

И.А. СОЛДАТЕНКОВА

ТАҒАМДАРДЫ АСПАЗДЫҚ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ САПАСЫН БАҚЫЛАУ

ОҚУЛЫҚ

*«Үй-жайлардың қожайыны»
мамандығы бойынша орта кәсіби білімді бағдарламаларын
жүзеге асыру оқу үрдісінде білім беру мекемелерінде
қолданылатын оқулық ретінде
«Білім беруді дамыту Федералды институты»
Федералдық мемлекеттік автономды мекемесі ұсынған.*

*«БДФИ» ФМAM 17 қазан 2016 жыл
шолудың тіркелім нөмері 336.*



**Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2017 жыл**

ӘОЖ 641.5(075.32)
КБЖ 36.99ші722
С60

Бұл кітап Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі және «Кәсіпкер» 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@dсg.kz

Пікір беруші -

Виктор Талалихин атындағы Мәскеу білім беру кешенінің арнайы пәндер оқытушысы *Оперенова А.Н.*

Солдатенкова И.А.

С60 тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау: орта кәсіптік білім беру мекемесінің студенттеріне арналған оқулық
(Солдатенкова И.А.- М «Академия» жариялау орталығы 2017 ж-368с, (16)с
цв.ил.

ISBN978-601-333-174-4(каз.)
ISBN978-5-4468-3130-2(рус.)

Оқулық ПМ 03. «Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау», «Үй жайлардың қожайыны» мамандығы бойынша Федералды мемлекеттік орта кәсіби білім беру стандарттарына сәйкес шығарылған. Оқулықта әртүрлі азық-түлік шикізаттарды, тағамдарды теориялық негізде аспаздық дайындау, шикізаттарды өңдеудің, негізгі қабылдаулары мен тәсілдері және әртүрлі шикізаттардан тағамдарды дайындау технологиясы, сусындар мен ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің, ұсынылып отырған қоғамдық тамақтану өнімдерінің сапасын, оны әрлеу және беру шарттарын орындау талаптары мен мінездемелері қарастырылған.

Ас үйді жабдықтау жұмыстарының негізгі принциптері мен құрылғыларын тағайындау, үстел үстін әрлеу ережесі, тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария негіздері көрсетілген. Тағамдардың энергетикалық құндылықтары есепке алынған.

Орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 641.5(075.32)
КБЖ 36.99ші722

ISBN978-601-333-174-4(каз.)
ISBN978-5-4468-3130-2(рус.)

©Солдатенкова И.А 2017
©«Академия» білім беру – баспа орталығы, 2017 ©Әрлеу,
«Академия» баспа орталығы, 2017

Құрметті оқырман

Беріліп отырған оқулық «Үй-жайлардың қожайыны» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жиынтықтың бір бөлігі болып табылады.

Оқулық К.М 03 «Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау» кәсіби модулін зерттеу үшін арналған.

Жаңа буынның оқу – әдістемелік жиынтығына кәсіби модуль мен жалпы кәсіптік оқытуды және жалпы білім беруді зерттеуге мүмкіндік беретін дәстүрлі және заманауи оқу құралдары кіреді. Әрбір жиынтық жұмыс берушінің талаптарын ескере отырып, жалпы және кәсіби құзіреттілікті меңгеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу үлгілерінен, бақылау және оқыту құралдарынан құрылған.

Оқу басылымдары электронды білім беру ресурстарымен толықтырылған. Электронды ресурстар интернеттегі интерактивті жаттығулар мен тәжірибелік модулінен, мультимедиялық объектен, ресурстардан және қосымша материалдарға арналған сілтемелерден тұрады.

Оларға оқу процесінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және тәжірибелік тапсырмаларды орындау нәтижесі тіркелген электронды журнал және терминологиялық сөздіктер енгізілген. Электронды ресурстар оқу процесіне жеңіл енгізіліп, әртүрлі оқу бағдарламаларында бейімделуі мүмкін.

Тамақтану адам өмірінде маңызды орын алады. Бүкіл адамзат тарихында азықтың дауындалу жолдарын, өндірістік технологияларын жетілдіру, тағамдарды дайындау үшін қолданылатын технологиялық жабдықтарды жетілдіру байқалады.

Ерте заманда тағамды күлде, ашық отта немесе қызыл ыстық тастарда қуырып дайындаған. Бұл тағамдарды дайындаудың ең бірінші жолдары. Кейінірек тағамды қайнату жолмен дайындай бастаған. Тағамды өңдеудің барлық жолдары эволюция нәтижесінде пайда болған және әлемнің барлық халықтарының тәжірибесі негізінде жүзеге асырылған. Қазіргі таңда аспаздық өнімдерді кәсіби және халық тағамдары болып екіге бөлу қабылданған.

Осы кәсіби модульдің мақсаты – адам ағзасына қажетті көптеген нәрлі заттардан тұратын тағамдарды дайындаудың технологиялық процестерін зерттеу.

Тағамдарды дайындаудың технологиясы бірқатар тиісті арнайы пәндермен байланысты.

Химияны білу дайын өнімдер мен шикізаттың сапасын бақылау және тағамдарды дайындау процестерін басқару үшін керек. Тағамдарды дайындауда және шикізатты өңдеуде бірқатар химиялық процестер болады: қантты карамелдеу, жартылайсахаридтерді гидролиздеу, майдың тотығуы және т.б. . Көптеген азық-түліктерде коллоидты жүйелердің болуына байланысты (сүт, маргарин, қойытылған сүт, қаймақ, сары май, желатин, крахмал және т.б.), ерекше маңызы бар каллоидты процестер: тұрақты эмульсияларды (көптеген тұздықтар), ақуыздардың коагуляциясын (етті, жұмыртқаны балықты қыздырған кезде) алу, көбікті (кілегейді, ақуызды шайқау және т.б.) тоңазыманы (ботқа, желенің немесе кисельдің сұйық бөлігі және т.б.) алу.

Тағамдарды дайындау технологиясы адамның тиімді тамақтануы үшін қажетті ұсыныстарға, яғни, тамақтану гигиенасына және физиологиясына байланысты. Академик И.П.Павлов тағамда қаншалықты ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың және басқа да заттардың барын білу жеткіліксіз деп жазды. Бір және сол тағамды (қайнатылған және қуырылған балық, қайнатылған және қуырылған көкөністер, қайнамаған және қайнатылған сүт және т.б.) әртүрлі нысанда салыстыра дайындау іс жүзінде маңызды.

Тағамның сапасының маңызды көрсеткіштерінің бірі – тұтынушының қауіпсіздігі. Санитарлық-гигиеналық ережелер мен талаптарын сақтау және білу инфекцияның және тамақтану уланудың алдын-алады.

Тағамды дайындау технологиясы азық-түлік өнімдерін сатып алумен тығыз байланысты. Азық-түліктің құрамын, тұтынушылық ерекшеліктерін және олардың сақтау ережелерін білмеу себебінен шикізатты тиімді пайдалану және технологиялық процестерін ұйымдастыру мүмкін емес.

Тағамдарды дайындау және шикізаттарды өңдеу «Тағамдарды дайындау кезінде жұмыс орнын ұйымдастыру және техникалық жарақтандыру» пәндерін білуді талап ететін технологиялық жабдықтарды қолданумен байланысты.

Тағамдарды аспаздық дайындау технологиясы қызмет көрсетуді ұйымдастыру және экономика секілді пәндермен тығыз байланысты.

Экономиканы білу өндірісті дұрыс ұйымдастыруды, экономиканың тиімділігін арттыруды, жабдықтарды тиімді пайдалануды, өнімнің құнының төмендеуін жүзеге асырады. «Қызмет көрсетуді ұйымдастыру» пәні кәсіби этика және этикеттің негіздері бойынша білім алуды, оның ішінде үстел этикетін (Үстел үстіне ыдыстарды қою ережесі, тағамдарды беру әдістері және т.б.) білуді үйретеді.

Аспаздық өнімдерді әзірлеушілер мен оны шығарушылар және тұтынушылар арасында өзара түсіністікті қамтамасыз ету мақсатында, сонымен қатар нормативті құжаттарды әзірлеу үшін «Қоғамдық тамақтандыру қызметтері. Терминдері және анықтамалары» ГОСТ 31985 -2013 дайындалған. Осы стандартқа сәйкес оқулықта келесі түсініктемелер қолданылады.

Шикізат - бастапқы азық-түлік өнімдерін одан әрі өндірісте өңдеу

Жартылай фабрикат – дайын болғанға дейін бір немесе бірнеше аспаздық өңдеу сатысынан өткен азық-түлік өнімдері немесе өнімдер комбинациясы.

Тағам – порциондалған және безендірілген, аспаздық дайындау шегіне жеткен жартылай фабрикаттар және азық-түлік өнімдері немесе азық-түлік өнімдері үйлесімділігі.

Аспаздық өнімдер – аспаздық дайындауға жеткен азық-түлік өнімдері немесе азық-түлік өнімдері үйлесімділігі.

Ұннан жасалған тағамдар – әртүрлі салындысы бар немесе салындысыз қамырдан жасалған түрлі пішіндегі өнімдер (тәтті нандар, тоқаштар, пицца, тұшпара, құймақтар, круассандар, манты, томпақтар, бәліштер, оладьилер және т.б.)

Наубайхана өнімдері – құрамында 50 пайыздан жоғары ұннан жасалған физико-химиялық және органолептикалық ерекшеліктермен қамтамасыз ету үшін қажетті негізгі (ұн, ашытқы, көпсіткіш, тұз, су) және қосымша шикізаттан (қант, май, жұмыртқа, дәмдеуіш қосымшалар және басқа да құрамдас бөліктер) дайындалған өнім.

Кондитерлік өнім - негізгі шикізат түрлерін (қосымша немесе қосымшасыз тағамдық қоспалардан және хош иістендіргіштен, тамақ ингредиенттерінен қант және (немесе) ұн, және (немесе) майлар, және (немесе) какао -өнімдері) өңдеу нәтижесінде алынған, белгілі бір пішінді, тұтынуға дайын, көпқұрамдас өнім.

Ұннан жасалған кондитерлік өнімдер – құрамы жоғары қанттан, майдан және жұмыртқадан тұратын ұннан жасалған немесе қантты, майды және жұмыртқаны ішінара ауыстыру арқылы ұннан шығарылған кондитерлік өнім.

Рецептура - стандартқа сай азық-түліктер, оның ішінде қоғамдық тамақтану өнімдерін белгілі бір мөлшерде дайындауға қажетті тағам қоспаларынан, иістендіргіштерден, әртүрлі ингредиенттерден және жартылай фабрикаттардан тұратын шикізаттар тізімі.

Азық-түлік өнімдерін аспаздық өңдеу – тағамдарды пайдалануда олардың әрі-қарай құндылықтарын беру мақсатында жарамдылығын сақтай отырып ықпал ету.

Механикалық аспаздық өңдеу – тағамдарды, аспаздық өнімдерді және жартылай фабрикаттарды дайындау мақсатында азық-түлік өнімдерін механикалық тәсілмен аспаздық өңдеу.

Жылумен аспаздық өңдеу – берілген дәрежеге дейін аспаздық дайындау шегіне жеткізу мақсатында оларды қыздыру нәтижесінде жартылай фабрикаттар және азық-түлік өнімдерін аспаздық өңдеу.

Технологиялық процесс – қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындауда материалдардың, компоненттердің, шикізаттардың мінездемелерін және физикалық, химиялық, микробиологиялық, органолептикалық, механикалық-құрылымдардың қасиеттерін өзгерту

ШИКІЗАТТАРДЫ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕСТЕРІ

I

БӨЛІМ

1. Бөлім - Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу
2. Бөлім - Балықтарды өңдеу
3. Бөлім - Етті өңдеу
4. Бөлім - Ауылшаруашылық құстарын,
жабайы құстар мен қояндарды өңдеу

1 Тарау

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫ ӨНДЕУ

1.1 КӨКӨНІСТЕРДІ ӨНДЕУДІҢ НЕГІЗГІ ТАЛАПТАРЫ

Адамның тамақтануында көкөністер басты роль атқарады. Көкөністер – минералды заттар мен көмірсуларға бай, дәрумендер көзі, сілтілі элементтердің (темір, кальций, фосфор, калий, натрий) түзілуі арқасында ағзада қышқылды-сілтілі тепе-теңдікті және сұйықтықтың алмасуын қамтамасыз етеді; хош иісі, дәмі және бояғыштар арқасында тәбетті ашуға мүмкіндік береді; асқазан сөлінің бөлінуін күшейтеді және асқорту процесін жақсартады. Сарымсақ, пияз, шалғам және жылқы-шалғам ауру туғызатын микробтарды жоятын немесе оның дамуын тоқтатын бактерецидтік (фитонцидтер) заттардан тұрады.

Көкөністер суық тағамдарды және тісбасарларды, сорпалар, тұздықтар, көкөніс тағамдары мен гарнирлерді дайындауда кеңінен қолданылады.

Көкөністерді жіктеу. Көкөністерді келесі топтарға бөлуге болады:

- **түйнектер** — картоп, батат (тәтті картоп), топинамбур (жер алмұрты);
- **түбірлік дақылдар** — репа, брюква, шалғам, сәбіз, қызылша, жылқы-шалғам, ақжелкен, балдыркөк, пастернак (ақ тамыр);
- **қырыққабатты** — брюссельдік, кольрабилік, савоялық, брокколи, ақ, қызыл, гүлді қырыққабаттар;
- **пиязды** — пияз, көк пияз, порей-пиязы, сарымсақ;
- **дәмдеуіштер** — аскөк, насыбайгүл, бұзылған (эстроган), майоран, жалбыз;
- **жеңіл-шпинатты** — қымыздық, шпинат, салат;
- **жемісті** — асқабақты (кәді, қарбыз, қауын, асқабақ, патиссондар, қиярлар), қызанақты (қызанақтар, стручковый бұрыш, баклажандар), бұршақтар (бұршақ, фасоль), дәнді дақылдар (тәтті жүгері);
- **десертті** — ревень, спаржа, артишоктар.

Көкөністерді өңдеу талаптары. Көкөністерді сұрыпына, сапасына және мөлшеріне қарай тексереді. Сапасы төмен көкөністерді өңдеу барысында қалдықтар көбейеді, ал осындай көкөністерден тағамның сапасы төмендейтіндіктен көкөністердің сапасын тексеруге басты көңіл бөлінеді. Көкөністердің жақсы сапасын түсі, исі, дәмі, консистенциясымен - органолептикалық әдіспен тексереді.

Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеу келесі технологиялық операциялардан тұрады: қабылдау, сұрыптау және салыстыру, жуу, тазалау және тураудан тұрады.

Қабылдау кезінде келіп түскен көкөністердің мөлшері мен сапасы жүкқұжатта көрсетілген мәлімет бойынша салыстырыла тексеріледі.

Сұрыптау кезінде шіріген және ұрынған даналарды, бөгде қоспаларды алып тастайды. Және бұл қолмен жүзеге асырылады.

Салыстыру кезінде көкөністерді өлшемі мен сапасына қарай реттейді.

Көкөністерді жуу — топырақ қалдықтарын жуып тастау, микроорганизмдердің көбеюін төмендетеді. Жуу тек санитарлық мағына бермейді, сонымен қатар көкөніс тазалау машиналарының жұмыс істеу мерзімін ұлғайтады. Көкөністерді қолмен немесе көкөніс жуу машиналарымен жуады.

Көкөністерді тазалау кезінде тағамдық құндылығы төмен бөліктерін (қабықтарын, сабақтарын және т.б.) алып тастайды. Көкөністерді тазалау қолмен немесе көкөніс тазалау машиналарымен жүзеге асырылады. Тазалаудан кейін көкөністерді қайта жуады.

Турау — көкөністерге қажетті мөлшерлер мен пішіндер беру. Турау көкөністерді бірқалыпты жылумен өңдеу нәтижесінде және механикалық тәсілмен (көкөністерді турау машинасы) немесе қолмен жүзеге асырылады.

1.2

ТУЫРЛІК ДАҚЫЛДАР МЕН КАРТОПТАРДЫ БІРІНШІЛІК ӨНДЕУ

Картопты өңдеу. Картоп крахмалға бай (18...24%), ақуыздар, қанттар, минералды заттардан, В тобындағы дәрумендер мен С дәрумендерінен тұрады. Тағамдарды дайындауға картоптың майда көздері аз, жақсы дәмі бар домалақ пішінді, тығыз қабықты, сапалы сұраптары пайдаланылады.

Картоптың біріншілік өңдеуі келесі тәсілдермен жүзеге асырылады: механикалық, химиялық, жылыту. Ең кең таралған әдіс – механикалық.

Картопты механикалық өңдеу әдісі кезінде барлық процес келесі операцияларға сүйеніп жасалады: сұрыптау, салыстыру, жуу, тазалау, қолмен тазалау және жуу.



а



б



в



г



д



е

1.1 Сурет. Кесу пішіндерінің қарапайым түрлері:

а — таяқша; б — тілім; в — төртбұрыш; г — дөңгелек; д — кесектер; е — бөліктер

Таяқша және тілім түрінде қолмен кесу кезінде майдалап турау әдісі қолданылады

Таяқша — Шикі картопты жұқа тілімдерге бөліп, бірін екіншісінің үстіне қояды да көлденең таяқшаларға бөліп турайды.

Тілім — тазартылған картоп түйнектерін ұзынынан кесектерге бөледі де көлденең тілімдерге кеседі.

Төртбұрыш — Қандай тағамға арналғандығына қарай картопты ірі, орташа және ұсақ төртбұрыштарға турайды. Бастапқыда картопты тілімдерге бөледі, содан соң бөліктерге бөліп, көлденеңінен төртбұрышты етіп кеседі. Шикі картопты ірі не орташа төртбұрышты етіп, ал піскен картопты майда төртбұрышты етіп кеседі.

Дөңгелектер — Шикі немесе піскен картопты түзулеп, оны цилиндр пішініне келтіреді, содан кейін көлденеңінен дөңгелекшелерге бөліп кеседі.

Кесектер — орта және майда картоптарды екіге бөліп, одан қайта екіге бөліп көлденеңінен кесектер түрінде турайды. Ірі картопты тілімдерге бөліп, кесектер түрінде турайды.

Бөліктер — Шикі ірі емес картопты ортасынан бөліп, содан соң радиуысына қарай бөліктерге бөліп кеседі.

Кесу пішіндерінің күрделі түрлеріне: бөшке, шар (ірісі— шато, орта нуазет), қиынды, бұралым (дюшес), сарымсақ.

Шар түрін арнайы ойық құралдарының көмегімен (шатовницы) кесіп алады, ал бөшке, сарымсақ және бұралымды (алмұрт) кесу кезінде әдіптеу (обтачивания) тәсілі қолданылады.

Сорттау қолмен немесе сұрыптау машинасында жүзеге асырылады. Сұрыптау кезінде шіріген және ұрылған картоп түйнектерін, бөгде қоспаларын (топырақ түйіршіктерін, шиыршық тастарды) алып тастайды, сонымен қатар көздері соланин деп аталатын улы заттан тұратын жасылданған түйнектер өскінін алып тастайды).

Сұрыптау кезінде үлкен картоптар тез тазаланылатын болғандықтан механикалық тазалау кезінде (картоп тазалауыш машина) қалдықтар санын төмендету мақсатында картоптарды мөлшерлері бойынша сұрыптайды. бүкіл картоп тазаланып біткеннен соң, одан ішінде қоректік заттары көп картоп бөлшектері кесіліп кетеді.

Картопты жуу оның тез тазалануына әсер етеді, келесі өңдеудің санитарлық жағдайын жақсартады. Түйнектердің беткі қабатынан кірлеген жерлері жойылып, ондағы құмдар картоптазалауыштың қимылдап тұрған бөлімдеріне тиіп, ысқылау дискілерінің бұдырланған бетін сақтап, оларды пайдалану мерзімін ұзартады. Жуылған картоптың қабықтарынан сапасы жоғары крахмал алынады. Картопты жуғыш машиналардың, қаптамасы абразинді дискілері бар картоптазалауыштардың, жуғыш-тазалағыш машиналардың ішіне салып немесе тор төсемесі бар ванналардың ішінде қолмен жуады.

Картопты тазалау мардымсыз және мезгілімен жұмыс жасайтын картоптазалағыштарда жүзеге асады. Мезгілімен жұмыс жасайтын картоптазалағышты пайдаланған кезде алдымен су құбырының шұрасын ашады да, содан соң машинаны іске қосып, құйғышқа картопты салады. Картоп ысқылау дискілерінің бұдырланған бетіне және картоптазалауыштың қабырғаларына үйкелу арқылы тазаланады. Тазалау кезінде картоптың қабықшасы мен беткі жасушаларының біразы алынады. Тазалау уақыты 2...2,5 мин, одан ұзақ тазалағанда картоптың крахмалы көп қабаты да алынып кетеді. Тазаланған картопты электрқозғалтқышты өшірмей жатып шығарады. Ол үшін машинаның есігі ашылып, картоп арнайы сыртқы ыдысқа келіп түседі.

Қосымша тазалау қолмен тамыркескіш пышақтың немесе көкөніс тазалауға арналған пышақтың көмегімен қолмен жасалады. Қосымша тазалау кезінде түйнектерден көзшелер, шұңқырлар, қара дақтар, қалған қабықшалары алынады. Өңделген картопты мұздай суға жуады.

Кесу пішіндері. Тазаланған картоп түйнектерін жылулық өңдеуде бүтіндей немесе кесілген күйде пайдаланады. Картопты қарапайым немесе күрделі пішінді етіп кеседі.

Кесу процессін жеңілдету үшін арнайы құрылғылар (кеңірдектелген пышақтар, мүсінді ойықтар) мен көкөніскескіш машиналар кеңінен пайдаланылады.

Кесу пішіндерінің қарапайым түрлеріне: таяқша (пай), кесек (прентаньер), төртбұрыш (бренауз), бөліктер, тілімдер, дөңгелекшелер (пейзан) жатады (1.1 сур.).

Таяқша және тілім түрінде қолмен кесу кезінде майдалап турау әдісі қолданылады

1.1. Кесте. Картопты аспаздық тұрғыдан пайдалану, өлшемдері мен көлемі.

Кесу пішіні	Өлшемі, см	Аспаздықта қолданылуы
Таяқша	Ұзындығы 3...5, көлденең қимасы 0,2 x 0,2	Фритюрде қуыруға арналған (көп майға)
Кесектер	Ұзындығы 3,5...4,0 көлденең қимасы 0,7ден x 0,7 ге 1 x 1	Қуырылған тағам, сорпаға
Төртбұрыш: Ірі Орта Ұсақ	Қабырғасы: 2,0...2,5 1,0...1,5 0,5...0,7	Бұршақтары бар сорпаға, флот, сібір борщтарына, бұқтырып пісіруге «Сүтке малынған картоп» тағамына, бұқтырып пісіруге. Салат, салқын тағамдарға арналған гарнир
Дөңгелектер	Диаметрі 2...3, қалыңдығы 0,2...0,3	Фритюрде қуыруға, негізгі әдіспен балық, ет, қуырылған тағамар пісіруге арналған
Тілімдер	Қалыңдығы 0,2...0,5, қабырғасы 1,0...1,5	Салаттарға, винегреттерге, қуырылған тағамдарға
Бөліктер	Ұзындығы 5 см орташа көлемді картоп	Тұздықты көжелер, рагу, пешке піскен сиыр еті, фрютирде қуыруға
Бөшкелер, бұралымдар	биіктігі 3,5...5,0 диаметр 3...4	Гарнир ретінде пісіруге
Шарики: Ірі Орта Ұсақ	Қабырғасы: 3,0...4,0 1,5...2,5 0,5...1,0	Фритюрде қуыруға, негізгі әдіспен балық, ет, қуырылған тағамар пісіруге арналған
Қиынды	Ені 2...3, толщина 0,2...0,3	Фритюрде қуыруға
Сарымсақтар	Ұзындығы 3,5...4,0	Тұздықты көжеге

Кесу пішіндері, мөлшері және картоптарды аспаздық пайдалану бойынша ұсынымдар 1.1. кестеде көрсетілген.

Бөшке - орта көлемді картопты екі қарама-қарсы жағынан кесіп алады да, оны әдіптеу арқылы бөшке пішінді етеді.

Бұралым - арнайы құралдарды пайдалана отырып, картопты фритюрде қуыру үшін бұралым түрінде кеседі. Піскен күйі гарнир есебінде қолданады.

Шар — Шикі картоптан арнайы ойық құралдарының көмегімен әр түрлі көлемді шарлар кесіп алынады немесе жөрмей әдісініске қосады.

Қиынды — Шикі картопты цилиндр шығатындай етіп екі жағынан кесіп алып тастайды да, жан жағынан тегістеп, лента түрінде кесіп алады. Сосын алынған лентаны бант күйінде жіппен байлайды. Фритюрде қуыруға пайдаланады.

Сарымсақ — Шикі картопты алдымен бөшке немесе шар пішініне келтіріп жөрмеп алады. Содан кейін көлденең бірнеше бөлікке бөледі. Әр бөліктің шетінен кішігірім шұңқыр жасайды.

Жералмұрт пен бататты өңдеп, дәл осы картоп күйінде кеседі.

Тамыр жемістілерді өңдеу. Тамыр жемістілердің құрамында қант, аздап ақуыз, хош иісті, бояуыш, минералды заттар, дәрумендер бар. Тамыр жемістерінің тағамдық құндылығы бірдей емес: қанттың басым бөлігі сәбіз бен қызылшада, ақ түсті тамыр жемістерінде (балдыркөк, ақжелкен, пастернак) хош иісті эфир майлары көптеп кездеседі; шомыр, шалқан, шалғам, ақжелкектің құрмында өткір, дәмі ауыз қуыратын дәм және хош иісті гликозид заттары бар, олар асқорыту сөлінің бөлінуне және тәбеттің ашылуына әсер етеді.

Тамыр жемістерін механикалық және жылулық әдістермен және қолмен өңдейді.

Сәбіз, шалқан, қызылша, шомырды көлемі мен сапасына қарай сортқа бөледі, оның ішінен шіріген түрлерін лақтырып, жас сәбіз бен қызылшадан сабағы мен жапырағын алып тастайды, содан соң қолмен немесе жуғыш машиналарға салып тазартады, тазартып, қайта жуады.

Қызылша, шалқан, шомыр, қысқа сәбізді картоптазалағышқа салып тазалайды, ал *ұзын сәбізді* қолмен тазалайды.

Ақжелкен, балдыркөк, пастернакты сорттап, керек емес түптерін алып тастап, жуады және қолмен тазалайды.

Қызыл шалғамның түбіртегі мен сабағын алып тастап, жуады, ал ақ шалғамның қабығына тазартады.

Ақжелкекті қабықшасынан тазартып жуады. Егер ақжелкектің тамыры солғын болса, онда оны өңдеу алдында мұздай суға салады.

Тамыр жемістілерді кесу. Тағам даярлау үшін тамыр жемістерін кеседі. 1.2 суретте қарапайым және күрделі пішіндегі сәбізді кесу мысалдары көрсетілген.

Қарапайым пішіндерге төмендегілер жатады:

Таяқша - тазартылған сәбізді жұқа тілімшелерге бөліп, оны таяқша түрінде ұсақтап турайды.

Кесектер - тазартылған сәбізді цилиндр түрінде ортасынан кеседі де, содан соң бөліктерден тілімдер кесіп алып, сол тілімдерден кесектер алады.

Төртбұрыш - сәбізді ұзынынан кесектерге бөліп, кесектерді төртбұрышты етіп кеседі. Көлемі бойынша төртбұрыштар орташа, майда және уақ деп бөлінеді.

Бөліктер – тазартылған сәбізді цилиндрлерге ұзынына бөледі, көлденең ортасынан бөліп, әр жартысын радиусымен бөліктерге турайды.

Дөңгелектер - диаметрі бірдей сәбіздерді дөңгелектерге бөледі.

Тілімдер – тазартылған сәбізді ұзынынан екі немесе төрт бөлікке бөледі және көлденеңінен тілім етіп кеседі.

Күрделі пішіндерге кесу кезінде бетін *тілгілеу әдісін* пайдаланады. Ол үшін сәбізді алып, жан – жағын бірдей диаметр шыққанша тегістеп алады да, содан соң арнайы ойығы бар пышақтың және тілгілеуге арналған кеңірдектелген пышақтың көмегімен тамыр жемісінің ұзындығы бойынан арықшалар іспеттес тілімдер жасайды.



а



б



в



г



д

1.1 Сурет. Сәбізді кесу пішінің қарапайым түрлері:

а — таяқша; б — кесектер; в — төртбұрыш; г — дөңгелектер; д — бөліктер

1.1. Кесте. Тамыр жемісінің кесу қалыптары, көлемі және аспаздық қолданылуы

Кесу пішіні	Тамыржемістілердің атауы	Өлшемі, см	Аспаздық қолдануы
Таяқша (жульен)	Сәбіз, ақжелкен, пастернак, балдыркөк	ұзындығы 3,5...5,0, көлденең қимасы 0,2 x 0,2	Маринад, кеспесі бар сорпа, тұздықты көже, борщтарға, бұршақ және жарма сорпаларына («Флотский», «Сибирский» басқа). Қызылша (флотскийдан басқа) борщтары үшін қолданылады.
	Қызылша	Оны да	
	Шалғам	»	
Кесектер (прента-ньер)	Сәбіз, ақжелкен, Балдыркөк	ұзындығы 3...4, көлденең қимасы 0,4x0,4	Көкөнісі бар сорпа үшін
Төртбұрыш (бренуаз)	Сәбіз, ақжелкен, Балдыркөк	Қабырғасы 0,3... 0,7	Дәнді дақылдары бар сорпаға Салатқа, салқын тағамға гарнир ретінде
	Брюква	қабырғасы 1,2... 1,5	Екіншілік көкөністі тағамдарға
Дөңгелектер (пейзан)	Сәбіз, ақжелкен, Балдыркөк	Диаметрі 2,0...2,5, қалыңдығы 0,1... 0,3	Крестьян сорпасына, салқын тағамға гарнир ретінде
	Сәбіз, қызылша	қалыңдығы 0,2... 0,3	Флотты борщ үшін
Тілімдер	Брюква	қалыңдығы 0,8... 1,0	Екіншілік көкөністі тағамдарға
	Шомыр	қалыңдығы 0,2... 0,3	Екіншілік көкөністі тағамдарға
	Шалқан	қалыңдығы 0,1 ...0,3	Салаттар үшін

Кесу пішіні	Тамыржемістілердің атауы	Өлшемі, см	Аспаздық қолдануы
Бөліктер	Сәбіз, ақжелкен, балдыркөк	Ұзындығы 3,5 болмау қажет	Балғын қырыққабаттан жасалған щий, еттен және бұқтырылған тағамдар үшін жасалған
	Брюква, шомыр	Ұзындығы 4 болмау қажет	Екіншілік көкөністі тағамдарға
Шар, жұлдызша, тарақ іспеттес (кольбер)	Сәбіз, ақжелкен, балдыркөк	Қалыңдығы 0,2... 0,3	Маринадтарға және салқын тісбасарларға
Шарлар, жаңғақтар	Сәбіз, шомыр, қызылша	Диаметрі 0,5... 1,5	Салқын тісбасарларға

Жұлдызша, тегершік - тілгіленген сәбізді көлденең етіп кеседі.

Тарақ іспеттес - тілігіленген сәбізді ұзынынан ортасынан бөліп, қиғаштап кеседі.

Шар, жаңғақшалар - қолданылу қажеттігіне қарай сәбізді арнайы мүсінді ойықтарды пайдалану арқылы немесе қолмен қайрау арқылы әр түрлі диаметрлі шар түрінде кеседі.

Қызылшаны кесудің түрлері - қызылшаны сорпалар, салқын тағамдар мен қою тағамдар даярлауға шикі және піскен күйінде кеседі.

Тамыржемістілерді кесу пішіндері, өлшемдері, сонымен қатар аспаздықта пайдаланылуы 1.2 кестеде көрсетілген.

1.3. ҚЫРЫҚҚАБАТТЫҚ ЖӘНЕ ПИЯЗДЫ КӨКӨНІСТЕРДІ БІРІНШІЛІК ӨҢДЕУ

Қырыққабатты көкөністер. Қырыққабатты көкөністерге ақбас, қызылқауқанды, савойлық, гүлді, брюссельдік, кольраби, брокколи, қытай және пекиндік қырыққабаттар жатады.

Қырыққабаттық көкөністер дәрумендерге бай, құрамында қанттар, ақуыздар, минералды заттар бар.

Ақбас қырыққабатын, қызылқауқанды қырыққабатты, савоя қырыққабатын бірдей өңдейді: олардан шіріген және ластанған жапырақтарын кесіп алып, сыртқы өзегінен тазартады және жуады. Қауданды екі не төрт бөлікке бөліп, өзегін кесіп алып тастайды. Өңделген қырыққабатты қолмен немесе көкөніскескіш машинаның көмегімен турайды (1.3 сурет)

Бөліктер - майда қырыққабат қаудандарын ортасына екіге бөледі де, радиусымен бірнеше бөлікке бөліп кеседі. Сыртқы өзегін басқа жапырақтары түсіп қалмайтындай етіп кесіп алады. Пісіруге, буға пісіруге, алдына ала пісіріп алғаннан кейін қуыруға пайдаланады.

Таяқша - қырыққабат қауданының жарты бөліктерін бірнеше бөлікке бөліп, таяқшалап ұсақтайды. Суға булап пісіруге, борщтар пісіруге (флоттық және сібірлік борщтан басқа), салат, қырыққабат котлетін даярлауға пайдаланады.

Шаба кесілген бөліктер - қырыққабатты бірінші кезекте таяқшалап ұсақтап турайды, содан соң қолмен немесе куттер кескілеу машинасының көмегімен шаба турайды. Фарштарды дайындауға қолданады.



а



б



в



г

1.3. Сур. Капустаны кесу пішіндері:

а — бөліктер; б — таяқша; в — шаба кесу; г — төртбұрышты (шашкалар)

Төртбұрыштар(шашкалар). Алдымен қырыққабатты қалыңдығы 2.0....2,5 см сызықша етіп кеседі, содан соң көлденеңінен төртбұрыштарға бөледі. Щи, флоттық және сібірлік борщтарды, рагу, көкөніс сорпасын даярлауға, бұға пісіруге пайдаланады.

***Қытай қырыққабаты** – бұл балғын күйінде салаттар, тісбасарларды дайындау үшін және тағамдарды безендіруге арналған жапырақты салатты қырыққабат.*

Өңдеу кезінде жапырақтардың қалыңдау тұстарын кесіп, жуады және кептіреді.

***Пекин қырыққабаты** — төмен жағындағы жапырақтары тығыз розеткасына немес бос басына жиналған салаттар, сорпалар, көкөніс тағамдарын жасау үшін қолданылатын қырыққабат.*

Дәл қытай қырыққабаты секілді дайындалады.

***Гүлді қырыққабаттан** гүлшоғырын сақтау үшін басының бұтақшаларға бөлінген жерінен 1 см төмен сабағын кесіп тастайды. Басының шіріген немесе қарайған жерлерін үккішпен немесе пышақпен тазартады және жуады. Гүлді қырыққабаттың ішінен қырықбуындар табылған жағдайда, оны салқын тұздалған суға салып*

(1 литр суға 40...50 г. тұз қосады), содан соң 15...20 минут жуады.

Брокколи гүлді қырыққабаттың бір түрі. Брокколидің етті басы ең ұшында дамымаған гүлшоғырлардан тұратын ұсақ бұралған етті сабақтары бірнеше бөліктерге үзіледі. Тағамға өсімдіктері мен нәзік сабақтары қолданылады. Оларды жуып қайнап тұрған тұзды суда 8.10 минут қайнатады.

Брюссель қырыққабаты сабағы бар және сабақсыз(кесілген) түрде келіп түседі. Егер қырыққабаттың сабағы бар болса, солып қалудың алдын алу мақсатында сабағының өзектерін жылулық өңдеудің алдында кесіп алып тастайды. Оларды зақымдалған жапырақтардан тазартып, жуады. Шикі күйінде салаттар дайындау үшін; сорпалар мен көкөніс тағамдарын дайындау үшін қолданылады.

Кольраби қырыққабатын сорттайды, жуады, қолмен қабықшасынан тазартып, қайтара жуады. Кольрабиді фарштауға бүтіндей және таяқшалап, кесектеп, тілімдеп турап пайдаланады. Таяқшалап кесуді салаттарға, кесектерді – сорпаларға, тілімдерді – салат, шилерге қолданады.

Пиязды көкөністер. Пияз оның құрамындағы қант, эфир майлары, фитоницидтері үшін жоғары бағаланады.

Түйінді пиязды қолданбас бұрын сорттайды, төменгі жағын кесіп тастайды – түбіртегі мен түп жағын, содан соң кепкен қабықтарын алып, мұздай суға жуады. Жылумен өңдеуге дейін құрамындағы эфир майларының ұшып кетуіне және тез шіруіне байланысты пиязды міндетті түрде турайды.

Пиязды әртүрлі пішінде турауға болады (1.4. сурет)

Сақина. Түйінді пиязды көлденеңінен қалыңдығы 1.2 мм дөңгелектерге бөліп кесіп, осы дөңгелектерді сақиналарға бөледі. Кәуап, фритюрге қуырылатын тағамдарға айдаланады.

Жартылай сақина (таяқша). Пиязды ортасынан екі жарты бөлікке немесе төрт бөлікке бөледі, кесілген жағын астына қаратып қояды да, қалыңдығы 1.2 мм жартылай сақина түрінде ұсақтап кеседі. Сорпа, тұздықтар, винегретті даярлауға пайдаланады.

Бөліктер. Бөліктерге кесу үшін майда пияздар пайдаланылады. Оларды өңдеу кезінде кесуге ыңғайлы болу үшін түп жағын алмайды. Пиязды ұзындығы бойынша ортасынан екіге бөліп, радиусымен 3...4 бөлікке бөледі. Балғын қырыққабат қосылған щи, рагу, сиыр етін, бүйрек сияқты тағамдарды дайындау кезінде пайдаланады.

Майда төртбұрыштар (уақ). Пиязды ортасынан екіге бөліп, қалыңдығы 1.3 мм тілімге бөліп кеседі, содан соң көлденеңінен майда төртбұрыш етіп турайды. Дәнді дақылдар қосылған сорпа, харчо көжесін, щи, фарш даярлауға пайдаланады.



а



б



в



г

1.4. сурет Түйінді пиязды пішінді турау:

а — сақина; б — жартылай сақина; в — бөліктер; г — ұсақ төртбұрыштар (уақ)

Порей пиязынан өзегін кесіп алып тастайды, кепкен не сарғайған жапырақтарын алып тастайды, құм мен жер қалдықтарынан жақсы тазарту үшін алдымен ұзынан бөліп алады, содан соң жуады. Жасыл бөліктерін сорпаларды хош иістендіру мақсатында «дәмдеуіштер» құрамында қолданады.

Шалот пиязын тазалап жуғаннан кейін бүтін күйінде тұздықтар мен бұқтырылған тағамдарға пайдаланады.

Көк пияздың өзегін кесіп алып, ақ түсті жерін тазалайды, солған, сарғайған және шірігендерін алып тастап, салқын суға салады, көп суға жақсылап бірнеше қайтара жуып, ағынды суға шайып алады. Көк пияздарды келесі тәсілдермен турайды.

Сақина - майдалап туралған пиязды салат, көк сорпа (окрошка), салқын борщ, салқын тағамдар мен жеңіл тағамдар даярлауға қолданады.

Майда таяқшалар - ұзындығы 1,5...2 см таяқша етіп кесіледі. Салат даярлауға пайдаланады.

Ірі таяқшалар - ұзындығы 5...6 см таяқша етіп кесіледі. Кәуаптарға, люля-кебаб, табака тауығына гарнир ретінде пайдаланылады.

Сарымсақтың төбесі мен түп жағын, қабықшаларын алып тастап, сарымсақты тісшелерге бөледі және тазартып, жуады.

1.4. ЖЕМІСТІ КӨКӨНІСТЕРДІ БАСТАПҚЫ ӨҢДЕУ

Жемісті көкөністер қант, каротин, В тобындағы және С дәрумендерден және аздаған ақуыздан тұрады. Дәндібұршақты көкөністер 6,5 пайызға дейін – көп мөлшерде ақуыздардан тұрады.

Асқабақты көкөністер. Жоғары қанттардан тұратындығымен ерекшеленеді, минералды заттардан, каротин және дәрумендерден тұрады.

Асқабақтарды пайдаланбас бұрын жуып, түптерін кеседі, бірнеше бөліктерге бөліп, тұқымдарын алып тастап, қабығын тазалап жуады. Асқабақты төртбұрышты етіп, бөліктер мен тілімдерге кеседі. Қайнату, бұқтыру және қуыру үшін пайдаланады.

Кәділер мен самсарларды мәйегінің балғын және тұқымдарының жұмсақ болуына байланысты піспеген күйде пайдаланған дұрыс. Кәділер мен самсарларды жуып, түптерін кеседі, қабығын тазалап жуады. Ірі кәділерді бөліктерге бөліп, тұқымдарын алып тастайды. Кесілген дөңгелектері мен тілімдерді – қуыру үшін, төртбұрыштыларын – рагу, көкөніс сорпалары үшін пайдаланады.

Балғын қиярлар қоректік заттар құрамы бойынша ерекше құндылықтары жоқ болғанымен, аскорту процесіне жағымды әсер етіп, зат алмасуда үлкен мән атқарады. Қиярды пайдаланбас бұрын мөлшері бойынша сорттап, жуады. Жоталарда ерте піскен және жылыжайда өсірілген қиярлардың қабығының тек екі жағын кеседі, ал жотада өсірілгендердің қабығын толығымен алып тастайды. Салаттар үшін қиярларды тілім және дөңгелек пішінде кеседі; салаттар және салқын сорпалар үшін ұсақ төртбұрышты және таяқша пішінде кеседі.

Қызанақты көкөністер. Жағымды дәмі бар, қант, дәрумендерден, каротин, минералды заттардан, органикалық қышқылдардан (алма, лимон, қымыздықты, шарапты және кәріптасты) тұрады.

Қызанақтар (томаттар) пайдаланбас бұрын мөлшеріне және пісу дәрежесіне (піскен, піспеген, қатты пісіп кеткен) қарай, түптерін кесіп, бұзылған немесе мыжылған даналарын алып тастап, жуады. Орта және ұсақ мөлшердегі піскен қатты жемістерді салаттар, гарнирлер және фарштауға қолданады. Қатты пісіп кеткен қызанақтарды тұздықтар, сорпалар, бұқтырылған тағамдар үшін пайдаланады. Салаттар және қуыру үшін - қызанақтарды дөңгелектеп; сорпалар, салаттар үшін – бөліктерге бөліп; сорпалар үшін төртбұрыштап турауға болады.

Баялдыны пайдаланудан бұрын сорттайды, түптерін кеседі, жуады, ескі даналарын булап қабықтарын тазалайды. Баялдыны қуыру үшін – дөңгелектеп, тілімдеп; сорпаларға – төртбұрыштап кеседі. Тәжірибеде баялдының ащы болуына және жетілген сайын ащылығы күшейе түсуіне байланысты шикі күйінде пайдаланбайды. Ондай біртүрлі ащылық баялдыға соланин деп аталатын – гликозидін береді.

Қабықты бұрышты (ащы және тәтті) сорттайды, жуады, екіге бөліп, мәйегімен бірге тұқымдарын алып, тағыда жуады. Салаттар мен сорпаларға – таяқша етіп; сорпаларға ұсақтап төртбұрыштап турайды.

Бұршақты және дәнді көкөністер. Жас фасольдар, сүтті бұршақтар және асбұршақтар толық ақуыздардан, крахмал, қант, каротин, дәрумендерден тұрады, қанайналымды жақсартуда үлкен роль атқарады.

Жасыл асбұршақтың, фасольді және бұршақтың қабықтарының ұштарын сындырып, қапталғандарды жалғастырушы жандарын алып тастап жуып сұрыптайды. Ұзын қабықты бұршақтарды көлденеңнен екі-үш бөлікке бөледі. Асбұршақтың қабығын бүтін күйінде пайдаланады, фасоль мен бұршақтарды тез қарайып кетуіне байланысты, төртбұрыштап кесіп бірден қайнатады.

Собықты жүгерілердің сүтті-балауызды кезі қант, крахмал, ақуыздардан тұрады. Жүгерілердің түсінің өзгеріп кетпеуі үшін қайнату алдында жүгерілердің собықтарын міндетті түрде тазалау қажет. Жүгерінің негізі мен сабағын кесіп тастайды, сабағымен бірге жапырақтары да түседі. Одан кейін собығын жауып тұрған талшықтарды алып тастап жуады. Қайнату үшін қолданады.

1.5. ДӘМДЕУІШ КӨКТЕРДІ ЖӘНЕ САЛАТҚА, ТІСБАСАРЛАРҒА АРНАЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДІ БАСТАПҚЫ ӨҢДЕУ

Салатты көкөністер. Бұл көкөністерде минералды заттар каротин және С дәруменінің, В тобындағы дәрумендердің үлкен мөлшері бар. Салат, саумалдық, қымыздықты пайдаланбастан бұрын тамырларын кесіп (қымыздықтың - сабағын), сұрыптайды, бұзылған жапырақтарын алып тастап, көп мөлшердегі суық суға бірнеше рет жуып, сосын ағын суға жақсылап жуып, кептіреді.

Саумалдық ылғалда тез бұзылатын болғандықтан, жылумен өңдеу алдында жуады.

Тісбасар көкөністер. Тісбасар көкөністерге қояншөп, бөрікгүлдер және рауғаштар жатады.

Қояншөптің жас өркендерін пайдаланады. Қояншөп жасыл және ақ болады. Ақ қояншөпті тұздықтар, сорпа – езбелерге, қайнатылған тағамдарға пайдаланады. Жасыл қояншөп жеңіл ащылау дәм береді, сондықтан гарнирлерді дайындауға пайдаланылады. Қояншөп қайнатылған күйде жеке тағам ретінде пайдаланылады. Қояншөптің ең дәмді және құнды бөлігі – басы, сол себепті өңдеу кезінде оны бүлдіріп алудан сақтайды. Қояншөпті жуып, қабығын бас жағынан 2...3 см шегіне отырып, ақырын қабығын тазалайды, сосын қайта жуады. Тазаланған қояншөпті мөлшері бойынша сұрыптайды және жылумен өңдеу кезінде сынып кетпес үшін топтап байлап қояды.

Бөрікгүлдер мәйекті гүлтұғырымен ірі гүлшоғырды болап келеді. Ең дұрысы ірі және жас, жасыл түстісін пайдаланған дұрыс. Оларды өңдеу кезінде жоғары жағындағы жапырақтардың тікенекті бөлігін, сабағын кесіп тастайды, түптерін құрғақ жапырақтардан сақтайды, ойықтардан гүлді ұрықтарды алып, қарайып кетпес үшін кесілген жерлерге лимон қышқылын жағып, жуады. Өңделген бөрікгүлдерді қайнату кезінде пішінін сақтау үшін, жіппен байлап, бірден жылумен өңдеуге жібереді.

Тағамға рауғаштың түбірлі жапырақтардың қызғылт түсті жас жапырақты қысқа шыбықтарын пайдаланады. Рауғаштың қысқа шыбықтары Р,С,Е дәрумендерінен, В тобындағы дәрумендерден, каротин, органикалық қышқылдан (алма, лимон, қымыздықты және кәріптасты), пектиндер, рутиннен, катехиндер, минералды тұздардың үлкен мөлшерінен тұрады. Ескі қысқа шыбықтарда үлкен мөлшерде қымыздықты қышқылдың жиналуына байланысты, оларды тамаққа пайдаланбайды. Қысқа шыбықтарды өңдеу кезінде төменгі бөлігін кеседі, қабықтарын ашып, жуады. Рауғаштан тәтті тағамдар (сусындар, кисельдер), қаусырмаларға салмалар дайындайды.

Дәмдеуіш көктер. Дәмдеуіш көктерге аскөк және хош иісті көктер (ақжелкен, балдыркөк, пастернак, майоран, күнзе (кориандр көгі), эстрагон (тархун), райхан, тмин, жалбыз (бұрышты, лимонды), тимьян және т.б.) Өңдеу кезінде солған және бүлінген жапырақтарын, қалың сабақтарын алып тастап, бірнеше рет көп мөлшерде суық сумен жуып, сосын ағын суда шаяды. Сақтау кезінде көктер тез солып, құрамындағы С дәрумені азаяды. Әсіресе туралған көкте С дәрумені тез жоғалады.

1.6. ТУРАМАНЫ САЛУ ҮШІН КӨКӨНІСТЕРДІ ДАЙЫНДАУ

Негізі турама үшін кәді, бұрыш, қызанақтар, баялды және қырықабаттар пайдаланылады.

Кәділер. Тураманы салу үшін порционды бөліктерді немесе тұтастай (ұсақ даналары) пайдалануға болады. Өңделген кәділердің жоғары жағын кесіп, көлденең биіктігі 4...5 см бірнеше бөліктерге (цилиндрлі) кесіп, тұқымдарымен бірге ішкі бөлігін алып тастап, қайнап тұрған суға салып, 3,5 минут жартылай дайын болғанша қайнатады. Дайын болған кәділерді суытып, тураманы салады. Тураманы салу кезінде тұтас өңделген кәдіні екіге бөліп, ішкі бөлігін тұқымдарымен бірге алып тастайды, алынған қайықшаларды қайнаған тұзды суға салып, жартылай дайын болғанша қайнатады, суытады және тураманы салады.

Қызанақтар. Турманы салу үшін жетілген, тығыз, орта мөлшердегі жемістер пайдаланылады. Жуғаннан кейін олардың жоғары бөлігін түбімен бірге кесіп алады, мәйегі мен тұқымдарын шығарып алып, суын ағызып тастайды, бұрыш пен тұз қосып жентекті салады.

Тәтті бұрыш. Тәтті бұрышты жентектеуге қолдану кезінде жуып, түбірін айналдыра кеседі, түбірін тұқымдармен бірге алып тастайды, қайта жуып, қайнап тұрған тұзды суда 1,2 минутқа салады, суытып, жентекті салады.

Қырыққабат. Голубцыларды дайындау үшін қолданады. Қырыққабатты тазалайды, бүтін қаудандардан өзектерін кесіп алып, жуады. Дайындалған қырыққабатты қайнаған тұзды суға салып жартылай дайын болғанша қайнатып, суының ағып кетуін күтіп, суытады, жапырақтарға бөледі, жапырақтарының қалыңдау бөліктерін ұрып жұмсартып, жентекті салып орайды.

Баялды. Өңделген баялдыны бойлап екіге немесе көлденең цилиндрге бөліп, тұқымдары мен бірге жұмсақ бөлігін алып тастап, жентекті салады. Ұсақ даналарын бүтіндей жентектеуге болады.

1.7. ТУРАМАНЫ САЛУ ҮШІН КӨКӨНІСТЕРДІ ДАЙЫНДАУ

Сапасына қойылатын талаптар. Көкөністерді бастапқы өңдеуден кейін техникалық шарттардың талаптарына сай болуы қажет.

Тазаланған картоп түйнектері қара дақтардан, көзшелер мен қабық қалдықтарынан, таза болуы қажет, иісі – картоптың қасиеті, түсі - ақтан ақ сары түске дейін, үсті тегіс болып, құрғақ және борпылдақ болмауы қажет.

Түйнекті пияз тығыз, тұтас, мөлдір, бояуы – сұрпына сай, шірімеген және қара дақсыз, мәйегі шырынды болуы қажет.

Сәбіз және қызылша таза, тұтас, тығыз, бояуы бойынша бірдей, қалдықсыз және тамырсыз, шірімеген, қара дақсыз, қабықсыз, үсті желдетілмеген, мәйегі шырынды болуы қажет.

Көкөністерді сақтау кезінде сапасының төмендеуіне байланысты, оларды бастапқы өңдеуден кейін бірден жылыту өңдеуіне жібереді.

Тазаланған шикі картоптың құрамында тирозин аминқышқылының болуына байланысты, аудағы оттегінің әсерінен полифенилоксидазы ферменті қышқылданып, басқада химиялық қосылуларға өтуі әсерінен қара бояуы бар меланин түзуіне байланысты, ашық ауада сақтау кезінде картоп қараяды. Сол себепті картоп қарайып кетпеу үшін оны суық суға салып қояды. Картоптың бойындағы қоректік заттар (С дәрумені, көмірсулар, минералды заттар) суға өтуі үшін, картопты 2...3 сағаттан асырмай салқын суда ұстайды. Картопты қарайтатын ферменттер қыздыру кезінде бұзылады, қайнаған картоп сол себептен қараймайды.

Сонымен қатар картоп қарайып кетуден сақтау үшін **шарпылау** әдісі қолданылады – картопты қайнаған суда немесе буда қысқа мерзімді өңдеу. Тілімдер немесе кесектерге бөлінген картопты өнімнің барлық массасы бойынша ферменттердің белсенділігін толық тоқтату мақсатында булайды. Тұтас түйнектерді булау кезінде ферменттердің белсенділігін тоқтату түйнектің тек жоғары қабатында жүргізіледі. Бұл қабат жартылай қайнау себебінен оттегінің ішкі қабатқа өтуін жеңілдетеді, нәтижесінде қайнаған қабат пен шикі бөліктің арасында қарайған сауына пайда болады.

Сақтау мерзімдері мен шарттары. Картоп қарайып кетуден сақтау үшін тағыда бір тәсілді қолдануға болады ол - **сульфитация**. Аталмыш әдіспен тазартылған картопты темір торға салып 0,5—1,0% бисульфит натрий ерітіндісін 5 минутқа қояды, соысн картопты суық суда 2-3 рет жуады. Сульфиттелген картопты сусыз 7 °С температурада 48 сағатқа, үй температурасында 24 сағатқа дейін сақтауға болады.

Тазаланған тамырлы жемістер мен түйнекті пияздарды 0...4 °С температурада 12 сағатқа дейін сақтауға болады. Көкөністерді қарайып кетуден сақтау үшін оларды ылғал матамен жауып қояды. Өңделген ақбасты қырыққабаттың сақтау мерзімі 0.4 °С температурада 24 сағатқа дейін.

Ақжелкен, аскөк, салатты қалыңдығы 5...10 см қатарымен қойып, ылғал матамен жабады және 2.12 °С температурада 3 сағатқа дейін сақтауға болады.

Саңырауқұлақтар балғын, кептірілген, тұздалған, маринадталған және консервіленген болып келеді.

Балғын саңырауқұлақтар көп судан тұрады (орташа 90 %). Қалған құрғақ жартысы азотты заттардан тұрады (ақуыздар, бос аминокышқылдар, фунгин және тағы басқа).

Фунгин — саңырауқұлақтың бұл бөлігі саңырауқұлақтардың дайындауға дейінгі уақыты мен саңырауқұлақтардың ақуыздарының өсуін төмендеуін негізделген тірек тіндерінен (торлы қабық) тұрады. Саңырауқұлақтардың құрамында экстраактивті заттардың (бос аминокышқылдар) болуы әсерінен саңырауқұлақтан жасалған сорпалар өте дәмді, хош иісті болады және сорпалар мен тұздықтарға кеңінен қолданылады.

Саңырауқұлақтардың кептірілген басқада құрамды бөліктері – олар көмірсулар (қанттар (трегалоза негізді) қантспирті, торқабаттар).

Саңырауқұлақтар минералды заттардан (негізінен кальций тұзынан), А, С, РР және В2 дәрумендерден тұрады.

Кептірілген саңырауқұлақтар (ылғалдылығы 13%) кептіру кезінде құрамындағы қанттар мен экстрактивті заттардың төмендеуіне байланысты, өзінің тағамдық құндылығы жағынан балғын саңырауқұлақтарға орын береді.

Балғын саңырауқұлақтар. Саңырауқұлақтар тез бұзылуға жақын болғандықтан орманнан жинап әкеле салысымен бірден өңдеуге жіберіледі. *Қайыңасты, түлкілі, ақ саңырауқұлақтардың* өңделуі бірдей: жапырақтарынан, шөптер мен қылқандардан тазартылады, түптерінің төменгі жағы мен ұрынған жерлерін кесіп тастайды, құрттаған даналарын сұрыптайды, лайланған қабықтарын сылып, қалған құмдары мен тұздары жуылып кету үшін 30 минут суық суға салып қояды, 2-3 рет рет мұқият жуады.

Шикі қалпақтарынан қабықшасын алып тастайды. Ол үшін бірінші оларды ыстық суға жидітіп алады. Майлы *саңырауқұлақтарда* аяқ жақтарын тазартады, қалпақтарын кеседі, құрттаған және бүлінген жерлерін кесіп алып тастайды, бас жағынан шырышты қабығын алып, жуады.

Саңырауқұлақтарды мөлшерлері бойынша сұрыптайды. Ұсақ саңырауқұлақтар мен орташа саңырауқұлақтардың қалпақтарын бүтіндей пайдаланады, ірілерін турайдды. Ақ саңырауқұлақтарды 2-3 рет қайнап тұрған ыстық сумен шаяды, қалған саңырауқұлақтарды тураған кезде жұмсақ болу үшін және ұсақталып кетпес үшін 4...5 минут қайнатады.

Қозықұйрықтар мен аспа саңырауқұлақтар кеуіп кетпеу керек, қозықұйрықтардың қалпақтарының төменгі жағындағы пластинкалары бозғылт-қызғылт түсті, ал аспа саңырауқұлақтарда – ақ немесе сәл сарғыш түсті. Қозықұйрықтарды өңдеу кезінде үлпек қабыршақтарын алып, тамырларын тазалап, қалпақтарынан қабыршықтарын алып қараюдан сақтау үшін сірке суы мен лимон қышқылы қосылған суда жуады.

Тазаланған және жуылған саңырауқұлақтарды бірден жылумен өңдеуге жібереді.

Кептірілген саңырауқұлақтар. Таңдаулы саңырауқұлақтарға қалпағының төменгі жағы ашық түсті және бүлінбеген қысқа аяқтылар жатады. **Ақ** кептірілген саңырауқұлақтар қайнату кезінде ашық түсті, хош иісті және дәмді қайнатпа болады. **Қайыңасты, көктерекасты және майқұлақ** кептіру кезінде қараюына байланысты, сорпа жасау үшін жарамсыз болып табылады.

Кептірілген саңырауқұлақтарды сұрыптап, бірнеше рет жуады, суық суда 3...4 сағатқа жібітіп қойып, тұнбасын төгіп, қайта жуады. Тұнбаны сүзгіден өткізіп, саңырауқұлақтарды қайнату үшін қолдануға болады.

Тұздалған, маринадталған және консервіленген саңырауқұлақтар. Оларды тұздықтан алып, дәмдеуіштерден тазалап, ірі даналарын турайд. Қатты тұздалған және ащы маринадталған саңырауқұлақтар қайнаған суық суда жуады, кей кезде жібітіп қояды.

Сапасы жоғары тұздалған және маринадталған саңырауқұлақтарды сақтау үшін оларды міндетті түрде өңдеуге дейін саңырауқұлақтардың беті тұздықпен немесе маринадпен толық жабылуын қадағалау керек.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ:

1. Көкөністердің механикалық аспаздық өңдеу операциясын рет-ретімен атап шығыңыз
2. Көкөністерді қандай мақсатта мөлшерлері бойынша сұрыптайды?
3. Картоптың механикалық аспаздық өңдеу операциясын рет-ретімен атап шығыңыз
4. Тамыржемістілердің механикалық аспаздық өңдеулерін қалай жүргізеді?
5. Картоптың кесу пішіндерін атап шығыңыз. Оның аспаздық пайдалануы қандай?
6. Тамыржемістілердің кесу пішінін атап шығыңыз. Оның аспаздық пайдалануы қандай?
7. Саңырауқұлақтарды қалай өңдейді?
8. Шикі ашылған картоп ауада неге қараяды? Оны сақтаудың жолдары қандай?
9. Көкністерді тазалау алдында қандай мақсатта жуады?
10. Жемісті көкөністерді өңдеуді суреттеп беріңіз.

2 Тарау

БАЛЫҚТЫ ӨНДЕУ

2.1. ШИКІЗАТТЫҢ МІНЕЗДЕМЕСІ

Жалпы мінездеме. Балық сорпаларды, екінші тағамдарды және тісбасарларды дайындау үшін кеңінен қолданылады. Сонымен қатар, келесі гастронимдық азық-түліктерде қолданылады: тұздаған кезде пісетін азтұздалған балық (арқан балықтар, майшабақтар), ыстық және суық ысталған балықтар, балық тауарлары.

Балықтың құрамы жақсы сіңетін ақуыздардан (8 ...23%), майлардан (0,1...33,0%), минералды заттардан (1.3%), судан (53.87 %), сығындалғыш заттардан, А, В1, В2, В12, С, D, Е и РР дәрумендерден тұрады. Балықтың етінің химиялық құрамы, оның тамақтануына, жынысына, жасына, жыл мезгілдеріне және ауланған жеріне байланысты.

Балықтың бұлшықет тінінің құрамы бұлшықет талшықтарын қосатын жалғастыру тіндерінен және бұлшықет талшықтарынан тұрады. Бұлшықет талшықтарының ақуыздары (альбумин, глобулин, нуклеопротеидтер және т.б.) толыққанды және қайталанбас аминқышқылдардан тұрады. Бұлшықет талшықтары фибриллярлық ақуыздардан (коллагендерден) тұратын қауыздармен жабылған. Коллагендер толымсыз ақуыздарға жатады, жылумен өңдеу кезінде *глютин* деп аталатын жабысқақ затқа айналады, ыстық суда еріп, талшықтар арасындағы байланыс күйрейді, балықтың тіндері жұмсарады және адам ағзасына жеңіл сіңеді.

Балықтың майы қанықпаған жоғары майлы қышқылдарынан: жоғары биологиялық белсенді линоле, линоленді, арахидонды майлардан тұратындығымен ерекшеленеді. Балықтың майы ерудің төмен температурасына, сұйық консистенцияға ие, сол себепті, жеңіл сіңеді. Тағамдық құндылығы оның құрамындағы А,Е, және Д дәрумендері есебінен жоғарылайды. Бұлшықет талшықтарындағы майлы қабат консистенцияны, балықтың дәмін жақсартады, оған ерекше нәзіктік береді.

Балықтың етіндегі май біркелкі бөлінбеген. Көптеген балықтарда майлар басына жанасып жатқан бөлігіндегі еттерде көптеп кездеседі. Бекіре балықтарда майлар арқа бөлігіндегі қабатты құрайды. Балықтың майы май қышқылымен қанықпағандықтан, ауадағы оттегімен, жарықтың, жоғары температураның әсерінен тез қышқылданады (ашиды). Балықтағы майдың көлемі оның дәмінің сапасына және аспаздық қолдануына әсер етеді.

Сығындалғыш заттар жылумен өңдеу кезінде балықтан сорпаға өтеді және оған ерекше дәммен хош иіс береді.

Минералды заттардың құрамы әртүрлі балық тұқымдарында бірдей болып келеді және ол балықтардың өмір сүру ортасына тікелей байланысты. Балықта фосфор, натрий, кальций, магний, күкірт, хлор, темір көп.

Микроэлементтерден балықтың құрамында марганец, кобальт, мырыш бар. Теңіз балықтары құрамында жоғары йодтың, броманың, фтордың, күшәланың, мыстың, кобальттың болуымен ерекшеленеді.

Балықтың көптеген түрлері - балыққа ерекше иіс беретін, әсіресе теңіз балықтарына өткір иіс беретін амин деп аталатын азотты заттардан тұрады. Сол себепті етті басқа тағамдардан және еттен бөлек көңдейді.

Балық тірі, салқын, мұздатылған, сондай-ақ тұздалған болып келеді.

Тірі балық. Ерекше жоғары бағаланады. Сазан, шортан, жайын, дөңмаңдай, жылтыртұқы, жыланбалық, мөңке балық тірі күйінде әкеледі. Оларды бір-екі күн ағын суы бар аквариумда 4... 10 °C теи температурада сақтайды.

Салқындатылған балық. Бұлшықет тіні -1 ден +5 °C дейін температурада болады. Балықты аулай салысымен салқындатады. Оны +1 ден -2 °C температурада, ауаның 95.98 % салыстырмалы ылғалдылығында 5 тәулікке дейін сақтайды. Балықтардың бөлікке бөлу түрлері жартылай ішек-қарын мен желбезектерін алып тастау, басымен ақтармаланған және басысыз ақтармаланған, бөлінбеген болуы мүмкін.

Мұздатылған балық. Бұлшықет тіні -6 ден -10 °C дейін температурада болады. Мұздатылған балық салқындатылған балыққа ұқсап бөлінеді, сонымен қатар, құйрық желбезектерін алып тастауымен бассыз ақтарылады және 0,5 кг дейін бірнеше бөліктерге бөлінеді. Сонымен қатар, мұздатылған күйінде қылтанақтан ажыратылған балық етінде шығарылады. Кейбір балықтарда қылтанақтан ажыратылған ет дайындау үшін турамас бұрын терісін алып тастады. Мұздатылған балық сапасы бойынша салқындатылған және тірі балыққа жол береді, бірақ дұрыс еріткен жағдайда, оның қасиеті белгілі бір дәрежеде қалпына келеді. Мұздатылған балықты -10 °C температурада және ауаның 95% салыстырмалы ылғалдылығында 14 тәулікке дейін, -2 °C температурада 3 тәулікке дейін сақтайды.

Тұздалған балық. Екі топқа бөлінеді:

- Тұздаған кезде жетілетін немесе тұздалған күйде сақталған және жылумен өңдеусіз тағамға пайдаланылатын балық (майшабақтар, шабақ балықтар, арқан балықтар);
- Тағамға пайдаланбас бұрын жылумен өңделетін тұздалған балықтар (нәлім, алабұға, сазан)

Тұздың құрамы бойынша балықтарды қатты тұздалған (тұзы 14% жоғары), орташа тұздалған (10...14% тұзды) және азтұздалған (10% дейін тұз) деп бөледі.

Мөлшері бойынша балық майда (200г. дейін), орташа (1,5 кг дейін) және ірі (1,5кг жоғары) болып бөлінеді. Аспаздық қолданылуы, өңдеу тәсілі және өңдеу кезіндегі шығындар көлемі балықтың мөлшеріне байланысты болады.

Тері жабынының сипаттамасы бойынша балықтарды қабыршақты (сазан, көксерке, табан және т.б.), қабыршақсыз (лақа, жыланбалық, жайын) және жоғары жағы сүйек пластинкаларымен (осетра тұқымдарында) деп бөледі.

Анатомиялық құрылымы бойынша балық үш топқа бөлінеді: сүйекті қаңқа (қабыршақты және қабыршақсыз), сүйекті-шеміршекті қаңқа (осетра тұқымында) және шеміршекті қаңқа (жыланбалықтар, тілтістілер).

Сонымен қатар, балықтар **тұқымдастарға** бөлінеді (нәлімдер, тұқылар, шабақтар, арқан балықтар, осетрлар, арқан балықтәрізділер және т.б.). Олар бір-бірінен дене мөлшеріне, желбезектер санына және олардың орналасуына, қаптал сызығы мен бояуына, еттің құрамындағы майы мен оның орналасуына қарай ерекшеленді.

Балық сапалы және нормативті құжаттарға сай болуы қажет. Балықтың балғындығы оның сыртқы түріне, түсіне және иісіне қарай анықталады.

Балықта тығыз жылтыр қабықшасы болуы қажет; қызыл, тығыз орналасқан жебезектер, дөңес көзі; балықта кілегей болмауы қажет.

2.2. БАЛЫҚТЫ БАСТАПҚЫ ӨҢДЕУ

Балық тұтынушыға: бөлінбеген, Рыба потребителю поступает: неразделанная; басымен ақтарылған; бассыз ақтарылған; с головой; потрошенная без головы; арнайы бөліктерге бөлінген (жартылайфабрикат); қылтанақсыз балық еті – дана немесе мұздатылған жиынтық түрінде әкелінеді.

Өңдеу кезінде балықтан желінбейтін бөліктері алынады және жартылайфабрикаттар дайындалады. Азық-түлік мекемелерінде бұл мақсатқа *балықты* немесе *балық еттеріне* арналған арнайы жайлар ұйымдастырылады.

Цехтар балықты жібіту, еріту және жуу ваналарымен, жартылайфабрикаттарды турауға және бөліктерге бөлуге арналған стөлдермен, мұздатқыш шкафтармен, ет турағыштармен, таразбен жабдықталады. Балықты тазалау үшін балықтазалағыштар, қысқыштар қолданылады. Сонымен қатар, пышақтар, шапқылар, бөлу тақталары (маркерленген), басқада құрал-саймандар мен ыдыстарды қолданады.

Балықты механикалық аспаздық тазалау келесі сатылармен жүзеге асады: еріту (тұздалған балықтар үшін - жібіту), тазалау, бөліктерге бөлу, жартылайфабрикаттарды дайындау.

Балықтарды еріту. Балықтар көбіне мұздатылған күйде әкелінеді. Еріту кезінде балық етінде оның сапасының, әсіресе дәмі мен суды ұстау қабілетінің төмендеу процесі жүреді. Еріту уақытында балықтың тері жабыны мен қабыршағы қоректік заттардың айтарлықтай шығындалуынан сақтайды. Шығынды азайту үшін балықты тезірек еріту қажет. Балықтарды ерітудің келесі тәсілдері қолданылады: суда, ауада, құрамдастырылған.

Суда ет күйінде әкелінген қабыршақты және қабыршақсыз балықтар ерітіледі. Балықтарды суда балықтың салмағы мен сұйықтың 1:2 қатынаста 20 °C дейін температурада ерітеді. Бұл жағдайда балық ісініп, салмағы 5... 10% ұлғаяды. Суда еріту кезінде балық құрамындағы минералды заттардың бір бөлігі суға өтіп, шығындалады. Шығынды азайту үшін суды тұздайды (1 л. Суға 7.10 г. тұз). Еріту процесінде ол тоңып қалмау үшін балықты араластырып тұрады. Ерітудің жалпы ұзақтығы: майда және ортша абалықтар үшін – 2.3 сағат, ірі балықтар үшін – 5 сағаттан көп емес.

Ауада борпылдық тіндері бар қылтанақсыз балықтарды, осетра балықтарын, ақтарылған балықтарды ерітеді. Ол үшін балықтарды немесе қылтанақсыз балықтарды бір-бірінен алысырақ сөрелерге немесе стөлдерге жаяды және шығындарды азайту мақсатында полиэтиленді пакеттермен үстін жабады. 20 °C температурада осетра балықтарын 10.24 сағатта, жиынтық ішіндегі қылтанақсыз балықтарды 24 сағатта ерітеді (бұл шықет температурасы - 1 °C дейін). Қылтанақсыз балықтарды қағаз орамаларда кептіруге болады. Қылтанақсыз балықтардың сыртқы қабаттары тез еруіне байланысты, оларды жиынтықтан дембіл-дембіл бөліп отырады. Ауада еріту кезінде сұйықтың ағуы және ылғалдың ұшуы есебінен балықтың салмағы 8.11% азаяды.

Құрамдастырылған әдіс мұхит балықтарының кейбір бөлінбеген түрлерін (айна-балық, ставрида, тайынша, алысшығыстық сабақшақұйрықтар және т.б.) еріту үшін қолданылады. Балықты мұздай суға салып, тұз қосады, 30 минуттан кейін шығарып, суын сырқып ағызады және ауада бұлшықеттің 0 °C дейінгі температурасында ерітеді.

Ерітуді СВЧ-алаңда да жүргізуге болады. Мұндай тәсілмен еріту кезінде еріту уақыты қысқарады, қоректік заттар көбірек сақталып қалады.

Тұзды балықтарды жібіту. Тұзды балықтарды сақтау кезінде олардың тіндеріндегі қоректік заттарда, олардың сапасын төмендететін қайтымсыз өзгерістер болады, сондықтан тұздалған балықты тағамға көп қолдана бермейді.

Тұзды күйінде әкелінген пикша, нәлім, түйетабан, алабұғатәрізділер және басқада балық түрлері 10...20% тұздан тұрады. Қуыруға арналған балықтарда тұз 2 % аспауы керек, ал қайнату үшін - 5 % аспауы тиіс. Артық тұздарды жібіту арқылы азайтады. Жібітпей тұрып балықты ісіну үшін мұздай суға салады, басын, желбезектерін және қабаттарын алып тастайды. Балықты жібіту кезінде минералды тұздардың, ақуыз ерітінділерінің, дәмдеуіш заттардың бір бөлігі суға өтіп, тағамдық құндылығы төмендейді. Балықтарды екі тәсілмен жібітеді, суды ауыстырып тұру және ағын суда

Балықты **суды ауыстырып** жібіту кезінде 1:2 қатынаста 10.12 °С температурада мұздай су құяды. Суда тұздың жиналып қалу себебінен, тұздың ары қарай бөлінуі қиындайды, сол себепті суды 1, 2, 3 және 6 сағатта ауыстырып тұрады.

Балықты **ағын суда** жібіту ағын су жіберетін құбыры бар торлы төсемелі ваннада жүзеге асады. Ваннаның үстіңгі жағындағы су ағызу құбыры арқылы қалған суларды ағызып жібереді. Жібіту 8.12 сағатқа дейін жүргізіледі.

Жібітілген балықты, қайнату, қуыру, бұқтыру және котлеттер жасау үшін пайдаланады.

Шабақты бөліктерге бөлгеннен кейін жібітеді. Ол үшін басынан бастап терісін алады, ақтарады, басы мен құйрығын кесіп алады, омыртқа және қабырға сүйектерін алып тастайды. Бөлінген еттерді суда, шәй тұнбаларында, сүтте немесе сүт қосылған суда жібітеді. Шәй тұнбалары еттерді жібіту кезінде жұмсартуға әкелетін илік заттардан тұрады. Сүт шабақтарға ерекше нәзіктік пен хошиіс береді. Суда бөлінбеген шабақтарды жібітуге болады.

Қабыршақты балықтарды өңдеу. Сүйекті қаңқалардан тұратын қабыршақты балықтарды механикалық аспаздық өңдеу келесі операцияларға жүгінеді: қабыршақтан тазарту, басын, иық сүйектерін, жүзбеқанаттарын алып тастау, ақтару, жуу, жартылай фабрикаттарды кесу және бөліктерге бөлу. Аспаздық пайдалану және мөлшеріне байланысты балықты әртүрлі әдістермен бөлшектейді.

Балықты тұтас қолдану үшін бөлшектеу — салмағы 200 г. дейінгі ұсақ балық (шабақ балық, корюшка, тайынша, навага, қылышбалық, ұсақ патшабалық және басқалар), сондай-ақ басын қалдырып (желбезексіз) немесе басысыз тұтас бөлшектелген, банкет тағамдарына арналған ірі балық. Мұндай балықты өңдеу келесі операциялар арқылы жүзеге асады: қабыршақтарын тазарту, жүзбеқанаттарын, ішек-қарындарын және жүзбеқанаттарын алып тастау, жуу. Балықты қабыршақтарынан қолмен немесе механикалық скребкамен тазалайды. Қолмен тазалауға орташа аспаздық пышақты пайдаланады. Тазалауды құйрығынан бастап басына дейін, бірінші екі бүйіріне, сосын құрсағына жүргізеді.

Тазалаудан кейін балықтың қабыршағынан жүзбеқанаттарын алып татайды. Бірінші арқа қанатын алады. Ол үшін балықты бүйіріне жатқызып, жүзбеқанат жанындағы жұмсақ етті бірінші бір жағынан, сосын екінші жағынан кесіп алады. Кесілген жүзбеқанаттарды пышақпен басып тұрып, балықтың құйрық бөлігінен ұстап жанына қарай тартқан жағдайда жүзбеқанат оңай бөлінеді. Аналь қанатын алып тастайды, сосын басқа да жүзбеқанаттарды (көкірек және құрсақ) кеседі немесе шабады. Жүзбеқанаттарды (құйрық жүзбеқанаттарынан басқаны) тері жабыны деңгейінде кеседі, құйрық қанатын оның құйрық шеміршегінен 1...2 см қашықтықта кеседі. Теріні бүлдіріп алмас үшін қабыршақтардан тазалауды және жүзбеқанаттарды алып тастауды мұқият жүргізу қажет.

Ішек-қарындарды алу үшін (ақтармалау) балықтың басын өзіне қаратып қойып, басынан ұстап тұрып, көкірек жүзбеқанаттары арасынан өткір пышақты өзіне қаратып ұстай отырып тіледі. Тілікті жүзбеқанаттардың ортасынан бастап басына дейін, құрсақты кесіп желбезекке дейін, сосын пышақты айналдырып, құрсақтан алмай өткір жағымен өзінен құрсақтан аналь саңылауына дейін кеседі. Тілінген құрсақтан ішек-қарындарын өт қабын жарып алмай мұқият алады, өт қабы жарылып кеткен жағдайда балыққа ащы дәм береді. Өт сіңіп кеткен жұмсақ ет тұсын кесіп алып тастайды. Ішкі қуысты тазалайды.

Бастан көз бен желбезектерін алып тастайды. Мұнан кейін етті салқын сумен мұқият жуып, кептіреді.

Аталмыш өңдеу әдісінде шығындар 20% құрайды. Егер балықтан басын алып тастайтын болса, шығындар пайызы көбейеді және 35% жетеді.

Балықтарды үлестеп бөліктерге бөлу (дөңгелектер) — бұл әдіспен орташа мөлшердегі (1,5 кг дейінгі салмақта) барлық дерлік балық түрлерін кеседі. Балықтарды қабыршақтан тазалайды, жүзбеқанаттарын кеседі, басын ішек-қарынның көптеген бөлігімен қосып алып тастайды. Бұл үшін желбезек қақпағының екі жағындағы жұмсақ етті терең кесіп, омыртқаларын шабады және басын ішек-қарын бөліктерімен алып тастайды. Сосын пайда болған саңылау арқылы құрсақты кесіп алмай қалған ішек-қарындарды алып тастайды, құрсақтың ішкі бөлігін үлпектен тазартады, иық сүйектерін алып тастайды, жуып, кептіреді, сонан соң 90° бұрышта көлденең дөңгелек бөліктерге бөледі. Дөңгелектерді қайнату, қуыру және үлестеу бөлітерін турамамен толтыру үшін қолданады. Мұндай өңдеу әдісінде шығындар 30...40% құрайды.

Балықты қылтанақсыз етке бөлу (жару) – салмағы 1,5 кг жоғары балықты жару жолы арқылы қылтанақсыз етке бөледі, әрі қарай үлестеп бөліктерге бөледі. Балықтарды жаруға дайындау келесі операцияға сәйкес жүргізіледі: қабыршақтан тазарту, жүзбеқанаттарды кесу, басын алып тастау, құрсақты тілу, ішек-қарындарды алып тастау, жуу, кептіру. Жаруды бастан немесе құрықтан бастауға болады. Жарылған балықтан төрт түрлі қылтанақсыз балық алуға болады.

Қабырға сүйегімен, терісімен қылтанақсыз ет алу үшін балықты құрсақ тұсын өзіне қаратып бөлу тақтасына қояды, арқа тұсынан қабырғаға дейінгі жұмсақ етін тіледі, пышақты омыртқаға қарсы жүргізе отырып, балықтың қылтанақсыз етін кеседі (жарады). Мұндай жарудың нәтижесінде екі қылтанақсыз ет алады: терісімен және қабырға сүйектерімен (жоғарғы қылтанақсыз ет) және терісімен, қабырға және омыртқа сүйектерімен (төменгі қылтанақсыз ет). Мұндай жару әдісінде шығындар 40...50% құрайды. Омыртқа сүйектерін алып тастау үшін төменгі қылтанақсыз етті бөлу тақтасына терісін жоғары қаратып қояды, тақтаға омыртқаны қалдыра отырып, омыртқадан жұмсақ етті сылып алады. Осылайша екі терісімен және қабырға сүйектерімен қылтанақсыз ет алуға болады. Мұндай жағдайда шығын шамамен 10% жоғарылайды.

Терісімен қабырға сүйектерінсіз қылтанақсыз ет алу үшін әр жартыдан қабырға сүйектерін қосымша кесіп алып тастайды. Ол үшін терісімен және қабырға сүйектерімен қылтанақсыз етті бөлу тақтасына терісін төмен қаратып қояды, арқасындағы жұмсақ еттің қалыңдау бөлігінен бастап қабырға сүйектерін, жүзбеқанаттарының ішкі сүйектерін сол қолымен ұстай отырып кесіп, терісімен сүйексіз қылтанағы жоқ етті алады. Мұндай әдіспен шығын тағыда 5...8% ұлғаяды және орташа 48...49% құрайды.

Терісіз және қабырға сүйегінсіз қылтанағы жоқ етті (таза қылтанақсыз ет) алу үшін балықты терісін бүлдіріп алмау үшін қабыршақтан тазаламайды. Балықты терісімен сүйексіз қылтанағы жоқ етті бөлген сияқты бөледі. Әрі қарай қылтанақсыз етті бөлу тақтасына терісін төмен, құйрық бөлігін өзіне қаратып қояды. Құйрық тұсындағы теріні 1,0...1,5 см кесіп, оны сол қолымен ұстай отырып, пышақты теріге толық сұғып қылтанақсыз еттің жұмсақ етін теріден сылып алады. Шығындар тағыда 5...6% жоғарылайды және орташа 50...65% құрайды.

Қабыршақсыз балықтарды өңдеу. Қабыршақсыз, бірақ шырышты қабатпен қапталған тығыз терісі бар, сүйек қаңқасымен балықтың кейбір түрлері кездеседі. Көбіне терісі қара түсті, жағымсыз дәмі бар, сондықтан өңдеу кезінде теріні алып тастайды. Қабыршақсыз балықтарға жайын, миноги, лақа, жыланбалық, зубчатка және басқалар жатады.

Жайын — ірі балықтан терісін, ұсақ балықтан шырышты қабаттарын терісі ағарғанша аршиды, сосын құрсағын кесіп, ішек-қарындарын алып тастайды, басын және жүзбеқанаттарын кепіп алып, жуады.

Тілтістілер — балық жабылған шырышты қабаты улы болуы мүмкін, сол себепті оны бірден алып тастау қажет. Бұл үшін етті мұқият тұзбен сүртіп, жақсылап жуады. Тілтістілерде өт қабы болмауына және шегінде тағамның қатты қалдықтары болмауына байланысты оны ақтармаламайды.

Лақа, жыланбалық — бастың айналасындағы теріні кесіп, ақырын түріп, құйрығына дейін «шұлықтәрізді» шешеді және кесіп алып тастайды. Сосын жүзбеқанаттарды, құрсағын кеседі, ақтармалайды, басын және басын кесіп алып тастап, мұқият жуады.

Зубатка — арқа терісін ұзынынан кесе отырып, жүзбеқанаттарын алып тастайды, басын кесіп алып, құрсағын тіледі, ақтармалайды, мұқият жуады, жарады, сүйектерін алып тастайды, терісін шешеді, үлестеп бөліктерге бөледі.

Тарлан балық — балықтың денесі домалақ, құйрығына қарай тарылады және сирек, жабық түсті теріде әрі әзер көрінетін майда қабыршақтармен қапталған. Терісі қатқыл, сондықтан оны лақанықы секілді «шұлықтәрізді» шешеді.

Турамамен толтыру үшін балықтарды. Балықты тұтас күйінде (көксерке, шортан), үлестерге бөліп және батон түрінде турамамен толтыруға болады. Балықты котлетті немесе кнель массасында турамамен толтыруға болады. Тұтас күйінде турамамен толтыру үшін салқындатылған балықты пайдаланады, ал шортанды балғын күйінде толтырады, себебі, мұздатылған немесе салқындатылған шортанның терісін тез жыртылады.

Тұтас көксеркеге тураманы салу өңдеуді арқа қанатын кесуден бастайды, сосын теріні бүлдіріп алмай қабыршақтарын тазалайды. Балықты жуады, әрі қарай жұмсақ етті омыртқаның екі жанынан тереңдетіп кесіп алады. Басынан және құйрығынан сындырып ала отырып, омыртқаны бөлек алып тастайды. Пайда болған саңылау арқылы ішек-қарындарын алып тастайды, сосын жуады, бүйірінен қабырға сүйектері мен жұмсақ етті терісіне жұқа қабат етіп (қалыңдығы 0,5 см дейін) қалдыра отырып, қалғанын кесіп алып тастайды. Жүзбеқанаттарды қайшымен кесіп тастайды. Кесілген жұмсақ етті сүйектерден тазартып, турама немесе кнель массасын дайындайды. Дайын болған көксеректі арқа саңылауы арқылы турамамен бұрынғы қалпына келгенше толтырады, аспаздық инемен және шпагатпен тігеді. Балықты шпагатпен байлайды және тағамдық кленкамен айналдыра жабады. Дайын болған балықты пісіруге жібереді.

Тұтас балықты турамамен толтыру үшін басқаша бөліктерге бөледі: **шортанды** терісін бүлдірмей қабыршақтан мұқият тазалайды, жуады, басының айналасындағы теріні кесіп алып, пышақтың ұшымен жұмсақ еттен ажыратады. Сосын, балықтың басынан ұстап тұрып, пышақпен немесе қайшымен жүзбеқанаттарындағы жұмсақ етті кесе отырып, терісін басынан құйрығына дейін «шұлықтәрізді» шешеді. Құйрық жақтан жұмсақ ет пен омырқа сүйегін кесіп алып, екі бөлікті алады: құйрықпен терісін және ет. Балықты таза қылтанақсыз етке бөледі. Қылтанақсыз етті бөліктерге бөліп, сүтке жібітілген қыртыссыз нанды, шала қуырылған пияз, тұз, бұрышты қосып, ерттартқыштардан екі рет өткізеді. Сосын жұмыртқа немесе жұмыртқаның ағын, кілегей май немесе маргарин қосып көпірікке айналғанша қозғайды. Теріні турамамен толтырып, тазартылған басқа тақап қояды, тағамдық пленкамен немесе селдір матамен орап, шпагат жіппен байлап, пісіруге жібереді.

Үлесті бөліктерде шортан, сазан, нәлім және тұқыны турамамен толтырады. Ол үшін жарылмаған балықты шамамен 5 см дөңгелек етіп турайды. Пышақтың ұшымен қалыңдығы 0,3 ... 0,5 см текше жұмсақ етті қалдырып, омыртқаның екі жағындағы жұмсақ етті кесіп алып тастайды. Пайда болған саңылауды турамамен толтырып, пісіруге жібереді.

Сопақ нан секілді балықты турамамен толтыру үшін бұлшықетінде сүйегі аз өзен және мұхит балықтарын пайдаланады. Ол үшін балықтың бір бөлігін қабырға сүйектерінсіз қылтанағы жоқ етке, екінші бөлігін турама үшін пайдаланатын таза қылтанақсыз етке бөледі. Тағамдық пленкаға терісін төмен қаратып қылтанақсыз етті қойып, оған балықты тураманы, оның үстінен терісін жоғары қаратып қылтанақсыз етті жабады. Пішінделген сопақ нан секілді балықты тағамдық пленкамен орап, шпагат жіппен байлайды да, пісіруге жібереді.

Кейбір балық түрлерін өңдеудің ерекшеліктері. Наваганы мұздатылған күйде бөліктерге бөледі. Майда даналарында құрсағының бір бөлігімен бірге төменгі жақ сүйегін кесіп алады, етте икра мен шоғалын қалдырып пайда болған саңылау арқылы ақтармалайды, терісін омыртқаның жанынан, басынан бастап еттің екі жағынан шешеді, арқа қанатын алып тастайды. Өт қабы құрсақ қабырғасына жақын орналасуына байланысты, ол бүлініп, балыққа ащы дәм беруі мүмкін сол себепті балықтың құрсағын алмау қажет. Ірі балықтардың басын шабады, ақтармалайды, терісін арқа тұсынан тіліп, арқа қанатын кесіп алады және терісін құрсағына дейінгі бағытта шешіп алады. Ірі балықтарды жаады.

Көксерке және басқада алабұға балықтарды өңдеу арқа тұсындағы арқа қанаттарының жанындағы жұмсақ еттерді тіліп, қатты арқа қанаттарын алып тастаудан бастайды.

Нәлімтәрізділер (нәлім, пикша) көбіне басысыз және ішек-қарынсыз әкелінеді. Бұл жағдайларда өңдеу келесі операциялармен жүзеге асады: қабыршақтан тазарту, құрсақ бөлігінен қара пленкасын, жүзбеқанаттарын алып тастап, жуады. Бұл балықтар пісіру кезінде езіліп кетуіне байланысты, қылтанақсыз етті терісімен бірге бөледі.

Камбал балықтарда бір жағы жабық қара түсті, екінші жағы ашық түсті терісімен жабылған жалпақ денесі бар. Балықтың ашық түсті жағын қабыршақтан тазартады. Басын және құрсақ бөлігін қисық кесумен тіледі, пайда болған саңылау арқылы ақтармалайды, сосын жүзбеқанаттарын кесіп алып тастап, жуады. Жабық қара түсті жағының терісін шешіп алып тастайды. Ұсақ камбалдарды көлденеңінен үлесті бөліктерге бөледі, ірілерін – омыртқа тұсынан шауып, сосын үлесті бөліктерге кеседі. Егер камбалада қылқандары болса, онда оны өңдеу алдын ыстық суға 2...3 мин жібітіп алу қажет. Жібіткеннен кейін қылқандарды алып тастайды.

Ұсақ даналарын (250 г дейінгі мөлшерде) **хек балықтары** (күмісті және тынықмұхитты) қуыру үшін тұтас қолданады. Хек балығының құрсағынан қара пленкасын шешіп, қабыршақтарынан тазартады және қатқыл терісін шешеді, басын шауып тастайды, жуады. Ірі даналарын үлесті бөліктерге бөледі.

Қара балық қиын тазаланатын, шырышпен жабылған, теріге тығыз жабысқан қабыршақтан тұрады. Сол себепті балықты тазаламай тұрып 20.30 с қайнап тұрған суға салады, сосын тезірек мұздай суға салады. Осыдан кейін балықты судан алып, шыршық пен қабыршақтарды тазалап алып тастайды, жүзбеқанаттарды, ішек-қарындарды алып тастайды және жуады.

Ставрида теріге тығыз жабысқан, қатқыл қабыршақтармен жабылған, сондықтан оны тазаламай тұрып ыстық суға жібітеді.

Сүйекті-шеміршекті қаңқасы бар балықтарды (бекіретәрізділер) өңдеу. Бекіре балықтарының ең ерекшелігі – шеміршекті қаңқа, ал терісінің беті бүйірінде және құрсағында, арқасында қатарымен орналасқан жалпақ сүйектермен (қоңыз) жабылған.

Бекіре тұқымдас балықтар, сүйріктен басқалары салқындатылған, мұздатылған және толық ақтармаланған күйде түседі. Сүйріктер тірі күйінде әкелінуі мүмкін.

Балықты өңдеу келесі операциялар арқылы жүзеге асады: еріту, арқа қоңыздарын, жүзбеқанаттарын, балықтың шеміршек жотасын, басын алып тастау, жару, ыстық суда жібіту, тазалау.

Мұздатылған балықты ауда еріту кезінде жиналған сөл ағып кетпеу үшін құрсақ бөлігін жоғары қаратып ерітеді.

Тұтас етті ерітіп болғаннан кейін көкірек жүзбеқанаттары және иық белдеуі сүйектерімен желбезек қақпағының бойындағы екі қисық кесіндімен бірге басын шауып тастайды. Сосын балықтың арқа қоңыздарымен бірге арқа қанаттарын кесіп, анальді және құрсақ жүзбеқанаттарын оның басталуынан бір сызықпен алып тастайды, құйрық қанатын жарықтың басталу деңгейінен омыртқаға перпендикуляр түзу сызық бойынша бөледі және балықтың шеміршек жотасын алып тастайды. Балықтың шеміршек жотасы арқа шеміршегінде орналасқан.

Оны үш тәсілмен алуға болады:

- Балықтың шеміршек жотасын алдын ала құйрық қанатын алып тастап, балықтың іш жағынан аспаздық инемен іліп алып, қолымен ұстап тартып алады;
- Құйрық тұсынан жұмсақ етті шеміршек жотаны кесіп алмай, дөңгелек етіп кеседі, шеміршекті сындырып құйрықты айналдырады, сосын құйрық қанатымен шеміршек жотасын тартады;
- Жарғаннан кейін шеміршек жотасын аспаздық ине көмегімен алады, бірақ бұл әдісте шеміршек жотасы бүлінуі мүмкін.

Кейбір жағдайларда шеміршек жотасын өндірістік өңдеуде ішек-қарындарымен бірге алып тастауына байланысты, балық шеміршек жотасынсыз әкелінуі мүмкін.

Шеміршек жотасын алғаннан кейін балықты екі бөлікке қабаттайды. Бұл үшін балықты арқасымен жоғары қаратып қойып, басынан бастап құйрығына дейін майлы қабаттың ортасынан ұзынынан екі бөлікке кеседі. Қабаттау кезінде пышақты майлы қабатқа тігінен ұстау қажет. Ірі ұзын қабаттарды балықтың үлкендеу мөлшеріне байланысты өн бойы ұзынынан екі-төрт бөліктерге бөледі. Бөліктердің ұзындығы 50...60 см, ал мөлшері 4...5 кг болуы қажет. При пластовании нож держат вертикально к жировой прослойке. Крупные звенья разрезают на две — четыре части в продольном и поперечном направлениях в зависимости от величины рыбы.

Қабаттағаннан кейін балықты сүйекті қоңыздардан тазартады. Ол үшін ұзын бөліктерді ыстық суда жібітеді. Ыстық суда жібіту сүйекті қоңыздарды алуды жақсартады және балықтың сыртқы көрінісін жақсартады. Ұзын бөліктерді ыстық суы (температура 90.95 °C) бар балық салатын қазандықтарға немесе арнайы ванналарға терісін төмен қаратып 2.3 мин. салады. Судың көлемі ұзын бөліктердің терісімен төменгі жағы батып, ал жұмсақ еті жоғары қарап судан шығып тұратындай жағдайда болуы қажет. Ыстық сумен жәбәту кезінде пышақпен қоңыздарды тексеріп тұрады: егер ол оңай алынатын болса, балықты судан алып, бөлу тақтасына терісін жоғары қаратып қояды, суытып алмай тезірек бүйіріндегі, құрсағындағы және майда қоңыздарды тазалап, суық сумен жуады, шеміршектерін кеседі. Ұзын бөліктерді ары қарай өңдеу оның аспаздық қолдануына байланысты болады.

Тұтас салынатын және қайнатуға арналған ұзын бөліктерді шеміршектерден тазартпайды. Дайын болған ұзын бөліктерді жұқа құрсақ бөлігін айналдырып, жылумен өңдеу кезінде жақсырақ пішінін сақтау үшін шпагат жіппен байлайды.

Қуыру, көмбештеу, бұқтыру және суға булау үшін терісімен және терісіз үлесті бөліктерді пайдаланады. Ол үшін балықтың ұзын бөлігін бөлу тақтасына терісін төмен қаратып қойып, пышақпен терісін тіліп немесе тілмей, құрықтан бастап 1,0.1,5 см қалыңдықта, талшықтарын көлденеңінен 30° бұрыш асты үлесті бөліктерге кеседі. Үлесті бөліктерді жылумен өңдеуге дейін ыстық суда (температура 95 °С) 1 ...2 мин жібітеді, жиырылған ақуыздарды кетіру үшін мұздай сумен шаяды. Ыстық сумен жібіту кезінде балық тығыздалып, көлемі кішірейеді, сондықтан жылумен өңдеуде пішінін сақтайды және қуыру кезінде балықты қақтаған ұн бөлініп кетпейді.

Бекіре балықтарын терісімен ұзын бөлікке өңдеу кезінде шығын құрамы 33.36% құрайды.

Сүйрік ерітілгеннен кейін ыстық суға жібітпей, қоңыздарынан тазартады, құрсағын кесіп алады, желбезегін, ішек-қарнын және шеміршек жотасын алып тастайды. Егер сүйрік тұтас күйде бұқтыруға арналса, онда олардың арқа қоңыздарын жылумен өңдеуден кейін алады, ал қайнатуға, үлесті бөліктерді қуыруға немесе бұқтыруға арналса – онда оларды жылумен өңдеуге дейін алады. Ақтармаланған сүйріктерден үлесті бөліктер дайындау үшін арқа қоңыздарын алғаннан кейін қабаттайды, сосын көлденең бөліктерге кеседі. Сүйріктерді өңдеу кезіндегі шығын 42% құрайды.

2.3. БАЛЫҚТАРДАН ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Балықтың өңделген еттері мен қылтанақсыз еттері негізгі балық жартылайфабрикаттары болып табылады. Өңделген балықтан табиғи, нанмен қақталған және бұталған жартылайфабрикаттар дайындалады.

Мөлшерлеріне байланысты ірі, үлесті және майдабөлікті балық жартылайфабрикаттар деп бөлінеді.

Қолдануына қарай балық жартылайфабрикаттарын қайнату, бұқтыру, негізгі тәсілмен қуыру, шыжыған майда қуыру және көмбештеу үшін деп ажыратады.

Қайнату үшін балықты тұтас күйде, бекіре тұқымдас балықтардың ұзын бөліктерін, үлесті тілімдер (дөңгелектер) терісі және сүйегімен, терісімен және сүйексіз қатталған үлесті тілімдерді пайдаланады. Тілімдерді талшықтарға көлденең кеседі, кесу кезінде пышақты балыққа тік бұрышта ұстайды. Жылумен өңдеу кезінде пішіннің өзгеруінің алдын алу мақсатында, әрбір тілімнің терісін екі-үш жерден кеседі.

Бұқтыру үшін балықты тұтас күйде, бекіре тұқымдас балықтардың ұзын бөліктерін, терісі және сүйегімен, терісімен және сүйексіз қатталған үлесті тілімдерді пайдаланады. Үлесті тілімдерді пышақты балыққа 30° бұрышта ұстап, құйрық бөлігінен бастап кеседі. Мұндай тілімдер аз мөлшердегі суда біркелкі қызады.

Негізгі тәсілмен қуыру үшін ұсақ балықтарды тұтас күйінде, бекіре тұқымдастарының ұзын бөліктерін, қатталмаған балықтардан (дөңгелектер) үлесті бөліктерді, терісі және сүйегімен, терісімен және сүйексіз, терісіз және сүйексіз қатталған үлесті тілімдерді пайдаланады. Дөңгелектер және омыртқа сүйегімен қылтанақсыз еттерді тік бұрышпен кеседі, ал қабырға сүйектерімен және сүйектерсіз қылтанағы жоқ тілімдерді 30° бұрышта кең, жалпақ тілімдерге кеседі. Терісін екі-үш жерден кесіп, тұздалған ұнға, немесе кептірілген нан ұнтағына, немесе араласқан кептірілген нан ұнтағы мен ұнға қақтайды. Балықты ылғалдың булануы және сөлінің ағуы азаю үшін жоғары жағында қабықшасын қызарғанша қақтайды.

Қақтау үшін әртүрлі қақтау түрлері мен тәсілдерін қолданады. Ең кең таралған қақтаулар:

- ұнмен қақтау — алдын ала електен өткізілген, 1—ші сұрыпты ұнды пайдаланады. Ұнға тұз және бұрышты қосуға болады.
- ақпен қақтау — қатқан бидай ұнынан жасалған наннан жасалады. Оның қабыршағын кесіп, жұмсағын електен немесе үккіштен өткізеді;
- қызыл қақтау — бидай ұнынан кептірілген нанды қабыршағымен майдалайды және електен өткізеді.

Кейде бидай ұнынан жасалған қабыршақсыз қатқан нанды тілімдерге тіліп қақтауға қолданады. Фирмалық тағамдарды дайындау үшін кокос жаңқаларын, майдаланған миндаль және т.б. қолданылады.

Қаттау жақсы ұстау үшін, өнімді *льезоне* (*liaison* — француз тілінен аударғанда байланыс, біріктіру) деп аталатын - жұмыртқа мен сүттен қоспаға жібітеді. Оны дайындау үшін жұмыртқа немесе қоспаны, су немесе сүтпен, тұз қосып жақсылап араластырады. 1000г. льезонға 670 г. жұмыртқа немесе қоспаны, 340 мл. су немесе сүтті, 10 г. тұзды алады.

Қаттаудың әдістерінің кең таралған түрлеріне: қарапайым қаттау, екі еселенген қаттау.

Қарапайым қаттау негізгі тәсілмен қуырылатын балықтарға қолданылады. Тұтас балықты немесе үлесті тілімдерді қуыру алдында тұз, ұнтақталған бұрыш сеуіп, ұнға немесе ұнтақталған кептірілген нанға немесе ұн мен кептірілген нанның қоспасында қақтайды (аунатады). Тұзбен бұрышты біркелкі үйлестіру үшін, оларды ұн немесе кептірілген нанмен араластыру керек.

Екі еселенген қаттау шыжыған майда жартылайфабрикаттарды қуыру үшін қолданады. Дайындалған жартылайфабрикаттарды бірінші ұнға аунатып, сосын льезонда жібітеді, әрі қарай ақ немесе қызыл үгіндіде қаттайды.

Сондай-ақ қаттаудың басқада тәсілдері қолданылады: торда қуыру үшін — майда және ақ қаттау; шыжып тұрған майда қуыру үшін — сұйық қамыр (кляр).

Шыжыған майда қуыру үшін терісіз және сүйексіз қатталған балықтардың үлесті тілімдерді қолданады, ұсақ балықтарды басымен немесе бассыз тұтас күйінде пайдаланады. Балықты 30° бұрышта кеседі. Дайындалған жартылайфабрикаттарды екі еселенген үгіндіде қаттайды.

Қызартып қуырылған балық. Таза қылтанақсыз балықты ромб пішінде үлесті бөліктерге кеседі, сосын екі еселенген үгіндіде қақтайды.

Жасыл майда қуырылған балық (балық «сегіздік» немесе кольбер). Таза қылтанақсыз балықты ені 4... 5 см, қалыңдығы 1 см, ұзындығы 15...20 см лентаға кеседі, жеңіл түрде ұрып, ұнға, льезонға және ақ үгіндіде қаттайды. Сосын жартылайфабрикаттарды екі жағынан ширатып, сегіздік пішінін береді, шпажкамен тесіп, шыжыған майда қуырады. Жартылайфабрикаттарды бантик тәрізді дайындауға да болады. Ол үшін қылтанақсыз ет тілімдерін ромбик тәрізді кесіп, ортасынан саңылау жасап, айналдырады, екі еселенген үгіндіде қаттайды.

Қамырда қуырылған балық (орли). Таза қылтанақсыз балықтарғы қалыңдығы 1 см, ұзындығы 5...6 см кесектерге бөліп лимон қышқылымен немесе лимон сөлімен, тұз, бұрыш және майдаланған ақжелкен көгімен араластырылған өсімдік майында, 20...30 мин маринадтайды. Маринадтау процессінде ақуыздар ісінеді, бұл жылумен өңдеу кезінде балықтың жұмсаруын тездетіп, оған нәзік дәм береді. Шыжыған майда қуыру үшін балықты сұйық қамырға (кляр) аунатып алады.

Кляр дайындау үшін сүт, немесе айран, немесе сыраны тұз, ұн, өсімдік майымен араластырып, түйірсіз қамыр араластырады және жұмыртқа ақуызын көпсітіп қосады.

Торда қуыру үшін (гриль) терісіз және сүйексіз қабатталған балықтың және терісіз және шеміршексіз бекіретұқымдас балықтардың үлесті тілімдерін пайдаланады. Үлсеті тілімдерді пышақтың өткір ұшымен кесіп, лимон қышқылымен, тұз, бұрыш және майдаланған ақжелкен көгі мен өсімдік майын араластырып, 10...20 мин маринадтайды немесе ерітілген майға жібітеді және ақ үгіндіде қаттайды.

Істікте қуыру үшін терісі мен шеміршектері кесілген, бекіре балықтарының ұзын бөліктерінен жартылайфабрикаттардан дайындайды. 1 үлесті бөлікке екі-төрт тілімнен тік бұрышта кеседі, ыстық суда жібітеді, жуады, кептіреді, тұз, бұрыш себеді, май жағып, шпажкаға тізеді. Торда қуыру тәрізді маринадтауға болады.

Салындысы бар балық (зразы донские). Терісіз және сүйексіз қылтанағы жоқ балық етін қолданады. Оны үлесті тілімдерге кесіп, қалыңдығы 5 мм болғанша ұрады. Балыққа турамань салып білікше тәрізді орап, ұнда, льезонда және ақ үгіндіде қаттайды. Салындысы бар балықты шыжыған майда қуырады.

Турама үшін: майда бұталған қуырылған түйінді пиязды туралған пісірілген жұмыртқаны біріктіріп, тұз, бұрыш, ақжелкен көгін қосады. Сонымен қатар қайнатылған саңырауқұлақтар, майдаланған қатқан нан, бекіре тұқымдастарының пісіріліп бұталанған шеміршектерін де қосуға болады.

Көмбештеу үшін балықты тұтас күйінде, терісімен сүйексіз, терісіз және сүйексіз қатталған балықтардан үлесті тілімдерді қолданады. Бекіре тәрізді балықтардан үлесті тілімдерді тура бөктіру үшін дайындаған секілді дайындайды.

Котлетті және кнельді массадан жартылайфабрикаттарды дайындау үшін сүйегі аз мөлшердегі (құныс балық, кета, күмісті хек, көксерке, жайын, шортан, мерлуза және т.б.) балықтарды пайдаланған жақсы лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, кета, мерлуза, хек серебристый, сом, судак, щука и др.). Балықты терісімен сүйексіз немесе терісіз және сүйексіз қылтанағы жоқ етке бөледі.

Котлетті масса. Жақсы жібітілген тұздалған балықтан, салқындатылған, мұздатылған балықтан дайындалуы мүмкін.

Қылтанақсыз балық етін тілімдерге бөледі, сүтте немесе суда алдын ала жібітілген 1-ші сұрыптан төмен емес ұннан жасалған қабыршақсыз қатқан бидай нанын, тұз, бұрыш қосып жақсылап араластырады, еттартқыш арқылы өткізіп, сосын қайта араластырып, қағады.

Азғын тұқымдас балықтан жасалған котлетті масса тұшымды болуы үшін кілегейлі май, маргарин және балықтың ішінен алынған майды қосады. Балықтың майын жұмсақ етпен бірге еттартқыш арқылы өткізеді, кілегей майды ерітеді және дайын котлетті массаға қосады (1 кг жұмсақ балық етіне 50... 100 г. май).

Егер котлетті масса жабыспайтын болса (пикшадан, нәлімнен, хектен және т.б.), онда оған шикі жұмыртқаны қосады. Котлетті масса қатты жабысқақ болса жұмсарту үшін суытылған піскен балық пен шикі балық етінің жұмсақ массасын 25...30% мөлшерде еттартқыштан өткізіп, қосады. Котлетті массаға балғын балықтың шоғалын қосуға болады, бірақ салынған жұмсақ еттің кішірею есебінен 6% мөлшерден көп болмау қажет.

Котлетті массада нанның болуы себебінен біріктіру тіндерінің жұмсаруына әсер ететін ылғал сақталады. Нан өнімге үлпілдек, борпылдақ және тұшымды консистенция береді.

Котлетті масса тез бұзылып, микроағзалар тез дамиды болғандықтан, котлетті дайындау үшін қолданылатын өнімдерді суытылған күйде пайдаланады.

Котлетті массада котлеттер, домалатпалар, тефтелилер, балық нандары, ормалар, салындысы бар балықтар, домбайлар дайындайды.

Котлеттер. Котлеттерге бір ұшы сүйір сопақ-жалпақты пішін береді. Қуыру үшін пайдаланады.

Домалатпалар. Домалатпаларға жалпақ домалақ пішін береді. Қуыру және көмбештеу үшін пайдаланады. 1 үлесті бөлікке – 1...2 дана.

Котлеттер және домалатпаларды майдаланған кептірілген нан ұнтағында қаттайды. Домалатпалар мен котлеттерді нансыз да дайындауға болады.

Тефтели. Тефтелиді 6 см дейінгі диаметрде, қалыңдығы 2 см дейін шар тәрізді қалыпқа келтіреді, 1 үлесті бөлікке – 3.4 дана. Кептірілген нан ұнтағында немесе ақ ұнтақта қаттайды. Котлетті массаға қуырылған түйінді пиязды жібітілген нанмен (нанды аз мөлшерде алады) бірге еттартқыштан өткізіп, қосады.

Нанды балық. Котлетті массаны нан қосып дайындайды, ерітілген кілегей майын, жұмыртқаның сарысын, тұз, бұрыш қосып, мұқият араластырады. Сосын, мұқият араластыра отырып, көпіртілген жұмыртқа ақуызын қосады. Дайын болған массаны май жағылған қалыпқа 2/3 биіктікте толтыра отырып салады.

Орама. Котлетті масаны тік төртбұрышты тағамдық пленкаға қалыңдығы 2 см дейін етіп жаяды. Тік төртбұрышты бойлай отырып ортасына тураманы салады, ұштарын көтере отырып, тік төртбұрыштың ұштарын қысып, біріктіреді. Сосын ораманы май жағылған табаға жігін төмен қаратып қояды, лъезонды жағады, кептірілген нан ұнтағын себеді, май сеуіп, көмбіштеу кезінде ораманың сырты жарылып кетпес үшін, бірнеше жерінен инемен теседі.

Орама үшін турама: піскен жұмыртқаны, қуырылған түйінді пиязды, қайнатылған саңырауқұлақты майдалап турап, тұз, ұнтақталған бұрышты біріктіріп, араластырады.

Салындысы бар балықтар (зразы). Котлетті массадаң дайындалады және сопақша пішінде қалыпқа келтіреді. Турама үшін кептірілген немесе балғын саңырауқұлақтарды қайнатып (кептірілген саңырауқұлақтарды алдын ала жібітеді), турайды. Түйінді пиязды таяқша етіп турап, қуырады. Аскөк пен ақжелкенді ұсақтап турады. Барлық қоспаларды біріктіріп, кептірілген нан үгіндісін, ұнтақталған бұрыш, тұз қосып жақсылап араластырады. Турамаға майдалап туралған қайнатылған жұмыртқа мен ұсақтап туралған қайнатылған балықтың шеміршекті жотасын қосуға болады.

Дене түстес. Котлетті массаны домалақ пішінде дайындалған тағамдық пленкаға жайып, ортасына тураманы салады. Дайындаманы екі қабаттап бүктеп, жартылай ай тәрізді дене түстес пішін береді. Жартылайфабрикатты лъезонға малып, кептірілген нан ұнтағында қаттайды.

Фрикадельки. Майда туралған пияз, шикі жұмыртқа, маргарин қосылған котлетті массадаң дайындалады. 1 үлесті бөлікке – 8...10 данадан, 15... 18 грамнан домалақ пішінге бөледі.

Кнельді масса. Кнельді массадаң нәзік және борпылдақ өнімдер жасалады. Балықтың таза қылтанақсыз етін және алдын ала сүтке жібітілген қатқан қабықсыз бидай нанын еттартқыштың майда тор көздерінен 2-3 рет өткізеді. Сосын алынған массаны үккіштен өткізіп, жұмыртқа ақуызын қосады, сүт немесе кілегейді қоса отырып жақсылап шайқайды. Егер масса жақсы шайқалған болса, ол су бетінде қалқиды. Шайқағаннан соң массаны тұздайды. Кнельді массаны үзбе күйінде тұз қосылған суда пісіреді.

Балықты өңдеу процесінде жартылайфабрикаттардан бөлек қалдықтарды алуға болады. Қалдықтарды тағамдық және тағамдық емес деп сұрыптайды. Тағамдық қалдықтарға желбезексіз басы, сүйектері, терісі, жүзбеқанаттары, қабыршақтары, уылдырық, шоғалы, шеміршекті жотасы, ішкі майы.

Басын жуады, желбезектерін алады, кейде көздерінде алады, Сорпаға қайнату үшін пайдаланады. Бекіре тұқымдастардың басын қайнату алдында ыстық суда жібітеді, ұсақ сүйекті қоңыздардан тазартады, екіге шауып, жуады және 1,5 сағаттай қайнатады. Сосын шеміршектері мен етін сүйектен ажыратады. Етін сорпа, салат, турама іркілдек дайындау үшін пайдаланады.

Теріні, жүзбеқанаттарды, сүйектерді мұқият жуып, сорпа пісіру үшін қолданады.

Шоғал және уылдырықты көмбештеу және форшмактар дайындау үшін қолданады. Шоғалды азғын балықтардан жасалған балықтың котлетті массасына қосуға болады. Уылдырықты балық сорпаларын мөлдірлеу үшін пайдаланады. Шоғал мен уылдырықты тұздауға немесе сірке суымен, пиязбен, бұрышпен маринадтауға болады және салқын тіскебасар ретінде ұсынуға болады. Сүйріктің уылдырығын қабыршағынан босатады, тұз қосып (уылдырықтың массасынан 3% жоғары емес), тоңазытқышта 12 сағатқа қалдырады.

Балықтың омыртқа жотасын бойлай тіліп ішкі шеміршектен босатады, мұқият жуады, пісіріп, турама дайындау үшін қолданады.

Бекіре тұқымдас балықтардың шеміршегін мұқият жуады, жұмсарғанша қайнатады. Сорпаларға, тұздықтарға, турамаға пайдаланады.

Қабыршақтарын тоңба тағамдарды дайындау үшін қолданады. Қабыршақтарды жуады, 1:3 қатынаста су құяды және 2 сағаттай қайнатады. Сосын қайнатпаны сүзіп, тұндырады. Суытылғаннан кейін мөлдір тоңбаға айналады.

Барлық балық қалдықтарының ішінде уылыдырық белгілі бір мөлшерде ақуыз, май, дәрумендерден тұратындықтан, жоғары тағамдық құндылыққа ие. Кейбір тұқы тұқымдас балықтардың уылдырығы ерекше: усач, осман, көкбастарда. Ол улы болғандықтан тағамға пайдаланылмайды.

Қалдықтар саны балықтың түріне, мөлшеріне және 15...60 % қашықтықта ауытқуына және бөлу тәсіліне байланысты бөлінеді. Уылдырық шашу кезеңінде кейбір балықтардың уылдырық саны белгілі бір мөлшерде артады; жырқыш балықтарда (мәселен шортан балықта) ішегінде жиі балықтар табылады, бұл тағамдық емес қалдықтарға жатады.

2.5. САПАҒА ТАЛАП ҚОЮ. БАЛЫҚ ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАРЫН САҚТАУ МЕРЗІМІ МЕН ЖАҒДАЙЫ

Сапаға талап қою. Балықтардан дайындалған тағамдардың сапасы, бірінші кезекте шикізаттың сапасымен анықталады. Салқындатылған немесе ерітілген балық еті тығыз болуы, суда батпауы, желбезек қақпақтары мықтап жанасуы қажет, ішегі ісінбеуі, бұлшықеті омыртқадан ажырамауы керек.

Екінші рет мұздатылған балықтың сырты күңгірттенеді, терең шүңірейген көзі, кескен кезінде еттің түсі өзгереді. Мұндай балық тағамға қолдануға жарамсыз.

Балықтың балғындығын иісінен, жұмсақ етінің консистенциясынан, тілген кезінде түсінен білуге болады.

Балғын балықтың иісін анықтау үшін желбезектерін кесіп, оларды жылы суға салады немесе балықтың бірнеше тілімдерін пісіреді.

Мұздатылған балықтардың иісін анықтау үшін жеңіл ысытылған пышақты денесінің қалың етіне тығып көреді.

Майлы мұздатылған балықта өнімге жағымсыз дәм беретін қышқылды майдың (таттану) болмауына ерекше көңіл бөледі.

Балықтың қылтанақсыз еті терең тілінбеген дұрыс кесілген жұмсақ ет тілімдерінен, жүзбеқанаттарының қалдығынан, иықты, омыртқалы, және ірі қабырға сүйектерінен, құрсақтың қара қабыршағынан, ішек-қарын қалдықтарынан, ұйыған каннан тұруы қажет, терісімен қылтанақсыз ет қабыршақтан жақсы тазартылтылуы керек.

Балықтың құрамында су жоғары болғандықтан, микроағзалардың дамуына жақсы тағамдық орта болып табылады. Салқындатылған балықта олардың көбею процесі тоқтайды. Микроағзалардың ең көп мөлшерін ақтармаланбаған балықта болады, аз мөлшері жартылау өңделген балық етінде болады, бірақ әрі қарай өңдеуде және сақтауда олардың саны артады. Осы жағдайдан құтылу мақсатында балықты бөлек стөлде және бөлу тақтасында бөлу қажет. Балықты бөлгенше және бөлгеннен кейін мұқият салқын сумен жуады.

Сақтау мерзімі және жағдайы. Балық және одан жасалған жартылайфабрикаттар ерекше тез бұзылатын өнімге жатады. Тұта бөлінген балықты және ірі тілімдерді 48 сағат, үлесті тілімдер мен балық турамаларын 24 сағатта, котлетті массаларды 2....3 сағатқа дейін, котлетті массада жасалған жартылай фабрикаттарды – 12 сағатқа дейін сақтайды. Сақтау температурасы 2...6 °С.

2.6.

ТЕҢІЗӨНІМДЕРІН ӨҢДЕУ

Бұл топқа өзен шаяндары, теңіз балдырлары, омыртқасыз әртүрлі түрлері жатады. Көптеген тағамдық құны бар қосжақтаулы ұлулар (устрицалар, мидиялар, теңіз тарақгүлділер), басаяқтылар (кальмарлар, сегізаяқтылар), шаянтәрізділер (шаяндар, теңіз шаяны, омарлар, қышқышсыз шаяндар, асшаяндар); тікен терілілер (трепангтер) теңіз балдырлары (теңіз қырыққабаттары).

Теңізөнімдері көптеген ақуыздардан, (22%дейін), минералды заттардан, В, С, D и РР тобындағы дәрумендерден, майлардан, гликогендерден, ұйытқылардан, микроэлементтерден тұрады.

Теңізді омыртқасыздар. Омыртқасыздарды тағамға қолдану қанның құрамындағы холестериндерді төмендетеді, жалпы зат алмасуға жағымды әсер етеді.

Мидияда йодтың көп болуына байланысты атеросклерозбен ауыратын науқастардың тағамдарына қосуды ұсынады. Мидияның жеуге жарамды бөлігі – бақалшақтары арасында орналасқан барлық денесі. Мидияның денесі етті пленкамен қапталған – сыртқы қабықшамен жабылған (мантиямен) жабылған. Балғын мидияны бірден жейді.

Бақалшақтағы мидияны өңдеу: Бақалшаққа ластанып, жабысқан майда қабыршақтарды пышақпен тазалайды, бірнеше сағат мұздай суда ұстап, сосын ағын суда мұқият жуады. Өңделген мидияны 1:2 қатынаста су құйып, 20 минут әлсіз отта (жарма ашылғанша және түйір етке айналғанша) қайнатады. Жармаға жабысқан еттерді ажыратады, биссустарын (ақуыз жіптерін) алып тастап, қайнап тұрған суда құмы кеткенше жуады. Сосын дайын болуына қарай етті пісіреді, суға булайды немесе қуырады.

Сонымен қатар, тағамдарды дайындау үшін мидиядан консервілер және пісіріліп мұздатылған жармасыз сомдамадағы мидияларды пайдаланады.

Тіссіз қақпалы моллюскалар жеңсік ас болып табылады. Тағамға терең жармада жатқан денелерді пайдаланады, ұсақ жармалар қақпағы болып табылады. Тіссіз қақпалы моллюскаларды тірі күйінде пайдаланады немесе жылумен өңдейді. Бақалшақтарын мидияның бақалшақтары секілді өңдейді. Сосын бөлу тақтасына жалпақ бетін жоғары қаратып қалыңдатылған шетінен жарманың ортасына пышақтың жүзін енгізіп, жоғары жалпақ жарманың жұмсақ етін тіліп алады. Сосын жарманы ашып, моллюсканы аспаздық дайындау үшін бақалшақта қалдырады немесе бақалшақтан бөліп ыдысқа салып қояды. Дайындау алдында. Затем створки раскрывают и в зависимости от кулинарного назначения моллюска оставляют на раковине или отделяют и перекладывают в посуду. Бақалшақтарды пайдалану алдын ашады.

Сақталу кезінде өз өзінен бақалшақтары ашылған еттер тағам дайындауға жарамсыз болып табылады.

Теңіз **ирекшелерінің** бақалшақтарының қақпағы желпуіш тәрізді болып келеді. Ирекшелердің бақалшақтарының жармаларының арасында сары-қызғылт сыртқы қабықшада моллюска денелері орналасқан. Ирекшелердің жеуге жарамды бөлігі - бұлшықеті мен сыртқы қабықшасы.

Бұлшық ет – тығыз консистенциядан тұратын ашық сары түсті талшықтары бар ерекше жеңсік ас. Ирекшелердің бұлшықеті мұздатылған, пісірілген, консервіленген күйде әкелінеді. Мұздатылған теңіз ирекшелерінің бұлшықеті бөлме температурасында салқын суда немесе ауду ерітіледі. Сосын жуып, қайнатады (7... 10 мин) немесе қуырады.

Теңіз ирекшелерінің еті өте нәзік, әрі дәмді. Жеңсік тағамдар мен тіскебасарларды (салаттар, тар-тар, көмбештелген және қуырылған тағамдарда) дайындау үшін пайдаланылады.

Кальмардың денесі сыртқы қабықшадан, құйрық қанаттары мен басаяқтыдан тұрады. Жеуге жарамды жері сыртқы қабықшасы мен басаяқтылары болып табылады. Кальмарлар мұздатылған, консервіленген және бөлінбеген күйде әкелінеді.

Мұздатылған кальмарларды ауду немесе суда 18...20°C температурада ерітеді. Ерітіліген еттерден ішек-қарын қалдықтары мен хитинді жалпақ қабатын алып тастайды. Кальмардың сыртқы қабықшаларының, басының, аяқтарының терсіні алып тастау үшін оны 60.65°C температурадағы суға 3.6 минут салып, терісін алып тастайды, сосын салқын сумен мұқият жуады. Дайын болған етті тұз салынған суда 2,5 мин пісіреді, су екінші рет қайнағаннан кейін қөетті сол қайнатпада суытады.

Пісірілген кальмарларды дайын болғаннан кейін салқын және әстық тағамдарға қолданады.

Сегізаяқтың денесі қысқа жұмсақ артынан сопақтау болып келеді .короткое, мягкое, сзади овальное. Ауыз қуысы оның аяқтары шығатын жерде орналасқан. Сыртық қабықшасы әжімделге былғары қапты еске түсіреді. Аузы құстұмсыққа ұқсайтын екі мықты жақсүйектерден тұрады. Сегізаяқтың басы жұқа жарғақтарын жалғап тұратын, бірден үшке дейінгі қатарда присосоктары бар 8 ұзын аяқтардан тұрады. Жылумен өңдеу алдын сегізаяқтардан көзін, құстұмсығын және басының ішіндегілерін алып тастайды. Соысн мұқият салқан суда жуады.

Шаянтәрізділер. Жоғары тағамдық және емдәмдік құндылықтармен ерекшеленеді. Шаянтәрізділердің еті өте нәзік және тәттілеу дәмі бар.

Асшаяндардың жеуге жарамды бөлігі болып құйрық жақ (қылта) бөлігінің жұмсақ еті болып табылады. Асшаяндар шикімұздатылған немесе пісіріліп мұздатылған және консервіленген түрде әкелінеді. Мұздатылған асшаяндарды 18...20 °С температурада ауада 2 сағаттай немесе суда ерітеді. Асшаяндардың басы қарайып, сырт көрінісі тез бүлінуіне байланысты, толы еріту ұсынылмайды. Асшаяндарды еріткеннен кейін жуып, 3...4 минуттай қайнат тұрған тұзды суда пісіреді. Консервіленген асшаяндарды алдын ала өңдемейді. Асшаяндарды табиғи күйде пайдаланады, ас дайындау үшін қылтасын қабығынан ажыратады.

Асшаяндарды салаттар, тіскебасарлар, сорпалар, екінші тағамдар және балық тағамдарын әрлеу үшін қолданады.

Теңіз шаяны салмағы 5 кг дейін жететін ірі шаянтәрізділерге жатады. Теңіз шаянының денесі қатты сауытпен қапталған, астында түрі өзгертіліп бүктелген құрсағының астында шымшуыры және алты аяғы бар баскөкіректен тұрады. Жеуге жарамды еті артқы еті мен құрсағында болады, шикі күйінде сұрғылтым түсті іркілдек консистенциядан тұрады; Съедобное мясо находится в конечностях и брюшке, в сыром виде имеет консистенцию студня, цвет его сероватый; қайнатқаннан кейін ол ақ түсті – талшықты болады. Теңіз шаяндары консервіленген, бөлінген, Крабы поступают консервированные, дайындалған және мүшеленген, қайнатылған мүшеленбеген және тірі күйінде әкелінеді.

Өңдеу: теңіз шаяндарын арқасын төмен қаратып, шымшуырлары мен аяқтарын даралайды, сауытын сындырады, одан етін, жарғақшасы мен шеміршегін алады; құрсақ бөлігін көтеріп, сауыттан ажыратады, кеуекті желбезектерін алып тастайды және ақ етін мұқият ажыратады (аспаздық инемен ажыратқан дұрыс). Асқазан бөлігін алу үшін сауыттың ауыз қуысын жарылғанша басады. Сауыттан шеміршектәрізді жарғақшасын мен қоңыр етті суырып алады.

Консервіленген банкілерді пайдаланбас бұрын Консервированные банки перед использованием ашады, ішіндегісін шығарып, вынимают содержимое, жарғақ қағазы мен пластинкасын алып тастайды, удаляют пергамент и пластинки, жұмсақ еттің тұтас тілімін қызыл бетінен, ұсақ ақ талшықтарынан ажыратады.

Теңіз шаяндарын салаттар, тартарлар, тіскебасарлар және екінші ыстық тағамдар жасау үшін пайдаланады.

Омары (ірі теңіз шаяндары) Құрылымы бойынша су шаяндарына ұқсас, салмағы 5.10 кг болады. Тағамға мойын және шымшуыр еттері пайдаланылады. Тірі күйінде, шикімұздатылған мүшеленген, пісіріліп мұздатылған күйде әкелінеді.

Қышқыссыз шаяндар омарларға ұқсас, бірақ шымшуырлары жоқ. Мүшеленген (мойыны сауытымен) шикімұздатылған немесе пісіріліп мұздатылған күйде әкелінеді.

Мұздатылған омарлар мен қышқыссыз шаяндарды ауада 18...20°C температурада 2...3 сағатта ерітеді. Салқын тағамдарға, тіскебасарларға, ыстық тіскебасарларға пайдаланады.

Су шаяндары тірі күйінде, поступают живыми, жаңадан мұздатылған, пісіріп мұздатылған күйінде әкелінеді. Жеуге жарамды еті мойын және шымшуырларында болады. Шикі шаяндардың еті қиын бөлінетіндіктен, оларды қайнатқаннан кейін арнайы қысқаштың көмегімен ажыратады. Етті тілімдердің тұтастығын бұзып алмай ғана, сауыттан мұқият ажыратады. Мойыннан талшықтарына ажыратып, еттен тіскебасарлар мен ыстық тағамдар дайындайды. Пісірмей тұрып шаяндарды мұқият жуады.

Балдырлар. Жеуге жарамды балдырлардың бірнеше түрі кездеседі (теңіз орамжапырағы, фукус, порфира және тағы басқалар). Жеуге жарамды балдырлардың бірнеше түрі болады (ламинария, фукус, порфира және басқалар). **Теңіз орамжапырағын (ламинарияны)** қоспаларынан тазартады, көп мөлшердегі (орамжапырақ пен судың 1:8 қатынасында) суға 12 сағаттай жібітеді, құмының бәрі жуылып біткенше жуады. Теңіз орамжапырағын 15... 20 минуттай қайнатады, сосын суды төгіп, қайта мұздай су құйып йодты қоспалардың артық мөлшері алынғанша қайнатады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Балықтың тағамдық құндылығы қандай?
2. Балықты еріту тәсілдерін атаңыз және оларды суреттеңіз.
3. Балықты турама үшін өңдеу процесін суреттеңіз.
4. Қаттаудың қандай түрлерін білесіз?
5. Балықты қандай мақсатта қаттайды?
6. Балықты қандай мақсатта ыстық суда жібітеді?

ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ

1. Қабыршақты балықтың өңдеу жүйесін құрыңыз.
2. Қабыршақсыз балықтың өңдеу жүйесін құрыңыз
3. Балықтың котлетті массасын дайындау жүйесін құрыңыз
4. Кнельді массаның дайындау жүйесін құрыңыз.

3 Тарау

ЕТТІ ӨНДЕУ

3.1. ШИКІЗАТҚА МІНЕЗДЕМЕ

Ет — малды сойғаннан кейін және сойылғаннан кейінгі өңдеуден өткен тағамдық қнім пищевой продукт (қансыздандыру, мүшелерге бөлу (бас-сирақтарын, ішек-қарындарын, терісін алу және т.б.) балбыратып пісіру, суытып, таңбалау)

Ет үлкен мөлшерде толыққанды ақуыздардан (11 ..,23%), майдан (2...49%), минералды заттардан (0,8... 1,3% (натрий, калий, магний, кальций, фосфор, темірдің қсындаылары)). Етте сонымен қатар А, D, РР дәрумендері және В (В1, В2, В6, В9, В12) дәрумендер тобы бар.

Жылыту жағдайы бойынша ет салқындатылған, мұздатылған, суытылған болуы мүмкін.

Еттің семіздігі бойынша сиыр етін, қой етін және І және ІІ санаттағы ешкі етін, І санатты бұзау етін, шошқа етін – майлы, етті кесілген, сүрсүбеге бөледі.

Ет бұлшықет, май, сүйек және қосу тіндерінен тұрады.

Бұлшықет тінінің тағамдық құндылығы жоғары. Ол сырты саркоlemma деп аталатын қабықшамен жабылған цилиндрлі бұлшықет талшықтарынан тұрады. Бұлшықет тіндерінің негізгі ақуыздары - мизоин деп аталады. Жануарлардың бұлшық ет тіндеріндегі ақуыздар толыққанды. Олар адамның бұлшықет тіндеріндегі ақуыздар құрамына жақын аминқышқылдан тұрады, сол себепті ағзаға тез сіңеді. Сүйектің жанындағы ішкі бұлшықеттері, омыртқа айналасында орналасқан бұлшықет тіндері, нәзік майда талшықты еттері жоғары құндылыққа ие. Қарын мен мойын айналасында орналасқан бұлшықеттер тығыз талшықтардан тұратындықтан, қатқыл консистенциясы бар. .

Еттің майлы тіндері — бұл майлы тамшылармен толтырылған және дәнекер тіндерімен жабылған жасушалар. Май аз болған жағдайда тағамның дәмін жақсартады және еттің тағамдық құндылығын арттырады; ал көп мөлшерде болса, тағамның сапасын төмендетеді, сол себепті жартылайфабрикаттарды дайындау кезінде артық майларды алып тастайды.

Сүйек тіндері – құрамы коллагенге жақын оссеин деп аталатын негізі заттардан тұратын ерекше жасушадан тұрады. Жамбас сүйектері және трубкалы сүйектердің аяқ жағы борпылдақ және қантты деп аталады. Олардың құрамына сорпаға хош иіс және шоғырландыруды (қоюлық) беретін заттар кіреді.

Тағамдық өндіріске ет тоңазытылған және мұздатылған күйде түседі: сиыр еті – жартылай етті және ширекті; қой еті, ешкі еті және бұзау еті – тұтас етті, шошқа еті – тұтас етті және жартылай етті. Ет жартылайфабрикатты күйде әкелінуі мүмкін (ірі тілімді, үлесті, ұсақ тілімді және шабылған).

Етті қабылдау кезінде оның күйлілігін, ветеринарлы санитарлы бақылаудан өткенін, еттің сапалылығын органилептикалық тәсілмен анықтайды.

Сапалы тоңазытылған еттің жоғары жағы құрғақ қабықты, ақшыл-қызғылт түстен қызыл түске дейін болуы керек, тығыз және серпімді консистенциялы (саусақпен басқан басқан ізі қайта түзуленеді) болады. Мұздатылған еттің жоғары жағы және кесілген кезде сұр рең (мұзды кристалдар есебінен) беретін қызғылт-қызыл түсті болады, консистенциясы - қатқыл; иісі болмайды, еріту кезінде еттің иісі мен ылғалдылық пайда болады.

3.2. ЕТТІ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

Етті өңдеу жанында етті сақтау камерасы бар етті өңдеу (дайындау) цехында жүзеге асады. Етті өңдеу цехын өндірістік стөлдермен, жуу ванналарымен сөрелермен, еттартқыштармен, етті кесу және көпсіту машиналарымен, тоңазыту шуафтарымен және т.б. жабдықтайды. Жабдықтар етті өңдеудің технологиялық процесінің реттілігіне сәйкес орналастырылады. Құрал-саймандардан пышақтар мен мусаттар қолданылады.

Мұздатылған етті еріткеннен кейін ғана мүшелейді.

Мұздатылған етті өңдеу келесі технологиялық операцияларға сәйкес жаалынады: еріту, жуу, кептіру, мүшелеу және сүйектен етті сылып алу, етті сіңірінен ажырату және тазалау, жартылайфабрикаттарды дайындау.

Еріту. Етті бастапқы қалпына жоғары деңгейде келтіру үшін оны ерітеді. Еріту тез және баяу болады.

Баяу еріту кезінде камера температурасын 0...8°C ұстап, аз-аздап жоғарылатады, ауа ылғалдылығы 90... 95 % шамасында болады. Тұтас етті, жартылай етті және ширек еттерді бір-біріне тигізбей және қабырғалар мен еденге тигізбей ілмекке іледі. Еріту ұзақтығы етке және ет бөліктерінің үлкендігіне қарай 1.3 тәулік болады. Бұлшықет қалыңдығының температурасы 0... 1 °C болғанда ғана ет ерітілген деп саналады. Мұндай тәртіпте мұз кристалдары баяу ериді, пайда болған ылғал етті ісіндіріп, құндылығын қайта қалпына келтіріп, бұлшықет талшықтарына сіңіп үлгереді. Мұндай еріту әдісінде шығын көлемі еттің массасынан 0,5.3,0% құрайды.

Тез еріту кезінде етті ауа температурасы 20.25 °C ылғалдылығы 85.95% болатын арнайы камераларға салып ерітеді. Еріту 12.24 сағатқа дейін созылады. Тез ерітуді цехта жүргізуге болады. Ол үшін бұл еттер мен жартылай еттерді бөлме температурасында ерітіп, еттің сөлінің бөлінуін азайту мақсатында, температурасы 0.2 °C және ылғалдылығы 80.85 % тоңазыту камерасына салып, 24 сағатқа дейін ұстайды. Мұндай еріту әдісінде шығын көлемі 12 % дейін құрайды.

Ұсынылмайды суда еріту, себебі ол еттің сөлінің көптеп жоғалуына және еттің тағамдық құндылығын төмендетуіне (ерітілген тағамдық заттар суға өтеді) әкеліп соқтырады

Ерітуден кейін таңбасын, қатты ластанған жерлерін, ұйыған қандарын кепіп алып тастайды.

Жуу. Ет бұлшықет қалыңдығында тәжірибе жүзінде зарарсыздандырылған, ал жоғары жағы қатты ластанған. Ары қарай өңдеуде микроағзалар жартылай фабрикаттардың ішіне түсіп, оның бүлінуіне әкелуі мүмкін. Бактериалық тұқымды себуди болдырмау және механикалық ластануды алып тастау мақсатында етті жуады.

Жылы сумен жуу (20.30 °C) сыртқы микроағзалардың тұқымдануын 95...99% төмендетеді. Етті ілмекке іліп, душ щетканың көмегімен шлангадан ағып тұрған сумен жуады. Етті ваннада да жууға болады. Жуылған етті кептіруден бұрын салқындату мақсатында 12... 15 °C температурада шаяды. Бұл еттің сыртындағы микроағзалардың дамуына кедергі келтіреді.

Кептіру. Мүшелеу кезінде еттің қолдан сырғып кетпеуі, микробтардың көбеюіне кедергі келтіреді. Тұтас еттерді ілмекке іліп, сүзгіш арқылы ауаны айналдырып жібере отырып кептіреді. Ауа температурасы 1 ...6°C. Етті ауада немесе жуу ваннасының үстінде орналасқан торға жайылған мақтақағазды маталардан жасалған майлықтарға жайып кептіреді. Табиғи жолменде кептіруге болады.

Сиыр жарты етін мүшелеу келесі операциялар арқылы жүзеге асады: бөліктерге бөлу, сүйектен етті сылып алу, етті сіңірінен ажырату және тазалау. Бөліктерге бөлу, сүйектен етті сылып алу – еттің қуыруға, қайнатуға, бұқтыруға, етті шабуды дайындауға және т.б. негізделген ет бөліктерінен алу.

Сүйектен етті сылып алу — бұл сүйектен еттің жұмсағын бөліп алу. Операцияны сүйекте ет қалмайтындай етіп жасайды. Алынған тілімдерде терең тіліктер болмауы қажет.

Етті сіңірінен ажырату және тазалау — бұл шеміршектерден, сіңірлерден, қатқыл қабыршақтардан тазарту. Тазалау кезінде артық майларды тазалайды, алынған ет тіліктерін тегістейді.

Сиыр жарты етін келесі бөліктерге бөледі: жауырын, мойын тұсы, төс еті, арқа-қабырға бөлігі (алдыңғы ширегі), жамбас, ұршық буыны және бел буыны (артқы ширек).

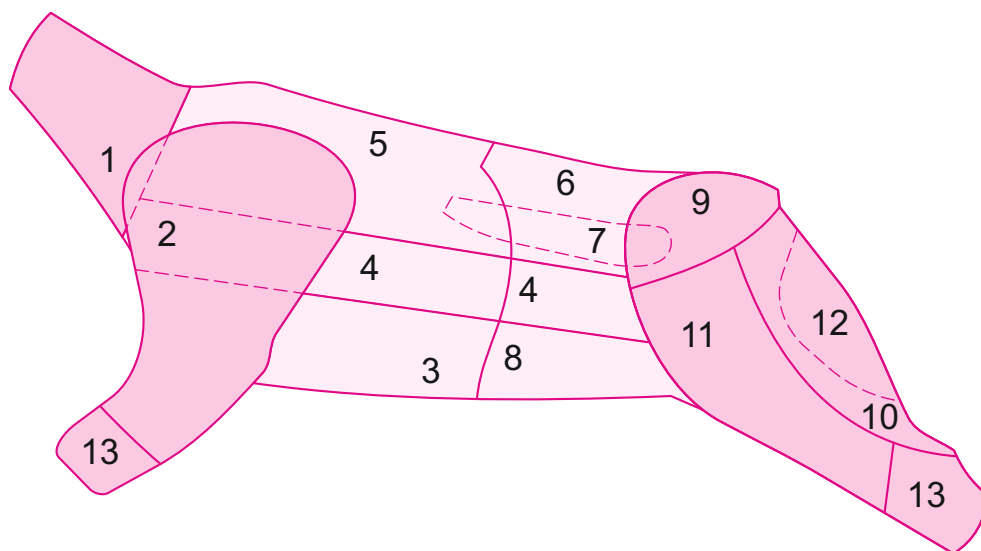
Бірінші жарты етті екі ширекке бөледі: алдыңғы және артқы. Бөлу сызығы соңғы қабырға мен 13-ші және 14 –ші омыртқалар арасынан өтеді. Бұл жағдайда қабырға алдыңғы бөлікте қалады (3.1 сурет)

Алдыңғы ширекті бөліктерге бөлу. Оны бөлу кезінде келесі бөліктерді алады: жауырын, мойын бөлігі, төс еті, арқа қабырға бөлігі.

Жауырын бөлігін оның сұлбасы бойынша бөледі. Ол үшін жауырын бөлігі мен төсін біріктіріп тұрған бұлшықеттерді кеседі, білек дөңесінен жауырын бөлігінің артқы жағының жоғары бұрышына дейінгі сызық бойында орналасқан бұлшықеттерді тіледі және жауырынның жоғары-алдыңғы шетінде жатқан бұлшықеттерді тіледі.

Сосын жауырын бөлігін денесінен тартып тұрып, иық астындағы және жауырын сүйегіндегі бұлшықеттерді кесіп алады.

Сүйектен етті сылып алу үшін жауырын бөлігін стөл үстіне сыртқы жағын төмен қаратып қояды, жарық және білек сүйектерінен сіңірі мен етін кесіп алады. Бұдан кейін осы сүйектермен иық сүйектері буындарын кесіп, бір-бірінен ажыратады, иық сүйектерінің шетіндегі еттерді кесіп, жауырын бөліктерін ажырата отырып, иық сүйектеріндегі буындарды кеседі және сындырады. Ол үшін сол қолымен иық сүйектерін тіреп тұрып, оң қолымен иық сүйегіндегі етті сыдырады. Сосын еттен иық сүйегін кесіп алады. Алынған жұмсақ еттен жарық және білек сүйектерінен сыдырып алынған сіңірлі еттерді кесіп алады, ал қалған етті екі үлкен бөлікке бөледі: жауырын сүйектерінің артқы бөлігінің шетінен және иық сүйегінен бөлінген иық сүйектерінен және жауырын сүйегінен шешілген иық бөлігінен.



3.1 Сурет. Сиыр етінің жартыетін бөлу:

1 — мойын; 2 — жауырын; 3 — төс; 4 — покровка; 5 — қалың шеті; 6 — жұқа шеті; 7 — ет кесегі; 8 — көгет; 9 — артқы аяқтың жоғары бөлігі; 10 — артқы аяқтың сыртқы бөлігі; 11 — артқы аяқтың шет жағы; 12 — артқы аяқтың ішкі бөлігі; 13 — (сіңірлі ет) голяшка

Жауырын бөлігіндегі ірі тілімдерді сүйектерден сылып алғаннан кейін сіңірінен ажыратады, тазалайды. Бұдан кейін иық бөлігін (сына тәрізді бұлшықет) және иық асты бөлігі (қабыршақпен біріктірілген ұзынпішінді екі бұлшықет).

Мойын бөлігін соңғы мойын және бірінші арқа омыртқасы арасынан өтетін сызық бойынша бөледі. Сосын етті омыртқадан толық ажырата отырып, тұтас қабатқа бөледі. Бұдан кейін сіңірлер мен сүйек асты қалдықтарды ала отырып, етті сіңірлерден ажыратады.

Төс етін қабырға шеміршектері мен төс сүйектерінен бір қабат жұмсақ етін кесе отырып, алады.

Арқа-қабырға бөлігі жауырын, мойын бөлігін, төсін алғаннан кейін қалады және оған арқа бөлігінің ұзын арқа бұлшықеті (қалың шеті), жауырынасты бөлігі және жиегі кіреді.

Арқа-қабырға бөлігін омыртқа тұсындағы етті қылқанды қосалқының бойымен қабырғаның баына дейін кесе отырып, аунатады. Сосын қабырғадан тұтас қабатты жұмсақ етті кесіп алады. Кесілген жұмсақ етті жауырынасты бөлікке, қалың шетіне және жиекке бөледі. Бұдан кейін етті сіңірінен ажыратып, тазалайды.

Қалың шетінен сіңірлері мен барлық жанындағы еттерді бөліп алады. Қалың шеті тікбұрышты пішіндегі теріс ет қабатын білдіреді; жиегі — тікбұрышты пішіндегі жұқа қабат; жауырынасты бөлігі — төртбұрыш пішінде.

Артқы ширегін бөлу. Егер сиыр еті кесек ет болып әкелінсе, онда оны бұлдіріп алмай бөліктерге бөледі. Сосын ширекті бел және жамбас бөлігіне бөледі.

Жамбас бөлігін сербек (жамбас сүйектің жалпақ басының дөңесінен) алдынан өтетін соңғы бел және артқы аяғынан тізе буындарына дейін бағытталған бірінші сегізкөз омыртқасы арасындағы сызықпен бөледі. Бұл жағдайда көгетті аяқ пішіні бойынша (тұтас еттің төменгі құрсақ бөлігіндегі бұлшықет қабаты) және басқада жамбас сүйектің жалпақ басына бағытталып, жабысқан бұлшықеттерді кеседі, сосын соңғы бел омыртқасының буындарын бірінші сегізкөз омыртқасымен бірге кеседі. Аунату кезінде жамбас сүйектің жалпақ басын (жамбасты) кеседі, сан сүйектері маңындағы жұмсақ еттерді кесіп алып, бөлінген қабаттарынан ішкі тілімдерді кеседі. Сосын сан сүйектері мен асықты жіліктерді кеседі. Алынған жұмсақ еттен сіңірлі еттері мен сіңірлерін кесіп алып тастайды. Қалған жұмсақ еттерді жоғарғы, бүйірлі және сыртқы тілімдер етіп қабықша бойынша бөледі.

Бел бөлігі — бұл көгетті ұзын арқа бұлшықеті (жұқа шеті). Бел бөлігі ширек еттің жамбас буынының артқы жағын бөлгеннен кейін қалады. Бел бөлігінен арқа омыртқасы айналасындағы жұмсақ етін кесіп алады. Алынған жұмсақ етті жұқа шеті мен көгетке бөледі.

Сиыр жартыетін бөліктерге бөлу, аунату және сіңірлерден ажырату нәтижесінде келесі ірі тілімді жартылайфабрикаттар алынады: жауырын бөлігі (иық және иықасты), төс, мойын бөлігі, қалың шеті, жауырынасты бөлігі, жиегі, кесек еті (жамбас сүйегі жалпақ басының бұлшықеті), жұқа шеті, жоғарғы, ішкі, сыртқы және бүйірлі жамбас буынының бөлігі, котлетті ет. Сонымен қатар сүйектер алынады: мойын, омыртқа, қабырға, жауырын, иық, білек, жарық, бел және сегізкөз омыртқасы, жамбас, сан және асықжілік.

Ірітілімді жартылайфабрикаттарды аспаздық пайдалану. Аз біріктірілген тіндерден тұратын, қуыру үшін падаланылатын, егер ол көп болса қайнату және бұқтыру үшін қолданылатын ет бөліктері

Кесек еттер — табиғи үлесті және ұсақ тілімді, тұтас қуыруға арналған тұтас еттің нәзік бөлігі.

Қалың және жұқа шеті — табиғи үлесті, қақталған және ұсақ тілімді, тұтас қуыру үшін.

Жамбас буының ішкі және жоғарғы тілімдері — ірі және үлесті тілімдерді бұқтыру үшін, қақталған және ұсақ тілімдерді қуыру үшін.

Жамбас бөлігінің сыртқы және бүйірлі бөлігі — ірі, ұсақ және үлесті тілімдерді бұқтыру үшін.

Жауырынды, жауырынасты бөліктер, төс, жиек (I санатты ет) — ірі тілімдерді қайнату үшін, ұсақ тілімдерді бұқтыру үшін

Котлетті ет — мойын бөлігі, көгет, жиек (II санатты ет) — для шабылған өнімдерді дайындау үшін, себебі оның құрамында 80% дейін біріктіру тіндері бар.

Қой етінен бүйректерін алып тастайды (егер бүйректерімен бірге әкелінген болса), сосын жамба буынының томпақ жерінен бастап көлденеңінен алдыңғы және артқы бөліктерге бөледі (3.2 сурет).

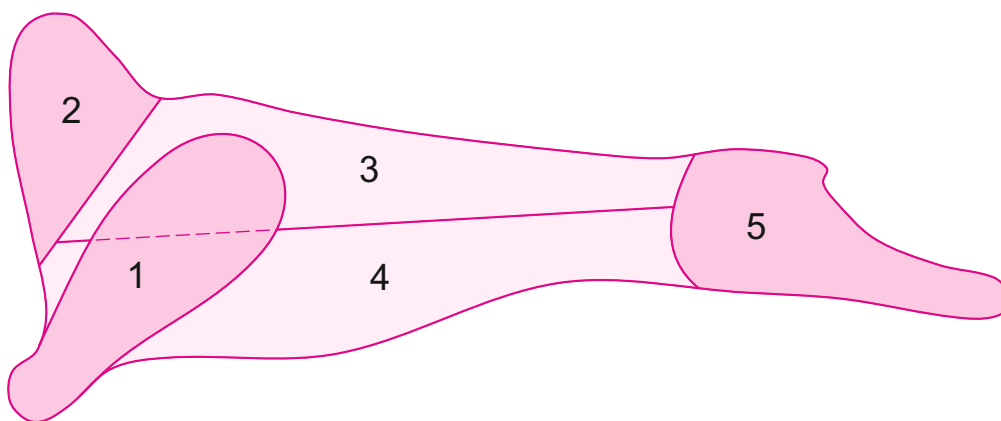
Тұтас еттің алдыңғы және артқы бөлігін бөлу және аунату. Алдыңғы бөлігінен бірінші жауырынын бөледі, сосын соңғы мойын омыртқасы бойынша мойын бөлігін шабады. Қалған бөлігінен арқа омыртқасының айналасынан омыртқаның екі жағынан жұмсақ етін кесіп алады, омыртқаны шауып, төс сүйегін шауып, екі жартыға бөледі. Алынған жарты бөліктің ішкі жағын стөл үстіне жоғары қаратып қойып, төс етінің ені барлық ұзындықта бірдей болатындай етіп қабырғаларға тіліктер жасайды (қабырғаның ұзындығы 8 см көп болмауы қажет), қабырға сүйектерін шабады және төс еттерінен төсінен ажыратады.

Төс етінен бірінші қабырғадан төртінші қабырғаға дейінгі бөлікті алып тастайды, себебі ол бұлшықеттің жұқа қабатынан тұратындықтан, үлесті тілімдерді алуға жарамсыз. Төс етіне толық аунату жасамайды. Төс етінің бел бөлігінен көлденеңінен омыртқа өскінін кеіп алып тастайды, қалған қабырқаларды кесіп алмайды, шеттерін кеседі.

Төсті толық аунатуға жібермейді, қабырқаларды кеіп алмайды; төс сүйегін тұтас етті мүшелеу кезінде бөліктерге шауып тастамаса, онда кеседі. Төс етінің артқы жағынан сіңірлі етті кесіп алады.

Мойын бөлігін аунату кезінде мойын омыртқасының бойымен жұмсақ етті ұзына бойы тіліп, жұмсақ етті тұтас жалпақ етке кеседі.

Жауырын бөлігін сиыр еті секілді аунатады. Тазалу кезінде қатқыл біріктіру тіндері мен сіңірлерін алып тастайды. Сыртқы бөлігіндегі қабыршақты алмайды.



3.1 Сурет. Сиыр етінің жартыетін бөлу:

1 — мойын; 2 — жауырын; 3 — төс; 4 — покромка; 5 — қалың шеті; 6 — жұқа шеті; 7 — ет кесегі; 8 — көгет; 9 — артқы аяқтың жоғары бөлігі; 10 — артқы аяқтың сыртқы бөлігі; 11 — артқы аяқтың шет жағы; 12 — артқы аяқтың ішкі бөлігі; 13 — (сіңірлі ет) голяшка

Тұтас еттің артқы бөлігін бөлу жіне аунату. Артқы бөлікті омыртқа бойымен екі жамбас бөлігіне (сан еті) бөледі. Артқы аяқты аунату тура сиырдың тұтас етіндей болады. Жамбас бөлігінің жұмсақ етін 5 кг дейін тұтас қалдырады. Ірі еттерде жамбас бөлігін қабыршақтармен төрт бөлікке бөледі.

Қой етін аунату және бөлікке бөлу нәтижесінде келесі ірітілімді жартылайфабрикаттарды алуға болады: екі төс еті, екі жамбас бөлігі (екі сан еті), екі төс, екі жауырын бөлігі және котлет еті (көгет және мойын бөлігінен жұмсақ еті тілімдері, жұмсақ еттің ірі тілімдерін тазалау кезінде алынған бөліктер).

Ешкі және бұзау етін бөлу тура қой етіне ұқсап жүзеге асады.

Тұтас ет бөліктерін аспаздық қолдану:

- **жамбас бөлігін** — қатталған үлесті және ұсақ тілімді, тұтас қуыру үшін;
- **төс еті** — үлесті (табиғи және қатталған) және ұсақ тілімді, тұтас қуыру үшін;
- **жауырын бөлігі** — үлесті және ұсақ тілімді бұқтыру, қайнату, тұтас қуыру (орама) үшін;
- **төс** — ұсақ тілімдерді бұқтыру, тұтас және турама күйінде қуыру және қайнату үшін;
- **котлетті ет** — ұрылған өнімді дайындау үшін.

Шошқа етінде бірінші кезекте кеек етін бөліп алады. Тұтас еті мен жартыетін сегізкөз және бел омыртқасы арасындағы жамбас сүйегі дөңесіндегі алдыңғы және артқы бөліктерге бөліктейді (3.3 сурет).

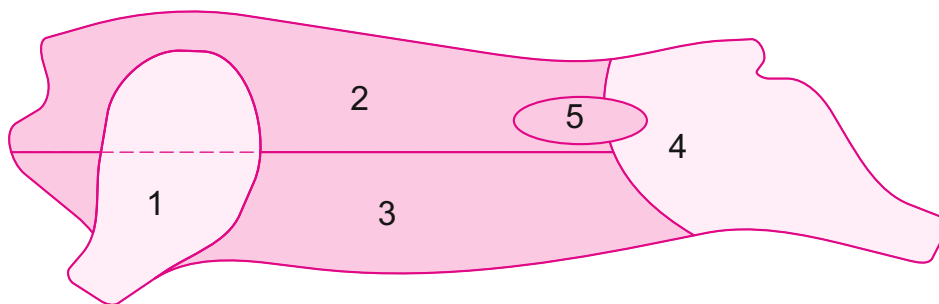
Алдыңғы бөлігін жауырын бөліп тұрады. Шошқаның арқа бөлігіндегі майлы етінен шошқаның қыртыс майын оның жұмсақ етінен 1 см дейін текше қалдыра отырып, тұтас қабатын кеседі. Қалған бөлігін (қорапты) омыртқа және төс сүйегі бойынша екіге шабады, омыртқа бөлігін бұталап және төсті төс етінен ажыратады. Төс етінің қабырғасы 8 см дейін болуы қажет. Төс етінен мойын бөлігін төртінші және бесінші қабырға арасынан ажыратады. Төс еті мен төсті толық аунатуға бермейді. Теріні етті бөлу кезінде сылып алады және іркілдек қайнату үшін қолданады.

Мойын бөлігін қуыру үшін тұтас пайдаланады, бұқтыру үшін үлесті және ұсақ тілімдерін пайдаланады.

Артқы бөлігін екі жамбас бөлігіне бөледі және аунату жүргізеді. Алынған жамбас бөлігінің жұмсақ етін тура сиыр еті сияқты қабаттары бойынша төрт бөлікке бөлуге болады.

Шошқа етін бөлу және аунату нәтижесінде келесі ірітілімді жартылай фабрикаттарды алуға болады: кесек ет, төс еті, төс, жамба буыны, мойын және жауырын бөлігі, котлетті ет.

Ірітілімді жартылай фабрикаттарды аспаздық пайдалану тек қуыру үшін тұтас, үлесті және ұсақ тілімдерін бұқтыру үшін пайдаланылатын мойын бөліктерінен басқа бөліктері дәл қой, ешкі және бұзау еттерінің бөліктерін пайдалануға ұқсас келеді.



3.3. Сурет. Шошқа жартыетін бөлу:

1 — жауырын бөлігі; 2 — төс еті; 3 — төс; 4 — сан еті; 5 — кесек ет

Еттен жасалатын жартылайфабрикаттарды келесі топтарға бөледі:

- ***тікелей жылумен өңдеуге арналған ірітілімділер*** (турама салынған төс еті, қалың шеті, жұқа шеті (ростбиф) және т.б.);
- ***өндіріске дейінгі дайындаумен қамтамасыз етуге арналған ірітілімділер*** (кафе, ресторандар) және одан кейінгі жылумен өңдеу үшін олардан жартылайфабрикаттарды дайындау (жамбас бөліктерінің тілімдері, жауырын жұмсақ еті және т.б.);
- ***үлесті жартылайфабрикаттар*** — жылумен өңдеу үшін дайындалған бір-екі тілімнен тұрады. Үлесті жартылайфабрикаттарды өз кезегінде табиғи (филе, бифштекс, стейк, табиғи котлеттер және т.б.) және қатталған (шницели, ромштексы, қайтара ұрылған котлеттер және т.б.) деп бөледі;
- ***ұсақтілімділер*** (рагу, азу, бефстроганов, гуляш және т.б.);
- ***шабылғандар*** — табиғи шабудан (бифштекс рубленый, котлеттер табиғи рубленые және т.б.) және котлетті масса (котлеттер, биточки және т.б.).

Осы жартылайфабрикаттарды дайындау үшін арнайы тәсілдер қолданылады: кесу, көпсіту және қайтара ұру, қаттау, нақыштау және маринадтау.

Кесу. Еттен жасалған жартылайфабрикаттарды бұлшықет тіндерінен көлденең кесу. Осындай кесудің арқасында ет тілімдері жылумен өңдеу кезінде түрі азырақ өзгереді және оңайырақ шайналады. Міндетті түрде есепке алу қажет: қарапайым құрылымды (кесек ет) бұлшықеттерді 90° бұрышта кеседі; бірқанат құрылымды бұлшықетті (мысалы, қалың және жұқа шеті) 45° бұрышта; күрделі құрылымды бұлшықеттерді (иық бөлігі, жамбас бөлігінің бүйір тілімі) талшықтардың бағытына байланысты пышақтың еңкею бұрышына ауыстыра отырып, кеседі.

Көпсіту, қайтара ұру. Біріктірілген қатқылдау тіндері бар ет бөліктерін дайындау кезінде жартылайфабрикаттарды көпсітеді. Ол үшін оларды арнайы шапқы, балталар көмегімен қайтара ұрады немесе пышақтың жоғары жағымен кертеді, немесе етті көпсіту үшін машинаны пайдаланады. Үстіңгі жағынан керту кезінде терең емес керткітер жасайды, тілімді аударып, екінші жағынан 90° бұрышты екінші жағынан керткітер жасайды. Көпсіту кезінде перемизия (аралық біріктіру тіндері) құрылымы механикалық түрде бұзылады, бұл дайын өнімді шайнауды және тістеуді жеңілдетеді. Қайтара ұру процессінде тілімдер қалыңдығын түзулейді және олардың үсті жағын тегістейді.

Бұл жартылайфабрикаттардың біркелкі қызуына мүмкіндік береді. Сонымен қатар, жылумен өңдеу кезінде жартылайфабрикаттардың пішіндерін жақсырақ сақтайды.

Қаттау. Ылғалдың жоғалуын азайту үшін және өнімді қуыру кезінде жоғары жағында әдемі қабықша пайда болу үшін қолданылады. Еттен жасалған жартылайфабрикаттарды ұнға (мәселен тефтели), ұсақ кепкен нанға (мәселен, «Киев» котлеттері) немесе үккіштен өткізілген қатқан бидайнанына аунатады.

Нақыштау. Еттің сөлділігін арттыру үшін, дәм және хошиісті сапаларын жақсарту үшін қолданады.

Маринадтау. Еттің біріктіру тіндерін жұмсаруына, жақсы дәм беруіне және хош иісті болуына мүмкіндік береді. Етті үлесті немесе ұсақ тілімдерге маринадтайды.

3.7. СИЫР ЕТІНЕН ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАР

Ірітілімді жартылайфабрикаттар. Оларға ростбиф (сиыр етінен қуырылып пісірілген тағам), бұқтыруға, қайнатуға және нақыштауға арналған ет жатады.

Ростбифді ет кесіндісінен, қалың және жұқа шетінен жасайды: оларды қабыршақтарынан тазартады, ал кесек етті – сіңірінен ажыратады, сосын бірнеше жерінен кертіктейді. Жартылайфабрикаттарды сөлділік беру үшін жұқа нақыштау қабықшамен айналдырады.

Қуыру үшін пайдаланады.

Бұқтыру үшін Етті 1,5...2,0 кг массада сыртқы, ішкі, бүйірлі, жамбас бөлігіндегі сыртқы тілімдерден дайындайды. Етті алдын ала тазалайды және сіңірлерін кесіп алып тастайды.

Нақыштау үшін етті дәл бұқтыруға арналған бөліктерді дайындаған сияқты дайындайды. Жылумен өңдеуден бұрын етті тазалайды және ақ тамырлардың, шошқаның қыртыс майының, сәбіздің ұзын бөліктерінің талшықтарының өне бойын пышақтың көмегімен немесе нақыштау инесімен нақыштайды.

Қайнатылған етті жауырыннан, жауырын асты бөлігінен, төс етінен, жиектерден (1 санатты еттер) дайындалады. Етті 1,5.2,0 кг массада тілімдерге кеседі.

Үлесті жартылайфабрикаттары. Оларға бифштекс, стейк, сүбе, лангет, антрекот, ромштекс, жанышталған зраза, духовка сиыреті.

Бифштекс кесек еттің қалың бөлігінен 2.3 см қалыңдықта тікбұрыштап кеседі, ақырын қайтара ұрады. Бір үлеске бір тілімдеп кеседі.

Стейк жұқа шеті немесе мықынды (артқы аяқтың үстіңгі бөлігі) ет кесіндісінен кеседі. Етті қабықшасынан және майдан тазартады, сосын шамамен қалыңдығы 3,0...3,5 см тілімдерге тікбұрыштап кеседі. Жартылайфабрикаттардың бетінде бірнеше жерінен кескілеуге болады.

Сүбе ет кесегінің орташа бөлігінен қалыңдығы 4...5 см тікбұрышты етіп кеседі, қайта ұрмайды, дөңгелек пішін береді.

Лангет кесек еттің (құйрық) жұқа бөлігінен 45 °С бұрышта, қалыңдығы 1,0...1,5 см, әрбір үлеске екі тілімнен. Жартылайфабрикаттарды ақырын қайта ұрады.

Антрекот қалың және жұқа жиегінен қалыңдығы 1,5... 2,0 см тікбұрышта кеседі. Жартылайфабрикатты қайта ұрады, сіңірлерін кесіп алып тастайды. Антрекот сопақ-ұзын пішінде болуы қажет.

Ромштекс қалың және жұқа жиегінен, жамбас буыны бөлігінің жоғарғы және ішкі қалыңдығы 1,0.1,5 см, қайта ұрады, сіңірлерін алып тастайды, тұз, бұрыш себеді, лезонға жібітеді, ұнтақталған кепкен нанға аунатады.

Жанышталған зраза жамбас буыны бөлігінің сыртқы және бүйір кесек етінен қалыңдығы 1,0...1,5 см кеседі, қайта ұрады, ортасына турама салып, кішігірім шұжық секілді айналдырады, жіппен байлайды.

Турама үшін: пиязды жай қуырып қайнатылған жұмыртқа мен саңырауқұлақпен, ұсақ туралған ақжелкен көгімен, майда кепкен нан, тұз, бұрышпен біріктіріп, араластырады.

Духовкадағы сиыр еті үшін етті жамбас буыны бөлігінің сыртқы және бүйір кесек етінен қалыңдығы 2,0...2,5 см кеседі, қайта ұрады, сіңірлерін кесіп алады. 1 үлесті бөлік үшін дұрыс емес төртбұрыш және сопақ пішінде бір-екі тілімнен кеседі.

Ұсақ тілімді жартылайфабрикаттары. Оған бефстрогондар, кәуәпқа, азу, қуыруға, гуляшқа арналған еттер жатады.

Бефстрогондар қалың және жұқа жиегінен, жамбас буыны бөлігінің жоғарғы және ішкі кесек етінен кеседі. Тілім еттің талшықтарын қалыңдығы 1,0...1,5 см қабатқа кеседі, қалыңдығы 0,5 см қайта ұрады, 5,7 массада, ұзындығы 3,4 см бөліктерге кеседі.

Кәуәпқа арналған ет (мәскеулік кәуәп) төртбұрышты кесек еттерден 30.40г. тілімдер кеседі, тұз, бұрыш сеуіп, істікке шаншиды, екі есе кіші қалыңдықта шошқаның қыртыс майларын түйінді пияздардан жасалған дөңгелектермен кезектеп қояды.

Азу үшін жамбас буыны бөлігінің сыртқы және бүйір кесек етінен қалыңдығы 1,5...2,0 см, 3.4см ұзындықта, бефстрогондарға қарағанда екі есе қалыңдықта, 10...15г. массада кеседі.

Қуыру үшін етті қалың және жұқа жиегінен, жамбас буыны бөлігінің жоғарғы және ішкі тілімдерден қалыңдығы 2 см кеседі, қайта ұрады және 10....15г. массада кесектерге кеседі.

Гуляш үшін етті жауырын және жауырынасты бөліктердегі, төс етіндегі, жиек еттегі жұмақ еттерден бір үлесті бөлікке 4...5 данадан 20...30г. массада төртбұрышты тілімдерге кеседі. Етті кеспестен бұрын жоғарғы жағындағы қабыршақтан тазартпайды. Майдың құрамы 10 % аспауы тиіс.

3.8. ҚОЙ ЕТІНЕН ЖӘНЕ ШОШҚА ЕТІНЕН ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАР

Ірітілімді жартылайфабрикаттар. Оларға қуыруға арналған қой еті (шошқа еті), қой ашамайы, қақталып пісірілген шошқа еті, карбонат, шаншылып бұқтырылған қой еті (шошқа еті), турама салынған төс еті.

Қуыруға арналған қой еті (жигго) сан етінен дайындайды (жамбас буыны бөлігінен). Сан етін асық жілікпен жамбас сүйегін алып тастап, сүйектен етті толық сырмайды. Сан сүйегінің төменгі басынан 10 см қашықтықта домалақтап кеседі, сүйектен жұмсақ етін алады, бас жағын қиғаштап кесіп алады, сан етінің жоғары жағының жанын туралайды.

Қой ақшамайы төс етінің бел бөлігінен дайындайды. Омыртқасын сындырып алмай ғана бас-сүйектен бастап бел бөлігін бөліп алады. Жұқа шетін омыртқаға қарай майыстырып, кендір жіппен байлайды.

Қақталып пісірілген шошқа етін шошқа сан етінен дайындайды, кей кезде терісін шешпейды. Сан етін толық аунатады.

Карбонад шошқаның төс етінен дайындайды. Шошқа төс етін толық аунатады. 5 см дейінгі қалыңдықтағы қабат майдың болуы қажет.

Қуырылған қой еті (шошқа еті) дайындау үшін жауырын жұмсақ еті пайдаланылады. Жауырынның жоғарғы және төменгі жағын ішке қарай айналдыра отырып, орама айналдырады, сосын кендір жіппен байлайды. Төс етінен, жамбас бөлігінен дайындауға да болады.

Шаншылып бұқтырылған қой етін (шошқа етін) дайындау үшін жауырын жұмсақ етін кесектеп туралған сәбізбен, ақжелкенмен шаншып, орама етіп орайды.

Турама салынған төс етін дайындау үшін төс етінің көгет тұсындағы сыртқы жұмсақ еті мен қабырға сүйегіндегі жұмсақ ет аралығындағы қабыршақты тіліп, «қалта»етіп жасайды. Оны турмамен толтырып, тесігін тігеді немесе істік ағаштармен қатырады. Төс етінің ішкі тұсынан қабырға айналасындағы қабыршақтарды тіледі, оларды жылумен өңдегеннен кейін алып тастайды.

Турама үшін: қарақұмық немесе күріш ботқасын бытыратып пісіреді, қуырылған пиязды, қайнатылып туралған жұмыртқаны, тұз, бұрыш, ұсақ туралған ақжелкен көгін қосып, араластырады. Пісірілген күрішті

қой етінен жасалған шикі турамамен, қуырылған пиязбен, тұз және бұрыш салынып параластырылған тураманы пайдаланса да болады.

Үлесті жартылайфабрикаттар. Оларға табиға котлеттер, қайта ұрылған котлеттер, қайта ұрылған шницельдер, эскалоп және тағы басқалар жатады.

Қой немесе шошқа етінен жасалған табиғи котлеттер қабырға сүйегімен бүйрек бөлігіне жанасып жатқан төс етінен кесіп алады. Үлесті тілімді қабырға сүйегінің айналасынан 45° бұрышта қиғаштап, оның төменгі жағынан 2....3 см жұмсақ етін кеседі. Сүйегін тазалайды, котлетті қайта ұрып, оған сопақ пішін береді (түзулеу жолымен) және сіңірін кесіп алады.

Қой немесе шошқа етінен қайта ұрылған котлеттер тура табиғи түрде дайындағандай дайындайды, бірақ жартылайфабрикаттарды сіңірлерін алғаннан кейін тұз және бұрыш қосып, лезонда жібітеді және кепкен нанда қақтайды.

Қайта ұрылған шницель сан етінен қалыңдығы 2,0.2,5 см үлесті тілімдерге кеседі, тілімдерді қайта ұрады, сіңірлері мен қабыршағын тіліп, тұз және бұрыш себеді, лезонда жібітіп, кепкен нанда қақтайды және сопақ-ұзынша пішін береді.

Эскалоп қабырға сүйектерінсіз төс етінен (бүйрек бөлігі) қалыңдығы 1,0.1,5 см үлесті тілімдерге бөледі, қайта ұрады, сіңірлерін тіледі. Бір үлесті бөлікке бір-екі тілім кеседі. Жартылайфабрикаттың пішіні сопақша-жалпақ болуы қажет.

Кар бойынша кәуап үшін етті төс етінің бүйрек бөлігінен төртбұрышты пішінде, үлесті бөлікке бір тілімнен кеседі. Сосын оны маринадтайды.

Маринадтау үшін: кесілген етті ыдысқа салып, лимон шырыны, лимон қышқылы немесе сірке суын себеді, майда туралғын түйінді пиязды, тұзды, ұнтақталған бұрыш пен ұсақ туралған ақжелкен мен аскөкті себеді. Өсімдік майын қосуға болады. Тоңазытқышқа 4.5. сағатқа қояды. Бүйректерді етпен бірге маринадтайды. Қуырмастан бұрын істікке жарты бүйректі, сосын ет пен кішігірім қызанақты шаншиды.

Духовкадағы қой немесе шошқа еті үшін етті жауырын бөлігінен (шошқа етінде – мойын бөлігінен) қалыңдығы 2,0.2,5 см, 45° бұрышта бір үлесті бөлікке бір-екі тілімнен кеседі. Жоғары қабыршақтан тазаламайды.

Ұсақтілімді жартылайфабрикаттар. Оған кәуап, палау, қуырулар, рагулер, гуляш үшін еттер жатады.

Кәуап үшін етті сан етінен немесе қабырғасыз төс етінен 30.40 г төртбұрыштап кеседі, сосын етті маринадтайды («Кар» кәуабын қарау). Қуырмастан бұрын бес-алты кесектен іспараға шаншиды. Майдың құрамы 15% аспауы қажет.

Палау үшін қойдың жауырын бөлігінің жұмсақ етінен 10...15 г. төртбұрыштап кеседі.

Қуыруды дайындау үшін етті шошқа етінің төс етінен және сан етінен 10...15 г. массада кесек түрінде кеседі.

Рагу үшін қой немесе шошқа төсінен ет тілімдерін сүйекпен бірге 30...40 массада шабады. 1 үлеске үш-төрт тілім.

Гуляш үшін шошқа етінің мойын бөлігі және жауырын жұмсақ етінен 20...30 г. массада төртбұрышты етіп кеседі. Май құрамы 20 % дейін.

3.9. ШАБЫЛҒАН ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Шабылған жартылайфабрикаттарды дайындау үшін көбінесе котлетті еттерді пайдаланады. Оны еттартқышта немесе ет кескілеу машинасында майдалайды. Туралған сиыр, қой және шошқа етінен **табиғи жартылайфабрикаттар** және **нан қосылған жартылайфабрикаттарды** дайындайды.

Котлетті ет. Котлетті масса үшін алады: сиыр етінде — мойын бөлігінің жұмсақ еті, көгет, кесілген еттер, I санатты иек еті; қой етінде — мойын бөліктерінің жұмсақ еті және кесілген еттер; шошқа еті — кесілген еттер. Котлетті ет тілімдерін сіңірлер мен қатқыл біріктірілген тіндерден тазартады. Дәмді жақсарту және сөлді ету үшін майсыз котлетті еттің құрамына шикі майды (5.10% ет массасына) қосады. Шошқа котлетті еттің құрамында 30 % дейін майлы тіні, 5 % дейін біріктірілген тін болуы қажет. Сиыр, қой және бұзаудың котлетті етінің құрамында майлы және біріктіру тіні 10% аспауы қажет.

Шабылған табиғи жартылайфабрикаттар. Шабылған массаны дайындау үшін етті кесектерге бөліп, шикі шошқа майын қосады, еттартқышта немесе ет кескілеу машинасында майдалайды. Дайын болған массаға су немесе сүт, тұз, бұрыш қосып, мұқият араластырады және жартылайфабрикаттарды пішіндейді. 1000 г. туралған массаға 800 г. ет, 120 г. шошқаның қыртыс майы, 70 мл су немесе сүт қосады. Туралған массада жартылайфабрикаттар қатталмаған (бифштекс, табиғи котлеттер, фрикадельдер, люля-кебаб) және қатталған (табиғи туралған шницель, «Полтавия» котлеттері) болуы мүмкін.

Туралған бифштекс сиыр етінен дайындайды. Сиырдың қыртыс майын ұсақ төртбұрышты етіп (5 x 5 мм) турайды, үлестейді, өнімге қалыңдығы 2 см жалпақ-домалақ пішін береді. 1 үлеске 1 данасын пайдаланады.

«Полтава» котлеті туралған массаны сиыр етінен қыртыс майларының, төртбұрыштан майда туралған сарымсақ қосып дайындайды. Дайын массаны үлестейді, котлетке пішін беріп, кепкен нанда қаттайды. Бір үлеске 2 дананы пайдаланады.

Табиғи туралған котлет үшін туралған массаны қой етінен немесе шошқа етінен дайындайды, үлестейді және өнімге бір ұшы үшкір сопақша пішін (котлет пішіні) береді.

Табиғи туралған шницель үшін туралған массаны шошқа, қой, сиыр еттерінен дайындайды, үлестейді, қалыңдығы 1 см сопақжалпақты пішін береді, лезонға жібітіп, кепкен нанға қаттайды.

Люля-кебаб. Қой етінен туралған массадан дайындайды. Котлетті массаны қой майымен (құйрық) және шикі түйінді пиязбен араластырып, еттартқыштан 2-3 рет өткізеді. Түйінді пиязды тек етті хош иістендіру ғана қолданбайды, сонымен қатар оның құрамында протеолиттік ферменттердің болуына байланысты, оның жұмсаруын жақсартады. Дайын болған массаға тұз, бұрыш, лимон қышқылын қосып, мұқият араластырады, маринадтау үшін тоңазытқышқы 2....3 сағатқа қояды. Сосын үлестеп, істікке шанши отырып, майда шұжық тәрізді пішін береді. 1 үлеске 2.3 дана пайдаланады.

Фрикаделдер үшін етті тілімдерге кесіп, еттартқыштан өткізеді, майда туралған түйінді пияз, шикі жұмыртқа, майда бұрыш, тұз, су құйып мұқият араластырады. Дайын массаны 7....10 г. массада кішкене шарларға бөледі.

Нан қосылған туралған жартылай фабрикаттар (котлетті массадан өнім). Котлетті массаны дайындау үшін сиыр етін (мойын жұмсақ етін, кесек еттер мен көгет), шошқа етін (кесек еттер), қой етін (мойын жұмсақ еті, кесек еттер) пайдаланады. Құрамында 10% майы бар етті пайдаланған дұрыс. Майсыз етті пайдаланған кезде табиғи майлар немесе қыртыс майларды (5.10%) қосады.

Массаны дайындау үшін тілімдерге кесіп, еттартқышта майдалайды, алдын ала мұздай суда немесе сүтке (ет массасынан 30.35% сұйық) жібітіліп, сығылған 1-ші немесе жоғары сұрыпты қатқан бидай нанын (20.25% ет массасына), тұз, бұрыш қосып, қайтадан еттартқыштан өткізеді, өнім үлпілдек, біркелкі болуы үшін, ауамен байытылу үшін, мұқият қағады.

Котлетті массаға қосылатын нан қатқан болуы қажет, себебі балғын нан жібітілгеннен кейін қоюланып, массамен араластырған кезде түйірлер пайда болып, дұрыс бөлінбейді.

Құрамында ет массасынан 25% наны бар котлетті массада котлеттер, домалатпалар, шницельдер; наны аз мөлшерде болатын (шамамен ет массасынан 20%) котлетті массада фрикадельдер, жаншылған ет, тефтелдер, орама, «Үй», «Киев», қой еті котлеттері.

Котлетті массаны дайындау үшін 1000г. массаға 250 г. бидай наны, 300 мл су немесе сүт, 20 г. тұз, 1 г. ұсақталған бұрышты алады.

Котлеттер — бір ұшы үшкір сопақ-жалпақты пішінді өнім.

Котлетті массаны үлестейді, кепкен нанда қаттайды, пішін береді. Котлеттің қалыңдығы — 1 ...2 см, ені — 5 см, ұзындығы — 10... 12 см. 1 үлеске 1,2 дана.

Домалатпалар — жалпақ-домалақ пішінді, қалыңдығы 2.5 см, диаметрі 6 см өнім. Котлетті массаны үлестейді, қаттайды және пішін береді. 1 үлеске 2 дана.

Туралған шницель — қалыңдығы 1 см сопақ-жалпақша пішінді өнім. Котлетті массаны үлестейді, кепкен нанда қаттайды, пішін береді. 1 үлеске 1 дана.

Тефтелдер — ұнға аунатылған, диаметрі 3 см кішкене шар тәрізді өнім.

Котлетті массаны котлетке қарағанда аз мөлшердегі нан қосып дайындайды, майда туралған қуырылған түйінді пияз қосып дайындайды. Нан орнына бытырап піскен күріш (15% ет массасынан) қосуға болады. Дайын массаны үлестейді, пішіндейді және ұнда қақтайды. 1 үлеске 2.4 дана.

Туралған жаншылған ет үшін котлетті массаны аз мөлшердегі нан қосып дайындайды. Дайын массаны үлестейді және қалыңдығы 1 см домалақ пішін беріп, ортасына тураманы салады, жиектерін біріктіріп, сопақ жиегі бар кірпіш тәрізді пішіндеп, кепкен нанда қақтайды.

Турама үшін: қуырылған пияз, туралған жұмыртқа, ұсақ туралған ақжелкен көгі, тұз, ұсақталған бұрыш қосып, мұқият араластырады. Майда тілімдеп туралған омлеттен жасалған тураманы салуға да болады.

Орама үшін котлетті массаны аз мөлшердегі наннан дайындайды. Су бүркілген тағамдық үлдірге немесе майлыққа котлетті массаны қалыңдығы 1,5.2.0 см тікбұрышты етіп жайып, ортасына ұзынынан тураманы салады. Майлықтың немесе тағамдық үлдірдің арқасында массаны бірінші жиегі екіншісін оңай табатындай етіп біріктіреді, сосын майлықтан немесе тағамдық үлдірден орама домалатып, май жағылған қаңылтыр табаға жапсарын төмен қаратып қояды. Ораманы туралап, үстіне жұмыртқа жағады, кепкен нандарды сеуіп, май шашыратады және жылумен өңдеу кезінде жарылып кетпеу үшін бірнеше жерінен теседі.

Турама үшін май қосылған қайнатылған макарондарды немесе майда туралған қайнатылған жұмыртқа, немесе қуырылған пиязды пайдалануға болады. Тураманы қайнатылып туралған жұмыртқадан және қуырылған түйінді пияздан дайындауға болады.

Фрикаделдер үшін котлетті массаны шикі түйінді пияз қосып дайындайды. Дайын массаны үлестейді, 10....12 г. массада шар тәрізді етіп пішіндейді, ұнға аунатады.

«Мәскеу» котлеттерін котлетті сиыр етін шикі май және түйінді пияз қосып дайындайды.

«Киев» котлеттерін котлетті шошқа етіне шикі май және түйінді пияз қосып дайындайды, кепкен нанда қаттайды.

Қой котлеттері котлетті қой етінен дайындайды. Қойдың шикі майы мен түйінді пияз қосады. Кепкен нанда қаттайды.

«Үй» котлеттері сиыр және қойдың араласқан котлетті етінен (64 және 36% сәйкес), шикі май мен түйінді пияз қосып дайындайды.

Кнель масса дайындау үшін сиыр етінің жамбас бөлігінің бүйірлі және сыртқы тілімдерін пайдаланады. Етті тілімдерге кесіп, паштетті торы бар еттартқыштан өткізеді, сүт немесе кілегейде жібітілген қатқан бидай нанының ортасын (10% ет массасына) қосады, араластырып, тағы да паштетті торы бар еттартқыштан екі рет өткізеді, араластырады, сүртіп алады. Бұдан кейін массаны қалған сүт пен кілегейді қоса отырып, жұмыртқа ақуызымен шайқайды. Егер масса жақсы шайқалса, тілімін суға салғанда ол батпайды. Шайқау соңында массаны тұздайды.

Дайын кнельді массаны арнайы май жағылған қалыпқа салып, буда пісіреді немесе кондитерлік қаптан «бөлек алып», бөктіреді.

3.10. ЖАБАЙЫ ЖАНУАРЛАР МЕН ТОРАЙЛАРДЫ ӨҢДЕУ

Торайларды өңдеу. Етті жекелеген сауда желісінде, қоғамдық тағамдар желісінде сату және өндірістік қайта өңдеу талапқа сай жүзеге асады. Емізулі торайлар тұтас еті (тері массасымен бірге 3 ден 7 кг) V санатқа жатады. Терісі ақ немесе жай қызғылт, ісіксіз, жарасыз, қанталамаған, жәндіктер шақпаған; қабырға және арқа омыртқа өскіндері болмайды. V санаттағы торайларды басымен, аяғымен терісінде тұтас ет етіп, ішкі ағзаларысыз және ішмайларысыз шығарады. Етте тікенектері қалған жағдайда қақтайды, ұнмен сүртіп, салқын суда мұқият жуады. Мөлшері 4 кг дейінгі емізулі торайладың еттерін жылумен өңдеуде тұтас пайдалануға болады. Бұл еттерді келесі жағдайда дайындайды: торайдың ішкі жағынан жауырын мен жамбас сүйегі арасындағы омыртқа сүйегін шабады, және бәркелкі қызу үшін етті жалпақтайды (бүйірлерін майыстырады). Мөлшері 4 кг жоғар етті омыртқа жанынан екіге шабады, бұдан үлкендеу еттерді төрт-алты бөлікке шабады.

Жабайы жануарлардың тұтас етін өңдеу. Жабайы жануарлардың тұтас етін тура соғым малдарының тұтас еттері секілді бөліктерге бөледі: жабайы ешкіні — қой еті секілді, қабан және аюды – шошқа еті секілді, бұғы мен бұланды - сиыр еті секілді. Жабайы аңдардың етінде біріктіру тіндері көп болғандықтан, олар өте қатты және қуыру кезінде жұмсармайды. Алынған бөліктерді аунатып, етті сіңірінен ажыратады. Дәмін жақсарту мақсатында, өзіне тән иісін алу үшін және дәнекер тіндерін жұмсарту үшін жабайы жануарлардың ет кесектерінің мөлшеріне, түріне, жасына байлансыты 1...4 тәулікке, ауық ауық ауыстыра отырып маринадтайды. Маринадтауды мұздай жерде жүргізеді.

Маринадтарды дайындау технологиясы: сәбіз, ақжелкен, түйенді пияз және балдыркөкті ұсақтап турап, су құяды, тұз, қант қосып, жай отта 10...15 минут қайнатады, 3% сіркесуын, бұрыш, лавр жапырағын қосып, 90... 95 °С температурады, қақпағын жауып, 5...10 минут қыздырады, сосын маринадты суытып, жабайы жануардың етіне құяды. Маринадқа қалампыр, кардамон, мускатты жаңғақ, корица қосуға болады.

1 л маринадқа қосады: тұз — 20 г, қант — 20 г, 3% сірке суы — 500 мл, лавр жапырағы — 2 дана, түйір бұрыш — 1 г, сәбіз — 50 г, түйінді пияз — 5 г, ақжелкен — 25 г, балдыркөк — 25 г.

Етке сөлділік беру үшін маринадтан кейін майда кесектерге бөлінген, суытылып, тұздалмаған, сарымсақ бөліктерімен майқыртыстарымен майлайды.

Аққоянды тура үй қояны секілді өңдейді.

3.11. СОРПАЛЫҚ ӨНІМДЕР МЕН СҮЙЕКТЕРДІ ӨНДЕУ

Сорпалық өнімдерді өндеу. Сорпалық өнімдерге жатады: басы, аяқтары, құйрығы, миы, бауыр, бүйрек, тіл, жүрек, қарын (жалбыршақ қарын), өкпе, желін. Олардың құрамында көп мөлшерде ақуыздар (18% дейін), дәрумендер, темір және фосфор тұздарына бай. Тіл мен жүрек 17% дейін майдан тұрады.

Тағамдық құндылығына байланысты сорпалық өнімдер екі санатқа бөлінеді.

- I санат — ми, жүрек, бауыр, бүйрек, тіл;
- II санат — шошқа, сиыр және қой аяқтары (жіліншік) сиыр және қойдың бастары, шошқа құйрығы, қарын, өкпе, ерін, тамақтары. Сорпалық өнімдер суытылған немесе мұздатылған күйде әкелінеді. Мұздатылған сорпалық өнімдер қаңылтыр табала рға немесе тартпаларға бір қабаттап салып, ет цехтарында 15...16 °C температурада ерітеді. Миларды, жалбыршақ қарынды және бүйректерді суда ерітуге болады. Сорпалық өнімдер ылғалдылығы жоғары және микроағзалардың тез туындауына байланысты, тез бұзылатын өнімдерге жатады. Осыған байланысты оларды тез арада өндеу қажет.

Ірі мүйізді малдардың бастары бас сүйегінен миын алмас бұрын суық суға салады, пашықпен терісін тазалайды, жуады, терісімен бірге жұмсақ етін тіледі. Осыдан кейін ернін, тілін алып, бас сүйегінің жоғарғы жағын шауып, миын шығарып алады.

Бұзау, шошқа және қойдың бастарын қайнаған суда жидітеді немесе ұйытады, тазалайды, жуады. Сосын маңдайынан мұрнына дейін тіліп және жұмсақ етін құлағымен бірге кеседі. Миын тура ірі мүйізді мал секілді шығарып алады.

Сиырдың аяқтарын тазалайды, мұқият жуады, көлденеңінен екі бөлікке шабады, сосын ірбір бөлікті ұзын етіп шабады. Дайын болған аяқтарды мұздай суға 2...3 сағатқа жібітіп қояды.

Бұзау және шошқа аяқтарын ыстық суда жидітеді немесе ұйытады, тазалайды, тұяқтарын алып тастайды, сүйектің жан жағынан тіледі, буындарында тіліп, жұмсақ етті терісімен бірге сылып алады.

Қойдың және сиырдың құйрығын омыртқамен бөліктерге бөліп жуады, 5...6 сағат мұздай суда жібітеді.

Миды қабыршақтың ісінуі және қантамырларынан қандарын алу үшін сіркесуымен қышқылданған мұздай суда 1...2 сағат жібітеді. Бұдан кейін миды судан алмай тұрып, қабыршағын ақырын алады.

Бауырды ерітеді, өт жолдарын және қантамырларын кесіп алады, мұздай суда жуып, қабыршағын алады. Жылумен өңдеу кезінде ақуыздар аз бөлінуі үшін бауырды ыстық суда жидітіп, қуырыу кезінде сұр-жасыл түске айналмау үшін, тезірек сутады.

Сиырдың бүйрегі майдан толық ажырату қажет. Ол үшін бір бетінен ұзын етіп тіліп, майын қабыршақпен бірге алып тастайды. Сосын бүйректі көлденеңінен екіге бөліп, суық суда 3...4 сағатқа жібітіп қояды, өзіндік иісін жоғалту үшін суды екі рет ауыстырады, сосын қайта су құйып, қайнағанша әкеледі. Суды төгіп, бүйректі жуады, қайта су құйып (1 кг бүйрекке 3 л су), дайын болғанша пісіреді.

Қой, шошқа және бұзау бүйректерінен артық майларды кесіп алып, қалыңдығы 0,5 слой қабатта қалдырып, жуады.

Тілдерді кірлерінен тазартып, мұздай сумен мұқият жуады.

Шошқа мен ұсақ мүйізді малдардың қарнын, ірі мүйізді малдардың жалбыршақ қарнын ішкі жағын сыртқа айналдырады, иісін кетіру мақсатында мұздай суда 6.8 сағат суды жиі ауыстыра отырып, мұқият жуады. Бірнеше рет жуылғаннан кейін, бірнеше рет ыстық суда жидітіп, иісі толық кеткенше жуады. Қайнатпас бұрын орама етіп айналдырып, кендір жіппен байлайды.

Жүрегі мен асқазанды екіге бөледі, жүректен қоюланған қандарын алып, 1...3 сағатқа жібітіп, мұқият жуады.

Өкпені жуады, кеңірдек бөлігінен кеседі, мұқият жуады.

Желінді 1,5...2,0 кг кесектерге бөледі, 3...5 сағаттай мұздай суда жібітеді, ірі тамырларды алып тастайды.

Сорпа өнімдерінен жартылай фабрикаттарды дайындау. Оған қуырылған бауыр, построган бауыры, қуырылған милар, милы фрилар, қуырылған желіндер.

Қуырылған бауырды дайындау үшін дайындалған бауырды үлесті бөліктерге кеседі, тұз, бұрыш, сеуіп, ұнға аунатып, бірден қуырады. Бір үлеске бір-екі тілім.

Строган бауырды дайындау үшін өңделген бауырды қалыңдығы 0,5 см және ұзындығы 4...5 кесектерге кеседі.

Қуырылған миларды дайындау үшін дайындалған миларды қайнатып, суытады, кесектерге кеседі, тұз, ұнтақталған бұрыш сеуіп, ұнға аунатады.

Мидан фри дайындау үшін дайындалған миды қайнатады, суытады, сосын тұтас немесе жартылай күйінде тұз, ұнтақталған бұрышты сеуіп, ұнға аунатады, лезонға жібітіп, ұнтақталған кепкен нанға қақтайды.

Қуырылған желінді дайындау үшін дайындалған желінді тамырлар, тұз, бұрыш қосып қайнатады, суытады. Суытылған желінді кесектерге бөліп, ұнға аунатады, лезонда жібітеді, кепкен нанға қақтайды.

Сүйекті өңдеу. Етті өңдеуден кейін тағамдық қалдықтарға жататын, сүйегі мен сіңірі ғана қалады. Сүйекті пайдалану оның технологиялық ерекшелігіне байланысты.

Сүйектерді әртүрлі тағамдық құндылықтарына қарай төрт топқа бөледі:

- **Түтікті, жамбас буынды** — сорпалар мен тұздықтар үшін сүйекті сорпа дайындау үшін;
- **Төс сүйектері** — түтікті және жамбас буыны секілді дайындайды;
- **Омыртқа сүйектері** — тұздық дайындау үшін;
- **Қабырға және жауырынды** — өте тығыз тінді болады, сол себепті сорпа дайындау үшін пайдаланылмайды, ол тағамдық өндірістік мекемесіне қайта өңдеу үшін қайта жіберіледі. Сүйектердің жақсы пісуі үшін, 5...7 см ұзындықта шабады.

Сүйектің түтікті ортасында жоғары тағамдық құндылығы бар сүйек миы бар. Түтікті сүйектердің бастарын (эпифиз) аралап, түтікті тұтас қалдыра отырып, құнды тағамдық заттар жақсылап қайнатады.

3.12. САПАСЫНА ТАЛАП ҚОЮ. ЕТ ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАРДЫҢ ЖАҒДАЙЫ ЖӘНЕ САҚТАУ ТАЛАПТАРЫ.

Етті жартылайфабрикаттардың сапасына қойылатын талаптар. Жартылайфабрикаттардың үсті желдетілмеген болуы қажет, сапалы ет үшін – түсі мен иісі. Қатқыл сіңірлері, шеміршектер, қанталаған жұмсақ еттілімдері, сүйектері болмауы қажет.

Үлесті жартылайфабрикаттарды бұлшықет талшықтарының көлденеңінен кесілуі қажет.

Шабылған массадан жасалған жартылайфабрикаттарды дұрыс пішінде болуы қажет (жартылайфабрикаттардың түріне байланысты). Бөлінбеген және сынған жиегінен біркелкі қатталуы қажет. Бөлінген жағдайда – біркелкі массадан, иісімен, етпен дәмдеуіштерден тұрады.

Сақтау мерзімі және жағдайы. Жартылайфабрикаттарды 2...4°C температурада мұздай камерада сақтайды. Ірітілімді жартылайфабрикаттарды қабырғаға 30° бұрышта бір қатарлап қояды, 48 сағатқа дейін сақтайды, қаттау 36 сағатқа дейін.

Ұсаутілімді жартылайфабрикаттарды тартпаларға немесе гастросыйымдылықтарға қалыңдығы 5 см етіп қабаттайды және 36 сағатқа дейін сақтайды, маринадталған және тұздықпен 24 сағатқа дейін сақтайды.

Өзіндік дайындалған етті тураманы 12 сағатқа дейін сақтайды, өндірістік дайындалғаны – 24 сағатқа дейін.

Котлетті және шабылған массалардан дайындалған жартылайфабрикаттарды қаттау себілген тарпаларға немесе гастросыйымдылықтарға бірқатарлап қойып, 24 сағатқа дейін сақтайды.

Шабылмаған сүйектерді 3.5 сағатқа дейін сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Еттің тағамдық құндылығы қандай?
2. Етті қызулық және семіздік құрамы бойынша қалай топтастырады?
3. Етті еріту тәсілдерін айтыңыз.
4. Сиыр тұтас етін бөлме кезінде қандай бөліктерін бөледі?
5. Сиыр етінен қандай ірітілімді жартылайфабрикаттарды дайындауға болады?
6. Сиыр етінен дайындалған ұсақтілімді жартылайфабрикаттарды атаңыз.
7. Қой, бұзай және шошқа еттерін мүшелеуді атаңыз.
8. Котлетті массаның құрамын атаңыз.
9. Котлетті массадаң дайындалған жартылайфабрикаттардың сұрыптамаларды атаңыз.
10. Табиғи шабылған массаларды қалай дайындайды? Бұдан дайындалған жаотылайфабрикатардың сұрыптамаларды атаңыз?
11. Кнельді массаны қалай дайындайды?
12. Сорпаөнімдерін өңдеуді атаңыз.
13. Етті жартылайфабрикаттарды сақтау жағдайы қандай?
14. Сүйекті қалай өңдейді?

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Сиыр етінен дайындалған үлесті табиғи және қатталған жартылайфабрикаттардың кестесін құрыңыз.
2. Қой, бұзау және шошқа еттерінен дайындалған үлесті және ұсақтілімді жартылайфабрикаттардың кестесін құрыңыз.
3. Торайларды өңдеудің сыбасын құраңыз.

4 Тарау

АУЫЛШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСТАРДЫ, ЖАБАЙЫ ҚҰСТАРДЫ ЖӘНЕ ҮЙ ҚОЯНДАРЫН ӨНДЕУ

4.1. ШИКІЗАТҚА МІНЕЗДЕМЕ

Тағамдық өндіріске ауылшаруашылық құстары әкелінеді (тауықтар қоңды балапандар, түйетауық, қаздар, үйректер); қанатты жабайы құстар (қарабауырлар, шілдер, қара құр, қырғауыл, бөдене, құрлар және т.б.).

Ауылшаруашылық құстары. Қауырсынсыз, салқындатылған немесе мұздатылған, жартылай ақтармаланған (ішексіз) немесе ақтармаланған (бүйрек, өкпе, іш майынан басқа ішкі ағзаларыналып тастайды; басы-2-ші мойын омыртқасымен, аяқтары – тілерсек буындары, мойын – негізі терісіз)

Семіздігі бойынша құстар І және ІІ санатты болуы мүмкін.

Құс етінің құрамы ақуыздардан, майлардан, минералды және сығып алынған заттардан А, В, РР и D дәрумендерінен тұрады. Құстардың бұлшықет тіні сиыр етіне қарағанда коллаген және серпімділігі аз мөлшерде болады, ұсақтолқынды құрылымнан тұрады, толыққанды және толық емес ақуыздар арасындағы байланыс көбіне жайлы. Май теріасты қабатындағы етте және ішкі ағзаларында орналасқан. Жоғары мөлшердегі сығып алынған заттектер болуы ерекше дәмі мен иісін шарттайды.

Жас құстардың етінде ересек құстарға қарағанда сығып алынған заттектер аз, сол себепті сорпа дайындау үшін кәрі құстар емес, ересек құстарды пайдаланған дұрыс. Кәрі құстардан дайындалған сорпа хошиіссіз, бұлыңғыр болады. Ондай тауықтарды қайнату және бұқтыру үшін пайдаланған дұрыс. Жас тауықтар, балапандар, қоңды балапандарды және түйетауықтарды негізінде қуыруға, қайнатуға, бөктіруге, салаттар дайындауға пайдаланады.

Қаздар мен үйректерді қуыру және бұқтыру үшін пайдаланады.

Қауырсынды жабайы құстар. Мұздатылған, ақтармаланбаған, ішексіз және қауырсынмен әкелінеді. Семіздігі бойынша 1-ші және 2-ші сұрыпты болып бөлінеді. Жабайы құстардың еті ауылшаруашылық құстарына қарағанда көбірек ақуыздан және сығып алынған заттектерден, бірақ аз мөлшердегі майлардан құралады. Ет ерекше дәм мен хош иістен тұрады. Жеңіл ащылық және шайырлы иіс ерекше құнды болып есептеледі. Жабайы құстардың еті құстардың етіне қарағанда жабық түсті бояудан, тығыз консистенциядан тұрады. Жабайы құстардың омыртқасының құрамында ащы дәм болуына байланысты қайнатуға жарамайды, сондықтан көбіне қуыру үшін пайдаланылады.

Үй қояны. Қансыздандырылып және бүйрегі, басын 1-ші омыртқадан алынып, алдыңғы аяғы – тілерсектен, артқы аяғы – секіру буындарынан қалдырылып ақтармаланған ет күйінде әкелінеді. Семіздігі бойынша I және II санатқа бөлінеді. Үй қояндарын тура құстар (тауықтар секілді) секілді пайдаланады.

Артқы бөлігінің жұмсақ еті (сан еті, арқа бөлігі) нәзік, одан табиғи және турама салынған котлеттер дайындайды. Алдыңғы тұтас етін көбіне бұқтырылған тағамдарды дайындау үшін пайдаланады. Котлетті масса үшін алдыңғы және артқы бөлігін пайдалануға болады.

4.2.

ҚҰСТАР, ЖАБАЙЫ ҚҰСТАР ЖӘНЕ ҮЙ ҚОЯНДАРЫН ӨНДЕУ

Құстарды өңдеу. Өңдеу келесі операциялардан тұрады: еріту, ұйыту, басын, мойнын және аяғын алып тастау, ақтармалау, жуу, кептіру, жартылайфабрикаттарды дайындау.

Еріту стөлдер немесе сөрелерге бір қатарлап қойып, ылғалдылығы 85...95 % қатынаста, 8...10 °С температурада ауада жүзеге асырады: қаздар мен түйетауықтардың тұтас етін – 8 сағатта; тауықтар мен үйректер етін – 5.6 сағатта.

Ұйыту егер құс шаштәрізді қауырсынды қалдықтарымен әкелінетін болса ғана жүргізіледі. Бірінші етті кептіреді, сосын майда қауырсындар көлденеңінен жатуқызып ұн жағады (пышақтан басына дейін бағыттап). Терісін бүлдіріп алмау және теріасты майын ерітіп алмау мақсатында жай отта мұқият қақтайды. Егер дамымаған қауырсындары (көбіктәрізді) болса, оны кішкене пышақпен немесе пинцеттің көмегімен алады.

Басын, мойнын, аяғын және қанаттарын алу кезде басын 2-ші және 3-ші мойын омыртқасы арасынан шабады. Алмай тұрып мойнында арқа жағынан терісіне көлденең тіліп, терісін тартады, мойнын босатады және мойын терісін 1/3 бөлігін отрубды жабатындай етіп етте қалдырып, иық буындары қатарынан алып тастайды. Аяғын тілерсек буынынан ажыратады; қанатын – локтевой буынынан (балапандардан басқасын)

Егер құс жартылай ақтармаланған күйде әкелінсе, онда одан ішкі майын, өт жолдарымен бауырын, асқазанын, кеңірдегін, қарнын, жүрегін, бүйрегін, өкпесін, тұқымдарын, көкбауыр, тұқымдығын алып тастайды. Егер құс ақтармаланған күйде әкелінсе, оның ішкі майын, өкпе, бүйрегін (егер олар бар болса) алып тастайды. Өті сіңіп кеткен ет бөліктерін кесіп алады. Құсты құрсағы бойымен төс сүйегінің аяқ жағынан (киль) анал тесігіне дейін тіледі. Құйымшақ арқасының жоғарғы жағында майлы темірді кеседі.

Құсты 15 °С жоғары емес температурадағы салқын ағын суда **жуады**. Жуу кезінде ластанған жерлерін, қоюланған қандарды, ішкі ағзаларының қалдықтарын алып тастайды.

Құсты жуып болғаннан кейін кептіреді — суы ағуы үшін торға кесілген жерінен төмен қаратып қояды.

Жабайы құстарды өңдеу. Өңдеу келесі операциялар арқылы жүзеге асырады: еріту, жұлу, ұйыту, канаттарын, мойындарын және аяқтарын алу, ақтармалау, жуу.

Жабайы құстарды еріту тура құстар секілді жүзеге асады.

Қауырсындарын жұлуды мойнынан қауырсындарын оның өсуіне қарай бағыттап жұла бастайды. Қарабауыр, жылқышыларда және батпақтардағы жабайы құстардың (тауқұдіреттер, маңқы) қауырсындары және түктері жеңіл алынады.

Тек ірі жабайы құстарды ғана (жабайы үйректер мен қаздар,) **ұйытады**. (глухари, тетерева, дикие утки и гуси).

Қанатын, мойнын, жабайы құстарда толық алып тастайды, табандарын шауып тастайды.

Ұсақ жабайы құстарда бас және мойын терісін сылып алады, көзін шұқып алып тастайды; басын тұмсығымен бірге қалдырады.

Ірі жабайы құстарды тура құстар секілді ақтармалайды. Ұсақ жабайы құстардың мойында арқа тұсынан тіледі, жемсауын, өңешін, ішкі ағзаларын алып тастайды.

Жабайы құстардың ақтармаланған етін мұқият тазалайды.

Үй қоянын өңдеу. Тұтас еттен таңбасын кесіп алады, қылтасын, соңғы мойын омыртқасын, өкпе, бауыр, бүйрегін алып тастайды, табандарының басын шауып тастап, жуады. Етті тұтас немесе бөліктерге бөліп пісіреді. Етті екіге немесе төрт бөлікке бөледі. Екі бөлікке бөлген кезде — алдыңғы және артқы — бөлу сызығы соңғы бел омыртқасынан өтеді. Төртке бөлу кезінде табандар, сан, алдыңғы және арқа бөліктеріне бөледі. Сан етін жамбас сүйектерінің шығыңқы жерінен бөледі, төсін шабады, табандарын кесіп алады. Сосын арқа тұсынан 5-ші немесе 6-шы қабырғасынан алдыңғы бөлігін шабады. Сан еті мен жауырын етін толық ұйытуға жібереді. Егер үй қоянының етінің өзіндік исі болса, онда оны 2....3 сағаттай сірке суының әлсіз ерітіндісінде жібітеді.

Құстан келесі жартылайфабрикаттарды дайындауға болады: жылумен өңдеуге дайындалған тұтас еттер, үлесті, ұсақтілімді, шабылған.

Жылумен өңдеуге дайындалған тұтас еттер. Қайнату кезінде біркелкі қызу үшін және етті қайнату кезінде үлестеуді жеңілдету мақсатында салынды салады (пішіндейді).

Еттерге салынды салудың келесі дәстүрлі әдістері бар: «қалташаға салу», «бір жіпке салу», «екі жіпке салу»:

■ «қалташаға» салынды салу — еттің құрсағының екі жағынан теріні тіледі («қалташа») және осы тілімдерге пышақтың ұшын қояды. Мойын терісімен мойын саңылауын жабады, олар мойын терісін ұстап тұру үшін қанаттарын арқасына қарай айналдырады;

■ «бір жіпке» салынды салу — етті арқасынан қояды, сол қолымен ұстап тұрады, оң қолымен сан етін жібі бар аспаздық инені тығады, сосын инені еттің астынан өткізіп, бірінші қалпына келтіріп, екінші рет теседі, сүбе бөлігінің дөңес жерінің аяқ жағынан инені өткізе отырып, аяқтарын етке қарай қысады және арқа тұсынан жіптің ұштарын байлайды. Құстарды және жабайы құстарды қуыру үшін бір жіпке салынды салады.

■ «екі жіпке салынды салу» — тұтас етті арқасынан қойып, аяғының майысатын жерінен жіпті өткізеді, оны ары қарай тұтас ет және екінші аяғы арқылы өткізіп, бұдан кейін етті бүйіріне айналдырады, осы жіппен инені арқасына айналған мойын терісі мен қанаты арқылы өткізеді. Бірінші жіптің ұштарын (біреуі сан етінде, екіншісі қанатта қалған) байлайды. Тұтас етті арқасына жатқызып, екінші жіпті жамбас бөлігіндегі еті арқылы өткізеді, осы жіпті қысып ұстап, еттен кері өткізеді, ұштарын байлайды. Мұндай тәсілмен тауықтарға, балапандарға, түйетауықтарға және ірі жабайы құстарға салынды салуға болады.

Құстарға *иненің көмегімен* салынды салу кезінде жұмсақ етті терең тесу керек болады, бұл кезде ине майланып, қолдан сырғиды, құстың түрі өзгереді, сол себепті құсқа инесіз салынды салуға болады, бұл салынды салудың процесін тездетеді.

Инесіз салынды салу кезінде ұзындығы 50.....60 см жіпті алады. Тұтас етті арқасына жатқызып, төс сүйегіне күрмек байлайды (жіптің ортасын төс сүйегінің ұшынан іледі), күрмектің ұштарын қанат сүйектерінің ортасынан өткізеді, жіпті арқа астынан өткізіп, тұтас етті крестеп буады. Сосын жіпті әрбір аяқтың ұшына қойып тартады, түйіндейді. Бұл әдісті тауықтар мен балапандарға салынды салу үшін пайдаланады.

Инесіз салынды салудың басқа да тәсілдері бар: тұтас етті арқасын төмен қаратып қояды. ұзындығы 70.....80 см жіпті алады. Құйрық майына күрмекті байлайды, сосын аяқтың шабылған ұшына күрмек тастайды, жіптің ұштарын арқа бойымен өткізіп, крестеп буады. Жіптердің ұшын қанат сүйектерінің ортасынан өткізіп, төстің сүбе бөлігінен түйіндеп, жіпті тартады. Бұл әдіспен ірі құстардың етіне салынды салады.

Сірпімді тордың көмегімен немесе тұтас етті жіппен, кендір жіппен байлау арқылы пішін беруге болады.

Жабайы құстарға салынды салу. Жабайы құстардың тұтас еттерін тура құстар секілді салынды салады.

Ұсақ жабайы құстарды аяқты аяғына («жалғастырғыш») немесе «тұмсығына» салынды салады:

■ **аяғы аяғына** — ұсақ жабайы құстарды (бөденелерді) салынды салады.

Аяғына сіңірі мен жұмсақ еті арасын тіледі. Бұл тілікке екінші аяғын енгізеді.

■ **«тұмсығымен»** — батпақ жабайы құстарына салынды салады.

Пышақтың кеспес ұшымен немесе шапқышпен аяғындағы сан сүйегін шауып, майдалайды, сосын айқастырып, төс еті бөлігіне қысады (к концу килевой кости), басын мойнынан оң жағындағы етке жатқызып, инемен сан етін теседі, тұмсығын сол тесікке енгізіп, қанатты аяқтарына қыстырады

Егер жабайы құс еті арық болып әкелінсе, онда етке сөлділік пен нәзіктік беру үшін ірі жабайы құстың (фазанов, глухарей, тетеревов) сүбе бөлігін салынды салғаннан кейін майда кесектермен салқындатылған май қыртыстарымен майлайды. Ұсақ жабайы құстардың сүбе бөлігін май қыртыстарының жіңішке бөлігіне айналдырып, жіппен немесе кендір жіппен байлайды.

Үлесті жартылай фабрикаттар. Құстардан, жабайы құстардан және үй қояндарынан келесі жартылай фабрикаттарды дайындайды; табиғи котлеттер, қатталған котлеттер, астаналық құстар, жабайы құстар, үй қояндары, турама салынған табиғи котлеттер.

Бұл жартылай фабрикаттарды дайындау үшін тауықтар, түйетауықтар сүбесі, кей кездерде фазанов, рябчиков, тетеревов и куропаток. Үй қояндарында артқы аяқтарының және арқа бөлігінің жұмсақ еттері пайдаланылады.

Сүбені ажырату үшін құстарды бөлу тақтасына арқасын ткімен қаратып қояды, көгеттегі терісін тіліп, буындарын айналдыра отырып, аяғын майыстырады, сүбе бөлігіннен терісін шешеді, төс етінің шығыңқы жерінен жұмсақ етін кесіп алады, бұғананы (сүйек-вилку) шауып, бірінші иық сүйегінен (қанатты) бір сүбесін, сосын екінші сүбесін кесіп алады. Сүбе екі қабатты бұлшықеттен тұрады: сыртқы (үлкен сүбе) және ішкі (кіші сүбе).

Кіші сүбеден ұзынынан жатқан сіңірін тартып алады, ал үлкен сүбеден – бұғананың қалғанын. Иық сүйегін жұмсақ еті мен сіңірінен тазартады, сосын қалың бөлігін 3...4 см қысқарта отырып, шабады. Сосын үлкен сүбеден жоғарғы қабыршағын кесіп, ал ішкі жағын бойлай бір немесе екі кішірек қисық тілімдер жасайды, сүбені ішіннен өтетін сіңірлері көрінетіндей етіп, айналдырады, сіңірлерді екі-үш жерден кесіп алып, сүбені пішіндейді.

Табиғи котлеттер — Кесілген үлкен сүбенің ортасын кіші сүбені қойып, кіші сүбені жабатындай етіп, шетін ортасына қарай айналдырады, сопақ пішін береді.

Қатталған котлеттер — табиғи котлеттер секілді пішіндейді. Пішінделген жартылайфабрикаттарды лъезонда жібітіп, ақ ұнтақта қаттайды.

Астаналық құс, жабайы құс, үй қояны («Астаналық шницель») — үлкен сүбеден иық сүйегін кесіп алады. Дайын болған сүбені ақырындап ұрады, лъезонда жібітіп, таяқша етіп туралған ақ нанда қақтайды. Үй қояндарында артқы аяқтары немесе арқа бөлігінің жұмсақ етін пайдаланады.

«Киев» котлеттері (турама салынған) — тауықтың үлкен сүбесін ішкі жағын бойлай сүйегімен бірге алып тастайды, жұмсақ етін айналдырып, 2,5...3,0 мм қалыңдыққа дейін ақырындап ұрады, сіңірлерін ақырындап алады (егер кесілген жерлер болса, оған жұқа ұрылған сүбенің тілімімен жабады). Дайындалған сүбенің ортасына сары майды алмұрт немесе шұжық пішінде салып, үстіне кіші сүбені қояды, үлкен сүбенің жиегін сары май (турама) толық жабылатындай етіп, қайырады. Пішінделген котлеттерді лъезонда жібітіп, ақ ұнтақта қақтайды, қайтадан лъезонда жібітіп, ақ ұнтақта қақтайды. Турама үшін сары майды майда туралған көкпен немесе шикі жұмыртқа сарысымен араластыруға болады. Пішінделген котлетті сары майы еріп кетпеуі үшін қуыруға дейін тоңазытқышта сақтайды.

Саңырауқұлақпен сүтті тұздық салынған котлеттер, — тауық, фазана, рябчика, куропатки серой, глухаря сүбесін немесе үй қоянының санетінен сылынған жұмсақ етін пайдаланады.

Турама үшін: қою сүтті тұздық дайындап, суытады, сосын пісіріліп, кесілген саңырауқұлақтарды (ақ немесе шампиньондар) қсады.

Тазаланған ірі сүбеден сүйегін кесіп алады, ортасына тураманы салады, кіші сүбемен бетін жабады. Кіші сүбенің астына тазаланған сүйекті үлкен сүбенің жұқа жағымен (жабайы құстардың сүбесіне аяқ сүйектерін қояды) қояды. Сосын үлкен сүбенің жиектерін айналдырып, алмұрттәрізді пішін береді, ақ ұнтақта екі рет қаттайды. Котлетке бауырдан жасалған паштетті салуға болады.

Ұсақтілімді жартылайфабрикаттар. Оған рагу, істіктегі үй қояны, палау жатады.

Рагу үшін жартылайфабрикаттары құстардан, жабайы құстардан, үй қояндарынан шабады немесе 1 үлеске 40...50 г мөлшерден 2...3 дана өңделген тілімді сорпалық өнімдер.

Істіктегі үй қояны жартылайфабрикаттарын дайындау үшін тура осындай мөлшердегі тілімдерді үй қоянының арқа бөлігінен шабады.

Палау дайындау үшін құстың етін 1 үлеске 4...5 дана есебінен 25...30г. бөліктерге бөледі.

Шабылған жартылайфабрикаттар. Жартылайфабрикаттарды дайындау үшін құс етінен дайындалған котлетті және кнелді массадан дайындайды.

Котлетті масса үшін тауықтарды, қонды балапандарды, шілдерді, құрларды, түйетауықтар, қарабауыр, қара құр, қырғауылдарды пайдаланады. Құстардың етінің барлық жұмсақ етін пайдаланады, ал жабайы құстардың (шілдер, қырғауылдар) – тек сүбесін пайдаланады. Жұмсақ етті сүйек пен теріден ажыратады (терісімен де болады), еттартқыштан ішкі майымен бірге өткізеді (оны кілегейлі маймен немесе маргаринмен ауыстыруға болады). Майдаланған етке суға немесе сүтке жібітілген қабықсыз бидай нанын, тұз, майдаланған бұрыш қосып, мұқият араластырады, қайта еттартқыштан өткізеді. Котлетті массадан котлеттер, фрикадельдер, домалатпалар, зраздар және т.б. дайындайды.

Котлеттерді кепкен нанда, ақ қаттауды қаттап, котлет пішінін береді.

«Пожар» котлеті қаттау мақсатында төртбұрыштап кесілген ақ нанды пайдаланады.

Домалатпалар үшін котлетті массаны үлестейді, ақ қаттауда қаттайды, домалатпалар пішінін береді. Егер буға пісірілген домалатпалар пісірілсе онда оларды қаттамайды.

Турама салынған домалатпаларды майда туралған пісірілген шапиньондардан турама салады, жартылайфабрикаттарға домалақ пішін беріп, кепкен нанда қақтайды.

Зраздарды тауық және қонды балапандардың жұмсақ етінен (терісіз) дайындайды.

Турама үшін: сәбіз бен кабачки тазалайды, майда турайды, майымен бірге салынады, сүтпен араласқан жұмыртқаны құяды, дайындауға жеткізеді; котлетті массаны тілімдеп кеседі. Жартылайфабрикатты тура сиыр еті зразы секілді пішіндейді, оларды булап немесе түсіріп пісіргендіктен, қаттамайды.

Кнелді масса дайындау үшін құс етінің жұмсақ еті және жабайы құс етінің сүбесін пайдаланады. Оны еттартқыштан 2 – 3 рет (торының тесіктері 2,5 3,0 мм) өткізіп, кілегейде немесе сүтте жібітілген ақ нанды қосады, еттартқыштан екінші рет өткізеді. Сүт немесе кілегейді

ақырындап араластыра отырып, жұмыртқаның ағын мұқият көбіктетіп қосады. Масса жеңіл әрі үлпекті болуы қажет. Кнелді массаны дайындау соңында тұз қосады. Кнелді массаны жабайы құстардың сүбелерінен дайындалған котлеттерге турама ретінде пайдаланады, мөлдір сорпалардың гарнирі үшін үзбе дайындау үшін, бұға піскен котлеттерді дайындау үшін пайдаланады.

4.4.

ҚҰСТАРДАН ЖӘНЕ ЖАБАЙЫ ҚҰСТАРДАН СОРПАӨНІМДЕРІН ӨНДЕУ

Құстардың сорпаөнімдерінен тағамға бастарын, аяқтарын, мойындарын, қанаттарын, айдарларын, бауырын, жүрегін, қарындарын, терісін және кесек еттерін пайдаланады. Кейбір сорпаөнімдері жоғары тағамдық құндылығымен ерекшеленеді. Мысалы, қарында, жүректе және бауырда тура еттің ақуыздары секілді сіңетін 19...26% ақуыздар бар. А, РР және В тобындағы дәрумендер етке қарағанда көбірек.

Жабайы құстардың сорпаөнімдерінен тек мойнын пайдаланады, себебі қалған сорпаөнімдері ащы дәм береді.

Басын ыстық суда жібітеді, түктерін жұлады, айдарларын кесіп алады, көздерін алады, тұмсықтарын шабады, жуады. Сорпа дайындау үшін және іркілдек дайындау үшін пайдаланады.

Аяқтарын ыстық суда жидітеді немесе ұйытады, аяқтарынан терісін сылып алады, тырнақтарын шабады, жуады. Тура бастарын пайдаланған секілді пайдаланады.

Мойындар мен қанаттарын ұйытады, көпіршіктерінен тазалайды, жуады. Рагу, сорпалар, іркілдек дайындау үшін пайдаланады.

Айдарларын ыстық суда жидітеді, тұз жаға отырып, қабықшасын сылып алады, жуады.

Бауырларда өт жолдарын ақырын кесіп алып, мұқият жуып алады. Паштеттер мен сорпа–пюре дайындау үшін пайдаланады.

Жүректі бойлай кесіп, қою қандарын және жүрек айналасындағы сөмкесін алып тастайды, ақырын жуады.

Қарынды қалыңдықтар арасымен ортасына дейін кесіп, ішкі жағын сыртына айналдырады, ішіндегілерін алып тастайды, сірқабығын сылып алып, мұқият жуады.

Сорпа үшін жиынтыққа оны бөлгеннен кейінгі (сүбе және сан еттерін алғаннан кейін) ет қалдықтары кіреді; сорпа жиынтықтарына –басы мен аяқтары; іркілдек дайындау үшін жиынтыққа – бастары, аяқтары, мойын, қарындары және жүрегі кіреді. Рагу үшін жиынтыққа қарындары жүрегі, қанаттары және мойны кіреді.

САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП. ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАРДЫ САҚТАУ МЕРЗІМДЕРІ ЖӘНЕ ЖАҒДАЙЫ.

Сапасына қойылатын талап. Құстың етінің жоғарғы жағынан таза болуы керек, қауырсындарының және «көпіршіктерінің» қалдықтарынсыз, шырышсыз, құрғақ, майы ақшыл-сары түсті, тұмсығы жылтырап тұруы қажет. Түсі мен иісі — құстың өзіне тән болуы қажет. Жұмсақ етінің консистенциясы – серпімді, тығыз болуы қажет плотная, упругая. Етте қоюланған қандар және өт жолдары сіңген жерлері болмауы қажет.

Табиғи котлеттер — терісіз және жоғарғы қабыршақсыз, сіңірлері екі-үш жерінен кесіледі, иық сүйегі жұмсақ етінен тазартылып, сүйектердің ұзындығы 3...4 см болады. Жартылайфабрикаттың ішінде аз сүбеден құралады. Сүбенің пішіні — сопақ, түсі – ақшыл-қызғылттан қызғылтқа дейін, иісі – тауық етінің өзіне тән, консистенциясы — тығыз және серпімді.

Ұрылған котлеттер — сопақты-жалпақты пішінді, үсті біркелкі қатталған, кесілмеген, жиегі сынбаған, консистенциясы — жұмсақ, иісі - құс немесе жабайы құстың иісіне тән.

Сақталу мерзімі және жағдайы. Дайындалған жартылайфабрикаттарды 6°C температураға дейін салқындатып, 0...4°C температурада сақтайды. Дайын болған еттерді сөрелерге немесе өндірістік сөрелерге қойып, 48 сағатқа дейін дайындайды, қатталған котлеттерді – 24 сағатқа дейін, ішек-қарындарын, сорпа жиынтықтарын және сүйектерді – 12 сағатқа дейін, ұрылған өнімдерді – 18 сағатқа дейін сақтайды.

Табиғи котлеттерді, қатталған, ұрылған жартылайфабрикаттарды сөрелерге және өндірістік сөрелерге қабырғаға бұрышымен бір қатарға қояды.

«Киев» котлеттерін және турама салынған котлеттерді қабырғаға емес, бірақ бірқатарлап қояды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Ауылшаруашылық құстарына мінездеме беріңдер
2. Жабайы құстарды өңдеуді суреттендер.
3. Үй қояндарын қалай өңдейді?
4. Құстар мен жабайы құстарына қандай мақсатпен салынды салады?
5. Құстар мен жабайы құстарға салынды салудың әдістерін

6. Сүбені қалай сылады?
7. Котлетті массаны қалай дайындайды?
8. Кнельді массаны қалай дайындайды?
9. Тағамға құстардың қандай сорпаөнімдерін пайдаланады.
10. Тағамға жабайы құстардың қандай сорпаөнімдерін пайдаланады?
Не үшін?

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Ауылшаруашылық құстарының өндіру сызбасын сызыңыз.
2. 4.1. кестені толтырыңыз

4.1. Кесте. Құстардың, жабайы құстардың және үй қояндарының жартылайфабрикаттарының жиынтығы.

Шикізат түрі	Жартылайфабрикаттар жиынтығы			
	Тұтас еттер	Үлесті	Ұсақтілімді	Ұрылғандар
Құс				
Жабайы құс				
Үй қояны				

ЖЫЛУМЕН ӨНДЕУ. ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ

II

БӨЛІМ

5. Тарау. Жылумен өңдеудің әдістері
6. Тарау. Сорпалар
7. Тарау. Тұздықтар
8. Тарау. Көкөністерден және саңырауқұлақтардан жасалынған тағамдар мен гарнирлер
9. Тарау. Жарма, бобовые және макаронды өнімдерден тағамдар және гарнирлер
10. Тарау. Балықтардан және теңізөнімдерінен жасалынған тағамдар
11. Тарау. Еттен және ет өнімдерінен тағамдар
12. Тарау. Ауылшаруашылық құстарынан, қауырсынды құстардан және үй қояндарынан жасалған тағамдар
13. Тарау. Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар
14. Тарау. Салқын тағамдар мен тіскебасарлар
15. Тарау. Тәтті тағамдар
16. Тарау. Сусындар
17. Тарау. Қамырдан жасасалған өнімдер

ЖЫЛУМЕН ӨҢДЕУ ӘДІСТЕРІ

5.1. ЖЫЛУМЕН ӨҢДЕУДІҢ НЕГІЗГІ ӘДІСТЕРІ

Көптеген өнімдерді тағамдарға пайдаланбас бұрын жылумен өңдейді. Жылумен өңдеу процессі кезінде азық-түліктер жұмсарады және жағымды дәм, асқорту сөлдерін бөлетін, жұмсартылған өнімдерді жібітіп, тағамдардың сіңуін жоғарылататын ішкі түр және хош иіске ие болады.

Жылумен өңдеу кезінде азық зарарсызданады, себебі жоғары температурада микроағзалар жоғалады және токсиндер бұзылады.

Жылумен өңдеу кезінде өнімде күрделі физика-химиялық процестер жүреді – крахмалды клейстеризациялау, қантты карамелдеу, ақуыздың қоюлануы және т.б. процесті дұрыс жүргізу кезінде май еріп, дайын болған тағамдарға жағымды иіс пен дәм беретін жаңа заттектер түзіледі.

Процесті дұрыс жүргізбеу тағамның адам ағзасына сіңуіне ісер ететін жағымсыз иістен тұратын заттектердің құрылуына әкеледі. Жылмен өңдеу кезінде жағымсыз процестер болады: түсінің өзгеруі, дәрумендердің бұзылуы, минералды және хош иісті заттектердің, ерітілген ақуыздардың жоғалуы, өнім массасының азаюы.

Жылумен өңдеудің барлық тәсілдерін негізгі, қосалқы және құрамдасқан деп бөледі.

Жылумен өңдеудің негізгі тәсіліне қайнату, бөктіру және қуыру жатады. Осы тәсілдерді пайдалану кезінде өнім толық дайындауға жеткізеді.

Қайнату — өнімді сұйықта немесе атмосферамен қаныққан су буында қыздыру.

Су және бу өнімге жылу беру мақсатында жылу тарату рөлін атқарады. Қайнату ұзақтығы орта температурасына және өнімнің өзіндік қасиетіне байланысты. Қайнату температурасы жоғары болған сайын, өнім тезірек дайын болады.

Өнімді ашық және жабық ыдыста (плитадағы ыдыста, тағамдарды қайнату қазанында, вакуум-аппараттарында және т.б.) қайнатады. Өнімді ашық ыдыста қайнату 98... 100°C температурада, герметикалық жабық ыдыста 110°C жоғары температурада қайнатады.

Негізгі тәсілмен қайнату. Бұл әдіспен өнімді қайнату кезінде өнімді сұйықпен (су, сорпа, қайнатпа, шырын, сүт) толық жабады. Сұйықты өнімді жабатындай есеппен алады. Кейбір кездерде сұйықты өнімге қарағанда бірнеше есе көбірек (макарон, күрішті және т.б. қайнату кезінде) алады. Қайнату кезінде еріген заттектер үлкен мөлшерде сұйыққа өтеді. Сұйық көп болған сайын, еріген заттектер көбейетүседі.

Қайнату үшін плита ыдыстары немесе тағам қайнату қазандары пайдаланылады. Қыздыру қыздырылған сұйықтың байланысы арқылы жүзеге асады. Сұйықтың қайнатуға дейінгі процессі қатты отта жабық қақпақта жүзеге асады. Сұйық қайнай салысымен, қыздыруды азайтады және жай қайнауда өнім дайын болғанша қайнатуды жалғастырады. Қайнағаннан кейінгі қайнау режимін сақтау үлкен мәні бар. Қатты қайнату майларды қатты майғындағышқа (сорпа түнереді), өнімнің пішінінің өзгеруіне, сұйықтың тез қайнауына, хош иістің және дәрумендердің жоғалуын жоғарылауына және т.б. әкеп соғады.

Жармалар, макарондар, тұздықтарды -- 85.90 °C температурада; етті, балықты және құсты - 85... 95 °C температурада қайнатады. Бұндай өнімдерді шоғырландырылған жылу есебінен дайындауға жеткізуге болады.

Төмен температурада қайнату үшін су баясын немесе мармитті пайдаланды. Бұл үшін өнім салынған ыдысты қайнап тұрған суға қояды. Қайнатусыз пісіру 90°C температурада жүзеге асады.

Буда пісіру. Бұл әдісте өнімді атмосфералық буда немесе жоғары қысымда қыздырады. Өнімді буда пісіру шкафына, электрі бумен пісіруде және пароконвектоматқа салады. Торды пайдалануға болады, суды торға жеткізбей құйып, торды салады, қақпағын жауып қояды. Пісіру қайнау кезінде пайда болатын бу есебінен жүзеге асады. Бұл әдісте өнімнің бетіне пайда болған конденсатқа өтетіндіктен ертілген заттектердің жоғалуы аз болады.

Бөктіру — өнімдерді өз сөлінде немесе аз мөлшердегі сұйықта пісіру.

Бұндай әдіс негізінде жоғары ылғалдылықта өнімдерді жылумен өңдеуде қолданылады. Өнімді сұйықпен (сумен, сорпамен, қайнатпамен немесе сүтпен) $\frac{1}{3}$ биіктікте құяды және қақпағын тығыз жауып, дайындайды. Бөктіру кезінде өнімнің жоғарғы бөлігі будың қатысуымен, өнімге тиіуімен, жасырын бүтәрізді жылумен буланады, дайындауға дейін жеткізіп, қыздырады. Өнімнің төменгі бөлігі суда пісіріледі.

Бөктіру кезінде құнарлы заттектердің өнімдерден сұйыққа өтуі, негізгі тәсілмен пісіру кезіне қарағанда аз болады, ал дайын болған тағамдарда ерекше дәм болады.

Кейбір өнімдерді сұйық құймай бөктіреді – қыздыру кезінде бөлінетін өз сөлінде бөктіреді. Бұл әдісте оданда аз мөлшерде ерітілген заттектер сұйыққа өтеді. Өнімді майда $90... 95\text{ }^{\circ}\text{C}$ температурада бөктіруге болады. Бұндай тәсіл гарнирлер мен салқын тағамдарды дайындау үшін пайдаланады.

Қуыру — өнімді жылумен өңдеу майда немесе майсыз жанасу кезінде өнімнің бетінде қабыршақ пайда болатындай температурада жүзеге асады.

Қабыршақтардың пайда болуы өнім құрамындағы органикалық заттектердің және жаңасының пайда болуының нәтижесінен. Қуыру кезінде будың негізгі түрінде жоғалатын ылғалдылықтың бір бөлігі жоғалады, сол себепті олар пісіруге қарағанда жоғарырақ тағамдық заттектердің шоғырлануын сақтайды.

Қуыру кезінде май күйіп кетуден сақтайды, қыздыруды біркелкі етеді, тағамның дәмін жақсартыады, оның калориясын жоғарылатады.

Қуырудың келесі тәсілдерімен ажыратады: азғана маймен жоғарғы жағын қуыру (негізгі тәсілмен), қуыру шкафында, көп мөлшердегі майда қуыру (негізгі тәсілмен), ашық отта, инфрақызыл сәулелі бапта (ИК-қыздыру) және жиілігі ең жоғарғы тоғымен СВЧ аппараттарында. Бірінші әдіс екіншісінен өнімге жылу берумен өнімге жылу беру әдісімен ерекшеленеді.

Негізгі тәсілмен қуыру. Бұл тәсілмен өнімді аз мөлшердегі майда қыздыру (өнімнің $5...10\%$ массасы) жүзеге асады. Майды $140...200\text{ }^{\circ}\text{C}$ температурада қыздырады, сосын өнімді салады. Өнім жоғарғы жағын қыздырумен ұштастыра отырып қыздырады. Қуыру аяқталған кезінде өнімнің жоғарғы температурасы $135\text{ }^{\circ}\text{C}$, ал ортасында - $80...85\text{ }^{\circ}\text{C}$ құрайды.

Негізгі тәсілмен қуыру үшін плита үстіндегі табалар, листтар немесе электротабаларды пайдаланады. Күйдіруге қарсы жабыны ыдысты пайдалану кезінде май қолданылмайды.

Қуырудың бұл әдісіндегі жетіспеушілік— жылумен өңдеу процесі кезінде өнімді біржақты қыздыру кесірінен оларды аударып отыру қажет.

Көп мөлшердегі майда қуыру (фритюрде). Бұндай қуыру тәсілінде өнімді 160.180 °С температурадағы майға толығымен салады. Мұндайда өнімнің барлық жағы бір мезгілде қуырылады. Қыздырылған ортадан (майдан) өнімге жылудың берілуі жылуөкізу есебінен жүзеге асады. Майды бірімезгілде салынған өнімнен 4-6 есе көп етіп алады. Қуыру аяқталу кезінде өнімнің жоғарғы жағындағы температурасы тура негізгі тәсілмен қуыру кезіндегі секілді 135 °С құрайды, ал ортасы -80.85 °С.

Кей кезде өнімнің қабыршағы дайын болу температурасына дейін қызады, сол себепті өнімді фритюрде қуырғаннан кейін қуыру шкафында дайын болғанша салып қояды.

Фритюрде қуыру үшін фритюрница немесе тереңыдыс қолданады.

Кей кезде өнімді майға жартылай салып немесе 1/3 биіктікте (жартылай фритюрде қуыру) қуырады. Кейбір өнімдерді қуыру алдын пісіреді.

Қуыру шкафтарында қуыру. Бұл тәсілмен өнімді қуыру қуыру шкафында аз мөлшердегі майда, 150... 270 °С температурада жүзеге асырады. Өнімді жайпақ қаңылтыр табаға, табаққа және табаға салып, қуыру шкафына салады. Өнімнің асты жылу беру есебінен (қыздырылған ыдыспен ұштастыру есебінен), ал жоғарғы жағында қыздырылған шкаф қабырғасынан шығатын инфрақызылдың және ыстық ауаның жылжуы есебінен жүзеге асады. Қызара піскен қабыршақтың болу процесі негізгі тәсілмен қуыруға қарағанда, жай жүреді, нәтижесінде өнімдер біркелкі қызады. Қуыру кезінде қызара піскен қабыршақты алу және дайын өнімнің сөлділігін арттыру үшін қуыру процесінде аударып, май құяды, жоғарғы жағына жұмыртқа мен қаймақ жағады.

Қуыру үшін сонымен қатар, *пароконвектоматты* пайдаланады. . Онда желдеткіштің арқасында қыздыру арқылы ауа қызып, жіберіледі және жұмыс камерасына келеді. Бұл жағдайда қуыру процесі тездетіледі, өнімнің күйіп кетуі және біркелкі қуырылмауы болмайды.

Қуыру шкафындағы ұннан жасалған өнімдерді қуыру *пісіру* деп аталады. .

Майсыз қуыру. Бұл тәсіл құймақты қуыруда сұйық қамырдан жасалған өнімдерді май қуыру кезінде (қуыру кезінде май қамырдан баспақтай түседі) тағамды дайындау күйдіруге қарсы жабыны бар ыдыста жүзеге асады.

Ашық отта қуыру. Өнімді істікке кигізеді (металды стержендер) немесе май жағылған металды торларға қояды. Шампурлер немесе торларды ыстық көмірдің немесе электрогрильдегі электроспиральдардың үстіне қойып, қуырады.

Өнімнің біркелкі қуырылуы үшін істікті жай айналдырып отырады, егер торда пісіретін болса, онда оны аударып отырады. Қуыру сәулелі жылудың арқасында жүзеге асады. Жылу беру көзі ағашты көмірлер, кварцты лампалар немесе электрлі спиральдар болуы мүмкін. Көмірде қуыру үшін мангалдар мен кәуапты пештер қолданылады. Өнім ағашты көмірдің толық емес қыздыруында фенолды және басқада заттектердің біріктірумен қақталудың спецификалық хош иісіне ие болады.

Инфрақызылды бапта қуыру (ИК-қыздыру). Қуырудың бұл тәсілі электроқыздырғыш электрдің арқасында (түтінсіз) қыздыру жүзеге асатындықтан, ашық отта қуыруға ұқсайды. Бұндай кезде ИК-бабы салыстырмалы үлкен тереңдікке енеді, қуыру уақыты азаяды, қызыл қабыршақ тез пайда болады, дайын өнім жоғары сапалы болуына әсер ететін, өнімнің сөлділігі жақсы сақталады.

Ең жоғарғы жиілікте токпен қуыру. Қуырудың бұл түрі жылу тасымалдағыштың жоқтығынан және СВЧ-аппаратта жылуға электроэнергияның пайда болуы әсерінің нәтижесінде қуыруда ерекше орын алады. Жылумен өңдеудің ұзақтығы өнімнің барлық массасындағы жоғары температураның есебінен қысқарады. Өнімнің жоғарғы жағында қызыл қабықшасы болмайды.

5.2.

ҚОСАЛҚЫ ЖӘНЕ ҚҰРАМДАСҚАН ЖЫЛУМЕН ӨҢДЕУ ТӘСІЛДЕРІ

Жылумен өңдеудің қосалқы тәсілі. Бұларға ақырын қуыру, ұйыту, бланширование, термостатирование жатады.

Қуыру — бояйтын және хош иісті заттектерді шығару мақсатында 120 °С температурада маймен және майсыз өнімдерді қыздыру процесі

Туралған пияздарды, сәбізді, ақ тамырларды, томатты пюрелерді, ұнды қуырады. Оларды аз мөлшердегі майға (өнімнің 15...20% массасы) қабыршақсыз қуырады. Бұл жағдайда эфир майларының бөлігі, бояу заттектері өнімнен майға өтеді, оған түспей иіс беріп, тағамның дәмінің сапасын арттырады. Ұнды қуыру кезінде (маймен немесе майсыз) оның бойындағы крахмал бұзылады, ақуыздар ісіну қабілетін жоғалтады, қуырылған ұн салынған сорпалар мен тұздықтар жабысқақ болып келеді.

Ұйыту — өңдеу процесінде торайлардың, құстардың, сорпаөнімдерінің жүндері мен шаштарын алу.

Бланширование (ыстық суда жидіту) — бұл өнімдерге 1.5 мин бойы ыстық су құю.

Өнімдерді өңдеуді жеңілдету үшін (мысалы томаттан қабығын алуды) жүргізеді, ащы дәмді кетіру үшін, қарайып кетуден сақтау үшін пайдаланады.

Термостатирование — тағамдарды таратуда қажетті температураны ұстайды.

Бұл үшін мармиттерді қолданады.

Жылумен өңдеудің құрамдасқан тәсілі. Оларға бұқтыру, піскеннен кейінгі қуыру, запекание, брезирование.

Бұқтыру — алдын ала қуырылған өнімді дәмді, хош иісті дәмдеуіштерді қоса отырып, аз мөлшердегі суға, сорпаға немесе тұздыққа салу.

Өнімдерді қатты өнімдерді жұмсартатын және ерекше дәм беретін жабықыдыста бұқтырады.

Қуырудан кейінгі қайнату бқл әдіс егер өнім қатты қуыруға болмайтын тым нәзік болса немесе қуыру немесе бұқтыру кезінде дайындауға жетпейтін тым қатты болған жағдайда қолданылады. Диеталық өнімдерде кеңінен қолданылады.

Көмештеу — өнімдерді немесе жартылай фабрикаттарды қуыру шкафтарында және дайын болғанша немесе қызарған қызыл қабықшасы болғанша қыздыру.

Өнімді алдын ала пісіреді, припускают немесе қуырады. Өнімді май жағылған немесе кепкен нандар себілген жалпақ табада, табада немесе формада пісіреді. Бұл жағдайда тұздықтарды, қаймақты, лезон немесе шикі жұмыртқаларды пайдаланады. Шикі өнімдерді (балықты, жұмыртқаны, сүзбені) пісіруге болады. Өнімдерді 240.250 °C температурада пісіреді.

Брезирование — қуыру шкафында алдын ала қуырылған өнімді сорпа және майда припускание

Брезированные етті өнімдер бұқтырылғанға қарағанда селдірек болып келеді. Брезированиядан кейін сұйықты төгіп тастауға болады, ал өнімді брезированиядан қалған майды құйып, қуыру шкафында қуыруға болады. Бұл өнімге жылтырлық береді.

Жылумен өңдеу процесі кезінде өнімнің тағамдық құндылығы мен олардың сіңілуі өзгереді. Бұл өнімдердегі ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың дәрімендердің, экстраактивті және минералды заттектердің өзгеруі нәтижесінде болады.

Ақуыздар. Ақуыздардың денатурациясы (қоюлануы) 38 °С және одан жоғары температурада басталады. Олар ылғалдылықты ұстау қабілетін жоғалтады, сондықтан жылумен өңдеуден кейін балық пен еттің массасы азаяды. Суда ерітілген жіне тұзды ерітінді ақуыздар (альбуминдер и глобулиндер) жармалардай қоюланады, сол себепті сорпаның немесе қайнатпаның бетінде көбік пайда болады. Еттің немесе балықтың ақуызды іркілдектәрізді массалы түрі сұйық шығара отырып, тығыздалады. Қоюланған ақуыздардың тығыздығы температураға байланысты: жылумен өңдеу кезінде температурасы жоғары болған сайын, ақуыз қаттырақ тығыздала түседі. Ақуыздардың ұзақ қызуы олардың сіңірілуін төмендетеді. Сондықтан құрамында ақуыздары бар өнімдерді қатты қайнатып жіберуге болмайды.

Майлар. Етті және балық өнімдерін қайнату кезінде майлар ерітілген қалыпта сорпада болады. Қайнату процесінде май ұсақ майлы шариктерге айналады. Қатты қайнату кезінде тұз бен қышқылдың әсерінен шыққан май сорпаға жағымсыз дәм мен иіс беретіп, түнертетін, глицерин мен майлы қышқылдарға бөлінеді. Сол себепті қайнатуды жаймен қайнатуда жүзеге асырады және сорпаның бетінде пайда болған майларды қайта қайта алып отырады.

Қайнату кезінде майда терең өзгерістер болады. 180 °С жоғары температурада майдың құлдырауы жүреді және заттектердің түзіліп, өнімдердің дәмінің сапасы төмендейді (түтінтәрізді).

Фритюрде қуыру кезінде жоғары температураның әсерінен май өзгереді және қыздырылған өнімдердің бөліктерімен толтырылады, сондықтан суық зонадағы фритюрницаны міндетті түрде пайдалану қажет.

Көмірсулар. Өсімдік өнімдерінің қрамында көмірсулар (қант, крахмал, клетчатка, жартылайклетчаткалар) бар.

Қант при жылумен өңдеу кезінде гидролизуется, меланоидинотәрізді және карамелденген реакцияға көшеді.

Компоттар немесе киселдерді қайнату кезінде суға салынған жемістер мен жидектердің құрамында қыздыру кезіндегі қышқылдар әсерінен инверсияға (глюкоза және фруктозаға айналады) әкеп соғады.

150... 160 °C температурада қыздыру кезінде қант түнерген қалыпта қалыптарға – **карамелденген процеске** айналады.

Өнімді аз мөлшердегі суда 100 °C температураға дейін қыздыру кезінде **крахмал** клейстеризуется. Клейстериз процесі 55...60 °C температурада басталып, ары қарайғы температураның жоғарылау әсерінен тездетіледі. Бұл процесс өнімде болатын (қамырдан жасалған өнімдерді пісіру кезінде) судың есебінен болады. Крахмалды сусыз 110 °C температурада қыздыру кезінде декстрин пайда болады. Декстринизация (бөліну) пісірілген өнімдердің бетінде қабыршақтардың пайда болуы кезінде, сонымен қатар ұн мен жарманы қуыруы кезінде жүзеге асады.

Протопектин өсімдік клеткалары мен өзінің арасында, қаты каркас жасай отырып, қыстырады. Жылумен өңдеу кезінде ыстық суда ерітілген протопектин пектинге ауысады; нәтижесінде өнім жұмсарады. Процесс қайнатудың температурасы ұлғайған кезде тездетіледі және әртүрлі өнімдердің протопектиндердің тұрақтылығына байланысты болады. Қышқыл ортада жібіту процесі жай жүреді.

Жылумен өңдеу кезінде **клетчатка** тәжірибе жүзінде өзгермейді.

Дәрумендер. Суда ерітілген **РР дәрумендері** және В тобындағы дәрумендер әсіресе қышқыл ортада тұрақты, бірақ қайнатпаға өтеді. Жоғары дәрежедегі С дәрумені бұзылады. Ол сұйықта еріп, ауада қышқылданады. Ашық қаппақта өнімді қайнату және жылумен өңдеудің ұзақтығының ұлғаюы әсерінен **С дәрумені** бұзылады. Қышқыл ортада С дәрумені тұрақты.

Майда ерітілетін А, D, E және К дәрумендері жылумен өңдеу кезінде жақсы сақталады.

Қуырылған сәбіздер дәруменді белсенділікті жоғалтпайды, крісінше майда ерітілген каротиннің А дәруменіне өтуі жеңілдейді. Минералды заттектер. Жылумен өңдеу кезінде олар бөлшектеніп қайнатпаға өтеді.

Экстрабелсенді заттектер. Ыстық суда ериді, сорпаға дәм, хош иіс береді, тағамның сіңуін, асқорту процесін жақсартады.

Өнімдерді жылумен өңдеу кезінде боялатын заттектер өзгереді. Жасыл көкөністердегі **хлорофилдер** қатты боялған заттектер әсерінен бұзылады. Ақ түске боялған көкөністер, жаңа бояу заттектері – **флавоидар** әсерінен қоңыр түске боялады.

Антоциандар шиелер, қарақ қарақат, қара өрік жылумен өңдеу кезінде тұрақты. Қызылшаның антоциандары буры түс болады. Түсті сақтау үшін қышқыл ортаны жасайды.

Етті бояйтын заттектер — **миоглобулин** — қызыл түсті сұр түске айналдырады. Жылумен өңдеу кезінде сәбіздер мен томаттардың **каротині** тұрақты болады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Өнімді қандай мақсатта жылумен өңдеуге жібереді?
2. Пісіру деген не? Пісіру тәсілдерін атаңыз және суреттеп беріңіз.
3. Қуыру деген не? Қуырудың тәсілдерін атаңыз және суреттеп беріңіз
4. Жылумен өңдеудің құрамдас тәсілдерін атаңыз.
5. Жылумен өңдеудің қосалқы тәсілдерін суреттеп беріңіз.
6. Жылумен өңдеу кезінде ақуыздарда қандай өзгерістер жүреді?
7. Жылумен өңдеу кезінде дәрумендерде не болады

6 Тарау

СОРПАЛАР

6.1. СОРПАЛАР НЕГІЗГІ БЕЛГІСІ

Сорпалардың негізгі белгісі тәбетін ашудан тұрады. Сорпадағы бұл рөлді екі топтағы тәбетті ашу жүзеге асырады:

- Дәм беретін және хош иіс беретін заттектер;
- Химиялық (қоздырғыштар) ас қорыту бездерінің химиялық тітіркендіргіштері.

Сорпаларға хош иісті дәмдеуіштер, ақ тамырлар, сәбіздер, қуырылған пияздар және басқа да сорпаның мәзіріне кіретін дәмдеуіштер, сонымен қатар қайнату кезінде пайда болған басқа да заттектер береді. Сорпаның сыртқы көрінісі де тәбетті ашады, сол себепті, сорпаның иісі, дәмі және сыртқы көрінісі өте жоғары мәні бар. Бір және сол бір дәм мен хош иісті заттектерді пайдалану кезінде ағза соған үйреніп, тәбетті ашуды жоғалтатынын міндетті түрде ескері қажет.

Асқорту жүйесінде қарын және қарынасты, т.б. темірлердің жұмысында химиялық возбудители үлкен роль атқарады: еттерден, құстарда, балықтар мен саңырауқұлақтардан сорпаға өтетін экстрабелсенді заттектер; тұздалған қырыққабат, қияр, қызанақ қаймақтың органикалық қышқылы; тағамдық өнімдердің және т.б. минералды элементтері.

Сорпалар — минералды заттектердің, дәрумендердің және биологиялық белсенді заттардың маңызды көзі. Сорпаларды қайнату кезінде минералды заттектер жоғалмайды, себебі олар сорпаға өтеді. В тобындағы дәрумендер мен каротиндер 80... 85 % сақталады. С дәруменінің жартылай жоғалуының (50% дай) орны сорпаны берер кезде қосылатын балғын көкпен толтырылады. Сорпалар ағзадағы 30 % дейінгі сұйықтықты толтырады, қарын мен ішекке қажетті шоғырлануымен қамтамасыз етеді.

Сорпаның калориялығы әртүрлі. Ең жоғарғы калориялылық – солянкада, жармадан, макаронды өнімдерден жасалған сорпаларда болады. Сорпалардың энергетикалық құндылықтарын ет, құс, балық, қаймақ, нан, бәліштер және тағы басқалар жоғарылатады. Сорпаның сұйық бөлігіндегі калориялығы төмен және 100 г. сорпаға 1 ...5 ккал құрайды.

Сорпаларды келесі белгілері арқылы классифициялайды: беру температурасы; сұйық негіз; дайындау тәсілі.

Беру температурасы бойынша сорпаларды екі топқа бөледі: салқын және ыстық. Салқын сорпалардың беру температурасы 14 °C дейін, ыстық — 75 °C төмен емес. Жемісті қайнатпадағы сорпаларды (тәтті сорпалар) салқын түрінде де, ыстық түрінде де беруге болады.

Сұйық негіз бойынша сорпаларды сорпа түрінде (сүйекті, еттісүйекті, балықты, құстан); сүтте және қайнатпада — саңырауқұлақты, көкөністі, жармада (ыстық), сонымен қатар, қышқылсүтті өнімде (кефирде, айранда), кваста; қызылша қайнатпасында, квас қайнатпасында (салқын сорпалар).

Дайындау тәсілі бойынша сорпаларды салынды салу, пюретәрізді (үккіштен өткізілген), мөлдір деп бөледі.

Плитадағы ыдыста сорпа дайындау (үлкен мөлшердегі тағамды қайнату қазандығы). Плита үстіндегі қазанда қайнату кезінде қақпағын өзіңе қарай ашу керек, ал өнімдерді салғанда өз жағыңнан салуы қажет. Қоғамдық тамақтану өндірістерінде ыстық сорпа дайындау ыстық сорпа дайындайтын цех бөлімшелерінде, ал салқын сорпалар салқын сорпа дайындайтын цех бөлімшелерінде жүзеге асады.

6.2. СОРПАЛАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Сорпа (Бульон) — бұл сүйектерді, етті, құстарды, балықты, саңырауқұлақтарды (саңырауқұлақты қайнатпа) қайнатқан кезде алынатын қайнатпа.

Француз тілінен аударғанда «бульон» сөзі «қайнау, көпіршіктер пайда болу» дегенді білдіреді. Өнімдерді пайдалануына қарай келесі сорпаларға бөлуге болады: сүйекті, еттісүйекті, балықты, құстан, саңырауқұлақты. Тек жұмсақ еттен дайындалатын сорпалар өте аз пайдаланады. Қайнату кезінде сорпаға өнімдерден экстрабелсенді заттектер, ақуыздар, майлар және минералды элементтер өтеді.

Экстрабелсенді заттектер (бос аминқышқылдар, дипептидтер, креатин, креатинин, карбамид (мочевина), пурин негіздері, гликоген, глюкоза, фруктоза, қышқылдар (сүтті, муравьиная, сірке сулы, майлы

және т.б.) сорпаға дәм, хош иіс және түс береді. Барлық экстракobelсенді заттектер шырынайдағыш қасиетке ие. Экстракobelсенді заттектер саны жануардың семіздік дәрежесіне, породасына, жынысына, жасына, термикалық түріне (салқындатылған, суытылған, ерітілген) және еру тәсіліне қарай.

Сорпаның дәмінің сапасына қайнату кезінде глютенге өтетін коллагеннің саны, сонымен қатар шығғырылған майықпалы өте үлкен.

Етті сүйекті сорпада сүйекті сорпаға қарағанда экстракobelсенді заттектер мен минералды тұздары жоғары мөлшерде, бірақ негізгі бөлігін глютин құрайтын азотты заттектер, майлар аз мөлшерде. Балықты сорпаны қайнату кезінде экстракobelсенді, минералды және азотты заттектер суға өтеді. Органилептикалық көрсеткіштер бойынша жаңа ауланған балықтардан жасалған сорпалар (алабұға, көксерке және т.б.), сонымен қатар, арқанбалық тәрізділер және осетротәрізділерден сапасы бойынша жақсы болады.

Ұсынылмайды тұқы, табан балық, сазан, вобладан, оларда ащы дәм болуына байланысты, қайнатуға ұсынылмайды.

Еріген заттардың шоғырлануына сәйкес, сорпаларды қалыпты және шоғырланған етіп дайындайды. Қалыпты сорпа дайындау үшін 1 кг өнімге 4 л суды, ал шоғырланған сорпа үшін – 1,25 л суды пайдаланады.

Салу мен технология нормаларын сақтау жоғры сапалы сорпаны алуға және осы сорпаға дәмі мен хош иісіне байланысты.

Сүйекті сорпа. Оны дайындау үшін сиыр, шошқа және қойдың трубкалы, жамбасты, төс, омыртқа және сегізкөз сүйектері пайдаланылады.

Тағамдық сүйектерді тағамдық заттектерден толық ажырату арқылы шабады. Сиыр сүйектері мен шошқа сүйектерін қуыру шкафтарында дәмі мен сыртқы түрін жақсарту мақсатында қуырады.

Дайындалған шикі сүйектерді ыдысқа салып, салқын су құяды, ал қуырылған етке ыстық су құйып – қатты отта қайнағанша қайнатады. Қайнағаннан кейін сорпаның түрін бұзбау үшін сорпаның бетінен көбіктерін алады. Сосын сорпаны жай отта, жабық қақпақпен дайын болғанша қайнатады. Қайнату процесінде ауық - ауық артық майларды алып отырады, себебі ол өзінен сорпаға салисті дәм мен түнеру түсін беретін бос майлы қышқылдарды бөледі.

Сиыр сүйегінен жасалған сорпалардың жасалу ұзақтығы -3...4 сағат, ал шошқа және қой сүйектерді – 2...3 сағат. Бұдан ұзақ қайнату олардың дәмі мен хош иісіне әсер етеді. Сорпаның пісуіне 30.40 минут қалғанда хош иісін шығару үшін – топқа байланған, көкөніс дәмдеуіштерінің сабақтарын салып, сәбіз, пияз, тамырларды және тұз қосады. Дайын сорпаны сүзеді.

Еттісүйекті сорпа. Дайындау үшін төс, жауырын және жауырынасты сүйектері мен еттерін, және 1,5.2,0 кг мөлшердегі көгетті пайдаланады. Дайын болған сүйектерге салқын су құйып, қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алып, жай отта 2.3 сағат қайнатады, сосын етті салып, артық майларын ала отырып, қатты ыстықта қайнауға дейін жеткізеді. Етті қайнату уақытының ұзақтығы — 1,5.2,0 сағат. Қайнауға 30.40 мин уақыт қалғанда қосымша тамыр және пияз, дәмдеуіштер көкөністерін салады. Ет піскеннен кейін, етті сорпадан алып, сорпаны сүзеді.

Еттісүйекті сорпаны басқа тәсілмен де пісіруге де болады. Дайындалған ет пен сүйекті ыдысқа салып, салқын су құяды, қатты отта қайнауға дейін жеткізіп, көбігін алады, сосын жай отта, артық майын ала отырып, қайнатады. 1,5.2,0 сағаттан кейін етін алып, сүйекті ары қарай қайната береді.

Құстан жасалған сорпалар. Оны дайындау үшін құстың тұтас еттері, сорпаөнімдері (жүрек, қарын, мойын, бастар, аяқтары, канаттары, терісі), сүйектерін пайдаланады. Құстардың еттеріне салынды салады, ал сүйектерін майдалап турап, жуады. Дайын болған өнімдерге салқын су құяды, сорпаны қайнағанша ыстық отта қайнатады, көбігі мен майларын алады. 20.30 минуттан кейін қосалқы тамырлар мен пияздарды қосады. Сорпаның дайындалу ұзақтығы құстың жасы мен түріне байланысты, 1.2 сағатты құрайды. Дайын сорпаны сүзеді.

Егер сорпаны дайындау үшін тұтас етті, сорпаөнімдерін және сүйектерді біруақытта салатын болса, онда дайын болуы мерзіміне сәйкес, бірінші сүйектер мен сорпаөнімдерін қайнатады, сосын тұтас еттерді салып қайнатады.

Балық сорпасы. Дайындау үшін балықты және тағамдық қалдықтарды пайдаланады (бастары, жүзбеқанаттары, құйрықтары, терісі, сүйектері) пайдаланылады. Осетротәрізді балықтың ірі сүйектері мен басының желбезектері мен көздерін алдын ала алып тастай отырып, бөліктерге бөледі, сосын жуады. Дайын болған балық қалдықтарын ыдысқа салып, салқын су құяды (1кг өнімге 3,0...3,5 л су), қатты отта қайнауға шейін әкеледі, көбігін алып, шикі ақ тамырларды, пияздарды салып, жай отта 50.60 минут пісіреді, сосын оттан алып, салқындатады, сүзеді. Егер сорпаны (осетра) бекіретәрізділердің басынан дайындайтын болса, қайнағаннан кейін 1 сағаттан кейін сорпадан басты алып, шеміршегінен жұмсақ етін алып, шеміршекке ыстық су құйып, жұмсарғанша 1,0... 1,5 сағаттай қайнатады.

Дайын сорпаны сүзеді. Қайнатылған жұмсақ ет пен шеміршекті аз мөлшердегі ыстық сорпаны құйып, тағамды беру кезінде пайдаланды.

Саңырауқұлақ қайнатпасы. Дайындау үшін балғын және кептірілген саңырауқұлақтар пайдаланылады. Кептірілген саңырауқұлақтарды сұрыптап, жуады, салқын су құйып, басқа да бөліктері сулану үшін 10...15 минутқа қояды. Сосын саңырауқұлақтарды мұқият жуып, салқын суды құйып (1 кг саңырауқұлаққа 7 л су), ісіну үшін 3...4. сағатқа қояды. Саңырауқұлақты алады, жуады, өзін жібіткен суды қайта құйып, 1,5...2,0 сағаттай қайнатады.

Дайын қайнатпаны төгіп, біраз қойып қойып, жартылай сүзеді. Қайнатылған саңырауқұлақты қалған құмдарын алып тастау үшін тағы да жуады, сосын, турайд, кеседі немесе еттартқыштан өткізеді, қайнатудың аяқталуына 5...10 минут қалған кезде сорпаға қосады.

Сорпаны қайнату үшін сорпаға арналған төртбұрышты дәмдеуіштер және дәмдеуіштер ұнтағын қосады. Ұнтақты сорпада шоғырланған сүйектерді булау жолы арқылы жүзеге асырады. Кепкен қалдықтарға ұнтақталған кепкен тамырсабақтар мен көктерді, тұзды қосып араластырады. Сорпалық төртбұрышты дәмдеуіш пен дәмдеуіштер ұнтағын қосқан кезде сорпаға тұз қоспайды. Төртбұрыш және ұнтақ дәмдеуішті алдын ала аз мөлшердегі ыстық суға ерітеді, дайын тағамға бергенге дейін 15...20 минут алдын салады.

6.3. АСҚАТЫҚТЫ КӨЖЕЛЕР

Асқатықты көжелерді — қайнату кезінде дайындалған өнімді олар біруақытта дайын болатындай етіп, рет-ретімен салады.

Бұл жағдайда көженің сапасын анықтайтын жаңа дәм мен хош иіс пайда болады. Бұл көжелерді қайнату соңында қуырылған көкөністермен қатықтайды; құрамына крахмалқұрамдас өнімдер (картоп, жарма, макаронды өнімдер) кірмейтін көжелерге, ұнды қаттаумен немесе ақ тұздықпен қатықтайды.

Саңырауқұлақ қайнатпасында немесе суда дайындалған көжелер – **вегетарианды** деп аталады. Сорпалар дайындалу процесінде сорпаға салынатын өнімдер – гарнирлер деп аталады. Асқатық көжелерді дайындау үшін алдын ала міндетті түрде салынатын өнімдерді дайындап алады.

Дайындалған көкөністерді сорпаның түріне қарай пішіндеп кеседі. Көкөністер шикі күйде немесе алдын ала жылумен кейінгі күйде пайдаланады. Қызылшаны және тұздалған қырыққабатты бұқтырады; сәбіз, пияз, репаны, қызанақты қуырады.

Томатты езбе пайдаланбас бұрын аз мөлшердегі су немесе сорпамен араластырады, сосын 15...20 минуттай маймен бірге шала қуырады.

Егер томатты езбені көкөністермен шала қуыру керек болса, онда бірінші көкөністерді жұмсарғанша қуырып, сосын томатты езбені салып, бірге шала қуырады.

Ұнды маймен немесе майсыз шала қуырады. Шала қуырылған ұнды суытады, аз мөлшердегі суытылған сорпаны немесе көкөніс қайнатпасын қосып, біркелкі консистенцияға дейін араластырып, сүзеді.

Тұздалған қияр алғашқы өңделгеннен кейін кеседі, сосын шала қуырады.

Жарманы тазалайды, суын ауыстыра отырып, бірнеше рет жуады. Арпа жармасын жуады, қайнап тұрған суға салады, жартылай дайын болғанша пісіреді, қайнатпаны төгеді, жарманы жуады, себебі сорпаға жағымсыз сыртқы түр беретін шырышты консистенция және қайнатпада түнерген түс болған еді. Макарондарды салмай тұрып, сындырады.

Асқатық көжені дайындау кезінде міндетті түрде сақтау керек

Оларды қайнатудың жалпы ережесі.

1. Сорпаны немесе қайнатпаны қайнауға дейін жеткізіп, оған өнімдерді салады. Сорпаға өнімдерді сорпа қайнағаннан кейін салу, дәрумендердің қышқылдататын ферменттерді белсенділігін жояды, нәтижесінде дәрумендер жақсы сақталады.

2. **Ұсынылмайды** қайнау процесі кезінде су немесе сорпаны құюға болмайды!

3. Өнімдерді қайнату мерзімін міндетті түрде ұстау керек. Өнімдерді белгілі бір реттілікпен салады, себебі ұзақ қайнау да дәрумендердің көп мөлшері жоғалады, сорпаның дәмінің сапасы төмендейді, өнімдер қайнап кетіп, пішінін жоғалтады.

4. Құрамына тұздалған қырыққабат, қияр, щавель, сірке суы кіретін сорпалады қайнату кезінде, бірінші картопты салып, жартылай піскенше қайнадаты, содан кейін барып, құрамында қышқылы бар өнімдерді салады. Бұл қышқыл ортада протопектин пектингке айналуы баяулануы себебінен, көкөністер дұрыс жұмсармайды.

5. Сорпаға әрбір өнімді салған сайын сорпа қайта қатты қайнауы қажет. Сәбізді, түйінді пиязды, томатты езбені сорпаға салмай тұрып шала қуырады, бұл сорпаның дәмінің сапасын жақсартады. Көкөністерді шала қуыру үшін майды 10.15% мөлшерде алады.

6. Сәбізді қуыру кезінде каротин майда ериді, нәтижесінде жақсы сіңіп, сорпа қызғылтсары түске боялады. Майда сонымен қатар, сәбізде эфирлі май ериді. Бұл жағдайда сорпаны қайнату кезінде олар жақсы сақталады, сорпаға жағымды дәм мен хош иіс береді. Пиязды шала қуыру кезінде майда эфирлі майлар еріп, одан көзден жасты ағызатын, күйдіретін дәмі бар **дисульфидті** — заттектер бөлінеді.

Көкөністерді бөлек-бөлек шала қуыру ұсынылады. Егер аз мөлшерде болса оларды бірге шала қуыруға болады, бірақ бірінші пиязды 5 минуттай, сосын сәбізді қосып екеуін 15 минуттай шала қуырады. Көкөністерді жартылай дайын болғанша қуырады. Оларды сорпаның пісуіне 10....15 минут қалғанда салады.

Томатты езбені шала қуыру кезінде майда каротин және ликопатин (каротиноидтар тобынан заттектер) ериді. Сонымен қатар, қышқылдығы төмендейді, шикі кездегі иісі жоғалып, жаңа хош иіс пайда болады. Томатты езбені майда 15.20 минуттай шала қуырады немесе көкөністерге оларды қуырып болғаннан кейін қосады.

1. Ақжелкен, балдыркөк, ботташықты қайнауға 20.25 минут қалғанда салады, өйткені оларда эфирлі майлар қайнау кезінде жақсы сақталады. Дайын болған бұршаққынды тәтті бұршақты майдалап турайды, сосын сорпаға шикі және шала қуырылған күйде салады.

2. Жармадан және макаронды өнімнен жасалған сорпаға картоптан басқа, бидай ұнын салады. Дайындалған шала қуырылған ұнды сорпаны қайнағанға дейін 5.10 минут қалған кезде салады. Шала қуырылған ұн сорпаға қажетті консистенцияны береді, бұл С дәруменінің пайда болуына әкеледі.

3. Сорпаны жай отта қайнатады, себебі, қатты қайнау көкөністердің қатты пісіп кетуіне және хош иісті заттектер бұзылып кетеді.

4. Лавр жапырақтарын, бұрыш жіне тұзды сорпаның пісуіне 5.7 минут қалған кезде салады. Артық тұздар мен дәмдеуіштер сорпаның дәмі мен иісінің сапасын төмендетеді.

5. Дайын сорпаларды өшіріп, олар тұрып, майлар жоғары шығып, мөлдірірек және хош иісті болуы үшін 10.15 минутқа қойып қояды.

6. Ыстық сорпаларды ысытылған тәрелкелерге салып береді. Бірінші ет, құс немесе балық еттері тілімдерін салады, сосын сорпаны құйып, майда туралған көкті себеді.

7. Сорпаны берер кезде қаймақты сорпасы бар тәрелкеге салып береді немесе тұздық салатынға салып береді. Сорпаны беру нормасы 250, 300, 400 немесе 500 г. құрамда болады.

8. Асқатықты көжені өнімдерді пайдалануына қарай щи, борщ, қышқылтым көже, солянка (қышқылтым көже), көкөністі және картопты, жармамен, макаронды өнімдерден және бұршақ тұқымдастардан жасалған көже.

Ши. Ши — орыс халқының ұлттық асханасының тағамы. Щиді қырыққабаттан, тұздалған қырыққабаттан, савой қырыққабатынан қымыздықтан, саумалдықтан және сонымен қатар, жас қалақайдан жасауға болады. Щиді сүйекті, еттісүйекті сорпаларда, саңырауқұлақтардың, көкөністі және жарма қайнатпасында қайнатады, оны әртүрлі ет өнімдерімен, қаз, үйрек еттерімен, қыртыс майлармен ұсынады. Сонымен қатар, щиді балық сорпасында дайындауға (негізі тұздалған қырыққабатпен) болады, қаймақпен, хамса теңіз балығымен, тұздалған тюлькамен ұсынуға болады.

Кейбір қырыққабат түрлері шиге ащылау дәм береді. Ондай қырыққабаттарды берер алдыныстық суда жидітеді.

Щиді ұсыну кезінде бәлішті, ішіне ірімшік салынып пісірілген нан, самсаны қоса ұсынады; тұздалған қырыққабаттан – бытырап піскен қарақұмық жармасы, жармалар, ішіне ірімшік салып пісірілген нанды.

Балғын қырыққабаттан жасалған ши. Рецептүра: ақжапырақты қырыққабат — 400 г (савой — 410 г), шалғам — 40 г, түйінді пияз — 48 г, сәбіз — 50 г, ақжелкен (тамыр) — 13 г, томатты езбе — 20 г, сорпа немесе су — 750 мл, аспаздықмай — 20 г. **Барлығы:** 1 000 г.

Томатты езбені балғын қызанақтармен ауыстыруға болады. Қырыққабатты тілімдеп немесе шашкалап кеседі, ерте піскен қырыққабатты – бөліктерге бөледі. Тамырсабақтарды тілімдеп, бөліктеп немесе кесектеп, қырыққабаттың пішініне қарай кеседі. Егер шалғам ащы дәм берсе, оны булайды. Балғын қызанақтарды кесектеп кеседі. Түйінді пияздарды бөлікке немесе тілімдеп кеседі.

Қайнап тұрған суға немесе сорпаға қырыққабатты салады, қайнатады, шала қуырылған тамырсабақтар, пиязды салып, 15...20 минут қайнатады. Пісіге 5...10 минут қалған кезде дайындалған қызанақты немесе қуырылған томат пастасын, шала қуырылып, сорпа мен суға араласақан ұнды, дәмдеуіштермен тұзды салады.

Ерте піскен қырыққабатпен ши дайындау кезінде оны дәмдеуіштермен бірге салады. Щиді самырсақпен қатықтайға және картоппен дайындауға болады. Бұл жағдайда шиге картопты қырыққабатты салып, бір қайнағаннан кейін салады. Кртоппен жасалған щиді шала қуырылған ұнмен қатықтамайды.

Тәрелкеде берер кезде етті салады, щиді құяды, қаймақ пен көкті салып береді. Өз алдына бәліш салатын тәрелкеге сүзбе салынған нанды, бәлішті немесе кулебяканы береді.

Ашытқан қырыққабаттан жасалған ши. Бұл щидің құрамына ашытқан қырыққабат, сәбіз, түйінді пияз, ақжелкен тамыры, томатты езбе, бидай ұны кіреді.

Тұздалған қырыққабаттың қышқылдығы сүт қышқылынан 1,8% төмен болуы қажет. Жоғары қышқылдығы бар қырыққабатты қолданбаған дұрыс сол себепті оны міндетті түрде сығып немесе жуып тастау керек, бірақ бұл кезде тағамдық құндылығы жоғалады, әсіресе С дәрумені. Сүт қышқылы асқорту темірі секрециясының туындауына сеп болатын ішек микрофлорасын реттейді. С дәрумені қайнату кезінде жақсы сақталады.

Міндетті түрде білу керек, технологияны бұзу бұл дәруменнің жоғалуына әкеп соғады.

Ашытқан қырыққабатты алдын ала бұқтырады. Бұқтыру үшін үлкен тілімдерді кеседі немесе турайды, ыдысқа салады, сорпаны құяды (қырыққабаттың 20... 30 % массасы), томатты езбе мен майды қосып, 1,5...2,0 сағаттай бұқтырады.

Сәбіз, түйінді пияз, ақжелкен тамырын тілімдеп немесе ұсақ төртбұрыштап (егер қырыққабат туралған болса) турайды, шала қуырады және бұқтырудың бітуіне 5.10 минут қалғанда қосады.

Қайнап тұрған сорпаға немесе суға шала қуырылған көкөністермен бұқтырылған қырыққабатты салып, 20.30 минуттай пісіреді. Пісудің бітуіне 5.10 минут қалғанда су немесе сорпаға араластырылған шала қуырылған ұн мен тұзды, дәмдеуіштерді қосады. Егер щиді картоппен қайнататын болса, онда оны кесектеп немесе төртбұрыштап кесіп, сорпаға бірінші кезекте салады, 10.15 минут қайнатады, сосын шала қуырылған көкөністер қосылған бұқтырылған қырыққабатты салып, алдында суреттегендей қайнатады. Шала қуырылған ұнды қоспайды.

Щиге қант (1000 г щига 6 г қант) және тұз жағылған сарымсақты қосуға болады.

Щиді қаймақпен, көкпен, ет тілімдерімен береді. Өз алдына қарақұмық жармасын, жармаларды, сүзбе қосылған нанды беруге болады.

Ашыған қырыққабаттан щиді етті, балық және саңырауқұлақ қайнатпасында пісіруге болады.

«Бояр» щиді. Кішкене қазанға ет тілімін (толық немесе жұқа сияр етінің жиегі), шала қуырылған көкөністер салынып бұқтырылған қырыққабатты, туралған саңырауқұлақтарды салып, саңырауқұлақ қайнатпасын құяды, шала қуырылған ұнды қосым, тұз, дәмдеуіштерді салып, қамырмен бетін жабады, қуыру шкафында 15..20 минуттай пісіреді. Қамырды ашытып дайындайды.

Щиді кішкене қазанда, жабық қамырмен береді.

«Орал» щиді (по-уральски). Ашытқан қырыққабаттан, картопсыз дайындайды, бөлек пісірілген арпа жармасын қосады.

Арпа жармасын тазалайды, жуады, ыстық су құяды (1 кг суға 3 л су), тұз қосып дайын болғанша қайнатады.

Қайнатылған жарманы пісуге 10 минут қалған кезде щига қосады. Арпа жармасын қайнату кезінде жартылайпіскен арпа жармасын, қайнаған сорпаға бірінші оны, сосын қалған ингредиенттерді салады.

Басқа да жармаларды (тары, күріш) пайдалануға болады. Оларды тазалайды, жуады, қайнап тұрған сорпаға салып, қайнауға дейін жеткізеді, шала қуырылған көкөністерді қосып бұқтырылған қырықабатты салады, 15...20 минуттай қайнатады. Пісуіне 5...10 минут қалғанда тұз бен дәмдеуіштерді қосады. Тұз жағылған сарымсақты қосуға болады.

Ашытқан қырықабаттан жасалған щи сияқты ұсынылады.

Тәуліктік щи. Бұл щилер үшін сиыр төс етін, шошқаның басын, сүрленген шошқа етін пайдаланады. Ашытқан қырықабатты ұсақтап турайды және томатты езбе, сорпа, шошқаның сүрленген сүйектері мен майын қосып 3.4 сағаттай бұқтырады. Бұқтыру процесі кезінде жұмсақ бола түседі, өткір дәм мен күңгірт түске енеді. Тамырсабақтар мен түйінді пиязды ұсақ төртбұрыштап турайды, шала қуырады және бұқтырудың бітуіне 1 сағат қалғанда қосады. Ары қарай щиді тура ашытқы қырықабат секілді дайындайды. Дайын болған щиге тұз жағылған сарымсақты қосуға болады.

Щиді ет тілімдерімен, ақжелкен көкімен, аскөк немесе көк пиязбен ұсынады. Өз алдына бытырап піскен қарақұмық жармасын, жармаларды, қарақұмық жармасы қосылған кулебяка, сүзбе қосылған нанды ұсынады.

Щиді саз қазанда ұсынатын болса дәмдірек болады. Бұл үшін қазанға пісірілген майлы еттердің тілімдерін (сиыр төс етін, шошқа басын) салып, щиді құяды, тұз жағылған сарымсақты салады, жайылған қатталған қамырмен бетін жауып, жұмыртқа жағады, қуыру шкафында пісіреді. Өз алдына бөлек аскөк, қаймақ, бытырап піскен қарақұмық жармасын ұсынады. Щимен қазанды тәрелкеге қойып ұсынады.

Жасыл щи. Бұл щиді саумалдық қосып қымыздықпен дайындайды, кейде жас қалақайды да қосады. Бір қымыздықтанда дайындауға болады. Жасыл щи С дәрумені, каротин және микроэлементтерінің құнды көзі болып табылады.

Қымыздықтың құрамында үлкен мөлшерде қымыздық қышқылы және оның ағзаға тұзды жинайтын және кальциді байланыстыратын қышқыл тұзы бар.

Картопты ірі төртбұрыштап турайды, түйінді пияз бен ақжелкенді – ұсақ төртбұрыштап турайды. Щиді картопсызда дайындауға болады. Дайындалған қымыздықты өз сөлінде қуырады, саумалдықты қайнап тұрған суда (түсін сақтау үшін) пісіреді, сосын сүзгішке салады. Дайын саумалдықпен қымыздықты үккіштен өткізіп, араластырады.

Қайнап тұрған сорпаға немесе суға картопты салып, 10...15 минуттай пісіреді, шала қуырылған түйінді пияз, қымыздық пен саумалдықтың

езбесін, тұз, дәмдеуіштер, қуырылған ұн қосып тағы да 5..10 минут пісіреді.

Қаймақпен, аскөкпен, бүтіндей пісірілген жұмыртқа бөліктерімен ұсынылады.

«Рахман» жасыл щиі. Бұл орыс ұлттық асханасының тағамы. Оларды балық сорпасында дайындайды. Қайнатылған және қуырылған балық етімен ұсынады.

Борщтар. Борщ — құрамының бір бөлігі қызылша болып табылатын сорпа. Тәжірибе жүзінде борщтың барлық түрлеріне қырыққабат (балғын немесе ашытылған) кріеді, көбіне — картоп кіреді. Борщты дайындау кезінде түйінді пиязды, сәбіз, ақ тамырсабақтар, томатты езбелерді пайдаланады. Бұндай көкөністер жиынтығы тағамға ерекше дәм мен хош иіс береді. Борщтың минералды құрамы өте бағалы: кальций мен фосфордың қосылу салыстырмалы ерекше, а борщ микроэлементтерінің құрамы басқа асқатықты көжелерге қарағанда ерекше.

Қызылша пигменттері (бетацианы) тағамға биологиялық белсенділік пен әдемі бояу береді. Олардың ішіндегі ең маңыздысы — **бетанин** — қыздыру кезінде тұрақсыз, сондықтан борщты қайнату кезінде ол бұзылмас үшін, қажетті ережелерді міндетті түрде сақтау қажет. Туралған қызылшаны сорпаға салмас бұрын аз мөлшердегі сұйықпен бұқтыру қажет. Бұл бетанин мен өнімнің бояуын сақтау жоғары концентрациясын қамтамасыз етеді. Пигмент қышқыл ортада бекем, сондықтан қызылшаны бұқтыру кезінде сірке суы мен томатты езбені қосады.

Егер қызылшаның түсі қанық болмаса, онда оның түсін сақтау үшін, оны тұтас бісіреді немесе бұқтырады, сосын тазалайды, кеседі сорпаға салады. Бұндай тәсілмен қызылшаны дайындау кезінде пигмен жоғары концентрациялық болып, жылумен өңдеу кезінде жақсы сақталады.

Қызылшаны сірке суымен бұқтыру түсін сақтауды жүзеге асырғанмен, жылумен өңдеу мерзімі ұлғаяды. Бұл қышқыл ортада протопектиннен пектингө өтуі жай жүретіндігімен және көкөністердің жұмсаруымен түсіндіріледі.

Реализация мөлшеріне қарай борщтың дайындалу процесінің тездетілуі үшін, дайындау массасы кезінде **борщ қатықтары дайындалады:** қызылшаны жуады, тазалайды, қайтадан жуады, тілімдеп кеседі, сорпа немесе суды (қызылшаның 15... 20 % массасы), май, томатты езбені қосып, жабық қақпақта 20..30 минуттан (жас қызылша) 1,0..1,5 сағатқа дейін (пісіп кеткен қызылша) бұқтырады. Бұқтырудың аяқталу алдында шала қуырылған пияз, сәбіз, ақ тамырсабақты, сірке суын қосады.

Борщ рецептурасы: қызылша — 200 г, балғын қырыққабат — 150 г (ашытылған қырыққабат — 171 г), сәбіз -50 г, ақжелкен (тамыр) - 13 г,

Түйінді пияз - 48 г, томатты езбе — 30 г, аспаздық май — 20 г, қант — 10 г, 3%-ды сіркесуы — 16 г, сорпа немесесу — 800 г.

Барлығы: 1 000 г.

Қайнап тұрған сорпаға балғын туралған қырыққабатты, 10...15 минуттай қайнатылады, борщты асқатықты, тұз, дәмдеуіштер, қантты қосып тағы 5...10 минуттай қайнатады. Борщқа шала қуырылған ұнды салады. Піскен қызылшадан жасалған борщты қайнату кезінде қырыққабатты 10...15 минуттай қайнатқаннан кейін, томатты езбеде шала қуырылған көкөністерді томатты езбемен бірге салып, дайын болуына 5...10 минут қалғанда – піскен қызылшаны турап салады.

Ашытылған қырыққабатты өз алдына бұқтырып, борщпен бірге борщ қатығына салады.

Борщты қаймақпен немесе аскөкпен бірге береді.

Қырыққабатпен және картоппен борщ. Қайнап тұрған сорпаға туралған қырыққабатты салып қайнағанша ұстайды, кесектерге бөлінген картопты салып, 10...15 минуттай қайнатады, борщ қатығы немесе бұқтырылған қызылша мен шала қуырылған көкөністерді салып, піскенше қайнатады. Пісіуіне 5...10 минут қалғанда тұз, қант, дәмдеуіштер қосады.

Қаймақпен немесе аскөкпен бірге береді.

«Мәскеу» борщы. Бұл борщ үшін сорпаны шошқаның қақталған сүйегін қосып дайындайды. Оны картопсыз және балғын қырыққабаттан дайындалған борщ секілді, шала қуырылған ұннан дайындайды. Ет өнімдерінен жасалған жиынтықпен бірге ұсынады: сиыр еті, окорок, сосиски.

Өз алдына сүзбе салынғаннан беруге болады.

«Украин» борщы. Қырыққабат пен картоп қосылған борщтан дайындайды, бірақ дәмдеуіштермен бірге тілімдеп кесілген тәтті бұрыш, сорпаға немесе суға араластырылған шала қуырылған ұн қосады. Дайындалған борщты ұсынбас бұрын, сарымсақпен үйкелген қыртыс майды қосады. Борщты сиыр немесе шошқа етімен ұсынуға болады.

Өз алдына сарымсақпен пампушка (тұздық қосылып, ашытылған қамырдан жасалған бөлішкелер; тұздық үшін – сарымсақты тұзбен үйкеп, өсімдік майын салқын қайнаған суға салып араластырады)

«Сібір» борщы. Тура қырыққабат пен картоп қосылған борщ секілді дайындайды, бірақ дайын болуға 5.10 минут қалғанда алдын ала пісірілген фасольді қосады. Фрикальдерді өз алдына қуырады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге фрикадельдерді салып, борщты құяды, қаймақпен аскөкті салады.

Қараөрік пен саңырауқұлақ қосылған борщ. Кептірілген ақ саңырауқұлақ пен қараөрікті қайнатады. Саңырауқұлақ қайнатпасына қараөрік қайнатпасын қосып, тура картопсыз балғын қырыққабат борщ

секілді дайындайды. Піскен саңырауқұлақты кесіп, борщқа дәмдеуіштермен бірге қосады, қараөрікті ұсыну кезінде қосады.

Флот борщы. Бұл борщты қырыққабат және картоп қосып дайындайды. Көкөністерді тілімдеп, қырыққабатты шашка тәрізді, картопты төртбұрыштап турайды. Сорпаны қақталған шошқа сүйектерін қосып қайнатады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге қайнатылған қақталған шошқа етінің бір-екі кесектерін салады, борщты құйып, қаймақпен аскөкті салады.

Қышқылтым көже. Қышқылтым көженің міндетті құрамды бөлігі – тұздалған қияр. Оларды тілімдеп кесіп, аз мөлшердегі сорпаға немесе суға салып 15 минуттай жай қайнатады. Алдын ала қатқыл терісі мен ірі дәндерінен тазалайды. Картопты кесектерге немесе бөліктерге, тамырсабақтар мен пиязды – тілімдеп кеседі. Қышқылтым көжеге ащы дәм беру үшін алдын ала сүзіліп, қайнатылған қияр тұздығын қосып бөктіреді. Қияр тұздығын пісуге 5...10 минуттай қалған кезде қосады. Қышқылтым көжені сүйекті, еттісүйекті, тауық, балық сорпаларында, вегетариандық саңырауқұлақ қайнатпасында дайындайды.

Етпен, құс етімен, құстың сорпаөнімдерімен (ішекқарындарымен), бүйректерімен, саңырауқұлақтармен, балықпен бірге ұсынады. Балық сорпасымен дайындалған қышқылтым көжеден басқа қышқылтым көжені қаймақпен бірге ұсынады. Ет сорпасында дайын болған қышқылтым көжеге ірімшік салынған нанмен, ал балық сорпасынан дайын болған қышқылтым көжені – расстегаймен ұсынады.

Қышқылтым көженің рецептурасы: картоп — 320 г, ақжелкен тамыры — 80 г, тамырлы балдыркөк — 15 г, түйінді пияз — 48 г, порей пиязы — 53 г, тұздалған қияр — 67 г, қымыздық — 53 г, саумалдық — 54 г, маргарин — 20 г, сорпа немесе су — 750 мл. **Барлығы:** 1 000 г.

Қайнап тұрған сорпаға немесе суға картопты салып, қайнауға жеткізеді, ақжелкен, балдыркөкті, шала қуырылған түйінді пияз бен порей пиязын қосып, 5...10 минуттай қайнатады, бөктірілген қиярды қосады, қайнау соңында қымыздық пен саумалдықты, тұз, дәмдеуіштер, қияр тұздығын құйып, дайын болғанша қайнатады. Қымыздықсыз бен саумалдықсыз қышқылтым көжені дайындау кезінде қияр мен көкөністердің салу нормасын көбейтеді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет, құс немесе балық кесектерін салып, қышқылтым көжені құйып, қаймақ немесе аскөкті салады. Балық қышқылтым көжесіне қаймақ салмайды. Өз алдына ірімшік салынған нан, балық сорпасынан дайын болған қышқылтым көжені – расстегаймен ұсынады.

«Ленинград» қышқылтым көжесі. Қайнап тұрған сорпаға дайындалған жармаларды (бидай, күріш немесе овсян) салып, қайнатады, картопты қосып, жартылайдайын болғанша қайнатады,

шала қуырылған көкөністерді салып, сосын бөктірілген қиярды, шала қуырылған томатты езбені, тұз, дәмдеуіштерді салып, қайнаған қияр тұздығын құйып, дайын болғанша қайнатады. Қышқылтым көжені томатты езбесіз дайындауға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет кесегін салып, қышқылтым көжені құяды, қаймақпен аскөкті салып береді..

«Үй» қышқылтым көжесі. Ленинград қышқылтым көжесі секілді дайындайды, бірақ жармалардың орнына, қайнап тұрған суға тілімдеп туралған ақжапырақты қырыққабатты салады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет кесегін салып, қышқылтым көжені құяды, қаймақпен аскөкті салып береді.

«Мәскеу» қышқылтым көжесі. Бүйрек және ішекқарындарымен тауық сорпасында дайындайды. Бұл қышқылтым көженің ерекше қасиеті оны картопсыз, үлкен мөлшердегі ақ тамырсабақтардан (көкөністің 42% жиынтығы) дайындалады. Қайнап тұрған сорпаға шала қуырылған ақ тамырсабақтар мен пиязды (түйінді және порей) салады, тілімдеп кесіліп, бөктірілген қиярды салып 5...10 минуттай қайнатады, қымыздық, саумалдық немесе салаттардың жапырақтарын екі-үш бөлікке кесіп, тұз, дәмдеуіштер, қияр тұздығын қосып дайын болғанша қайнатады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге льезонды құйып, тауық кесектерін салады, ішекқарындар немесе кесілген сиыр бүйректерін салып, қышқылтым көжені құяды, аскөкті себеді. Өзалдына сүзбе қосылған нанды береді.

Льезон дайындау үшін шикі жұмыртқаның сарысын алдын ала қайнатылып, 50...60 °С температурада салқындатылған кілегей немесе сүтпен қоюланғанша қайнатады, сүзеді. Жұмыртқаның ақуызының қоюлануын болдырмау мақсатында, қосындынының қайнау температурасы мен оның қышқылтым көжемен бірігуі 70 °С температурадан жоғары болмауы қажет.

Тұздықты сорпа. Тұздықты сорпа орыс асханасының бірден бір дәстүрлі сорпасы. Оларды экстрабелсенді заттектерге бай шоғырланған сорпада дайындайды, себебі, барлық қажетті өнімдер рецептурасы (ет, құс, балық еттері, шошқаның сүрленген еті, сосиска) сол сорпада қайнатылады. Тұздықты сорпаны еттісүйекті, балық, құс сорпасында, саңырауқұлақ қайнатпасында дайындайды. Тұзды сорпаның құрамына тұздалған қияр, шала қуырылған пияз, томатты езбе, сортікен, зәйтүн немесе лимон кіреді. Тұзды сорпаның сортікен, зәйтүн немесе лимонның әсерінен берілетін өзіндік дәмі бар.

Тұздалған қиярды қатқыл қабығынан және ірі дәндерінен тазалайды, тілімдеп немесе ромб етіп кесіп 15 минуттай бөктіреді. Түйінді пиязды жіңішкелеп кесіп, кілегейлі майда немесе тұшытылған майда немесе маргаринде шала қуырады. Томатты езбені бөлек шала қуырып, жартылай дайын шала қуырылған пиязға қосады. Шала қуырылған томатпен пиязды **тұздықты сорпа брезі** деп аталады.

Қайнатылған етөнімдерін (сиыр етін, сүрленген шошқа етін, сосиска, бүйректер және бұзау еттері) жұқа тілімдерге бөледі.

Бекіре тұқымдасты балықтарды терісімен шеміршекті немесе терісіз және шеміршексіз сүбелерге 1 үлеске бір-екі бөліктерге бөледі, 1 минуттай ыстық суда жидітіп, сосын жуады. Сүйекті қаңқалармен балықты терісімен сүйексіз сүбелерге бөледі, 1 үлеске бір-екі кесектен кеседі.

Лимонды қабығынан тазартып, домалақтап турайды. Зәйтүнді жуады. Зәйтүннен ирек бойынша жұмсағын кесе отырып, сүйегін алып тастайды.

Етті және саңырауқұлақты тұздықты сорпаны қаймақпен, балықты – қаймақсыз ұсынады.

Қайнап тұрған сорпаға шала қуырылған пияз бен томатты езбені, бөктірілген қиярды, сортікенді, дайындалған етті немесе балық өнімдерін және дәмдеуіштерді салып, 5...10 минуттай қайнатады.

Ұсыну кезінде етті тұздықты сорпаға зәйтүнді, лимон домалақшаларын салып – қаймақ пен ақжелкен көгін салады. Тұздық сорпаны лимонсыз ұсынуға да болады.

Ет жиынтығынан тұздық сорпа. Қайнап тұрған еттісүйекті сорпаға шала қуырылған пиязды, бұқтырылған қиярды, томатты езбені, сортікен тұздығымен, дәмдеуіштер, тұз қосып, 5...10 минуттай қайнатады.

Үш – төрт түрлі етті өнімдерді (ет, бүйрек, сосиска, сан еті) тілімдеп кесіп, сорпа құйып, қайнатады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге етті өнімдер жиынтығын, зәйтүнді салып, тұздықты сорпаны құяды, лимон домалақшаларын, қаймақты салып, ұсақтап туралған көкті салады.

Тұздалған сорпаны көбіне тапсырысты тағамдар секілді дайындайды. Бұл үшін қыш қазаншаға немесе сорпа табағына шала қуырылған пияз, томатты езбені, бөктірілген қиярды, тілімдеп кесілген етті өнімдерді, сортікенді қосып, сорпа құяды, бұрыш, лавр жапырағын, тұзды салып, 5...10 минуттай қайнатады. Қайнату соңында қаймақ салады.

Ұсыну кезінде зәйтүнді және домалақша лимонды салады.

«Үй» тұздық сорпасы. Қайнап тұрған еттісүйекті сорпаға төртбұрыштап туралған картопты салып, 10 минуттай қайнатады, сосын шала қуырылған пияз, томатты езбені, бөктірілген қиярды, дәмдеуіштер, тұзды салып піскенше қайнатады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге етөнімдерінің жиынтығын салады, тұздықты сорпаны құйып, қаймақты салады, ұсақтап туралыған көкті себеді.

Сорпа өнімдерінен тұздықты сорпа жиынтығы. Тұздықты сорпаны кәдімгідей дайындайды, бірақ сорпаға қайнау кезінде дайындалған сорпа өнімдерін салады: сиыр тілі, бүйрегі, жүрегі, желіні.

Құстан және жабайы құстардан тұздықты сорпа. Кәдімгідей дайындайды, бірақ қайнатылған ет өнімдері орнына қайнатылған құс немесе жабайы құстарды пайдаланады.

Балық тұздық сорпасы. Қазаншаға немесе үлесті ыдысқа дайындалған балықтың бір-екі кесегін салып, балық сорпасын құяды, шала қуырылған пияз және томатты езбені, бөктірілген қиярды салып, 10....15 минут қайнатады. Қайнату соңында балықтың басын салады (егер сорпа бекіретұқымдас балықтың басынан болса).

Ұсыну кезінде. Зәйтүнді немесе сүйексіз зәйтүнді, қабыршағынан тазаланған лимон бөлігін қосып, туралған көкті қосады.

Мөлшерлі дайындау кезінде балықты бөлек пісіреді және тұздықты сорпаны ұсынар кезде құяды.

«Дон» тұздық сорпасы. Бекіретұқымдас балықтардан дайындайды, томатты езбенің бір бөлігін балғын қызанақпен ауыстырады және пияздан басқа шала қуырылған дөңгелектеп туралған сәбіз және ақжелкен тамырларын қосады. Қазаншаға немесе үлесті ыдысқа ыстық суда жидіткен балық, шеміршек бөлшектерін, шала қуырылған көкөністер мен томатты езбе, бөктірілген қияр, сортікенді қосып 1 Қазаншаға немесе үлесті ыдысқа ыстық суда жидіткен балық, шеміршек бөлшектерін, шала қуырылған көкөністер мен томатты езбе, бөктірілген қияр, сортікенді қосып 10.15 минуттай қайнатады. Дайын болуға 5 минут қалғанда домалақтап туралған балғын қызанақты қосады.

Мөлшерлі дайындау кезінде балықты бөлек қайнатады.

Саңырауқұлақ тұздық сорпасы. Саңырауқұлақ қайнатпасында дайындайды. Қайнап тұрған саңырауқұлақ қайнатпасына кесілген піскен саңырауқұлақтарды салып, шала қуырылған пияз бен томатты езбені, бөктірген қиярды, сортікенді салып, 5.10 минуттай қайнатады. Ұсыну кезінде тұздық сорпаға зәйтүн немесе сүйексіз зәйтүнді, қаймақты салады.

Көкөністерден және картоптан сорпалар. Бұл топтағы сорпалардың жиынтығы әртүрлі. Оларды жармамен, макарон өнімдері мен бұршақтермен дайындайды. Көкөніс және картоп сорпаларын сорпада және вегетарианда дайындайды. Бұл сорпадады сүйекті, еттісүйекті сорпада, саңырауқұлақты және көкөністі қайнатпада дайындайды. Көкөністі қайнатпадағы сорпаға қайнау соңында кәстрөлге немесе тәрелкеге ыстық сүтті қосып ұсынуға болады.

Картоп пен көкөністерді кезектерге, бөліктерге, төртбұрыштарға, тілімдерге (картоптан басқаларды) кеседі. Кесу пішіндері негізгі өнімдерге сай болып, біркелкі болуы қажет. Томатты езбенің орнына балғын қызанақты пайдаланған жақсы.

Ұсыну кезінде сорпаларға туралған көкті қосады. Өз алдына бәліш, кулебяка беруге болады.

«Крестьян» сорпасы. Сүйекті немесе еттісүйекті сорпада дайындайды. Арпа, бидай, тары, овсянка жармаларын жуып, жартылай піскенше қайнатады (1 кг жармаға 3 л су). Қайнап тұрған сорпаға немесе суға дайындалған жарманы, шашка тәрізді кесілген ақжапырақты қырыққабатты салып, қайнауға дейін жеткізеді, сосын төртбұрыштап туралған картопты салып, бір қайнатады, сосын шала қуырылған ұсақталып туралған тамырсабақтарды, пиязды, томатты езбені немесе қызанақты, дәмдеуіштерді салып, піскенше қайнатады. Күріш және тары жармаларын жуып бола салысымен, көкөністермен бірізгілде салады. «Крестьян» сорпасын жармасызда дайындауға болады.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге салады, қаймақты салып, ұсақтап туралған көкті себеді.

Көкөністерден сорпа. Бұл сорпаға кіретін көкөністер жиынтығы жыл мезгілдеріне қарай өзгеріп отырады: көктемде – салат, саумалдық, қымыздық, спаржа және қырыққабат өскіндерін; жазда – гүлді қырыққабат, шалғам, қабақтар, жасыл бұршақ, фасоль; күзде – асқабақ, брюссель қырыққабатын, кольраби; қыста – балғынмұздатылған консервіленген көкөністерді салуға болады.

Қырыққабатты шашкатәрізді, картопты – төртбұрыштап немесе бөліктерге, сәбіз бен ақжелкенді – бөліктерге, кесектерге, түйінді пияз бен қызанақты – бөліктерге кесіп, тамырсабақтар мен пиязды шала қуырады. Қайнап тұрған сорпаға қырыққабатты салып, қайнауға жеткізеді, шала қуырылған көкөністер мен картопты қосып, 10...15 минуттай қайнатады, шикі немесе шала қуырылған қызанақтарды, консервіленген жасыл бұршақ немесе фасольді, тұз, дәмдеуіштерді салып, дайын болғанша қайнатады. Сорпаға қайнатылған ақ саңырауқұлақты қосуға болады.

Қабақтар мен асқабақтарды төртбұрыштап турайды, Кабачки, тыкву нарезают кубиками, стручки горошка и фасоли — ромбиками, цветную капусту разделяют на мелкие соцветия.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге құйып, ұсақ туралыған көкті себеді.

Картоп сорпасы. Картопты төртбұрыштап, бөліктерге немесе кесектерге, түйінді пиязды бөліктерге кесіп, тамырсабақтар мен пиязды шала қуырады. Қайнап тұрған сорпаға немесе суға картопты, шала қуырылған тамырсабақ пен пиязды салып, дайын болғанша қайнатады. Пісуге 5.10 минут қалғанда тұз бен дәмдеуіштерді қосады. Шала қуырылған томатты езбе мен балғын қызанақтарды қосуға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге етті немесе балықты салып, сорпаны құяды, көктерді себеді. Саңырауқұлақ қайнатпасында қайнатылған сорпаға пісірілген саңырауқұлақты тілімдеп немесе кесектеп турайды, қуырады және шала қуырылған көкөністермен бірге сорпаға саалады.

Жармамен дайындалған картоп сорпасы. Картопты ірі төртбұрыштап турайды, сәбіз бен ақжелкенді – ұсақ төртбұрыштап, пиязды – майда төртбұрыштап (өте ұсақ) турайды. Тамырсабақтар мен пиязды шала қуырады. Қайнап тұрған суға немесе сорпаға дайын болған жарманы салады (күріш, тары, жартылай пісірілген арпа жармасын), фель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку — минуттай қайнатып, картоп, шала қуырылған көкөністерді салады, сосын дайын болғанша пісіреді. Пісуіне 5...10 минут қалғанда тұз және дәмдеуіштерді қосады.

Жарма қосылған сорпаны қайнату кезінде, оны електен өткізіп, сорпаға аздап салады, үзіліссіз қозғай отырып, При варке супа с манной крупой, ее просеивают и всыпают в суп тонкой стружкой, непрерывно помешивая его, за 10.15 мин до окончания варки.

Бұршақ қосылған картоп сорпасы. Лобия, нохат, жасымықты сұрыптайды, жуады, мұздай су құйып (1 кг бұршаққа 2...3 л су), 2...3 сағат жібітіп қояды және жібітілген суында тұзсыз жұмсарғанша қақпағын жауып пісіреді. Қайнап тұрған сорпаға дайындалған бұршақты салып, қайнатады, ірі текшелеп туралған картопты, ұсақтап текшелеп туралып шала қуырылған пияз бен сәбізді салады, 15...20 минуттай қайнатады. Пісуіне 5.10 минут қалған кезде тұз бен дәмдеуіштерді қосады.

Етпен, қақталған шошқа етімен, туралған көкті қосып ұсынады.

Макаронды өнімдер қосылған картоп сорпасы. Сорпаны тауық етімен, оның сорпа өнімдерімен, сиыр етімен, консервіленген етпен дойындайды. Қайнап тұрған сорпаға 3...4 см ұзындықта кесектерге бөлінген макаронды салып, 10...15 минут қайнатады, картопты қосып, қайнатады, шала қуырылған пияз бен тамырсабақты қосады. Кеспені картоппен бірізгілде, вермишель мен пішінді өнімдерді – картоп қайнағаннан кейін пісуге 5...10 минуттай қалғанда салады. Қайнау соңында шала қуырылған томатты езбе, тұз, дәмдеуіштерді қосады.

Сорпаны етпен, құс етімен, сорпа өнімдерімен және туралған көкпен ұсынады.

Балықшы сорпасы. Балықшы сорпасына балық кесектерін салып, қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алып, дайын болғанша қайнатады. Балық кесектерін алып, сорпаны сүзеді, сорпаға картопты (ұсақ тазаланғандарды тұтас, ірілерін бөліктерге бөліп), пиязды (ұсақ бастарын – тұтас, ірілерін домалақтап турайды) салады және 15...20 минуттай қайнатады. Дайын болуына 5...10 минут қалғанда тұз және дәмдеуіштерді салады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге піскен балық бөліктерін салып, балық сорпасын құяды, туралған көкті салады.

«Ростов» балық сорпасы. Көксеркеден дайындайды, қайнату соңында бөліктерге немесе домалақтарға бөлінген балғын қызанақты қосып, қалғанын дәл балықшы сорпасы секілді дайындайды.

Жармамен, макаронды өнімдермен және бұршақтармен дайындалған сорпалар. Бұл сорпаларды дайындау үшін макарондарды, вермишельді, кеспені, үй кеспесін, түтік кеспе, әртүрлі жармалар және бұршақтарды пайдаланады. Сорпаны еттісүйекті сорпада, құс етінің сорпасында, саңырауқұлақ қайнатпасында, сонымен қатар, вегетарианды сорпаларда дайындайды. Макаронды өнімдерден жасалған сорпалар үшін сәбізді, пиязды, ақ тамырсабақтарды тілімдеп немесе текшелеп (пішінді өнімдерден жасалған сорпалар үшін), ал жармалар мен бұршақ сорпалар үшін – текшелеп тұрайды. Сәбіз бен пиязды шала қуырады..

Макаронды өнімдерден дайындалған сорпа. Тамырсабақтарды макаронды өнімдердің пішініне қарай – тілімдеп, таяқша немесе кесектеп тұрайды. Қайнап тұрған сорпаға макарондарды салып, 10...15 минуттай қайнатады, жұқа кесектерге бөлініп, шала қуырылған көкөністерді, томатты езбені, тұз, дәмдеуіштерді салып, дайын болғанша қайнатады.

Егер сорпаны вермишельмен дайындаса, онда қайнап тұрған сорпаға бірінші шала қуырылған көкөністерді салып, 5.8 минуттай қайнатады, сосын вермишельді салып, дайын болғанша пісіреді. Қайнау соңында тұз бен дәмдеуіштерді қосады.

Саңырауқұлақ қайнатпасында сорпаны дайындау кезінде піскен саңырауқұлақты турап, қуырады және шала қуырылған көкөністермен бірге сорпаға салады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет немесе құс тілімдерін салып, сорпаны құяды, ұсақтап туралған көкті себеді.

Үй кеспесінен дайындалған сорпа. Бұл сорпаны құс етінен, оның сорпаөнімдерінен жасалған сорпада, саңырауқұлақ қайнатпасында дайындайды. Тамырсабақты және пиязды таяқша етіп турап, шала қуырады.

Кеспені дайындау үшін ұнды електен өткізеді. Ыдысқа су құйып, жұмыртқа, тұз қосып араластырып, сүзеді. Дайын болған қоспаға ұнды салып, қаттырақ қамыр илейді. Қамырды 30 минуттай ұстап, 1,0.1,5 мм қалыңдықта жаяды, кептіреді, ені 35.45 мм жалпақтап кеседі, бірнеше бөлікті бір бірінің үстіне қойып, таяқшалап тұрайды, тағыда кептіреді. Сорпа мөлдір болуы үшін, кеспені қайнап тұрған суда 1.2 минуттай қайнатып, сүзгішке салып, сүзеді.

Қайнап тұрған сорпаға тамырсабақтарды, пиязды, дайындалған кеспені салып, дайын болғанша қайнатады. Қайнау соңында тұз және дәмдеуіштерді қосады.

Кеспе-сорпаны құс етінің кесектерімен, ұсақтап туралған көкті қосып ұсынады.

Саңырауқұлақ қайнатпасында дайындалған кеспе-сорпаны дайындау кезінде ұсақтап туралған саңырауқұлақтарды салады. Үй кспе-сорпасына қаймақ қосып ұсынуға да болады.

Жарма сорпасы. Қайнап тұрған сорпаға дайындалған жарманы салып, ұсақ текшелеп туралған, шала қуырылған көкөністерді салып, қайнатады, тұз, дәмдеуіштерді қосып, піскенше қайнатады. Шала қуырылған томатты езбені немесе балғын қызанақты қосуға болады.

Жармамен сорпаны ет немесе құс етінің кесектерімен, туралған көкті сеуіп ұсынады.

Харчо сорпасы. Бұл грузиндердің дәстүрлі тағамы. Бұл сорпаны дайындаудың бірнеше тәсілі бар, ішіндегі ең кең таралғаны келесісі: қой немесе сиыр төсін 25....30 г кесектерге кеседі. Түйінді пиязды майдалап турайды, томатты езбені қоса отырып шала қуырады. Қайнап тұрған сорпаға ет кесектерін қосып, жартылай дайын болғанша қайнатады, дайындалған күріш жармасын, шала қуырылған пияз бен томатты езбені қосып, 20.25 минуттай қайнатады. Пісуге 5 минут қалған кезде ткемали тұздығын, езілген сарымсақты, хмели-сунели, бұрышты, тұзды қосады.

Ұсыну кезінде ақжелкен көгі мен күнзені себеді. Көп мөлшерде дайындалатын сорпаны дайындау кезінде етті сорпада пісіреді, ұсынар кезде тәрелкеге салады.

Бұршақты сорпа. Етті және шошқа сүйегінен қайнатылған сорпа. Бұршақты тазалайды, жуады, салқын суда жібітеді, сосын сол суда жұмсарғанша қайнатады. Тамырсабақтарды және пиязды ұсақ текшелеп турап, шала қуырады. Қайнап тұрған суға дайындалған бұршақты салып, қайнатады, қайнату соңында шала қуырылған тамырсабақтар мен пиязды, тұз, дәмдеуіштерді қосып, дайын болғанша пісіреді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге сорпаны құйып, туралған көкті себеді. Өз алдына гренка ұсынуға болады. Оны дайындау үшін қабығынсыз бидай нанын ұсақ текшелеп турайды және қуыру шкафында қытырлақ болғанша кептіреду. Бұршақты сорпаға шала қуырылған томатты езбені қосуға болады.

6.4. СҮТТІ СОРПАЛАР

Сүтті сорпалады таза сүтте немесе сүт пен судың қосындысында дайындайды. Қантсыз қоюлатылған сүт немесе құрғақ сүттіде пайдалануға болады. Сүтті сорпаларды макаронды өнімдермен, жармалармен, көкөністермен дайындайды. Макарондар, тұтас дәндерден жармалар және көкөністер сүтте дұрыс піспейді, сол себепті оларды бірінші дайын болғанша суда қайнатады, сосын сүт қосады.

Сүтті сорпаларды ұзақ сақтау кезінде түсі, иісі. Дәмі және шоғырлануы тез бұзылатынына байланыс, оларды аз мөлшерде дайындайды. Дайын болған сүтті сорпаларға ұсынар алдында міндетті түрде маргарин немесе май қосады.

Макаронды өнімдерден жасалған сүтті сорпалар. Дайындалған макаронды өнімдерді қайнап тұрған тұз қосылған суға салады, жартылай дайын болғанша қайнатады, ыстық сүтті қосып, дайын болғанша пісіреді. Піскен соң қант қосады. Егер сорпаны тұтас сүтте пісіру керек болса, онда оны бірінші суда пісіріп алып, сүзгіштен сүзеді. Дайын болған макаронды өнімдерді қайнап тұрған сүтке қосады, тұз, қантты қосып, дайын болғанша пісіреді. Сорпа засыпқалары бар («жұлдыздар», «кұлақтар», «әріптер» және т.б.) сорпаны қайнату кезінде, оны қайнап тұрған сүтке немесе сүтпен судың қосындысына салып, тұз бен қантты қосып, дайын болғанша дайындайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге сүтті сорпаны құйып, сары май кесегін қосады.

Жарма қосылған сүтті сорпа. Дайындалған жарманы (күріш, арпа немесе тары) қайнап тұрған тұздалған суға салып, жартылай дайын болғанша пісіреді, ыстық сүтті құйып, дайын болғанша қайнатады. Піскеннен кейін қант қосады. одготовленную крупу (рисовую, перловую или пшено) засыпают в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности, вливают горячее молоко, доводят до готовности. В конце варки добавляют сахар. Егер сорпаны тұтас сүтте пісіру керек болса, онда жарманы алдын ала суда 5....7 минут пісіріп алып, сүзгіштен сүзеді, сосын дайын болған жарманы қайнап тұрған сүтке қосып, дайын болғанша пісіреді.

Ячневой немесе манной сорпаны дайындау кезде оны електен өткізіп, сүтке немесе сүт пен су қосылған қосындыға тоқтамай қозғай отыра салып, пісіреді. Қайнау соңында тұз бен қант қосады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге сүтті сорпаны құяды, сары май немесе маргарин кесегін салады.

Көкөніс қосылған сүтті сорпа. Сәбізді бөліктерге, кесектерге және текшелерге бөледі, маргарин мен сары майда шала қуырады. Ақжапырақты қырыққабатты шашка тәрізді кеседі, гүлді қырыққабатты ұсақ гүлдестелерге бөледі, картопты текшелеп немесе бөліктерге, бұршақ стручкасын – төртбұрыштап немесе ромбиктеп турап, өз алдына пісіреді. Қайнап тұрған тұзды суға шала қуырылған сәбізді салып, қайнатады, сосын картопты, гүлді немесе ақжапырақты қырыққабатты қосып, жартылай дайын болғанша пісіреді. Сосын ыстық сүтті қосып дайын болғанша қайнатады. Қайнау соңында өз алдына пісірілген бұршақты, тұз

Сүтті сорпаны дайындау кезінде түрлі көкөністерді салуға болады: шалғам, асқабақты, жасыл бұршақты, саумалдық, салат жапырағын және басқа да көкөністерді салады. Сорпаға сүт немесе су қосылған, шала қуырылған ұнды қосуға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге сүтті сорпаны құйып, сары май кесегін салады.

Езбе-сорпалардың айқындалған ерекшелігі, ол өнімді дайындау үшін жылумен өңдеуден кейін үккіштен өткізеді, сол себепті олар біркелкі және нәзік шоғырланудан тұрады. В группу пюреобразных супов входят:

- ақ тұздықпен қатықталған езбе-сорпалары;
- сүтті тұздықпен қатықталған езбе-сорпалары;
- шаянтәрізділерден дайындалған биски-сорпалары.

Езбе – сорпаларын көкөністерден, жармалардан, бұршақтардан, құс, жабайы құс, сиыр еттерінен, саңырауқұлақтардан дайындайды.

Бұл сорпаларға арналған өнімдерді жылумен өңдеудің түрлі түрлерін пайдаланды (өнімнің түріне байланысты): қайнату, бөктіру, қуыру (бауыр), бұқтыру, сосын оларды блендерде майдалайды. Ұсақталған өнімдерді ұсақталған бөліктері барлық массада біркелкі жайылу үшін және түбіне тұнып қалмай, қалқып жүруі үшін ақ тұздықпен араластырады.

Жармадан дайындалған езбе – сорпаларға ақ тұздықты қоспайды, себебі жарманың құрамындағы крахмал қайнату кезінде кілегейленеді және сорпаны созылмалы етеді. Ет өнімдерінен, көкөністерден дайындалған езбе-сорпаларға ақ тұздықтың орнына, күріш немесе арпа жармасының қайнатпасын қосуға болады.

Ақ тұздықты дайындау үшін ұнды майда және майсыз шала қуырады, сосын оны сорпамен, көкөніс қайнатпасымен, сүтпен (сүтті тұздықпен) араластырады.

Бұршақтан жасалған езбе-сорпаладан басқа езбе-сорпалардың дәмін жақсартып, тағамдық құндылығын жоғарылату үшін оны жұмартқалы-сүтті қосындымен қатықтайды. Барлық сорпаларға сары майды қосады. Жұмартқалы-сүтті қосындының (льезонды) орнына ыстық сүтті немесе кілегейді пайдалануға болады.

Вегетарианды езбе-сорпаларды сүйекті немесе тауық сорпасында, көкөністер немесе жарма қайнатпасында, сүтте немесе сүт пен су қосындысында дайындайды.

Ұсыну кезінде езбе-сорпаға гарнир ретінде өнімнің үккіштен өткізілмеген бөлігін (тілімдеп туралған құ сүбесін, қайнатылған күріш және т.б.) қосуға болады. Езбе – сорпаларға өз алдына текшелеп туралған, кептірілген, бидай нанынан жасалған гренкаларды, жүгері немесе бидай ұлпектерін, бөліштерді ұсынады.

Сәбізден және шалғамнан жасалған езбе-сорпалар. Сәбіз немесе шалғамды таяқшалап турап, $\frac{1}{3}$ биіктікте су немесе сорпа құйып, шала қуырылған түйінді пияз бен ақжелкенді қосып, дайын болғанша бөктіреді, сосын үккіштен өткізеді, ақ тұздықпен араластырады, сорпа немесе су қажетті шоғырлануында араластырып, қайнатады. Дайын болған сорпаны 70°C дейін салқындатып, льезон және сары майды қосады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге бытырап қайнатылған күрішті салып, сорпаны құяды, өз алдына гренка қосады.

Картоптан дайындалған езбе-сорпасы. Сәбіз, түйінді пияз, ақжелкенді турайды және сары майда шала қуырады. Картопқа ыстық су немесе сорпаны құйып, жартылай дайын болғанша қайнатады, шала қуырылған тамырсабақ пен пиязды қосып, дайын болғанша қайнатады. Дайындалған көкөністеоді қайнатпамен бірге үккіштен өткізеді, ақ тұздықты қосып, сорпамен араластырып, тұз қосып, дайын болғанша қайнатады. Сорпаны льезонмен немесе ыстық сүтпен сары маймен қатықтайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге шала қуырылған порей-пиязын қосуға болады. Өз алдына гренка ұсынады.

Әр-түрлі көкөністерден езбе-сорпалары. Бұл сорпаларды дайындау үшін ақжапырақты қырыққабатты, картопты, шалғамды, түйінді пиязды, сәбізді, көк бұршақты пайдаланады. Түйінді пиязды турап, шала қуырады. Сәбіз бен ыстық суда жидітілген шалғамды турап, аз мөлшердегі су мен майда жартылай дайын болғанша бөктіреді, сосын шала қуырылған пияз бен туралған қырыққабатты қосып дайын болғанша бөктіреді. Бөктіру соңында дайындалған бөліктерге бөлінген көк бұршақты және картопты салады. Дайын болған көкөністерді үккіштен өткізеді, сосын кәдімгідей дайындап, ұсынады.

Асқабақтан сорпа-крем. Асқабақты қабығынан және дәнегінен тазартады, таяқшалап турап, қақпағын жауып жай отта сүтте бөктіреді. Дайын болуына 5...7 минут қалғанда кептірілген бидай ұнынан жасалған гренкаларды (рецептурадан $\frac{2}{3}$ нормада), сосын массаны үккіштен өткізеді, қалған сүтті қосып, қайнауға жеткізеді, оттан алып, кілегей мен сары май қосады..

Ұсынады асқабақтан сорпа-кремді қалған гренкамен. Сорпаны нанда ұсынуға болады (цв. вкл., рис. 1).

Жармадан жасалған сорпа-езбе. Бұл сорпаны дайындау үшін көбіне күріш және арпа жармасын пайдаланады. Басқа да жармаларды пайдалануға болады. Сәбізді, түйінді пиязды және ақжелкенді сары майда шала қуырады. Дайындалған жарманы қайнап тұрған ыстық суға салады, сары май салып қақпағын жауып жай отта пісіреді. Сосын шала қуырылған көкөністерді, тұзды қосып дайын болғанша қайнатады, үккіштен өткізіп, ақ тұздықты қосады, қажетті шоғырлануға жеткізіп, қайнатады, льезон мен сары маймен қатықтайды. Өз алдына шашырап піскен күріш немесе арпа жармасын гарнир үшін ұсынуға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге шашырап піскен күріш немесе арпа жармасын салып, сорпаны құяды. Өзалдына гренканы ұсынады.

Бұршақтан жасалған сорпа-езбе. Бұршақтарды жуады және 2....3 сағатқа жібітіп қояды. Дайын болған бұршақтарды тұзсыз жұмсарғанша қайнатады, шала қуырылған түйінді пияз бен тамырсабақты қосады, дайын болғанша пісіріп, үккіштен өткізеді, ақ тұздықпен қосады, қажетті консистенциялы шоғырлануға араластырады, тұз қосып, қайнатады. Бұршақтан жасалған српа езбені льезонмен қатықтамайды. Сорпаны қақталған шошқа төсімен немесе төс етімен пісіріп, ұсынуға болады. Қақталғандардан кейінгі қайнатпаны сорпаға қосады.

Ұсыну кезінде Өзалдына гренканы береді.

Құс етінен езбе-сорпасы. Қатықталған құстың тұтас етін дайын болғанша пісіреді. Қайнату кезінде сәбізді, ақжелкенді, түйінді пиязды қосады. Қайнатылған құстың сүйегінен сүбесін алады, кесектерге бөліп, үккіштен өткізеді. Үккіштен өткізілген массаны ақ тұздықпен қосып, сорпаны қажетті консистенцияға жеткізіп, тұз қосып, қайнатады. Дайын сорпаны льезонмен қатықтайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге таяқшалап туралған құс сүбесін салып, сорпаны құяды. Өзалдына гренканы ұсынады.

Бауырдан езбе-сорпа. Бауырды кесектерге бөледі, түйінді пияз бен сәбізді қосып қуырады, сосын аз мөлшердегің сумен бұқтырады, үккіштен өткізеді, ақ тұздықпен қосып, сорпаны қажетті консистенцияға жеткізіп, тұз қосып, қайнатады. Дайын бюолған сорпаны 70 °С дейін салқындандатып, льезон мен сары маймен қатықтайды. *Гренкамен ұсынады.*

Биски сорпалары. Бұл сорпалар батыс Еуропада кеңінен таралған. Бискиді шаян, асшаян, ірі теңіз шаяндары (лобстерлер) немесе теңіз шаяндарынан дайындайды. Бискаларға міндетті түрде майлы кілегейді және ішімдікті қосады.

Шаяндардан дайындалған бискалар үшін шаяндарды алдын ала қайнатады, мойындары, қысқыштарын алып тастап, тазалайды. Бақалшағынан аяғын алып тастап, ішектерін алып тастайды. Түйінді пиязды, сәбіз бен сельдерейді сары майда шала қуырады, бақалшағын және мойнымен қысқыштарынан тазартылғандарды, коньякты қосып, отпен шарпиды. Сосын балық сорпасын құйып, тазартылған мойынды, ақ шарапты, дәмдеуіш көк бумасын, күрішті салып, күріш жұмсарғанша пісіреді. Дайын болған массадаң көктер бумасын алып тастайды, блендерде майдалайды, сүзгіштен үккіштейді, қайнатуға жеткізеді, лимон шырынын, кілегей мен май қосады.

Сонымен қатар, сорпаларды басқа да шаянтәрізділермен дайындайды.

Мөлдір сорпалардың құрамында үлкен мөлшерде экстрабелсенді заттектер бар, сол себепті олар тәбетті ашуға арналған. Бұл сорпалардың калориясы онша көп емес. Мөлдір сорпалар өз алдына дайындалатын мөлдір сорпалардан немесе гарнирлерден құралады. Мөлдір сорпалар үшін сорпаны экстрабелсенді заттектермен қаныққан сүйек, құс, жабайы құс еттерінен және балықтардың тартылып, ағарған жолмен алады. Тартылу кезінде сорпадан артық ақуыздар мен майлар бөлігі алынып тасталады, нәтижесінде сорпа мөлдірленеді. Сорпаның бетінде майы болмау қажет. Сорпаны гарнирсіз ұсынған кезде ерекше мұқият алып тастайды. Мөлдір сорпаларды мармитте ұзақ сақтау кезінде дәмі мен хош иісі және мөлдірлігі бұзылатындықтан тек 3 сағаттай сақтайды.

Мөлдір сорпаларға гарнир ретінде түрлі көкөністерді, ет, құс, балық, жұмыртқа, жармалар өнімдерін, гренктер, ірімшік салынған нандар, бәліштер, расстегайларды және т.б. пайдалануға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге гарнирді салып, сорпаны құяды немесе сорпа құятын кесеге сорпаны құйып, гренктер, ірімшік салынған нандар, бәліштер, расстегайларды – өз алдына тәрелкеде ұсынады. Ресейде мөлдір сорпаларды Франциядан ала отырып, XIX ғасырда дайындай бастаған. Еуропалық асханада мөлдір сорпаларды консоме (француз тілінен аударғанда *consomme* — жақсартылған, ең жоғарғы шегіне жеткізілген) деп атайды.

Етті мөлдір сорпалар. Арқа миының әсерінен сорпаға күңгірт түс беруіне байланысты омыртқадан басқа сиыр сүйектерінен дайындайды; сүйекті сорпаларды қатықталған сорпалар тәрізді дайындайды. Дайын сорпаны сүзеді, сосын «тарту» арқылы ағартады.

«Тартуды» дайындау үшін котлетті етті еттартқыштан өткізеді, сосын екі еселенген суды құйып, 1 сағаттай тоңазытқышқа салып қояды. Тоңазытқышта тұрған уақытында майдаланған еттен тұзды ертінді бұлшықетті ақуыздар суға өтеді. Жалпы мөлшердегі ақуыздарды ұлғайту үшін «тартуға» тоңазытқышта тұрғаннан кейін ақырын қозғалған жұмыртқа ақуызын, етті турау кезінде бөлінген ет шырынын салуға болады. Дайын болған «тартуды» 50... 60 °C дейін салқындатылған сорпаға салады, мұқият араластырады, майсыз пісірілген түйінді пияз бен сәбізді қосып жай отта 1,0.1,5 сағаттай қайнатады. Қайнау кезінде ертілген ақуыздар табиғисыздандырылады (қоланады) және сорпаға түнерген түс беретін барлық қалқыған бөліктерді жұтатын етпен бірге борпылдақ массаға айналады. Бір уақытта сорпа глютинмен (коллагеннің өзгеруі арқасында) және экстрабелсенді заттектермен қанығады. Сорпадағы экстрабелсенді заттардың мөлшері 3–4 есеге өседі.

Борпылдақ масса түбіне тұнған кезде сорпа дайын болды деп есептеледі. Дайын сорпаны біраз тұрғызып, майын сүзіп алады, мата арқылы сүзеді. Сүзілген сорпаны қайнауға жеткізіп, түрлі гарнирлермен ұсынады.

Сорпаны ағарту үшін сәбіз бен жұмыртқа ақуызынан жасалған «тартуды» пайдалануға болады. Ол үшін шикі сәбізді үккіштен өткізеді, аздап көпсітілген жұмыртқаның ақуызын қосып мұқият араластырады. 70...60°C дейін салқындатылған сорпаға «тартуды» салады, сәл пісірілген тамырсабақты қосып, 30 минуттай қайнатады, сосын сорпаны 30 минуттай тұрғызып, майыналады және сүзеді.

Тауық мөлдір сорпасы. Бұл сорпаны ағартусыз дайындауға болады. Бұл үшін қатықталған тауықтың тұтас етіне мұздай су құйып, қайнатады, аздап қыздыруда құстың жасына қарай 1,5...2,0 сағаттай қайнатады. Пісуіне 40...60 минуттай қалған кезде сорпаға пісірілген түйінді пияз бен сәбізді қосады. Дайын болған сорпаны сүзіп, қайнауға жеткізеді, сосын ұсынады.

Егер сорпа күңгірт түске енсе, онда оны майда туралған құс сүйектермен «тарту» арқылы ағартады. Бұл үшін оларды мұздай су құйып (1 кг сүйекке 1,0...1,5 л), тұз қосып, тоңазытқышта 1...2 сағаттай ұстайды. Аздап көпсітілген ақуызды сүйектерге қосып, «тартуға», 50...60°C дейін салқындатылған сорпаға қосып, жай қайнауда 1 сағаттай қайнатады, сосын майын алады және сүзеді. Түйетауықтан дайындалған сорпаны тура осылай дайындайды.

Мөлдір балық сорпасы (уха). Мөлдір сорпаны дайындау үшін балықтың тағамдық қалдықтарын, желбезектері алынған, қабыршағы қалдырылған, ақтармаланған балық ұсақтарын пайдаланады. Қайнату кезінде ақжелкен мен түйінді пиязды қосады. Дайын сорпа сүзеді және жұмыртқа ақуызымен ағартады.

«Тартуды» дайындау үшін жұмыртқа ағын аздап көпсітеді және бесеселенген мөлшердегі мұздай сорпаға араластырады («тартудың» және сорпаның температурасы 50...60°C болуы керек), мұқият араластырады, жай қайнауда 20...30 минуттай қайнатады.

Дайын сорпаны «тарту» түбіне тұнуы үшін, тұрғызады, сүзеді, және ұсынады.

«Тартуды» көксерке немесе шортанның уылдырығынан дайындауға болады. Уылдырықты аз мөлшердегі суға біркелкі массаны алғанша үгеді, ұсақ туралған түйінді пияз бен тұзын қосып, 4 -5 еселенген көлемдегі мұздай суға езіп, араластырады. можно приготовить из икры щуки или судака.

Мөлдір сорпаларға гарнирлерді дайындау. Мөлдір сорпаларға гарнирлерді өз алдына бәлішті тәрелкелерде немесе ұсыну алдында міндетті түрде гарнирмен сорпаны қосады.

Өз алдына ұсынылатын гарнирлерге тосттар, гренктер, профитролдар, бәліштер, ірімшік қосылған нандар, расстегайлар жатады. Сорпалармен қосылып ұсынылатын гарнирлерге ұннан жасалған өнімдер, жармалар, етті және балық өнімдері, жұмыртқалар, көкөністер және тағы басқалар жатады. Бұл гарнирлерді өз алдына дайындайды. Сорпалар күңгірт түске енетіндіктен, оларды сорпада қайнатуға болмайды.

Тосттар — қабықсыз бидай нанын таяқшалап кесіп, майсыз қуырады.

Ірімшікпен гренктер — қабықсыз бидай нанынан батондарды таяқшалап кесіп, үккіштен өткізілген ірімшікті сеуіп, майды шашып, пісіреді.

Ащы гренктер (дьяблдер) — бидай нанын тікбұрышты пішінді (4 x 6 см) қалыңдығы 5 мм кесектерін екі жағынан аздап майда қуырады. Үккіштен өткізілген ірімшікті томатты езбемен жұмыртқаның сарысымен, сары маймен және майдаланған қызыл бұрышпен қосады. Дайын болған массамен нан кесектерін қалыңдап жағады және пісірежі.

Профитроль — дайын заварной қамырды «тұрғызады» кондитерлік қаптан аздап май жағылған листтерге шар тәрізді қойып, из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром, в виде 180...200 °С температурада 30...35 минуттай пісіреді (бірінші 200 °С температурада 15 минуттай, сосын 180 °С температурада қалған уақытта).

Вермишель, кеспе (үй немесе өндірісте шығарылған) — оларды қайнатады, сүзуге қояды, ұсыну кезінде тәрелкеге салады.

Ұннан және ұнтақ жармадан үзіктер — ұннан жасалған үзбені дайындау үшін сүті бар немесе сорпа құйылған кәстрөлге тұз, сары майды салады, сұйық қайнаған кезде електен өткізілген ұнды қосып, әбден қозғай отырып, бірнеше минут қыздырады. Сосын 70 °С дейін суытады, жұмыртқа қосып, мұқият араластырады. Дайын болған қамырды ұзыншалап домалақтайды, 10 . 15 г массада кесектерге кеседі. Дайын болған үзбелерді қайнап тұрған тұзды суға салады (1:5 салыстырмада), 5.7 минуттай қайнатады.

Ұнтақ жармалардан үзбелерді тура осылай дайындайды. Созылмалы ұнтақ жарманы қайнатады, 70 °С дейін салқындатады және жұмыртқа қосады. Массаны екі қасықтың көмегімен бөліктерге бөледі немесе кондитерлік қаптан төгіп пісіреді.

Пельмендер — жартылай фабрикатты 5... 7 минуттай тұз қосылған суда қайнатады. Равиолонь да тура осылай қайнатады.

Қайнатылған күріш — күрішті көп мөлшердегі суда қайнатады немесе бөкиіреді, сүзгіге салып, қайнап тұрған суда жуады.

Пісірілген күріш — күрішті жуады, маймен және томатты езбеде бөктіреді, 70 °С дейін суытады, шикі жұмыртқаны қосады, жартылай нормадағы үккіштен өткізілген ірімшікті қосып, араластырады, май жағылған пішіндерге салып, қалған ірімшікті себеді, май жағып, пісіреді. Осыған ұқсап пісірілген күріш ризотто деп аталады.

Көкөністермен пісірілген күрішті (гарбюр), — пісірілген күріш секілді дайындайды, бірақ шала қуырылған көкөністерді қатарлап қояды. Сәбізді, ақжелкен тамырын немесе сельдерейді, порей-пиязын таяқшалап кеседі, шала қуырады, көк бұршақты салып араластырады. Дайын болған күріштің жартысын май жағылған пішінге салады, оның үстіне көкөністер қалдығын салып, қайтадан күріштің жалпақтап жауып, үккіштен өткізілген ірімшікті сеуіп, май себеді және пісіреді.

Құстардан, жабайы құстардан, балықтан және еттен дайындалған гарнирлер — мөлдір сорпаны ұсынар кезінде қайнатылған тауықтың, күрке тауықтың, сиырдың сүбелерін, балықтың немесе құстың кнельді массасынан дайындалған үзбелерді, етті немесе балықтан фрикадельдерді салады. Ұсынбас бұрын алдын ала барлық гарнирлерді сорпада ысытып алады.

«Қапшықта» пісірілген жұмыртқа, — жұмыртқаны 4,0. 4,5 минуттай қайнатады, суық суда тезірек суытады, қабығынан тазартады.

Пашот жұмыртқасы — Суға сірке суын, тұзды қосып, қайнатады, жұмыртқаға құйып 4 минуттай қайнатады.

Табиғи омлет — жұмыртқаны сүтпен бірге көпсітеді, тұз қосады, сүзеді, май жағылған пішіндерге құяды, су баясында немесе бумен пісіреді.

Құймақтар (селестин) — құймақтарды пісіреді, кнельді тауық массасын жағады, орамаға орап, бөктіреді, көлденеңінен кеседі.

Көкөністі гарнирлер — сорпамен бірге қайнатылған брюссель қырыққабатын, гүлді қырыққабаттың гүлдестелерін, бөліктерге бөлінген спаржа бастарын, бөктірілген көкөністерді (сәбіз, ақжелкен, сельдерей, ақжапырақты қырыққабат) әртүрлі пішінде беруге болады. Көкөністерді таяқшалап, кесектерге, ұсақ текшелерге кеседі.

Тәтті сорпаларды балғын, консервіленген, кептірілген жеміс-жидектерден дайындайды. Сондай-ақ бұл сорпаларды дайындау үшін жеміс-жидекті шырындарды, езбелерді, сироптарды, экстракттарды пайдаланады.

Қайнату алдын балғын дәндер мен жемістерді тазалайды, мұқият жуады. Кептірілген дәндер мен жемістерді түріне қарай сұрыптайды, тезірек еру үшін салқын суда жібітеді. Ірі кептірілген жемістерді (алмалар, алмұрттар) бірнеше бөліктерге бөледі. Жидектерді тұтас күйде пайдаланады, балғын жемістерді тілімдерге және төртбұрыштап кеседі. Дәні бар жемістерді (алмұрттар, алмалар) дәнді жерін ойып алады. Қалдықтарды төрт-бес еселеп су құяды, 5 минуттай қайнатады, қайнатпаны сүзеді, қант қосып, кесілген жемістерді дайын болғанша қайнатады. Қайнату соңында төрт еселенген суға жібітілген крахмалды қосып, қайнатады. Тура осылай дайындалған кептірілген жемістерден сорпаны қайнатады.

Жеміс–жидектен езбетәрізді сорпаларды дайындауға болады.

Сорпаларды хош иістендіру үшін корица, гвоздика, лимонның қабығын пайдаланады.

Тәтті сорпалады салқын күйде береді, ыстық күйде де ұсынуға болады. Тәтті сорпаларды қаймақ қосылған гарнирмен немесе кілегеймен ұсынады. Гарнир ретінде қайнатылған күрішті, сагоны, сорпа засыпқаларын (ұсақ макарон өнімдерін), үзбелер, жемістерден варениктерді, күрішті және ұнтақты жарма пудинктерін, пісірмелер, бидай және жүгері хлопьяларын пайдалануға болады. Өз алдына бәлішті тәрелкелерде кептірілген бисквит, кекс, кепкен печенье ұсынуға болады. Тәтті сорпаларды таңғы немесе кешкі асқа, сондай-ақ бірінші тағам ретінде ұсынуға болады.

Балғын жемістерден сорпалар. Алмаларды және алмұрттарды сұрыптап, жуады, қабығынан тазартып, дәндерін ойып алады, таяқшалап, бөліктерге немесе текшелеп турайды. Тазаланғандардан қайнатпа дайындайды, сүзеді, қайнауға жеткізеді, кесілген алмаларды және алмұрттарды, корицаны салып, 3...5 минуттай қайнатады, сосын крахмалмен қосылған суды қосып, қайнауға жеткізеді. Егер сорпа жеткіліксіз қышқыл болса, онда оған лимон қышқылын қосады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге гарнирді салып, сорпаны құяды, қаймақ пен кілегейді салады.

Езбе-сорпаны дайындау үшін жемістерді үккіштен өткізеді, езбені қайнатпамен езеді, қайнауға жеткізеді, араласқан крахмалды құйып, қоюланғанша қайнатады.

Кептірілген жемістер қосындысынан дайындалған сорпалар. Кептірілген жемістерді түріне қарай сұрыптайды, жуады, алмалар мен алмұрттардың ірілерін бөліктерге турайды. Ыдысқа алмалар мен алмұрттарды салады, су құйып 15...20 минуттай қайнатады, қалған жемістерді, қантты қосып, дайын болғанша қайнатады, араластырылған крахмалды салып, қайнауға жеткізеді. Сорпаға лимн қышқылын қосуға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге гарнирді салады, сорпаны құяды, қаймақты немесе кілегейді қосады.

Цитрустардан сорпалар. Апельсиндер немесе мандариндерді қабығынан тазалап, дөңгелектеп турайды. Ортасын таяқшалап турап, ыстық суда жидітеді, ыстық су құйып, қайнауға жеткізеді. Дайын болған қайнатпаны сүзеді, кесілген жемістер мен қантты салады, қайнауға жеткізеді, 3.4 минуттай қайнатып, араластырылған крахмалды құйып, қайнауға жеткізеді, суытып, жүзім шарабын қосады. Жүзім шарабын қоспауға да болады.

Кептірілген жемістерден езбе сорпалар. Кептірілген алмаларды, өрікті сұрыптайды, жуады, ірі алмаларды бөліктерге кеседі, суық су құйып, дайын болғанша қайнатады, үккіштен өткізеді, салқын суға араластырылған крахмалды құйып, қайнауға жеткізеді.

6.8. САЛҚЫН СОРПАЛАР

Салқын сорпалар жазда дайындалатындықтан маусымдық деп аталады. Бұл сорпаларды кваста, айранда, қызылша қайнатпасында дайындайды. Сорпаның бұл топтарына көк сорпа, салқын борщтар, қызылша қайнатпа, ботвинья, көк щи кіреді. Сорпа үшін картопты, етті өнімдер, жұмыртқаны ұсақ текше етіп немесе таяқша тәрізді кесіп, қайнатады. Көк пиязды турайды, ірі қиярларларды дәндері мен қабығын алып тастайды. *Ұсыну кезінде* сорпаны көкпен себеді.

Көк сорпаны дайындау үшін – окрошкаға арналған нанды квасты пайдаланады. Квастың құрамында сүтті қышқыл, көмірқышқылды (көмірқышқыл диоксиді), қажетті микрофлора (сүтті-қышқыл бактериялар), B1, B2, PP және т.б. дәрумендер, көмірқышқыл (сахароза, мальтоза, декстриндер), амин азоты бар. Нанды квас тәбетті ашады, шөлді басады, сергіту қабілеттілігін арттырады.

Көк сорпалар. Көк сорпаны дайындау үшін бірінші міндетті түрде квасты қатықтау қажет. Бұл үшін қышаны піскен жұмыртқаның сарысымен үгеді, тұз, қант және салқындатылған кваспен езеді. Қатықталған квасты ұсыну алдында дайындалған өнімдерді салады.

Көк сорпаға қажетті негізгі өнімдер – қияр мен көк пияз. Көк пиязды турап, тұз жағады. Дайындалған қиярды ұсақ текшелеп турап, тура осылай жұмыртқаны да турайды. Соынмен қатар окрошкаға қайнатылған ет өнімдерін (майсыз ет, шошқа етін, шұжық), қайнатылған картопты, шалғамды (көкөністі окрошкаға) салуға болады. Бұл өнімдерді текшелеп турайды.

Көк сорпаны қаймақпен және аскөкпен ұсынады.

Етті көк сорпасы. Картоппен және онсыз дайындайды. Сиыр етімен немесе майсыз шошқа етімен, қой етімен ұсынуға болады.

Жиынтық еттерден көк сорпа. Текшелеп кесілген жиынтық ет өнімдерімен (сиыр еті, қақталып пісірілген сан еті, қайнатылған тіл) ұсынады.

Көкөніс көк сорпасы. Бұл көк сорпаның құрамына: қияр, картоп, көк пияз, сәбіз, шалғам, кейде редисті ұсынады. Сәбіз бен шалғамды алдын ала бөктіреді. Алдын ала айтылғандай дайындап, ұсынады.

Барлық көк сорпаларды тек кваста емес, айранда, қатықта, ашыған сүтте (ацидофилин) дайындауға болады. Қышқыл сүтті өнімдерді салқын мұздай сумен 1:1 салыстырмада араластырады, тұз, қант қосады.

Салқын борщ. Қызылша және сәбізді таяқшалап кеседі. Қызылшаны сірке суымен дайын болғанша бөктіреді. Сәбізді өз алдына бөктіріп, қызылшамен қосады, ыстық су, қант, тұз қосып, қайнауға жеткізеді, салқындатады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге туралған қиярды, көк пиязды, пісірілген жұмыртқаны салып, сұйық негізді құяды, қаймақты салып, аскөкті себеді.

Қызылша сорпасы. Тура салқын борщ секілді дайындайды, бірақ бөктірілген көкністерге салқындатылғаннан кейін квас құяды. Балғын қызылшаны өз алдына бөктіріліп кесілген ботвамен бірге қолданады.

Көк көже. Саумалдық пен қымыздықты бөлек-бөлек бөктіреді, үккіштен өткізеді. Алынған езбені кваспен араластырады, тұз, қант, майдалап туралған лимонның ортасын қосады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге көк көжені құяды, өз алдына пісірілген салқын балықтың кесегін (осетро тұқымдастары, көксерке немесе нәлім) гарнирмен бірге ұсынады. Гарнир ретінде көк пиязды, балғын қиярды, салат жапырағын, жұқалап кесілген ақжелкекті және аскөкті пайдаланады.

Көк щи. Саумалдық және қымыздықтың езбесін сумен езеді, тұз, қант қосып, қайнауға жеткізеді, салқындатады. Езбетәрізді массаға қияр, көк пияз, бүтіндей пісірілген жұмыртқаны, қаймақты қосады. Көк щиді консервіленген саумалдық пен қымыздықтан дайындауға да болады, етпен бірге ұсынады.

Сорпа жиынтығы өте жоғары, әрбір елдің өз дәстүрлі сорпалары бар.

Гаспачо. Бұл барлық әлемге танымал испандық салқын томатты сорпа. Сорпаның аты бірінші нұсқа бойынша «caspa» сөзінен шыққан, испан тілінен аударғанда «қалдық» деп аталады. Ал екінші нұсқа бойынша еврейлік «gazaz» сөзінен шыққан, «кесектерге кесілген, майда езілген». Екінші нұсқасы нақтырақ, сорпаның дайындалу процесі сәкес келеді (бұрын барлық ингредиенттерін үккіштен өткізіп, езген). Бұл сорпаның дайындалу рецепті көп, гаспачо сорпасының дәстүрлі рецептің қараймыз.

Дайындалу технологиясы. Бұл сорпаны дайындау үшін қажет: балғын қызанақтар, ақ нан, зәйтүн майы, болгар бұрышы, балғын қияр, түйінді пияз, сірке суы, салқын су.

Ақ нанды салқын суда жібітіп, сығады. (нанды суға алдына ала жібітпесе де болады). Балғын қызанақты ыстық суда жидітеді, қабығын алып, дәндеріннен ажыратады. Барлық ингредиенттерді блендердің ыдысына салып, біркелкі консистенцияда майдалайды. Дайын сорпаны салқындатады. Тез салқындату үшін сорпаға мұз текшелерін салуға болады. Ұсыну кезінде тәрелкеге сорпаны құйып, аскөк себеді.

Сорпаға кепкен нандарды, бұрыш кесегін, қияр мен қызанақты беруге болады. Бұл сорпаны саумалдық немесе қымыздықтан дайындауға болады (цв. вкл., рис. 2).

Минестроне. Бұл әйгілі итальянды сорпа. Аударғанда бұл атау «үлкен сорпа» (сөзбе сөз «супище») деп аталады — көптеген ингредиенттерден дайындалған сорпа (нағыз министроне- құрамында он түрлі көкөніс болуы керек деп есептеледі). Бұл маусымдық көкөністерден дайындалған жеңіл сорпа, кейде паста немесе күріш қосуға болады (классикалық министроне). Италияның әрбір регионнда министроне өзінше дайындайды.

Сорпаны көкөністі (классика), етті немесе тауық сорпасында дайындауға болады. Етті сорпаны итальяндықтар панчетте қайнатады (итальяндық шошқа еті) немесе сүйекті сан етінде дайындайды. Сорпаға жүзімді шарап, кез келген көкөністі, міндетті түрде кез келген бұршақта болуы қажет. Ең дәмді министроне маусымдық көкөністерден дайындалады деп есептеледі. Бұл сорпа үшін итальяндықтар сәбіз, сельдерей, пияз, фенхель, қызанақты, картопты, сарымсақты, асқабақ пен цуккиниді көбірек қолданады. Италияндық министроне әр уақытта өте қою болады. Бұл сорпаны дайындау үшін көбіне көкөністерді бірінші бұқтырады, сосын блендермен езеді және тұтас көкөністермен қосады.

Дайындау технологиясы. Сорпаны дайындау үшін қажет: су, кептірілген бұршақ, балғын қызанақтар, шошқа еті, күріш, картоп, цуккини, сәбіз, түйінді пияз, ақжапырақты қырыққабат, лобия (консервіленген немесе кептірілген), зәйтүн майы, дәмдеуіштер (майоран, орегано, базилик және т.б.), ірімшік.

Ақжапырақты қырыққабатты таяқшалап турайды. Картопты, цуккини, сәбіз және балғын қызанақтарды текшелеп кеседі. Түйінді пиязды жартылай домалақтап кесіп, майда шошқа етімен бірге шала қуырады. Суды қайнауға жеткізеді, оған дайындалған көкөністерді салып, 1,0... 1,5 сағаттай жай қыздыруда пісіреді. Сосын шошқа етімен бірге дайындалған пиязды, күрішті, көк бұршақты салып, дайын болғанша қайнатады.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге құйып, үккіштен өткізілген ірімшік пен дәмдеуіштерді қосады.

Буйабес. Буйабес — бұл әйгілі француз (провансальский) балық сорпасы, қою және қатты пісірілген. Дәстүрлі бұл сорпа балықтың әр түрінен дайындалады, оның ішінде міндетті деп табылатын тек қана ерш. Буйабеске теңіз өнімдерін қосады: мидия, теңіз шаяны, асшаяны. Сонымен қатар, сорпаға зәйтүнді және апельсин қабығын қосады. Сорпаны зәйтүн майын, дәмдеуіштер салады (бұрыш, шафран) салады.

Сорпаны ыстық греноктермен және «Руй» сарымсақ тұздығымен бірге ұсынады. Балықты қайнатқаннан кейін сорпадан алып, өз алдына тәрелкеде ұсынады. Балықты сорпамен бірге бір тәрелкеде беруге болады.

Ұсыну технологиясы. Сорпаны дайындау үшін қажет: зәйтүн майы, майонез, тазаланған асшаяны, сарымсақ, мидия, лавр жапырағы, әртүрлі балық сүбесі, шафран, томатты паста, түйінді пияз, чили бұрышы (чили ұнтағыда болады), балғын тимьян, қызанақтар, қызыл майдаланған бұрыш.

Түйінді пиязды және сарымсақты тазалайды және майдалайды. Тимьянды майдалайды. Дайындалған пиязды және сарымсақты 5 минуттай қуырады, тимьян мен чили бұрышын қосады. Балғын қызанақтарды ыстық суда жидітеді, қабығын алады, кеседі, лавр жапырағы мен шафранды қосады, су құйып, қайнауға жеткізеді, тұз қосады, қозғай отырып, 20...25 минуттай қайнатады, бір мөлшерде кесілген балықты қосады, 3...4 минуттай қайнатады, теңіз өнімдерін қосып, тағы 5 минуттай қайнатады. Сосын балық пен теңіз өнімдерін алып, кәстрөлдегі қалған бөлігін үккіштен өткізеді, кәстрөлге қайта құяды, қалған зәйтүн майын қосып, қайнауға жеткізеді, балық пен теңіз өнімдерін салып, оттан алады, тұз салады. Тұздықты дайындау үшін сарымсақты тазалайды, майдалайды, майнезбен, қызыл бұрышпен және томатты пастамен араластырады.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге құяды, аскөкпен әрлейді. «Руй» сарымсақты тұздығымен гренктер өз алдына ұсынылады.

Қытай тауық сорпасы. Бұл сорпаны дайындау үшін қажет: күріш кеспесі, му-ер кептірілген қытай саңырауқұлағы, қытай қырыққабаты (савой қырыққабатымен алмастыруға да болады), көк пияз, қантты бұршақ, етпен бірге шоғырланған тауық сорпасы, жаңғақ майы, соя тұздығы, майдаланған кориандр, майдаланған куркума, «Табаско» тұздығы, тұз.

Дайындау технологиясы. Күріш кеспесін ыстық суға салып жібітіп, майдалап кеседі. Саңырауқұлақты жуады, жылы суда 15 минуттай жібітеді, сосын суын төгеді. Қырыққабатты жуады, таяқшалап кеседі. Көк пиязды жуады, турайды. Қант бұршағын жуады, тазалайды. Шоғырланған тауық сорпасын қайнатады, етті алып, ұсақ текшелерге кеседі. Пияз және қырыққабатты арахис майында қуырады, сорпасын құяды, саңырауқұлақты, қант бұршағын салып, жабық қақпақта 10 минуттай қайнатады. Сосын дайындалған кеспені және етті қосып, 5 минуттай қойып қояды. Бұдан кейін тұзды, соя тұздығын, кориандр, куркума және «Табаско» тұздығын қосады.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге салып, ұсынады.

Кукси. Бұл сорпаны екі халықтың дәстүрлі тағамы деп есептейді: өзбек және корей. Көптеген зерттеушілер куксиді Кореядан шыққан дейді. Бұл жеңіл сорпа калориялы болып табылмайды және ыстықта жақсы сіңеді. Сорпаны жіңішке кеспеден, еттен және «куксичуми» деп аталатын әртүрлі көкөністерден дайындалған сорпалардан дайындайды. Кукси дайындау рецептері өте көп.

Дайындау технологиясы. Куксиді дайындау үшін қажет: сиыр еті, тауық жұмыртқасы, редис, қияр, ақжапырақты қырыққабат, сарымсақ, күнзе (кориандр), кеспе, өсімдік майы, су, соя тұздығы, сірке суы, кайен бұрышы, майдаланған қара бұрыш, қант, тұз.

Сиыр етін жұқа таяқшалап кеседі, майда 2 минуттай қуырады, таяқшалап туралған қырыққабатты, тұз, майдаланған қара бұрышты, кайен бұрышын қосып араластырады, 10 минуттай бұқтырады. Оттан алады, өз алдына ыдысқа салады, салқындатады. Кеспені тұзды суда қайнатады, мұздай сумен жуады, өсімдік майын қосады. Редис пен қиярды үккіштен өткізуге болады. Сарымсақ пен күнзені ұсақтап турайды, соя тұздығын, тұз, бұрыш, сірке суын және өсімдік майын салып араластырады. Жұмыртқаны тұзбен, аз мөлшердегі сумен араластырып, көпсітеді, жұқа омлет пісіреді, салқындатады, трубочкаға орап, жұқа кеспелерге бөледі. Салқын суға соя тұздығын, қант, тұз, сірке суын қосып, араластырады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе үлесті ыдысқа сиыр етімен бұқтырылған қырыққабатты, кесілген омлетті, көкөніс салаты мен кеспені, су, соя тұздығы және сірке суы қоспасын құяды.

Том ям кунг. Бұл әйгілі тайланд сорпасы. Тайланд тілінен аударғанда «қайнатылған қосынды» немесе «араластырған қайнатпа» (цв. вкл., рис. 3). Том ямның дайындалу тәсілі әртүрлі. Том ямды құрамына қарай ажыратады: том ям кай — тауықпен, том ям кунг — ашшаянмен, том ям тхалей (том ям по тек) — теңіз өнімдерімен, том ям пла — балықпен және том ям мангсавират — вегетарианды. Тайланд асханасында балық тұздығын, тамариндо пастасы, галангал, лемонграсс, чили пастасы және лайм шырыны кеңінен қолданылады.

Дайындалу технологиясы. Бұл сорпаны дайындау үшін қажет: тауық сорпасы, саңырауқұлақтар, ашшаяндар, чили пастасы, қызанақтар, кориандр, галангал немесе зімбір, лемонграсс, қант, тұз, балық сорпасы, тамариндо пастасы, лайм шырыны, чили бұрышы, кокос сүті, ақжелкен, көкпияз.

Тауық сорпасын қайнауға жеткізеді, чили пастасын, қызанақ бөліктерін, кориандр, галангал домалақтарын, кесектерге кесілген лемонграсс, қант, тұз, балық тұздығын, тамариндо пастасын қосып, 5 минуттай қайнатады. Ашшаяндарды алдын-ала сарымсақпен бірге майда қуырып алуға болады, сорпаға қайнау соңында салады.

Ұсыну кезінде сорпаны үлесті ыдысқа салады, ақжелкен көгімен және кориандрмен, көкпиязбен әрлейді.

Том кха. Бұл тағыда әйгілі тайланд сорпасы. Бұл атау «қайнатылған зімбір» немесе «зімбірмен пісірілген» деп аударылады. . Том кханың дайындау әдісі өте көп.

Дайындау технологиясы. Бұл сорпаны дайындау үшін қажет: тауық сорпасы, кокос сүті, лемонграсс сабағы, галангал немесе зімбір, чили бұрышы, балық тұздығы, лайм шырыны, қант, күнзе, тауық төсі, саңырауқұлақтар.

Лемонграсс сабағын 1 см ұзындықта кесектерге кеседі, сөлі мен хош иісі бөліну үшін ақырындап ұрады. Тауық сорпасын қайнауға жеткізіп, домалақтап кесілген галангал немесе зімбірді, лемонграсс, қантты қосып, жай отта 5 минуттай қайнатады, кокос сүтін, ұсақтап туралған чили бұрышын, балық тұздығын қосып тағы 5 минуттай қайнатады. Сосын кесектерге кесілген тауық етін, саңырауқұлақты қосып, дайын болғанша қайнатады, оттан алып, лайм шырынын қосады.

Ұсыну кезінде үлесті ыдысқа сорпаны құяды және күнзе көгімен әрлейді.

СОРПАЛАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР. САҚТАУ МЕРЗІМІ ЖӘНЕ ЖАҒДАЙЫ.

Сапасына қойылатын талаптар. Сорпаларға қойылатын негізгі талаптарды, сонымен қатар сақтау мерзімі мен жағдайын қарайық.

Сүйекті сорпа — аздап күңгірт, ақуыздардың кішкене тұнбасы жіберіледі. Сорпаның бетінде түссіз жылтырлар немесе ақшыл-сары майлар болады. Дәмі мен иісі – сорпаның өзіне тән болуы қажет.

Етті (еттісүйекті) сорпалар — мөлдір, бетінде түссіз жылтырлар немесе ақшыл-сары майлар бар. Түсі – сарғыш. Дәмі мен иісі – сорпаның өзіне тән болуы қажет.

Борщтар — борщтың барлық түрлерінде қырыққабат шашка тәрізді немес таяқшалап кесіледі, басқа көкністерді кесу пішіні қырыққабаттың пішініне қарай кеседі. Көкөністер жұмсақ, бірақ қатты пісіп кетпеген. Түсі – ақшыл-қызыл, қою сары немесе қоңыр емес. Дәмі – шикі ұнның немесе шикі қызылшаның дәмі сезілмейтін, қышқыл тәтті. Ұсыну кезінде борщқа қаймақ қоспайды, оны өз алдына береді.

Щи — қырыққабат пен тамырсабақ кесу пішінін сақтауы қажет. Сорпаның бетінде сары-қызғылт түсті майдың жылтыры болуы қажет. Сорпа түссіз немесе ақшыл-қоңыр. Балғын қырыққабаттан жасалған щидің дәмі — аздап тәттілеу, мөлшерлі тұзды, хош иісі – шала қуырылған көкөністер, буланған қырыққабаттың иісі сезіомейді. *Ашытылған қырыққабаттан жасалған щидің дәмі* — қышқыл-тәтті, хош иісі – шұала қуырылған көкөністер, томат, өткір қышқылсыз. Тамырсабақтар мен пияз жұмсақ, қырыққабат – аздап қытырлақ.

Көк щи — үккіштен өткізілген көктен жасалынған щиді біркелкі езбетәрізді шоғырланудан, түйнексіз ұннан тұрады. Үккіштен өткізілмеген аскөктер ұсақтап туралған болуы қажет, көкністер - ұсақ текшелерге турау қажет. Жұмыртқа немесе омлет тұтас, қаймақ салынбаған. Щидің түсі – жасыл, немесе зәйтүнді, немесе қаймақ қосқаннан кейін ақ түспен.

Шикі ұнның дәмі сезілмеуі қажет.

Рассольниктер — рассольниктің барлық түрінде көкөністер кесу пішінін сақтауы қажет. Бетіндегі майы қызғылт –сары немесе аздап күңгірт болуы қажет. «Ленинград» рассольнигінде жарма жақсылап пісуі қажет. Қияр тұзды суының дәмі – ащы, мөлшерлі тұздалған. Көкөністердің шоғырлануы жұмсақ, қиярлар – аздап қытырлақ.

Жиынтықты етті солянкасы — өнімдер таяқшалап, қияр –текшелеп туралады. Ет өнімдері, пияз және қияр кесілу пішінін сақтау қажет, бетіндегі май жылтыры қызғылт-сары түсті. Лимон домалақтары – қабықсыз және дәндерінсіз. Дәмі-ащы, шала қуырылған пияз, қияр, каперс хош иісімен. Сорпаның түсі –күңгірт (томат пен қаймақтың әсерінен). Ет өнімдерінің шоғырлануы жұмсақ, қиярлар –аздап – қытырлақ.

Көкөністі сорпалар — қырыққабат, тамырсабақтар, картоптар және лобия сабақтары кесі пішінін сақтауы қажет. Дәмі-мөлшерлі тұзды, иісі балғын көкөністер мен көктер. Тамырсабақтар, лобия сабақтары, картоптар, қырыққабаттың шоғырлануы – жұмсақ. Бетіндегі майдың түсі–ашық қызғылт-сары түсті.

Жармадан сорпалар — жарма жақсылап қайнатылған, тамырсабақтар мен пияз кесу пішінін сақтаған, бетінде майдың жылтыры. Дәмі-мөлшерлі тұзды, ащы дәмі сезілмейді, шала қуырылған көкөністі хош иісімен. Сорпа мөлдір. Тамырсабақтар мен жармалардың шоғырлануы – жұмсақ.

Макаронды өнімдерден сорпалар— көкөністердің кесу пішіні макаронды өнімдердің пішініне сәйкес болуы керек. Макаронды өнімдер пішінін сақтауы қажет. Бетіндегі май жылтыры қызғылт-сары немесе сары түсті. Дәмі және иісі – макаронды өнімдерге тән және шала қуырылған көкөністер хош иісімен.

Сүтті сорпалар — сорпаның түсі — ақ. Дәмі – тәттілеу, аздап тұздылау.

Күйген сүттің иісі жіберілмейді.

Езбе –сорпалар — шоғырлану — біркелкі, үккіштен өткізілмеген көкністер кесектер және түйнектелген ұнсыз. Сорпалардың кейбір түрлерінде көкөністер мен жармалар үккіштен өткізілмеген болуы қажет. Сорпаның түсі – ақ немесе негізгі өнімдерге сай болуы қажет. Шикі ұнның дәмі жіберілмейді.

Мөлдір сорпалар — сорпа мөлдір болуы қажет. Тауық сорпасы — алтынды-сары түсті, сиыр және жабайы құс етінен — сары қоңыр түспен, балық – сары. Сорпа ароматы – нақты выражен. Кеспе мен вермишель пішінін, түсі ақ немесе сары түсін сақтауы қажет. Көкөністер түсі – табиғи (лобия сабағы – жасыл, сәбіз-қызыл, шалғам – сары және т.б.) Сорпаның бетінде майдың жылтыры болмауы қажет.

Көк сорпа — ет және көкөністер ұсақ текшелерге кеседі, ақуыз майда туралған, аскөк және пияз – майда туралған. Түсі – ашық-қоңыр түстен күңгірт-қоңыр түске дейін. Дәмі жіне иісі – өткір қышқылсыз, қияр, пияз және аскөктің иісімен.

Қызылша сорпасы — қызылша және қияр ұсақ текшелеп немесе таяқшалап туралған, жұмыртқа бөліктерге бөлінген немесе туралған. Түсі – күңгірт –қызылдан бордовыйға дейін. Дәмі – қышқыл-тәтті, спецификалық қызылша дәмімен.

Көк көже — біркелкі шоғырлану, кесектерсіз және көк тіндерден. Түсі – ашық-жасыл немесе зәйтүнді. Дәмі – мөлшерлі ақжелкектен ащылау, иісі – балғын көкөністерден, квастан және лимон қабығынан.

Тәтті сорпалар — сұйық бөлігі — біркелкі, түйнексіз крахмал. Жармалар мен макаронды өнімдер жұмсақ, өз пішінін сақтаған. Жемістері немесе жидектері – қатты пісіп кетпеген. Дәмі – қышқыл-тәтті.

Сақталу мерзімі және жағдайы. Сорпалардың сапасы оның сақталуына байланысты болады. Ұзақ сақтауда дәмі, сыртқы көрінісі және сорпаларды дәруменді белсенділігі төмендейді. Осыған байланысты сорпаларды 2 сағаттан артық сақтамайды.

Сорпаның күйіп кетуінен сақтану үшін мармиттен сақтайды. Лезон салынған сорпаларды 60...65 °С температурада сақтайды. Сорпалармен бірге ұсынатын етті және балықты өнімдерді сорпада мармитте сақтайды. Ыстық сорпаларды ұсынатын ыдыстарды 40 °С температураға дейін қыздырады.

Осы сорпаларға дайындалған салқын сорпалар мен өнімдерді тоңазытқышта сақтайды. салқын сорпаларды ұсынатын ыдыстарды 12 °С дейін температурада салқындатады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Тағамдардағы сорпаларды мәні қандай? Сорпаларды қалай класификациялайды?
2. Келесі сорпалардың дайындалу технологиясын атаңыз: етті, құс және балық еттері.
3. Қатықты сорпалардың және осы сорпалардың тобына кіретіндердің жалпы ережесін атаңыз.
4. Ет жиынтығынан дайындалған солянкалардың дайындалу ретін құраңыз.
5. «Ленинград» рассольнигінің дайындалу технологиясын суреттеңіз
6. Сорпаны ағарту қалай жүзеге асады?
7. Мөлдір сорпаларды ұсыну кезінде пайдаланатын гарнирлерді атаңыз.

8. Езбе-сорпалардың жалпы дайындалу негіздерін атаңыз
9. Көк сорпалар үшін квасты қалай қатықтайды?
10. Салқын борщтың қызылша сорпасынан айырмашылығы неде?
11. Салқын сорпалардың ұсыну температурасы қандай?
12. Сорпа –биски дегеніміз не?
13. Минестроне сорпасының дайындалуын атаңыз.

7 Тарау

ТҰЗДЫҚТАР

7.1. ТҰЗДЫҚТАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Тұздықтар — тағамдарды толықтыратын дәмі мен хош иісті дәмдеуіштер.

Тұздықтар тағамның дәмін күшейтеді немесе төмендетеді, оған сөлділік береді, тағамдық құндылығын арттырады. Тұздықтың құрамындағы хош иістендіргіш заттектер, ас татым, дәмдеуіштер асқорту сөлінің бөлінуін күшейтеді және соның арқасында тәбетті ашып, тағамның сіңуін жақсартады. Тұздықтар тағамның сыртқы көрінісін жақсартады. Сонымен қатар, оларды тағамдардың технологиялық мақсатта дайындау процессінде қолданады: тұздықта өнімдерді бұқтырады, тұздық астында көкөністерді, етті және балықты пісіреді, оларды турама дайындау кезінде пайдаланады.

Тұздықтарды орыс асханасына сәйкес емес деген ұғым бар. Шындығында орыс асханасында өз алдында дайындалған тұздықтар аз қолданылған. Ережеге сай, тағамдарды бұқтырудан немесе бөктіргеннен кейінгі сұйықты ұнмен қатықтаған. Ондай тұздықтар ұнды.

Кәсіби орыс асханасында тұздықтарды пайдаланған, бірақ в узком ассортименте. Бұл тұздықтарды **қайнатпа** (мысалы, пиязды қайнатпа, мүкжидек қайнатпасы және т.б.). Заманауи түсінік бойынша тұздықтар тек XIX ғасырда Ресейде кеңінен таралған, оның көбі француз асханасынан алынып, олардың атауы сақталған.

Заманауи аспаздықта тұздықтар жиынтығы әртүрлі. Оларды төмендегідей бөледі:

- **ұсыну температурасы бойынша** — ыстық және салқын болады. Ыстық тұздықтарды ыстық тағамдарға, салқын тұздықтарды — салқын тағамдарға қолданады. Ыстық тұздықтардың температурасы — 65...70 °C, салқындардыкі — 10...12 °C;

- **түсіне** — қызыл және ақ деп бөледі;
- **сұйық негізде** — тұздықтарды сорпада (сүйекті, еттісүйекті, балықты, саңырауқұлақты), қаймақта, сүтте, ерітілген сары майда, өсімдік майында және сірке суында (көбіне салқын тұздықта) ажыратады. Тұздықтарға зәйтүнді қосындылар және тәтті тұздықтар жатады;
- **шоғырлану** — тұздықтарды сұйыққа (тағамдарға және бұқтырмаларға ұсыну үшін), орташа қою (пісіру үшін) және қоюға (турама үшін) бөледі;
- **дайындау технологиясы** — тұздықтарды негізгі және өндірісті деп бөледі. Производные тұздықты әртүрлі өнімдердің қосындысынан қосылуымен (толықтырумен) негізгіден алады.

Сонымен қатар, тұздықты екі топқа бөледі: қоюлататын және қоюлатпайты. Қоюлату мақсатында заманауи асханада көбіне ұн мен крахмалды пайдаланады. Соңғы уақытта тұздықтарды қоюлату үшін француз тәсілі негізді (сорпа, кілегей) қатты қайнатуды қолданады. Тұздықтарға қажетті шоғырлануды алу үшін көкөністі және жеміс-жидекті езбені пайдалануға болады.

Тағамдарға тұздықтарды таңдау үшін тұздықтың бояуы негізгі өнімнің дәмі мен түсіне сәйкестігіне сепке алу қажет.

Тұздықты дайындау үшін плита үстіндегі ыдыстарды (кәстрөлдер, шеті биік табалар), елек, шинуа (конустәрізді електе үгу), құю қасығы және басқа да бұйымдарды пайдаланады.

7.2. ТҰЗДЫҚТАР ҮШІН ЖАРТЫЛАЙФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Тұздықтарды дайындау үшін әртүрлі шикізаттарды пайдаланады: бидай ұны, сүйектер, тамыржемістер (сәбіз, балдыркөк, ақжелкен), түйінді пияз, томатты езбе немесе томатты паста, тұздалған және маринадталған қиярлар, аспаздық майлар, сірке суы, лимон қышқылы, дәмдеуіштер, шарап және т.б.

Тек табиғи жүзім шараптары пайдаланылады – қызыл және ақ, құрғақ немесе жартылай құрғақ. Тұздыққа шарапты қоспас бұрын, оны міндетті түрде буын шығарады. Бұл үшін шарапты шеті биік табаға құйып қайнауға жеткізеді. Бұл жағдайда шараптың спирті ұшып, қалған компоненттер тұздыққа өзіндік дәм мен хошііс береді.

Сірке суынан шарапты немесе жемісті түрін қолданған дұрыс. Оны лимон сөлімен немесе лимон қышқылымен алмастыруға болады, кейбір кездерде қымыздық, бөріқарақат немесе рауғаш секілді қышқыл өнімдермен алмастыруға болады.

Тұздықтарға дәм мен хош иісті әртүрлі дәмдеуіштер береді: бұршак бұрыш, ұнтақталған бұрыш (қара, қызыл, ақ және т.б.), лавр жапырағы, кардамон, даршын, қалампыр, зімбір, мускат жаңғағы, қыша, жен, женді кант және т.б. Көптеген дәмдеуіштерді тұздыққа дайын болуына 10...15 минут, лавр жапырағын – 5 минут қалғанда, ұнтақталған бұрышты дайын болғанда салады.

Дайын тұздықтарды жабық қақпақта 75...80°C температурада (мысалы, мармитте) сақтайды. Тұздықтың бетінде тұздықтың сапасын төмендететін пленка пайда болуы мүмкін. Бұның алдын алу үшін тұздықты сары майда немесе маргаринмен «тартады» (тұздықтың бетіне кішірек май бөліктерін салады).

Көптеген тұздықтарды дайындау үшін сорпа, ұнды шала қуыру, шала қуырылған көкөністер мен томатты еzbелер секілді жартылайфабрикаттарды пайдаланады.

Сорпаларды дайындау. Етті тұздықтарды дайындау үшін ақ және қоңыр сорпаларды пайдаланады.

Ақ сорпа — тауық және етті сүйектерден тура сорпа секілді, бірақ жоғары шоғырлануда (1,5 л суға 1 кг сүйек) дайындайды.

Қоңыр сорпа — сиыр, шошқа, қой, тауық немесе үй қояны сүйектерінен дайындайды. Жіліктен басқа сүйектерді ұзындығы 5.6 см кесектерге бөледі, жіліктен буынды басын, сосын бірнеше бөлікке бөледі. Дайындалған сүйектерді қаңылтыр табаға салады қыздыру шкафында 160.170 °C температурада күңгіртті-алтын түске дейін 1,0..1,5 сағаттай, қайта қайта аудара отырып қыздырады. Қыздыруға 20.30 минут қалғанда сүйектерге пішінді кесектерге бөлінген сәбіз, ақжелкен, түйінді пиязды қосады.

Тамырсабақтар және пиязбен бірге қыздырылған сүйектерді кәстрөлге салып, ыстық су құяды (1 кг сүйекке 2,5.3,0 л су) және 5.6 сағаттай жай отта майы мен көбігін ала отырып, пісіреді. Пісуіне 1 сағаттай қалған кезде аскөк сабақтарын, ақжелкен және балдыркөті майдалап турап салады. Экстрабелсенді заттектердің құрамын арттыру үшін, дәмі мен хош иісін жақсарту үшін ет өнімдерін қуырғаннан қалған сөлді қосуға болады. Бұл үшін қуырғаннан кейінгі сөлдің буын шығарады, майын төгеді, құрғақ қалдықтарды су немесе сорпаға араластырады, 2.3 минут тай қайнатады, сосын сүзеді.

Қоңыр шоғырланған сорпаны (*фюме*) дайындау үшін – ашық қақпақты ыдыста сорпаны қайнатып 1/8.1/10 көлемде буын шығарады. Фюмені салқындатқаннан кейін қоңыр түсті іркілдек массаға айналады. Оны 4...6 °C температурада 5...6 тәулікке дейін сақтауға болады. Шоғырлануды 8....10 еселік суға араластыратын болса кәдімгі қоңыр сорпа пайда болады.

Балық сорпасы — сорпа секілді қайнатады, бірақ біраз шоғарланған. 1 л дайын сорпаны алу үшін 0,5.1,0 кг балықтың тағамдық қалдықтарын пайдаланады. Балық қайнатпасынан немесе балықты бөктіруден қалған сорпаны пайдалануға болады.

Саңырауқұлақ қайнатпасы — тура сорпа секілді кептірілген ақ саңырауқұлақтардан дайындайды.

Шала қуырылған ұндар. Тұздықтарға белгілі бір шоғырлануды беру үшін ұн қосады. Ұн шикі күйінде тұздыққа жағымсыз желімдік пен дәм береді. Сол себепті ұнды шала қуырады, яғни 120 °С температурада түсінің өзгеріссіз немесе 150 °С температурада ашық қоңыр түсіне өзгеруімен кептіреді. Бұдан үлкен температурада ұн күйіктің дәмі берілген жағымсыз иіске айналады.

Ұнды шала қуыру кезінде бөлікті (120 °С температурада) немесе толық тәжірибелі (150 °С температурада) ақуыздардың табиғисызданады және олар ісіну тәсілін жоғалтады, сорпа немесе сумен біріктіру кезінде желімденуі болмайды.

Өнімдердің боялуының және өзіндік иісінің болуы меланоидинотәрізді реакциямен түсіндіріледі.

Крахмал тұздықтың шоғырлануына үлкен септігін тигізеді. Шала қуыру кезінде крахмал дәндері біртіндеп бұзылып, желімдену қабілетін жоғалтады, сол себепті тұздықтар созылмалы, желімденбейтін, жағымды иіске ие болады, яғни декстринизацияланады.

Крахмалдардың ісінуіне және желімденуіне байланысты барлық процесстер ұнның сұйықтықпен ары қарай қайнауы 20 минутта бітеді, сол себепті тұздықты ұзақ уақыт қайнату ұсынылмайды.

Ұнды маймен және майсыз шала қуырады. Майлы шала қуыруды дайындау үшін ерітілген майға ұнды електен өткізіп, ақырындап қозғай отырып, қыздырады. Май біркелкі қыздыруды және сорпаға салған кезде түйін болмауын жүзеге асырады. Майлы шала қуыруды ыстық сорпаға араластырады.

Құрғақ (майсыз) шала қуыруды електен өткізілген ұнды 5 см қабаттап қойып қыздыру жолы арқылы жүзеге асырады. Көп мөлшердегі құрғақ шала қуыруды дайындау үшін ұнды тұзбен (20 % дейінгі массада ұн) араластыра отырып, қыздырады. Шала қуыруды сорпамен араластыру кезінде түйінді болдырмау үшін тұз қосады. Құрғақ шала қуыруды крахмалдың желімденуінің және түйнектердің пайда болуының алдын алу үшін 50 °С дейін салқанылатылған аз мөлшердегі сорпамен араластырады.

Түсіне қарай шала қуыруды ақ және қызыл деп ажыратады.

Ақ шала қуыруды ақ етті тұздықты, балық тұздығын, саңырауқұлақ сорпасын, сүтті, қаймақты сорпаны дайындау үшін пайдаланады. Көбіне оны майлы етіп дайындайды. Шала қуыру температурасы 120 °С. Шала қуру процесінде ұнның түсі көбіне өзгермейді немесе крем түсті болады. Ұнды жаңғақты хошиисі шыққанша шала қуырады.

Қызыл шала қуыруды қызыл тұздықтарды, кейде саңырауқұлақтарды дайындау үшін қолданады. Көбіне оны майсыз дайындайды. Ұнды 130... 150 °С температурада қайта қайта қоғай отырып, ашық-қоңыр түске дейін шала қуырады.

Көкөністер мен томатты езбені шала қуыру. Етті қызыл тұздықты дайындау үшін сәбіз, балдыркөк, ақжелкен, түйінді пиязды, ал ақ етті және балық тұздықтарын дайындау үшін – түйінді пияз бен ақ тамырсабақтарды пайдаланады. Бірінші түйінді пиязды майға 3.4 минуттай шала қуырып, сосын сәбізді салып, тағы 5.6 минуттай, сосын ақжелкен мен балдыркөкті салып барлығын тағы 5.6 минуттай шала қуырады. Шала қуырудың жалпы уақыты 15 минутты құрайды. Көкөністердің қабаты 5 см аспайуы керек, сол себепті үлкен мөлшердегі тұздықтарды дайындау кезінде пияз, сәбіз, томатты езбені бөлек бөлек қуырады.

Томатты езбені шеті биікте табада май қосып (5.10% массадағы томатты езбеде) шала қуырады. Томатты езбені үккіштен өткізеді, ысытылған майды қосып, 30.50 минуттай ақырын қозғай отырып, шала қуырады. Аз мөлшердегі тұздықтарды дайындау кезінде томатты езбені көкөністерге шала қуырудың соңында қосуға болады.

7.3. ЕТТІ ТҰЗДЫҚТАР

Етті тұздықтарды ақ және қызыл етіп дайындайды. Бірінші аталған негізгі тұздықтарды дайындайды, олардан әртүрлі өнімдерді қоса отырып – өз алдына әртүрлісін дайындауға болады (туынды тұздықтар).

Негізгі қызыл тұздықтар және оның туындылары. Қызыл тұздықтар өткір иісті, экстрабелсенді заттектерге бай, тәбетті ашуға септігін тигізеді.

Негізгі қызыл тұздықты дайындау үшін шала қуырылған қызыл ұнды, қоңыр сорпамен араластырады. Майлы шала қуыруды ыстық сорпамен, ал құрғақ тұздықты 50 °С дейін салқындатылған сорпамен араластырады. Бұл үшін кәстрөлге шала қуырылған ұнды себеді, сорпаның бір бөлігін құйып біркелкі массаға араластырады, сүзеді.

Арадастырылған шала қуырылған ұнға қалған сорпаны, томатты езбемен бірге шала қуырлған тамырсабақтарды, тұз қосып, 45 минуттан 1 сағатқа дейін қайнатады. Пісудің аяқталу алдында қант, ұнтақталған бұрыш, лавыр жапырағын қосады. Дайын тұздықты, сондағы піскен көкөністерді езе отырып, сүзгіден өткізеді және қайнауға жеткізеді.

Негізгі қызыл тұздықты туынды тұздықтарды дайындау үшін қолданады немесе сары маймен, болмаса маргаринмен қатықтап, сарделька, сосиска, котлетті массадан және т.б. жасалған тағамдарға ұсынады. Қызыл тұздықтардың дәмін жақсарту үшін «Оңтүстік» тұздығын, фюме және сорпа текшелерін салуға болады. Негізгі қызыл тұздықтан келесі туынды тұздықтарды дайындауға болады.

Мадера тұздығы (қызыл шараппен дайындалған тұздық). Дайын негізгі қызыл тұздыққа буы шыққан қызыл шарапты (мадера, мускат, портвейн) құйып, қайнауға жеткізеді, сары маймен немесе маргаринмен қатықтайды.

Тұздықты қуырылған құс, жабайы құс етінен, еттен дайындалған тағамдарға ұсынады.

Миронтон тұздығы (пиязды). Түйінді пиязды ұсақтап кеседі, майда шала қуырады, бұршақты бұрыш, лавр жапырағын қосып, сірке суын құйып, құрғағанша буландырады. Май пияздан хош иісті заттектерді бөлсе, ал сірке суы – бұрыш және лавр жапырағынан бөледі. Дайындалған түйінді пиязды, тұз, қантты негізгі қызыл сорпаға қосып, қайнауға жеткізеді. Дайын тұздықты сары маймен немесе маргаринмен қатықтайды.

Тұздықты домалатпаларға, котлеттерге, қуырылған және қайнатылған шошқа етіне және басқа етті тағамдарға ұсынады.

Пияз және қиярлармен дайындалған қызыл тұздық (татымды). Пиязды қызыл тұздықты ұсақтап туралған карнишондарға, «Оңтүстік» тұздығына қосып, қайнатуға жеткізеді. Дайын тұздықты сары маймен немесе маргаринмен қатықтайды. Карнишондарды тұздалған қиярлармен алмастыруға болады. Бұл үшін оларды қабығынан және дәндерінен тазартып, ұсақтап турайд, сорпа немесе сумен бөктіріп, тұздыққа қосады.

Тұздықтарды сүбеге, лангеттерге, домалатпаларға және котлеттерге ұсынады.

Қыша мен пияздан дайындалған тұздық (робер). Пиязды тұздыққа дайын қышаны қосады. Қышаның ақуызы қоюланып, оның өзіндік иісінің ұшып кететініне байланысты, тұздықты қайнатпайды.

Тұздықты қуырылған шұжыққа және сосискаға, шошқа етінен жасалған тағамдарға ұсынады.

Аңшылық тұздығы (Пиязбен және саңырауқұлақпен қызыл). Түйінді пиязды ұсақтап турап, майда және маргаринде шала қуырады, жұқа таяқшалап туралған қайнатылған саңырауқұлақты қосады, барлығын 3....5 минуттай таза қуырады.

Дайындалған пияз бен саңырауқұлақты негізгі қызыл тұздыққа салып, бұршақты бұрыш, лавыр жапырағын қосып, 10.15 минуттай қайнатады. Қайнау соңында дайындалған тұздыққа буландырылған ақ құрғақ шарапты, туралған экстрагон көгі мен ақжелкенді қосады. Тұздықты шарапсызда дайындауға болады.

Тұздықты қуырылған жабайы құстарға, табиғи қуырылған котлеттерге және басқада қуырлған етті тағамдарға ұсынады.

Тамырсабақтармен қызыл тұздық (бұқтырылған еттер үшін). Сәбіз, шалғам немесе тарнаны, ақ тамырсабақты және түйінді пиязды бөліктере бөледі, шала қуырады, неізгі қызыл тұздыққа қосады, бұршақты бұрышты қосып, 10.15 минуттай пісіреді. Қайнау соңында жасыл бұршақ пен туралған лобия сабақтарын қосып, қайнауға жеткізеді, буландырылған шарапты қосады. Тұздықты шарапсызда дайындауға болады.

Тефтельдер үшін көкністермен қызыл тұздық (грециялық). Сәбіз, түйінді пиязды және балғын тәтті бұрышты жұқа таяқшаларға турап, шала қуырады, негізгі қызыл тұздыққа қосады, бұршақты бұрышты қосып, 10.15 минуттай пісіреді. Қайнау соңында буландырылған шарапты (мандарина, мускат, портвейн) қосады. Тұздықты шарапсызда дайындауға болады.

Эстрагонмен дайындалған қызыл тұздық. Эстрагон сабақтарын кесектерге бөледі, неізгі қызыл тұздыққа қосады, фюмені қосып, 25.30 минуттай қайнатады, сосын сүзеді. Эстрагонның жапырақтарын ақ құрғақ шарапты құяды, буландырады және сүзілген тұздыққа қосады.

Тұздықты қуырылған еттерге, табиғи қуырылған шошқа, қой, бұзау еті котлеттеріне және қуырлған балапандар мен тауық еттеріне, жұмыртқадан жасалған тағамдарға ұсынады.

Қышқылды-тәтті тұздықтар. Жүзім мен қараөрікті сұрыптап, жуады. Қараөрікті аз мөлшердегі суға қайнатады, сосын сүйектерінен ажыратады. Грек жаңғағын қабығынан және қабықшаларынан тазартады, бөліктерге бөледі. Дайындалған қараөрікті, жүзім және жаңғақты қараөрік қайнатынасына салып, бұршақты бұрышты қосып 7.10 минуттай бұқтырады, негізгі қызыл тұздыққа қосады, қайнауға жеткізіп, дайындалған шарап пен сірке суын қосады.

Тұздықты қайнатылған тағамдарға, бұқтырылған ет және құстарға ұсынады.

«Демид-глас» тұздығы (француз тілінен аударған demi-glace — жартылай мұзды). Бұл француз асханасының негізгі тұздықтарының бірі. Оны сиыр етті сүйектерінен, көкөністерден және дәмдеуіштерден дайындайды. Оны дайындау үшін сүйектер мен көкөністерді (сәбіз, түйінді пияз және балдыркөк) қыздыру шкафында қоңыр түске

енгенше пісіреді. Пісірілген сүйектер мен көкөністерді кәстрөлге салып, су құяды, жай отта тәулік бойы қайнатады (нәтижесінде өте татымды сорпа дайын болады). Дайын сорпаны сүзгіден өткізеді, қызыл құрғақ шарапты қосады, азғана тұз қосып, орташа отта қоюланғанша қайта буландырады. Соңғы нәтижесінде сұйықтың мөлшері 4-5 есе азаяды. Демо-глас негізінде түрлі тұздықтарды дайындауға болады: қырмызы және кілегеймен «Деми-глас», Қызыл бұрышпен «Деми-глас» және басқа да көптеген түрлері.

Негізгі ақ тұздық және оның туындылары. Ақ тұздықтардан қызылдан негізгі айырмашылығы, олар аздап ащы, нәзіктеу дәмі болуымен ерекшеленеді. Ақ тұздықтар қызылға қарағанда аз сөл шығару қасиетіне ие. Асқорту сөлдерін бөлуді жоғарылату үшін, бұл тұздықтарға лимон қышқылын қосады.

Негізгі ақ тұздықты дайындау үшін майлы шала қуыруды ақ сорпамен араластырады, ұсақтап туралып, жай шала қуырылған ақжелкен мен түйінді пиязды қосып, 25...30 минуттай қайнатады. Сосын тұздықты лимон қышқылымен немесе лимон шырынымен, тұзбен қатықтайды, көкөністерді езе отырып, сүзеді, қайта қайнауға жеткізеді.

Тұздықты қайнатылған етті, бөктірілген құс тағамдарына ұсынады немесе туынды тұздықтар дайындау үшін қолданады. Бұл жағдайда негізгі тұздықты дәміне қарай қатықтамайды.

Буланған тұздықтар. Бұл тұздықты ақ тұздық секілді дайындайды, бірақ қайнау соңында ақ шарапты, тұз, ұнтақталған бұрышты қосады, піскеннен кейін – лимон шырынын қосады. Дәмін жақсарту үшін және экстрабелсенді заттектердің құрамын жоғарылату үшін, қайнау кезінде шампньюн қайнатпасын немесе бөктірілген шампиньондарды қосады. Бұл тұздықты буланған деп атайды, себебі оларды дайындау үшін тауық пен балапандарды және т.б. бөктірілгеннен кейінгі сорпасы қолданылады.

Тұздықты қайнатылған және бөктірілген құс, балапан, бұзау етіне, жабайы құс етіне, бұзау етінен дайындалған буланған котлетті тағамдарына ұсынады.

Сюпрем тұздығы (жұмыртқамен ақ тұздық). Шикі жұмыртқа сарысын сары май немесе маргарин кесектерімен қосады, кішкене кілегей мен сорпа құйып, араластыра отырып, 60... 70 °C температурада қоюланғанша су баясында қайнатады. Алынған қосындыны ақ негізгі тұздықпен қосады, сол температурада туралған мускат жаңғағын, тұз, лимон қышқылын араластырады.

Тұздықты қайнатылған және бөктірілген құс, бұзау етінен, жабайы құс етінен дайындалған тағамдарына ұсынады.

Көкөнімнен ақ тұздық. Сәбіз, ақжелкен немесе балдыркөк, түйінді пиязды ұсақ текшелерге немесе таяқшаларға кесіп, сосын 3...5 минуттай шала пісіреді, аздаған сорпаны құйып және кәстрөлдің қақпағын жауып,

дайын болғанша бөктіреді. Жасыл лобия, шалғам немесе брюкваны өз алдына қайнатады. Шалғам мен брюкваның өзінді иісі мен ащы дәмінен арылу үшін алдын ала ыстық суға салып алады. Дайындалған көкөністерге ақ негізгі тұздықты құйып, қайнатады, лимон қышқылын, тұз қосып, сарымаймен немесе маргаринмен қатықтайды.

Тұздықты қайнатылған қой, үй қояны, құс, бұзау етінен жасалған тағамдарға, еттен дайындалған буланған котлетті тағамдарына ұсынады.

Томатты тұздық. Бұл тұздық ащы дәмімен ерекшеленеді. Сәбіз, және түйінді пиязды ұсақтап турайды, шала қуырады, томатты езбе қосады, ақ тамырсабақтарды қосып, тағы да 15...20 минуттай пісіреді. шала қуырлған көкөністерді негізгі ақ тұздыққа қосып, 30 минуттай қайнатады. Пісіру соңында тұз, ұнтақталған бұрыш және лимон қышқылын қосады. Сондай-ақ ақ құрғақ шарапты қосады (сол кезде лимон қышқылының мөлшері азаяды). Дайын тұздықты сүзеді, пісірілген көкөністерді өткізіп, қайнауға дейін жеткізеді.

Қуырылған ет тағамдарына, сорпаөнімдерін (милар) және көкөністерден жасалған тағамдарға ұсынады. Томатты тұздықтың бірнеше түрлері бар: саңырауқұлақпен, саңырауқұлақ және көкөністермен және т.б.

7.4. БАЛЫҚ ТҰЗДЫҚТАРЫ

Балық сорпасында ақ тұздықтар мен олардың туындыларын дайындайды. Балық сорпасының дәмі ет сорпасына қарағанда нәзіктеу. Балық тұздықтарын қайнатылған және бөктірілген балық тағамдарына ұсынады.

Негізгі ақ тұздық. Ақ майлы шала қуыруды қызып тұрған ыстық балық сорпасына араластырады, таяқшалап туалып, шала қуырылған тамырсабақтар және түйінді пияздарға қосып, бетіндегі көбігін ала отырып 30 минуттай қайнатады, тұз қосып, сүзеді, қайнауға жеткізеді. Тұздықты туынды тұздықтар дайындау үшін пайдаланады. Егер тұздықты балықты пісіру үшін пайдаланса, онда оны тамырсабақсыз және түйінді пиязсыз дайындайды.

Қайнатылған немесе бөктірілген балық тұздығын лимон қышқылы немесе маргаринмен қатықтайды.

Буланған тұздық. Біртекті ет тұздығы секілді дайындайды, бірақ балық сорпасын қосып дайындайды.

Тұздықты бөктірілген балық тағамдарына ұсынады.

Томат тұздығы. Ет сорпасындағы томатты езбе секілді дайындайды.

Қуырылған, бөктірілген және пісірілген балық тағамдарына ұсынады.

«Ақ шарап» тұздығы. Тура жұмыртқамен қосылған етті ақ тұздық секілді дайындайды.

Қияр тұзды суымен ақ тұздық. Негізгі ақ тұздыққа қайнатылып, сүзілген қияр тұзды суын құйып, 5...10 минуттай қайнатады. Дайындалған тұздыққа тұз, лимон қышқылы, буландырылған шарапты қосып, сары маймен немесе маргаринмен қатықтайды.

Тұздықты бөктірілген балық тағамдарына ұсынады.

Тұздыққа арнайы дайындалған гарнирді қосуға болады. Тұздалған қиярды қабығынан және дәндерінен тазартып, таяқшалап немесе ромбиктеп кесіп, бөктіреді. Бекіретәрізді балықтың басын қайнатады, шеміршегінен тазартып, кеседі. Саңырауқұлақтарды қайнатады және кесектерге турайды. Дайындалған қияр, шеміршек және саңырауқұлақтарды бір біріне қосып, тұздыққа салып, сосын оны 70...75 °С температурада қыздырады. Гарнирді тұздыққа салмай-ақ, балықтың қасына қосып беруге болады.

Көкөністермен бірге томатты тұздық (бордосский). Сәбіз, ақжелкен және түйінді пиязды ұсақтап текшелеп турайды, шала қуырады, томатты езбе қосады, қара бұршақты бұрышты қосып, 15.20 минуттай пісіреді. Пісіру соңында лавр жапырағын, буландырылған шарапты құяды және лимон қышқылын қосады, сары маймен немесе маргаринмен қатықтайды. Тұздықты шарапсызда дайындауға болады.

Тұздықты қайнатылған және бөктірілген, қуырылған балықтарға, табиғи қуырылған балық котлеттеріне ұсынады.

«Орыс» тұздығы. Бұл тұздықты орысша бөктірілген балықтарға ұсынады. Томатты езбеге ақ құрғақ шарапты, орыс гарнирдің қосып, қайнауға жеткізеді, сары маймен немесе маргаринмен қатықтайды.

Орыс гарнирінің құрамына кіреді: тазартылып, кесіліп бөктірілген тұздалған қияр; бөліктерге немесе кесектерге кесіліп, бөктірілген сәбіз және ақ тамырсабақтар; бөліктерге туралып, шала қуырылған тұтас пияз-сеянецтың майда бастары немесе түйінді пияз; сүйексіз зәйтүндер мен каперстер; майда бөктірілген шампиньондар; бекіретұқымдас балықтардың қайнатылған шеміршектері.

«Матрос» тұздығы. Томатты езбеге бөктірілген шампиньондар немесе қайнатылған ақ саңырауқұлақтар, майда шала қуырылған пияз-сеянецтың майда бастарын (шалота), үккіштен өткізілген анчоусы, ақ құрғақ шарапты қосып, қайнауға жеткізеді.

«Шаян» тұздығы. Дайын негізгі ақ тұздыққа шаян майларының кесектерін салады.

Шаян майын қайнатылған шаян бақалшағын жай кептіріп сары маймен майдалайды. Алынған массаны қозғай отырып, 100... 105 °С температурада қыздырады. Бұл жағдайда каротоноид тобының бояу заттаектері майда еріп, оған әдемі түс береді. Майды ыстық суға құяды, қайнауға жеткізеді, сосын қыздыруды жай басып, қайнаусыз 25...30

минутқа қалдырады, сосын салқындатады. Бетіндегі суыған шаян майын алып, астыңғы бөлігін тазартады.

«Шампань» тұздығы. Шеті биік табаға жартылай тәтті шампанды құйып, жай отта жартысына дейін буландырады, сосын кілегей құйып, жай отта 7.10 минуттай бұқтырады. Дәміне қарай тұз және бұрыш қосады, сәл салқындатып, қызыл уылдырық, ұсақтап туралған ақжелкен көгін ұсақ текшелеп туралған қабықсын қызанақты салады.

7.5. **САҢЫРАУҚҰЛАҚТАР ТҰЗДЫҒЫ**

Саңырауқұлақтар құрамында үлкен мөлшерде экстрабелсенді, дәмі сезгіш хәне хош иістендіргіш заттектер бар, сол себепті оларды тұздық дайындау үшін кеңінен қолданады. Еуропа асханаларында балғын және консервіленген саңырауқұлақтар және қолдан өсірілген саңырауқұлақтарды көбіне әртүрлі тұздықтарға дәмдік және хош иісті қосынды ретінде пайдаланады. Орыс асханасында саңырауқұлақтар сорпасы негізінде көптеген ұсақтап туралған және таяқшалап кесілген пісірілген саңырауқұлақтар тұздығын дайындайды.

Бұл тұздықтарды жарма, көкөніс, және басқа да өнімдерден дайындалған тағамдарға ұсынады. Бұл тұздықтар картоп домалатпаларына, котлеттерге, орамаларға, зраздарға және пісірмелерге көбірек сәйкес келеді.

Негізгі саңырауқұлақ тұздығы. Ақ майлы шала қуырыды саңырауқұлақ қайнатпасына араластырып, 45.60 минуттай қайнатады, тұз қосып, сүзеді. Қайнатылған саңырауқұлақтарды және түйінді пиязды таяқшалап кеседі немесе ұсақтап турайды. Түйінді пиязды шала қуырады, саңырауқұлақтармен бірге араластырып 5 минуттай қайнатады, сосын сүзілген тұздықты қосып, тағы 10.15 минуттай қайнатады. Дайын болған тұздықты сары маймен немесе маргаринмен қатықтайды.

Томатпен саңырауқұлақтар тұздығы. Томатты езбені маймен шала қуырып, негізгі саңырауқұлақ тұздығымен араластырады.

Қышқыл-тәтті саңырауқұлақ тұздығы. Томатпен дайындалған саңырауқұлақ тұздығына сұрыпталып, жуылған жүзімді, сүйексіз қараөрікті, бұршақты қара бұрышты салып, 10.15 минуттай қайнатады. Қайнату соңында лавр жапырағын қосады.

7.6. СҮТТІ ТҰЗДЫҚТАР

Сүтті тұздықтар нәзік дәмге ие, құрамында ақуыздар, көмірсулар және жеңілсіңетін майлар бар. Бұл тұздықтарды тұтас сүтте немесе сорпамен, көкөніс қайнатпасы немесе сумен араласқан сүтте дайындайды. Сүтті тұздықтардың пайдалануына байланысты әртүрлі қоюлықта дайындайды:

- **сұйық** — тағамдарға ұсыну үшін (1 л тұздыққа 50 г ұн);
- **орташа қоюлық** — пісірме үшін (тұздыққа шикі жұмыртқа сарысын қосады), көкөністерден, ет және балықтан тағамдарға, сонымен қатар бөктірілген және қайнатылған көкөністерді қатықтау үшін (1 л тұздыққа 100... 110 г ұн);
- **қою** — құстардан және жабайы құс еттерінен жасалған котлеттерге салынатын турамалар үшін, ет тартқыштан өткізілген өнімдер үшін, сәбіз котлеттеріне, ірімшіктерге және басқа да тағамдарды жалғастырушы негіз ретінде (1 литр тұздыққа 130 г ұн) пайдаланады.

Сүтті тұздық (бешамель). Ақ майлы шала қуырлған ұнды ыстық сүтпен араластырады, 7...10 минуттай қайнатады, тұз қосады, сүзеді және қайнауға жеткізеді.

Тұздықты көкөністі (қайнатылған қырыққабат, лобия, спаржа және басқаларға) және жармалы (котлеттерге және күріш, тары домалатпаларына және басқаларға) тағамдарға пайдаланады.

Сүтті тәтті тұздық. Сұйық сүтті тұздыққа ыстық суда ерітілген қант және жентті қосады.

Тұздықты ірімшіктерілерге, жармалардан және сүзбеден дайындалған пісірмелерге, пудингтерге ұсынады.

Субиз тұздығы (пияз қосылған сүтті тұздық). Түйінді пиязды ұсақтап турайды, араластыра отырып, сары майда шала қуырады, етті сорпаны құйып, жұмсарғанша бөктіреді. Дайындалған пиязды сүтті тұздыққа қосып, 7-10 минуттай қайнатады, тұз және қызыл ұнтақталған бұрышты қосады, пиязды үге отырып, сүзеді. Сосын тұздықты қайнауға жеткізеді, сары маймен және маргаринмен қатықтайды.

Тұздықты қуырылған қой етіне, қой етінен жасалған табиғи және ұрылған котлеттерге ұсынады.

7.7. ҚАЙМАҚТЫ ТҰЗДЫҚ

Қаймақты тұздықты негізінде орыс асханасында пайдаланады. Ескі заманда оны шала қуырылған ұнсыз – 2-3 рет қаймақта булаған. Қазіргі

уақытта шала қуырылған ақ ұнды (маймен және майсыз) қосады. Қаймақты тұздықтарды табиғи бір қаймақта сұйық негізде немесе сорпаның қосумен, көкөніс қайнатпасында, сондай-ақ ақ тұздық негізінде.

Қаймақты табиғи тұздық. Майсыз шала қуырылған ақ ұнды 60...50°C температураға дейін салқындатады, сары маймен қосып, араластырады. Қаймақты қайнауға дейін жеткізеді және шала қуырылған ұнға жаймендеп құяды, тұз, бұрышпен қатықтап, 3,5 минуттай қайнатады, сосын сүзіп, қайнауға жеткізеді.

Ақ негіздегі қаймақты тұздық. Майсыз шала қуырылған ұнды 60.50 °C температураға дейін салқындатады, сорпамен араластырып, 10.15 минуттай қайнатады, сосын қайнап тұрған қаймақпен араластырып, тұз қосып, 3 .5 минуттай қайнатады, сүзеді, қайнауға жеткізеді. 1 л тұздық үшін 250.750 г қаймақты алады. Осыған байланысты ұн және сорпаның мөлшері өзгереді.

Тұздықты етті және балық тағамдарына *ұсынады*, пісірмелерге және ыстық тіскебесерларды дайындау үшін қолданады

Томатпен қаймақты тұздық. Томатты езбені сүзгі арқылы өткізеді, бірінші көлемнің жартысына дейін булайды, сосын қатықталған қаймақты тұздықты салады.

Тұздықты голубцыларға, қуырылған және турама салынған кәуәктарға, тефтельдерге *ұсынады*.

Пияз қосылған қаймақты тұздық. Түйінді пиязды ұсақтап турайды, сары май мен маргаринде қызаруға жеткізбей дайын болғанша шала қуырады. Дайын пиязды қатықталған қаймақты тұздыққа және «Оңтүстік» тұздығына қосып, дайын болғанша қайнатады.

Тұздықты лангетке, котлетті массадаң дайындалған тағамдарға *ұсынады*.

Томат және пияздан жасалған қаймақты тұздық. Түйінді пиязды ұсақтап турайды және шала қуырады, томатты езбені қосып, тағы 5...7 минуттай шала қуырады, қаймақты тұздықпен қосып, қайнатады.

Тұздықты қуырылған еттерге, тефтелдерге, голубцийларға *ұсынады*.

Хрен қосылған қаймақпен тұздықты (лефор). Үккіштен өткізілген хренді өткір иісінен ажырату үшін майда қыздырады, бұршақты қара бұрышты, лавр жапырағын қосып, 3...5 минутқа дейін қайнатады. Бұрыш және лавр жапырағын алып тастап, дайын қаймақты тұздықпен араластырады, қайнатады.

Тұздықты қайнатылған етке, тілге, шошқа етіне, орамаға, қуырылған торайға *ұсынады*.

Қаймақты тұздықты басқашада дайындауға болады. Етті сорпаны камйқ және ұн қатығымен қоюлатады, жақсылап қайнатады және сүзеді. Тұздықта хренді тезірек қыздырып, дәміне қарай қант қосады. Дайындалған тұздыққа балғын жұмыртқаның сарысын қосады.

Түрі мен дәмін өзгерту үшін тазартылған, таяқшалап кесілген миндальді қосуға болады.

Хренмен бірге дайындалған қаймақты тұздықты, осы тәсілмен дайындалған етке ұсынады.

7.8. ЖҰМЫРТҚАЛЫ-ЗӘЙТҮНДІ ТҰЗДЫҚ ЖӘНЕ ЗӘЙТҮНДІ ҚОСЫНДЫЛАР.

Жұмыртқалы-зәйтүнді қосындылар. Ұнсыз тұздықтарды сары немесе өсімдік майы, сірке суы, жемісті және жидекті қайнатпалар негізінде дайындайды. Сары май органикалық қышқылды, экстрабелсенді және басқа да тәбет ашатын заттектерді құрамайды, сол себепті дәм беру үшін және асқорыту темірлерінің жұмысын жақсарту үшін жұмыртқалы-зәйтүнді тұздыққа лимон қышқылын (1 л тұздыққа 1...2 г) немесе лимон сөлін қосады. Бұл тұздықтар майсыз өнімдердің (гүлді немесе ақжапырақты қырықабат, азғын балықтар және т.б.), құстарды майсыз еттерінің (балапандардың, тауықтардың сүбесі және т.б.) құрамын жақсы толықтырады. Жұмыртқалы-зәйтүнді тұздықтар екі түрлі болады: майғындалмаған («Польшалық», кептірілген) және майғындалған («Голландтықтар» негізінде жасалған тұздықтар).

«Польша» тұздығы. Ерітілген сары майға бүтін пісіріліп, туралған жұмыртқаны, тұз, туралған ақжелкен көгін немесе аскөкті, лимон сөлін, тұзды қосады.

Тұздықты қайнатылған балыққа ұсынады.

Ақ негізде дайындалған «Польша» тұздығы. Ақ тұздықты балық тұздығындай дайындайды. Дайын тұздыққа сары майды, туралған жұмыртқа, ақжелкен немесе аскөкті, лимон қышқылын, тұзды қосып 70.75 °C дейін қыздырады. Мұндай мақсатта тұздықты энергетикалық құндылықтары азайғанша немесе кемігенше дайындайды.

Кептірілген тұздық. Кептірілген ақ нанды майдалайды, електен өткізеді және араластыра отырып, алтын түске енгенше қуырады. Сары майды ерітеді, майдың құрамындағы суы буланғанша қыздырады, ашық-қоңыр тұнбасы болмауы керек. Майды түбін қалдырып, құйып алады, қуырылған кепкен нанды, тұз және лимон қышқылын қосады.

Тұздықты қайнатылған көкөністерге (брокколи, брюссель, гүлді, ақжапырақты қырықабатқа, артишоктарға, спражаларға) ұсынады.

«Голланд» тұздығы. Шикі жұмыртқаның сарысын салқын сумен шеті биік табада араластырады, сосын ксектерге бөлінген сары майдың 1/3 рецептурасын, су баясында біркелкі қоюлатылған массаға дейін жаймендеп көпсіте, қозғай отырып, 75...80°C температурада қайнатады. Сосын қыздыруды тоқтатып және араластыруды іске асыра отырып, қалған ерітілген сары майды құяды.

Дайын тұздықты тұзбен, лимон қышқылымен немесе лимон сөлімен қатықтайды және сүзеді. Эмульгаторы жұмыртқаның сарысы болатын «Судағы май» қою біркелкі эмульсия пайда болады. Сол себепті құрамында жоғары майы, тұздық майдың барлығын білдіртпейді және нәзік дәмге ие. Тұздықтың құнсыздануына және энергетикалық құндылықтарының төмендеуіне, эмульсияның тұрақтылығын жоғарылату үшін кейде оған ақ тұздықты қосады.

Тұздықты қайнатылған спаржаға, гүлді қырыққабаттарға және майсыз балықтардан жасалған тағамдарға *ұсынады*.

«Голланд» негізгі тұздығынан әртүрлі тұздықтар дайындауға болады.

Қышадан жасалған «Голланд» тұздығы (мутар). «Голланд» тұздығына 1 л тұздыққа 50 г мөлшердегі дайын қышаны қосады.

Тұздықты қуырылған бекіретұқымдас балықтарға *ұсынады*.

Сірке суы қосылған «Голланд» тұздығы (беарнез). Бұршақты бұрышты ірілеп бөледі, лавр жапырағын қосады, 9%-ды сірке суын құйып, қайнатады, сосын, сүзеді және онымен тұздықты қатықтайды (лимон қышқылының орнына).

Тұздықты қуырылған етпен бүйрекке *ұсынады*.

Кілегеймен «Голланд» тұздығы (муслин). Дайындалған «Голланд» тұздығына ұсынар алдын көпсітілген кілегейді қосады.

Тұздықты қайнатылған, бөктірілген, қуырылған балық тағамдарына *ұсынады*.

Зәйтүнді қосындылар. Зәйтүнді қосындыларды ыстық ет және балық тағамдарын ұсыну үшін, сонымен қатар, бутербродтар дайындау үшін пайдаланады. Сары май тағамдарды дайындау кезінде дәруменді белсенділікті, дәм және хош иісті сақтайды. Кейбір салқын және ыстық тағамдарға қосылатын майларға міндетті түрде ащы дәм беріп, қосымша дәрумендермен, ферменттермен, дәм бергіш және бояу заттектерімен қосымша байыту қажет. Бұл үшін зәйтүнді қосынды дайындайды. Оларды әртүрлі майдаланған өнімдерді сары маймен үгу жолдарымен дайындайды. Барлығын араластырғаннан кейін кесектер немесе цилиндр түріне пішіндейді және салқындатады.

Дәмін жақсарты мақсатында кейбір зәйтүнді қосындыларға лимон сөлі немесе лимон қышқылын қосады. Пайдаланар алдында пішінделген майлы қосындыны майды пішіндеуге арналған декоратор көмегімен 10... 15 г массадағы дөңгелектерге, ромбиктерге немесе арнайы оймақтарға, немесе спираль, ракушка пішінді кесектерге кеседі. Майлы қосындыларды әртүрлі пішіндері бар кондитерлік қаптармен «тартуға» болады. Майлы қосынды пішінін сақтау үшін оны жақсылап салқындату қажет.

Жасыл май. Ерітілген сары майға туралған көкті, лимон шырынын немесе араластырылған лимон қышқылын қосады, мұқият араластырады, пішін береді, салқындатады және турайдды.

Бифштекске, антрекотқа, қуырылған балыққа *ұсынады*, бутербродтарды дайындау үшін пайдаланады.

Килеч майы. Килек сүбесін үгеді және ерітілген сары маймен мұқият араластырады, пішіндеп, салқындатады.

Қайнатылған картопқа, құймаққа *ұсынады*, бутерброттар, жұмыртқаға турама салу үшін пайдаланады.

Селедка майы. Таза селедка сүбесін жібітеді, еттартқыштан өткізеді, үгеді, ерітілген сары маймен қосады, жақсылап көпсітеді, пішіндейді және салқындатады.

Килеч майы секілді *ұсынады*.

Ірімшік майы. Ерітілген сары майды үккіштен өткізілген ірімшікпен немесе «Рокфор» ірімшігімен көпсітеді.

Бутербродтарды дайындау үшін пайдаланады.

Қыша қосылған май. Ерітілген сары майды асхана қышасымен араластырады, көпсітеді, пішіндейді және салқындатады.

Бутербродтарды дайындау үшін және тағамдарды әрлеу үшін пайдаланады.

Шошқа етінің майы. Шошқа етін кесектерге кеседі, еттартқыштан өткізеді, үгеді, ерітілген сары маймен қосып, көпсітеді, пішіндейді және салқындатады.

Бутербродтарды және салқын тағамдарды дайындау үшін пайдаланады.

Авокадо майы. Авокадо жұмсағын елек арқылы үгеді, ерітілген сары майды, лимон сөлін, тұз, бұрыш қосып, мұқият араластырып, пішіндейді және салқындатады.

Қуырылған балыққа, қайнатылған макарондарға *ұсынады*.

Қызғылт май. Ерітілген қызыл майды томатты езбемен араластырады, көпсітеді, пішіндейді, салқындатады.

Бутербродтарды дайындау үшін пайдаланады.

Бұрышпен және тимьянмен зімбір майы. Зімбір тамырын тазалайды, ұсақ үккіште үгеді, сарымсақты ұсақтап турайдды. Чили бұрышын көлденеңінен екіге бөледі, дәндерін алып тастайды, жылкаларын кесіп алады, ағын суда жуады, кептіреді және майдалап турайдды. Ерітілген сары майға дайындалған зімбірді, сарымсақты және чили бұрышын қосады, мұқият араластырады, массаны тағамдық пленкаға салып, цилиндрді пішіндейді, салқындатады.

Бутербродтарға, тосттарға *ұсынады*.

Уылдырықпен май. Уылдырықты үгеді, ерітілген сары майды араластырады, көпсітеді, пішіндейді және салқындатады.

Бутербродтарға және салқын тісбасарларға *ұсынады*.

Ащы цитрус майы. Ерітілген сары майды көпсітеді, зәйтүн майымен, лайм сөлімен, бұрыш және тұзбен, мұқият араластырады, пішіндейді және салқындатады.

Бутербродқа ұсынады.

Жұмыртқа сарысынан паста. Пісірілген жұмыртқа сарысын ақуыздан ажыратады және үгеді, ерітілген сары маймен қосып, тұз қосады және мұқият араластырады. Пастаға көпсітілген кілегейді қосуға болады.

Бутербродтарды дайындау үшін, жұмыртқаларға турама салу үшін және салқын тағамдарды әрлеу үшін пайдаланады.

Брынзадан паста. Брынзаны үгеді, қаймаққа қосады және мұқият араластырады. Үгітілген қызыл бұрышты қосуға да болады.

Бутербродтарды дайындау үшін пайдаланылады.

7.9. САЛҚЫН ТҰЗДЫҚТАР ЖӘНЕ ІРКІЛДЕК

Салқын тұздықтарды өсімдік майында және сірке суында, ал іркілдекті – балық және ет сорпасында дайындайды.

Өсімдік майындағы тұздықтар. Тұздықтардың бұл тобына майонез, олардың туындылары және салаттар және сельдтер үшін қатықтар жатады.

Оларды салқын тағамдарға және балықтан жасалған тіскебасарларға, балық емес теңіз өнімдеріне, еттен, құс және жабайы құ еттерінен дайындалғаныстық тағамдарға ұсынады.

Өсімдік майы адамның тамақтануында ерекше ролі бар май қышқылдарының (олеин, линол, линолен және басқада) көзі болып табылады. Өсімдік майында салқын тағамдарды және қатықтарды дайындау кезінде оның биологиялық құндылығы төмендемейді; май эмульгируется, сондықтан жеңілсіңеді.

Майонездерді рафинатталған өсімдік майында, қышада, шикі жұмыртқа сарысында және сірке суында дайындайды. Эмульгирования үшін майды үзіліссіз араластыра отырып, жұмыртқаның сарысына жаймендеп құяды. Сірке суын эмульгирования уақытында маймен кезектеп құюға болады немесе соңында, барлық май эмульгировать еткеннен кейін.

Дисперсиялы ортада май үшін су жұмыртқаның сарысы үшін сірке суы, ал эмульгатор үшін — жұмыртқа сарысының фосфаты және қыша үшін ақуыз қызметін атқарады. Олар майлы шарлардың бетінде адсорбирланады және олардың жанында эмульсияның беріктігін қамтамасыз ететін жобалау молекуласынан қорғау қабаты пайда болады.

Майды эмульгировать ету үшін көпсіту машинасы немесе миксер, қолымен көпсітуге де болады. Шарларды механикалық көпсіту кезінде ұсақтау болады. Шарлар майда болған сайын, эмульсия беки түседі.

Табиғи майонездің құрамында 77 % май бар. Тағамды өндірістер 50 % төмен емес майдан құралған майонездерді және 15 % төмен емес майдан құралған майонезді тұздықтарды шығарады.

Майонездегі эмульсияның беріктігін және шоғырлануын сақтау үшін арнайы қоюландырғыштарды және эмульсия стабилизаторы (модифицияланған крахмал, сояны сұрыптау өнімдері, альгинат және т.б.). Аспаздық тәжірибеде майонездегі майды азайту үшін ақ тұздықпен дайындайды. Бұл үшін ұнды түсін өзгертпей майсыз шала қуырады, салқындатады, салқын сорпаның сірке суымен қосындысына араластырады, қайнауға жеткізеді, салқындатады және майонезбен араластырады.

Майонездерді дайындау және сақтау кезінде өзінен май бөлетін эмульсияның бұзылуы жүруі мүмкін. Эмульсияны қалпына келтіру үшін қышаның және жұмыртқаның сарысының жаң үсті бөлігіерін үгіп, оған қатталған майонезді үнемі қозғай отрыпы араластырады.

Майонездің қатталуына өсімдік майының температурасы әсер етеді. Егер май жылы болса, онда қатталу көпсіту процессінде жүзеге асуы мүмкін. Егер май өте салқын болса, онда эмульгированияға көп энергия жұмсалады. Эмульгирования үшін майдың температурасы 16... 18 °C болады.

Ашық ыдыста сақталған майонездің беті кеуіп кетеді. Дегидратация кезінде эмульгатор және эмульсияның бұзылуына әсер етеді. Май ашық түстің әсерінен қышқылданады, соның әсерінен эмульсияның қатталуына әкеледі. Жоғары (20... 30 °C) және төмен (15 °C-төмен) температурада сақтау эмульсияның қатталуына әкеледі.

Майонез салаттарды, винегреттерді қатықтау үшін пайдаланады, еттен, құс етінен және балықтан жаслаған салқын тіскебесерларға ұсынады.

Қаймақ қосылған майонез. Дайын майонезге 1 л тұздыққа 350.775 г мөлшерде қаймақ қосады.

Еттен, балықтан жасалған салқын тағамдарға ұсынады, салаттарды қатықтау үшін пайдаланады.

Корнишондар қосылған майонез (тартар). Корнишондарды ұсақтап кесіп, майонезбен араластырады, «Оңтүстік» тұздығын қосады және араластырады.

Салқын балық тағамдарына және фритюрде қуырылған балыққа ұсынады.

Жасыл қосылған майонез (равигот). Дайын майонезге саумалдық езбесін, ұсақ туралған ақжелкен көгін, аскөк, эстрагон және «Оңтүстік» тұздығын қосады. Эстрагон көгін алдын ала ыстық суда жидітеді.

Равиготты ет және балықтан дайындалған ыстық және салқын тағамдарға ұсынады.

Ақжелкек қосылған майонез. Дайындалған майонезді үккіштен өткізілген хренді қосып, араластырады.

Тұздықты балықтан дайындалған тағамдарға, іркілдекке, қайнатылған етті өнімдерге ұсынады.

Томат қосылған майонез (шарон). Түйінді пиязды ұсақтап турайды және өсімдік майында шала қуырады, томатты езбені қосып, барлығын бірге шала қуырады, сосын салқындатады және майонезге араластырады. Ақжелкен көгін және алдын ала ыстық суда жидітілген эстрагонды ұсақтап турап, тұздыққа қосады.

Тұзды қайнатылған салқын балықтарға және қуырылған балық тағамдарына ұсынады.

Іркілдек қосылған майонез (банкетті). Жартылай салқындатылған балықты немесе іркілдекті етті майонезге қосып, салқында көпсітеді.

Тұздықтарды балықтан, еттен және құс етінен жасалған тағамдарды әрлеу үшін пайдаланады.

Өсімдік майындағы қатықты өсімдік майын сірке суымен көпсіту жолымен алады. Оларға қант, тұз, бұрыш, кейде қышаны қосады. Қатықтар сірке суында өсімдік майын эмульгировать ететін тұрақсыз эмульсияны білдіреді. Қатықтағы эмульгаторлар ретінде ұнтақталған бұрыш (ұнтақтәрізді эмульгатор) және қыша жүзеге асырады. Бұл эмульгаторлар стабилизаторлық іс қимылды екі себеппен түсіндіреді: біріншіден олардың майда бөліктері суланғанда, майланбайды, сондықтан бетіндегі майлы шарлар адсорбиланады, қорғау пленкалары пайда болады; екіншіден олардық құрамындағы заттектер бетіндегі тартылу төмендейді, эмульсияның қатталу мүмкіндігін төмендетеді және эмульгированияны жеңілдетеді.

Салат үшін қатық. 3%-ды сірке суына тұз, және қантты ерітеді, ұнтақталған бұрышты, өсімдік майын қосып, мұқият араластырады.

Салаттарға және винегреттерге қатықтау үшін пайдаланады.

Салаттар үшін қыша қатығы. Қышаны, тұзды, қантты, ұнтақталған бұрышты және пісірілген жұмыртқаның сарысын салып, мұқият үгеді және үнемі араластыра отырып, ақырындап өсімдік майын қосып, көпсіту соңында сірке суын қосады.

Сельдтер үшін қышалы қатық. Жұмыртқаның сарысынсыз, тура салаттар үшін қыша қатықтары секілді дайындайды.

Көк қосылған қаймақты қатық. Қаймақты өсімдік майымен араластырады, ұсақ туралған ақжелкен көгін, экстрагон немесе көкпиязды, ұнтақталған қара бұрыш және тұз қосып, мұқият араластырады.

Салатты қатықтау үшін *пайдаланады*.

Винегрет тұздығы. Пісірілген жұмыртқа сарысын, тұз, қант, ұнтақталған қара бұрышты араластырып, езеді. Үнемі араластыра отырып, өсімдік майын құяды, ұсақ туралған каперстерді, корнишонды, көк пиязды, ақжелкен және экстрагон көгін, «Оңтүстік» тұздығын қосып, барлығын мұқият араластырады.

Сорпаөнімдерінен дайындалған тағамдарға *ұсынады*.

Йогурттан тұздық-крем. Рецепттура: кілегей — 75 г, йогурт — 75 г, салат майы — 20 г, сірке суы, бұрыш, тұз, сарымсақ, көк пияз — дәміне қарай. **Шығын:** 150 г.

Көк пиязды турайды, сарымсақты майдалайды. Кілегейді, йогуртты, өсімдік майын, сірке суын, бұрышты қосып, араластырады, сарымсақ және пиязды қосады.

Картоптан жасалған тағамдарға *ұсынады*.

«Цезарь» тұздығы. Жұмыртқа сарысын қышамен, бұрышпен, тұзбен араластырып және көпсітеді, сосын үнемі жұқа ұзындап зәйтүн майын құяды. Тұздық кремтәрізді қою шоғырланғанда, жаңасығылған лимон шырынын және ұсақталған консервіленген анчоусты, ұсақтап туралған сарымсақты қосып, араластырады.

Тұздықты «Цезарь» салатын қатықтау үшін *пайдаланады*.

Салат үшін дрессингтер. Дрессинг тұздығы 1930 жылдары шыққан, бірақ қазіргі таңда адамдардың құрамында майсыз тұздықтарға қызығушылығы артуына байланысты, сәнге айналады. Осыған байланысты дрессингтер ағзаға пайдалы заттектерге бай. Дрессингтер — бұл салаттар үшін қатықтар.

Малина дрессингі. Рецепттура: малина — 300 г, қант — 100 г, сарымсақ — 5 г, түйінді пияз — 15 г, зімбір тамыры — 5 г, өсімдік майы — 400 г, тұз, бұрыш — дәміне қарай.

Балғын малинаны қантпен, сарымсақпен, түйінді пиязбен және зімбір тамырымен араластырып, блендерде майдалайды және електен езіп өткізеді.

Дрессингті құстардың, жабайы құстардың, елік еттерінен жасалатын салаттарға *пайдаланады*.

Шие дрессингі. Рецептурасы: шие — 300 г, қант — 15 г, сарымсақ — 5 г, зімбір тамыры — 5 г, түйінді пияз — 15 г, өсімдік майы — 400 г, тұз және бұрыш — дәміне қарай.

Малина дрессингі секілді дайындайды. Дрессингті клюквадан, брусникадан, құлпынайдан және басқа да жемістерден дайындайды.

Құстардан және жабайы құс еттерінен дайындалған салаттарды қатықтау үшін *пайдаланады*.

Сірке суындағы тұздықтар. Бұл топтағы тұздықтар өте ащы дәмге ие. Оларды салқын тұздық дайындау үшін пайдаланады. Сірке суынан шарапты немесе плодого-жемістісін пайдаланған дұрыс. Бұл топқа томатпен немесе томатсыз көкөністі маринадтар және хрен тұздығы жатады.

Томатпен көкөністі маринад. Сәбіз, түйінді пиязды және ақ тамырсабақты таяқшалап кеседі, көкөніс майында шала қуырады, томатты езбе қосып тағы 7...10 минут шала қуырады, сосын баслық сорпасын немесе су, сірке суын, хош иісті бұршақты бұрыш, қалампыр, корицаны қосып 15.20 минут қайнатады. Қайнау соңыда лавр жапырағын, тұз, қантты қосады. Ыстық маринадты қуырылған балыққа құяды.

Томатсыз көкөністі маринад. Сәбіз, түйінді пиязды және ақ тамырсабақты таяқшалап кеседі, көкөніс майында толық жұмсарғанша шала қуырады, сірке суын, хош иісті бұршақты бұрыш, қалампыр, корицаны қосып 15.20 минут қайнатады. Қайнау соңыда лавр жапырағын, тұз, қант, крахмал немесе сумен араластырылған ұнды қосып, қайнауға жеткізеді..

Қоюлатусыз ақ маринадты да қолдануға болады. Бұл жағдайда таяқшалап немесе карбован тәрізді туралған (пішінді кесілген) сәбіз бен ақ тамырсабақты балық сорпасында бөктіреді. Сірке суына қант, тұз, қалампыр, лавр жапырағын, хош иісті бұршақты бұрышын қосып, қайнатады және сүзеді. Сосын бөктірілген көкөністерді, домалақтап туралған түйінді пиязды қосып қайнатады және дәміне қарай қатықтайды.

Ыстық маринадты қуырылған балыққа құйып, бірнеше сағат ұстайды.

Ақжелкек тұздығы. Үккіштен өткізілген ақжелкекке ыстық су құяды қақпағын жауып, салқындатады, сосын тұзбен, қант және сірке суымен қатықтайды. Дайын тұздықты салқында бірнеше сағат ұстайды. Дәмін жұмсарту мақсатында үккіштен өткізілген пісірілген қызылшаны қосуға болады.

Қаймақпен дайындалған тұздыққа ақжелкекті демдемейді, өйткені қаймақ оның дәмін білдіртпейді.

Іркілдек. Балық және етіркілдегі дайындалады.

Балық іркілдегі. Желатинге 1:10 қатынаста салқындатылған қайнаған су құяды, түбі ыдысқа жабысып қалмау үшін араластырады және ісіну үшін 30 ...60 минутқа қалдырады. Ісінген желатинді сығады. Сорпаны ағарту үшін «тартудың» екі тәсілін қолданады:

- Шикі жұмыртқаның ағын ақырындап көпсітеді, аз мөлшердегі салқын суға араластырады;
- жиі тоқылған аумақ алаулатын балықтардың балғын уылдырығын ұсақтап туралған түйінді пиязбен және аз мөлшердегі салқын сумен еседі.

Сорпаны балықтың ішек қалдықтарынан дайындайды. Қайнау кезінде туралған тамырлар мен түйіндіпиязды қосады. Қайнау соңында лавр жапырағы мен бұршақты бұрышты қосады. Дайын сорпаны сүзеді, бетіндегі майын алады. Ыстық сорпаға дайындалған желатинді қосады, оны «жібереді» (ерітеді), тұз, сірке суын немесе лимон қышқылын қосып, 70 °С дейін салқындатады және «тартуды» салады. Іркілдекті араластырады, қайнауға жеткізеді және «тартылу» процессінің аяқталуы үшін плитаның шетінде 10.15 минуттай ұстайды. Дайындалған желені сүзеді, қайнауға жеткізіп, салқындатады.

Балық желесін жартылай салқындатылған күйде құймалы балықты дайындау үшін пайдаланады. Салқындатылған желені әртүрлі пішіндегі кесектерге кеседі немесе ұсақтап турайды және салқындатылған балық тағамдары үшін күрделі гарнир ретінде пайдаланады.

Етті іркілдек. Іркілдекті салқын қайнаған суға жібітеді. Сүйекті сорпаны дайындайды, сүзеді, майын алып тастайды. «Тартуды» тура балық іркілдегі секілді, бірақ тек жұмыртқаның ақуызынан дайындайды. Ыстық суға дайындалған желатинді қосып, «жібереді», сірке суын және лимон қышқылын қосады, сосын 70 °С температурадан жоғары екі қабылдауда «тартуды» салады. Іркілдекті қайнауға жеткізеді, плитаның шетінде 10.15 минуттай ұстап, сүзеді, қайнауға жеткізіп, салқындатады.

Ет іркілдегін ет құймасы, тіл, жұмыртқа және салқын тағамдарға гарнир ретінде пайдаланады.

7.10. ТӘТТІ ТҰЗДЫҚТАР

Тәтті тұздықтарды балғын, кептірілген, консервіленген жемістерден, шырындардан, езбе, шәрбәттардан, сүттен дайындайды. Қоюлату мақсатында крахмал немесе ұнды пайдаланады. Бұл тұздықтарды ыстық және салқын күйде ұсынады. Тәтті тұздықтарды пісірмелерді, құймақтарды, пудингтерді және басқа тәтті тағамдармен ұсынуға пайдаланады.

Алма тұздығы. Алмаларды жуады, ортасын алып тастайды, таяқшалап кеседі, ыстық су құйып, 6....8 минут бөктіреді, сосын езеді, қайнатпамен араластырады, қант, лимон қышқылын қосып, қайнауға жеткізеді, алдын ала салқындатылған қайнатпасымен араластырылған крахмалды қосып, қайнауға жеткізеді. Дайындалған тұздыққа корица қосады.

Тұздықты пісірмелерге, пудингтерге, құймақтарға ұсынады.

Өрік тұздығы. Балғын өріктерді 30.40 с ыстық суға салады, қабығын алады, 4 бөлікке бөледі, сүйегін алып тастайды, қант себеді, 2...3 сағаттай ұстайды және 5...8 минуттай қайнатады.

Өрік тұздығын гурьев ботқасына, пудингке, алма қосылған қамырға, күрішпен алмаға ұсынады.

Кептірілген өріктен тұздық. Кептірілген өрікті сұрыптайды, салқын су құйып, ісіну үшін 2...3 сағаттай ұстайды. Сосын кептірілген өрікті өзінің суында дайын болғанша қайнатады, үгеді, қант қосады және үнмі қозғай отырып, қоюланғанша қайнатады.

Кептірілген жемістерден тәтті тұздық. Кептірілген жемістерді сұрыптайды, жуады, ісіну үшін жібітеді, сосын сүйектерін алып тастайды. Ірі кептірілген жемістерді таяқшалап немесе текшелеп кеседі, қайнатады, қант және салқын суға араластырылған картоп крахмалын қосып, қайнауға жеткізеді, лимон қышқылын қосып, салқындатады.

Тұздықты колеттермен, домалатпалармен, жармадан пісірмелерге, пудингтермен ұсынады.

Шоколад тұздығы. Какао-ұнтақты қантпен араластырады. Қоюлатылған сүтті ыстық сумен араластырады, қайнауға жеткізеді және үнемі қозғай отырып, қант қосылған какао-ұнтақты қосады, қайнауға жеткізеді, сүзеді, салқындатады және 1: 20 қатынаста жылы суға ерітілген ванилинді қосады.

Тұздықты пудингке, құймаққа, пісірмелерге ұсынады..

Бүлдірген тұздығы. Жемісті сұрыптайды, дәнектерін алады, жуады, қант себеді, салқында 2...3 сағаттай қалдырады, сосын 15...20 минуттай қайнатады. Дайын тұздықты салқындатады.

Тұздықты малина немесе шиеден дайындауға болады. Шиенің сүйектерін алып тастайды.

Тұздықты пудингтерге, алма қосылған қамырға, құймаққа ұсынады.

Қарақат тұздығы. Жемістерді сұрыптайды, жуады, үгеді және қант қосады. Қантерігенше массаны мұқият араластырады.

Бұл тұздықты басқаша дайындауға болады: жемістерді үгеді, ыстық қант ерітіндісіне қосады, қайнауға жеткізіп, салқындатады.

Жұмыртқадан тәтті тұздық. Сарысын қантпен езеді, ақ құрғақ шарапты, лимон қабығын қосып, үзіліссіз қою көбікті массаға айналғанша көпсіте отырып су банясында қыздырады. Дайын тұздықты лимон шырынымен қатықтайды.

Коньяк тұздығы. Жұмыртқаны қантпен езеді, сүт немесе қантпен қоюлатылған сүтті қайнаған суға қосады. Қосындыны 85...90°C температурада қоюланғанша қыздырады, 10 минуттай салқындатып, коньяк қосады.

ТҰЗДЫҚТАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР. САҚТАУ МЕРЗІМІ ЖӘНЕ ЖАҒДАЙЫ.

Сапасына қойылатын талаптар. Тұздықтың сапасын оның шоғырлануы, түсі, дәмі және хош иісінен анықтайды. Толықтырулармен тұздықтың сапасына бағар берер кезде оның кесілу пішінін, толықтырулар санын есепке алады.

Ұн қосылған ыстық тұздықтар сұйық қаймақтың шоғырлануын (сұйық тұздықтар), біркелкі созылмалы болуы, түйінексіз және үгітілмеген көкөністерсіз болуы қажет. Орташа қою тұздықтар қою қаймақтың шоғырлануынан тұрады. Қою сүтті тұздық турама үшін серпімді жарманың шоғырлануы болуы қажет.

Толықтыру ретінде тұздықтың құрамына кіретін көкөністер біркелкі бөлінген, жұмсақ болуы қажет. Тұздықтың бетінде пленка болмауы қажет.

«Голланд» тұздығы түйнексіз немесе ақуызға айналған жармасыз біркелкі шоғырланудан тұруы қажет. Тұздықтың бетінде майдың жылтыры болмауы қажет.

«Польша» және кептірілген тұздықтарда май мөлдір болуы қажет. сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Польша тұздығы үшін жұмыртқаны ірілеп турау қажет.

Майонездің бетінде май болмауы қажет, біркелкі шоғырлану.

Маринадтағы көкөністер жұмсақ, турау пішіні сақталған болуы керек.

Тұздықтың *түсі* әрбір тұздықтың тобына сәйкес болуы қажет: қызыл – қоңырдан қоңыр-қызыл; ақтар – ақтан жай сұр түске дейін; томатты-қызылға; сүтті және қаймақты тұздықтар – ақтан ашық-крем түске дейін; қаймақты томат — розового; саңырауқұлақты — қоңыр; Томатпен маринад — қызғылт-сары-қызылға дейін; майонез — ақ сары көлеңкелі.

Дәмі және иісі сорпадағы тұздық үшін ашық болуы керек (ет, балық, шала қуырылған және дәмдеуіштердің иісімен саңырауқұлақтар).

Негізгі қызыл тұздық және оның туындылары қышқыл-тәтті, етті дәмі және пияздың, сәбіздің, ақжелкеннің, бұрыштың және лавр жапырағының иісі болуы керек.

Етті сорпадағы ақ тұздықтар ақ тамырлардың және пияздың жеңіл хош иісімен, қышқыл-тәтті дәмімен сорпаның дәмі болуы қажет.

Балық тұздығы балықтың, ақ тамырлардың, дәмдеуіштердің өзіндік иістері болуы қажет.

Саңырауқұлақты тұздықтар саңырауқұлақтардың хош иісі болуы қажет.

Сүтті және қаймақты тұздықтар сүт немесе қаймақтың иісі болуы қажет.

Бұзылған ұннан жасалған тұздықтарда шикі ұнның иісі, желімдік, күйген ұнның дәмі және иісі, үлкен мөлшердегі тұз, шикі томаттың иісі мен дәмі болады.

Жұмыртқалы-майлы тұздықтар және кептірілген тұздықтар кішкене қышқылтым дәмі бар, сары майдың хош иісі болуы керек.

Маринадтар қышқылтым-дәмдеуішті иісі, сіпке суының, көкөністердің және дәмдеуіштердің хош иісі болуы керек.

Майонез тұздығы және оның туындылары ащы дәмі бар және тым ащы болуы қажет, сірке суымен ақжелкек тұздығы ащы немесе тым өткір болмауы қажет.

Сақтау мерзімі және жағдайы. Негізгі ыстық тұздықтарды 80 °C төмен 3...4 сағаттай су баясында сақтайды. Негізгі тұздықтарды 3 тәуліктей сақтайды. Бұл үшін оларды алдын ала салқындатып, тоңазытқышта сақтайды. Қаймақты тұздықтарды 75 °C температурада, дайын болғаннан кейін 2 сағаттай сақтайды. Сүтті сұйық тұздықты 65...70°C температурада 1... 1,5 сағаттай сақтайды. Ұзағырақ сақтауда сүтті қанттың карамельденуі кесірінен күңгірттенеді. Қою сүтті тұздықты салқындатылған күйде 5 °C температурада тәуліктен асырмай сақтайды. Орташа қою сүтті тұздықтарды міндетті түрде пайдаланар алдында дайындайды. «Польша» және кептірілген тұздықтарды 2 сағаттан асырмай сақтайды. Майлы қосындыларды тоңазытқышта бірнеше күн сақтауға болады. Өзі дайындаған және салатты қатықтау майонезін тоңазытқышта 2 тәулікке дейін сақтайды, маринадты және ақжелкек тұздығын – салқындатылған күйде 2...3 тәулік сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Тұздықтардың ерекшелігі қандай?
2. Тұздықтарды қалай классифициялайды?
3. Ұнды шала қуырудың түрлерін атаңдар.
4. Негізгі ақ тұздықты қалай дайындайды?
5. Шоғырлануына қарай сүтті тұздықтарды қалай қолданады?
6. Ақ маринадты қалай дайындайды?
7. Қандай тәтті тұздықтарды білесіздер?
8. Шоколад тұздығын қалай дайындайды?

ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗДАР

1. Қызыл негіздегі тұздықтардың дайындалу технологиясын атаңыздар. Олардың туындыларын санап шығыңыз.
2. «Деми-глас» тұздығын дайындаудың технологиялық дайындалуын атаңыз.
3. Майлы қосындылардың дайындалу технологиясын атаңыз

8 Тарау

ТАҒАМ ЖӘНЕ КӨКӨНІС ЖӘНЕ САҢЫРАУҚҰЛАҚ ГАРНИРІ

8.1. КӨКӨНІС ТАҒАМДАРЫНЫҢ МАҢЫЗЫ

Көкөніс тағамының құндылығы сол, ең алдымен көкөністердің химиялық құрамымен және ондағы көмірсутектердің құрамымен анықталады. Мысалы, картоп тағамдары және гарнирі крахмал көзі болып табылады; қызылшадан, сәбізден және жасыл бұршақтан жасалған тағамдар қанттың үлкен мөлшерін қамтиды.

Өсімдік тағамдары мен гарнир құнды минералды заттардың көзі болып табылады. Көбіне көкөністерде калий, натрий, кальций болғандықтан, организмдегі сілтілі-қышқыл балансы тепе-теңдігінің сақталуына ықпал етеді, сол сияқты ет, балық, жарма, бұршақта қышқыл элементтері басым. Көптеген көкөністерде кальций мен фосфордың мөлшері оңтайлы болып келеді. Азық-түлік, көкөністер, әсіресе қызылша, қанжасаушы микроэлементтер (мыс, мырыш, марганец, кобальт) көзі болып табылады.

Тағамды пісірген кезде көкөністің бір түрін ғана емес, олардың қоспасын пайдаланған жөн, себебі олардың құрамындағы минералды элементтер әртүрлі (біреуінде фосфор болса, басқасында- калий және т.б.).

Дәрумендер ішінара жылумен өңдеген кезде жоғалады, соған қарамастан, көкөніс тағамдары мен гарнирде адамға қажетті С дәрумені В дәрумені тобының айтарлықтай үлесі бар. С дәрумені ақжелкен көгінде, аскөк, пиязда белсендірек, оны тағамның бетіне сеуіп ұсынуы дасондықтан.

Көкөніс тағамдарының олардың көпшілігі толыққандығына қарамастан, қосымша өсімдік ақуыз көзі болып табылады. Ет, балық, жұмыртқа, ірімшік және басқа ақуызбен көкөністерді бірге пісіру кезінде асқазан шырынын секрециясы екі есе өседі және жануарлар белоктарының ассимиляциясы жақсарады.

Өсімдік тағам құрамындағы өнім талшықтары (клетчатка, гемицеллюлозы, протопектин, пектин) ағзадағы токсинді заттардың шығуына, ауыр металл қосындыларын және радионуклидтерді (қорғасын, кадмий, стронций және т.б.) әсер етеді.

Көкөністің құрамындағы дәмдеуіш, бояғыш және хош иісті заттар тәбеттің күшеюіне ықпал етеді. Көкөністен өз бетінше ұсынатын ет және балық тағамдарына гарнирлер дайындалады.

Жылумен өңдеу түріне байланысты, пісірілген, көмбештелген, қуырылған, буланған көкөніс тағамы бөлінеді.

Көкөністерден жасалған гарнир қарапайым және күрделі болуы мүмкін. Қарапайым гарнир көкөністердің бір түрінен, ал күрделі - бірнешеден тұрады. Күрделі гарнирге дәмі мен түсі сәйкес келетін көкөністер таңдалады.

Ет тағамдарына әдетте кез-келген көкөністен дайындалған гарнир ұсынылады. **Майсыз етке** нәзік дәмі бар: пісірілген картоп, сүт тұздықты көкөністер, картоп пюресі үйлеседі.

Майлы ет және құс тағамына қуырылған картоп, күрделі гарнир ұсынады.

Пісірілген ет гарниріне жасыл бұршақ, пісірілген картоп, картоп пюресін ұсынады.

Қуырылған етке қуырылған картоп, күрделі гарнир тамаша үйлеседі.

Қайнатылған және буланған балыққа - пісірілген картоп, картоп пюресі. Қырыққабат, брюква және шалқаннан дайындалған гарнирді негізінде, балық тағамдарына ұсынбайды.

8.2. ЖЫЛУМЕН ӨНДЕУ КЕЗІНДЕ ЖҮРЕТІН ПРОЦЕСТЕР (ҮРДІСТЕР)

Механикалық аспаздық өндеуден кейін көкөністі дереу жылумен өндеудеуге ықпал етеді, сақтау кезінде олар жұмсақ, әрі онда С дәрумені тез бұзылады. Көкөністерді жылумен өндеген кезде физика-химиялық өзгерістер орын алады. Олардың кейбіреулері (мысалы, көкөністердің жұмсаруы және т.б.) оң рөл атқарады, (мысалы, көкөністердің жұмсаруы және т.б.) және басқа процестер азықтың құндылығын жоғалтады (витаминдерді жоғалту және т.б.), себебі түс өзгеруі және т.б. Осыған байланысты осы процесстерді басқара білу қажет.

Көкөністің жұмсаруы. Көкөністердің жасуша құрамына целлюлоза (целлюлоза), гемикеллулоза (жартылай целлюлоза), протопектин, пектин және экстензин протейині жатады. Тіндердің жұмсаруы протопектин мен экстензиннің бұзылуына байланысты. Протопектинді қыздыру кезінде ериді және суда ерітінді түрінде пектин түзіледі, ал көкөніс тіні жұмсарады. Жылумен өңдеудің ұзақтығы протопектиннің тұрақтылығына байланысты. Қышқылды ортада көкөністер өте баяу жұмсарады. Протопектиннің пектингке айналу процесі тәрізді баяу жүреді.

Түрлі көкөністерде протопектиннің ыдырау жылдамдығы бірдей емес. Осыған байланысты, барлық көкөністерді пісіруге болады, ал қуыруда протопектин пектингке айналып үлгерген жағдайда, барлық ылғал буланып үлгермеген жағдайда (картоп, кәді, асқабақ, қызанақ).

Сәбізде шалқанда, брюквада протопектин өте тұрақты, ас дайын болғанға дейін олар күйіп үлгереді.

Көкөністерді жұмсарту сонымен қатар экстензиннің гидролизімен байланысты. Көкөністі жылумен өңдеу кезінде ақуыздың маңызы едәуір төмендейді.

Крахмалдың өзгеруі. Жылумен өңдеу кезінде көкөністегі крахмал жасуша шырынына байланысты клейстерленеді. 55 ... 70 ° C температурасында крахмалды дәндер көкөністердегі ылғалды сіңіріп, желатинді пастаны қалыптастырады. Картоп пен басқа да крахмал бар көкөністерді қуырған кезде олардың беті тез сусызданып, температура 120 ° C және одан жоғарыға дейін көтеріледі. Одан кейін крахмал қоңыр түске ие пироэдриндерді қалыптастыру үшін бөлініп, өнім қыртыс қабығымен жабылады.

Қанттың өзгеруі. Көкөністерді (сәбіз, қызылша және т.б.) дайындаған кезде, құрамындағы қанттың бір бөлігі қайнатпаға айналады. Көкөністерді қуырғанда, қантты карамелдеу орын алады. Карамелдену нәтижесінде көкөністердегі қант мөлшері азайып, бетінде қызғылт қабық пайда болады. Көкөністегі күйген қабықта сонымен қатар меланоидиннің қалыптасу реакциясы маңызды рөл атқарады, қарайып боялған жері - меланоидин түзіледі.

Көкөністердің түсінің өзгеруі. Көкөністердің әр түрлі түстері пигменттелген - бояғыш заттар. Көкөністерді жылумен өңдеу кезінде олардың көпшілігі түсі өзгереді.

Қызылша пигменттері - *бетаниндер* (қызыл пигменттер) және *бетаксантиндер* (сары пигменттер) арқылы анықталады. Сары түс қызылшаны дайындағанда толығымен жойылады, ал қызыл бөлігі отынға айналады, ішінара гидролизденеді. Пісіріп жатқанда, бетананың шамамен 50% ы жойылады, сондықтан түбірлік дақылдардың бояуы

анағұрлым қарқынды болады. Қызылшаның түсінің өзгеру дәрежесі қыздыру температурасына, рН ортасына, ауадағы оттегіге және т.б. байланысты. Қыздыру температурасы қаншалықты жоғары болса, қызыл пигмент тезірек бұзылады. Бетанин концентрациясы қаншалықты жоғары болса, соғұрлым ол жақсы сақталады. Сондықтан қызылшаны қабығымен қайнатқан дұрыс, немесе сұйықтықтың аз мөлшерін сөндіруге немесе фольгада пісіруге ыңғайлы. Қышқыл ортада бетанин неғұрлым тұрақты, сондықтан сірке суын сөндіру немесе қыздыру кезінде қосады.

Жылумен өңдеу кезінде ақ түсті (картоп, басты пияз, қырыққабат, ақ қырыққабат және т.б.) көкөністер сарғыш түске енеді. Бұл фенолдық қосылыстар - **флавоноидтер** бар, олар қантпен гликозидтерді құрайды. Жылумен өңдеу кезінде гликозидтер сары түске ие, агликонның бөлінуінен гидролизденеді.

Көкөністердің қызғылт және қызыл түс көкөністердің құрамындағы каротеноид пигменттерінің болуымен байланысты: **каротин** - сәбізде, шалқанда; **ликопен** - қызанақтарда; **виолахсантин** – асқабақта. Жылумен өңдеу кезінде каротеноидтар тұрақты. Олар суда ерімейді, майларға оңай ериді. Сәбіз, қызанақты пассерлеу кезінде майдан арылу процессіне негізделген.

Хлорофилл пигментті көкөністерге жасыл түсті береді. Ол хлоропласттарда, цитоплазманың құрамында болады. Жылумен өңдеу кезінде цитоплазма ақуыздары ұйып қоюланады, хлоропласттар босатылып, ал жасуша шырындағы қышқылдар **хлорофиллмен** өзара әрекеттеседі. Нәтижесінде **феофитин** пайда болады - қоңыр түсті зат.

Көкөністердің жасыл түстерін сақтау үшін келесі ережелер сақталуы керек:

- қышқылдардың концентрациясын азайту үшін көкөністерді көп мөлшердегі суда қайнатады;
- ұшпа қышқылдарды бу жіберуге көмектесу үшін ыдыстарды қақпақпен жаппаңыз;
- пісіруге арналған көкөністерді қайнаған суға батырып, қайнауға жеткізбей, оның қайнау ұзақтығын азайтады.

Қайнау ортасында мыс иондарының қатысуымен хлорофилл ашық жасыл түске; темір иондары - қоңырға; қалайы және алюминий иондары – сұр түске айналады.

Қыздыру кезіндегі сілтілік ортада хлорофилл – **хлорофиллинге** ашық жасыл түсті затқа айналады. Хлорофилдің осы құрамынан жасыл бояу алу негізделеді: кез келген көкті майдалап, ас содасын қосып қайнатады және матамен хлорофиллин пастасын сығып алады.

Витаминдік белсенділіктің өзгеруі. Дәрумендер жылумен өңдеу кезінде неғұрлым төзімді болып табылады және іс жүзінде Витамин С дәрумені (аскорбин қышқылы) кем тұрақты және жылумен өңдеу кезінде оңай бұзылады. Оны сақтау мақсатында мына ережелерді қадағалау керек:

- қабығы аршылған және кесілген көкөністерді ұзақ сақтауға жол бермеңіз;
- қышқылданбайтын металлдан жасалған ыдыстарды қолданыңыз;
- пісіру кезінде көкөністер қайнаған суға батырылады;
- ыдыс-аяқ көлемі пісетін көкөністердің массасына сәйкес келуі керек;
- көкөністерді оттегіге жол бермеу үшін қапқақты жабық етіп пісіріңіз;
- қайнаған жағдайда, суық суды ағызбаңыз;
- пісіру кезінде көкөністерді сирек араластырады;
- жылу өңдеу шарттарын сақтауға;
- ыстық болған кезде дайын тағамды ұзақ уақыт сақтауға жол бермеңіз.

Көкөністерді неғұрлым қызған сайын аскорбин қышқылы соғырлым бұзылапды. Аскорбин қышқылы пісірген кезінде тек құлдырамай сонымен қатар қайнатпаға айналады. Сондықтан, көкөністерді көжелер және тұздықтарды дайындау кезінде қолдануға болады.

Көкөністерді қуырған кезде, С дәрумені жоғалады, өйткені өнімнің бетіндегі майдың деңгейі қабатта оттегімен байланысына азайтады.

С витаминінің үлкен шығындары өнім қайта жылу әсерге ұшырағанда, еседі және көпіршітеді.

Даярлау кезінде В тобындағы витаминдер ішінара ыдырап, жартылай бұзылады. Жылытуға төзімділігі төмен В6 витамині болып табылады.

Көкөніс массасының өзгеруі. Пісіру кезінде көкөністердің салмағы азаяды. Массадағы шығындар көкөністердің түріне, олар дайындалатынына және кесу түріне байланысты.

Көкөністерді дайындау кезінде масса жоғалту - 50% дейін. Жапырақты көкөністер мен жемістерде масса жоғалады. Жапырақты көкөністер үлкен бетке ие, ал жемістерде кішкене көпіршіктер түрінде паренхима ұлпасындағы ауа қосындылары көп. Көпіршіктердегі ауа қыздырылған кезде кеңею 75°C температурасында жасушалық қабырғаларды механикалық түрде бұзады, нәтижесінде ылғал матадан қарқынды түрде шығарылады.

Пісірілген көкөністерді дайындағанда, еритін заттар іс жүзінде толық сақталады. Тұздалған тамырларды (сәбіз, қызылша және т.б.) пісіргенде, олардың құрамындағы заттардың, негізінен қант пен минералдардың 20-25% суға құяды. Калий, натрий, магний және фосфор қосылыстарының құрамы айтарлықтай төмендейді.

Тұзды қосқанда, бірнеше минералдың жоғалуы азаяды, сондықтан сәбіз бен қызылша қоспағанда (көп мөлшерде қант бар) көкөністер тұзды суда орналасады.

Картоптың еритін заттарын жоғалту тамыры дақылына қарағанда 2 есе аз. Бұл еритін заттардың бір бөлігі желімтек крахмал арқылы сіңіріледі.

Көптеген көкөністердің есебінен салмақ жоғалту нормалары суда пісіргенде массаның жоғалу нормалары бойынша ерекшеленбейді.

Қуыру кезінде көкөністердің массасы негізінен ылғалдың булануына байланысты азаяды. Ылғалдың жоғалуы оның өсімдік тінінің құрылымдық элементтерімен, өнімнің бетімен, температурасы мен қуыру ұзақтығымен және т.б. қатынастарына байланысты. Қуыруға арналған өсімдік салмағының жоғалуы 17-ден 60% -ға дейін өседі және көкөністердің түріне, кесектердің мөлшері мен пішініне байланысты, қуыру әдісі.

8.3. ТАҒАМ ЖӘНЕ ҚАЙНАТЫЛҒАН КӨКӨНІС ГАРНИРІ

Тағамдар және гарнирлерді пісіру үшін көкөністер суда немесе буда дайындалады. Көкөністерді қайнатқанда оның құрамындағы қоректік заттар мен салмағын жоғалтпас үшін және тағамның жоғары сапасын қалыптастыру үшін белгілі бір ережелерді сақтау қажет.

Қызылша, сәбіз және жасыл бұршақ қоспағанда көкөністерді тұзды қайнаған суға (1 литр тұзға 10 г) қойылады.

Су 1 кг көкөністерге 0,6...0,7 литр мөлшерінде қабылданады, сондықтан көкөністерді 1,5...2 см биіктікте жабады.

Қайнағаннан кейін, аса қайнатуға болмайды және көкөністерді жұмсарғанша пісіру керек.

Үрме бұршақтар, ас бұршақ, шпинат жапырақтары, спаржа, артишоктың түсті сақтау үшін жоғары мөлшерде, қатты қайнаған суға бетін ашып (көкөністердің 1 кг 3...4 литрі) қайнатады. С витаминінің тотығуын азайту үшін қалған көкөністер қақпағын жауып қайнатады.

Картопты одан әрі қолдануға байланысты тазартып, немесе тазартпаған күйінде пісіреді.

Сәбіз бен қызылшаны еритін заттардың жоғалуын азайту үшін тек қабығымен қайнатады.

Суықта тез қататын көкөністерді мұздатпай қайнаған суға салады.

Пісіргенге дейін кептірілген көкөністер суды құйып, 1 сағат 3 сағат бойы ісінуге қалдырылады, содан кейін сол суға қайнатылады.

Консервіленген көкөністер қайнатпамен бірге қыздырылады, содан кейін қайнатпаны сорпалар мен тұздықтарды дайындау үшін пайдаланылады.

Көкөністерді қайнату кезінде еритін заттардың жоғалуы айтарлықтай азаяды. Көкөністер буға пісірілгенде, өзгеше айқын дәмі бар, қызылшаның қарқынды бояуы болады.

Кез келген көкөністі пісіруге болады. Көбінесе картоп қырыққабат, үрме бұршақ, спаржа, артишок пісіріледі. Піскен көкөністер май немесе тұздықтар құйып, балықтан, еттен, құс етінен жасалған гарнир ретінде пайдаланылады. Ұсынарда оларға ақжелкен немесе аскөк шөптерін себеді.

Пісірілген картоп. Картоп толық түйнектермен (жас картоп) дайындалады немесе бөліктерге (үлкен) кесіледі. Картоп ыдысқа орналастырылады 1,0...1,5 см жоғары болатындай ыстық су құйылып, қ, тұз салып қақпағын жауып әлсіз отта қайнатады. Сорпасын төгіп, картоп кептіріледі. Мұны істеу үшін ыдыс қақпақпен жабылады және жұмсақ қыздырумен 2,3 минут бойы қызады. Қалған ылғалды крахмал сіңіреді.

Кейбір картоп сорттарын қатты қайнату нәтижесінде олардың дәмі нашарлайды. Сондықтан, мұндай картоптарға қайнаған соң 15 минуттан кейін суып төгіп қақпағын жауып парға пісіреді. Пісірілген картоптың сапасын сақтау үшін оны көп қайнатпау керек.

Ұсынар алдында тәрелкеге салып үстінен май немесе қаймақ құйып, ұсақталған көк себеді. Қуырылған пияз, қуырылған саңырауқұлақ немесе тұздықтармен бірге ұсынуға болады.

Картоп пюресі. Картоп пюресін дайындау үшін крахмалдың жоғары құрамы бар картоп сорттарын қолданған дұрыс. Картоп пісірілген, кептірілген және ыстық (температура 80 ° C-тан төмен емес), машинада үгітеді. Үгітілген картопқа сары май немесе маргаринді ерітіп құйып, араластыра отырып қыздырады, үстінен ыстық пісірілген сүт немесе майсыз кілегей құйып үлпілдек масса болғанша араластырады.

Ұсынарда тәрелкеге салып, қасықпен өрнек түсіреді үстінен сары май, шөп себеді. Картопты пассерленген пиязбен немесе пісірілген жұмыртқаны маймен араластырып ұсынуға болады. Ет пен балықтан жасалған тағамға картоп пюресін гарнир ретінде қолданады.

Сүтті картоп (метрдотель картопы). Шикі қабығы бар картоп үлкен текшелерге кесіледі және шамамен аз мөлшердегі суға дайын болғанша 10 минут бойы қайнатады. Қайнатпаны төгіп, картопқа ыстық сүтпен құйылады, тұздалып және дайын болғанша піседі. Содан кейін сары май нормасы 50% қосып, қайнатады. Қалған майды құйып, бетіне көк сеуіп ұсынады.

Маймен немесе тұздықпен қайнатылған қырыққабат. Ақ қырыққабат (ерте сорттары) ластанған жапырақтардан тазарып, жуып, басын кесіп, тілімшелеп турайды. Өңделген түсті қырыққабаты барлық гүлдермен қолданады. Брюссель қырыққабаты бұтақтағынан кесіледі. Дайын болған қырыққабатты қайнаған тұзды суға салып, бір қайнатып артынан дайын болғанша түсін сақтау әлсіз отта бетін ашып қайнатады. Шығармас бұрын қырыққабат 30 минуттан аспайтын қайнаудан соң шығарады, себебі ұзақ уақыт қаунау кезінде түс өзгереді және оның дәмі нашарлайды. Дайын қырыққабатты қалақпен шығарып, суды ағызуға мүмкіндік береді.

Ұсынарда қырыққабатты тарелкаға салып үстінен сары май немесе сүтті, қаймақты тұздық құяды. Тұздықты арнайы ыдыста бөлек ұсынады.

Пісірілген асқабақ. Асқабақ қабығынан және тұқымдарынан тазартылып, бөліктерге бөліп, тұзды суға қайнатылады.

Ұсынар кезінде еріген сары май немесе сүтті тұздық құяды.

Қайнатылған үрме бұршақ (көкөніс). Тазартылады ромбик тәрізді кесіліп, қайнаған тұзды суға салады және 8 ... 10 минут қайнатып, сүзгіште сүзеді.

Қайнатылған асбұршақ көкөнісі. Тез мұздатылған бұршақты қайнаған суға салып 3,5 минут қайнатады. Жаңа піскен бұршақ тазартылады, қайнатады. Консервіленген бұршақ өз сорпасында қыздырады. Пісірілген бұршақ душлагқа аударады.

Ұсыну кезінде еріген сары май немесе сүтті тұздық құяды.

Пісірілген жүгері. Собық дайын болғанша тұзды суға қайнатады. Шығарғанда собықтың жапырақтарын алып, үстіне сары май құяды. Бидайды собығынан тазартып тұздық құйып қайнатады. Консервіленген жүгеріні қайнатпасымен бірге қыздырып, одан соң оны төгеді, дәнді-дақылды үстінен сүтті тұздық немесе сары май құяды.

Қайнатылған спаржа. Дайындалған спаржа тұзды суда қайнатылып, пісірілгенге дейін қайнатады.

Ұсынарда спаржаны шешіп, тәрелкеге салады, ақжелкен көгімен безендіріп кептірілген тұздықты бөлек ұсынады. Қайнаған спаржаға сүттітұздықнемесе еріген сарымайды құйып ұссынуға да болады.

Қайнатылған артишок. Дайындалған артишок жіптермен байланады және тұзды суға қайнатылады. Негіздің төменгі жағы жұмсара бастағанда судан шығарып, негізін жоғары қатарып судан шығарады да суынағызады.

Ұсынадарда тәрелкеге салып, порциялық тағам ретінде көк шөппен безендіреді. «Голланд» тұздығын бөлек ұсынады.

Сәбіз пюресі. Сәбізді бүтіндей пісіреді, тілімдеп кеседі, және аздап май құйылған суға салады. Дайын сәбізді үгітеді қоюлығы орташа сүтті тұздық немесе қаймақпен араластырып қыздырады.

Сары маймен немесе қаймақпен пюрені ұсынуға болады.

Пюре қызылшадан да дайындауға болады. Ол үшін қызылшаны қабығынан аршып, пісіреді. Сәбіз пюресі технологиясымен дайындалады.

8.4.

ТАҒАМ ЖӘНЕ БӨКТІРІЛГЕН КӨКӨНІСТЕР

Көкөністерді бөтіруде қайнағанға қарағанда аз су пайдаланады. (1 кг 0,2 ... 0,3 литр), сондықтан сұйылтылған заттар қайнатпаға өтеді. Сәбіз, шалқан, қызылша, қырыққабат, асқабақ, кәді, патисон және қызанақты бөктіреді. Оларды төртбұрышты тілімдеп турайды, қырыққабатты – тілімдеп, төртбұрышты немесе ұзыншалап.

Дайындалған көкөністерді тәрелкеге 20 см астам қабаттап салып, (10 кәді және асқабақ қабатының қалыңдығы 10... 15 см), ыстық су құйып, сары майдың бір бөлігін рецепт бойынша қосып, дайын болғанша отын азайтып қайнатады. Ылғалды тез бөлетін асқабақ, кәді, қызанақ, патисон және басқа да көкөністерді өз шырынында қайнатады. Егер бөктіру кезінде көп қалса, оны төгіп, буландырып көкөніспен қайтадан араластырады.

Дайын көкөністерді сары май немесе орташа тығыздығы бар сүтті тұздықпен қатықтайды.

Бөктірілген көкөністер. Сәбіз немесе шалқан, тарна, асқабақ, кәді, ақбас қырыққабаты қолданылады. Тамыр жемістерін тілімдеп немесе шаршы етіп турайды, қырыққабатты ірі шашка тәрізді турайды.

Дайындалған көкөністерді сорпаға немесе маргарин қосылған суға салады. Бұдан кейін онда сұйықтық қалмау керек.

Бөктірілген сүтті тұздықпен қатықталған көкөністер. Сәбіз немесе шалқан, алма, асқабақ, кәді, ақ немесе түсті қырыққабат консервіленген жасыл бұршақ пайдаланады. Маймен бөктірілген көкөністерді қыздырылған жасыл бұршақпен қосып, оларды сүтті немесе қаймақты тұздықпен араластырады, қант, тұз қосып, 1-2мин. шамасында қайнатуды жалғастырады.

Ұсынарда көкөністерді тәрелкіге салып, көк себеді. Қуырылған нан және сары майдың кішкене бөлігін қосып ұсынуға болады.

Жасыл бұршақпен сәбіз. Сәбіз кішкентай текшелерге кесіліп, консервіленген бұршақтан, маргариннен сұйықтық қосып, пісірілгенге дейін бөктіреді. Бөктіру соңында жасыл бұршақ, сүт тұздығын қосып, араластырып, қайнауға жеткізеді.

Ұсынар кезде, маргарин немесе сары май құяды. Тез мұздатылған асбұршақ пайдаланған кезде оны 3,5 минут алдын-ала қайнатып, содан кейін бөктірілген сәбіз, тұздық қосып араластырады және қыздырады.

Тұздықпен ақ қырыққабат. Ірі тілімдер мен кесілген қырыққабатты бөктіреді.

Ұсынарда сүтті тұздық немесе қаймақ, қызанақ қосылған қаймақты құйыңыз. Тұздықты арнайы ыдыста бөлек ұсынады.

Ертеде көкөністерді қасиетті деп, оларды арнайы қыш құмыраларда орыс пештерінде дайындаған.

Бұқтырылған тағамдарды дайындау үшін, көкөністерді тілімдеп, төртбұрышты, ұзынша етіп турап, жеңіл қуырып, тұздық пен дәмдеуіштер қосады. Дайын болғанша қақпағын жауып бұқтырады. Қырыққабатпен қызылшаны бұқтырардан бұрын қуырмайды.

Бұқтырылған қырыққабат. *Дайындалған балғын ақ қырыққабатты* ұзынша етіп турап, 30 см деңгейде орналастырады (20... 30% массадағы шикі қырыққабат), су немесе сорпа, май қосып, жартылай араластыра отырып, бұқтырады, ұзынша туралған және пассерленген пияз, сәбіз, ақ тамыр, пассерленген томат пюресін лавр жапырағы, бұрыш қосып, дайын болғанша бұқтырады. Бұқтыруға 5 минут бұрын пассерленген ұн, бұқтырудан қалған су немесе сұйықтықты қант, тұз және сірке суын қосып, қатықтайды.

Ашытылған қырыққабатты пайдалану кезінде сірке суы қосылмайды, қанттың мөлшерін 1 порцияға 10 гр. дейін көбейтеді. Дайын ашытылған қырыққабатқа сорпа, май, және пассерленген томат пюресін қосып, 1,5.2,0 сағ. көлемінде бұқтырады, одан соң пассерленген көкөніс, лавр жапырағы қант қосып, 20.30 мин. шамасында бұқтырады. Дайын болғанға 5 мин. бұрын пассерленген ұнмен қатықтайды.

Бұқтырылған қырыққабатты шпиг немесе қақталған төстікпен дайындауға болады. Оларды алдын ала қуырып, бұқтырардың алдында қырыққабат қосады. Қуырудан қалған майды көкөністерді бөктіргенде қосады.

Саңырауқұлақ қосып қырыққабатты бұқтыруға болады. Ол үшін, дайын болғанға дейін кесектерге және қуыруға арналған жаңа піскен саңырауқұлақтарды тіліп, қуырады. кептірілген саңырауқұлақтарды пайдалану кезінде жуып, ұзыншалап турап, қуырады. Қуырылған саңырауқұлақтарға бұқтырылған қырыққабатты қосады.

Көкөніс рагуы. Рагу сөзі «тәбетті ашады» дегенді білдіреді, ол француз сөзінен алынған. Рагу үшін көкөністердің маусымға байланысты түрлі қолданылады. Кесілген немесе үлкен текшелер картоп, сәбіз, шалқанның, брюква, ақ тамырдың ірі кесілген бөліктерін әлсіз қуырады, басты пиязбен пассерлейді.

Ақ қырыққабатты турап, бөктіреді; түсті қырыққабатты бөліктерге бөліп қайнатады. Картоп, пияз, тамыржемісті қуырып, қызыл, томат, қаймақ тұздығын қосып, 10 ... 15 минут шамасында бұқтырады.

Содан кейін Қабығынан және тұқымдардан тазартылған шикі асқабақ немесе кәді қосып, ақ қырыққабат немесе пісірілген гүлді қырыққабат пен 15,20 мин. дайын болғанға дейін юұқтырады. Дайын болғанға дейін 5-10 мин. бұрын жасыл консервіленген бұршақ, үгітілген сарымсақ және дәмдеуіштер қосылады.

Ұсынарда май құйып, көк себіледі.

Саңырауқұлақтармен бұқтырылған картоп. Шикі картоп текшелерге немесе ортаңғы кесектерге бөлініп, қуырылады. Дайындалған балғын саңырауқұлақтар кесіліп қуырылады. Кептірілген саңырауқұлақтарды жуып алып қайнатады, сондан кейін тілімшелеп қуырады. Қуырылған картопты дайындалған саңырауқұлаққа қосып, қаймақ немесе қаймақты тұздығын, дәмдеуіштерді, тұзды қосып 10.15 мин. бұқтырады.

Пияз және қызанақ қосылып бұқтырылған картоп. Шикі картопты тазартып текшелерге немесе тілімдерге кесіп, қуырады. Пиязды сақиналап немесе тілімдерге кесіп, пассерлейді. Балғын қызакаты дөңгелектеп немесе тілімдеп турап қуырады. Қуырылған картопқа пияз, қызыл немесе томат тұздығын, лавр жапырағын, тұзды, бұрыш қосып дайын болғанға дейін бұқтырады.

Ұсынарда картопты қыздырылған тәрелкеге салып айналасына қуырылған қызанақтарды қойып, ұсақталған көк себеді.

8.6. ТАҒАМ ЖӘНЕ ҚУЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕР ГАРНИРІ

Көкөністер әдеттегідей, шикілей ал кей жағдайларда алдын ала қайнатып қуырады. Көкөністер шикі түрінде қуырады, құрамында көп мөлшерде ылғал және тұрақсыз протопектин көкөністерді шикілей қуырады. Бұл көкөністерге картоп, кәді, асқабақ, баклажан, қызанақ, және басқалар.

Құрамында неғұрлы тұрақты протпектині бар көкөністерді алдын ала қайнатып бөктіреді, үгітеді содан соң қуырады. (мысалы сәбіз, қызылша, қырыққабат котлеттері және т.б.).

Көкөністер аз мөлшерде майға (жартылай фабрикаттың массасының 5,10%) негізгі жолмен немесе майдың көп мөлшерінде (өнім мен майдың қатынасы 1:4) қуырады.

Картоп шағын мөлшердегі майға қуыру кезінде, көкөністермен мен өнімдерді табаға салып, күйген қабықша түзілгенше екі жағын бірдей 150,160 ° С дейін дайын болғанша пісіру пешінде немесе паракон-вектоматта қыздырады. Қуыру үшін маргарин, аспаздық майы, өсімдік майы және басқалар қуыруға үшін пайдалануға болады.

Фритюрде картоп, пияз, ақжелкен, және т.б. қуырылады. Фритюрда қуыру үшін терең ыдысты немесе фритюрницаны пайдаланады. Өнімді саларда майды 175... 180 ° қыздырып алады. Фритюрде пісіру үшін өсімдік майының рафинатты қоспасын аспаздық майдың 1:2 бөлігін немесе немесе фритюр майын пайдаланған дұрыс, рафинатталған өсімдік майымен де қуыруға болады.

Қуырылған көкөністерді бөлек тағам ретінде, май, қаймақ, тұздық, балғын және тұзды қияр, қызанақтар қосып, және гарнир ретінде де ұсынуға болады.

Қуырылған картоп. Бұл тағамды шикі немесе пісірілген картоптан дайындайды.

Шикі картопты текшелеп дөңгелектеп турап, суық суға жуады. (бұл бөлікшелер желімденіп қалмас үшін және қуырғанда бірігіп қалмас үшін). Картопты қабығымен қайнатып, суытады, дөңгелектеп, бөлшектеп тіледі, маймен қыздырылған табаға жұқа қабаттап салып, тұз сеуіп, қызғылт қабықша пайда болғанша қуырады.

Ұсынарда қуырылған картопты тәрелкіге салып, еріген май құйып, ұсақталған көк себеді.

Салат салғышқа балғын тұздық, маринатталған қияр, балғын немесе ашыған қырыққабат салатын салып, бөлек ұсынуға болады.

Картопты пияз және пияз қосылған саңырауқұлақпен дайындауға болады. Ол үшін картопты алып, пассерленген пияз және қуырылған саңырауқұлақтармен араластырып ұсынады.

Фритюрде қуырылған картоп. Дайын картопты кесектеп, текшелеп, белдеулерін (бөліш), жұқа тілімдерге (чипсы), (үлкен – шато, орта размерде – паризьен, майда – нузет) текшелеп турайды. Содан кейін картоп салқын сумен жуып кептіреді, фритерге салады қыздырылған пеште 170, 180 ° C дейін алтын түстес болғанға дейін шамамен 8 консистенциясы жұмсақ дейін қуырады. 8...10 мин. Артық майды кетіру үшін дайын картоп қағазға арналған майлыққа таралады. Оны тағам немесе гарнир ретінде қолданады.

Ұсынаралдында картопты тәрелкіге салып, сабағымен безендіреді.

Пияз фриі. Дайындалған басты пиязды сақина тәріздес кеседі, ұнмен араластырып, қыздырылған пеште 1...2 минут бойы қуырады, майдан алынып тастап гарнир ретінде қолданады немесе балықты безендіруге болады. (мысалы балық, ұнда қуырылған; балық жасыл майда қуырылған).

Фри көкенісі. Ақжелкен бумасын жуады, кептіреді, қыздырылған майда 1...2 мин аралығында қою жасыл түс болғанға дейін қуырады, одан кейін оны алып, майдың сорғуын күтіп, гарнир ретінде және балық тағамдарын (мысалы, қамырда қуырылған балық; жасыл майда қуырылған балық) безендіру үшін қолданылады.

Қуырылған кәді. Қалың және кішкентай тұқымдары бар жас кәдіні тек қабығы тазаланып, үлкен кәділердің тұқымдары да жойылады. Дайындалған кәдіні домалақтап немесе тілімдеп кесіп, тұс себеді, ұнда араластырып екі жағы қызарғанға қуырады.

Ұсынар алдында кәдіні тәрелкіге салып, қаймақ немесе қаймақ тұздығын құяды, қаймақ қосылған томат майдаланған ақжелкен немесе аскөк себеді.

Кәдіні қызанақпен және саңырауқұлақ қызанақпен ұсынуға болады. Ол үшін, кәдінің жанына қуырылған қызанақты салады. Саңырауқұлақтарды кәдінің бетіне қояды, қаймақ тұздығын құяды, қаймақ қосылған томат немесе қаймақ құйып, ақжелкен немесе аскөк себіледі.

Қуырылған асқабақты гарнир ретінде пайдаланғанда, олар кесектерге немесе текшелерге кесіледі.

Асқабақ, баклажан немесе қуырылған қызанақ. Асқабақ кесектерге кесіліп қабығы мен тұқымдардан тазартылады. Баклажан жуылған, қабығы аршылған, тілімдерге, кесіп, 10, 15 мин қалдырып, ащы жойып жуады және кептіріледі. Асқабақ пен баклажан тұзды, ұсақталған, екі жағынан қуырылған, комбинаторға немесе қуыру шкафына дайындалады.

Қалың қызанақтар жартысы кесіледі немесе шеңберлерге немесе тілімдерге кесіледі. Қалың қабығы бар қызанақты езеді (суға қайнатылған) және қабығын алады, екі жағынан кесіп, тұз, бұрыш қосып қуырады.

Ұсынар алдында қуырылған көкөністерді қаймақ немесе сүт қосылған тұздықпен, қызанақ қосылған қаймақ және туралған ақжелкен немесе аскөк себеді.

Түсті қырыққабат қуырылған. Түсті қырыққабат тұзды суға пісіріледі, бөлінеді, кептіріледі, содан кейін қуырылып, жұмыртқаға құйылады немесе нан үгіндісіне себіліп, аралас пешке немесе пешке дайындалады.

Ұсынар алдында қырыққабатты тәрелкіге салады, еріген сары май құяды.

Шницель қырыққабаттан жасалған. Қырыққабатты тазартып алып, тұзды суда қайнаған 10 ... 12 минут тұтас дайындалады, сәл салқындатылып, жапырақтарға бөлшектеледі. Жапырақтардың қалыңдаған бөліктері кесіп тастайды немесе ұсақтағышпен ұрады. Екі парақтағы қабаттасып, оларға сопақ пішін беріп, жұмыртқа құйып, ұнтақталған нанға жағыңыз да, екі жағында қуырыңыз.

Ұсынар алдында шницелді тәрелкіге салыңыз, еріген сары май құйыңыз немесе тұздықтар сүтін немесе қаймақ құйыңыз. Қаймақ немесе тұздықты бөлек тұздықпен беруге болады.

Сәбіз котлеті. Сәбіз жұқа жолақтарға кесіледі немесе үккіштен өтеді, су мен сүт қосылған қоспада бөктіреді. Бөктірудің соңында ұнтақ жармасын ұнтақтап сеуіп араластырып, 10,15 минут шамасында сәбіз жұмсарғанша және жарма ісінгенше қайнатады. Алынған массаны 50 ... 40 ° С температураға дейін салқындатылып, жұмыртқа қосып, араластырып, 2 дана котлет түрінде пішіндейді, ұн немесе кепкен нан ұнтағына аунатып екі жағынан қуырады. Сосын сүзбе қосып, сәбіз котлетін дайындауға болады.

Ұсанар алдында котлеттерді қыздырылған тарелкаға салып, үстінен еріген сары май немесе қаймақ немесе сүтті тұздық құяды. Котлеттерді қаймақпен де ұсынуға болады.

Қызылша котлеттері. Қызылша қабығымен пісіріліп тазартылады, үгітіп маймен қыздырады, жарма ұнтағын сеуіп, жарма ісінгенше қайнатады. Алынған масса 50 ... 40 ° С температурада салқындатылады жұмыртқаны, тұзды, аралас және котлеттер пішінделеді. Үгітілген сүзбені массаға қосуға болады. Қызылша котлеттерін де, сәбіз котлеті тәрізді қуырып дайындайды.

Қырыққабат котлеті. Дайын қырыққабатты тілімшелеп, майлы сүтке, немесе сорпа қосылған сүтке, не жартылай қайнаған суға салады. Алынған масса 50 ... 40 ° С температурада салқындатылады жұмыртқаны, тұзды, аралас және котлеттер пішінделеді. Үгітілген сүзбені массаға қосуға болады. Дайын массаға езілген алманы қосып, дайындайды.

Қырыққабат котлеттерін де сәбіз котлеті тәрізді қуырып дайындайды.

Картоп котлеттері. Картоп тазартылады, пісіріледі, кептіріледі, ыстық суда бөктіреді 50 ... 40 ° С температурасына дейін салқындатылады, жұмыртқа қосады және мұқият араластырады. Алынған масса пішінінен котлеттер 2 данада 1 бөлікке ұн немесе ұннан жасалған нандар қосылып, екі жағында қуырылады.

Ұсынарда котлеттерді тарелкаға салып, еріген сары май құйып немесе тұздық (саңырауқұлақ, қаймақ, пияз қосылған қаймақ, қызанақ қосылған қаймақ) құйылады. Қаймақпен картоп котлеттерін бере аласыз.

Картоп зразысы. Картоптың массасы дайындалады, қалыңдығы 1 см дөңгелек пішінде котлет тәрізді дайындайды, ортасына турама ет салып, шетін бастырып турама етті жабады. Ұнға немесе кептірілген нан үгіндісіне аунатып, кірпіш тәрізді жан-жағын дөңгелетіп екі жағынан қуырады.

Тартылған ет үшін: пияз ұзыншалап кесіп езеді, саңырауқұлақтар майдалап туралған және қуырылған; сәбіз ұзыншалап турап, маймен бүктіреді. Езілген пиязды қуырылған саңырауқұлақпен немесе қайнатылған ұсақ бөліктерге бөлшектенген жұмыртқамен, не бөктірілген сәбіз, тұз, ұсақталған бұрыш қосып араластырады.

Ұсынарда тарелкаға салып, бір порцияға екі дана және еріген сары майды құяды. Қаймақ немесе тұздық (саңырауқұлақ, қызанақ немесе қаймақ) немесе бөлек құйылып, не бөлек арнайы ыдыста беріледі.

Асқабақ құймағы. Асқабақ қабығы мен тұқымдардан тазартылады, езеді. Алынған пюреге ұн, сүт, тұз, жұмыртқа, қант, сода қосып, біртекті болғанға дейін араластырады. Маймен ыстық ыдысқа екі жағынан қасық қамырды және қуырылған құймақ қойды. Сондай-ақ кәді немесе патиссонмен дайындауға болады.

Пісіруге арналған көкөністер алдын-ала қайнатылады, бұқтырылады немесе қуырылады, кейде шикі пайдаланылады. Көкөністер алдын ала майланған кептірілген нан үгіндісі себілген пісіру табақтарына салынады. 250,280 ° C температурасында пісіру пешінде беткі қабаты қызарғанша және ішкі қабаттарындағы жылу 80 ° C көмбештейді. Дайындау технологиясына сәйкес, дәмді көкөністерді үш топқа бөлуге болады: тұздықтарда пісірілген көкөністер; көмбештелген және пудинг; турамаланған көкөністер.

Тұздықта пісірілген көкөністер. Көбіне көмбештеуге картоп, кәді, түсті қырыққабаты пайдаланады. Картопты қайнаған соң көмбештейді (текшеге, жас картоп - бүтіндей) және алдын ала қуырғаннан кейін (шикі немесе қабығымен пісіріледі).

Ұсынарда ұсақталған көк себіледі.

Картоп пюресі. Майланған табаға салынады немесе пісірме табаққа пісіруге арналған бетіне қаймақ немесе қаймақ қосылған жұмыртқаны қоспасы жағылады, қасықпен безендіреді және көмбештейді.

Ұсынарда еріген май құяды. Қаймақпен де беруге болады.

Қуырылған кәді. Пішінде немесе майланған қуыруға арналған табада салынады, орташа тығыздықты сүт немесе қаймақ тұзды құйылып, ірімшік үгітіндісі себіледі, майды бүркіп көмбештейді.

Ұсынарда еріген сары май құяды. Дәл солай түсті қырыққабатты да алдын ала пісіріп, дайындайды.

Көмбештеу, пудинг. Оларды дайындау үшін көбіне сәбізді, картопты, қырыққабатты, ақ немесе түрлі-түсті, асқабақты пайдаланады.

Көмбештелген картоп. Картоп қабықсыз қайнатылады, ыстық болғанда кептіріледі және ыстық күйінде езеді. Картоп массасының жартысын 2 см. Қалыңдықта май жағылған және кептірілген нан үгіндісі себілген табада не пішінде, үстінен бірдей етіп турама салынады. Тураманың үстінен қалған картоп массасын салып, үстін тегістейді массаның ортасына тураманы салып, цилиндр тәрізді пішінге келтіріп, майлықпен тігісін төмен қаратып май жағылған табаға салады.

Ораманы ас қағазының көмегімен пішіндеуге де болады. Ораманың бетіне қаймақ жағып, кептірілген нан үгіндісін сеуіп, пышақпен 2-3 жерін еңтілімдейді, май бүркіп, көмбештейді.

Көмбештелген түрде беріледі.

Тартылған ет үші: ұсыншалап кесілген пияз бен сәбіз пассерлейді; тілімшеленген қырыққабат пен саңырауқұлақты аздап қуырады. (ақ немесе шампаньон). Пассерленген көкөністерді қырыққабат немесе саңырауқұлақтармен араластырып, қайнатылып бөлінген жұмыртқаны ұсақталған бұрышты қосып араластырады. Ұсақталған ақжелкен не аскөк себуге болады.

Сәбіз көмбеші. Массаны сәбіз котлеттері секілді дайындайды (сүзбемен, сүзбесіз), май жағылған және кептірілген нан үгітінділері себілген табаға салып, бетіне қаймақ жағып, көмбештейді.

Ұсынарда порциялық кесектерге бөліп, қаймақ май, сары май сүтті не қаймақты тұздықпен беруге болады.

Қырыққабат көмбеші. Қырыққабат котлеті тәрізді масса дайындайды, оны май және нан үгінділері себілген табаға салып, жоғары қабатын тегіс етіп, бетіне қаймақ жағып көмбештейді.

Ұсынарда порциялық кесектерге бөліп және сүт қаймақты тұздықпен немесе қаймақты томатпен беруге болады.

Сәбізден пудинг. Массаға котлет тәрізді алдымен саруыз одан соң ақуызын жарып қосады. Массаны тегістеп май және нан үгінділері себілген табаға салып, бетіне қаймақ жағып, қасықпен безендіріп, көмбештейді.

Сәбіз көмбеші сияқты беріледі.

Сәбіз суфлесі. Пудинг сияқты бірдей дайындау, бірақ сәбізді саларда жарма ұнтағы себілмейді.

Көкөніс турамасы. Ет турамалары тәрізді көкөністер де турамаланады.

Көкөніс орамжапырағы. Алдымен, қырыққабаттың үстіңгі жапырақтарын алып тастап бөліктерге кеседі, жартылай дайын болғанша тұзды суда қайнатады, содан соң әр жапырақты жеке алып, қалың жерлерін аздап ұрғылайды. Дайын жапырақтың ортасына тураманы салып жапырақты орайды. Оралған орамжапырақты маймен қыздырылған табаға салып, екі жағынан қуырып алады. Үстінен қаймақты томат тұздығын құйып, көмбештейді.

Тартылған ет өнімдері әртүрлі тәсілдермен біріктірілуі мүмкін, мысалы: қызарған пияз, қуырылған саңырауқұлақтар, қайнатылған күріш, қатты пісірілген және майдалап туралған жұмыртқа, туралған көк; бірдей өнімдер, бірақ жұмыртқалардың орнына сәбіз қойылады; пияз, сәбіз, репа, пісірілген күріш және майдалап туралған көк себіледі.

Ұсынарда ораманы 2 дана да табақшаға салып, үстіне тұздық құяды.

Бұрыш турамалары. Бұрыштарды екі жолмен турамалайды:

- пияз және сәбізді ұзыншалап кесіп пассерлейді, жаңа піскен қызанақ немесе томат пюресін қосып, бірге пассерлейді. Пассерленген көкөністерді пісірілген күріш, тұз, бұрыш, майдалап туралған ақжелкен мен араласады. Дайын бұрыш турамасы ыдысқа салынып бетіне сүтті не қаймақты тұздық қаймақты томат құйылып, дайын болғанға дейін көмбештейді. Аларда туралған бұрыш турамасы тарелкеге салынып, бетіне тұздық құйылады.
- сәбіз, ақжелкен мен пияз ұзыншалап кесіледі және томат пюресін қосып пассерлейді, сірке суы, тұз, қантты қосып, қайнауға жеткізеді. Бұрыш құйып турамамен толтырып, пісіру табағына немесе кастрюльге салыңыз, кішкене сорпа құйып бұқтырады не көмбештейді.

Ұсынарда, дайын болған бұрышты тарелкеге салып, үстіне бұқтырғаннан қалған шырынды құяды. Өсімдік майында дайындалған турамаланған бұрышты ыстық не салқын күйінде ұсынуға болады. Дайын бұрышты турамаға толтырып, ірімшік үгіндісін сеуіп, май сеуіп көмбештейді. Содан соң қаймақ, не қаймақты томат тұздығын құйып, қайнауға жеткізеді.

Кәді (цукин) турамаланған. Бірінші асқабақты турамалау үшін дайындайды, содан кейін олар тұзды суға қайнатады. Дайындалған қуырылған ұнтақталған ірімшік себіледі, маймен сеуіп пісіреді. Содан кейін қаймақ немесе қаймақпен қызанақ немесе қаймақ қосылған тұздықтар құйып, қайнатады.

Тураманы дайындау үшін: жолақтары немесе шағын төртбұрыштап туралған сәбіз, ақжелкен, пияз, томат пюресі бар, туралған жасыл пияз, сарымсақ, ұнтақталған, ұнтақталған қара бұрыш және жылытылатын қосылады. Пісірілген күрішпен пісірілген көкөністерді араластырып, қарақұмық дайындау керек. Кәдіні басқа да турамалармен (түсі, 4-сурет) жасауға болады.

Турамаланған шалқан. Кәдіні дайындағандай жасайды, бірақ тазаланған шалқанды майдаланғанша қайнатады, қасықпен немесе кесілгенде целлюлоза бөлігін алып тастаңыз және қалыптасқан қуысты тартылған етпен толтырыңыз.

Турамаланған баклажан. Тарамалауға дайындалған баклажанмен толық жемістер құрауы мүмкін, немесе мөлшеріне байланысты цилиндрлік пішінді кесіп, тұзданып, 10-15 мин қалдырады, жуып және тартылған етпен (көкөніс, саңырауқұлақ, көкөніс және жұмыртқасы бар) толтырылады. Турамаланған баклажан сәл су немесе сорпа қосып, пісірме табақта (цв. сур. 5). дайындайды.

Турама үшін: сәбіз, ақжелкен, пияз томат пюресі қосылады. Жеке қызанақтарды қуырыңыз. Дайындалған көкөністерді жылытып біріктіріледі, пісірілген жұмыртқаны немесе қуырылған саңырауқұлақтар туралған, тұз, бұрыш, туралған сарымсақты қосылады.

Ұсынарда, толтырылған баклажандар тарелкаға салып, қаймақ тұздығы немесе қызанақ қосылған қаймақ тұздығын құяды.

Турамаланған қызанақ. Турамалауға дайындалған қызанақтарды турамаен толтырады, алдын ала май жағылған табаға салады, үгітілген ірімшік себеді, кептірілген нанмен араластырып, май жағып 15.20 мин. пісіреді.

Турама үшін: ақ саңырауқұлақ немесе шампиньондарды ұсақтап турап, майдалап туралған қызанақпен қуырады. Сонымен қатар, басты пияз бен сәбізді пассерлеп, жолақтарға немесе кішкене текшелерге кесіледі. Күріш қайнатылады. Барлық өнімдерді біріктіріліп, майдалап туралған ақжелкен жасыл, бұрыш немесе ұсақталған сарымсақ және тұз қосыңыз.

Ұсынарда, қызанақты тарелкаға салып, сүтті тұздық, қаймақ немесе қаймақ қосылған томат құяды, немесе қаймақпен береді.

Қоғамдық тамақтандыруда жиі қолданылатын балғын саңырауқұлақтар - ақ, саңырауқұлақтар, саңырауқұлақтар. Оларды кептірілген немесе маринадталған саңырауқұлақтармен ауыстыра аласыз.

Балған ақ саңырауқұлақтарды алдын-ала ыстық сумен жуады. Шампиньондарды биіктігі 20 см-ден көп емес ыдысқа салады, аз мөлшерде су, лимон қышқылын немесе сірке суын қосып, қақпақты жабады.

8...10 минут салқындатады, және сол қайнатпада сақтайды.

Кептірілген саңырауқұлақтар жуылады, суық суға 3,4 сағат сіңіп, қайтадан жуылады және сіңдірілген суда пісіріледі, содан кейін қайтадан жуылады.

Маринадталған саңырауқұлақтар тұздықтан бөлініп, жуылады.

Қаймақ тұздығындағы саңырауқұлақтар. тағамдарды дайындау үшін, маринадталған ақ саңырауқұлақ, саңырауқұлақ, кептірілген саңырауқұлақты тұздап пайдалануға болады. Дайындалған саңырауқұлақтар пісірілгенге дейін кесектерге немесе тілімдерге кесіледі. Дайын саңырауқұлақтар қаймақ тұздығына толы және 5,10 минут қайнатады. Саңырауқұлақтар пісірілген пиязбен дайындалуы мүмкін.

Ұсынарда, саңырауқұлақтарды тарелкаға салып, майдалап туралған көк шөпті салады. Қайнатылған картоппен бірге саңырауқұлақтарды беруге болады.

Саңырауқұлақтар, картоппен бөктірілген. Дайын саңырауқұлақтарды (ақ піскен немесе кептірілген, шампанон) қуырады. Картоп тазартылады, жуылады, ортаңғы немесе кішкентай текшелерге бөлініп, жартылай дайын болғанша бөктіреді. Басты пияз сақина немесе тілімдерге кесіп, пассерлейді. Содан кейін барлығын қосады, қаймақпен көмбештейді немесе қызыл тұздық, қаймақпен дайын болғанша бұқтырады. Бұқтыру аяқталғаннан кейін, тілімдерге кесілген қызанақты қосуға болады.

Ұсынарда, саңырауқұлақтарды тарелкаға салып, майдалап туралған шөптерге себіңіз.

Саңырауқұлақтар, қаймақ тұздығымен көмбештелген. Дайындалған саңырауқұлақтар тілімдерге кесіледі және 10,12 минут қуырылады, содан кейін қаймақ тұздығы қосып қайнатып, майланған табаға салып, үгітілген ірімшікке себіңіз, қытырлақ қыртыс

қалыптасқанға дейін пісіріледі. Егер саңырауқұлақтар ыстық тағамдар ретінде пайдаланылса, олар кокостта пісіріледі.

Шампальондардан жульен. Дайындалған шампальондар ұсақ туралып және қызыл қоңырға түс болғанға дейін қуырылады. Пиязды ұзыншалап кесіп пассерлейді, ұн және қуырылған балықты қосып, араластырады. Жұмыртқаны айналдырып, қаймақ қосыңыз (қаймақпен ауыстыруға болады). Дайындалған саңырауқұлақтарды кокотницаға немесе керамикалық ыдысқа салып, жұмыртқа мен май қоспасы құйылады, үгітілген ірімшік, май себіңіз және 15 минут 180 ° C температурада пісіріңіз.

Ұсынарда, кокотницаны табаққа қойып, ұстағышына майлық кигізеді. Ыстық тағам ретінде ұсынады.

8.9. САПАҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАП. КӨКӨНІС ТАҒАМДАРЫ МЕН ГАРНИРДІҢ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ ЖӘНЕ ШАРТТАРЫ

Сапаға қойылатын талаптар. *Қайнатылған және бөктірілген көкөністер* жұмсақ болуы керек. Қарайған түйнектерді қосуға болмайды. Картоп пен тамыр жемістері жақсы тазалануы керек. Піскен қырыққабат - өз пішінін сақтап, буланған көкөніс иісі болмау керек. Пісірілген картоп түйнектері бірдей мөлшерде, тұтас және аздап пісірілген.

Картоп пюресі. Картоп пюресін тарелкаға салып ерітілген сары май құйып, қасықпен өрнектейді. Дәмі мен иісі сәл тұзды, нәзік, сүт пен майдың хош иісі бар.

Сүттің піскен иісі шықпау керек.

Түсі - ақ түсті крем, қараңғы түссіз. Тұтастығы біркелкі, жұмсақ, тығыз, өңделмеген картоптың бөліктері жоқ.

Қайнатылған ақ қырыққабат ірі кесектерге кесіліп, *брюссель* –бүтіндей қабығымен.

Буланған қырыққабаттың дәмі болмау керек.

Ақ қырыққабаттың түсі - ақтан кремге дейін, ерте сорттары мен савойы - ашық-жасылдан ашық түсті кремге дейін, Брюссель - ашық-жасыл немесе сәл-қоңыр. Сәйкестік жұмсақ, нәзік.

Түсті гүлді қырыққабаттың дәмі және иісі аздап тұзды хош иісті құрамы түсті қырыққабатпен тұздықтармен аралас.

Бетінде қарадақтармен қызару болмау керек.

Жеңіл консистенция.

Сүтті тұздықтағы көкөністер бірдей көлемдегі текшелерге кесілуі тиіс.

Сүтпен көкөністің күйген иісі болмауы керек.

Түс – тағамға кіретін көкөністердің бір құрамы болып табылады. Консистенция жеңіл.

Қуырылған көкөністер біркелкі қуырылу керек, олар өздерінің пішінін сақтауы керек.

Бұқтырылған көкөністердің иісіне жол берілмейді.

Картоп котлеті консистенциясы көтеріңкі түйнексіз, сәбіз және қырыққабат котлеті - біртекті, жұмсақ, көкөністердің ірі бөліктеріңсіз.

Бұқтырылған көкөністерді бірдей пішінге кесуге болады. Консистенция жұмсақ, шырынды. Көмбештелген көкөністердің және ораманың беткі жағы біртегіс боялған күйген жері, тесілген жері жоқ. Картоп көмбешінің консистенциясы жұмсақ. Көмбештелген көкөністің бетін толығымен тұздықпен бүркемелейді.

Шарты және сақталу мерзімі. Тағамдар мен гарнир көкөніс ұзақ уақыт бойы ыстық күйінде сақтауға болмайды, олардың сыртқы түрі мен дәмі нашарлайды, қоректік құндылығы төмендейді, С дәрумені ыдырайды, қайнатылған картоп және картоп мармитте 2 сағат сақталады. Түсті қырыққабат, қайнатылған спаржаны ыстық қайнатпада 30 минуттан артық ұстауға болмайды, ұзақ сақтау үшін, олар салқындатылады және қайнатпасыз мұздатқышта сақталады және қажеттінше қайнатпаға жылытуға болады. Сол сияқты бөктірілген көкөністерді пайдалануға болады. Фритюрде қуырылған картопты суытылған түрде бір күн бойы сақтауға болады. Бұқтырылған және көмбештелген көкөніс тағамын және саңырауқұлақты 2 сағ. шамасында ыстық күйінде сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Қоректенуде өсімдік тағамдарының маңыздылығы туралы айтып беріңіз.
2. Көкөністерді жылумен өңдеу кезінде жүретін процестерді сипаттаңыз.
3. Көкөністерді жылумен өңдеу кезінде С дәруменін қалай сақтауға болады?
4. Көкөністерді ыстық суда қайнатудың мәні неде?
5. Картоп пюреcін дайындау технологиясы қандай?
6. Өсімдік котлеттерден жартылай фабрикаттардың тізімін айтыңыз?
7. Картопты орамды қалай дайындауға болады?
8. Көмбештелген көкөністер қандай топтарға бөлінеді?

9. Турамаланған баклажандарды қалай дайындауға болады?
10. Бұқтырылған қырыққабатты қалай дайындауға болады?
11. Шампиньоннан жульенді қалай дайындайды?
12. Қуырылған кәдіні қалай дайындайды?

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

Рецепттер жинағын пайдалану арқылы кестені толтырыңыз. 8.1. 1 порцияның брутто және нетто массасындағы зразы картофелі тағамының құрамына кіретін өнімдердің тізімін жазыңыз.

8.1 кестесі Порциялардың әртүрлі сапасына арналған «Картоп зразысы» тағамына енгізілген өнімдердің тізімі

Өнімдердің атауы	1 порцияға		50 порцияға	
	масса брутто, г	масса нетто, г	масса брутто, г	масса нетто, г

ЖАРМА, БҰРШАҚ ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ГАРНИР ЖӘНЕ ТАҒАМ

9.1. ЖАРМА, БҰРШАҚ ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМНЫҢ МАҢЫЗЫ

Жарма, бұршақ және макарон өнімдері құрғақ өнімдерге жатады, өйткені олардағы ылғалдылық 14% -дан аспайды. Оларды басқа құрғақ өнімдермен (құрғақ қойма немесе кептірілген қойма өнімдері) бөлек қоймада сақтаңыз.

Жарма дақылдар көмірсулар мен ақуыздардың көзі болып табылады. Протеиндік астық кейбір аминқышқылдардың құрамында (бірінші кезекте - лизин) құрамында төмен, сондықтан дәнді басқа өнімдермен (сүт, сүзбе, жұмыртқа және т.б.) біріктіру керек. Кальций мен фосфор қосылыстарының жармадағы қатынасы қолайсыз, себебі кальций аз. Жарманы сүтпен, сүзбемен, көкөніспен қосылған кезде бұл көрсеткіш жақсарады. Бұл тағамдарда В дәрумендері де бар.

Жармадан жасалған тағам ең жоғары калориялы тағамға жатады: мысалы, маймен қосылған сусымалы ботқаның бір порциясы (225 г алғанда) құрамында 230 ... 325 ккал.

Бұршақты тағамдар жармаға қарағанда калориясы төмен, ал ақуыз құрамы олардан асып кетеді. Күкіртті құрамында аминқышқылдарда бұршақтардың ақуыздары аз, бірақ ет немесе тауық етімен үйлескенде бұл жетіспеушілік компенсацияланады. Бұршақты тағамдар В тобындағы және РР витаминдеріне бай.

Қайнатылған макарондар көмірсулар мен ақуыздардың көзі болып табылады. Ақуыздардың биологиялық құндылығы ірімшік, сүзбе, жұмыртқа мен ет өнімдерін қосу арқылы жақсарады.

Жарма, бұршақты, макаронды гарнир ретінде қолданған кезде химиялық құрамын, және дәмдері сәйкес келуін ескеру қажет:

- жарма гарнирі – балықпен сәйкес келмейді, қарақұмықты қоспағанда, қуырылған балықты ұсынарда;
- күріштен жасалған гарнир - қой еті, тауық етінен жасалатын тағамдар үшін қолайлы;
- бұршақ - сирек гарнир ретінде пайдаланылады, бұршақтар – қой етінен жасалған тағамдармен сәйкестенеді;
- макарон - бұл әмбебап гарнир, бірақ олар қуырылған үйректер мен қаздармен ұсынбайды.

Ет тағамдарына ұсынылатын күрделі гарнирлерге макарон мен жарма, бөктірілген күріштен басқа кірмейді.

9.2. ЖАРМА, БҰРШАҚ ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІН ҚАЙНАТУҒА ДАЙЫНДЫҚ

Жарманы қайнатардан алдын тазартады, жағымсыз дәм беретін қоспаларды алып тастайды. Жарманы ірі бөлшектерден тазартады.

Күріш және перловка жармасын, сондай-ақ бидайды алдын ала жылы суға (40°C), содан кейін ыстық ($60 \dots 70^{\circ}\text{C}$), арпа тек таза сумен жуылады. Жарма суды өзгерткен сайын 2-3 рет жуылады. Жармақ, ұсақталған, жалпақ дәнді дақылдар жууға болмайды. Қарақұмық жармасы сұрыпталады және жылы сумен жуылады 2-3 рет.

Қоректік заттарды жоғалтуды азайту және пісіру уақытын қысқарту үшін кейбір дәндер (күріш, тұтас дәндер, перловка) салқын суға алдын ала 2.3 сағ. бойы салқын суға салып қояды.

Үрме бұршақты сұрыптап, 2-3 рет суға жуып, 3 сағат 3.4 сағаттай суға салып қояды. (аршылған және тесілген асбұршақ) Жуылған кезде бұршақтың массасы шамамен 2 есе артады.

Макарон өнімдері арнайы дайындықты қажет етпейді. Егер басқа қоспалар бар болса, олар сұрыпталады; ұзын бөліктер (қажет болған жағдайда) ұзындығы 10 см-ге дейін сындырады, ұсақмакарон өнімдерін ұннан сұрыптайды.

9.3. ЖАРМА, БҰРШАҚ ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІН ЖЫЛУМЕН ӨҢДЕУ КЕЗІНДЕ ӨТЕТІН ПРОЦЕСТЕР (ҮРДІСТЕР)

Жарма, бұршақты және макарон дайындау процесінде кейбір өзгерістер орын алады. Жібіту басында және қыздырардың алдында

жарма ақуызы бұршақ және макарон өнімдері суды сіңіре отырып ісінеді. Қыздыруды жалғасыра, температураны қажетінше көтергенде ылғал өнімдердің ішінде таралу процесі жүреді. Қайнау процессінде ақуыз ұйып, (денатурленеді), жібітк кезінде су сіңіріліп крахмалға жұтылады. Клейстеризация кезінде крахмал сумен бірге еріген затқа айналады (ақуыз көмірсутек және минералды заттар), жарма бұршақ макарон тағамдарының жақсы шығуына әрекет етеді. Ботқада ылғал неғұрлым жоғары болған сайын, соғұрлым еритін қоректік заттарды қамтиды.

Дайын болған ботқаны суыту және сақтауда құрамындағы ерітінді заттар азайып, крахмал студниасы ескіреді. Бұл тағамдардың органолептикалық қасиеттерінің нашарлауына әкеледі. Алдымен бидай ботқасын, содан кейін күріш, қарақұмық, ұнтақ жармасы және жарма қатады. Сусымалы ботқа сұйық болған сайын баяу қатады. Салқындатылған ботқаны соңғы рет қыздырғанда еріген заттар құрамындағы мөлшері қайтадан көбейіп, ботқаның құрамы біртіндеп қалпына келеді. Мысалы, қарақұмық ботқасын жылтқанда еритін заттардың мөлшері толығымен қалпына келеді ал бидайда жартылай, күріште - 20%. Дайын және ботқа макарон өнімдерін 70 ... 80 ° C температурада 4 сағат бойы сақтаңыз.

Пісіру барысында протопектин клетка қабырғасындағы зерен суда еритін пектингке айналады. Целлюлоза ісінеді, және жұмсартады, гемикеллулоздар ішінара гидролизденеді. Барлық осы процестер өнімнің жұмсартылуына әкеледі.

Жарманы және бұршақты пісіру ұзақтығына олардың клетка жасуша қабырғасының қалыңдығы ықпал етеді.

Жарма және бұршақ өнімдерін қайнату кезінде қайнатпа 30% көлемінде дәруменнің В тобына өтеді. Сонымен бірге олардың 15, 20% жойылады. Жарма, бұршақты және макарон пісіргенде көптеген минералды тұздар, еритін көмірсулар, ақуыздар және басқа заттарға өтеді.

9.4. ЖАРМАДАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМ

Ботқаны қайнату. Ботқаны (6. сур. Түсті қ.) су, сүт, сорпада, жеміс қайнатпасында қайнатады. Консистенция бойынша ботқаның сусымалығы (ылғалдығы 60 ... 72%), тұтқырлығы (79.81%), сұйықтығы

(83.87%) болу керек. Пісіруге арналған сұйықтың мөлшері әртүрлі консистенциясын рецепт жинағының кестесі бойынша анықтайды.

Ыдысқа ботқаны қайнату үшін аздаған сұйықтық құйып, тұз және қант қосады, қайнауға жеткізіп, жуылған жарманы себеді, жарма барлық ылғалды сіңіріп алғанға дейін (ұнтақты немесе тұтқыр жарма үшін) немесе қоюланғанша (сұйық ботқа үшін) қайнатады. Осыдан соң жоғары жағын тегістеп отты азайтады, ыдыстың қақпағын жауып, 90... 100 ° температурада ботқаны буда (пісуге жеткізеді) ұстайды.

Булану кезінде ботқаны араластырмайды; дайын ботқаны береді. Ботқа күйіп кетпес үшін, оны су ваннасында кәстрөлде буландыру керек.

Күріш, бидай және перловка жармасы сүтте нашар піседі сондықтан оларды суда жартылай пісіріп алады, содан соң қайнаған суын төгіп піскен сүтті құяды. Осылайша жарма тез пісіп ғана қоймайды, жақсы ботқаға айналады.

Сусымалы ботқа. Бидай, күріш, қарақұмық, інжу арпа, арпа, полтава, жарма дайындаңыз. 1,5 кг астыққа 1 литр сұйықтың 1,5 литрін алыңыз. Табаның сұйықтықтың дәмін және сыртқы түрін жақсарту үшін ыдысқа сұйықтықпен қоса майдың бір бөлігін (5 % нормада) қосады. Сусымалы ботқаны суда немесе ботқада қайнатады.

Қарақұмық ботқасы. Ыдысқа су құйып, қайнауға жеткізеді, тұз қосып, дайын жарманы себеді. Қалақпен үстіңгі бөлігіндегі бос дәнектерді қалқып алып әрі қарай қайнатады, әр кезеңде араластырады яғни жарма бар ылғалды сіңіргенше, маймен қатықтайды, жоғарғы жағын тегістейді, қақпағын жауып, дайын болғанша әлсіз отта буда ұстайды. Дайын ботқаны қопсытады.

Ұсынарда, ыстық күйінде үстіне сары май немесе пассерленген пиязды араластырып, немесе пісірілген жұмыртқаны маймен қатықтайды.

Қарақұмық ботқасын сүтпен немесе қантпен салқын түрде ұсынуға болады. Қарақұмық ботқасы әртүрлі тағамға гарнир ретінде пайдаланылуға болады.

Күріш ботқасы. Бұл ботқаны бірнеше жолмен пісіруге болады.

1-әдіс. Қайнаған тұзды суға майды қосып (5% күріш массасы), дайын күрішті сеуіп қайнатады, қоюланғанша араластырады. Содан кейін ботқаны пеште 1 сағатқа жуық қақпағын жауып, дайын болғанша буда ұстайды.

2-әдіс (бөктірілген күріш). Дайындалған күрішті қайнаған су құйып ұннан тазартып, су құяды, ыстық ет немесе тауық сорпасын құйып, тұз, май қосып, қақпағын жауып дайын болғанша қайнатады

Бөктірілген күрішті гарнир, турама және өз бетінше бір тағам ретінде пайдаланылады.

3-әдіс (сусыма күріш). Дайын болған күрішті тұздалған су құйып, әлсіз 25...30 мин. шамасында қайнатады. Дән ісініп, жұмсарғанда күрішті сеткадан өткізіп, үстінен ыстық су құйып шаяды, суын сарқып, пісіру пешінде 30,40 мин. су моншасына қояды.

Ұсынарда, сары май қосып, гарнир ретінде қолдануға болады.

Бидай ботқасы. Бұл ботқаны екі жолмен дайындауға болады.

1-әдіс. Дайын болған жарманы қайнаған тұзды суға сеуіп қоюланғанша пісіреді, әр кезеңде араластыра отырып, содан соң 1,5 сағат қуыру пешінде қақпағын жауып буландырады.

2-әдіс. (сұйық ботқа). Қайнаған тұзды суға дайын жарманы құйып 5..7 минут қайнатылады, содан кейін, су құйып май қосып дайын болғанша қақпағын жауып, 30 мин қуыру пешіне салады.

Ботқаға сары май қосып ұсынады. Ботқа суық сүтпен салқындатылған түрде беруге болады.

Арпа ботқасы. Қайнаған тұзды суға дайын жарманы құйып, қайнауға жеткізеді, содан соң сарпып, (ботқа көрінісін жақсарту үшін) және буланған жарманы қосымша қайнаған суы бар дайындалғаны ыдысқа салады, қоюланғанша пісіреді, әр кезеңде араластырады, содан соң 2...3 сағат көлемінде қақпағын жауып пісіру пешінде буға қояды.

Ботқаға сары май қосып ұсынады.

Жабысқақ ботқасы. Жабысқақ ботқаға дайындау үшін 3.2...3.7 литр суға 1 кг жарманы қосады. Бұл ботқаны суға немесе сүтке пісіреді. Жүгері ботқасын (мамалығаны) май, маргаринмен немесе сүтпен ірімшікпен ұсынады. Бидай жармасы, мысалы «Геркулес» ботқасын, күріш және бидай ботқасын тәтті мейіз, қараөрік қосып пісіруге болады.

Ұнтақ ботқасы. Бұл ботқаны сүтке немесе суға сүтке дайындауға болады. Ыдысқа сұйықты құйып қайнауға жеткізеді, тұз және қант қосып, жарма ұнтағын жұқалап сеуіп, үнемі араластыра отырып қайнатады. Жарма ұнтағы тез ісінеді (20...30 секунд), сондықтан осы уақыт ішінде барлық жарманы сеуіп үлгеру керек. Дәнді нан пісіргеннен кейін, жылу азаяды және үнемі араластырады, ботқаны тағы 15...20 мин қайнатады.

Ұсынарда, ботқаға май, қант, тосап қосып ұсынуға болады. Дайын ботқадан маник дайындауға болады. Ол үшін ыстық ботқаны пішінге немесе ыдысқа құйып суытады, порцияларға бөліп, тосап тәтті тұздық, шырын қосып береді.

Жаншылған жарма ботқасын дәл солай дайындайды.

Күріш ботқасы. қайнаған суға қант, тұз және дайын күріш салып, 20 ... 30 мин қайнатылады, ыстық сүт құйылады, отты азайтып дайын болғанша қайнатады.

Асқабақ пен тары ботқасы. Асқабақ пен сүт ботқаға ерекше дәм береді, оның аминқышқыл құрамын кальций фосфор қатынасын жақсартып тағамды дәрумендермен байытады.

Қайнаған сүт пен сумен араласқан жай сүтке тазартылып текшелеп туралған асқабақ кесектерін салады, қант, тұз қосып қайнатады, дайын тарыны сеуіп араластырады дайын болғанша азотта қайнатады.

Ұсынарда, ботқаны сары маймен береді.

Қараөрік ботқасы (тары, бидай). Қараөрікті жуады, суға қайнатылып, бұқтыруға қалдырады. Содан кейін қайнатпаны құйып, оған су қосылады, дайындалған жарма сеуіп, ботқаны қайнатады.

Ұсынарда, қараөрік қосып, ерітілген сары май құяды.

Сәбіз қосылған ботқа (сұлы, тары, бидаймен). Сәбіз тазартылады, жуылады, майдалап турады, маймен пассерлейді, сүттен бес суға салып, тұз бен қант қосып, дайындалған жарма құйып, дайын болғанша пісіріңіз.

Сары маймен немесе маргаринмен бірге ұсынады.

Сұйық ботқасы. Сұйық ботқаны дайындау үшін 4.2...5.7 литр 1 кг жармаға алады. Әдетте сүтпен немесе сүтті сумен өңдейді. Сұйық ботқаны барлық жарма түрімен, қарақұмықтан, арпадан және сагодан басқа барлық дәнді дақылдардан дайындауға болады. Сұйық ботқаны тұтқыр, бірақ көп сұйықтықпен дайындаңыз.

Еріген сары май немесе маргаринмен, қантпен, сондай-ақ джем, тосап, павидло, балмен ұсынады. Ботқаны даршымен беруге болады. (таратарда ботқаға оны себеді).

Ботқадан жасалған өнімдер. Сусымалы және тұтқыр ботқадан көмбеш, пудингі, котлет, домалатпа ет, үзбе және басқалар дайындауға болады. Оларды дайындау үшін дайын ботқаға сүзбе, жұмыртқа және т.б. бұл тағамдардың едәуір құнарлығын арттыру үшін қосады.

Көмбештер. Тұтқыр және сусымалы ботқаны сүзбе асқабақ жемістермен дайындайды. Дайын ботқаға май, қант қосып, 70.60°C дейін салқындатып, жұмыртқаны қосып, мұқият араластырыңыз. Тәтті тағам пісіретін болсаңыз, онда ванилин қосыңыз. Дайынт массаға 15 мин 3.0 см майланған қалың және 2...5 қалыңдықта кекен нанның ұнтағын сеуіп жоғары жағын қаймақ қосылған жұмыртқа қоспасымен сылап, $250...280^{\circ}\text{C}$ температурада 15 мин. пісіреді.

Тәтті көмбештердің массаны жылы сумен шайылған жүзім цукат және т.б. қосады. Тәтті көмбештерді жеміс шырындары мен тұздықтармен ұсынады.

Асқабақ көмбештеріне тұтқыр күріш, тары, бидай немесе асқабақпен бидай ботқасымен пісіреді, оны 70,60 ° С температураға дейін салқындатылады, сосын қантпен араласқан жұмыртқа май қосып араластырады. Көмбештеп қаймақпен ұсынады.

Пудингтер. Көмбештен айырмашылығы, олар әдетте бір өлшемді пішінде пісірілген, олар жұмыртқаның ақуызы болады. Араласқан ақуыз дайын тағамның көлемін ұлғайтады. Пудингті буға пісіріп көмбештейді.

Дайын тұтқыр ботқаны пудинг 60 ° 70 дейін салқындатады жұмыртқаның сарыуызын қосып, ұнтақ қант, дайындалған жүзім қосып араластырады, шайқаған ақуыз қосып қайта араластырады. Дайын массаны пішінге келтіреді, маймен сылап, кепкен нан ұнтағын себеді, бетін қаймақ қосылған жұмыртқамен 15 мин 250,280 ° С температурада пісіріледі.

Ұсынарда пудингті тарелкаға салып, тәтті тұздық құйып жібереді.

Буға пісірілген пудингті дайындауда масса маргарин жағылған пішінге салады, 30 минут бойы дайын болғанша пісіреді.

Котлеттер және домалатпа ет. Оларды күріш және жарма ұнтағы немесе бидай ботқасынан сүтпен су қоспасы немесе суда қайнатылады. Дайын ботқаны 70,60 ° С температураға дейін салқындатылып, жұмыртқаны қосып, котлет не домалақ етке пішіндейді, пішінделген өнімдерді кепкен нан ұнтағына аунатып, майда екі жағынан қуырылады.

Қаймақпен саңырауқұлақ тұздығымен ұсынылады.

Үзбелер. Оны сүтпен тұтқыр ботқада дайындайды. Дайын ботқаға май қосып, 70.60 С температурада салқындатылады, жақсы араласқан жұмыртқа қосылады. Дайын массадан үзбе пішіндейді. Дайын үзбе тұздалған суда 5,6 минут қайнатылады.

Маймен, сары маймен және үгітілген ірімшікпен немесе қаймақпен ұсынады.

Бұршақтарға үрме бұршақ, жасыл бұршақ, жасымық, соя, ноқат және нұт, чина жатады. Бұршақ майланбаған (тұтас), туралған (екі бөлікке кесілген), туралған және бұршақ ұнының түрінде ұнтақталған. Жасыл бұршақ пісе кептірілген пісе қоймаған дәндері болып табылады.

Үрмебұршақ - тұтас бөлінбейтін дәндер. Түсі бойынша ол ақ, түс және қоспаға бөлінеді. Үрме бұршақ қоспасының түсі

Әр түсті болып, жылумен өңдеуге икемсіз, өйткені оның түрлі сорты әр түрлі піседі.

Жасымық – жалпақ түрліреңде болып келеді. Жасымық тез езіліп, ағзаға жақсы сіңеді. Суға бөктірілген бұршақты пісірер кезде үстіне суық су құяды (1 кг-ға 2,5 литр) және жабық қақпақта қайнатып, әлсіз және үздіксіз қайнатылады. Пісіру ұзақтығы:

- жасымық — 45...60 мин;
- асбұршақ — 60.90 мин;
- үрмебұршақ — 1,5.2,0 с.

Қышқыл өнімдермен пісіру кезінде бұршақ тұқымдастар баяу піседі, сондықтан томат пюресі мен тұзды қосыңыз, сондай-ақ үрме бұршақ әдбен піскенде тұздықтайды. (жұмсақ болады).

Дәнді бұршақтарды пісіргенде, пісіруді тездететін сода қосуға болмайды, бірақ В1 витаминінің бұзылуына, олардың түсі мен дәмінің нашарлауына ықпал етеді. Пісіру кезінде отты үзуге болмайды, салқын суды қосуға болмайды, себебі бұл астықты қайнатуды нашарлатады және суық судан дәндер пішінін жоғалтады.

Тамақ дайындау кезінде бұршақты дәмін жақсарту үшін, кішкентай текшелерге кесілген хоши иісті көкөністерді (пияз, ақжелкен, балдыркөк) қосуға болады.

Бұршақ жұмсақ болғанша пісіруді тоқтатып, тұз қосып, сорпаға 15... 20 минут қайнатпада ұстап, содан кейін қайнатпаны төгеді. Пісірілген бұршақтар сары маймен беріледі; сары май және қуырылған пияз; шпиг және қуырылған пияз қосылған; алдын ала қайнатылған сүрленген төстікті текшелерге кесіп, пассерленген пияз, қызыл немесе қызанақ тұздығын қосып, қайнатыңыз және қайнатылған үрме бұршақпен араластырыңыз; қызанақ пен пиязбен (пиязды, пассерлейді, қызанақ пастасын қосып, барлығын бірге пассерлейді); қызанақ, қызыл, қаймақ немесе сүтпен ұсынады.

Лобио дайындау. Лобио (лобия) грузин тілінен аударғанда бұршақтарды білдіреді. Бұл атау грузин асханасында ондаған вариациялары бар пісірілген бұршақтардың тағамы.

Лобианы дайындау үшін тағам беру үшін дәмдеуіштердің көп мөлшерде пайдаланады, олар - кориандр, пияз, ақжелкен, аскөк, тархун, эстрагон, орегано, хмел-сунелдер, ұнтақталған қара, қызыл бұрыштар т.б. болып табылады.

Алдын ала бөктірілген бұршақты жұмсақ болғанша қайнатады, 15...20 мин қайнатпада ұстап, кейін төгеді. Басты пиязды іріліп турап, текшелеп туралған қызанақ, дәмдеуіштер қосылып, дайын болғанша бұқтырады. Содан кейін көкөніс қоспасына піскен үрме бұршақ, ұсақталған сарымсақ және грек жаңғағы, тұз, бұрыш, туралған аскөк қосып араластырады, ыдыстың қақпағын жауып қайнауын тоқтатады.

Тағамды ыстық әрі суық етіп пайдалануға болады. Бұл тағамды сарымсақ пен дәмдеуіштер олардың қасиеттерін жоғалтпауы үшін, осы тағамды қайтадан қыздырмаңыз.

Үрме бұршақтардан пюрені дайындау (бұршақ тектестер). Бәрінен бұрын пюрені дайындау үшін бұршақ қолданылады. Оны пісіреді, езеді, тұз және өсімдік майы қосылады. Бұршақ тектесті ұсынарда тарелкеге үйіп салады, төбесін шұңқырлап оған, егілген сары май немесе, пиязбен қуырылған өсімдік майын құяды.

9.6.

МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР

Макарон түрлері. Макаронның отаны - Италия. Тағамдарды пісіру үшін тек белгілі спагетти, мүйізше, қауырсын (пенне), вермишель және т.б. қолданылады. Қазіргі әлемде макаронның басқа түрлері де белгілі (пасталар):

- **ригатондар** (итал. *rigatoni*)- ұзындығы 4 см және көлденең қимасы бар диаметрі - 6,7 мм. италиан макарондары ресейде өндірілген рошкиге ұқсас, тек қисық емес, бірақ тікелей және майда қамыр;
- **фузилли** (итал. *Fusil*-кішкене спираль) — кеспе түрлерінің, классикалық итальяндық макаронның бидайдың спираль түрінде пайда болуына байланысты. Фузилли көлденең 0,65,1 см және ұзындығы 7 см болатын ирілген спираль ленталар болып табылады, оларды кейде ротини пастасымен шатастырады;
- **фарфалле** (итал. *farfalle* -көбелек) – бидайдың қатты түрінен

көбелек бейнесіндегі паста. Ресейде бұл макарон өнімдері бантик атауымен сатылады. Фарфаллені ерекше пішініне орай, әсіресе балалар қатты ұнатады. Фарфалле барлық өнімдермен - ет, балық, көкөніс, ірімшік, жаңғақтармен үйлеседі;

- **конкилье**-ұлушалар. Бұл ұлушалар көп мөлшердегі тұздықпен әсем көрінеді, сол үшін италияндықтардың құрметіне ие.
- **спагетти** (итальяндық *spaghetti*) - дөңгелек қимада диаметрі 2 мм, әдетте ұзындығы 15 см, 2 мм-ге дейінгі спагеттиге қарағанда жұқа «спагетти» (итальяндық *spaghettini*), спагетти 2 мм-ден қалың - «спагеттони» (итальяндық *spaghettoni*);
- **букатини** – дәстүрлі макарон жасау үшін барынша жіңішке саңылаулы спагетти carbonara – Тибр жағалауындағы көмір өндірушілердің сүйікті тағамы. Молынан себілген қара бұрыш – бүкіл ғұмырында көмір күйесімен ілеспе көмір тозаңына ұқсайды; тальятелле (итал. Tagliatelle) сондай бұрмаланған лапшаның түрі, эмаль-романья аймағының классикалық итальяндық пастасы.
- **тальятели** жазық ұзын жалпақ - 0,65 ... 1,00 см, еніне лента. Пішіні жағынан феттучиниге ұқсас. Әдетте, тальятелені тұздықтардың әр түрімен береді. Ең көп нұсқасы «Боло-ньезе» ет тұздығымен;
- **лингвини** — папарделлемен феттучинидің барынша жіңішке леу версиясы – Болоньяның ұзын тегіс кеспесі. Әдетте «Болоньезе» ірімшік тұздығымен беріледі;
- **феттучини** (итал. *fettuccine*) - Римдегі танымал макарон өнімдерінің бірі. Тағамның құрамына жуан жұмыртқа кеспесі, татлиателлеге ұқсайтын жәнетүрлі тұздықтар кіреді;
- **реджинетте** — - толқынды кеспе;
- **лазанья** (итал. *lasagne*) – Италия асханасының дәстүрлі тағамы, әсіресе, Болонья қаласының тұздық қатылған қамыр қабаттарын араластырып дайындалған ішінде тұздық құйылған қабаттардан дайындалады; әдетте («Бешамель»). Толтырылған қабаты көбінше турама не етті рагуден, қызанақ, шпинат, басқа да көкөніс «пармезан» ірімшігінен болуы мүмкін;
- **каннеллони** - (итал. *cannelloni*) Бұл Италиян пастасы диаметрі 2,3 см және ұзындығы шамамен 10 см, шамасындағы құбыр тектес;
- **тортеллини** (итал. *tortellini*) - еттен жасалған тұщы қамырдан, ірімшік немесе көкөніспен дайындалған итальяндық тұшпара. Тортеллинидің тарихи отаны Болонья болып табылады, бірақ қазіргі таңда пастаның бұл түрін бүкіл Италияда дайындайды. Тортеллинидің жалпы пішіні ұсақ тұшпараны еске түсіреді, оның бұрыштары сақина сияқты болу үшін оның бұрыштарын біріктіреді;

- **равиоли** (итал. *ravioli*) – әр түрлі ішін толтырудағы қамырдан жасалған итальян өнімдері, пастаның бір түрі. Орыс асханасында равиолдың аналогы тұшпара немесе қайнақшалар болып табылады, бірақ тұшпара айырмашылығы десерттік тағам болуы мүмкін, яғни ішінде тәтті жеміс-жидектер;

Макарон өнімдерін дайындау. Макарон екі тәсілмен дайындалады.

1-әдіс - шаймалы. Дайындалған макарон өнімін көп мөлшердегі қайнаған тұзды суда пісіреді (6 л су мен өнімнің 1 кг-ға дейін тұз 50 г), бірігіп қалмас үшін үздіксіз араластырады, лапша - 20... 25 мин, вермишель - 10.20 мин макарон - 20... 30 мин, кеспе үшін қайнатады.

Макарон өнімдерінің массасын қайнатқан кезде сортына қарамастан 3 есе артады. Массаның көбеюі көже қатық деп аталады. Дайын макаронды душлагпен қозғайды, суын сорғытады, бірігіп қалмас үшін еріген сары маймен әрлейді. (рецептурадан 1/3.1/2 бөлігі). Ұсынарда макаронға қалған маймен толтырылады.

2-әдіс – суын ағызбайды. Мұндай әдіспен макарон өнімдерін көмбештеу үшін, сондай-ақ қайнату кезінде жабысқақ болмау үшін, бидайдың қатты сортынан макарон өнімдерімен пісіреді. Қайнаған тұзды суға (1 кг өнімге 2,2 л су және тұз 30 г) дайындалған макарон сеуіп, қоюланғанша қайнатады, соңында май қосады, ыдыстың қақпағын жауып азотпен пісіреді.

Ірімшік, брынза немесе сүзбе қосылған макарон. Пісірілген макаронға май қосады, ұсынар алдында үгітілген ірімшік және брынза себеді. Таратар алдында, сүзбені езіп, макаронмен араластырады.

Томат қосылған макарон. Қайнаған макаронға май, пассерленген томат қосып, ұсақталған бұрышпен тұздықтап араластырады.

Ұсынарда, макарондарға аскөк себіңіз.

Көкөніспен қайнатылған макарон. Көкөністер жолақшалап кеседі, пассерлейді томат пюресі қосылып, тағы 5,7 мин. бойы қайтадан пассерлейді. Пісірілген макаронды дайындалған көкөністер мен томатпен араласады.

Ұсынарда, макарондарға аскөк себіңіз.

Макарон саңырауқұлақтармен пісірілген. Басты пиязды кеседі, пассерлейді, жолақшалап ұсақ туралған қайнаған саңырауқұлақтар қосып, 5 ... 6 минут қуырады. Содан кейін пияз бен қуырылған саңырауқұлақты макаронмен араласады.

Ветчина және томат қосылған макарон. Туралған саңырауқұлақтарды басты пияз және ветчинаны майға қуырады. Пассерленген томат пюресін қосады және піскен макаронмен араластырады.

Ұсынарда, аскөк себеді.

Ірімшікпен пісірілген макарон. Екінші тәсілмен дайындалған қайнаған макаронды маргаринмен әрлеп, маймен сыланған кепкен нан ұнтақтарын сеуіп, порциялық табақшаға салады, үстіне үгітілген ірімшік, май себелеп, сыртқы қабығы қызарғанша көмбештейді.

Порциялық табақшада *ұсынады*. Таратарда еріген сары май құяды.

Спагетти дайындау. Спагеттиді дайындаудың көптеген рецептілері бар – беконмен, теңіз өнімдерімен томат-фреско және туцемен және т.б. және тунец (түсті қосымша 7 сур.).

Паста «Карбонара». Бұл спагеттиде үстінен жұмыртқа мен ірімшік тұздығы құйылған беконның жіңішке тілімшелері. Тұздық жаңа ғана дайындалған ыстық пастамен тұздық дайын болады. Тұздыққа өткір дәм беру үшін сарымсақты қосыңыз. Карбонариға кейбіреулер ақ шарап қосуды ұсынады, бірақ Италияда бұлай ету әлі күнге дейін талас тудырады. Карбонароға кілегей қосуға болады, бірақ көптеген итальяндық аспаздар бұл әдісті қолдамайды.

Ең бастысы - спагеттиді қайнату мен тұздық дайындауды бір мезгілде істеу.

Тұзды суда спагеттиді «аль-денте» жағдайына келгенше тұзды суда қайнатады. (дайын болғанша толық жеткізбейді). Сонымен қатар, табақшада қатты отта, зәйтүн майын қыздырады, туралған бекон қосылып, шамамен 2 минут май ерігенше қуырып, содан кейін майдалап туралған сарымсақ қосылады және тағы 2 минут қуырылады. Жеке ыдыста жұмыртқаның сарыуызын жеңіл араластырып, үгітілген пармезан, тұз, бұрыш қосып, араластырыңыз. Италиялықтар дайындалған спагеттиді сорғышқа лақтырмайды, оларды жууға және оларды кептіруге болмайды.

Дайын спагеттиді екі қасықпен алып, тарелкелерге салады, үстінен бекон салып, тұздық құяды. Спагеттиді дуршлагпен қақпақылауға болады, содан кейін оны тез арада беконмен араластырып, тұздық құйып, аскөк жапырақшалармен әрлеп ұсынады.

Теңіз өнімдері бар папарделле. Т ұ ж ы р ы м д а у: папарделле- 70 г, шағын кальмар - 2 дана, коктейльдер асшаяндары - 50 г, Створкедегі мидия - 1 бірлік, албырт - 50 г, ірімшік «Дор-блю» - 15 г, ірімшік «Грана Падано» - 10 г, шалот пиязы - 20 г сарымсақ – 1 тілімше, кілегей 36%-дық - 70 г, құрғақ ақ шарап - зәйтүн майы, ақжелкен, тұз, бұрыш 50 г.

Кальмарды жабысқақ қабықшасынан аршиды, читиннен, сиядан тазартылып, тұзды қайнаған су құйылады. Албырт балықты зәйтүн майымен қуырылады, шалот және майдалап туралған сарымсақ зәйтүн майымен қуырылады. Папарделле пастасын 2 ... 3 мин қайнатылады,

табақшаға сарымсақ пен пияз табақшасына ауыстырып салады, шарап және ірімшік «Dor Blue» қосылады және араластырады, шарап буланғанша қыздырылады. Содан кейін асшаяндарды және мидияларды қосады, 2 мин қыздырады, кілегей, тұз, бұрыш қосып, араластырыңыз.

Дайын пастаны тарелкаға бөліп салады, үстінен, мидия, албырт, асшаян салып, үгітілген ірімшік «Грана Падано», және ақжелкен себіледі.

«Болоньезе» лазаны. Т ұ ж ы р ы м д а у: тартылған ет - 600 г тұздығы «Болон» - 600 г сары май - 60 г бидай ұны - 75 грамм зәйтүн майы - 35 грамм, сүт - 750 мл, лазанья құрғақ жапырағы - 10 дана, қатты ірімшік - 500 г, тұз, дәміне қарай бұрыш. **Өнімділік:** 6 порция.

«Бешамель» тұздығын дайындау үшін, ыдысқа сары май құяды, зәйтүн майын қосады, үнемі араластыра отырып, ерітіп ұн себедіг оны пассерлейді, соңынан сүтін құйып алып, отты азайтады, майсыз қаймақ консистенциясына жеткізеді.

Тураманы зәйтүн майымен қыздырылған табаға дайын болғанша қуырады, «Болоньезе» тұздығын құйып, тұз, бұрыш қосыңыз.

Форманы сары маймен майлап, түбіне аздаған «Бешамель» тұздығын құяды, лазанья жапырағын жаяды, үстіне турама салады, турамаға қатты ірімшік, ірімшікке - «Бешамель» тұздығы. Тұздыққа лазаньяның жапырағын салып, үстіне туралған ет, содан кейін үгітілген ірімшік, тұздық қойыңыз. Бұл процедураны форма толғанша қайталанады. Лазаньяның жапырағының соңғы қабатын Бешамель тұздығымен майлап, және көп мөлшерде үгітілген ірімшік себеді, 7.10 мин қалдырып, содан кейін 180 ° C температурада 30 минут пісіріңіз.

Дайын лазаньяды бөліктерге кесіп таратады.

«Болоньезе» тұздығы – бұл итальяндық ет тұздығы. Оны дайындау үшін басты пияз, сәбіз және болгар бұрыштары шағын текшелерге турайды. Зәйтүн майы бойынша пиязды пассерлеп, турама қосып қуырады, содан кейін туралған сәбіз мен болгар бұрыш қосып, бірге қуырыңыз. Содан кейін қызанақ паста немесе консервіленген қызанақты өз шырындарында және дайын болғанша бұқтырады. Бұқтырып бітер алдында, тұз, бұрыш және майдалап туралған базилик қосыңыз.

Ұсынылған лазанья «Болоньезе» тұздығы рецептін тартылған ет қосылмай дайындалады.

Сапаға қойылатын талаптар. Сусыма ботқа. Түгелдей ісінген дән жақсылап қайнатылады, негізінен пішінін сақтап, бір-бірінен ажыратылып тұрады.

Тұтқыр ботқа. Астық дәндері өте жақсы қайнатылады. Ботқа 60 ... 70 ° С температурасында қою массаға айналады, тарелкеге үйіп салынады, жайылып кетпейді.

Сұйық ботқа. Толық бөккен дән жақсылып пісіріледі, пішінін жоғалтады, құрамы сұйық, біртекті, тарелкеде жайылады.

Ботқада ащы дәм болмау керек немесе күйдірілген ботқаның иісі шықпайды, артық дәм болмайды.

Ботқа өнімдері беті біркелкі, оның түсі - оның түсі - алтын сары немесе ашық-қоңыр. Тұтастығы кеуекті болып табылады. Өнімдер толығымен пісірілген, дән жармасы толық қайнатылады. Өнімнің дәмі мениісі өзінетән.

Бұршақтардың дәндері - жұмсақ, жақсы қайнатылған, бірақ күйік дәмінсіз, олардың пішінін сақтайды.

Пісірілген макарон өнімдері қатты күймеу, жабыспау, сынбауы, не жылбысқы болмау керек.

Сақтау шарттары мен мерзімдері. Жарманың дайын тағамдары - бұршақты және макароннан жасалған дайын тағамдар 70...80 ° С температурада (мармитте) сақталады. жарма - 6 сағат тұтқыр ботқа, домалатпа ет, және олардың котлет, бұршақ тағамдарын жарма көмбештерін дайын болғаннан кейін 3 сағаттан артық сақтамайды, ал макарон өнімдерін – 2 сағат, ал сусыма ботқа - 6 сағаттан артық сақталмайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Астық, бұршақ және макарон өнімдері жылумен өңдеу кезінде қандай өзгерістерге ұшырайды?
2. Жарма, бұршақ пен макарон өнімдері тағамдарының мәні қандай?
3. Жарма мен бұршақ қалай дайындалады?
4. Консистенция бойынша ботқа классификациясын келтір.
5. Сусыма ботқасын дайындау үшін қанша сұйықтық қабылданады?
6. Қарақұмық жармасы ботқасын қалай дайындауға болады?
7. Тұтқыр жарма ботқасын қалай дайындауға болады?

8. Бұршақтарды қалай дайындайды?
9. Макарон өнімдерін дайындаудың қандай әдістерін білесіз?
10. «Карбонара» пастасын қалай дайындау керек?
11. «Болоньезе» тұздығын дайындау технологиясын сипаттаңыз.
12. «Болоньезе» лазаньясын қалай дайындауға болады?
13. Макарон өнімдерінің қандай түрлерін білесің?

БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІНЕН ТАҒАМДАР

10.1. БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫНЫҢ МАҢЫЗЫ

Балық тағамдарының тағамдық құндылығы ең алдымен жоғары сапалы ақуыздардың құрамымен анықталады. Бұл ақуыздар тирозинге, аргининге, гистидинге және лизинге бай. Балықтардағы азотты заттардың мөлшері 13...21% құрайды. Балық ақуыздарының сіңімділігі 97% құрайды.

Балықтардағы *май* мөлшері 0,1.33% құрайды. Оның құрамына биологиялық активті қанықпаған май қышқылдары мен май мен еритін дәрумендер А және D, фосфатидтер және холестерин кіреді. Майды жоғалту шамамен 90% құрайды. Қанықпаған май қышқылдарының көп мөлшерде болуына байланысты балық майы өте төмен балқу нүктесіне ие, ол оңай тотығады және балықтың сапасы нашарлайды. Төрт немесе алты қосарланған байланыстары бар май қышқылдары әсіресе тотықтанады, ал теңіз балықтарында тұщы су балықтарынан 1,5-2,0 есе жоғары болады. Осыған байланысты, теңіз балықтары тіпті мұздаған жағдайда да нашарлайды.

Балықты сақтау кезінде майларды тотықтыратын өте белсенді ферменттер бар, бұл жағымсыз иіс пен дәмді заттардың жиналуына әкеледі. Теңіз балықтарының ферменттері әсіресе белсенді.

Балықтың *минералды құрамы* әртүрлі. Мысалы, теңіз балықтарындағы күлде натрий мен хлор қосылыстары тұщы күлге қарағанда 7 есе көп. Теңіз балықтарында көптеген йод тұздары бар.

Балық - *майлы еритін витаминдердің көзі*.

Кейбір балықтарда (майшабақ, карпов және т.б.) тиаминді жабатын тиаминаз ферменті бар. Жылумен өңдеу кезінде тиаминаз жойылып, оның теріс әсері шикізатсыз мұздатылған балықты - строгодануды ғана қолданғанда ғана әсер етуі мүмкін.

Балық етінің ерекшелігі - құрамында *экстрагенттердің* көп мөлшері. Теңіз балықтарының етінде олар тұщы судың етіне қарағанда көбірек, ал олардың әртүрлі композициясы бар. Бұл теңіз балық тағамдарының ерекше иісі мен дәмін түсіндіреді. Балық етінде іс жүзінде глютамин қышқылы, кіші креатин және креатинин жоқ (бұл «ет» дәмін қалыптастыруда маңызды рөл атқаратын заттар). Кейбір балықтың еті (скумбрия, соры, тунца) *гистидиннің* (әсіресе қара еттің) ұлғаюы бар, ол сақталған және пісірілген кезде гистамин болады. Кішкентай мөлшерде бұл пайдалы және көп мөлшерде ол зиянды (100 мг астам), сондықтан осы балықтың еті балалар мен жасөспірімдерге арналған тағамдарды дайындау кезінде пайдаланылмайды.

Ерітуден кейін балықты сақтамаңыз, одан котлет дайындау керек.

Ерекше балықтың иісі моно-, ди-, триаминдер болып табылатын ұшпа заттардың кешені болып келеді. Теңіз балықтарындағы бұл қосылыстар тұщы суларға қарағанда 2,5 - 3,0 есе, ал аммиак - 10-15 есе артық. Сақтау кезінде ұшпа заттар жинақталады. Триметиламин иісі өте жағымсыз, балық майын еске түсіреді, ауыз қуысында және қолдың бетінде ұзақ сақталады. Балық етіндегі аминдер жас мөлшеріне қарай ұлғаяды, сондықтан үлкен үлгілері көрсетілген балық айқын иісті болып табылады. Бұл балық тағамдары үшін айқын хош иісі бар дәмдеуіштер (сарымсақ, томат және т.б.) таңдағанда ескеріледі. Өткір ерекше иісі бар балықты көптеген дәмдеуіштермен қайнатып, балық тағамдарын лимонмен ұсынуға тиіс.

Балықтың тағамдық құндылығы гарнир мен тұздықтарға байланысты артады. Гарнир ретінде көптеген көмірсулар бар пісірілген және қуырылған картопты пайдалануға болады.

Жаңа піскен балық қайнатылған, буланған, қуырылған және көмбештелген. Буланған түрде балық сирек дайындалады. Оны жұмсарту үшін буламайды, ерекше дәм береуге. Тұздалған балықты қайнатуға немесе булауға жақсы.

Жылумен өңдеу әдісіне байланысты балық тағамдары қайнатылған, қайнатылған, буланған, қуырылған, көмбештелген, бұқтырылған болып бөлінеді. Балықты жылумен өңдеу әдісі тіндердің құрылымы мен құрамын, бұлшықеттердегі су мен ақуыздың, май мен ақуыздың қатынасына байланысты.

Қуыру үшін сәлді және нәзік еті бар балықты пайдаланады (палтус, треска, минтай, путассу және т.б.). Пісіру мен булау үшін неғұрлым тығыз етті балық (тунец, скумбрия, горбуша, кета және т.б.), өйткені пісірілген және буланған балықтарға арналған тұздық тағамға сәл береді.

Балықты жылумен өңдеу кезінде күрделі физикалық және химиялық өзгерістер орын алады: ақуыздар, майлар, минералдар және өндіруші заттармен кездесетін процестермен байланысты тағамдық құндылықтардың өзгеруі; массаның өзгеруі; өнімді жұмсарту; дәм мен хошиистің пайда болуы.

Ақуыздардың ұюы. Балық жылынған сайын бұлшықет белоктарының денатурациясы (ұюы) орын алады. Денатурация температурасы 30...35 °С, 60...65 °С температураға қызған кезде денатурация тез басталады, ал денатурация жылдамдығы 80 °С температурасында шамамен 90.95% ақуыз.

Денатурация ақуызды ұйытуға әкеледі, миофибрилдік гелдер (бұлшықет талшықтары) қалыңдайды. Сонымен қатар, гидратация азайып, судың көп бөлігі онда ерітілген минералды және экстракты заттармен, сондай-ақ витаминдермен бірге сығылады. Нәтижесінде бұлшықет талшығының диаметрі азайып, өнімнің тағамдық құндылығы азаяды, дайын өнімнің салмағы азаяды. Жылыту температурасы неғұрлым жоғары болса, онда талшықтары соғұрлым тығыз болады, еритін заттардың және массаның жоғалуы неғұрлым көп болса, балықты жақсы дайындауға және оны 80.90 °С температурада ұстауға болады. Қуыру кезінде балық бағасы 80...85 °С дейін жылынып, бұлшықет талшықтары аз мөлшерде жинақталады.

Пісіру мен булау кезінде, кейбір еритін ақуыздар денатуратталмас бұрын сорпаға (шамамен 1% протеинге) айналады. Алдағы уақытта, бұл ақуыздар денатураттауға және ұюға ие болады, сорпа қабатының бетінде – көбік пайда болады.

Ақуыз коллагенінің өзгеруі. Дәнекер тін негізінен ақуыз коллагенінен тұрады. Бұл органикалық бөлігінің бөлігі сүйектер, тері, қабыршақ, қабырға жабыны, бекіре тұқымдас балықтарының сүйек қоңызшалары және т.б. болып табылады. Балықты қыздырғанда, қосылыс тінінің коллаген байламы судың астында шырмалады. Әрі қарай қыздыру кезінде молекулалық аралық байланыстар бұзылып, талшық ұзындығы 1/3 шамасында (ұйып немесе шөгу) азаяды. Денатурацияның нәтижесінде балықтың көлемі бұрынғысынан азайып кетеді, бірақ ет мөлшеріне байланысты емес.

Балық терісінде коллаген дәнекерлеуі бұлшықет тініне қарағанда терінің сызықтық өлшемдерін (шөгуді) айтарлықтай азайтады. Бұл бөлшектердің деформациясына әкеледі, сондықтан жартылай фабрикаттардың терісіне жылумен өңдеуден бұрын кесулер жасалады.

Кейінгі жылыту кезінде коллаген талшықтары бұзылады, яғни олардың бөлек полипептидтік тізбектерге (коллагеннің деагрегациясы) бөлінеді. Нәтижесінде коллаген еритін глютинге (желатин) айналады. Коллагенді глютенге көшіру балық жұмсартудың негізгі себебі болып табылады. Ұзақ уақыт бойы жылумен өңдеу кезінде барлық коллагендер глютен болады, бұлшықеттер миокомдарға бөлінеді және өнім сапасы нашарлайды.

Майлардың өзгеруі. Пісіру мен булау кезінде май ериді. Жылытылатын майдың мөлшері балықтың май құрамына және оның тіндерге бөлінуіне байланысты.

Жартылай фабрикаттардың аршылған балықтан (нәлім балық, шортан, көксерке және т.б.) қуыру кезінде май сіңіріледі және майлы балықты қуырған кезде (палтус, камбала, майшабақ) қызады. Бұл жағдайда балықтың майлы құрамы ғана емес, сонымен қатар майлы тіндердің құрылымының ерекшеліктері де маңызды. Бекіре балығы, мысалы, олардың майларының жоғары болуына қарамастан, кез-келген жылумен өңдеуде майдың аз бөлігін жоғалтады. Бұл олардың майлары омыртқалы колоннаның бойында және миоком арасында, ал қосылыс тінінің жасушаларында орналасқанда пайда болады.

Қуыру үрдісінде майдың бір бөлігі түтінге байланысты шашырап кетеді, ал қалған бөлігі нан өнімдерін қуыру кезінде нан пісіру арқылы сіңеді. Балықты жылумен өңдеудің барлық әдістерімен қанықпаған май қышқылдарының мөлшері азаяды, қаныққаны артады.

Еріген заттардың массасы мен мазмұнын өзгерту. Пісіру процесінде сұйытылған заттардың балықтың массасының шамамен 1,5% сорпаға өтеді. Егер шығынға жол берілсе, ол 1,3...1,4% -дан сәл аз. Өндірілген заттардың басым бөлігі (шамамен 50%) ақуыз, қалғаны - глютен, экстракттер, минералды элементтер және майлар. Құрамында дипептидтер (карносин, ансерин), аминдер, аминақышқылдар және т.б.

Балықты қуыру кезінде еритін заттардың жоғалуы әлдеқайда аз.

Балықтың жартылай фабрикаттарының массасының өзгеруі ылғал мен еритін заттардың жоғалуына, сондай-ақ коллагенмен ылғалдың жұтылуына байланысты. Бұдан басқа, массаның өзгеруі босатылған немесе сіңірілетін майдың мөлшеріне, балықты қабылдау мен қуыру кезінде ылғалдың булануына әсер етеді. Термиялық өңдеу кезінде балық массасының жоғалуы 18...20% құрайды. Балықты пісіру және қуыру кезінде, шығындар іс жүзінде бірдей, айырмашылық 1.2% құрайды.

Қуыру кезінде балықтың табиғи бөліктерінің массасы нанға қарағанда көбірек азаяды. Инфрақызыл сәуле (электрлік гриль) балықты қуыру, салмақ жоғалтуды азайтады – 4.5%. Бұл қыртыстың тезірек қалыптасуы және жылумен өңдеудің ұзақтығы азаяды.

Қуыру кезінде кесілген массаның өнімдері массаның 15% жоғалтады. Бұл өнімдерде дәнекер тіннің құрылымы бұзылып, коллагенді дәнекерлеу ылғалдылықты азайтуға әсер етеді. Осындай шағын массаның жоғалтуының тағы бір себебі бар - бұлшықет белоктарынан шыққан ылғал толтырғыштың кеуектерінде сақталады (ұнтақталған нан).

10.3. ҚАЙНАТЫЛҒАН БАЛЫҚТАН ТАҒАМДАР

Пісіру үшін, қайнатылған күйде жақсы дәмі бар балық түрлерін пайдаланады. Лещ, сазан, корюшка, навага, карась, вобла, салака және майшабақ сияқты балықтарды қайнатуға пайдаланбай, олар қуырылған түрінде дәмдірек.

Балықтың порцияланған кесектерін үзбе және тұтас түрінде пісіреді. Бекіре тұқымдас балықтан басқа кез келген балықты порция кесектерімен пісіреді; үзбе немесе үлкен бөлікте (5 кг дейін) тек бекіре тұқымдасты; тұтас - банкет тағамдарын дайындау үшін үлкен балық. Бүтін балықты арнайы балық қазандарында бүтіндей пісіреді (ішіндегі тормен сопақша нысаны) немесе кастрөлі бар. Су қайнағаннан кейін қыздыруы азаяды және 80.90 °C температурада қатты қайнатпай пісіру жалғасады.

Порциялық кесектермен пісіру. Порцияның балық бөліктері теріні жоғары қаратып бір қатарда жиналады. Балыққа ыстық су құйылады (балықтар 1 кг 2 литр). Дәмін жақсарту үшін басты пияз, ақ тамыр, сәбіз қосуға болады. Лавр жапырағы, бұрыш, балық өзіндік жағымсыз иісі бар кезде ғана пайдаланылады.

Теңіз балығы, өзіне тән иісті (пикша, палтус, тісті, нәлім балық және т.б.), жағымды дәммен пісіреді, суға тұз, иісті бұрыш және ащы, лавр жапырағы, басты пияз, сәбіз, ақжелкен, аскөк, балдыркөк салып, 5.7 мин бойы қайнатады, содан кейін балық салып дайын болғанша пісіреді. Балық кесегінің 150...200 г массасын шамамен 12...15 мин. қайнату жалғастырылады.

Нәлім балық, ставрида, жайын және басқа да балықтарды пісірген кезде кейде қияр тұздықты немесе қабығы мен тұқымынан тазартылған қияр қосады. Бұл дәмді жұмсартады, белгілі бір иісті әлсіретеді, балық нәзік консистенцияға ие болады.

Форелді және бекіре тұқымдас балықты пісірген кезде жағымды дәмдеуіштер мен көкөністерді қоспайды, бұл балық жағымды дәмі бар, хошиісті, жағымсыз иісін жою керек емес.

Бөліну кезінде балық салмағын жоғалту шамамен 20% құрайды.

Үзбелерді пісіру. Тағам дайындау үшін дайындалған бекіре балығының үзбелерін торға салады. Үзбенің пішінін сақтау үшін байлайды. Өте үлкен үзбелер (белуга) 2...3 кг массасы бар кесектерге бөлінеді. Бекіре балығына суық суға құйып, дайын болғанша әлсіз отта қайнатады. Үзбелерді қайнату ұзақтығы:

севрюга - 45...60 мин;

бекіре балығы - 1,0.1,5 ч;

белуга — 2,0...2,5 ч.

Жаппай массасы шамамен 15% құрайды.

Үзбелер негізінен суық тағамдарға арналған. Пісірілген үзбелер ыстық сорпамен жуылады және шеміршектен тазартылады.

Тұтас дайындау. Тұтас балықты негізгі тапсырыс бойынша пісіреді. Арқан балық, форель, судака және т.б. тұтас пісіруге болады. Пісірген кезде келесідей форелдер (1,5.2,0 сағ), көгілдір түс болуы үшін, оны жылытылған 3%-дық сірке су ерітіндісіне 20.30 мин салып, тұзды суда пісіреді.

Пісірілген балық үшін гарнир ретінде қайнатылған картоп, картоп пюресі мен лимон кесектерін пайдалануға болады. Пісірілген балық тағамдарына «Польский», «Голландский», томатты, «Шампань» тұздығын береді. Пісірілген балық тұздықсыз да ұсынуға болады, онда оған ерітілген сары май құйылады. Пісірілген балық тағамдарын өсімдік көгі, ақжелкен немесе аскөкпен безендіреді.

Пісірілген балық «Польяк» тұздығымен. «Польяк» тұздығымен негізінен көксерке, шортан, жайын, Қиыр Шығыс арқан балығы, бекіре тұқымдас балығын ұсынады. Қайнатылған балықтың порцияланған кесектерін тағамға не тарелкеге салып, айналдыра бүтіндей не кеспек пішінде қайнатылған картоп түйнегін салып, шабылған өсімдік көгін картопқа сеуіп, ерітілген сары май құяды. «Польяк» тұздығын жеке не балықтың өзіне құйып ұсынады.

Пісірілген балық «Голланд» тұздығымен. Балықты пісіріп «Польяк» тұздығымен сияқты ұсынады. Көксерке, Қиыр Шығыс арқан балығы, теңіз алабұғасы, нәлім балықты «Голланд» тұздығымен ұсынады..

Пісірілген балық ақ тұздықтар мен каперспен. Балықты пісіріп «Поляк» тұздығымен сияқты ұсынады. Әбетте нәлім балық, судак, палтус, камбала, Қиыр Шығыс арқан балығы, сига, омуля, теңіз алабұғасын ақ тұздықтар мен каперспен ұсынады. Пісірілген балықты басқа да тұздықтармен (мысалы, «Шампань» тұздығымен) ұсынуға болады.

10.4.

БУЛАНҒАН БАЛЫҚТАН ТАҒАМ

Булау кезінде, пісіру кезіне қарағанда балық қоректі заттарды аз жоғалтады. Булауға (стерлядь, судак, нәлім балық, шортан, теңіз алабұғасы, угорь, кефаль, тісті, камбала, палтус), жоғары тағамдық құндылыққа ие, нәзік тері мен етті балықты пайдаланады. Булаудан қалған сорпаны тұздық дайындау үшін қолданады.

Форель, стерлядь, судак сияқты үлкен емес балықты тұтас булауға болады; үзбемен - бекіре тұқымдас балығын; порциялық кесектермен - камбаланы, палтусты, бекіре тұқымдас балықты және т.б. Терісіз, сүйегімен не терісімен сүйексіз балықтарды порциялық кесектермен булаған жақсы.

Булау үшін балықты сопақ табаға немесе кішкентай табаққа салып, балықты коробинде булауға болады. Бекіре тұқымдас балықтың үзбесін алдын ала шарпиды, майда және ірі қоңызшалардан тазартып, терісін төмен қаратып, порциялық кесектерді - бейімдікте (бір кесектен басқасына); стерлядь - ішке; кейде үзбеден терісіналып тастайды.

Қабыршақты және қабыршақсыз балықтың қалың кесектерінің бөліктері дайын болуға жету үшін, терісімен порцияға кесілген кесектерін бір қатар етіп салып, ал кесектерді терісімен, сүйегімен терісін жоғары қаратып салады.

Содан кейін балық ыдысқа салып, кейін оған су немесе сорпа оны толтыру (сұйықтық, оның биіктігі $1/3$ балықты қамтуы тиіс - балық 1 кг суды шамамен 0,3 литр), ақ тамырлар, басты пияз, дәмдеуіштер қосып, жабық қақпақта булайды. Балықтарға жұмсақ әрі ерекше дәм беру үшін лимон қышқылын, тұзды ерітінді, ақ шарапты қолдануға болады. Порцияланған кесектер қаңылтыр $80...82\text{ }^{\circ}\text{C}$ жылынған кезде дайын болып есептеледі. Порцияланған кесектердің булану ұзақтығы 15...20 мин, бүтін және үзбе балықтар – 25.45 мин. Балықтың салмағын жоғалтқан жағдайда 15.20% құрайды.

Буланған балықтан тағамға негізгі гарнир ретінде қайнатылған картоп немесе картоп пюресі қолданылады, ал қосымшаға - шампиньондар немесе ақ саңырауқұлақтар, асшаян мойыны немесе крабдар қолданылады.

Ұсынарда лимон тілімдерін салып, гарнирге еріген сары май құйып, майдалап туралған ақжелкен немесе аскөк себеді. Буланған балыққа тұздықтар томат, томатты саңырауқұлақпен, булы, тұзды, орысша, ақ шарап не «Шампань» тұздықтары) құяды.

Буға пісірілген балық - Шортан, судак, теңіз алабұғасы және бекіре тұқымдас балықтарды буға пісірілген тұздықпен дайындайды. Терісімен сүйексіз не терісіз сүйегімен балықты порция кесектеріне бөліп, бір қатар етіп ыдысқа салып, тұз, бұрыш, сеуіп, ақжелкен тамырын, тілімдеп кесілген басты пияз қосады. Содан кейін жартысын жабатындай етіп балық сорпасын құйып, аз отта дайын болғанша булайды.

Бекіре тұқымдас балықтың үзбесін порция кесектеріне кеседі, шарпиды, жылы сумен шаяды, ыдысқа салып, ақ шарап қосылған сорпада булайды. Балықты татымдықсыз булайды.

Егер майда стерлядты пайдаланса (400 г дейін), онда оны сүйек жанындағы қоңызшалардан тазартып, ақтармалап, жонын алып, мұқият жуып, содан кейін тұздап, сақинашалап айналдырып, ақ шарап қосылған сорпада булайды. Булағаннан кейін стерлядтың арқа қоңызшаларын кесіп тастайды.

Буланған балықты жылытылатын ыдысқа немесе тағамға салып, пісірілген картоп немесе картоп пюресі гарнирлейді, балыққа жаңа піскен ақ саңырауқұлақтар немесе шампиньон, асшаяндар мойынын немесе шаяндар салып, тұздық құйып, үстіне цедрасыз лимон тілімін салады. Гарнирге еріген сары май құйып, майдалап туралған шөптер себеді.

«Ақ шарап» тұздығындағы балық. Бұл тұздықпен көксерке, қиярша, камбала, угря, сига, арқан балық, бахтақ, ақбалық, пиццан, пахтадайындалады.

Балықтың порцияланған кесектерін ақжелкен, басты пияз және ақ шарап қосып булайды. Бахтақты, ақбалықты ақжелкен мен басты пияз қоспай булайды. Балық дайын болғанда, сорпасын мұқият құйып алып, оған «Ақ шарап» тұздығын дайындайды.

Дайын балық кесектеріне қуырылған нан кесектері (қуырылған нан) не қабатталған қамырдан жасалған қуырылған нан қойылады. Балыққа тілімшелеп кесілген қайнатылған саңырауқұлақтар, асшаян мойынын салып, тұздық құйып, үстіне лимон тілімін салады.

Тұтас тұлыппен буланған балықты тағамға салуға болады, айналдыра қатпарлы қамырдан жасалған пішінді қуырылған нан кесектерін қойып, қайнатылған картоп, өсімдік көгі, ақжелкен немесе аскөкпен гарнирлейді.

«Тұзды» тұздығындағы балық. Дайындалған бекіре тұқымдас балықтың үзбесін не бекіре балығының порциялық кесектерін, көксерке, шортан, камбаланы ыдысқа салып, сорпа, қияр тұздығын құйып, булайды. Булаудан қалған сорпадан «Рассол» тұздығын дайындап, оған шампиньон, шарпылған және жұқалап кесілген тұзды қияр, езілген, майдалап туралған бекіре балығының шеміршегін қосып, содан кейін тұздықты 75...80°C температураға дейін қыздырады.

Дайын балықты жылытылған ыдысқа салып, оған тұздық құйып, қайнатылған картоп, лимон, өсімдік көгі, ақжелкен не аскөкпен гарнирлейді.

Орысша буланған балық салат орыс тілінде (томатта буланған балық).

Бекіре былығы, ставрид, налим, нәлім балық және басқа да балықтарды ақ тамыр, басты пияз және қайнатылған шампиньон қосу арқылы булайды.

Тұздыққа арналған гарнирді дайындаңыз: сәбіз және шағын текшелерге туралған ақжелкенді бөктіреді; саңырауқұлақтарды пісіреді, тілімдеп кеседі; тұзды қиярды қабығымен тұқымынан тазартады, тілімдеп турап бөктіреді, басты пиязды жартылай сақиналап кесіп, шарпиды; каперсты тұзынан сығады; зәйтүн жемісін сүйексіз пайдаланылады. Дайын өнімді дайындалған томат тұздығына салып, 8...10 мин бойы қайнағанша қыздырады.

Жылы табаққа немесе тағамға пісірілген картопты қойып, балықты жанына салып, оған тұздық құяды. Үстіне лимон кесегін қойыңыз. Гарнирге майдалап туралған шөптер себіледі. Егер тағамға бекіре тұқымдас балықты пайдаланса, онда тұздыққа қайнатылған шеміршек қосылады.

10.5. ҚУЫРЫЛҒАН БАЛЫҚ ТАҒАМЫ

Балықты қарапайым әдіспен фритюрде (көп мөлшерлі майда) және ашық отта қуырады.

Майда балықты тұтастай, бекіре балықты– үзбемен, шеміршексіз үзбелермен шарпылып кесілген терісіз, порцияланған кесектерімен қуырады. Қабыршақты және қабыршақсыз балықты филеден порциялық кесектерге терісімен, сүйегімен, терісімен, сүйексіз филеден, ал фритюрде қуыру үшін филеден терісіз, сүйегімен кеседі. Массасы 1,5 кг балықтың пластананбаған кесілген тұлыбын кейде кесектеп турады. Порцияланған кесекке аунатпай тұрып кесілген терісін екі-үш жерден балықты қуырғанда деформацияланбау үшін тіледі.

Қарапайым әдіспен балықты қуыру кезінде тұз, бұрыш сеуіп, қызыл немесе ақ ұнға аунатады. Қуыруға арналған табада майды 150 °С дейін қыздырады, балықтың дайындалған бөліктерін салып, алдымен бір жағын, содан кейін екінші жағын қуырады. Қуырылған балық пісіру пешінде не томатпен аралас булап дайындалады. Қуыру үрдісінде балықтың ішкі кесегінің температурасы 75...85 °С көтеріледі. Қуыру ұзақтығы бөліктің массасына байланысты 10...20 мин.

Қуырылған балық тағамының гарниріне қуырылған картоп, пісірілген картоп, сусымалы ботқа, кейде – бұқтырылған, қайнатылған көкөніс беріледі.

Мөңке балық, линия, алабұға, плотва, табан балық қарақұмық ботқасымен ұсынады. Тағамды ақжелкен, өсімдік көгі немесе аскөкпен безендіреді. Балықтың үстіне лимон тілімін салады.

Қуырылған балықты кәдімгідей немесе тұздықтармен ұсынуға болады. Егер балықты тұздықсыз ұсынса, онда оған еріген сары май немесе балық кесегіне сары май кесегін, жасыл май салып ұсынады. сары май немесе жасыл мұнай бөлігін салып балық бөлігімен оны себілген. Балыққа лимон шырыны қосылған ерітілген сары май құюға болады.

Көптеген қабыршақты және қабыршақсыз балықтар томат тұздығы, қызыл, көкөніспен томатты, қызыл түсті томатпен не майонезмен беріледі. Тұздықтар, әдетте, жеке ұсынылады.

Мөңке балық, линия, алабұға, плотва қамайқты тұздықпен, ал арқан балық, бекіре тұқымдас балықтар – томатты тұздықпен, «Шампань» тұздығымен не корнишон қосылған майонезбен ұсынылады.

Ленинградша қуырылған балық. Көксерке, нәлім балық, камбала, жайынның порцияланған кесектерін қуырып, порцияланған сковородкада ұсынады. Балыққа айналдыра дөңкеленіп кесілген қуырылған картоп, сақиналап кесілген үстіне пияз фрисалады.

Лимонмен қуырылған балық (миньер). Порцияланған балық кесектерін негізгі әдіспен қуырады. Сары майды ерітіп, лимон шырынын, өсімдік көгін, ақжелкен, тұз қосып, қайнатып, балыққа құяды. Гарнирге қуырылған картоп ұсынады.

Фритюрде қуырылған балық. «Балық фри» көп мөлшерлі майда қуырылған балықты кеседі. Фритюрде қуыру үшін көксерке, навага, нәлім балық, жайын, палтус, бекіре тұқымдас балықтарды пайдаланады.

Терісіз, сүйегімен балықты филеге бөледі, порция кесектеріне кеседі, ұнға, льезонге, ақ нан ұнтағына аунатады, содан кейін 180 °С қыздырылған майда қуырады. Қуыру ұзақтығы – 8...12 мин. Қуырылған балықты алып тастап, майын сорғытады, суытады және пісіру пешінде немесе аралас бумен пісіргіште 5...7 минут дайындалады.

Гарнир ретінде піскен картоп немесе картоп фриі, ақжелкен, жасыл және лимон тілімдерін пайдаланады. Томат тұздығын, майонезді корнишон қосылған майонезді жеке ұсынады.

Жасыл майымен көксерке (кольбер). Сегіз немесе садақ пішінде дайындалған жартылай фабрикатты фритюрде қуырады, пісіру пешінде немесе аралас бумен пісіргіште 5...7 минут дайындалады. Гарнир ретінде фри картопты пайдаланып, балыққа жасыл май құйып, аскөк және лимон кесегімен безендіріңіз. Томат тұздығы, ақ шарап немесе майонез қосылған қызанақ бөлек беріледі.

Қамырда қуырылған балық (орли). Балық кесегін маринадтайды, өсімдік көгі, ақжелкенді сілкиді, шанышқыға шаншып, клярды қамырға батырады, содан кейін 3,5 минут бойы фритюрде қуырады.

Бөртпе дайындау үшін: ұнтақталған тұзбен жұмыртқаның сарысына, сүт қосып, ұн сеуіп, көкөніс майын қоса отырып мұқият араластырады; қуырудың алдында қамырға көпіршіген ақуызды салады.

Қуырылған балықты жылы ыдысқа немесе тағамға пирамида түрінде салып, жанына өсімдік көгін, ақжелкен, фри және лимон тілімін қояды. Томат тұздығын не корнишон қосылған майонез жеке беріледі.

Тунцтан стейк. Терісіз, сүйегімен тунц филесінен стейк кеседі, орамал көмегімен артық ылғалды сүртеді, қыздырылған майланған темір табаға стейкті салады, алдымен бірінші жағын, кейін екінші жағын қуырып, бұрыш, тұз себеді. Стейкті қуыру ұзақтығы оның қалыңдығы мен оның қуыру кезеңіне байланысты. Нәзік дәмді болу үшін бәрінен бұрын medium деңгейіне дейін келтіру керек (стейк іші шырынды, қызғылт түсте) болады. Қуырудың басқа дәрежесіне жетуге болады. Қуыру алдында стейктер маринадталады (мысалы, апельсин шырынымен).

Таратар кезінде, стейкті жылы табақшаға қойып, лимон немесе лайм баданасымен безендіреді. Гарнир ретінде салат қоспасын, бөктірілген көкөніс және т.б. пайдалануға болады.

Ашық отта қуырылған балық (грильдегі балық). Ұнтаққа аунатып қуырылатын көксерке, теңіз алабұғасы және басқа балықтар маринадтамайды. Дайын порцияланған балық кесектерін ерітілген сары майға малиды, ақ ұнтаққа аунатады. Балғын майшабақ. Арқан балық, ақбалық, нельмді порция кесектеріне бөліп, маринадтайды, содан кейін аунатпай, қуырады.

Дайындалған балықты қыздырылған көмір мен езілген шошқа шпигін гриль ашасына орналастырылады. Ет кесегін алдымен бір жағын, кейін екінші жағын қуырады, ондайда балық кесегінде қоңыр қатты қуырылған жолақтар түзіледі.

Балық грилін қуыру үшін электр және газды торлар қолдануға болады.

Қуырылған немесе қайнатылған картопты грильдегі балыққа арналған гарнир ретінде пайдаланыңыз. Аунатылмаған өнімді еріген сары май құйып, ал аунатылған балыққа корнишон қосылған майонез не томат тұздығымен беріледі. Балық кесектеріне немесе жанына лимон баданасын салыңыз.

Вертельде қуырылған балық. Бекіре балығын вертельде қуырады. Ол үшін терісіз, шеміршегімен порциялық бөліктерге кесіп, тұз, бұрыш сеуіп, істікке шаншып, гриль аппаратында не ыстық көмірде қуырылады. Қуыру барысында балықты өсімдік майымен майлайды.

Гарнир ретінде жасыл немесе басты пияз, лимон тілімдері, жаңа піскен шие қызанақтары, картоп фрилері ұсынылады. Пияз сақинаға, ал жасыл пияз - ұзындығы 4...5 см ұзындықта туралады.

10.6.

БҰҚТЫРЫЛҒАН БАЛЫҚ ТАҒАМЫ

Балық шикілей бұқтырылады не алдын ала қуырылады. Бұқтыру үшін қабырға сүйексіз филеден порция кесектерге бөледі, тұз және бұрыш сеуіп, тұздық құйып, дайын болғанша бұқтырады. Пісірілген картопты гарнир ретінде пайдаланылады. Балықпен бірге картопты бұқтыруға болады.

Көкөніспен томатта бұқтырылған балық. Порциялық кесекке бөлініп дайындалған балықты ыдысқа екі қабаттап, іші көкөніске толтырылған қабаттармен кезектестіре орналасытарды (сәбіз, басты пияз, ақ тамыр) содан кейін сорпа немесе су құйып, көкөніс майын, томат пюресін, сірке қышқылын, тұз және қант қосып, содан кейін 45.60 мин бұқтырады. Дайын болғана 5.7 қалғанда бұрыш және лавр жапырағын қосады.

Гарнир ретінде пісірілген картопты немесе картоп пюресін пайдаланыңыз.

Пияз, сүт қосылып бұқтырылған нәлім балық. Терімен бөлшектерге кесілген нәлім балық филесіне (порциясына екеден), тұз және бұрыш сеуіп, ұнға аунатады, содан кейін қуырады. Балықты ыдысқа орналастырып, басты пияз қосып, бәрін бірге жеңіл-желпі қуырады, ыстық сүт құяды, пияз дайын болғанша бұқтырады. Riva қысу туралған пияз қосыңыз.

Таратар кезінде, пісірілген картоппен гарнирлеп, майдалап туралған шөптер себеді.

10.7.

КӨМБЕШТЕЛГЕН БАЛЫҚ ТАҒАМЫ

Көмбештеу үшін шикі балық пайдаланылады, ал сонымен бірге буланған немесе қуырылған. Қабырғасыз сүйек терісімен не терісіз балықтың филесін порциялық кесектерге кеседі. Майда балықты тұтас көмбештейді. Балықты – қуырылған сырмен не қайнатылған картоп гарнирімен бірге көмбештейді. Қарақұмық ботқасымен де балықты көмбештеуге болады. Көмбештеу үшін ыдысқа не қалыпқа май жағып, тұздық құйып, порция кесектерімен дайындалған балықты салып, гарнир қойып, тұздықпен қатықтап, үгітілген ірішшік сеуіп, май себелеп, қызғылта қабықша пайда болу температурасында көмбештейді. Шикі балықты ақ тұздықта көмбештейді, буланғанын - бу астында және сүтті, қуырылған – қаймақты, пияз, саңырауқұлақ қосылған томатты.

Таратарда ерітілген сары май құйып, майдалап туралған өсімдік көгін, аскөк және ақжелген себеді.

Орысша көмбештелген балық. Бұл тағамды дайындау үшін, көксерке, шортан, нәлім балық, жайын, сазан, лещь, теңіз алабұғасы, бекіре балығы, ақбалық филесін пайдаланады. Майланған, тұздық құйылған табаға не қалыпқа құйып, тұз, бұрыш сеуіп, піскен картопты сақиналап, тілшелеп балықты толық жабатындай етіп салады, үгітілген ірімшік сеуіп, май себелеп және 210...220 °C 15...20 минут бойы көмбештейді. Содан кейін табақты пешке қойып, тұздықты қайнауға жеткізіп, балықшикі болмас үшін 3.5 мин бойы қайнатады.

Таратарда тағамға майдалап туралған өсімдік көгі, аскөк және ақжелкен себеді.

Мәскеулік саңырауқұлақпен қаймақ тұздығында көмбештелген балық. Бұл тағамды дайындау көксерке, жайын, бекіре балығының филесін пайдаланады. Балықтың филе кесегіне тұз, бұрыш сеуіп, ұнға аунатып, қуырады. Табақты не қалыпты маймен сылап, қуырылған балықтың кесегін салып, аздап тұздық құйып, айналасына қуырылған картоп тілшелерін орналастырады. Балық кесегіне қайнатылған ақ саңырауқұлақ тілімшесін, қуырылған басты пияз, қайнатылған жұмыртқа тілімін салып, қаймақ тұздығын құйып, үгітілген ірімшік сеуіп, май себелеп, 10.15 мин бойы 250.270 °C температурада көмбештейді.

Таратарда майдалап туралған өсімдік көгін себеді.

Сүт тұздығында көмбештелген балық. Бұл тағамды дайындау үшін әдетте көксерке, нәлім балық, шортанды пайдаланады. Балықты порция кесектеріне кесіп, булайды. Макаронды қайнатып, оын сары маймен қатықтайды. Сүтті тұздықты орташа қоюлықта дайындайды. Басты пиязды пассерлеп, дайын тұздықпен қосып, қайнауға жеткізеді. Порцияланған табаға не қалыпқа май жағып, макаронды салып, ортасынан ойық жасап, оған булап порцияланған кесекті салады. Үстіне ыстық сүт тұздығын құяды, үгітілген ірімшік сеуіп, сары май себелеп, көмбештейді.

Саңырауқұлақпен томат тұздығында көмбештелген балық. Бұл тағамды дайындау үшін әдетте камбала, нәлім балық, жайын, көксерке, шортан, теңіз алабұғасын пайдаланады. Табаға не қалыпқа май жағып, аз ғана тұздық құйып, қуырылған балық кесегін салып, айналасына қайнатылған картоп тілімін қойып, тұздық құйып, үгітілген ірімшік сеуіп, сары май себелеп, көмбештейді.

Сковордадағы балықтан жасалған тұз көже. Балық филесін 25...30 г массада кесектерге кеседі, оны майланған табаға салып, қабығынан және тұқымынан тазартылып, тілімдеп кесілген тұздық қияр, пассерленген пияз, сары май қосып, сорпа құйып, дайын болғанша көмбештейді. Содан кейін, каперс, пісірілген балық шеміршегін, пассерленген томат пюресін не томат тұздығын қосып, дайын болғанша қайнатады. Майланған порция табағына не қалыпқа бұқтырылған қырыққабат қабатын, оған қияр, пияз қосылған дайын балық салып, үстіне екінші қабат бұқтырылған қырыққабат салады. Жоғарғы жағын орташа үйіп, үгітілген ірімшік сеуіп 15 мин бойы 250-270°С температурада көмбештейді.

Таратарда тұз көжені лимон, зәйтүн, өсімдік көгі, корнишонмен безендіреді.

Кокильницеде көмбештелген балық. Терісіз, сүйегімен балық филесін 25.30 г массада кесектерге кеседі, булайды, содан кейін бөктірілген шампиньон не ақ саңырауқұлақ қосып, буланған тұздықпен қатықтайды. Майланған кокильницеде (раковина пішінде көмбештеуге арналған порция ыдысы), аз ғана сүт тұздығын құйып, дайындалған балыты орналастырып, сарыуыз қосылған сүт тұздығын құйып, үгітілген ірімшік сеуіп, көмбештейді.

Балықты өзі көмбештелген кокильницеде ұсынады. Кокильницены тұғырлы тарелкеге қояды.

Балық котлеті массасынан тағамды дайындау үшін шабылған балықтың жартылай дайын фабrikатын пайдаланады: котлетті және кнель (үзбе) массасы, табиғи толтырғышсыз шабу. Балық котлеті массасы тағамын қуырады, бұқтырады, көмбештейді, кейде буда пісіреді небулайды

Котлеттер, домалатпа ет. Балық котлеті массасын котлет не домалатпа ет етіп пішіндейді, кепкен нанға аунатады, екі жағынан қызғылт қабыршақ пайда болғанша қуырады. (шамамен 8...10 мин бойы), пісіру пешінде не аралас булау пешінде 5 мин бойы дайын болғанша ұстайды.

Ұсынар кезінде қуырылған немесе қайнатылған картоп, картоп пюресі, пісірілген немесе бөктірілген көкөністер маймен (түстік қоса алғанда, 8-сурет), сусымалы қарақұмық ботқасымен гарнирлейді. Өнімдер еріген сары май құяды. Домалатпа етке томат тұздығын, негізгі қызыл, қаймақты не пияз қосылған қаймақпен құюға болады. Колетке томат не қаймақ тұздығын жеке ұсынуға болады не тұздықты котлет жанындағы тарелкемен беруге болады.

Балық фриінен домалатпа ет. Бұл тағамды дайындау үшін нәлім балық, алабұғаны пайдаланады. Терісіз және сүйекпен филені майда торлы етартқыш арқылы өткізіп, сары май не маргарин тұз қосып, мұқият араластырады. Дайын балық массасын домалатпа ет етіп пішіндейді (1 порцияға 3 дана). Кляр (сұйық қамыр) қамырын дайындайды (қараңыз «Қамырда қуырылған балық»). Пішінделген домалатпа етті сұйық қамырға батырады, кейін қайта алып фритюрде сырты қызғылт түске енгенше қуырады, содан кейін пісіру пешінде не аралас булау пешінде дайын болғанша жалғастырады.

Тағамды күрделі гарнирмен ұсынады.

Шабылған балық зразасы. Зраза – жартылай дайын фабrikатын дайындайды. Табада пішінделген зразаны екі жағынан қуырып, пісіру пешінде аралас булау пешінде дайын болғанша 5 мин ұстайды.

Таратарда зразаны жылытылған табаға салып (1 порцияға 2 дана), ерітілген май не маргарин құяды. Гарнир ретінде қуырылған не пісірілген картоп пайдалануға болады. май ағызып кетсе, оларды ерітілген маймен немесе маргаринмен құйыңыз. Бүйір тағам ретінде пісірілген немесе қуырылған картоп, пісірілген немесе маймен бөктірілген көкніспен пайдалануға болады. Томат немесе қызыл томат тұздығы бөлек беріледі немесе зразаға құйылады.

Тельное (бүтін денемен). Жартылай дайын фабrikат тельді зразаны жарты ай түрінде пішіндейді. Пішінделген жартылай фабrikатты фритюрде қызғылт қабыршақтанғанша қуырып (шамамен 3.4 минут) алады және майын сорғытады. Содан кейін жартылай дайын фабrikатты 250 ° С температурада 4...5 мин бойы өнімнің сыртқы беті ұсақ ауа кеуекшесі пайда болғанша дайындайды.

Тельді босатарда қыздырылған тарелкеге салып (порцияға 2 дана) салып, қуырылған картоп және көк бұршақпен гарнирлейді, сары май не сүт тұздығымен қатықтайды. Күрделі гарнирлеуге де болады. Томат тұздығын жеке береді.

Тефтель. Тефтелді шар түрінде пішіндейді, табада қуырады, томат тұздығымен, көкөніс тұздығымен не қаймақты томатпен, кейін 10.15 мин бұқтырады.

Ұсынарда қызырылған тарелкеге піскен картоп не картоп пюресін, бөктірілген күріш, жанына тефтель салады (порцияға 3.4 дана), өзінің бұқтырылған тұздық қатады. Гарнирге еріген сары май құйып, тағамға туралған шөптер себеді.

Томат соусымен фрикаделькилер. Фрикадельканы басты пияз, жұмыртқа және маргарин қосылған массадаң дайындаңыз. Дайын массадаң 12.15 г массадағы ұсақ шар пішіндейді және булайды. Фрикадельканы ұсынарда қыздырылған табаққа салып (бір қызмет 8.10 дана.), қайнаған не бөктірілген күріш, қайнаған картоп, қайнаған көкөніспен гарнирлеп, тұздық құйылады.

Тұздықтағы үзбе. Кнель массасын дайындап, майланған қалыпта 2/3 биіктікте салып, кейін су ваннасында қайнатады. Дайындығын ыдыс қабырғасындағы масса қатпарынан анықтайды. Дайын кнельді қалыптан алып, қыздырылған тарелкеге салып, теңіз асшаяндарымен, қайнатылған саңырауқұлақтармен безендіріп, буланға тұздық, «Ақ шарап» немесе томат тұздығын құйыңыз.

10.9.

ТЕҢІЗӨНІМДЕРІНЕН ТАҒАМ

Мидидан жасалған тағамдар. Өңделген мидиді 15.20 минут бойы аз суда өсімдік тамырын, басты пияз, тәтті бұрыш және лавр жапырағын қосып, аз мөлшерде суда булайды. Қайнаған немесе бөктірілген мидиден түрлі тағамдар дайындауға болады. Мидиді шикі түрде бақалшақтың өзінде көмбештеуге болады.

Қайнатылған картоп пен қуырылған пияз қосылған мидиі. Дайындалған мидиді тілімдеп тілшелейді, басты пиязбен қуырады. Ұсынарда қыздырылған тарелкеге қайнатылған картоп салып, оған қуырылған миди салады.

Томат соусымен бұға пісірілген мидиі. Мидиді бөктіреді, тілшелейді, басты пиязбен бірге қуырады, кейін порциялық табақшаларға салып не маймен сыланған қалыпқа салады. Айналасына шеңберлеп туралған қуырылған картоп салып, мидиді тұздықтайды, үгітілген ірімшік сеуіп, көмбештейді.

Таратарда порция табасына не қалыпқа тұғырлы тарелке қояды, майдаланған өсімдік көгін себеді.

Көкөніспен сары май тұздығында көмбештелген миди (түсті қосымша сур. 9). Бұл тағамды дайындау үшін «киви» мидийлерін пайдаланады. Мидийді бақалшағынан тазартып, оны шаяды. Порей пиязы және балғар бұрышын, ұсақ текшелеп турап, зәйтүн майымен жылытылатын табаға орналастырады, қуырады, кейін дайын мидийді қосып, ұсақ текшелеп туралған қызанақ, қайтадан қуырылып және тұз бұрыш, құрғақ ақ шарап қосады. Үсдіксіз араластыра отырып, шараптың булан шығарады. Шараптың буы шыққан кезде, кілегей, ұсақ өсімдік гүлін, аскөк пен насыбайгүлді қосып, кейін кілегей қоюланғанша қайнатады. Дайындалған бақалшақты көмбештеу үшін қалыпқа құяды. Әрбір бақалшаққа мидий салып, көкөніспен сары май тұздығын қосып, үгітілген пармезан сеуіп, қабығы қызарғанша көмбештейді.

Устрицтерден жасалған тағамдар. Аспаздық ұсынымға байланысты моллюсканың денесін бақалшақта қалдырады не аршиды. Устрицаны алдын ала лимон сөлін бүркіп, тағамға шикілей пайдалануға да болады.

«Ақ шарап» тұздығындағы устрица. Моллюска денесін бақалшағынан ажыратып, май мен лимон шырынын қосып, бөктіреді..

Қызмет көрсету кезінде бөктірілген устрицаны кокотницаға салып, тұздық құяды, шампиньондар қосып, туралған шөптер себеді.

Саңырауқұлақтар қосылған сүт тұздығымен көмбештелген устрицалары. Устрица бақалшағын аршиды, оның етін бөліп алады, шұңғыл бақалшақты жуады. Устрица етін май мен лимон шырынын қосып, бөктіреді. Бөктірілген саңырауқұлақтар мен тұздық қосылады. (устрица етін қуыруға болады, содан кейін қуырылған түрде саңырауқұлақ қосылады). Массаны араластырады, әбден қайнатады, шұңғыл бақалшаққа орналастырады. Орташа қоюлықтағы сүт тұздығын құйып, үгітілген ірімшік сеуіп, май себелеп, көмбештейді.

Устрица бақалшағын *ұсынарда* қағаз салфетка төселген тарелкеге орналастырады.

Сүтті тұздықтың орнына май тұздығын пайдалануға болады.

Теңіз құнысынан тағамдар. Теңіз құнысының етін жібітіп, жуылады және қайнаған тұзды суға қайнатады (1 литр суға 15 ... 20 г), бұрыш пен тамыр қосып 10...15 мин ұстайды. Теңіз құнысын алдын-ала қайнатпаса да болады.

Тұздықтағы теңіз құнысы. Теңіз құнысын қайнатып, тілшелеп турап, сорпада қыздырады.

Ұсынарда қызыдырылған тарелкеге салып, томат не қаймақ тұзығын құяды, майдаланған өсімдік көгін себеді. Гарнирге қайнаған картоп не картоп пюреcін ұсынады. .

Теңіз құнысы фриі. Теңіз құнысын тілшелеп турайды, қосарлап айунатады, фритюрде қуырады. Таратарда тарақ балықты жылытылған тарелкеге үйіп салыл, картоп фриімен гарнирлейді, еріген сары май құйып ұсақаскөк себеді.

Қамырда қуырылған теңіз тарақ балығы. Теңіз тарақ балығын тілімдеп турайды, 15.20 минут бойы лимон шырынымен тұз, бұрыш және майдаланған көкшөп сеуіп, маринадтайды. Содан кейін теңіз тарақ балығын сұйық қамырға батырып, («Қамырда қуырылған балық» бөлімін қараңыз), алтын түстің пайда болуына дейін майға қуырыңыз.

Ұсынарда теңіз тарақ балығын ыстық тарелкеге үйіп, көк шөппен сәндейді. Томат тұздығы немесе майонезді бөлек ұсынады.

Манго тұздығымен грильдегі теңіз тарақ балығы. Теңіз тарақ балығын ерітеді. Салфеткемен сүртеді, екі жағынан зәйтүн майын бүркіп, маймен сыланған грильде алдымен бір жағын, кейін екінші жағына аударып қуырады, бұрыш, тұз себеді.

Тұздықты дайындау үшін: Манго пюресіне аздаған мөлшерде майда туралған чили бұрышын, майдаланған кинза, лайм шырыны, қант қосып және үздіксіз араластырып, өсімдік майы және зәйтүн майын қосып біркелкі көтерілген масса болғанша араластырады.

Ұсынарда теңіз тарақ балығын қызыдырған тарелкеге салып, тұздықты бөлек береді. Гарнирге шпинадттың сотесін беруге болады. Оны дайындау үшін табаға өсімдік және сары май, майдалап туралған басты пиязбен сарымсақ салып, қуырады, шарап қышқылын қосып, кейін балғын шпинат, тұз, бұрыш қосып тез араластырады, содан кейін оттан тез алып, гарнир ретінде тарелкеге салады.

Таңқышаяннан тағам. Таңқышаяндар тамақтану өндірісінде бәрінен бұрын консерві түрінде және пісіп мұздатылған түрінде түседі. Оны негізінен салқын тіскебасар ретінде пайдаланады, кейде – екінші тағам үшін.

Күріш пен тұздық таңқышаяны. Таңқышаянды шырынмен бірге ыдысқа салып, әбден қайнатады.

Ұсынарда қыздырылған тарелкеге бөктірілген күріш салып, үстіне таңқышаян қойып, «Голландский» кілегей тұздығымен не көкөністі томатпен береді.

Асшаяндардан жасалған тағамдар. Жартылай ерітілген асшаяндарды қайнаған тұзды суға салып, лавр жапырағы, қара бұрыш қосып араластырады, су екінші рет қайнағаннан 3...5 минут бойы пісереді. Пісіріліп мұздатылған асшаяндар 3 минут бойы пісереді, ал шикілей мұздатылғаны асшаяндарды - 5 минут бойы пісереді.

Дайын асшаян бетіне қалқып шығу керек. Пісірілген бөлінбеген асшаяндарды порциялайды. Егер асшаяндарды тағамдар дайындау үшін қолданатын болса, онда олардың қабығын алып тастайды.

Тұздықта көмбештелген асшаян. Асшаян етін маймен сыланған табаға не қалыпқа орналастырып, айналасына қуырылған картоп тілімдерін қояды, қаймақ немесе орташа қоюланған сүт тұздығын құйып, үгітілген ірімшік себеді, еріген сары май бүркіп, 5 минут бойы пісіреді.

Лангуст және омардан тағам (лобстерлер). Орташа лангуст пен омарды алдын ала дайындамай бүтіндей қайнатады. Шикілей мұздатылған панцир мойынын ерітіп, содан кейін түйір қара бұрыш, лавр жапырағын қосып, 10.15 мин қайнаған тұзды суда пісіреді. Үстіне дайын лангустты себеді. Мойынды ыстық күйінде өңдеген дұрыс. Уылдырығы мен ішкі құрылысын етінен ажырату үшін қайшымен ұзына бойы тіліп, панцердің арқа жағынан не қапталынан тіледі. Уылдырықты пайдаланбайды. Етін кесіп, сорпада қыздырып, тіске басар және екінші тағам дайындау үшін пайдаланады.

Омармен лангустты тұтас түрінде, бөлмей ұсынуға болады.

Фритюрде қуырылған лангуст. Мойын етін ұзына бойы тіліп, лезонға батырады, кепкен нан ұнтағымен ұн қоспасында аунатып, фритюрде 3...5 мин қуырады.

Ұсынарда қыздырылған тарелкеге салып, аскөк сабағымен әрлейді.

Кальмардан жасалған тағамдар. Дайындалған тұлыпен кальмар филесін қайнаған тұзды суға салып, екінші рет қайнаған суда 5 мин қайнатады. Ұзақ пісіру кальмар ет ақуыздарының тығыздығы қатайды.

Қаймақта бұқтырылған кальмарлар. Кальмарды қайнатады, таяқшалап кеседі, тұздап, бұрыш себеді, қуырып, майдалап туралып пассерленген пияз ұн қосып, қайта қуырады, содан кейін шұңғыл ыдысқа ауыстырып салып, аз мөлшердегі суға қаймақ қатады. Тағамды жабық ыдыста 3...4 мин бұқтырады.

Таратарда кальмарды қызыдырылған тарелкеге салып, қуырылған не қайнаған картоп, картоп пюресі, сусымалы ботқа, піскен макарон өнімдерімен гарнирлеп, майдаланған аскөк не ақжелкен себеді.

Қуырылып кептірілген нандағы кальмар. Кальмарды қайнатады, бөлшектеп турайды, тұз, бұрыш сеуіп, ұнға, жұмыртқамен кепкен нанға аунатады, кейін сыртқы қабығы қызарғанша екі жағында қуырады.

Таратарда қыздырылған тарелкеге кальмарды салып, қуырылған картоппен гарнирлейді. Кальмарға еріген сары май құйып, ұсақталған аскөк себеді.

Кальмардан котлет. Кальмарды қайнатады, сүтте не бидай наны суында, нәлім балықтың шикі филесінің ұсақтап туралған кесектерімен біріктіреді, кейін мұның бәрін екі рет еттартқыштан өткізеді. Алынған массаға жұмыртқа, тұз, ұсақталған бұрыш қосып массаны мұқият араластырады. Дайын массадан котлетті пішіндеп, кепкен нанға аунатады, кейін қуыру пешінде не аралас булау пешінде екі жағынан қуырады.

Ұсынарда қыздырылған табаға бір-екі котлет салып, қуырылған, қайнатылған картоп, қайнаған, піскен күріш, көк бұршақ, балғын қияр не қызанақ қосып, өсімдік көгімен әрлейді.

Котлетке ерітілген сары май құяды.

Трепангтен тағамдар (теңіз қиярлары). Өңделген трепангты 2...3 сағат бойы қайнатады, кейін түрлі тағам жасауға пайдаланады. Бәрінен бұрын трепангты фарш дайындау үшін қолданады.

Қиыр Шығыстық трепангтар. Ақтармаланып ісінген трепангты және шошқаны 3...4 см ұзындықта баданалап турайдı. Шошқа етін дайын болғанша қайнатып, трепангпен біріктіреді. Қаймақты, пияз бен томат тұздығын қосып, дайын болғанша қайнатады. Таратарда тағамды ыстық тарелкеге салып, қуырылған картоппен гарнирлеп, аскөкпен әрлейді.

Теңіз қырыққабатынан тағамдар. Теңіз қырыққабатын қайнатады, салқындатады және салаттар, көже және екінші тағамға пайдаланылады. Маринадталған теңіз қырыққабаты тағамын пайындау үшін пайдалануға болады. Кептірілген теңіз қырыққабатын пайдаланған кезде, оған қайнаған су құйып, ісінгенше қалдырып, содан кейін жуылады.

Сапаға қойылатын талаптар. Дайын балық тағамдарын сапасы мынадай көрсеткіштермен бағаланауы керек: балық тағамдар атауына, түріне сәйкестік, өңдеу түріне сәйкес, балықты порциялық кесектерге дұрыс кесу, аунату жағдайы, дайындау деңгейі, консистенциясы, иісі, дәмі, тағамды ұсыну.

Тағамды тарату – тағамды таратарда ыдыс жақтауына гарнир мен тұздықпен жұқпайды; нан өнімдері (домалатпа еттен басқа) тұздық қоспайды, оны тұздық сауытта бөлек береді; негізгі өнімді, гарнирлерді мұқият салады; таратуға арналған ыдыстар алдын ала қыздырылады, себебі ыдыс температурасы 65 °С төмен болмауы керек; жаңа піскен көкөністердің гарнирлері салатыдысында бөлек беріледі.

Дайындық дәрежесі - толығымен дайындалған балықтардың жұмсақ еті сүйегінен оңай ажырайды, көгерген иіс шықпайды. Бекіре балығы әсіресе мұқият өңделуі керек, барлық қан тамырлары жойылады. Дұрыс пісірілген балықтың жұмсақ еті қабаттары оңай бөлінеді.

Тағамның кемшіліктері - тұздық балық түріне сәйкес келмейді; гарнир дұрыс таңдалмайды; бекіре балығы мен арқан балық хош иісін дәмдеуіштер иісі басады; теңіз балықтарының иісі (нәлім балық, пикша және т.б.) дәмдеуіштер мен тамырлардан жұмсарылмайды; өнімдер тұздалмайды немесе сіңірілмейді; қуырылған балықты қоқысымен (өнімнің пішіні сақталған кезде); аздап сіңірілетін өнімдер; қуырылған немесе пісірілген балықтар сәл шамадан тыс кептіріледі; порциялық кесектер дұрыс кесілмеген; аздап аунатылған; деформацияланған бөлшектер; ыдыс жақтауына жұққан тұздықтар немесе гарнирлер; қуырылған балықтың беті түссіз немесе өте қарайған; көмбештелген тағамның сыртқы қабатының реңсіздігі.

Пісірілген балық мынадай талаптарға сай болуы керек: балықтардың бөліктері тұтас, пішіні жақсы сақталған. Бекіре балығы терімен және теріссіз болуы мүмкін, бірақ шеміршектен тазартылуы керек. Балықтың жанына гарнир орналасады, майда аскөк себеді. Тұздықты тұздық сауытында бөлек немесе балыққа оны құяды.

Буланған балық қабырға сүегінсіз, терісімен не терісіз филеге бөліну керек. Порциялық кесектер пішінін сақтау керек. Балыққа міндетті түрде тұздық құйып, гарнирге ұсақ аскөк себу керек. Балыққа май құйып, гарнирді үйіп, тұздықты тұздық сауытпен не жеке береді. Еті шанышқымен оңай ажыратылады, уатылмау керек.

Көмбештелген балықтың сыртқы беті. Сыртқы беті қызғылт қабықшамен жабылуы керек. Қабықастыңда тұздық кеппеуі керек.

Майда балықтағамынан басқа жағдайда сүйегі болмауы керек.

Балықтың котлет массасы өнімдерінде масса біркелкі, нан кесегінсіз және балық қалың еті болуы керек. Дайын өнімдер жарықсыз, пішінін сақтауы керек. Өнімнің сыртқы беті қызғылт, әдемі қуырылуы керек. Кесілген жерінің түсті - ақшыл сұр, өнім сөлімен.

Сақтау шарттары мен мерзімдері. Қайнатылған және буланған балық ұсынарға дейін мармиттегі сорпада 60...70 °C температурада 30 минуттан аспайтын уақытта сақталады.

Қуырылған балық мармитте немесе 3 сағаттан артық емес плитада сақтайды, одан кейін салқындатады, 6...8 °C температурада 12 сағаттан артық уақытта сақталады.

Балық фриінен тағам және көмбештелген өнімді ұсынар алдында ғана дайындайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Балық тағамдарының мәні қандай?
2. Балықты жылумен өңдеу барысында қандай процестер пайда болады?
3. Порцияланған балықтардың бөлігі қалай дайындалады?
4. Қайнатылған балықтан қандай тағамдар білесіз?
5. Қамырда қуырылған балықты қалай дайындау керек?
6. Тунцтан стейктер жасау технологиясын сипаттаңыз.
7. Көмбештеу үшін балықты қандай түрде пайдаланады?
8. Балықтың котлет массасынан қандай тағамдарды дайындауға болады?
9. Мидианы қалай дайындауға болады?
10. Асшаяндардан қандай тағамының түрлерін білесіз?
11. Манго тұздығымен грильде теңіз тарақ балығын қалай жасауға болады?
12. Кальмар мен балық турамасын дайындау технологиясын сипаттаңыз.
13. Балық тағамдарының қандай кемшіліктерін білесіз?
14. Балықтың котлет массасы өнімдерінің сапасына қойылатын талаптарды сипаттаңыз.
15. Балық тағамдарын сақтау мерзімінің шарттары қандай?

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІНЕН ДАЙЫНДАЛАТЫН ТАҒАМДАР

11.1. ЕТ ТАҒАМДАРЫНЫҢ МАҢЫЗЫ

Еттен дайындалатын тағамдар ең қажетті ақуыз көзі болып табылады. Ет ақуызының ерекше рөлі сонда, бұлшық ет ақуызының құрамындағы амин қышқылдыры толыққанды және тұрақты коэффициенті өте жоғары-97%. Байланыстырушы бұлшық ет ақуызы толыққанды емес, бірақ бұлшықет ақуызымен араласқанда оның биологиялық құндылығы барынша артатүседі.

Ет тағамдарына кіретін, яғни құрамында ақуыз бар гарнирлер (көкөністен, дәнді дақылдардан, ұн өнімдерінен дайындалған). Әдетте, гарнирдің құрамындағы ақуыздар толыққанды емес, бірақ етпен араласа келе, олардың биологиялық құнарлығы артады. Бұл жөнінде ең құнарлысы- құрамында сәбіз, картоп, түсті капуста, зеленый горошек бар күрделі көкөніс гарнирі.

Ет тағамдарында калорияны көтеретін артық майдың болуы, тағамның дәмін бұзады, басқа да заттардың тұрақтылығын төмендетеді.

Қуырылған еттің бір порциясында (100гр. массадағы) бір тәуліктегі ағзаға қажетті ақуыздың-20... 30%, майдың-10... 30% (еттің майлылығына байланысты), энергияның 15% болады.

Ет тағамдарының минералдық құрамы да өте байытылған. Етте және қоспа өнімдерінде қышқыл күл элементі басым болады, сондықтан құрамында сілті элементтері көбірек көкөніс гарнирін ұсынған жөн.

Сүт пен қаймақ тұздығы, қаймақ, ірімшік тағамындағы кальций мен фосфордың арақатынасын жақсартады.

Еттен, әсіресе қоспа өнімдерден жасалған тағамдар В тобындағы дәрумендермен; ал көкөніс гарнирі С дәрумені және каротинмен байытылған. Ет және ет өнімдерін аспаздық дайындығына жеткізу үшін жылу өңдеудің әртүрлі әдістері қолданылады. Оларды таңдау жолдары

морфологиялық құрылымның ерекшеліктеріне, еттің, ет тағамдарының химиялық құрамына, сондай-ақ өнімнің дайын болуына байланысты. Термиялық өңдеу әдісін таңдау шикізатты ұтымды пайдалану қағидаттарына негізделген.

Етті ыстықта өңдеудің ең көп таралған тәсілдері - пісіру, қуыру және бұқтыру. Жылу өңдеу әдісіне байланысты ет тағамдарын жіктеу:

I - қайнатылған;

II - қуырылған:

- ірі бөліктермен;
- порционналды табиғи бөліктермен;
- нан ұнтағына аунатылған порциялық бөліктермен;
- ұсақ бөліктермен;
- шабылған;

III - бұқтырылған:

- ірі бөліктермен;
- порционалды бөліктермен;
- ұсақ бөліктермен;

IV - көмбештелген:

- порционалды бөліктермен;
- шабылған.

11.2.

ЕТТІ ЫСТЫҚТА ӨНДЕУ КЕЗІНДЕ ӨТЕТІН ҮРДІСТЕР

Ет және ет өнімдерін жылумен өңдеу барысында әртүрлі процестер орын алады: өнімнің жұмсартылуы; формасы, көлемі, массасы, түсі, тағамдық құндылығы, құрылымдық және механикалық сипаттамалары өзгереді; дәм мен хошистің пайда болуы.

Өзгерістердің сипаты негізінен температураның және жылытудың ұзақтығына байланысты. Өзгерістердің сипаты негізінен температураның және жылудың ұзақ мерзімділігіне байланысты.

Еттің дәнекер тінінде толыққанды емес ақуыздар - *коллаген* мен *эластин* болады. Жылумен өңдеу кезінде эластин өзгеріске ұшырамайды. Эластин көбіне мойын және шандырда кездеседі. Коллаген талшықтары мынадай өзгерістерге ұшырайды: оның ұзындығы қысқарады, қалыңдайды, осының нәтижесінде ылғалды сығымдалады. Коллаген жылудың әсерінен және судың судың болуынан жәй затқа, жылы суда еріген *глютинге* (желімге) айналады.

Талшықтар арасындағы байланыс неғұрлым тығыз болып, ет жұмсарады. Еттің жұмсару ұзақтығы коллаген санына және оның жылумен өңдеу кезіндегі тұрақтылығына байланысты. Коллагеннің тұрақтылығына жануардың жасы, тұқымы, семіздігі, жынысы және басқа факторлар әсер етеді. Әртүрлі жануарлардың бірдей мүшелерінде тұрақтылығы әр түрлі коллагендер болады. Сондай-ақ тұрақсыз коллагендері бар ет мүшелері, 10...15 мин жұмсарады, ал тұрақты коллаген 2...3 сағатта. Коллагеннің глютинге айналу процесі 50 °C басталады, 100 °C жоғары температурада тезериді.

Қуырылған еттің құрамындағы тұрақты коллаген қатты күйінде қалады, глютинге айналғанға дейін, еттің құрамындағы ылғал тез буланады. Қуыруға тұрақсыз коллагені бар еттің бөлігін пайдаланады. Еттің құрамындағы тұрақты коллагені, қышқылдық ортада глютинге айналады, сондықтан етті маринадтағанда етке лимон не сірке қышқылын қосады, ал бұқтырғанда – қышқыл тұздық, томат пюресін қосады.

Бұлшық ет талшықтарындағы ақуыз жылумен өңдегенде ұйыды және оның құрамындағы еріген заттар мен ылғалды сығымдайды. Осыған орай бұлшықет талшықтары тығыздалып, суды сіңіру қасиетінен айырылады. Нәтижесінде ет массасы азаяды.

Етті қайнату кезінде минералды және экстрактивті заттар қайнатпаға ауысады. Ақуыз ет жылығанша қайнатпаға өтіп үлгереді. Сондықтан ет жақсы ысып, ондағы ақуыз өзінің еру қасиетінен айырылған кезде барып тұздаған жөн.

Етті қуыру кезінде оның үстіңгі жағындағы бөлігіндегі ылғал буланады, ал оның бір бөлігі астыңғы жағымен араласады, осы кезде қабығында экстрактивті заттар түзіледі. 100 °C жоғары температурада және басқа құрамдас заттарыдырап, біртіндеп жаңа бір зат түзеді.

Еттің қызыл түсі оның құрамындағы қызыл зат - *миоглобинге* байланысты. Жылумен өңдеу кезінде ол ыдырап, ет қызыл түске өзгереді.

Жылумен өңдеу кезінде еттің құрамындағы майдың мөлшері азаяды. Қуыру кезінде май ериді, ал қайнату кезде сорпаға араласып, бетіне қалқып шығады.

Жылумен өңдеу кезінде еттің құрамындағы дәрумендер салыстырмалы түрде жақсы сақталады. Қайнаған және бөктірілген еттің құрамында ең тұрақты дәрумендер В2 және РР 80.85% болады. В1 дәрумені 68.75% мөлшерінде сақталады. В6 дәрумені неғұрлым тұрақты, қайнаған етте 60 %, ал қуырмада 50 % сақталады. Қайнау кезінде суда тез еритін дәрумендердің 30 до 65% дейіні қайнау ортасына өтеді. Бөктіру кезінде дәрумендердің мөлшері айтарлықтай жойылады.

Қуыру кезінде дәрумендердің біразы жылумен аз уақыт өңдеу кезіне жойылады. СВЧ кейінгі өңдеуде еттің құрамындағы дәрумендер дәл осы жағдайда жақсы сақталады.

Тәтті дәм беретін – серин, глицин, триптофан және аланин, ал өткірлеу — тирозин, лейцин, валин. Етке дәм беретін глутамин қышқылының рөлі ерекше. Сүт және фосфор қышқылы - қышқыл, ал креатин өткір дәм береді. Осының барлығы қосылып етке спецификалық дәм береді.

Өртүрлі әдістермен қуыру кезінде еттің жоғарғы жағының температурасы 150...280°C болу шарт. Жылумен өңдеу және ауысу массасы нәтижесінде өнімді жылыту жүзеге асады (қайнатқанға қарағанда неғұрлым тиімді). Жоғарғы қабаты тез құрғайды, температура 135 °C жоғары болады. Жылыту ұзықтығы мен қыздыруға байланысты түсі, қабығы мен қалыңдығы түзіледі. ақуыз, май, көмір қышқылы, экстрактивті заттар пирогенетикалық ерітіндісі қуырылған етке спецификалық дәм мен хош иіс бере отырып, қабықта өнім түзіледі.

Етті кастрюльде, үлкен ыдыста қайнатады, сковородкада, электросковородкада, грильде және вертелде қуырады; кострюльде, үлкін ыдыста бұқтырады; қыңылтыр ыдыста, порцияланған сковородкада арнайы қалыпта көмбештейді.

Таратылатын дайын етті тағамның температурасы 65 °C төмен болмауы керек. Қыздырылған ыдысқа гарнир, жанына етті салады. Кей жағдайда ол гарнирді жауып турады, кейде гарнирдің жанына қойылады. Күрделі гарнирді де беруге болады. Еттің үстіне тұздық құяды не тұздықты ыдысымен жеке, майлық салынған табақпен береді.

11.3. ҚАЙНАТЫЛҒАН ЖӘНЕ БҰҚТЫРЫЛҒАН ЕТТЕН ТАҒАМДАР

Қайнатылған ет тағамдарын дайындау үшін сиыр еті, жауырын, жауырын асты бөлігі, I санаттағы тұлып жақтауын, төстік еті, жамбас белдеуі бөліктерінің жаны мен сыртқы кесектері, қой еті, лақ еті, шошқа еті, бұзау еті, - төстік пен жауырынның әртүрлі ет бөлігі; шұжық (жіңішке шұжық, сарделка, шұжық) жән тұзды-ысталған (тауық сан еті, корейка, төстік) өнімдерін пайдаланады.

Етті 1,5...2,0 кг масса бөліктеріне бөледі. Жауырын бөлігін және жақтауын орамаға орайды. Шошқа, қой және бұзау тәстiгiнiң қайнатаудан кейiн сүйектi оңай ажыратып алу үшiн қабырғасының iшкi қабықшасын кесiп алып тастайды.

Дайын еттi ыстық суға (1 кг етке 1,0...1,5 л су) салып, дайын болғанша қайнатады (еттi тескенде түссiз сөл бөлiнедi). Қайнату кезiнде дәмi мен хош иiсiн арттыру үшiн басты пияз бен тамырлар қосады. Ет дайын болғанға 15.20 мин қалғанда, тұз, дәмдеуiштер қосып, 5 мин iшiнде лавр жапырағын қосады.

■ **Қайнату ұзақтығы** сағатты құрайды:

сиыр етi — 2,0.2,5;

қой етi — 1,0.1,5;

шошқа етi — 2,0.2,5;

бұзау етi — 1,5.

Қайнатылған ет талшығын бiр порцияға бiр, екi кесектен көлденең турап салады, үстiне аз мөлшерде сорпа құйып, қайнатады және 50.60 °C температурада 3 сағаттан аспайтын уақытта сақтайды.

Егер еттi ұзақ уақытқа сақтау қажет болса, жоғары жағы қарайып, құрғап қалмас үшiн сорпадан алмай сол қалпында салқындатқан жөн. Салқындатылған еттi кесектерге бөiп, таратар алдын өз сорпасында жылытады.

Қайнатылған ет өнiмдерiнiң гарнирiне қайнатылған не бөктiрiлген көкөнiс, картоп пюресi, бұқтырылған қырыққабат, бөктiрiлген күрiш, сусымалы ботқа және т.б. бередi.

Қайнатылған ет өнiмдерiне түрлi тұздықтар: ақ, томатты, булы, қалқан қосылған қаймақ, қызыл, пиязды берiледi. Бұзау, шошқаның етiн бөктiру үшiн пайдаланады, сорпамен бөктiрген жөн.

Үлкен ыдысқа май жағады, жартылай фабрикат салып, сорпаның 2/3 бөлiгiн құйып, қақпағын жауып, дайын болғанша бұқтырады.

Дәмi мен хош иiсiн арттыру үшiн ақ тамыр, саңырауқұлақ, лимон қышқылын қосады. Қалған сорпадан тұздық дайындайды.

Таратарда жылытылған ыдысқа гарнир салып, жанына ет қояды, май не сорпа құйып, тұздықты жеке бередi.

Қайнатылған ет. Қайнатылған сиыр етiн қайнатылған картоп, көкөнiс, бөктiрiлген басты пиязды құрайтын күрделi гарнирмен бередi. Қыздырылған ыдысқа ет салып, жанына гарнир қойып, өсiмдiк көгiнiң сабақтарымен әрлейдi. Қайнатылған сиыр етiн қайнатылған картоп, бөктiрiлген көкөнiс, сәбiз не ақ тұздықтағы жасыл бұршақпен беруге болады. Қой етiн бөктiрiлген күрiш, шошқа етiн – бұқтырылған қырыққабатпен берген жақсы.

Сиыр, шошқа етіне берілетін тұздыққа – шалқан қосылған қаймақты, мадерамен, қышқылды-тәтті жаңғақпен; қой етіне-жұмыртқамен ақ тұздық, шалқан қосылған қаймақты; бұзау етіне – булытұздық, жұмыртқамен ақ тұздық беріледі.

Көкөніс қосылған қой еті (айриштю). Қой немесе лақ етін (төстігін не жауырын етін) кесекке бөліп (екі-үш кесегі бір порцияға), сорпа құйып, қайнатады. Дайындыққа 30 минут қалғанда, тұтас орта қабықша картопты, сәбіз кесектерін, пиязды және ақжелкенді қосып, жаңа қырыққабатты үлкен квадратқа бөліп, лавр жапырағы, бұрыш, туралған сарымсақты қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз. Содан кейін сорпаның жартысы құйылады және үстіне ақ тұздық дайындалады, оны тамаққа қосады. Айриштюді саз ыдыс-аяқтарында дайындап, солыдыспен ұсынуға болады.

Тауықтың сан еті, қайнатылған корейка. Бұл тағамды дайындау үшін қақталған-қайнатпа және қайнатпа ет өнімдерін пайдалануға болады. Қақталған корейканы не төстікті қайнатады, сүйегінен тазалап, терісін сыпырады. Шикі қақталған тауықтың сан етін алдын ала жуып, салқын суға тұзы кемігенше 2,5 ... 3,0 сағат салқын суға салып қояды. Салардан бұрын порциялық кесектерге бөліп, үстіне сорпа құйып, қайнағанға дейін қояды.

Тауықтың сан еті, қайнатылған корейка. Бұл тағамды дайындау үшін қақталған-қайнатпа және қайнатпа ет өнімдерін пайдалануға болады. Қақталған корейканы не төстікті қайнатады, сүйегінен тазалап, терісін сыпырады. Шикі қақталған тауықтың сан етін алдын ала жуып, салқын суға тұзы кемігенше 2,5 ... 3,0 сағат салқын суға салып қояды. Салардан бұрын порциялық кесектерге бөліп, үстіне сорпа құйып, қайнағанға дейін қояды.

Қыздырылған табаққа салғанда картоп пюресін не қайнатылған картоп, көк бұршақ, жанына сүрленген шошқа етін қойып, үстіне қызыл, ақжелкен немесе қызыл шарап араласқан қаймақты тұздықты құяды.

Бұзау етінен шабылып буланған котлет. Котлеттерді 15-20 минут буда ұстайды.

Қыздырылған табаққа котлеттерді салып, оның үстіне буланған тұздық құяды, гарниріне бөктірілген күріш, көк бұршақ, қайнатылған түсті капустамен ұсынады.

Буланған кнель. Дайын болған кнель массасын түбі майланған формаға салып, буда пісіреді. Кондитерлік қаптан кнель массасын «сығып» алып, оны 15... 20 мин. ұстайды.

Қыздырылған табаққа кнельді салып, үстінен булы немесе сүттен жасалған тұздықты құйып, гарниріне қайнатылған күрішті, суға піскен немесе майға бөктірілген көкөністі, картоп пюресін салады. Кнельді тұздықсыз да, үстіне еріген сары май немесе маргарин құюға болады.

11.4. ҚУЫРЫЛҒАН ЕТТЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР

Қуырылған етден жасалған ыдыстарды дайындау үшін сиыр еті (қыртыстарды, қалың және жіңішке шеттерін, жамбастың жоғарғы және ішкіет кесектерін), қой еті, ешкі, шошқа еті, бұзау еті (котлет етті қоспағанда, барлық ірікесекті жартылай фабрикаттар) және кейбір шұжық өнімдерін пайдалануға болады. Еттің үлкен бөліктерін (массасы 1,2 кг), порциялық (массасы 40,270 г) және кішкене кесектердің (10,40 г) қуырады. **Қуырудың келесі әдістері пайдаланылады:**

- негізгі;
 - фритюрде;
 - көмірдің үстінде не грильде;
- ИК таратқыштары бар аппаратта.

Ірі кесектермен қуырылған ет. Қуырылған сиыр еті (кесінді, жуан және жіңішке шеттері), қой, шошқа еті, бұзау және торайлар. Қуырудан бұрын барлық бөлшектер тазаланады. Жауырынның жұмсақ еті орамаға бүктеліп, шпагат жіппен байланады. Тауықтың сан еті екі-үш қабат етіп бөлінеді.

Етті қуырған кезде өнім толығымен қуырылмай тұрып, қабықтың үлкен бөлігі бұрын пайда болады, сондықтан еттің ірі бөліктерін орташа қыздырады. Алдымен, еттің қабықшасы қызарғанша майда қуырады, содан кейін ол 170-200 °C температурада пісіру пешінде не бу конвектоматында дайын болғанша пісіреді. Әрбір 10.15 минут сайын өз майын құяды.

Етті алдын ала қуырмай қуыруға болады. Бұл үшін дайындалған жартылай фабрикаттарды пісіру пешінде немесе бу конвектоматында алдын ала 250...275 °C температурада 15...20 минут бойы қыртыстың пайда болғанына дейін, содан кейін 150.160 °C температурасында дайын болғанша қуырылады (еттің шетінен түссіз сөл бөлінеді).

Орташа дәрежелі қуырылған кезде, еттің жоғарғы қабаттарындағы сөл түссіз, ал ішкі қабаттар - қызғылт; әлсіз қуырғанда сөлі қоңыр-қызғылт болады. Қуыру ұзақтығы ет бөліктерінің мөлшеріне, қуыру түрі мен дәрежесіне байланысты. ***Сиыр етінің қуырылу жалпы ұзақтығы:***

- жеңіл қуырылған филе - 30,45 мин;
- қалың жағы толығымен қуырылған - шамамен 1,5 сағат.

Егер сиыр етінің қалың кесектерінің температурасы 80,85 °C жетсе, шошқа етінің - 70,72 °C болса өнім дайын болып есептеледі. Жоғары температура кезінде кесектер қалыңдығындағы массасының жойылуы жоғарылайды, еттің сөлділігі төмендейді.

Қуырылған етті 50.60 °C температурада сақтайды. Таратар алдында ет сиыр еті талшықтарын көлденең кесіп, май құйып, ет сөлін қосады. Ет сөлін алу үшін қаңылтыр табада қуырылғаннан кейін қалған май, сөлге су не сорпа құйып, қайнатады, ақуыз бөліктерін қаңылтыр ыдыста бөліп алып, содан кейін сөлді сүзеді, артық май алып тастайды. 1 порцияға: сиыр еті – екі-үш кесектен, шошқа еті, қой еті және бұзау еті – бір-екі кесектен береді.

Еттің ірі кесектерін шпикпен шпигтейді, қой және лақ етін – сарымсақпен.

Таратарда етті гарнирлейді. *Сиыр етіне* маймен қайнатылған картоп, қуырылған картоп не күрделі гарнир; *лақ етіне* - қуырылған картоп, жасыл бұршақ, бұршаққынды үрме бұршақ, асбұршақ, көкөністер, маймен макарон, бөкиірілген күріш, күрделі гарнир; *шошқа етіне* – бұқтырлған қырыққабат, қуырылған картоп, картоп пюресі, қайнатылған үрме бұршақ немесе асбұршақ, сусымалы қарақұмық ботқасы, күрделі гарнир; *қой етіне* - қарақұмық ботқасы, бөктірілген күріш, пісірілген немесе қуырылған картоп, күрделі гарнир беріледі.

Қуырылған еттің гарниріне қосымша көкөніс салаты, жаңа піскен қиярлар мен қызанақтар, маринадталған жидектер, тұздалған және маринадталған қияр, қызанақ салуға болады.

Ростбиф. Бұл тағамды пайдалануға сиыр етінің сапалы кесек еті немесе арқа бөлігі (жұқа және қалың шеті) пайдаланылады. Олар тазартады, тұз бен бұрыш сеуіп, ысыған майда қатты қыздыру арқылы қызғылт қабықшаға дейін қуырады, одан кейін қуыру шкафында немесе бу комбинатында май және шырын құя отырып дайын болғанға дейін жеткізеді.

Ростбифті үш деңгейде қуыруға болады: қанмен (қытырлақ қабықша дейін қуырылған ет), жартылай қуырылған (ет орталығында қызғылт түсті), қуырылған (еттің іші сұр түсте). Қуырғанда еттің тығыздығын анықтау: ростбиф қанымен қатты (серпімді), жартылай қуырылған - әлсіз, қуырылған – мүлдем серпімділігі жоқ. Пісірілген ет бөліктерге бөлінеді - 1 порцияға екі немесе үш дана. Оларды жылытылған табаққа салып, жанына қуырылған картоп пен хрен тілмелерінен гарнир қояды. Етке ет сөлін, ерітілген сары май ерітіндісін құяды.

Қуырылған шошқа еті (карбонад, буженина, орама). Шошқа етінен корейканы артқы аяғының ірі кесегі мен жауырынның жұмсақ етінен орамаға орап, жіппен орап, тұз, бұрышпен сеуіп, қуырады. Терісімен шошқа етін қуыру кезінде оны ромб түрінде кесуге болады. Еті жұмсақ болуы үшін қуырудан бұрын тауықтың сан етін терісімен 10 мин қайнатады. Етті дайын болғанша мезгіл-мезгіл сөл құйып, пісіру пешінде небу конвектоматында пісіреді.

Дайын етті 1 порцияға бір-екі кесектен кесіп, қызған таба салады, гарниріне қуырылған картоп пен картоп пюресі және т.б. қояды. Қуырылған еттің гарниріне қосымша тұздалған қияр, қызанақ, қырыққабат салаты, жаңа піскен көкөніс, жасыл салат салуға болады.

Фаршталған төстік. Қой не фаршталған бұзау төстігіне тұз, бұрыш сеуіп, 200...250 °С температурада пісіру пешінде небу конвектоматында қызғылт қабыршақ пайда болып, содан кейін 160 °С температурада дайын болғанша, мезгіл-мезгіл сөл мен май құя отырып, пісіреді.

Дайын кесектерге бөліктерге кесіліп, жылытылған табаққа салып, ет сөлімен құяды. Фаршталған төстікті қарақұмық не күріш ботқасынмен, гарнирсіз береді. Төстікке, фаршталған еттің гарниріне сусымалы қарақұмық немесе күріш ботқасын, қуырылған картоп береді.

Қуырылған торай еті. Дайындалған торай етінің терісін жоғары қаратып пісірме табаққа салып, қаймақ жағып, күйіп кетпес үшін, құйрығы мен құлағын қамырмен жауып, кейін алдымен 250.270 °С температурада пісіру пешінде небу конвектоматында, содан кейін торай еті ылғалданып кетпес үшін, сөлін қоспай, мезгіл-мезгіл май жағып, 170 °С температурада қуырады. Артқы аяғын тесумен торай етінің дайын болғанын анықтайды. Қуырылған торай етін порцияларға бөледі: алдымен басын кесіп, одан кейін тұлыпты омыртқаның бойымен, ал содан кейін – порцияланған кесектерді көлденең кеседі. Торай етінен тағамды қарақұмық ботқасы, пассерленген пияз не қайнатылып туралған жұмыртқа қосып, торай етінің сөлі мен маймен береді.

Қуырылып майда кесектермен порцияланған ет. Порцияланған ет кесектерін негізінен пеште қуырады. Қуыру үшін майды өнім массасының 5. 10% мөлшерінде алады. Қуыруға арналған табаларды маймен 160-180 °С қыздырады, содан кейін дайындалған ет кесектерін салып, екі жағынан қуырады. Аунатылған өнімді қуырғаннан кейін, пісіру пешінде не бу конвектоматінде 4,5 минут бойы дайын болғанша дайындайды.

Порцияланған ет кесектерінің **қуырылу ұзақтығы** - 10.25 мин.

Етті қуыру дәрежесі. Қабылданған американдық жіктеу жүйесіне сәйкес, стейкті қуырудың жеті дәрежелі айырмашылығы бар:

- ***extra-rare ne blue*** — стейк, «жабық» грилде тез пісірілген және 46.49 °С дейін күйіңкіреп пісірілген, шикі, бірақ салқын емес;
- ***rare*** (қанымен) – қанымен қуырылмаған стейк (200 °С температурада 2.3 мин), екі жағынан қуырылған, іші қызыл, ет бұлшықетінің қалыңдығы 49,55 °С температурада;
- ***medium rare*** (әлсіз қуырылған) – қансыз ет (4,5 мин 190.200 °С температурасында), кесілген жірінің сөлі анық қызғылт түсті, бұлшықет массасының температурасы 55,60 °С;
- ***medium*** (орташа қуырылған) - орташа қуырылған ет (180 °С температурада 6.7 мин), кесілген жерінің сөлі ашық қызғылт түсті, бұлшықет массасындағы ет температурасы 60.65 °С;
- ***medium well*** (қуырылған) – ет тілігінде мөлдір сөл бөлінеді, ортасында әлсіз қызғылт түс байқалады (температура 180 °С 8.9 мин), бұлшықет қалың жерінің температурасы 65.69 °С;
- ***well done*** (әбден қуырылған) – әбден қуырылған ет, дерлік сөлсіз, (8.9 мин бойы 180 °С температурада бу конвектоматанда дайын болғанша дайындайды), ет бұлшықетінің қалыңдығы 71.100 °С температура;
- ***too well done ne overcooked*** (қатты қуырылған) – алдыңғы қуыруға қарағанда, бұл еттің құрамында мүлдем ет сөлі болмайды, бұлшықеттің қалың жерінің температурасы 100 °С жоғары.

Іс жүзінде өте жақсы дайындалған *too well done* қуыру дәрежесі өте сирек пайдаланылады, сондықтан олар негізінен алтыншы дәрежелі стейк қуыруды айтады.

Табиғи қуырылған ет өнімдеріне таратар алдында еріген сары май, ет сөліне немесе тұздық құйып береді. Тұздықты бөлек беруге де болады.

Аунатылып қуырылған өнімдерге таратар алдында ерітілген сары май құяды.

Аунатпа ылғалданып кетпес үшін, бұл өнімдерге ет сөлі мен тұздық құйылмайды.

Бифштекс. Дайындалған жартылай фабрикатқа тұз, бұрыш сеуіп, қуыру ыдысында екі жағын бірдей қуырады. Бифштексті ұсынудың бірнеше әдісі бар.

Бифштекс маймен. Ұсынудың алдында қызған ыдысқа бифштексті салып, жанына гарнир (ереже бойынша, картоптан фри, хрен сабағы) қойып, күрделі гарнирмен беруге болады. Бифштекске жасыл май салады.

Бифштекс жұмыртқамен (гамбургше). Бифштексті ұсынар алдында үстіне бір қуырылған жұмыртқа салып, қалғанын бұрынғысынша ұсынуға болады.

Бифштекс пиязбен (деревенядағыдай). Бифштексті ұсынар алдында сақиналап туралған пияз фри, қуырылып дөңгеленген картопты фри қосады (бифштекстің айналасына салынады), ет сөлін құяды.

Филе. Дайындалған жартылай фабрикаттарға тұз, бұрыш сеуіп, майланған қуыру ыдысында қуырып, қуыру дәрежесіне дейін апарады. Филені түрлі гарнирлермен ұсынуға болады, тұздық пен тұздықсыз.

Филені ұсынудың бірнеше әдістері бар:

- **табиғи филе** — филеге май, ет сөлін құйып, қуырылған картоппен, күрделі гарнирмен гарнирлейді.
- **филе тұздықта** — филені сары майда қуырылған крутонда ұсынады. Қыздырылған ыдысқа крутонды салып, оған қайнатылған тіл кесектері не сүрленіп, қайнатылған шошқа етін қосып, оны филемен жауып, мадерамен қызыл тұздық не саңырауқұлақ, «Эстрагон» тұздығын құяды. Гарнирге қуырылған картоп пайдаланады;
- **филе қозықұйрықтармен** — тұздықтағы филе сияқты дайындайды, бетіне бөктірілген қозықұйрық не қайнатылған ақ саңырауқұлақ салып, мадерамен қызыл тұздық құяды;
- **филе қызанақпен** — табиғи филе сияқты, филені дайындайды және ұсынады, бірақ бетіне қуырылған жарты қызанақ салады;
- **филе жұлынмен** — тұздықпен филедей дайындайды, бірақ оған қайнатылған жұлын кесектерін салады.

Лангет. Порцияланған ет кесектерін (1 порцияға екі кесектен) жай жаныштайды, тұз бен бұрыш сеуіп, содан кейін майланып қыздырылған қуыру ыдысында 7...8 мин бойы қатты қыздырып, қуырады.

Лангетті ұсынудың бірнеше әдістері бар:

- **лангет кәдімгі** — лангетті қыздырылған ыдысқа салып, оған ерітілген сары май құйып, еті сөлін қосып, қуырылған картоп не күрделі гарнирмен гарнирлейді;
- **лангет қызанақпен** — кәдімгі лангеттей ұсынады, үстіне қуырып, жартылай кесілген қызанақ қояды;
- **лангет тұздықта** — лангетті ұсынарда мадерамен қызыл тұздық, қызыл пиязбен, корнишонмен, пияз қосылған қаймақ құяды. Гарнирге қуырылған картоп береді.

Антрекот. Дайындалған жартылай дайын өнімге тұз бен бұрыш сеуіп, дайын күйіне дейін маймен қыздырылған ыдыста екі жағынан қуырады. Антрекотты ұсынарда қызған ыдысқа ет сөлі мен май құяды, үстіне кішкене жасыл май, картоп гарнирі, түрлі қуыру әдістерімен хрен сабағын салып, ақжелкен сабақтарымен әрлейді. Антрекотты жұмыртқамен бифштекс не пиязбен бифштекс сияқты ұсынады.

Сиыр етінен стейк. Өз кезегінде, сиыр етінен стейк - бұл қымбат тағам, өйткені олар үшін бұқа тұлыбының ең жақсы бөліктерін алады. Оларды дайындау үшін жануарлардың тұлыбының шамамен 7,10% жарамды болады. Қазіргі асхана стейктің тағамдар келесі түрлерін ажыратады, тұлыптың қай бөлігінен кесіп алынған ет екеніне байланыты аталады:

- **риб-стейк** (стейк рибай) — май қыртыстары бар, тұлыптың жауырынасты бөлігінен кесіледі;
- **клуб-стейк** — ұзын арқа бұлшықетінің жуан шеттерінен ет бөлігі кесіледі;
- **тибоун-стейк** (стейк сүйегі Т-тәрізді) — тұлыптың беломыртқа мен жон арқасы аралығынан, арқаның ұзынша бұлшықетінің жіңішкелеу шетінен кесіп алынады, сондықтан стейк еті екі түрден тұрады: сүйектің бір жағынан филе миньоны, екінші жағынан Нью-Йорк;
- **портерхаус-стейк** — жон арқаның бел тұсынан жуан шеті өңірінен кесіледі;
- **стриплойн-стейк** — жон арқаның бел тұсынан басқы бөлігінен кесіледі;
- **раундрамб-стейк** — жамбас белдеуінің жоғарғы бөлігінен кесіледі;
- **филе-миньон** — көлденең жіңішке филелік кесінді орталық бөлігінің көлденең деп жіңішкелеп кесіледі;
- **шаторбриан** — сиыр етінің шеткі қалың кесіндісі (кейде бүтіндей қуырылады, кейде порцияланады, көбіне екеуге арналып пісіріледі). Үлкен филе-миньон, бірақ ұзын стейк ыдысқа ұзыннан салынып беріледі;

- торнедос — жіңішке орталық бөлігінің кесіндісінің кішкене кесегі (медальондар дайындау үшін пайдаланылады);
- скирт-стейк — шандырдың дәмді тұсының жұмсақ кесекеті.

Кәдімгі котлет. Шошқа, қой, және бұзау етінің дайын котлетін қуырады. Қызғаныдысқа дайын котлетті салып, үстіне май және ет сөлін құяды. Қой етінің котлетін пиязды сүтті тұздықпен ұсынуға да болады. Шошқа еті мен шошқа етіне арналған бөтелке тағамдары күрделі бүйірлік тағамды немесе картоп пюресі, қуырылған картоп және т.б. бұзау, шошқа етінен дайындалған котлет гарниріне күрделі гарнир және картоп пюресі, қуырылған картоп және т.б. пайдалануға болады. Қой котлетіне гарниріне сусыма күріш, қуырылған картоп, күрделі гарнир пайдалануға болады.

Эскалоп. Бұл тағам бұзау не шошқа етінен дайындайды (көбінесе шошқа етінен). Крутонға дәл сол ережемен ұсынады (бір порцияға екі кесектен). Гарниріне қуырылған картоп, күрделі гарнир және т.б. пайдаланады. Тағы да эскалопты тұздығымен дайындауға болады, әрі крутондарда ұсынуға болады. Бұл жағдайда эскалопқа қуырылған бұрек кесегін, қызанақ, саңырауқұлақ салып үстіне томат тұздығын құйып ұсынуға болады.

Қызанақпен бірге қуырылған қой еті. Тауықтың сан етін немесе корейканы кесектерге бөледі (бір порцияға екі кесектен), тұз, бұрыш сеуіп, қуырады. Тауықтың сан (жиге) етін бүтіндей қуырады., содан соң порцияларға кеседі.

Қыздырылған табаққа етті салып ұсынады, оған қызанақтың жартысын және үстінен ет сөлін құяды. Айналасына қуырылған картоптан салады.

Карск кәуәбі. Тазартылған қой корейка бөлігін бір кесектен әр порцияға турап салады және маринадтайды. Қуырардың алдында етке қорғаныш қабыршағымен қой бүйрегінің жартысымен бірге және орташа қызанақты қосып істікке кигізіп (басынан аяғына дейін), көмірдің үстінде қуырады.

Кәуәпті ұсынарда істіктен алып, қыздырылған табаққа салып, бетіне көк пиязбен әрлеп, ақжелкен көгін және лимон баданасын қояды. Барбарис ұнтағын бөлек ұсынады.

Ұрылған котлеттер. Дайындалған жартылай фабрикатты қуырады, одан соң дайын болғанша қыздыру жәшігінде немесе буконвектоматта қойылады. Ұсыну кезінде котлетті қыздырылған табаға салып үстіне май құяды және бөктірілген көкөністер, қуырылған картоп және т.б. гарнирлейді. Көбінесе ұрылған котлетті күрделі гарнирмен ұсынады.

Шницель. Дайындалған жартылай фабрикатты қуырады, одан соң дайын болғанша қыздыру жәшігінде немесе буконвектоматта қойылады.

Шницельді *ұсыну кезінде* қызған табаққа салып, үстіне май құйып, котлеттегідей гарнирлейді. Сонымен қатар шницельге каперс майын және лимон ұнтағын сеуіп, үстіне лимон кесінділерін қоюға болады.

Вена шницелі. Бұл тағамды дайындау үшін бұзаудың бүйрек бөлігін алып, оны қалыңдығы 7... 8 мм етіп тіліп, жаншып, сіңірлерін кесіп, тұз бен бұрыш себеді. Лезонмен ылғалдап, ақ нан ұнтағына аунатып және майлы сковородкада пісіреді.

Ұсыну кезінде шницельді қызған тәрелкеге салып, үстіне ұзын жіңішке филе анчоусын дөңгелек не крест пішінде етіп, ал ортасына каперс салады. Айналасына күрішіштен, бөктірілген көкөніс, маринадталған жеміс және т.б. гарнирлерін салады. Тағамды көкпен әрлейді.

Ромштекс. Жалтылай дайын өнімді таптайды, лезонға салып жібітіп, қатқан нанмен қаптайды және қыздырылған табада майда қуырады, одан кейін қуыру шкафында немесе буконвектоматында дайын болғанға дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде ромштексті қыздырылған тәрелкеге салады және май құяды, гарнирге қуырылған картоп ұсынылады. Тағамды бұқтырылған қырыққабатпен, суға піскен гүлді қырыққабатпен, бөктірілген көкөністермен, жасыл бұршақпен толықтыруға болады.

Бефстрагандар. Етті ұзындығы 3...4 см болатын кішкентай кесектерге кесіп, қызған майлы сковородкаға салады. Тұз бен бұрыш сеуіп, уздіксіз араластыра отырып, 3...5 мин қуырады, пияз, қаймақты тұздық, кетчуп қосып, қайнағанға дейін келтіреді.

Ұсыну кезінде бефстраганды қызған тәрелкеге салып, ұсақталған көк сеуіп, қайнатылған картоп, картоп пюресі, қуырылған картоп және картоп фриімен гарнирлейді.

Қуырма. Қуырманы сиыр, шошқа, бұзау етінен дайындауға болады. Етті кішкене бөліктерге бөліп, қыздырылған сковородкаға салады, тұз бен бұрыш сеуіп, дайын болғанға дейін қуырады. Оған пияз, томат пюресін, қуырылған картоп және картоп фриін қосып 2...3 мин. шамасында қуырады.

Ұсыну кезінде қуырманы қызған тәрелкеге салып, қуырылған картоп, күрделі гарнир, сусыма ботқасымен гарнирлейді.

Кавказ кәуәбі. Маринадталған қой етінің кесектерін металл істікке өткізіп, ыстық көмірдің үстіне немесе электр грилінде қуырады.

Қуырылған кәуәпті ұсынар кезде істіктен шешіп алып, қызған тәрелкеге салады. Гарниріне пияз сақиналарын және тілінген көк пияздың үлкен бөліктерін, лимон кесінділерін, жаңа піскен қызанақ және қияр қосады. «Ткемали» тұздығын, кетчуп және кептірілген барбарис ұнтағын бөлек ұсынады.

11.5. БҰҚТЫРЫЛҒАН ЕТТЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМ

Бұқтырылған етті, тығыз әрі қатаң дәнекерлі етті жұмсарту үшін қолданады. Қышқылдар коллагенді тез ыдыратады және оның глютинге оңай өткізеді. Осы мақсатта бұқтыру кезінде қышқыл тұздықтарды, құрғақ шарап, томат пюресі, маринадталған жидектер мен жемістер және квасты пайдаланады.

Сиыр етінен - бүтіндей жамбас бөлігін, жауырын етін, 1 дәрежелі семіз тұлып шетін; **қой, лақ, шошқа етінің** - жауырын бөлігін, әрқайсысының төстігін, сонымен қатар шошқаның мойын бөлігін бұқтырады.

Етті үлкен кесек түрінде, порционалды және ұсақ түрінде бұқтырады. Кейбір тағамдарда үлкен ет кесектерін бұқтырар алдында сарымсақпен, тамыр және шпикпен шпигтейді.

Дайын етке тұз бен бұрыш сеуіп, бетінде күйген қабыршақ пайда болғанша қуыра береді. Тұздық құрамына кіретін көкөністерді (пияз, сәбіз, ақ тамырша) бөлек немесе етпен бірге қуырады. Қуыру кезінде көкөністерді етке, етенді қуырыла бастағанда қосады.

Көкөніспен қуырыған етке суды не сорпаны құйғанда, еттің ірі кесектерінің жарты бөлігі көрініп, ал порциялы не ұсақ еттер көрінбеуі керек. Тағамның хош иісі мен дәмін арттыру үшін, оған лавр жапырағын, бұрыш бұршағын, кей жағдайларда қалампыр, бадьян, тмин, кориандр және т.б. қосады. Татымдықтар, ақжелкен көгі және сельдерей шоғын бұқтыру дайын болуға 15...20 мин, лавр жапырағын 5 мин. қалғанда салады. Көбінесе, бұқтыру процесінде шала қуырылған томат пюресін қосады.

Етті бұқтыру кезінде оны әлсіз, жабық ыдыста қайнатады, бұрқылдап қайнау еттің хош иісі жоғалтады және қатты қайнап кетеді. Еттің ірі кесектерін бұқтыру кезінде көп аударды.

Бұқтырғаннан кейінгі сорпаны тұздық дайындауға пайдаланады: қызыл құрғақ шала ұнтақты аз мөлшердегі сорпаға ерітеді (сорпаның температурасы 60 °С жоғары), араластырып, қалған сорпаны қосады, содан соң 20...30 мин бойы қайнатып, сүзеді, талқандалған көкөністі еседі және тағы қайнауға дейін апарды.

Бұқтырылған тағамды екі әдіспен дайындауға болады:

- етті гарнирімен бірге бұқтырады және солармен бірге салады. Тағам өте сәлді және хош иісті болады. Құтыда дайындалған тағамның дәмінің сапасы ерекше болады.
- етті гарнирсіз бұқтырады, гарнирді бөлек әзірлейді.

Ірі кесектерімен бұқтырылған ет. Бұқтырылған ет. Бұл тағамды дайындау үшін, сиыр, шошқа, қой етін пайдаланады. Салмағы 2 кг. артық емес ет кесектерін бұқтырады. Бұқтыру ұзақтығы -1,5... 2,0 сағ. Дайын болған ет талшықтарын көлденеңінен бір порцияға бір-екі кесектен салып, үстіне тұздық құйып, қайнауға дейін апарды.

Ұсыну үшін қызған тәрелкеге етті салып, қайнаған макарон, сусымалы ботқа және картоп пюресімен гарнирлейді. Қосымша гарнир - қайнатылған корица мен қалампырдан итбүлдіргенді (брусник) ұсынуға болады.

Ет, шпигтелген көкөніспен. 1,5.2,0 кг салмақтағы ет кесегін пайдаланады. Оларды кабыршата нудан қорғайды, сәбіз және ақжелкеннің ұзын тақтайшалары бар талшықтар бойымен оларды сурет түрінде орналастыру.

Ұсыну кезінде ет кесектерін қызған тәрелкеге қойып, үстінен тұздық құяды. Қайнатылған макарон, қуырылған картоп және сусыма күрішпен гарнирлейді.

Ұсақ кесектер мен порциялық бұқтырылған ет. Тұмшапештелген ет. Порциялы кесек етті (1 порцияға бір-екі кесектен) қуырып, тәрелкеге бір қатар қояды, үстінен су не сорпаны құйып, езілген томат пюресін қосып, 1 сағат көлемінде дайын болғанша бұқтырады.

Бұқтырғаннан қалған сорпамен тұздық дайындайды, етті құйып, сәбіз, басты пияз, ақжелкен, шалқан, татымдылықтар мен хош иісті көкті қосады. Бұл тағамды қышқұмырада да дайындауға болады.

Жаншылған зраздар. Дайын жартылай фабрикатқа тұз, бұрыш сеуіп, содан соң қуырады, езілген маркоп, басты пияз, ақ тамыр, және томат пюресін қосып сорпа не суда 1 сағаттай бұқтырады. Бұқтырғаннан қалған сорпадан тұздық дайындайды, үстіне зразды құйып, қара бұрыш қосып, 30...35 мин бұқтырады. Дайын болуға 5... 10 мин қалғанда лавр жапырағын қосады.

Ұсыну кезінде қызған тәрелкеге гарнирді салып, жанына зразды салады (1 порцияға 2-еу), тұздық құяды. Гарнирдің орнына картоп пюреcін, сусыма ботқасын және т.б. ұсынуға болады.

Қышқыл-тәтті тұздықтағы сиыр еті. Бұл тағамды екі тәсілде дайындауға болады:

- порциялық ет бөліктеріне тұз және бұрыш сеуіп қуырады, пастерленген пияз және томат пюреcін қосып, содан соң сорпа және су құяды. Әлсіз отта 1 сағ. бұқтырады. Одан соң ұсақталған қара бидай қытырлақ нанының ұнтағын, қара бұрыш, тәтті бұршақ, лавр жапырағы, сірке суын, қант қосып, дайын болғанша қайнатады. Ұсынарда, қызған табаққа гарнир, жанына зразы салынады (1 порцияға 2 шт.) және тұздық құйылады. Гарнирге пісірілген макарон, сусыма ботқа және т.б. ұсынады;
- етті үлкен кесектермен бұқтырады. порцияларға бөлінеді, ұсынарда тұздық құяды. Сол гарнирді пайдаланады.

Қараөрік қосып бұқтырылған сиыр еті. Сиыр етінің порциялық кесектеріне (жамбас бөлігінің бүйір және сыртқы бөліктері) тұз, бұрыш сеуіп, қуырады, себіледі, содан соң пассерленген пияз және томат пюреcін қосып, сорпа және су құяды. Әлсіз отта 1 сағ. бұқтырады. Осыдан кейін жуылған қара өрік қосып, 20 мин. бойы бұқтырады. Пісуге 5 мин қалған кезде лавр жапырағы мен бұршақталған бұрыш қосады.

Ұсынарда, қызған табақшаға ет салып, бұқтырманың сорпасын тұздық ретінде құйып, қайнатылған не қуырылған картоп, картоп пюреcін, картоп пюреcі, пісірілген көкөністер, пісірілген макарон және т.б. гарнирлейді.

Үйдегідей қуырма. Бұл тағамды дайындау үшін сиыр еті (жамбастың бөліктері мен сыртқы бөліктері) немесе шошқа еті (жауырын мен мойын бөліктері) қолданылады. Етті салмағы 30,40 г, болатындай ұсақ кесектерге бөледі, картоп, пияз баданаларын әрқайсысын жеке-жеке қуырады, сосын қыш құмыраға қабат бойынша, төменгі және жоғарғы қабаты көкөніс болатындай етіп салады. Өнімдер толық сорпамен жабылуы керек. Құмыралар қақпақпен жабылып, дайын болғанша бұқтырады. Пісерден 5 ... 10 минут бұрын лавр жапырағын қосады.

Ұсынар кезде қыш құмыраны тәрелкеге қойып апарады.

Бигус. Бұл тағамды дайындау үшін шошқа еті, тауық сан еті, шұжық және басқа да ет өнімдерін қолданады. Ашытылған қырыққабатты оған қуырылған не ұсақ кесілген кубиктерді және басқа да ет өнімдерін қосып, 15...20 мин дайын болғанша бұқтырады.

Рагу. Оны дайындау үшін етті сүйек бөліктерін пайдаланады. Олар қуырылады, содан кейін ыстық сорпаны немесе суды құйып, қызанақ пюресі мен тұздық қосып 30-40 минут бойы бұқтырады. Бұқтырудан кейінгі сорпаға тұздық дайындап, етке құйяды, дөңгелектеп кесілген және қуырылған сәбізді, пиязды, ақжелкенді және шарпылған шалқан қосып, 10 минут бойы бұқтырады. Оған қуырылған картоп, тұз және бұрышты қосып, дайын болғанша бұқтырады.

Ұсынарда, қызған табақшаға, екі немесе үш ет кесекшелерін тұздық және гарнирмен біргесалады.

Гуляш. Етті салмағы 20-30 г кесектерге бөліп, тұздайды, қуырады, ыстық сорпаны немесе суды құйып, томат пастасын қосып, дайын болғанға дейін бұқтырады (1,0...1,5 сағ). Осыдан соң қызыл пастан ерітіндісін, ұсақтап туралған пияз, бұршақты бұрыш қосып, тағы да 20.25 мин бойы дайын болғанша бұқтырады. Пісерден 5 минут бұрын лавр жапырағын қосады. Гуляшқа қаймақ қосуға болады.

Ұсынарда, қызған табаққа гуляшпен бірге гарнирін салып, көк себеді. Гарнир - пісірілген немесе қуырылған картоп, пісірілген макарон, сусыма ботқа, бұқтырылған капуста және т.б.

Азу. Етті жаншып, массасы 10...15 г кесекше етіп турады. тұз және бұрыш сеуіп, содан кейін қуырып, ыстық сорпа немесе су құйяды. Пасталы томат пюресі немесе қызанақ қосып, дайын болғанша бұқтырады. Азуға сұйылтылған қызыл паста, ұзынша етіп кесілген пассерленген пияз, дөңгелектеп тілінгенген немесе қуырылған картоп кесекшелері, ұзынша етіп кесілген тұздалған қияр, бұршақты бұрыш қосып 15...20 мин бойы дайын болғанша бұқтырады.

Азуды қолданғанда, жылытылған табаққа таратып, шөптерге себіңіз. Қызмет көрсетер алдында күлге ұсақталған сарымсақты қосуға болады. Қазанда немесе алдын ала қыздырылған маймен (қошқардан, маймен және майдан жасалған шүберекпен) қалың түбі бар басқа ыдыс-аяқтарда дайынет, қуыру, пісірілген пияз қосып, бәрін бірге қуырыңыз.

Ыдысты көп мөлшерде дайындаған кезде картоп суды сөндіру кезінде қосылмайды, бірақ олар қуырылған картопты қызмет еткен кезде бүйір тағам ретінде пайдаланады.

Қойдан палау. Қозығы сүйекпен (құбырлы және омыртқасыздан басқа) бөліктерге кесіледі немесе ет сүйектерін кесірмейді. Содан кейін ұсақталған сәбізді және қуыру шырынын қосыңыз 5 ... 10 мин. Содан кейін күріш құйып, сорпаны құйыңыз да, ол қалыңдығы 3...4 см қалың қабаты бар күрішті жабады, оны қақпақпен жабыңыз және дайын болғанға дейін төмен температурада күрішті әкеліңіз. Қажет болса, сорпа қосылады.

Қызмет етер алдында ет пен күріш араласады. Палауды томатпен пісіруге болады. Палауда сіз бөрігенді қосасыз.

11.6.

КӨМБЕШТЕЛГЕН ЕТТЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМ

Көмбештелген ет өнімдерін алдын ала қайнатып, бөктіреді, бұқтырады, немесе дайын болғанша қуырып, гарнирмен, тұздығымен не тұздықсыз 220...280 °С температурада порциялық табада не арнайы пішінде көмбештейді. Көмбештеу ұзақтығы - арнайы пішінде немесе порциялық табада 220...250 °С температуралық, пісіру табақшаларында - 250...280 °С температуралық шамамен 1 сағат. Пісірілген тағамның дайындығы қыртыстық қабығының бетіндегі күйік түзілуімен анықталады, оның бетін қаймақпен жауып, оның үстіне үгітілген ірімшік, нан үгіндісін себеді. Дайын өнімнің ортасында температура 80...85 °С болуға тиіс.

Шығару алдында тағамдарды көмбештейді. Көмбештелген тағамдарды сақтау аса қажет емес, себебі органолептикалық көрсеткіштер нашарлайды. Егер тағам порциялық табада көмбештелсе, ұсынарда да сол табамен ұсынады.

Етті ораманы дайындау технологиясы, еттен картоп көмбеші, етті картоп орамасы, қызанақ, кәді турамасы, бұрыш, картоп, шалқан сияқты көкөніс турамаларынан дайындалған тағамдар. картоп етті, қайнатылған бұрыш, бұрыш, қызанақ, картоп, шымтезек ұқсас піскен көкөністермен бірдей. Негізгі шикізат ретінде турама еттен дайындалады.

Картоп көмбеші және орама, картоп үшін, көмбештелген сиырдан котлетін пісіреді, ет тартқыштан өткізіп, пассерленген пияз, ұсақталған бұрыш қосып, араластырады.

Кәдіні, бұрышты, баклажан, қызанақ, және шалқанды турамалау үшін де дәл солай дайындайды және оған сусыма күріш қосады. Орамаға шикі котлет етін ет тартқыштан өткізіп, пассерленген пияз, сусыма күріш, тұз, бұрыш қосып, араластырады.

Пиязды тұздықпен көмбештелген сиыр еті. Порциялық табаға пияз тұздығын қосып, оған бір немесе екі дана бұқтырылған немесе піскен сиыр етін салып, тұздық құйып, үгітілген ірмішік сеуіп, еріген май май бүркеді. Айналасына қайнатылған картоптың тілімдерін немесе картоп пюресін қоюластырады. Тағамды 250 ... 260 ° C температурасында 10...15 минут пісіріңіз.

Ұсынарда порциялық табақты астынан арнайы табаққа орналастырып беріледі.

Сүтті тұздықпен көмбештелген қой немесе бұзау еті.

Бұл тағам пияз тұздығымен сиыр еті сияқты бірдей пісіріледі. Картопты алдынала қуырады.

Құрамды еттен табада дайындалған солянка. Ветчинаны, сиыр етін, бүйректі турап, пісіреді. Майда шұжықты дөңгелектеп немесе тілімдеп турап, аздап қуырып алады. Тұздалған қиярды қабығынан, тұқымынан тазартып, текшелеп турап, бөктіреді. Дайын ет өнімдерін тұздалған қиярмен, каперспен араластырып, қайнатқыштармен біріктіріліп, қызыл тұздық құйып, қайнатады. Порциялық табаны майлап, бұқтырылған қырыққабатты қойып, оған - көкөністер мен тұздықтар мен ет өнімдерін, үстінен үйінді етіп тағы бір қырыққабат қабатын салады. Үгітілген ірмішік немесе нан үгіндісін сеуіп, маймен бүркеді және көмбештейді.

Ұсынарда порциялық табаны қоюға арналған арнайы тәрелкеге орналастырады, солянканы лимон тіліктерімен, зәйтүн, ақжелкен көгі, маринадталған жемістер немесе жидектермен әрлейді.

Форшмак. Немісше форшмак - «тағамдар».

Бұл тағамды дайындау үшін сиыр (жамбастың жоғарғы немесе ішкі бөліктері) бөлшектеп кесіледі және қуырылады. Картопты тазартады, пісіреді және кептіреді. Майшабақты тазартып, сүбесін алып тастайды. Басты пиязды тілімшелеп, аздап қуырады. Қуырылған ет, картоп, пияз және майшабақ ет тартқыштан өткізіліп, мұқият араластырылып, жұмыртқаның шикі сарысын қосып, кілегей, тұз және бұрышты жақсылап араластырып, жұмыртқаның әбден араластырылған ақуызын қосып, үстінен астына дейін абайлап араластырады. Пішіндерге май жағып, қытырлақ нан үгіндісін сеуіп, дайындалған массамен толтырады, үстінен ірмішік үгіндісін сеуіп, көмбештейді.

Форшмак қоспасына мадераны араластыруға, аздаған кішігірім ұсақталған мускат жаңғағын қосуға болады. Форшманды калачта пісіруге болады. Мұны істеу үшін ортаны кесіп, қуысты кілегеймен сулап, массамен толтырып, үгітілген ірімшік себіңіз, сары май бүркіп, көмбештейді.

Осылайша форшамды жабайы еттен де дайындауға болады.

11.7. ЕТТЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМ

Жаншылған еттен жасалған тағамдар нан қоспай, табиғи күйінде дайындалады. Дайындалған жартылай фабрикаттарды ұсынар алдында қуырады, себебі, сақтаған кезде дәмі мен консистенциясы бұзылады. Өнімдерді қыздырылған май құйылған табаға салып, 3...5 мин екі жағы қызарғанша, одан соң, қытырлақ қабық пайда болғанша, пешке немесе аралас пешке 250 - 280 ° C температурада 5...7 минутта пісіреді(буконвектоматта температурасы төмен).

Дайын болу көрсеткіштері: тесілген кезде түссіз сөл бөлініп, кескен кезде сұр түс анық байқалу керек. Қуырған кезде өнімдерде шығындар 30% құрайды.

Жаншылған бифштекс. Дайындалған жартылай фабрикат қыздырылған табаға екі жағынан қуырылып, пешке немесе бу пешке дайындалады.

Ұсынарда қызған тәрелкеге бифштексті салып, үстінен ет сөлін құйып және қуырылған картоп, көкөністер, күрделі гарнирмен гарнирлейді.

Туралған табиғи шницель. Бұл өнімді дайындау үшін туралған масса сиыр еті, сиыр, қой шошқа етінен дайындауға болады. Егер шошқа етінен дайындалса, онда саласы қосылмайды. Дайын болған жартылай фабрикатты май қыздырылған табаға салып, екі жағынан қуырып, қыздыру пешінде не буконвектоматында дайын болғанша қояды.

Ұсынарда қызған тәрелкеге гарнирді салып-қуырылған не қайнаған картопты, сусыма ботқа, күрделі гарнирдің екі-үш көкөніс түрінен, қасына шницель қойып, үстінен еріген сары май құяды.

Люля-кебаб. Дайын болған жартылай фабрикатты істікке кигізіп (1 порцияға 2-3 дана), көмір шоғының үстіне не электр грилінде пісіреді.

Ұсынарда қызған тәрелкеге ұзынынан жолақ түрінде лаваш салып, оның үстіне істіктен шешілген люля-кебабты қойып, екінші лавашпен жабады. Жанында немесе айналасында гарнир - жасыл немесе басты пияз, қызанақ, жасыл, лимон кесектерін қояды. Кетчуп немесе розетка құрғақ бөріқарақатты жеке ұсынады. Люля-кебабты лавашсыз ұсынуға болады.

11.8.

КОТЛЕТ МАССАСЫНАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМ

Осы топтың өнімдерін қуырылған және пісірілген, бұқтырылған, және көмбештелген түрде дайындайды. Өнімді ұсынар алдында қуырып Өнімдер олардың сұлулығын және сұлулығын сақтап қалудан бұрын ғана қуырылады. Өнімдер майды екі жағынан қыздырылған қуырылған табада қуырады және қуырылған шкафта немесе аралас бумен пісіргішке дайындалады. Дайындық өнімдердің бетіне ақ көпіршіктердің болуымен анықталады. Қуыруға арналған өнімдердің жоғалуы - 19%.

Ұсынарда ерітілген сары май, ет сөлін немесе тұздық құяды.

Котлеттер, домалатпа ет, шницел. Дайындалған жартылай фабрикаттар екі жағынан маймен қыздырылған табаға қуырады.

Ұсынарда алдын ала қыздырылған табақшада дайын өнімді салып, еріген сары май немесе тұздық (қызыл, қызыл қызыл және пияз, пияз, қызанақ, қаймақ, қаймақ және пияз қосылған) құйып, картоп пюресі, пісірілген немесе қуырылған картоппен гарнирлейді. Битондар соустармен және гарнирмен құйылады (бүйір табақтар мен соустар котлеттермен шизолиттерге ұқсас болғанда).

Зраздар. Дайындалған жартылай фабрикаттар күйген қабықшасы пайда болғанға дейін табаға салып қуырылып, қуырылған шкафта немесе буконвектоматында дайындалады. Домалатпа еттің үстінен тұздық құйып, гарнирлейді (гарнирлер және тұздықтар котлет пен шницельдегідей).

Ұсынарда қызған табақшаға гарниді салып - сусыма күріш немесе қарақұмық ботқасы, картоп пюресі, жанына зраны (1 порцияға 1 ...2 данадан) және еріген сары май құяды. Сары майдың орнына қызыл немесе пияз тұздығын құюға болады.

Тефтели и фрикадельки. Дайындалған жартылай фабрикатты ұнға аунатып, маймен қыздырылған табаға қуырып алып, 7-10 минутқа дейін қызанақпен немесе қызыл тұздықпен бұқтырады. Тефтелиді 1 порцияға 3-4 дана, фрикадельки - 6...10 данадан.

Ұсынарда фрикадельки мен тефтелиді қызған табаққа салып, тұздық құйып, бұқтырмада (10 кестеде) көрсетілгендей, үстіне ұсатылған ақжелкен көгін сеуіп, қуырылған картоп не күрішпен гарнирлейді.

Сүтті тұздықпен көмбештелген котлеттер. Пішінделген котлеттерді май жағылған табаға не қалыпқа салып, котлет бойын төмендетіп, кондитерлік қаптан қою сүт тұздығымен толтырып, үгітілген ірімшік сеуіп, май бүркіп, 15...20 мин көмбештейді.

Ұсынарда, котлеттерді қызған тәрелкеге салып, бүйі жағына қызыл тұздықтар құйылады. Тағамды түрлі гарнирмен ұсынады.

Қаймақ тұздығы қосылған домалатпа ет. Сусыма күріш ботқасын пісіріп, оған пассерленген томат пюресімен қатықтайды, майланған табаға немесе пішінге салып, ортасына ойық жасап, оған екі домалатпа етті қойыңыз, қаймақ тұздығын үстіне құйып, ірімшік себе отырып, сары май бүркеді және бұқтырады.

Ұсынарда, порциялық табақтың астына арнайы тәрелкеге қойып, беріледі.

11.9.

СОРПАЛЫҚ ӨНІМНЕН ТАҒАМ

Сорпалық өнімдер тағамдары жоғары қоректік құндылыққа ие. Кейбір өнімдерде ақуыздың мөлшері етке қарағанда көп. Сорпалық өнімдер минералдар мен дәрумендерге бай, оларда жоғары мөлшерде калория бар. Сорпалық өнімдер дайындау кезінде, санитария мен гигиена ережелерін қатаң сақтау керек, себебі қосымша өнімдер микроорганизмдердің дамуына арналған орта болып табылады. Қайта өңдеу өнімдері дереу жылумен өңдеуге ұшырайды. Сорпалық өнімдерді бірнеше рет жиі қайнатады, содан кейін қуырады немесе бұқтырады. Кейбір сорпалық өнімдер бірден қуырылады.

Пісірілген тіл. Дайындалған тілдерді ыстық суға салып, сәбіз, пияз, ақжелкен қосып, 2.3 сағ. бойы әлсіз қайнатып, соңында тұз қосады. Тілдерді алдымен 5.8 сағ. бойы суық суға жуып, қайнатады, тұзды толығымен алу үшін суық су құяды. Піскен тілдерді сорпадан алып, суық суға бірнеше минут салып қояды, себебі ыстық тілдің терісі тез сыпырылады. Ұсынғанға дейін тілді сорпада ұстайды.

Ұсынарда, тілдерді картоп пюресі мен мадера қосылған қызыл тұздықтанемесекөкасбұршағыменбулытұздықпенбереді.

Қуырылған ми. Өңделген миы суық сумен толтырылып, сәбіз, ақжелкен, пияз, бұрыш, лавр жапырағы, тұз қосып, сірке суын құйыңыз. Мидың дәмі мен түсін жақсарту үшін сірке суы қосылады. Ақуыздар қышқыл ортада жақсы ериді, ал миы тығыз консистенцияда болады. Қақпағын жауып, 20 ... 25 мин бойы әлсіз қайнатады. Дайын миды салқындатылып, тілімдерге кесіліп, тұз бен бұрышқа себеді, ұнға аунатып, қытырлақ қабық қалыптасқанша маймен қыздырылған табада қуырады.

Ұсынарда, қызған тәрелкеге гарнирді салып-қуырылған картоп, картоп пюресі, бөктірілген көкөніс, күрделі гарнир, жанына миды қойып, оларды лимон шырынымен ерітілген сары май құйып, шөп себеді.

Миды пісірілген түрде беруге болады. Сондай-ақ, ми фриін де дайындауға болады. Ол үшін миды жартыға бөліп немесе тұтас, тұз, бұрыш сеуіп, ұнға аунатады., нанның ішіне ылғалдандырып, нан пісіргенде қуырылған және қайнатыңыз.

Қуырылған бауыр. Бауыр порциялық бөліктерге бөлінеді (бір немесе екі бөлікке қызмет етеді), тұз, бұрышқа сеуіп, ұнға аунатады және қытырлақ қабық қалыптасқанша қуырылады, сосын пісіру пешінде немесе буконвектоматында дайындалады. Бауырды қатты қуырып жібермеу керек.

Ұсынарда, қызған тәрелкеге гарнирді салып-қуырылған не пісірілген картоп, картоп пюресі, жанына бауыр кесегін салып, еніген сары май құйып, үстіне қуырылған пияз қояды.

Тұздықта бұқтырылған бауыр. Бауыр бөліктерге кесіліп, тұз, бұрыш сеуіп, ұнға аунатады. Содан кейін бауырдың дайындалған бөліктері екі жағынан қуырылады, шамамен 5. 10 мин, қаймақ, пиязды қаймақ, не томат және пиязбен 15.20 мин. бұқтырады.

Строгановски бауыры. Бауыр 3.4 см. дөңгелектеп туралып, тұз бен бұрышқа себіліп, 3...4 мин бойы майлы қыздырылған табаға қуырады, пассерленген пияз, қаймақты тұздық қосып, қайнатады.

Ұсынарда, қызған тәрелкеге гарнирді қойып, жанына строгановский бауырын салады.

Тұздықта жүрек, өкпе және есорпа өнімі. Жүрек, өкпе және басқа сорпа өнімдерін, дайын болғанға дейін көкөністерді қосу арқылы бөлек қайнатады, содан кейін 20 ... 30 г массада кесектерге бөліп, қуырады, кастрюльге салып, қызыл тұздық құйып, 15...20 минут бойы бұқтырады.

Ұсынарда, қызған тәрелкеге гарнирді- суға піскен макарон, қуырылған картоп, жанына – сорпа өнімдерін салып береді.

11.10. ЖАБАЙЫ ЖАНУАРЛАР ЕТІНЕН ТАҒАМ

Жабайы аңдардың етінің қанын ағызғандықтан, сондықтан қара түсті болады. Ол анағұрлым ірі консистенциясы бар, спецификалық иісі, дәмі бар, сондықтан оны пісірер алдында маринадтап не шпигтейді.

Қуырылған бұғы не марал еті. Арқа бөлігін немесе сан етін, сарымсақпен шпигтейді. Тұз және бұрыш сеуіп, содан кейін қызарғанша май жағылған қыздырылған табаға қуырады және пісіру пешінде не буконвектоматында қайталап еттің сөлін және май құйып отырады. Дайын болған етті 1 порцияға ет талшықтары бойынша бір немесе екі бөлікке кесіледі, ет сөлін құйып, қыздырады.

Ұсынарда, қыздырылған тәрелкеге ет және қуырылған картоп, пісірілген үрмебұршақпен гарнирлейді, қышқыл-тәтті тұздықты, мүкжидек және қара қарақат тосабын бөлек ұсынады. Қосымша гарнир ретінде, маринадталған қара өрік, дымқыл мүкжидек, маринадталған қызылқырыққабатты пайдалануға болады.

Бұғы стейктері сиыр етіне ұқсас дайындалады. Қуыру дәрежесі бірдей. Стейк дәмді алмұртпен жақсы араласады. Өзегін сақиналап кесіп, су құяды (су алмұртты толық қамтып, құйылады), қант, раушан бұрышын, можжевельник жемісін қосып, алмұрт жұмсарғанша отта ұстайды. Мүкжидектен дайындалған тұздық бөлек ұсынылады.

Қонжық стейкі. Дайын болған ірі ет кесектеріне жалбыз сеуіп, можжевельник, тмин қосып, салқын жерде 1 тәулік бойы маринадтайды. Содан кейін дәмдеуіштерді жуып тастап, етті порциялық кесектерге турап, жаныштап, тұз, бұрыш себеді, қыздырылған майлы табада қуырады. Қуырылған етті кастрюльге салып, сәбіз, пияз, шалқан, ақжелкен қосып, нан квасын құйып дайын болғанша бұқтырады.

Содан кейін сорпасын төгіп, пассерленген ұн, мүкжидек, қант, тұз қосып, 25 ... 30 минут пісіреді де тұндырады. Дайындалған тұздықты бұқтырылған етке құйып, қайнатады.

Ұсынарда, қызған тәрелкеге қуырылған картоп, қайнатылған лапша немесе қайнаған үрмебұршақ гарнирін салып, жанына көкөністер мен тұздықтар қосылған ет салынады.

Қаймақпен бұқтырылған қоян. Өңделген қоян етін 3 . 5 сағат бойы суық суға малып, содан кейін маринадталған, балғын маймен шпигаттайды, тұз, бұрышпен сылап, қыздырылған майлы қалыпқа салып, жоғарғы бөлігіне қаймақ жағып, пісіру пеші немесе буконвектоматында жартылай қуырады. Содан соң, порциялық кесектерге шауып, тереңірек ыдысқа салып, үстіне аздаған сорпа құйып, ет сөлін, қаймақ қосып, дайын болғанша бұқтырады. Содан кейін сорпаны төгіп, пассер ертіндісін қосып, 25...30 мин. қайта кайнатадыжәнесуытады.

Ұсынарда, қызған тәрелкеге -қуырылған картоп, қайнатылған үрмебұршақ және бұқтырылған қызылша гарнирін салып, жанына бұқтырылған қоян етін, оған өзі бұқтырылған тұздықты құйып, ұсақталғанкөксебеді.

11.11. ҚАЙНАТЫЛҒАН БАЛЫҚТАН ТАҒАМДАР

Сапаға қойылатын талаптар. Барлық тағамдардың жалпы сапалық көрсеткіштері мыналар болып табылады: еті жұмсақ, шырынды, қалыпты тұздалған; дәм мен иіс, құрамы бойынша; пішіні бұзылмайтын өнімдер.

Бөтен дәм мен иістерге жол бермеу, пішіннің бұзылуы, сіңірлер мен ірідәнекертіндерінің болуы.

Пісірілген, бұқтырылған және қуырылған еттің ірі кесектері талшықтар арқылы көлденең кесілуі керек. Қайнатылған еттің түсі: шошқа - ашық сұрдан сұрға дейін; сиыр мен қой еті - сұрдан қара сұрға дейін.

Қара қоңыр түске жол берілмейді. Нан және оның қышқыл дәміне **жол берілмейді.**

Кішкентай бөліктерде боялған ет түсі ашық-қоңырдан қоңырға дейін болуы тиіс; сабақтар оңай бөлінеді.

Күйген етке қышқыл тұздықтың дәміне **жол берілмейді.**

Туралған ет өнімінің сыртқы беті қоңыр түсті болу керек, қыртыссыз біркелкі қуырылу керек. Еттің дәйектілігі - шырынды, жұмсақ; дәмі – қуырылған ет, котлеттер өнімдерінде нанның иісі болмайды.

Қара қоңыр немесе қара түрлі түсті, консистенцияда, қышқыл дәмі, майдың дәмі мен иісіне жол берілмейді.

Жанама өнімдер қосылған тағамдардың түріне иісі мен дәміне *тән болуы керек*.

Сақтау шарттары мен мерзімдері. Қайнатылған ет өнімдері ұсынардан алдын 50...60° С температурада 3 сағаттан артық сақталмайды. Етті ұзақ сақтау үшін етті салқындатып, 12 сағаттан артық емес 60 ... 50 температурада тоңазытқышта сақтайды. Одан да ұзақ сақтауды талап еткен жағдайда 24 сағат бойы тоңазытқышта сақталады. Табиғи ет бөліктерін ұсынардан алдын порциялық бөліктерге бөледі. Порциялық тағамдарды сақтау уақыты 30 минуттан аспайды. Табиғи туралған еттер жіне котлет ұсынардан алдын қуырған жөн, 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Бұқтырылған және көмбештелген тағамдарды 2 сағаттан артық сақтамайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Адам тағамында ет тағамдарының маңыздылығы қандай?
2. Етті ыстық өңдеу кезінде пайда болатын процестерді сипаттаңыз және түсіндіріңіз.
3. Екінші тағамға арналған етті қалай дайындайды және шығарады?
4. Етті бұқтырудың қандай әдістері бар?
5. Табиғи етті порциялық бөліктерге бөліп қалай қуыруға болады?
6. Етті қуырудың қандай деңгейлері бар?
7. Стейктер түрлерін атаңыздар.
8. Люля-кебабты қалай дайындайды?
9. Тілді қалай қайнатады?
10. Бұғының стейктерін қалай дайындап ұсынады?
11. Аюды бұқтыруды қалай дайындауға болады?

АУЫЛШАРУАШЫЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ ҚАНАТТЫ ЖАБАЙЫ ҚҰС ЖӘНЕ ҚОЯН

12.1. ҚҰС, ЖАБАЙЫ ЖӘНЕ ҚОЯН ЕТІНІҢ МАҢЫЗЫ

Құс және қоян етінен дайындалған тағамдар оңай сіңіріледі. Құс етінде жоғары сапалы ақуыздардың мөлшері сиыр етіне қарағанда жоғары. Құс майлары төменгі балқу нүктесіне ие, өйткені олардың құрамында көп емес қанықпаған май қышқылдары бар. Құс етінен жасалған тағамдардың құрамында үлкен мөлшерде (1.5 ... 2.5%), бұл олардың ерекше дәмі мен иісін тудырады. Етте құстардың құрамында минералды заттар (әсіресе кальций мен фосфор) және А, Д және В тобының дәрумендері бар.

Құс еті ақ немесе қызыл түстің өте ұсақ құрылымы бар. Құс еті толық ақуыздар мен кем коллаген мен эластинге ие. Үндік еті өте нәзік, аллергия тудырмайды. Құстардың басқа түрлерімен салыстырғанда құрамында 100 граммға 74 мг холестериннің аз мөлшері бар: темірге, селенге, магнийге және калийге бай, оның құрамында ПП, В2, В6, В12 және т.б. дәрумендері бар.

Жабайы ет, құс етінен айырмашылығы ақуыз бен майларға көп, бірақ майы аз. Бұл қатты, қараңғы, ерекше дәмі мен хош иісті болады. Әсіресе, жеңіл жарылыс пен шайырлы иіс сезіледі.

Құрамында майы аз құс тағамдары мен қояндардан жасалған тағамдар балалар мен медициналық тамақтану кезінде қолданылады.

Жарма және картоп гарнирлерін қолдану жабайы құс және қоян тағамдары көмірсулармен толтыруға мүмкіндік береді, ал көкөніс жағы көкөніс гарнирлері минералды және витаминдік құрамды байытады.

Жылумен өңдеу әдісімен тауық, құс етінен, қояннан жасалған тағамдар қайнатпен классифициерленген, бөктірілген, қуырылған және көмбештелген.

Жылумен өңдеу әдісін таңдау құстың түріне, оның жасына, майлыға және т.б. байланысты. Мысалы, тауықтар, түйетауық, қояндар, пісіретін, қуырылған, қуырылған; қаздар мен үйректер - көбінесе қуырылған немесе бөктірілген. Ескі құстың еті қайнатылады немесе пісіріледі, жабайы әдетте қуырылады. Анатомиялық құрылымы мен қаңқаның өлшемі арқасында құстар жылумен өңдеуге толығымен ұшырауы мүмкін. Осыған байланысты, олар пісіргеннен кейін немесе қуырылғаннан кейін бөлінеді, бірақ кейбір тағамдарды жасаған кезде оларды жылумен өңдеуге дайындайды.

Кесілген өнімдер. Жабайы құстар және қояннан кесілген өнімдер жиі дайындалмайды. Үйрек пен қаздар майдың көп мөлшерін қамтиды, сондықтан олардан жарылған өнімдерді дайындау дұрыс емес. Үйрек пен түйетауықтар бөлек тағамдарды дайындауға арналған, өйткені олардың еті жұмсақ келеді.

Құс етін жылумен өңдеу кезінде ақуыздар, майлар, витаминдер мен экстракттерде өзгерістер болады. Бұл өзгерістер жылу өңдеуіне ұқсас, бірақ құс етінің химиялық құрамы мен морфологиялық құрылымымен байланысты айырмашылықтар бар.

Пісіру кезінде құс салмағының төмендеуі, негізінен, судың сыртқа шығып кетуіне байланысты, ал қуыру - майдың жоғалуына байланысты. Майлы құсты қуырған кезде салмақ жоғалтады. Үйрек және қаздар тамақ дайындау кезінде массаның 25% -ын жоғалтады, ал қуыру кезінде - тиісінше 35 және 40%. Тамақ дайындау кезінде майсыз тауықтар массаның 28% -ын жоғалтады, ал қуыру кезінде - 31%.

Суда еритін заттардың оқшаулануы және майдың жоғалуы дайын тағамның тағамдық құнының төмендеуіне әкеледі. Пісіргенде ақуыздардың орташа 7 ... 12% жоғалады, қуыру кезінде - 4 ... 8%. Минералды заттарға сәйкес тамақ дайындау кезінде - 13,30%.

Кез келген термиялық жылумен өңдеу әдістері негізінен жойылған дәрумені В1 және А дәрумені. Бұл біріншіден, жылумен өңдеу барысында дәрумендердің бұзылуына, екіншіден, бөлінген, су немесе маймен қыздырылған пісіру ортаға көшуіне байланысты. Жас құсты жылумен өңделген кезде, витаминдер жоғалуы аз болады, себебі жылыту уақыты қысқарады.

Жабайы құс еті қоян етін жұмсарту коллагеннің жойылуынан және оның глютинге ауысуынан туындайды. Жұмсарту уақыты құстың түріне және оның жасына байланысты болады (жас тауық еті 50 .. 60 мин қайнатылады, ескілеу тауық еті - 3... 4сағат). Қышқыл орта коллагеннің жойылуын тездетеді, сондықтан құсты сөндіру кезінде қызанақты қосыңыз. Пісіргеннен кейін жабайы құс еті және қоянның еті нәзік және шырынды болады, белгілі бір дәм мен хош иіске ие болады. Нан өнімдері ылғалдан, демек, ерітінділерден аз болады, бұл еттің сұлулығына және нәзіктігін арттырады.

12.3.

ҚАЙНАТЫЛҒАН ЖӘНЕ БҰҚТЫРЫЛҒАН ЖАБАЙЫ ҚҰС ПЕН ҚОЯННАН ЖАСАЛАҒАН ТАҒАМДАР

Екінші тағам дайындау үшін тауықтарды қайнатады, балапандар мен үндіктерді, жиі - қаздар, үйректер мен қояндарды дайындайды. Салқын тағамдарды дайындау үшін қайнатуға болады. Көмбештелген етті толық қайнатады. Көмбештелген етті ыстық суға салып, қайнатуға жеткізеді, көбік алып тастайды, тамыр, пияз және тұз қосып, 90 ° C температурада қайнатады. Дайын болғанын аяқ етініне аспаздық ине кіргізу арқылы айқындалады (мөлдір шырын ағып кетеді).

Пісіру ұзақтығы:

- тауықтар - 20,30 мин;
- жас тауықтар - 50,60 мин;
- ескі тауықтар - 3 4 сағат;
- қаздар мен үйректер - 1,2 сағ;
- жабайы — 20.40 мин.

Дайындалған құс сорпадан шығарылады, салқындатылады, порцияларға турап, сорпада қыздырады. Бағытталған бөліктерді мармитке сақтауға болады.

Ұсынарда, тарелкаға екі бөліктен салады (филе мен тауықтың аяғынан), жұмыртқа немесе сорпасы бар ақ тұздық, май немесе құстың майын құйып береді. Тиісті үлестірілу үшін қаңқа еті бірінші жартысында кесіледі, содан кейін әрбір жартысы филе мен аяқтарға бөлінеді және бірдей бөліктерге бөлінеді. Филе көлденең бағытта кесіліп, аяқтары көлбеу кесіледі. Гарнирге ұсақ күріш, картоп пюресі, көкөніс және т.б. пісіруге болады. Қазы немесе үйректі ұсынарда, қызыл тұздықпен беріледі, себебі бұл құстардың еті қара түсті келеді. Гарнирге бөктірілген қырыққабат, алма, мариновандалған көкөністер және т.б.

Жылумен өңдеу әдісін таңдау құстың түріне, оның жасына, майлыға Қоянды ұсынарда, еттің мөлшері мен порцисына байланысты төрт-алты бөлікке немесе одан көп кесіледі.

Филені ұсынарда жабайы тауық, балапандардың еті, жас тауықтар беріледі. Бұл үшін дайын өнімдер кастрюльге салынады, сорпа құйылады V2 ... V3 олардың жоғарлығы, сары май, лимон шырыны мен тұз қосып, содан кейін пісірілгенге дейін енгізеді. Лимон шырыны етті жұмсартады, олақ түске айналады.

Булы тұздықтағы құс. Құстарды бөктіріп, бөліктерге туралады. Бөктірілгеннен қалған сорпадан булы тұздық дайындайды. Ақ саңырауқұлақтарды бөлек қайнатыңыз немесе саңырауқұлақтарды бөктіреді.

Ұсынарда, ысытқ тарелгаға қоянның бөліктерін салады, булы тұздық құяды, қаймақпен немесе пиязбен және т.б. Жан-жағына гарнир құяды. Гарнир ретінде пісірілген немесе қайнатылған күріш, қайнатылған картоп, картоп пюресі пайдаланылады.

12.4.

ЖАБАЙЫ ҚҰС ЖӘНЕ ҚОЯН ЕТІНЕН ҚҰЫРЫЛҒАН ТАҒАМДАР

Жабайы құс еті және қояндарды тұтас етімен және порциямен қуыруға болады. Олар негізгі жолмен қуырылады және сирек қуырылады. Пісіргеннен кейін қалған сұйықтықтан ет шырынын дайындайды, ұсынарда құстың бетіне шырын құяды.

Дайындалған құстың тұтас еті, тауық, бройлер-құстар, түйетауық, қаздар, үйректер қоянның сыртын және ішкі бөлігін тұзбен сылап, алдын ала маймен қыздырылған табаға салады, қызарғанша барлық беткі бөлігіне дейін қуырады. Қуырылған етті дайын болғанша ыстық пеште 15.20 мин 200 ° C-тан жоғары емес температурада пісіреді. Комбиналық пісіргіште пісіргенде, етті алдын ала қуыру керек емес.

Ірі құстардың (түйетауық, қаз, үйректің) еттерін пісірген кезде оларды тұздап, артқы жағын алдына қаратып, пісірме табаққа салыңыз. Майсыз құстарға қаймақ жағылады немесе ерітілген сорпамен суланған майлы маймен құйылады. Пісіру кезінде құс еті 200. 250 ° C температура кезінде 10 минут бойы температурада сақталады, содан кейін температура 160 ° C дейін төмендейді және пісірілгенге дейін қуырылады. Ескі құстарды қолданған кезде оларды қуыра алдында жартылай қайнатып алу керек.

Қуыру ұзақтығы балапандардың, тауықтардың, шетеннің - 20 ... 30 мин, қара бұршік - 40 ... 45 мин, тауықтар мен үйректер - 40 ... 60 мин, қаздар мен түйетауықтар - 1.0.1.5 сағ.

Қуыру кезеңінде қуыру пеште немесе аралас бұмен пісіргіште мезгіл-мезгіл бойынша май мен шырын құйылады.

Қуырылған құстың етін порция бөліктеріне бөледі, қайнатпа сияқты. 1 порцияға екі дана (филе мен тауық еті) қолданылады. Үлкен құстардың омыртқасын кесіп тастайды.

Құстардың бөліктері 5,7 минут бойы ет сөлімен қосылады. Ұсынарда ыстық тарелкаға ет сөлі мен еріген сары май мен гарнирмен суарылатын құсты орналастырыңыз. Гарнир ретінде қуырылған картоп, күрделі гарнир; май құсына (қаз, үйрек) бұқтырылған қырыққабат, пісірілген алма беріледі. Бөлек салат ыдысына балғын қиярмен қызактан жасалған жасыл салат, ақ және қызыл қырыққабат, жеміс-жидек, шөптер және т.б. Грильде тауықтың төсін қуыруға болады, оны алдын ала турамалауға болады (түсі, 12-сурет).

Шіл, саңырау құр, қырғауыл, рябчик, тетеревті жалпы құстар сияқты қуырады. Рябчик пен қырғауыл құсты тұтастай немесе бөліктерге бөліп береді. Құс тәрізді жабайы құсты да порциялайды.

Ұсақ жабайы құсты (вальшнептер, бекастар, бөдене, дупел) алдымен дайындалуы керек: филе ет бөліктерін, бөлінген шпик бөліктерімен жабады, жіппен байланады. Оларды кәстрөлде қуырып, май қыртыстық қабаты пайда болғанша қызып кетпесін, содан кейін қақпақты жабыңыз, ыстықты азайтып дайындайды.

Ұсынарда дайындалған тарелкаға немесе тағамға қуырылған нан салады, паштетпен майлап, оған етті қойып, фри картопымен гарнирлейді, пісірілген алма қосады. Балғын көкөністер мен жемістер немесе мүкжидектосапы және т.б. салаттарды бөлек ұсынады.

Ұсынарда, қояндарды бөліктерге кеседі, содан кейін төрт-алты бөлікке дейін немесе одан да көп, дайын тарелкаға салып, ет шырыны мен ерітілген май құйып, картопты қуырыңыз. Балғын көкөністер мен жемістерден жасыл салаттарды бөлек ұсынады.

Қаз, турамаланған үйрек. Дайындалған қаз немесе үйрек етіне картоп, алма немесе қара өрік қосады. Картопты турамалау үшін бірдей мөлшердегі шағын түйіншектерді алып, оларды аздап қуырады. Турамалау үшін алма қолданылған кезде, оларды қабығынан кесіп, қант себеді, тұқымынан тазартады. Алма қышқыл сорттармен жақсы

қолданылады. Қараөріктен турама дайындау үшін (дәнексіз) алдын ала қант себеді. Турамаланған етті қуыру пешінде қуырады немесе бумен пісіргіште 45 .. .60 мин қуырылады, майланған майды мерзімді түрде құйып, бұрын сипатталған режиммен дайындайды. Дайын құстарды порциялық бөліктерге бөледі.

Ұсынарда дайындалған тарелкаға құстың бөлігін турамамен бірге салып, шырын немесе еріген сары маймен гарнирлейді.

Балапан табағы. Дайындалған балапандардың кеудеге дейін кесіп, тұз сеуіп, сарымсақ қосып, қаймақпен араластырып, табада қуырады. Артқы бөлігі қуырылған кезде, тауықты айналдырып ішкі бөлігін қуырады.

Ұсынарда, балапандарды тұтас немесе екі бөлікке бөліп тағамға салады. Балапанның айналасында гарнирді құяды - үш-төрт бөлікке бөлінген жасыл пияз, қызанақ лимон тілімдерін қосады. Жасыл пияздың орнына маринадталған басты пиязды ұсынуға болады. Жасыл жапырақтар және шөптермен тағамды безендіреді. Бөлек тұздықта «Ткемали» тұздығын немесе сірке суы не сорпада араластырылған сарымсақты береді.

Қаймақ тұздығымен қуырылған жабайы құс. Жабайы құс (қырғауыл, тетерев, рябчик, саңырау құр) қуырылып, кішігірім бөліктерге кесіліп, қаймақ тұздығын құйып және 5,7 минут пеште ысытады.

Ұсынарда, дайын тағамды тарелкаға салады, қуырылған картоппен гарнирлейді, және тұздық құяды.

Киев түріндегі котлет. Дайындалған жартылай фабрикатты тоңазытқышта сақтайды, содан кейін (5,7 мин ішінде) қызарғанша фритюрде қуырады дайын болғанша қуыру пешіне немесе буланған пеште 2.3 мин. салады. Котлеттерді ұсынардың алдында дайындайды.

Ұсынарда, алдын-ала дайындалған тарелкаға көкөністердің үш-төрт түрінен дайындалған күрделі гарнирді, бидай ұнынан кепкен нанды салады, бетіне котлеттерді салады және еріген сары май құяды. Тағамды шөптермен безендіріңіз. Бөлек тұздықта шарап қосылған қызыл тұздықты береді.

Столичный түріндегі құс немесе қоян (шницель «Столичный»).

Дайындалған жартылай фабрикат негізгі жолмен қуыру пешінде немесе аралас буланған пісіргіште қуырылады. Шницельді ұсынардың алдында қуырады.

Ұсынарда, дайындалған тарелкаға шницельді салып, оған майдың бір бөлігін, консервіленген жеміс-жидекті салады, содан кейін фри картопымен гарнерлейді, ұзыншалап не кесектерге кеседі, жасыл бұршақ немесе күрделі гарнир қосып, өсімдік көгімен безендіреді.

12.5.

ЖАБАЙЫ ҚҰС ЖӘНЕ ҚОЯННАН БҰҚТЫРЫЛҒАН ТАҒАМДАР

Құс немесе қояннан даярланған рагу. Дайындалған құс немесе қоян етін бөліктерге кеседі массасы 40 ... 50 г (1 порцияға екі немесе үш дана мөлшерінде), содан кейін қуырады, қой етінен даярланған рагу тәрізді дайындайды.

Жанама өнімдерден рагу. Қосалқы өнімдерден рагуды дайындауға болады. Ол үшін дайындалған тауық жанама өнімін бөледі немесе бөліктерге кеседі, (асқазан алдын ала қайнатады), қызарғанша қуырады, ыстық сорпа немесе су құяды, (жанама өнімдер массасы бойынша 20.30%), пассерленген қызанақ тұздығын қосылады және 30,40 мин бұқтырылады. Қызыл тұздықты бұқтырудан қалған сорпадан дайындайды, жанама өнімдерге тұздық құяды, қуырылған және туралған картоп, сәбіз, пияз, шалқан, ақжелкенді 15.20 мин бұқтыруды жалғастырады.

Ұсынарда, дайындалған рагуды салады, бетіне ұсақталған өсімдік кіргін салады.

Үй түріндегі қаз, үйрек (ыдыста). Дайындалған етті бөліктерге бөліп қуырады, ыдысқа салады, жіңішке туралған картоп салады, пассерленген басты пияз, тұз, бұрыш, лавр жапырағын қосып езеді. Өнімдерің беткі қабаты толық жабылу үшін су немесе сорпа құяды, қуыру пешінде немесе аралас буланған пеште бұқтырады.

Ұсынарда, ыдыстың астына тарелка қояды.

Чахохбили. Өңделген тауық етін порциялық бөлікке кесіп, қуырып, сақиналап туралған пассерленген пияз қосады, майдалап кесілген қызанақ немесе томат тұздығын, су немесе сорпа, шырын немесе сірке суы, кинза шөбі, насыбайгүл, қиыршық сарымсақ, қара бұрыш, тұз қосып дайын болғанша бұқтырады.

Ұсынарда, чахохбилиді алдын ала дайындалған ыдысқа салып тауық бұқтырылған тұздықты құяды, Гарнирге қайнатылған немесе бөктірілген күріш, қайнатылған картоп, қайнатылған макарон өнімдерімен бірге беруге болады. Тағамға ұсақталған өсімдік көгін салады.

Жабайы тауық немесе қояннан даярланған палау. Дайындалған жабайы құс немесе қоян етін порцияланған бөліктерге бөледі. (1 порцияға бір бөліктен) қуырады, майдалап туралған пассерленген басты пияз немесе сәбіз, томат пюресін қосады, ыстық сорпа немесе су құяды, (ұсақталған ботқа түрінде сұйықтықты алады) қайнатуға жеткізеді, жуылған күрішті салып, қоюланғанша қайнатады. Содан кейін палауды қуыру пешінде немесе аралас буланған пеште 40...50 мин. дайындайды.

12.6. ЖАБАЙЫ ҚҰС ЖӘНЕ ҚОЯННЫҢ ШАБЫЛҒАН ЕТІНЕН ТАҒАМДАР

Жабайы құс және қоян етінен котлет және кнель массасын дайындауға болады. Котлет массасының өнімдері негізгі жолмен рұқсат етіледі немесе қуырылады. Кнель өнімдерін бөктіреді немесе буда дайындайды.

Жабайы құс немесе қоян етінен буланған домалатпа ет.

Формаланған домалатпаларды пісірмейді. Кәстрөлдің төменгі жағына майды жағып, домалатпа етті салады су қосып, оны 15,20 минутқа бұқтырады.

Ұсынарда, тарелкаға домалатпа етті салып, қайнатылған немесе бөктірілген күрішпен, картоп пюресімен немесе күрделі гарнирмен гарнерлейді, буланған тұздық немесе жұмырқаның ақуызын құяды. Домалатпаның қасына жіңішке қайнатылған ақ саңырауқұлақты немесе бөктірілген шампиньонды ұсынуға болады.

Жабайы құс және қояннан даярланған котлеттер. Формаланған котлеттерді кептірілген нанмен араластырады, үккіштен өткен немесе ақ нанды төртбұрыштап турайды, екі жағынан қуырылып, пешке немесе бу пешке дайындалады.

Ұсынарда, дайындалған тарелкаға гарнирді салады – қуырылған картоп, картоп пюресі, қайнатылған немесе бөктірілген күріш, күрделі гарнир; одан кейін котлет салып, еріген сары май құйыңыз.

Буланған құстан даярланған кнел. Порция формалары маймен майланады және кнел массасы 3/4 толтырылады, содан кейін бұға пісіріледі 20 ... 25 минут ішінде. Кнелді екі қасықты пайдалану арқылы бөлуге болады, әлсіз отта 10,12 минут бөктіреді.

Екі қасықтың көмегімен кнелді қалыптастыру үшін бір қасық турама алып, оны басқа қасыққа салыңыз. Тураманы бір қасықтан екіншісіне ауыстыру операциясы турама еттің бір формаға келтіргенше орындалады.

Ұсынарда, дайындалған тарелкаға гарнирді салады - қайнатылған жасыл бұршақ, гүлді қырыққабат, бөктірілген немесе қуырылған күріш; содан кейін кнелге сары май немесе ақ тұздық құйыңыз.

12.7.

ЖАБАЙЫ ҚҰС ЖӘНЕ ҚОЯН ЕТІНІҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР. ШАРТТАРЫ ЖӘНЕ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ

Сапаға қойылатын талаптар. Порцияланған *қайнатылған құс еті мен қоянның* бөліктері екі бөліктен тұрады (филе және окорочек); түсі - сұр-ақдан ашық кремге дейін; сыртқы түрі – ұсақталған бөліктер туралған, гарнирдің жанында орналасқан, тұздықтар құйылады; қайнатылған құстың немесе қоянның иісі; дәмі - қалыпты тұзды, құс немесе қоянның осы түріне тән хош иіспен.

Қуырылған құспен қоянның сыртқы көрінісі. - қылшықты қыртысы, қабығы таза, қоқыс пен көгерген жоқ; тауықтар мен түйетауықтың түсі ақ, аяғы сұр немесе ашық-қоңыр, қаз және үйректер ашық-қоңыр немесе қою-қоңыр, қоян қоңыр болып табылады; дәйектілік - жұмсақ, шырынды.

Нан қосылған котлеттер тауық етінің филесі алтын түсте болуы керек; дәмділік - жұмсақ, шырынды, қытырлақ қыртыстары бар; нан пісіру қалмайды.

Шарттары және сақталу мерзімі. Қайнатылған және қуырылған тұтас етті ыстық түрде 1 сағаттан артық сақталмайды, егер ұзақ сақтау қажет болса, олар салқындатылып, тоңазытқышта сақталады, қолданар алдында турайды және қыздырады. Құс филесінен және бұқтырылған майда жабайы құс етінен тағамдарды тапсырыс бойынша дайындайды. Котлет массасынан жасалған тағамдар ыстық нысанда 30 минуттан артық емес сақталады, бұқтырылған тағамдар 2 сағаттан артық сақталмайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Жабайы құс және қоян тағамдарының мәні қандай?
2. Құстар мен қоянды жылумен өңдеу кезінде қандай процестер пайда болады?
3. Құсты қайнату қалай дайындалады?
4. Жабайы құсты қуыру қалай дайындалады?
5. Тауық табағын дайындау технологиясын сипаттаңыз.
6. Чахохбилиді қалай дайындау керек?
7. Буланған құстанкнелді қалай дайындауға болады

ЖҰМЫРТҚА МЕН СҮЗБЕ ҚОСЫЛҒАН ТАҒАМИДАР

13.1. ЖҰМЫРТҚАДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Жұмыртқа – бұл жоғары калориялы тағам. Тауықтың жұмыртқасы шамамен 13% толық ақуыздардан тұрады, олардың амин қышқылдық құрамы мүлтіксіз құрамға жақын. Жұмыртқаның сарысында 16% ақуыздар, ал ағында 11 % ақуыздар бар. Жұмыртқада липидтердің саны 11,5% шамасында, ал олардың майлардағы үлесі (триглицеридтер) 60 % құрайды, липидтердің құрамындағы фосфатидтер, холестерин мен майда ерігіш биологиялық белсенді қоспалардың жалпы үлесі 40 %. Жұмыртқадағы липидтердің майлықышқылды құрамы өте жоғары бағаланады: моноқанықпаған қышқылдар – шамамен 44 %; ал полиқанықпаған қышқылдар(линол, арахидонды және т.б.) - 14% құрайды. Липидтер сарысында болады. Жұмыртқа сарысында А дәрумені және оның проретинумені – каротин бар.

Жұмыртқаның ағының құрамында дәрумендер бар(биотин, пантотин қышқылы, холин, рибофлавин, фолатин), сондықтан жұмыртқадан жасалған тағамдардың адамның тамақтануында маңызы зор. Жұмыртқадан жасалған тағамдардың құрамының кейбір ерекшеліктерін ұмытпаған жөн: жұмыртқаның сарысының құрамында холестерин өте көп (шамамен 1,6%), сондықтан атеросклерозбен ауыратын, жүрек – қантамыр ауруларымен ауыратын қарт адамдарға жұмыртқадан жасалған тағамдарды көп пайдалануға болмайды; жұмыртқа ақуыздарының бір түрі (авидин) жүйке жүйесі мен жүйке рефлекторлы жүйенің жұмысын реттеуде маңызды рөл атқаратын биотинді (Н дәрумені) инактивтейді, ал биотиннің жеткіліксіздігі

Овомукоид жылулық өңдеу кезінде өз белсеңділігін жоғалтады, сондықтан шикі жұмыртқалар жұмсақ етіп пісірілген жұмыртқаларға қарағанда нашар игеріледі.

Қатты етіп пісірілген жұмыртқаларда ағы қатты болады, бұл оның қорытылуын қиындатады.

Жұмыртқа – санитарилық көзқараспен қарағанда қауіпті тағам түрі екендігін ұмытпаған жөн. Бұл жұмыртқа ағының микроағзалардың өміріне жақсы орта болуымен байланысты. Олардың жұмыртқаның ішіне кіруінен қабықтың астындағы қауыз сақтап тұрады, ол қақымдалған жағдайда микроағзалар жұмыртқаның ағына оңай енеді. Балғын жұмыртқаларда бактерецидті зат – лизоцим болады. Бұл өте мықты антибиотик, алайда өнімді сақтау кезінде оның белсеңділігі төмеендейді, сондықтан жұмыртқаларды өңдеудің санитарлық ережелерін бұзған жағдайда олар өте қауіпті тағамдық инфекциялар мен уланулардың көзіне айналуы мүмкін, әсіресе сальмонелл тобының микробтары көп кездеседі.

13.2. ЖҰМЫРТҚА МЕН ЖҰМЫРТҚА ӨНІМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

Салмағына байланысты жұмыртқаларды бес категорияға бөліп қарастырады: жоғарғы (75 г және одан көп), таңдамалы (65,0...74,9 г), бірінші (55,0...64,9 г), екінші (45,0...54,9 г), үшінші (35,0...44,9 г). Сақтау мерзімдеріне байланысты жұмыртқаларды диеталық (7 тәулікке дейін) және асханалық болып бөлінеді. Рецептуралар жұмыртқаның 46 г салмағына есептеліп даярланады. Қабықшасымен кететін қалдықтарды, еруі мен салмағының жоғалтуын есепке ала отырып, рецептуралардағы бір шикі жұмыртқаның салмағы 40 г тең деп есептеледі.

Егер ағы мен сарысы рецептураға бөлек кіретін болса, онда сарысы жұмыртқа салмағының 39 %, ал ағы 61 % құрайды деген есеппен қарайды.

Жұмыртқалардың сапасын оларды жарыққа қаратып овоскоптың көмегімен анықтайды.

Миражді жұмыртқаларды (ұрық белгілерімен) пайдалануға тыйым салынады. Сапаға тексеруден соң жұмыртқаларды жылы 1 — 2%-дық кальцийленген сода ертіндісімен жуады, содан соң 0,5%-дық хлорамин ертіндісімен жуады және шаяды. Содан соң қабығын жарады, жұмыртқаларды 5 данаға дейін бөлек ыдысқа құяды, бұл олардың сапалы екендігіне көз жеткізу үшін қажет, содан соң ыдысқа қосады.

Тауық жұмыртқаларынан басқа жұмыртқа өнімдерін пайдаланады – меланж және жұмыртқа ұнтағы.

Меланж – жұмыртқа ақтары мен сарыларының тоңазытылған қоспасы немесе ақтары мен сарылары бөлек тоңазытылған. Меланжды пайдалану алдында 45 °С жоғары температурада ерітіп алады, содан соң сүзгіден өткізеді және пайдаланады. Балғын жұмыртқаларды меланжбен алмастыру коэффициенті 1:1.

Пайдаланар ладында **жұмыртқа ұнтағын** елеккіштен өткізіп алады, ыдысқа салады, мұздай сумен немесе сүтпен 1,0:3,5 қатынаста араластырады, ісінуге 30 минутқа қалдырып қояды, сүзгіден өткізеді және пайдаланады. Салмағы 40 г бір жұмыртқаны ламастыру үшін 11,2 г жұмыртқа ұнтағын ал қажет.

13.3. ЖҰМЫРТҚАЛАРДЫ ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУ КЕЗІНДЕ ЖҮРЕТІН ӨЗГЕРІСТЕР

Жұмыртқаның ағы қыздыру кезінде денатурленеді, ал содан соң тұжырады (коагулирует). Жұмыртқадағы ақуыздар концентрациясы жоғары болғандықтан, олардың тұжыруы бөлек ақуыздар түрінде емес біртектес гелдің түзілуінен жүреді. Үдеріс 50...55°С температурада жұмыртқаның ағында аздаған бұлдыр бөліктер пайда болған кезде жүреді, содан соң 60.65 °С температурада жұмыртқаның ағы қоюлана бастайды, 65.75 °С температурада сілікпе іспеттес маса түзіледі, 75.85 °С – де сілікпе қатаяды, 85.95 °С – тасілікпенің біртіндеп тығыздалуы жүзеге асады.

Бұл өзгерістер бірден емес, белгілі бір уақыт өткеннен кейін болады. Үдесрісті қажетті сатыда тоқтату үшін жұмыртқаларды тез арада суда мұздатады. Жұмыртқаның сарысы 70 °С қоюлана бастайды, және ағы қатайған кезде ол әлі сұйық болып қалады.

Жұмыртқаның ағы мен сарысының қоспасы дәл сарысындай температурада денатурленеді. Жұмыртқаға 50.60 % сұйықтық қосқан жағдайда (су немесе сүт) қыздыру кезінде өз пішінін сақтайтын нәзік сілікпе – **омлеттер** пайда болады.

Көп мөлшердегі тұз жұмыртқа ағының денатурация температурасын төмендетеді. Жұмыртқа қоректік құндылығын төмендету үшін оларды аз уақыттың көлемінде қыздырады; температура 100 °С жоғары болуы қажет.

13.4. ЖҰМЫРТҚАЛАРДЫ ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУ КЕЗІНДЕ ЖҮРЕТІН ӨЗГЕРІСТЕР

Жұмыртқаларды пісіру. Жұмыртқаларды қабығында және қабығынсыз пісіреді. Қажетті температураға дейін қызуын қамтамасыз

ету үшін жұмыртқаларды тұздалған қайнап тұрған суға салады(10 данасына 3 л су, 40.50 г тұз). Мұндай жағдайда уақыт бойынша жұмыртқалардың қыздырылуын бақылауда ұстауға болады:

■ **шала пісірілген жұмыртқалар**, – пісіру ұзақтығы – су қайнағаннан бастап 3,0...3,5 минут(жұмыртқаның ішіндегі температура 65... 75 °С). Дайын жұмыртқаларды мұздай сумен жуады және ыстық күйде 1..2 дана тәрелкеде немесе паштоницада(жұмыртқа қабықшасына арналған түбі бар керамикалық рюмка) ұсынады;

■ **«қапшықта» пісірілген жұмыртқа (пашот)**, - пісіру уақыты 4,5.5,5 минут(ақтардың беткі қабатының температурасы 80.85 °С, ішкі қабатының температурасы 70.75 °С , сарысы сұйық болып қалады). Дайын жұмыртқаларды мұздай сумен шаяды және қабықшасымен, шала пісірілген жұмыртқалардай ұсынады. Мұндай әдіспен пісірілген жұмыртқаның сарысы және ағынның негізгі бөлігі сұйық болып қалады, ал беткі қабаттары ішінде жұмыртқаның көп бөлігі қалатын «қапшықша» сияқты болып қатайды;

■ **бітеу болып пісірілген жұмыртқа**, - пісіру ұзақтығы – 8.10 минутты құрайды(барлық құрамы 85.95 °С дейін қызады). Дайын жұмыртқаларды мұздай сумен жуады және қабықшасымен бірге ұсынады. Пісіру ұзақтығын ұзартуға болмайды, себебі жұмыртқа қатты, серпінді болып шығады және нашар игеріледі.

Егер пісірілген жұмыртқаларды мұздай суда мұздатып алмаса, жұмыртқа сарысының беткі қабатының қараюы ағының күкіртті сутегі мен сарысының темірінен түзілген темір сульфидінің пайда болуынан қарайып кетеді.

Жұмыртқаларды қабықшасынсыз пісіру үшін(француз пашоты) тек диеталық жұмыртқалар пайдаланылады. Олардың даярлануы үшін суға сірке суы мен тұз(50 г 3%-дық сірке суы және 10 г тұз 1 л суға), қайнауға дейін жеткізеді және жұмыртқаның құрамындағыларды тез қайнап тұрған суға құды; 3,0...3,5 минуттан кейін оларды шығарып алады және пісіру кезінде пайда болған шашақтарын тазартады. Пісірудің бұл әдісін пайдалану кезінде жұмыртқалардың сырты тез қызады. Сірке суы мен тұзды жұмыртқаның ағы тезірек қатаюы үшін қосады.

Қуырылған нандағы жұмыртқа. Нан тілімін майға екі жағынан да қуырып алады, тәрелкеге салады, бетіне бір тілім шошқаның тұздалған сүрленген етін қояды, оның бетіне «қапшықша» етіп пісірілген қабықшасыз жұмыртқа қояды.

Эстрагон жапырақшасымен әрлейді, бөлек қызыл немесе эстрагон қосылған қызанақ тұздығын ұсынады.

Қуырылған жұмыртқа. Табиғи түрде(тек жұмыртқалардан) немесе пісірілген не болмаса қуырылған азық-түліктерді(көкөністер, ет және

т.б.) қосып даярлайды. Қуырылған жұмыртқаны порциялық табаларда дайындайды және ұсынады. Ол үшін маймен қосып қыздырады және жұмыртқаны аздап шайқайды, тек ағын тұздайды және ағының және сарысының толық қоюлануына дейін қуырады.

Ұсыну кезінде бетінен ккк пияз, ақжелкен және аскөк көгін себеді.

Алуан түрлі азық-түліктермен қуырылған жұмыртқа даярлау үшін табада алдымен майдалап туралған шпикті қуырып алады, немесе түйінді пиязды пассерлейді, немесе картоп тілімдерін, не болмаса нан тілімдерін, майдалап туралған сүрленген етті, шұжықты және басқа да өнімдерді турайды, содан соң олардың бетінен жұмыртқаны құйып қуырады. Табиғи жұмыртқаны қсынғандай ұсынады. (13)

Жұмыртқалардан жасалған тағамдар. Жұмыртқадан жасалған тағамдар (жұмыртқа ботқашасы, омлеттер, драчена) жұмыртқаның сүтпен, сумен немесе кілегеймен 1,0:0,5 арақатынаста дайындалған қоспасын падаланады, қоспаны жақсылап тұздайды және жақсылап араластырады. Омлеттердің табиғи, фаршталған және араластырылған түрлерін даярлайды. Жылулық өңдеу әдісіне қарай олар буға піскен, қуырылған немесе пешке пісірілген болуы мүмкін.

Жұмыртқа ботқашасы (брюи). Жұмыртқадан және су мен сүттен қоспа даярлады, тұз, ерітіліген сары май қосады, араластырады, қоспаны сотейникке құяды және, ұдайы араластырып тұрып, сұйық ботқаша пайда болғанға дейін қыздырады. Ботқашаны ұсынуға дейін мармитте 60 °C температурада минутқа дейін сақтайды.

Қсыну кезінде қыздырылған порциялық табаға немесе кокотницаға ботқашаны салады, бетіне сары май немесе үгітілген ірімшік, немесе тосап, немесе туралған және қуырылған ет, көк асбұршақ қояды.

Табиғи қуырылған омлет. Порциялық омлетті даярлауға тұтқасы ұзын кішкентай табалара падаланылады. Табада майды қыздырады, омлет массасын құяды және аудармай, массаны айналдыра – аударып жүргізген көлденең жақызтықтағы қимылдармен араластыра қуырады. 5..7 минуттан соң масса қоюланған кезде, омлетті ұзынша келген бәліш түрінде орайды және омлеттің астыңғы жағын қуырып алады.

Қсыну кезінде қыздырылған тәрелкеге омлетті тігісін астына қаратып салады және бетінен сары май құяды. (сур 14.)

Табиғи пешке пісірілген омлет. Көп мөлшерде даярлаған кезде омлет массасын май жағылған қаңылтыр табаға немесе порциялық табаға 3 см қалыңдықта құяды және қуыру шкафында немесе бу конвектоматында 10 минуттың көлемінде 180.200 °C температурада қуырады. Ұсыну алдында омлетті порцияларға бөліп турайды, тәрелкеге салады, әрлейді және ұсынады

Бұға пісірілген табиғи омлет. Даярланған омлет массасын май жағылған формаларға құяды, сулы бу жылытқышына қояды және қоюланғанға дейін қыздырып алады.

Фаршталған омлеттер. Дәл табиғи порциялық омлеттер сияқты даярлайды, бірақ орау алдында омлеттің арасына тағам салады. Салынды есебінде кесілген және қаймақта қуырылған саңырауқұлақтар, таяқшалап туралған және қуырылған көкөністер, томат тұқыдығынада немесе қызыл тұздықтар қуырылған шошқа етінің сүрленген түрлері және т.б. пайдаланылады (сур. 15).

Араластырылған омлеттер. Дайын омлет массасына үгітілген ірімшік, қуырылған шошқа ет өнімдері мен шұжық, қуырылған картопты қосады, май жағылған табаға немесе қаңылтыр табаға құяды және пешке пісіреді.

Драчёна. Бұл орыс асүйінің тағамы. Оны даярлау үшін омлет массасына ұн, қаймақ қосады, араластыралды, май жағылған қаңылтыр табаға немесе табаға құяды және пешке пісіреді.

13.5. СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Сүзбе – ең толыққанды азық-түліктердің бірі, оның құрамында 14%-дан (майлы) 18% - ға дейін (майсыздандырылған) толыққанды ақуыз (нгізінен – казеин), 0,6%-дан (майсыздандырылған) 18% - ға дейін (майлы) майлар болады.

Сүзбенің ақуыздары толыққанды, майлары сарқылмайтын қышқылдарға бай. Сүзбенің құрамында липотропты заттар бар - метионин, холин, лецитин, олар атеросклероз бен бауырдың май басуын алдын алады. Сүзбе ішектердің микрофлорасын қалыпқа келтіреді. Ол минералдық заттар мен А және Е, В6, В12, дәрумендерінің, биотина, рибофлавин және т.б. қайнар көзі болып табылады.

Тағамдық құндылығын арттыру мақсатында сүзбеден жасалған тағамдарға жұмыртқа және т.б. азық-түліктер қосады. Мысалы, сырниктерге сәбіз бен картоп қосқан кезде ақуыздар мен майлардың үлесі азаяды, бірақ тағамдық талшықтардың, минералдық заттар мен дәрумендердің саны ұлғаяды.

11.6. СҮЗБЕНІ ЖЫЛУЛЫҚ ӨҢДЕУ КЕЗІНДЕ ЖҮРЕТІН ҮДЕРІСТЕР

Сүт ақуыздары басқа ақуыздарға қарағанда қыздыру мен денатурациядан кейін нативті ақуыздарға қарағанда қиынырақ

игеріледі. Мұны жылулық өңдеу алдында сүзбені жақсылап езімен түзетеді. Сүзбені елеккіш арқылы немесе езгіш машиналардың көмегімен езеді. Мұндағы жоғалтулар 1 ..,2% құрайды, ал игерілуі айтарлықтай өседі.

Құрамындағы майға байланысты сүзбені майлы (18% май), жартылай майлы (9% май), майсыздандырылған (0,6% май) деп бөледі.

Майлы және жартылай майлы сүзбені табиғи қалпында ұсынуға, майсыздандырылған сүзбені – ыстық тағамдар даярлауға пайдаланады.

Сүзбенің құрамынағы май жылытқан кезде жұмсарады, ал масса пішінінің тұрақтылығын жоғалтады. Сондықтан ыстық сүзбе тағамдарын даярлау кезінде ұн немесе ұнтақ жармасын енгізеді.

Алдында айтылғандай сүзбенің негізі ақуызы – казеин, өте үлкен ерекшелікке ие: сүтте нативті, жақсы сіңіріледі, ал жылулық өңдеу кезінде навшарлау игеріледі, себебі оны асқорыту ферменттерінің шабуылдауы төмендейді. Казеиннің игерілуін тездету үшін сүзбені жақсылап езу қажет.

13.7. СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Сүзбені салқын тағамдар, қою тағамдар (сырниктер, варениктер және т.б.) және тәтті тағамдар (пасха, ірімшік массасы) даярлауға пайдаланады. Жылулық өңдеу түріне қарай сүзбелерден жасалған тағамдарды піскен, қуырылған және пешке пісірілген деп бөледі.

Сүзбеден жасалған салқын тағамдар. Табиғи сүзбені ұсыну кезінде бетіне ыстық сүт құяды, кілегей құяды немесе оларды бөлек ұсынады. Сүзбені қаймақпен ұсынған жағдайда оны десерттік тәрелкеге немесе салатникке салады, төбесінен ойықша жасайды да, онда қаймақты құяды. Мұндай тағамдарды қантпен ұсынуға болады.

Езілген сүзбені қаймақпен және ақжелкен көгімен немесе үгітілген ірімшікпен араластырып ұсынуға болады.

Қою тағамдар. Оларға еріншек варениктер, сырниктер, пісірмелер, пудингтер жатады.

Еріншек варениктер. Сүзбені езеді, ұн, жұмыртқа, қант, тұз қосады және араластырады. Қамрыды қалыңдығы 10... 12 мм жазық етіп жаяды, ені 20 .., 25 мм сызықшалар етіп кеседі, содан соң көлденінен үшбұрышты немесе төртбұрышты пішінді кесектерге бөліп кеседі. Варениктер ромб түрінде, цилиндр немесе дөңгелек, жарытпай дөңгелек пішінді етіп пішіндеуге болады.

Пішінделген варениктерге тұздалған суда пісіреді, шумовкамен шығарып алады, қыздырылған тәрелкеге салады және қаймақпен не сары маймен ұсынады.

Сырниктер. Сүзбені езеді, нормадан 2/3 ұн салады, жұмыртқа, тұз қосады және жақсылап араластырады. Ұнды еріншек варенитерге секілді сүзбе массасынан 13...15% алады.

Алынған қамырды қалыңдығы 5.6 см батон түрінде пішіндейді, көлденіңінен кеседі, алынған порциялық кесектерді ұнға аунатады және оларға қалыңдығы 1,5 см пішін береді, содан соң екі жағынан да қуырып алады және қуыру шкафы немесе бу конвектоматында 5...7 минут даярлығына дейін жеткізеді. (сур. 16)

Сырниктерді картоппен немесе сәбізбен даярлауға болады. Сырниктерге арналған массаға даярланған мейіз салуға да болады.

Сүзбе пісірмелері. Пісірмелерге арналған массаға ұн немесе ұнтақ жармасын азырақ салады.

Сүзбені езеді, ұн немесе алдын ала демделген суытылған ұнтақ жармасын, жұмыртқа, қант, тұз салады және жақсылап араластырады.

Қаңылтыр табаға, табаға немесе формаға май жағады, кептірілген нан ұнтағын себеді, даярлаған массаны 3...4 см қабатпен салады, бетін тегістейді, қаймақ жағады, қуыру шкафында немесе бу конвектоматында 20...30 минуттай бетінде қуырылған қабықша пайда болғанға дейін пісіреді. Дайын пісірмені төртбұрышты немесе тікбұрышты порциялық кесектерге бөледі.

Пісірмені ыстық күйінде қаймақпен немесе тәтті тұздықпен қосып ұсынады.

Сүзбе пудингтері. Пудинг массаларын көбіне ұнтақ жармасымен даярлайды. Жұмсақтық бері үшін шайқалған жұмыртқа ағын енгізеді. Ыстық суда ванилин ерітеді, ұнтақ жармасын салады, араластырып тұрып демдейді.

Сүзбені езеді, қантпен езілген жұмыртқаның сарысын салады, демделген салқын ұнтақ жармасын, жұмсартылған сары май немесе маргарин, тұз және салындылар (мейіз, цукаттар, кептірілген жемістер, майдалап туралған жаңғақтар және т.б.) қосады. Массаны жақсылап араластырады және шайқалған жұмыртқаның ағын қосады.

Пешке пісіруге арналған формаға май жағады, кептірілген нан ұнтағын себеді, даярланған массаны салады, бетін тегістейді, қаймақ жағады, 25..35 минуттың көлемінде пешке пісіреді. Дайын пудингті 5...10 минут ұстайды, формадан шығарады және турайдды.

Ұсыну кезінде пудинг порциясын тәрелкеге салады және қацмақ немесе тәтті тұздықпен ұсынады.

Бу пудингін даярлауға болады. Оны дәл солай даярлайды, бірақ пешке пісірмейді, бірнеше минут пісіреді немесе 20..30 минуттай сулы бу жылытқышында ұстайды.

Сапасына қойылатын талаптар. *Піскен жұмыртқалардың* қабықшасы таза, жарылған дерлерінсіз болуы керек. Шала піскен жұмыртқалардың ағы $2/3$ немесе толығымен қатайған, ағарған, сарысы сұйық; «қапшықшада» пісірілген жұмыртқаларда ағы толығымен тығыздалған, бірақ ортасынақарай қатты тығыз емес, сарысы жарытлай сұйық; қатты пісірілген жұмыртқаның сарысы мен ағы қатты болып келеді.

Қуырылған жұмыртқаның ағы тығыз, сарысы іш жағында жартылай сұйық, бірақ дөңгелек пішінін сақтаған. Асқа да тағамдар қоса даярланған қуырылған жұмыртқаға – басқа тағамдар аздап қуырылған болып келеді. Дәмі мен иісі – балғын басқа да азық-түліктер қосылған жұмыртқаларға сәйкес болып келеді.

Табиғи қуырылған омлетте пішіні – ұзыншалау келген; түсі – ашық қоңырдан жабық қоңырға дейін болып келеді. Аралас омлетте – гарнир біркелкі таралған. Дәмі мен иісі – жұмыртқалар мен омлеттің құрамына кіретін азық-түліктерге сәйкес болып келеді. Консистенциясы – жұмсақ. Кескен жеріндегі түсі – сары, қосылған азық-түліктердің жеңіл боуы жұққан болса да болады.

Сырниктердің пішіні – дөңгелек; қабықшасының түсі – алтынсары түстен қоңырға дейін, кесілген жерінде – ақ немесе аздап сарылау түс болып келеді; беті жарықтарсыз; дәмі – артық қышқылдықсыз болуы керек.

Варениктердің пішіні – дөңгелек, жартылай дөңгелек, үшбұрышты, ромб түрінде, цилиндрлер, квадрат, пішіні бұзылмаған; ұамырдың түсі – ақ аздап сұрлау сарылау бояумен болады; дәмі мен иісі – сүзбеге сәйкес, артық қышқылдылықсыз; қамырдың консистенциясы – жұмсақ.

Пісірменің – пішіні төртбұрышты немесе тік бұрышты; беті біртегіс, жарықтарсыз, қызарған қабықшамен біртегіс қапталған; кесілген жеріндегі түсі – ақ немесе сары; дәмі – қышқылтым – тәтті.

Сақтау жағдайлары мен мерзімдері. Жұмыртқа мен сүзбеден даярланған шикі жартылай фабрикаттар мен салқын өнімдерді $0... 6^{\circ}\text{C}$ дейінгі температурада сақтайды. «Қапшықша» етіп пісірілген жұмыртқаларды ұсынуға дейін салқын қайнаған және аздап тұздалған суда сақтайды, ал қатты етіп пісірілгендерін – құрғақ түрінде қабықшасында сақтайды.

Варениктер мен сырниктерді жылы жерде ұсынуға дейін 15 минуттан артық сақтамайды, пудингтерді – 30 минутқа дейін, пісірмелерді – 1 сағатқа дейін, сүзбе мен сүзбе массасын – 6...24 сағаттың көлемінде сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Жұмыртқалардан жасалған тағамдардың маңызы неде?
2. Жұмыртқаларды жылулық өңдек кезінде қандай өзгерістер жүреді?
3. Жұмыртқаларды пайдаланар алдында қалай дайындайды?
4. Жұмыртқаларды пісірудің қандай әдістері бар ?
5. Қуырылған жұмыртқаны қалай даярлайды?
6. Табиғи омлетті қалай даярлайды?
7. Сүзбеден жасалған тағамдардың маңызы қандай?
8. Казеиннің ерекшелігі неде?
9. Сырниктерге арналған сүзбемассасын қалай даярлайды?
10. Еріншек варениктерді даярлау технологиясын сипаттап беріңіз.

САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН ДӘМТАТЫМДАР

14.1. САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН ДӘМТАТЫМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Салқын тағамдар мен дәмтаттымдар таңғы, түскі және кешкі асқа ұсынылуы мүмкін. Таңғы ас пен кешкі астардың ас мәзірінде олар негізгі тағам болауы да мүмкін. Салқын тағамдар мен дәмтаттымдар тағам қабылдаудың басында ұсынады. Дәмтаттымдардың салқын тағамдардан айырмашылығы оларды көбіне гарнирмен бірге ұсынады және олар тойымды болып келеді (галантин тауығы, фаршталған балық және т.б.). Салқын тағамдардың шығуы азырақ болады немесе оларды гарнирсіз ұсынады (уылдырық, ақсерке, шпрот және т.б.), немесе өте аз мөлшердегі гарнирмен ұсынады (мысалы, пияз бен майшабақ).

Дәмтаттымдарды ыстық күйде ұсынуға да болады. Ыстық дәмтаттымдар даярлану технологиясы бойынша ыстық қою тағамдарға ұқсас, бірақ әдеттегідей олардан өткірлеу дәммен ерекшеленеді және порциялық табаларда, кокотница, кокольницаларда гарнирсіз ұсынылады. Ас мәзірінде ыстық дәмтаттымдарды салқындарынан соң береді.

Салқын дәмтаттымдарды даярлауға алуантүрлі азық – түліктер пайдаланылады. Сондықтан да дәмтаттымдардың тағамдық құндылығы әр түрлі: олардың бір бөлігі төмен калориялы (жасыл салаттар, қиярдан және қызанақтан жасалған дәмтаттымдар және т.б.) және тек дәмдік заттардың, дәрумендер мен минералдық заттардың қайнар көзі қызметін атқарады, ал өзгелері ақуыздарға, майларға бай және жоғары калориялы (бауырдан жасалған паштет, құйылмалы торай, ростбиф және т.б.).

Салқын дәмтаттымдарды даярлау кезінде қорытынды саты, әдетте, механикалық өңдеу болып табылады – дайын өнімдерді кесу, әрлеу.

Салқын тағамдарды және дәмтатымдарды даярлау үшін басқа азық-түліктерді өңдеуге қолдануға болмайтын бөлек бөлмелер (мұздай цех), бөлек құрылғылар, бөлшектеу тақтайларын бөлген дұрыс.

Дәмтатымдардың негізі мәні – бұл тәбетті ашу. Ол кезде тағамдардың сыртқы әсемдігі маңызды рөл атқарады. Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды безендіру үшін балғын және пісірілген көкөністерден (карвинг), көктерден даярланатын декорациялық элементтер пайдаланылады.

Көкөністер әр түрлі безендірушілер кесіп алуға болады – жұлдызша, бұралым және ромбтардан бастап, әр түрлі гүрдер, мүсіндер мен толықтай композицияларға дейін. Тағамдарды безендіру жұмысын арнайы құрылғыларды пайдалану жеңілдетеді (ойықалар, карбовтаушылар, пышақтар және т.б.).

Салқын тағамдар мен дәмтатымдар тобына жатады: бутербродтар, салаттар мен винегреттер, көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған дәмтатымдар, балықтан жасалған дәмтатымдар, балыққа жатпайтын су шикізаттарынан жасалған дәмтатымдар, ет пен құстан жасалған дәмтатымдар, жұмыртқалардан жасалған дәмтатымдар, ыстық дәмтатымдар.

14.2. ГАРНИЛЕРДІ ДАЯРЛАУ

Салқын тағамдарды ұсыну үшін әр түрлі гарнирлер пайдаланылады. Салқын тағамдарды даярлауды гарнирлерді даярлаудан бастайды.

Пісірілген көкөністер. Тағамдарды безендіру үшін картоп, сәбіз, шалғын және басқа да көкөністерді арнайы шар ойықшалармен кесіп алады (басқа пішіндерді де кесіп алуға болады). Содан соң бұл шарларды суға бляп пісіреді, қайнатпаны төгеді және суытады. Салқындатылған көкөністерге желенің көмегімен жылтырлық еруге болады.

Күрделі көкніс гарнирі. Көптеген салқын дәмтатымдарды күрделі гарнирмен қосып береді. Картопты бастапқы өңдеуге жібереді, немесе онсыз қабығымен бірге пісіреді. Қызылша мен сәбізді пайдаланған жағдайда оларды қабықшасында пісіреді. Пісірілген көкөністерді суытады, тазартады және дәл пайдаланар алдында турайды.

Сәбіз, шомыр, қызылша, тарна, шалғанды дәмтатымдарды безендіруге шикі түрде пайдалануға да болады.

Әрбір даярланған көкөністерді бөлек тарада 8... 10 °C температурада 12 сағатқа дейін сақтайды.

Көктерді іріктейді, жуады, шаяды, мұздай қайнатылған сумен шаяды, кептіреді.

Көрсетілген көкөністерден басқа да көкөніс түрлерін пайдалануға болады.

Маринадталған пияз. Түйнді пиязды сақина етіп турайдды, сірке суын, қант, тұз қосады, қыздырады және тез суытып алады. Пияз қатты болып шығу керек және шайнаған кезде аздап қырылақ болуы керек.

Маринадталған қырыққабат. Ақбасты қырыққабатты майдалап турайдды, сірке суын, тұз қосады және шикі қырыққабаттың дәмі кетпей жатып араластырып тұрып жылытады, қырыққабат шайнаған кезде қытырлақ болуы тиіс. Содан соң қырыққабатты тез суытады және өсімдік майымен толықтырады.

Сары май. Оны тазартады, кесектерге бөліп кеседі, содан соң оларды тік төртбұрыштар, квадрат түрінде кеседі. Жұмсартылған майдан шарлар, роликтер, бақалшықтар, раушан және қызғалдық гүлдер даярлауға болады. Ол үшін арнайы майға арналған пышақтар, ойықшалар, декораторлар, кондитерлік қапшықтар және т.б. пайдаланылады. Майдан жасалғандайын мүсіндерді мұздай суда сақтайды.

Ет желесі. Алдымен ет пен құстың сүйектерінен концентратталған бульон пісіреді, май қалдықтарын алып тастайды, суға жібітілген желатин қосады және еріп кетпегенше араластырады, 60 °C температураға дейін суытады, лавр жапырағын, бұршақты бұрығ салады, бульонның бір бөлігімен араластырылған жұмыртқаның ағын енгізеді, қайнауға дейін жеткізеді және 15.20 минуттың көлемінде қайнатпай ағартады, сүзгіштен өткізеді және суытады.

Желенің екі түрін даярлауға болады: қуырылған сүйектерден қоңыр түсті (ет пен жабайы аңдар етінен құймақ үшін) немесе ашық түсті (торайлармен 09-сы 4 бетінен құю үшін).

Суыған желені салқын тағамдарды безендіруге де қолданады (одан әр түрлі мүсіндер кесіп алады).

Балық желесі. Бульонды даярлау балықтардың сүйектерін, терісін, желбезектері мен қабыршағын жуады, бетінен мұздай су құяды және жай қайнауда 1,0..1,5 сағат арасында көбігімен майын ала отырып пісіреді. Дайын бульонды сүзгіден өткізеді, жібітілген желатин қосады және араластыру арқылы ерітеді, содан соң суытады, лавр жапырағын, тұз, бұршақты бұрыш, балдыркөк тамыры мен сабақтарын, ақжелкен, түйнді пияз салады және жұмыртақның ағымен ағартып алады. («ет желесі» см.). Қатты балық желесі *ланспиг* деп аталады.

14.3. БУТЕРБРОДТАР

Даярлану әдістері бойынша бутербродтар ашық, жабық (сандвичтер), құрамдастырылған, дәмтатымдық (канапе) және ыстық болып бөлінеді. Бутербродтарды бәліш тәрелкесіне немесе вазада қағаз майлықпен ұсынады.

Ашық бутербродтар. Ашық бутербродтарды даярлау үшін нанды ұзындығы 10...12 см, қалыңдығы 1,0...1,5 см, салмағы 40.50 г тілімдерге бөліп кеседі. Нанға тілімдерге бөліп кесілген ет немесе балық өнімдерін нанның бетін толығымен жауып тұратындай етіп қояды.

Ашық бутербродтарды сүрленген шошқа етімен, піскен шұжықпен, сүрленген және жартылай сүрленген шұжықпен, қуырылған сиыр етімен, қуырылған немесе пісірілген бұзау етімен, шошқа етімен, қақтамамен, піскен тілмен, паштетпен, қақталған төс етпен, төстікпен, шпикпен, ірімшікпен, бекіре балықтарымен, шоқыр балықпен, ақсерке, албырт, кетамен, уылдырықпен, тосаппен және т.б. даярлайды.

Өте майлы тағамдармен бутербродтарды даярлау кезінде (шпик, төстік, төс еті және т.б.) немесе дәмі өткір тағамдармен (килькаб майшабақ) даярлағанда қарабидай нанын пайдаланған дұрыс.

Бутербродтарды **майсыз өнімдермен** даярлау кезінде нанның бетіне алдын ала сары май жағуға немесе майдан эшекей жасап оны нанның бетіне қоюға болады.

Дәнді немесе кет уылдырығынан бутербродтар жасау кезінде оны нан «тіліміне тау етіп үйіп қояды және бутербродты сары маймен және көктермен әрлейді. Бір тілім лимон қоюға болады. **Түйірсіз уылдырықты** пайдаланған жағдайда оны тілімдерге бөліп турайдı. Егер уылдырық жұмсау болса, оны май жағылған тақтайда еседі, оны бітр тілім нанға қояды және тақтайдан нанмен бірге кесіп алады, сары маймен және көктермен безендіреді.

Бутербродтарды **майшабақпен** даярлаған кезде оны бутербродқа екі-үші тілімдерге бөліп кеседі, айналасын көктермен әрлейді. **Килькаларды, шпроттарды** (басы, құйырығы, ішкі мүшелерінсіз) нанға көлденең орналастырады, шеттерінен піскен жұмыртқа кесектерін қояды.

Ашық бутербродтар қарапайым (өнімнің бір түрімен) және күрделі (өнімдердің бірнеше түрі) болуы мүмкін.

Жабық бутербродтар (сандвичтер). Бидай нанынан сандвич даярлау үшін оның қабықтарын кесіп алады және ұзынынан жұқа кесінділер етіп турайдı. Содан соң нанға сары май жағады (ет пен ірімшік үшін – қыша мен тұз), бетінен жұқалап туралған ет, балық, ірімшік, уылдырықты салады, бетінен басқа алдын ала сары май жағылған нан кесіндісімен жабады, аздап бетінен басады және ұзындығы 7..8 см кесектерге бөледі. Сандвичтерді екі – үш қабатты етіп даярлауға болады.

Құрамдастырылған бутербродтар. Оларды даярлау үшін бір кесек батонның үстіне азық-түліктердің бірнеше түрін орналастырады және олармен бутербродты әрлейді. Бұл бутербродтардың салат жапырағымен, көктермен, көкністермен даярлануы сирек емес (мысалы, сүрленген шошқа еті, жұмыртқа және қияр қосылған бутерброд).

Шайнама бутербродтар (канане). Бұл көбіне банкеттерде, фуршеттерде және басқа да іс-шараларда пайдаланылатын кішігірім бутербродтар. Оларды пайдалану үшін нанды ені 3...4 см, ұзындығы 12..15 см, қалыңдығы 6...8 см тілімдерге бөліп кеседі, қуырады, суытады, сары май немесе майонез жағады, оның бетіне әдемілеп өнімдерді орналастырады және кесінділерді тік бұрыштар, квадтраттар, ромбтар және басқа пішіндерде 1 порцияға 2. Данадан турайды.

Дайын бутербродтарды тәрелкеге, бетіне қағаз майлық төселген табақшаға немесе вазаға салады, безендіреді.

Кананеге арнайы ойықшаларды пайдалана отырып басқа да пішін беруге болады. Туралған нан кесінділерін алдын ала турамай-ақ қоюға болады.

Ыстық бутербродтар. Оларды даярлау үшін ақ және қара нан пайдаланылады. Ыстық бутербродтарды екі әдіспен даярлауға болады:

- нанның қабығын кесіп алып тастайды, қалыңдығы 5.10 мм тілімдерге бөліп турайды, май жағады, оның үстіне негізі азық-түліктерді қояды (сүрленген шошқа еті, шұжық, көкністер және балық т.б.), үстіне үгітілген ірімшік себеді және 5 минуттай 250... 275 °C температурада сары қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады. Бірден ұсынады;
- нанды тілімдерге бөліп турайды, екі жағынан да ашық қоңыр түске дейін қуырып алады, нанға бөлек қыздырылған азық-түліктерді орналастырады және ұсынады. Ыстық бутербродтың түрлеріне гамбургерлер, чизбургерлер, хот-догтар, қуырылған ет немесе тауық қосылған пита, тұздық және салат қосылған питалар және т.б. жатады

Крутондар. Оларды ромб түрінде 3 x 4 см пішінді және қалыңдығы 10 мм ромб түріндегі қарабидай нанынан жасайды. Оларды өзекшесін ойықша пайда болатындай етіп алып тастайды. Оның ішіне әр түрлі азық-түліктерді салады, бетінен тұздық құяды, бетінен үгітілген ірімшік себеді және пешке пісіреді.

14.4. САЛАТТАР МЕН ВИНЕГРЕТЫ

Салаттарды даярлау үшін шикізат немесе піскен көкөністерді, жемістерді, ашытылған және маринадталған көкөністер, ет, құс, балық, балыққа жатпайтын су шикізаты, жұмыртқа және басқа да азық-түліктер пайдаланылады. Салаттар мен винегреттерді өткір дәмдеуіштермен, әр түрлі дрессингтермен, майонезбен, қаймақпен толықтырады.

Көкөністер мен көктерден даярланған салаттарды жеке тағам ретінде де(сур. 17) және ет және балық салқын тағамдарына, салқын және ыстық қуырылға құсқа, жабайы аңдардың етіне, қоянның қасына гарнир ретінде ұсынуға да болады. Салаттың бірнеше түрінен жасалған микс – салаттарды әртүрлі тағамдармен қосып даярлауға болады(сур 18).

Салаттарды даярлау кезінде піскен және қуырылған азық-түліктерді пайдалану үшін оларды алдын ала суытып алу қажет.

Салаттар мен винегреттерге азық-түліктерді ұқыпты, біртектес етіп кеседі, содан соң оларды араластырады және дәл ұсыну алдында толықтырады. Әрлеу кезінде салаттың негізгі құрамдас бөліктерін төбесіне қоюға болады(мысалы, ет кесектерін ет салатына, балық кесектерін балық салатына).

Салаттарды салаттарды салатниктерде, дәмтатымдар тәрелкелерінде, креманкаларда, табақшаларда қосынады. Салаттың шығуы 1 порцияға 100, 150 және 200 г болып табылады.

Негізінен салаттарды әрлеудің екі әдісін пайдаланады:

- азық-түліктерді майда тілімдермен кеседі, араластырады, дәмдеуіш қосады, тұздайды, тауша етіп ұсынуға арналған ыдысқа салады және әрлейді;
- азық-түліктерді кеседі(барлығының шамамен 1/3 бөлігі), дәмдеуіш қосады, ұсынуға арналған ыдысқа тауша етіп салады, оның бетіне жұқа ет, құс, балық немесе басқа өнімдердің тілімдерін қояды, таудың айналасына букет түрінде қалған азық-түліктерді қойып шығады. Таушаның ортасына қзанақтар мен жұмыртқалардың ойықшаларын орналастыруға болады, оларды уылдырықпен толтыруға немесе көктердің сабақтарымен безендіруге болады. Ұсынар алдында салатқа әшекейлерін тиіспей дәмдеуіш немесе тұздық қосады.

Ақбас қырыққабатынан жасалған салат. Негізінен даярлаудың келесі әдісін пайдаланады: қырыққабатты майдалап таяқша пішінді етіп ұсақтайды, бетінен тұз себеді және шырын пайда болғанша езбелейді. Содан соң қант қосады және сірке суы және өсімдік майымен толықтырады. Салатқа балғын сәбіз, мүкжидек немесе мейіз қосады.

Ұсыну кезінде салатты тау етіп ыдысқа салады және көк пен көк пиязбен әрлейді. Бұл салатты гарнир есебінде пайдалануға да болады.

Сонымен қатар, салатты қызылқауқанды қырыққабаттан жасауға да болады.

Қияр мен қызанақтардан жасалған жасыл салат. Даярланған жасыл салат жапырақшаларын кеседі немесе екі – төрт бөліктерге қолмен бөледі, қиярды дөңгелекше етіп, ал балғын қызанақтарды – бөліктерге бөліп турайды. Салатты майонезбен қосып даярлауға болады.

Ұсынар алдында көкністерді тұз және қаймақпен араластырады, бетінен салат дәмдеуішін құяды, ұсынуға арналған ыдысқа тау етіп үйеді, негіздемесінің қасына қиярлар мен қызанақтардың дөңгелекшелерін қояды. Салатты майонезбен дәмдеуге болады.

Дәруменді салат. Шикі сәбізді, салаттарға арналған балдыркөкті(тамырын) немесе тамырлы ақжелкекті, балғын қиярларды және дәндері мен қабығы жоқ алманы таяқша етіп майдалап ұсақтайды. Қызанақтарды бөліктерге бөліп кеседі. Көкөінстерді қосады, араластырады, қаймақ, қантопасын, тұз, лимоншырынын қосады және тауша етіп ұсынуға арналған ыдысқа салады, салаттың құрамына кіретіназық-түліктермен безендіреді.

«Капрезе» салаты. Бұл ең қарапайым әрі кеңінен таралған итальяндық салаттардың бірі. Оларды даярлау үшін қызанақтар, бальзамдық сірке суы, зәйтүн майы, «Моцарелла» ірімшігі, балғын үгітілген қара бұрыш және базилик жапырақшалары пайдаланылады. Қызанақтарды жұқа дөңгелекшелер етіп турайдды. Ірімшік тұзды суынан шығарып алады, кептіреді және қалыңдығын 4 мм дей етіп турайдды. Тәрелкеге айналдырып, қызанақ және ірімшік дөңгелектерін екеуін алмастыра салады. Қызанақ пен ірімшік арасына базилик жапырақшаларын салады. Салатты зәйтүн майы мен бальзамдық сірке суын себеді, бетінен балғын үгітілген бұрыш себеді.

Грек салаты. Бұл салатты даярлаудың көптеген рецептілері бар. Классикалық нұсқасында даярлау әдісі келесідей болады: балғын қиярлар мен қызанақтарды ірі бөліктерге бөліп турайдды, қызыл бұрышты ұзын кесінділер етіп турайдды, қызыл пиязды сақина етіп турайдды, зәйтүнді сақина етіп турайдды(бірнешеуін әшекейлеу үшін бүтін етіп қалдырады), «Фета» ірімшігін кішігірім төртбұрыштар етіп турайдды. Мөлдір ыдысқа немесе тәрелкеге қабаттап туралған көкөністерді салады. Төбесінен ірімшік шаршылары мен зәйтүндерді қояды. Бетінне үгітілген бұрыш салады, зәйтүн майын құядды және лимон шырынын құядды.

Картоп салаты. Картопты қабығымен бірге пісіреді, тазартады, суытады, кішігірім бөлігін дөңгелекшелер етіп турайдды(безендіру үшін), ал қалғанын жұқа тілімдер етіп турайдды. Балғын қиярларды тілімдерге бөліп кеседі, көк пиязды ұсақтайды. Қиярлардың негізгі бөлігін, картоп тілімдерін және ұсақталған пияздың ақ бөлігін қаймақпен қосады немесе үстінен өсімдік май құядды, тұздайдды және тауша етіп салатникке орналастырады, айналасына қияр және картоп дөңгелекшелерін қояды, бетінен көк пияз себелейді. Салатты салат дәмдеуішімен немесе майонезбен дәмдейді.

Жемістерден жасалған салат. Алмаларды тазартады, қабығын тазалайдды және өзегін алып тастайды, тілімдерге бөліп турайдды. Өріктер мен шабдалыларды және алхорыны алдын ала сүйектерін алып тастап, бөліктерге бөліп турайдды. Даярланған жемістерді қосады, қаймақ қосылған майонезбен дәмдейді, қант опасын, тұз бен лимон шырынын қосады. Салатникке тау етіп үйеді және жемістермен безендіреді.

Көкөніс винегреті. Винегретті пісірілген және қабығынан тазартылған картоптан, сәбіз бен қызылшадан даярлайды. Пісірілген көкністерді суытады, тазартады(егер қабығымен бірге пісірген болса) және төртбұрышты немесе тілім етіп кеседі. Піссілер алдында қызылшаға сірке суын қосады. Ашытылған қырыққабатты іріктейді және ұсақтайды, көк пиязды ұсақтап турайды. Винегретті сәбізсіз даярлауға болады. Ашытылған қырыққабаттың орнына тұздалған қияр пайдалануға болады, қырыққабаттың бір бөлігін тұздалған қиярмен алмастыруға болады. Түйінді пиязды сақина немесе жарытлай сақина етіп турайды.

Қызылшадан басқа барлық көкөністерді араластырады және өсімдік майы, сірке суынан, тұз, бұрыш, каннан жасалған дәмдеуішпен толықтырады және жақсылап араластырады, содан соң қызылшаны қосады. Салат дәмдеуішінің орнына майонезбен дәмдеуге болады.

Винегретті салатникке тау етіп үйіп салады, карбондалған көкөністермен, салат жапырағымен безендіреді, көк себелейді. Саңырауқұлақтарды қосып винегрет даярлауға болады(сур 19.).

Балық салаты. Салатты даярлау үшін бекіре буынын пісіреді, суытады, қалыңдығы 2,0...2,5 мм жұқа тілімшелер етіп турайды. Картопты қабығымен бірге пісіреді, суытады, тазартады, аздаған бөлігін дөңгелекшелер етіп, қалғанын майда жұқа тілімдер етіп турайды. Балғын қиярларды қабығынан тазартады және дөңгелекшелер етіп турайды, қызанақтарды бөліктерге бөліп турайды. Картоп, қияр және балықтың майда тілімдерін майонезбен дәмдейді, «Южный» тұздығы мен тұз салады, оның үстіне бекіре балығының тілімдерін, салаттың айналасына кішігірім букеттермен кесілген қиярларды, қызанақтарды, картоп пен көк асбұршақтарды қояды, содан соң салаттың бетіне салат дәмдеуішін немесе майонез құяды. Салатты балықтың басқа түрлерімен даярлауға болады.

Ет салаты. Етті(сиыр, бұзау, қой және шошқа еті) пісіреді немесе қуырады және тілімдерге немесе оққа пластина етіп турайды. Пісірілген картоп пен қиярларды жұқа тілімдер етіп турайды. Еттің бір бөлігін, картоп пен қиярды «Южный» тұздығы қосылған майонезбен дәмдейді.

Салатты тау етіп ұсынуға арналған ыдысқа салынған салат жапфракшаларының үстіне салады, таушаның бетіне ет тілімдерін салады. Салатты пісірілген жұмыртқа бөліктерімен немесе дөңгелекшелерімен, балғын қиярлармен, қызанақтармен, көктермен безендіреді. Шаяндардың мойыншаларымен немесе крабтармен әрлеуге де болады.

«Столичный» салаты. Оны дәл ет салатындай даярлайды, бірақ еттің орнына пісірілген не қуырылған құс немесе жабайы аң етінің жұмсағын(сүбе) пайдаланады.

Әр түрлі азық-түліктермен жылы салаттар даярлауға болады.. Бұл жағдайда негізгі өнімді салатқа жылы күйде салады(20 және 21 сурет).

«Астаналық» салаты. Оны ет салаты сияқты дайындайды, бірақ еттің орнына құстың немесе қыр құстарының суға пісірілген немесе қуырылған кесекеті (жонет) қолданылады.

Салат жапырағына төбешік тәрізді етіп салып ұсынылады, құстың немесе қыр құстарының бөлшектерімен, жұмыртқа бөліктері мен тиімдерімен, картопмен және жаға піскен қиярмен безендіріледі.

Түрлі өнімдерді пайдалана отырып, жылы салаттарды дайындауға болады. Бұл кезде салатқа негізгі өнімді жылы күйінде салады (түсі қос. 20 және 21 суреттер)

Тауық қосылған «Цезарь» салаты. Салатты даярлау рецептуралары көп, бірақ классикалық рецептура өзгеріссіз қалады. Тауық сүбесін тұзбен және бұрыштардың қоспасымен ысқылайды және тоңазытқышта маринадталуы үшін бірнеше сағатқа қалдырып қояды. Кептірілген нан даярлау үшін багеттің қабықшасын кесіп тастайды және кішігірім кубик етіп турайды. Табада зәйтүн майын қыздырады (салаттың екі порциясына шамамен 100 мл), онда сарымсақ тісшесін салады, оны аздап алтын түске дейін қуырып алады, сарымсақты шығарып алады және сарымсақты майда алтын түсті болғанша багет кубиктерін қуырып алады. Тауық сүбесін маринадталғаннан кейін екі жағынан да шамамен 3..5 мину қуырып алады және кесектермен, кубик немесе тілімдермен турайды.

Тұздықты даярлау үшін ұнтақтағышта анчоус сүбесін езеді, сарымсақ, бұршақты бұрыш, қант пен тұзды қоса езеді, жұмыртқаның сарысы мен аздап зәйтүн майын қосады және тұздықты шайқайды. Шайқауды тоқтатапай, тамшылатып зәйтүн майын қосады және эмульсия түзілгенге дейін шайқайды.

Содан соң лимон шырынын, дижон қышасын салады да, араластырады. Анчоустардың орнына вустер тұздығын пайдалануға болады. Бұл жағдайда қантты қоспайды, ал лимон шырынын жартылай азырақ алады.

Салатқа арналған тәрелкеге салат жапырақшаларын жыртып салады, тұздықты себеді және «Пармезан» үгітілген ірімшігін себеді, тауық сүбесінің кесектерін салады, оларға тұздықтан себелейді, қуырылған нанды, черри қызанақтарын салады, оларға тұздық себелейді және «Пармезан» үгітілген ірімшігін себеді(22 сур.).

«Цезарь» салатын қақталған албырт балықпен, ақсеркемен, асшаяндармен(23 сур.) және қуырылған тунецпен даярлауға болады.

Етті салаттардың бір түріне шұжықпен, пісірілген тілмен және басқа да азық-түліктермен даярлауға болатын «Оливье» салаты жатады.(24 сур).

Коктейль-салаттар. Бұл топқа әр түрлі азық-түліктер қоспасынан тұздықтармен, дәмдеуіштермен, көктермен және татымдылықтармен жасалатын салаттар жатады.

Даярлау кезінде азық-түліктерді майда кубик немесе тілім, таяқша етіп кеседі, азық – түліктерді шыны ыдыстарға қабат-қабатымен салады (фужерлер, кең бокалдар, креманкалар және т.б.). Салатты ұсынар алдында дәмдеуіштермен толықтырады. Көктермен, бүтін жидектермен, апельсин, лимон бөліктері немесе дөгелекшелерімен және т.б. әрлейді.

Сүрленген шошқа еті мен ірімшіктен даярланған коктейль – салаты. Балғын қиярларды қабығынан тазартады, таяқшалап турайдды. Ірімшік пен шошқаның сүрленген етін таяқша етіп турайдды. Даярланған тағамдарды ұсынуға арналған ыдысқа қабаттап салат жапырақшырына орналастырады, бетіне майонез бен қаймақ қоспасын құядды. Тәтті маринадталған бұрышпен, жұмыртқамен және ақжелкен көгімен әрлейді.

Авокадо мен асшаян қосылған коктейль-салаты. Авокадоны қабығынан тазартады, сүйегін алып тастады және бөліктерге бөліп турайдды. Балғын қиярды майдалап турайдды, қызыл пиязды жартылай сақина етіп турайдды. Асшаяндарды тазалайды және зәйтүн майында майдалап туралған сарымсақ, тұз бен бұрыш қосып қуырып алады, суытады. Тұздық үшін майонезді, томат пастасын, вустер тұздығын, лимоншырыны мен «Табаско» тұздығын қосып, бәрін араластырады.

Ұсыну кезінде мөлдір шыныдан жасалған ыдысқа «Ромейн» салат жапырақшаларын салады, оның үстіне кесілген қияр, содан соң қызыл пияз, авокадо, асшаяндар салады және тұздық құядды.

14.5.

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ДӘМТАТЫМДАР

Маринадталған пияз қосалыған тұзды саңырауқұлақтар. Маринадталған немесе тұздалған саңырауқұлақтарды (ақ, груздь, арыш, томарқұлақтар және т.б.) маринады немесе тұзды суынан бөліп алады, қажетіне қарай бөліктерге немесе кішгірім тілімдерге бөліп кеседі, өсімдік майы немесе қаймақпен дәмдейді.

Ұсыну кезінде саңырауқұлақтарды салатникке салады және бетінен көк пияз салады. Дәл осылай пісірілген саңырауқұлақтарды да ұсынуға болады.

Ет салатымен фаршталған қызанақтар. Қызанақтарды жуады, үстіңгі жағын кесіп тастайды (1/3), дәндерінен, шырынынан тазартады, ішіне тұз, бұрыш себеді және ойықшаны ет немесе балық салатымен толтырады.

Ұсыну кезінде қызанақтарды тәрелкеге салады және бетіне көктер себеді. Қызанақтарды жұмыртқамен пиязбен фарштауға болады.

Кәді мен баялдыдан жасалған уылдырық. Даярланған кәді мен баялдыларды пешке пісіреді (кәділерді бұқтыруға болады), суытады және майдалап шабады да, еттартқыштан өткізеді.

Түйінді пиязды майдалап шабады, пассерлейді, қызанақ езбесін салады, тағы да пассерлейді, содан соң даярланған кәділер мен баялдыларды салады және қоюланғанға дейін пісіреді.

Дайын массаны салқындатады және сірке суымен дәмдейді, үгітілген бұрыш, өсімдік майын қосады. Көктермен езілген сарымсақ қосуға болады.

Ұсыну кезінде уылдырықты вазаға немесе салатникке салады және бетіне көктерді себеді.

Саңырауқұлақ уылдырығы. Кептірілген саңырауқұлақтарды пісіреді, суытады және майдалап шабады. Тұздалған саңырауқұлақтарды да майдалап шабады. Түйінді пиязды майдалап шабады. Барлығын қосып өсімдік майына 15...20 минут пісіреді, суытады және тұз, ұнтақалған бұрыш және сірке суын қосады.

Ұсыну кезінде уылдырықты вазаға немесе салатникке салады және көк пияз себеді.

14.6. БАЛЫҚТАН ЖӘНЕ БАЛЫҚ ЕМЕС СУ ШИКІЗАТТАРЫНАН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАР МЕН ДӘМТАТЫМДАР

Салқын тағамдар мен дәмтатымдар даярлау үшін балғын балықты және гастрономиялық балық өнімдерін пайдаланады. Бекіре балығын, шоқыр балықты буындарымен пісіреді, ақсеркені ірі кесектермен пісіреді. Частиқ балығын, судак пен шортан балықтан басқасын, фарштауға пайдаланылатын порциялық кесектерімен пісіреді, ал құйылмалы тағамдарды даярлауға арналған судак пен форельдерді бүтіндей пісіреді.

Тұзы аз балықты жуады, омыртқасының бойымен пласттайды, қабырға сүйектерін алып тастайды, қабығын тіледі және құйрығынан бастап 30.45° бұрышта порциялық кесектерге бөліп кеседі. Порциялық кесектерді дәмтатым тәрелкелеріне салады және лимон бөліктері мен көктермен безендіреді.

Балық жон еті өнімдерінің терісін тіледі, шеміршектерін алып тастайды, бірден қабығынан жұмсағын $30...45^\circ$ и бұрышта кесіп алады. Тұзы аз балықты ұсынғандай ұсынады.

Ыстық қақталған балықты (севрюга, бекіре балығы, треска, теңіз алабұғасы) қабығынан тазартады, сүйектерін алып тастайды, бекіре балықтарынан шеміршектерін алып тастайды, тұзу бұрышпен порциялық кесектерге бөліп турайд. Порциялық кесектерді дәмтатым тәрелкесіне орналастырады, салат жапырақтарымен, балғын қиярлар мен қызанақтармен әрлейді. Күрделі гарнирмен ұсынуға болады.

Балыққа бөлек сірке суы немесе майонез қосылған ақжелек тұздығын қосып береді.

Балық ассортиін ұсыну кезінде балық гастрономиясының үш түрін пайдаланады. Балық гастронимиясының туралған алуан түрлерін

майшабақ ыдысына немесе жалпақ табақшаға түсіне қарап алмастырып қояды.

Килькаларды тазартады, сүйектерінен босатады, сақина етіп орайды және пісірілген жұмыртқа дөңгелешелеріне қояды. Кішкентай нан тілімдеріне қойып орналастыруға болады (канапе). Көктермен безендіреді. Кильканы майшабақ ыдысында ұсынуға болады – тұлыптарды арқасымен бір жаққа қаратып қояды, піскен жұмыртқалардың дөңгелекшелерімен немесе бөліктерімен және майдалап туралған пиязбен гарнирлейді.

Дәнді немесе кет уылдырықты уылдырық ыдысының табақшасына салады, уылдырық ыдысына майдалап жарылған мұз салады, оны уылдырық салынған табақшаға қояды және сары маймен, лимонмен, көктердің сабақтарымен әшекейлейді.

Табиғи картоп пен май қосылған майшабақ. Тұздалған майшабақ сүбесін көлденең немесе диагоналі бойынша ені 2,5...3,0 см кесектерге бөліп турайд. Туралған кесектерді майшабақ ыдысына салады, оны көктердің сабақтарымен әрлейді. Бөлек ыстық «пісірілген картоп пен бір кесек сары май береді.

Гарнир қосылған майшабақ. Майшабақ ыдысына майшабақ сүбесінің кесектерін салады, бүйірлерінен кубик етіп туралған піскен картоп, сәбіз, қызылша; дөңгелек немесе тілім етіп туралған балғын қиярлар мен қызанақтар, майдалап ұсақталған көк пияз немесе түйінді пияз сақиналарын салады.

Ұсынар алдында майшабақтың бетінен салат немесе қыша дәмдеуішін құяды. Гарнирдің бір бөлігін ұзындау келген тауша етіп салып, үстіне майшабақ қоюға болады.

Гарнир қосылған шабылған майшабақ. Майшабақ сүбесін, тазартылған алмалар, пассерленген түйінді пияз бен суда немесе сүтте жібітілген бидай наның салады және еттартқыштан өткізеді. Пайда болған массаны сірке суымен, тұзбен, бұрышпен және өсімдік майымен толықтырады.

Ұсыну кезінде массаны майшабақ ыдысына бүтін балық түрінде салады, шабылған жұмыртқалар және көк пияз себеді, сары маймен, балғын қиярлар мен қызанақтармен, піскен сәбізбен безендіреді.

Гарнир және ақжелкек қосылған піскен балық. Бекіре буындарын пісіреді және қалыңдығы 1,0.1,5 см тілімдерге бөліп турайд.

Ұсыну кезінде порциялық кесектерді майшабақ ыдысына салады және піскен картоп, сәбіз, майда кубик етіп туралған балғын қиярлармен және т.б. безендіреді. Гарнирді букет етіп орналастырады және салат дәмдеуішімен толықтырады. Бөлек тұздық ыдысында ақжелкек пен сірке суы тұздығын ұсынады. Дәл осылай частик балықтарын ұсынуға да болады.

Құйылмалы балық. Бұл тағамды қаңылтыр табаларда (өп порциялар үшін) немесе формада (1 порция үшін)

Көп мөлшердегі порциялар үшін көксерке сүбесін немесе басқа .

балық сүбесін порциялық кесектерге бөліп кеседі және суытады. Пісіруден қалған бульонды балық тағамдық қалдықтарынан жасалған бульонмен қосады, сүзгіден өткізеді, қайнауға дейін жеткізеді. Ыстық бульонға алдын ала жібітілген желатин салады, оны ерітеді және 20..30 минуттың көлемінде пісіреді, тұз салады, сүзгіден өткізеді. Қаңылтыр табаға кішігірім қабат етіп желе (4..6 мм) содан соң суып қалған кезде, оның бетіне арасынан 2 см тастап балықтарды қояды. Балық кесектерін пісірілген сәбізбен, ақжелкен көгімен, лимонмен, рак мойыншаларымен әшекейлейді. Әшекейлерді желенің көмегімен жабыстырып қояды. Содан соң балық кесектерін тағы да суытады, желені 5...10 мм қалыңдықта құяды және тағы да суытады.

Ұсыну кезінде балық кесектерін олардың айналасындағы желе қабаты 5.8 мм кем болмайтындай етіп кеседі, тәрелкеге салады және бөлек ыдыста ақжелкек пен сірке суы тұздығы мен майонез ұсынады.

1 порцияға арналған формада алдымен желеден жидеше істейді, форманы тоңазытқышта ұстайды, оған ең шетіне дейін жылы ланспиг құяды (45...55 °C). Форманың қабырғаларында қатайған желе қабаты түзілген кезде (3...5 мм), форманы тоңазытқыштан шығарады, қатаймаған бөлігін төгеді, және тағы да форманы тоңазытқышқа «жейдесі» толық қатайғанға дейін ұстайды. Содан соң форманың ішіндегі желенің бетіне көкөністер мен көктерден жасалған әшекейлерді желемен жабыстырып қояды, форманың бет жағына дайын балық кесегін қояды және ең төбесіне дейін желені құяды және желе толық қатайғанға дейін тоңазытқышқа салып қояды.

Құймақ салынған формаларды ұсыну алдына 3..5 с ыстық суға салып алады, судың алдында қстап аударып алады, сілکیدі және құймақты тәрелкеге немесе табаққа салады. Бөлек тұздықтың ыдысында сірке суы мен ақжелкек тұздығын немесе майонез ұсынады.

Сонымен қатар құйылмалыны карбтардан, асшаяндардан, кальмарлардан, теңіз тарақгүдерінен даярлауға болады.

Фаршталған көксерке немесе шортан балық. Балықты фарштауға даярлайды және оны ет жұмсағы, нан, пассерленген пияз, сүт, май және сарымсақтан жасалған фаршпен толтырады. Балыққа бүтін тұлыптың пішінін береді, дәкеге және ас қабықшасына орайды, басы мен құйрығы жағынан байлайды және бу конвектаматныда суға булап пісіреді. Балықты дәмдеуіштер мен татымдылықтарды қосып коробинде бұқтыруға болады (30.40 минуттың ішінде). Дайын балықты суытады және көлдеңінен порциялық кесектерге бөліп кеседі және ұсынады.

Балықты табақшаға бүтін балық тұлыбы түрінде салып ұсынуға болады, айналасына букетиктер түрінде көкөніс гарнирін ұсынады. Бөлек тұздық ыдысында сірке суы мен ақжелкек тұздығын немесе майонез ұсынады. Балықты корнетиктен майонезбен безендіруге болады.

Ақ маринадтағы балық. Көксерке сүбесінің кесектерін немесе теңіз алабұғасын (басқа балқы түрлерін пайдалануға болады) ұнға аунатады, қуырады, ыдысқа салады және бетінен маринад құяды. 3.4 минуттан соң балықты ұсына беруге болады.

Ақ маринадтағы балық. Көксерке сүбесінің кесектерін немесе теңіз алабұғасын(басқа балқы түрлерін пайдалануға болады) ұнға аунатады, қуырады, ыдысқа салады және бетінен маринад құяды. 3.4 минуттан соң балықты ұсына беруге болады.

Ұсыну кезінде оны салатникке салады, маринадты тұзбен, сірке суы мен қантпен толықтырады, оны балықтың бетіне құяды және бетінен көктерді себелейді.

Томат маринадындағы балық. Балық сүбесінің кесектерін қуырады, ыдысқа салады, бетінен жылы томат маринадын құяды, суытады.

Ұсыну кезінде балықты салат ыдысына салады, бетінен маринад құяды, көктерді себелейді.

Орысша рактар. Тірі рактарды жуады, қатты тұздалған тамырсабатылар, пияз, аскөк сабақтары мен ақжелкен, лавр жапырағы және хош иісті бұрыш қосылған қайнап тұрған суға салады. Рактарды пісіреді, арасында араластырып тұрады, оларды қызарып, денесінің қаңқасы мен мойының арасында жарық пайда болғанға дейін пісіреді. Пісірудің шамамен ұзақтығы – 10...12 мин. Дайын рактарды өз қайнатпасында суытады.

Ұсыну кезінде рактарды тауша етіп табақшаға немесе тәрелкеге салады, төбеінен көкөністер, дәмдеуіштер, аскөк және ақжелкен көктерінің сабақшаларын салады. Рактарды сырада немесе кваста пісіруге болады.

Устрицалар. Бақалшықтарды мұздай суда жуады, содан соң арнайы пышақпен жармасын ашады, үстіңгі жармасын шешіп алады және тұздалған суда жуады, содан соң моллюсктің жұмсағын ол бақалшыққа жабысып тұрған жерінен кесіп алады және майлыққа қойып дәл өзінің ішінде мұз кесектерімен бірге ұсынады.

Устрицаларды бақалшығындағы теңіз суымен бірге қабылдаған деликатес болып саналады. Ол үшін устрицаның жармасын ашады, лимон шырынын құяды және бәрін моллюспен бірге ішіп қояды.

Омарлар мен лангусттер. Оларды пісіреді, мойындарынан жұмсағын шығарып алады, омарлардың шымшуырларынан алады. Оларды майонездің астында ұсынуға болады.

Ұсыну кезінде пісірілген омардың сауытын табақшаға салады, оның үстіне тілімдерге бөліп кесілген мойыншаларын орналастырады, ал шағылған шымшуырларын жұмсағымен бірге жанына қояды. Майонездің бөлек ұсынады. Лангусттерді өңдейді, дәл омарлардай даярлайды және ұсынады.

Бұл ірі рактәрізділерді бүтіндей бөлшектемей ұсынуға болады. Бұл жағдайда арнайы аспаптармен бірге ұсыну қажет.

Соңғы кездері тар-тар және карпаччо сынды әр түрлі азық – түліктерден даярланған тағамдар өте танымал болып келеді. Бұл тағамдар үшін тағамдырды шикі күйде пайдаланады. (сур 25, 26 және 27).

Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды даярлауға көбіне сапалы кесек етті, жұқа және қалың жиектерді, төстікті, шошқа, қой және бұзау сан еті және жас құс пайдаланылады. Пісірілген немесе қуырылған етті жылулық өңдеуден кейін суытады және тоңазытқышта сақтайды, тазартады және дәлұсынаралдында турайды.

Ет салқын тағамдарына көкөніс гарнирін және бөлек тұздық ыдысында ақжелкек тұздығын немесе майонез ұсынады.

Гарнирмен сүрленген шошқа еті. Сүрленген шошқа етінің сан етін тазартады және бір порцияға екі-үш тілімнен турайды, оларды тәрелкеге салады, қасына балғын қиярладың, қызанақтар және жасыл салат дөңгелекшелерін салады. Бөлек тұздық ыдысында ақжелкек пен сірке суы тұздығын, майонез немесе корнишондар қосылған майонез салады.

Сонымен қатар, қуырылған гарнир қосылған ростбиф, буженин, төстік, пісірілген тіл, пісірілген құс және басқа да пісірілген немесе қуырылған ет ұсынады.

Ет ассорти. Бұл тағам үшін етөнімдерінің төрт-бес түрлерін алады: ростбиф, бұзау еті, шошқа еті, жабай аң етінің сүбесі және т.б.

Бұл тағамды гарнирі бар сүрленген шошқа етін ұсынғандай ұсынады. Қақталған еттен жасалған ассорти ұсынуға болады. (28 сур.)

Құйылмалы бұзау еті немесе тіл. Бұл тағамды құйылмалы балық даярлағандай даярлайды, бірақ ет желесін пайдаланады- желатин қосылған ет созбақтауымен созылған мөлдір бульон. Құймақты ет кесектерінің айналасындағы желе қабатының қалыңдығы 3 мм – ден аспайтындай етіп кеседі. Құймақты тәрелкеге немесе табақшаға салады, айналасына гарнир қояды – қызылқауқанды қырыққабаттан жасалған салат, жасыл салат, дөңгелекше етіп туралған балғын қиярлар мен қызанақтарды қояды.

Құймақшаның қасына корнишондар мен пикульдерді ұсынуға болады. Бөлек тұздық ыдысында ақжелкек пен сірке суы тұздығын ұсынады.

Галантин(фаршталған тауық). Тауықты дайындайды, бірақ жинамайды, оны төсіне қаратып жатқызады, қабығын кеседі және ұзынынан омыртқасының үстінен қабығын жұмсағымен бірге пласт етіп кеседі. Содан соң қабығынан, қаңқасынан және аяқтарынан жұмсағын кесіп алады. Сүбені сіңірлер мен қабықшалардан тазартады, жаншылайды және алынған қабығының ортасына салады. Құс етінен және бұзау етінен кнель массасын даярлайды, (бұзау етінің орнына майсыз шошқа етін пайдалануға болады). Дайын массаны тұзбен, ұнтақталғын бұрышпен және үгітілген жұпар жаңғағымен дәмдейді, ыстық сумен шарпылған және тазартылған фитсашка пістесін, төртбұрыштап туралған шетінен қарағанда 5..6 мм шығатын шпиктерді және пісірілген тілді салады.

Қабығын сүбемен бірге ылғалды майлыққа немесе ас қаптамасына салады және сүбенің ұзындығының бойымен фарш салады, оны

Қабығын сүбемен бірге ылғалды майлыққа немесе ас қаптамасына салады және сүбенің ұзындығының бойымен фарш салады, оны қабықпен қосып тұлып немесе орама түрінде орайды, матаны майлыққа орайды, майлықтың ұштарын байлайды. Даярланған тауықты 70...60° дейін суытылған сүйектерден, ауықпен бұзау етінің сіңірлерінен пісірілген бульонға салады, жай қайнауда 60...90 минут пісіреді. Дайын тауықты шығарып алады, аздап суытады, ашады, майлықты немесе қаптаманы ақуыз түйірлерінен тазартады және жеңіл пресстің астына қояды.

Тауықты бүтіндей ұсынуға болады – оны кеседі және табақшаға тұлып түрінде салады, көкністермен, көктермен безендіреді, бетінен мөлдір желе құяды.

Ұсыну кезінде порция бойынша тауықты көлденең қалыңдығы 5 мм кесектерге бөледі, табақшаға орналастырады, қасына көкніс гарнирін салады. Гарнирді бөлек ұсынуға болады. Бөлек тұздық ыдысында корнишондар қосылған майонез ұсынады.

Ет сілікпесі. Даярланған бастарды, аяқтарды және еріндерді шабады, үстінен 1 кг субөнімдерге 2 л су деген есеппен мұздай су құяды, қайнауға дейін жеткізеді және көбігін алады, арасында майын сылып алып отырып жай қайнауда 5..6 сағаттай пісіреді. Пісірудің аяқталуынан 1,5 сағат бұрын түйінді пияз бен тамырсабақтыларды салады, 30..40 минутқа дейін лавр жапырағын, бұршақты бұрыш және тұз салады. Етті шығрады суытады, сүйектерден бөліп алады және кубиктер етіп турайдды. Дайын бульонды сүзгіден өткізеді, артық майын алып тастайды, бульонға кесілген етті салады да, 10..15 минуттың көлемінде қайнатады, тұздайды, әлсін қоюланғанға дейін суытады және абайлап араластырады. Шабылған сарымсақты тағамды құяр алдында немесе екінші рет қайнатқаннан соң қосуға болады. Содан кейін бульон мен етті формаларға құяды және суытады.

Ұсынар алдында сілікпені формадан шығарады, порцияларға бөліп турайдды, тәрелкеге немесе табақшаға салады, балғын қиярлармен, қызанақтармен және жасыл салатпен гарнирлейді. Бөлек тұздық ыдысында ақжелкекпен сірке суы тұздығын ұсынады.

Бауырдан жасалған паштет. Паштетті даярлау үшін шпикті майдалап турайдды және қуырады, ұсақталған түйінді пияз бен сәбіз қосады, тағы да қуырады, төртбұрышты етіп туралған бауырды даярлығына дейін қуырып алады, аздап суытады және торы майда 2-3 рет ерттартқыштан өткізеді. Содан кейін массаны сары маймен, бульонмен біріктіреді және тұздайды, батон түрінде, квадрат түрінде және т.б. пішіндейді.

Ұсыну кезінде шабылған жұмыртқамен, сары маймен және көктермен гарнирлейді.

Гарнир қосылған майонез астындағы жұмыртқа. Бұл тағамы даярлау үшін жұмыртқа қатты етіп пісіреді, суытады және тазалайды. Піскен картпо пен сәбізді, балғын қиярлар мен қызанақтарды жұқа тілімдерге кеседі. Көкөністердің жартысын майонезбен және «Южный» тұздығымен толқытырады.

Ұсыну кезінде дәмделген көкністерді тәрелкеге салады, үстінен піскен жұмыртқа жартыларын салады және олардың бетінен майонез құяды.

Тағамды салат жапырақшаларымен, ет желесімен және көкністермен әрлейді. Тағамды көкөністер мен желеден жасалған гарнирсіз ұсынуға болады. Бұл жағдайда көкністерді тек әрлеуге ғана қолданады.

Майшабақпен фаршталған жұмыртқалар. Жұмыртақтарды қатты етіп пісіреді, тазалайды және екі жарты бөлікке бөліп кеседі, жарты бөліктер үстелде тұрып тұруы үшін түбін аздап кеседі, сарыларын шығарып алады және езеді. Майшабақ сүбесін түйінді пиязбен бірге еттартқыштан өткізеді, сарыларды қосады, майонезбен дәмдейді. Даярланған массамен жұмыртқаның ағын фарштайды, тәрелкеге немесе салатникке салады, бетінен майонез құяды. Майонезді кондитерлік қапшықтан немесе корнетиктен «отырғызуға» болады.

Жұмыртқаларды дәнді немесе кет уылдырығымен, ет немесе балық салатымен, пиязбен және майонезбен даярланған нәлімнің бауырымен және басқа да фарштармен даярлауға болады.

Маймен пияз қосылған шабылған жұмыртқалар. Жұмыртқаларды қатты етіп пісіреді, оларды тазалайды және шабады және майдалап ұсақталған түйінді пияз, сары май, тұз қосады да, араластырады. Бұл массаны бутербодтар даярлауға пайдалануға болады.

Ыстық дәмтатымдарды кішігірім порциялармен даярлайды. Олар қою тағамдардан аз шығуымен ерекшеленеді, олардың өткірлеу дәмі болады және оларды гарнирсіз арнайы сыйымдылығы 50... 100 г ұзын тұтқасы бар ыдыстарды (кокотница), кокильница немесе порциялық табаларда ұсынады. Мұндай дәмтатымдарды әдетте өздері даярланған ыдыста ұсына береді. Мәзірге оларды салқын дәмтатымдардан соң қосады.

Жюльен (франц. *julienne* — көкөніс сорпасы) саңырауқұлақтармен. Қозықұйрықтарды немесе ақ саңырауқұлақтарды тазартады және таяқшалап турайды, содан соң қуырып алады, қаймақ тұздығын қосады,

қайнауға дейін жеткізеді және 5..7 минут жылытады. Содан соң май жағылған кокотницаға салады, бетінен үгітілген ірімшік себеді, май себеді және пісіреді.

Ұсыну кезінде кокотницаны майлықпен бірге тәрелкеге салады, тұтқасына қағаз папильоткасын кигізеді.

Құстан жасалған жульен. Тауық сүбесін қуырып алады, тілді пісіреді. Сүрленген шошқа етін, және тауық жұмсағын жұқа таяқша етіп ұсақтайды және бәрін бірге аздап қуырып алады. Қозықұйрықты таяқша етіп турайдı және қуырады. Барлық даярланған азық-түліктерді біріктіреді, қаймақ тұздығын қосады және 5 минуттай қызыдырып алады. Содан пісіреді және жульенді саңырауқұлақ жульеніндей ұсынады.

Пеште пісірілген устрицалар. Бақалшықтарды жуады, беткі қақпағын шешіп алады, тұз себеді, үгітілген ірімшік себеді, май жағады және пешке пісіреді.

Ұсыну кезінде бақалшықтарды тәрелкеге майлықпен бірге қояды.

Кокиль балығы. Көксерке сүбесін кішігірім кесектерге бөледі және суға булап пісіреді. Балық кнель массасынан клецктерді даярлайды. Краб немесе рактардың мойыншаларын және майда бұқтырылған қозықұйрықтарды, суға буланып пісірілген көксерке балығының кесектерін, клецкилерді біріктіреді және бу тұздығымен толықтырады.

Дайын қоспаны тауша етіп май жағылған кокольницаға салады, бетінен қоблылығы орташа сүтті тұздықты құяды, үгітілген ірімшік себеді, май себеді және пешке пісіреді.

Ұсыну кезінде кокотницаны қағаз майлықпен тәрелкеге қояды.

14.10. САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН ДӘМТАТЫМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ САҚТАЛУ МЕРЗІМДЕРІ

Сапаға қойылатын талаптар. Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды ұсынған кезде 10... 12 °С температурада болуы тиіс. Дәмі мен түсі өнімнің түріне сәйкес келуі қажет.

Бутербродтар — наны қатты болмау керек, қалыңдығы нормаға сәйкес, азық түліктер ұқыпты туралған кебу белгілерінсіз және түсі өзгермеуі керек.

Жасыл салат жпарықтары сарғаймаған, түсі жасыл, консистенциясы тығыз, көкністердің кесілу пішіні салат түріне сәйкес келуі тиіс; салаттар тауша етіп салнғын болу керек. Дәмі, иісі мен түсі пайдаланылып жатқан азық-түліктерге сәйкес болады.

Ашытылған қырыққабаттан жасалған салатта шырышты және ірі жапырақшалар болмауы керек. **Қызылқауқанды қараққабаттан**

жасалған салаттың түсі ашық қызыл, көк бояу болмауы тиіс. Салаттардағы пісірілген көкністер жұмсақ болу керек, олар қатты пісіп кетпеген, қарайған жерлері мен қабығының қалдықтары болмайды.

Винегреттердің түсі - ашық қызыл. Көкөністердің кесілу пішіні нормаға сәйкес келеді. Дәмі өткір, пісірілген көкөністермен ашытылған қырыққабат пен тұздалған қияр дәміне сәйкес. Көкөністер қатты пісіп кетпеген қияр мен ашатылған қырыққабат – қытырлақ әрі қатты.

Салқын балық тағамдарында және дәмтатымдарында балық қабығы мен сүйектерінен тазартылған, бұрышпен кең кесектерге туралған, түсі балықтың түріне сәйкес келуі қажет. Балықтан жасалған құймақтың желеінің түсі ашық сары. Өңделуіне байланысты балықтың дәміне сәйкес келуі керек. Құйылмалы балық пен маринад астындағы балықт татымдылықтардың дәмі мен иісі болуы керек. Балықтың консистенциясы – тығыз жұмсақ, шабылған балықта – жағылмалы болады.

Ет тағамдары мен дәмтатымдарда ет пен ет өнімдері талшықтарына көлденең қиғашынан кең кесектермен туралады. Түсі – тағамның түсіне сәйкес. Дәмі өнімнің дәміне сәйкес. Консистенциясы серпінді, тығыз, созылмалы. Көкөністер жұмсақ, кесілу пішінін сақтайды.

Сілікпе жақсы суыған, ет кесектерімен болады. Дәмі – сілікпе даярланған еттің дәміне сәйкес, сарымсақ пен татымдылықтардың хош иісімен болуы керек.

Желенің консистенциясы тығыз, серпінді, ет өнімдері жұмсақ болуы тиіс.

Паштеттердің түсі ашық қоңырдан жабық қоңырға дейін барады. Иісі мен дәмі – пайдаланылып жатқан азық-түліктерге, дәмдеуіштердің иісіне сәйкес. Консистенциясы – жұмсақ, түйірлерсіз болып келеді.

Сақтау жағдайлары мен мерзімдері. Салқын тағамдар мен дәмтатымдар тез бұзылатын өнімдерге жатады, сондықтан оларды пайдалануды жүзеге асыру мерзімі қысқа болады. 4... 6 °C дейінгі температурада: сілікпе мен құйылмалы етті 12 сағат сақтайды; паштеттерді – 24 сағат, қуырылған етті – 48 сағат, қуырылған балықты – 12 сағат, шабылған майшабақты – 24 сағат сақтайды.

Гарнирмен ұсынылатын, сонымен қатар тұздықтармен дәмделген салқын ет және балық тағамдарын 30 минуттан артық сақтамайды. Будербродтардың ішінде дәмтатымдықтарын ғана сақтауға болады, желемен қапталғандарын 12 сағатқа дейін сақтайды. Қалған будербродтар 30..40 минуттың ішінде пайдаланылуы қажет.

Салаттарды даярлау дайындалған азық-түліктерді 2 сағаттан артық сақтамайды. Піскен көкөністерден жасалған дәмделген салаттың ең көп сақталу мерзімі – 30 минут, ал егер шикі көкністерден жасалған болса – 15 минут.

Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды тоңазытқыш шкафтарда 0...6°C температурада және ауаның салыстырмалы түрде 75.85 % ылғалдылығында сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Салқын тағамдардың дәмтатымдардан қандай айырмашылығы бар?
2. Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды қалай классификациялайды?
3. Бутерброд түрлерін атаңыз.
4. Грек салатын қалай даярлауға болады?
5. Құймақты даярлау әдістерін көрсетіңіз.
6. Галантинді қалай даярлауға болады?
7. Ет сілікпесін даярлау технологиясын сипаттап беріңіз.
8. Ыстық дәмтатымдардың айырмашығы мен ерекшелігі неде?
9. Құстан жульен қалай даярлауға болады?
10. Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды сақтау жағдайлары мен мерзімдеріне қойылатын талаптар қандай?

ТӘТТІ ТАҒАМДАР

15.1. ТӘТТІ ТАҒАМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Тәтті тағамдар – оңай игерілетін көмірсулардың (қант) қайнар көзі. Көмірсулардың бар қажеттілігі тек қанттардың есебінен қамтамасыз етілмеуі тиіс, тек $\frac{1}{4}$ қанттан қамтылып, қалғанының барлығы крахмалдың есебінен қамтылып отыруы керек. Мәзірдің құрамында рафинадталған көмірсулардың мөлшері тым көп болған кезде адам ағзасында майлар түзіледі. Осы себепті тәтті тағамдар ас мәзірінде негізгі тағам болмайды және оларды десертке ұсынады.

Тәтті тағамдарды негізгі тағамдардан соң бірден ұсынуға болмайды, себебі қант асқазан сөлінің бөлінуіне тосқауыл қояды және баяулатады және өт сөлінің бөлінуін көбейтеді.

Көптеген тәтті тағамдардың құрамына оған жоғары калориялық беріп тұратын майлар, жұмыртқалар, сүт, кілегей кіреді. Тәтті тағамдардың рөлі өте жоғары дәмдік қасиеттерінен айқындалады. Құрамында балғын жидектер мен жемістер кіретін тағамдар аса бағалы болып табылады, себебі олар Р, С дәрумендерінің, минералдық заттардың, органикалық қышқылдардың және бір топ биологиялық белсенді заттардың қайнар көзі болып табылады.

Көптеген тәтті тағамдар липотропты заттарға өте бай (метионин, холин, инозит және т.б.), олар бауырдың май басуна тосқауыл қояды және май алмасуын реттейді. Сүзбеде метионин көп, сарыларда – холин, апельсиндерде – инозит заттары көп болады. Р- белсенді заттарының қайнар көзі бар тағамдарға құрамында жүзім, қара жемісті шетен, алхоры, қара қарақат бар тағамдар жатады.

Барлық тәтті тағамдарды ұсыну температурасына қарай салқын және ыстық деп бөледі. Бұлай бөлу қатып қалған қағида емес, себебі көптеген тағамдар салқын да, ыстық та күйде ұсыныла береді.

Салқын тәтті тағамдарға балғын жемістер мен жидектер, компоттар және шәрбаттағы жемістер, желеге айналдырылған тағамдар(кисельдер, самбуктар, кремдер), шайқалған кілегей мен балмұздақ жатады. Ыстықтарға суфле, пудингтер, тәтті ботқалар(гурьев) алмалардан жасалған тағамдар, қуырылған нандар және т.б. жатады.

15.2. АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ АЛДЫН АЛА ДАЙЫНДАУ

Қант. Шәрбаттарды даярлау үшін қантты қыздырылып отырған суға, жеміс-жидек қайнатпаларына және шырындарға салып ерітеді. Бетінде түзілетін көбікті алып тастайды.

Жемістер мен жидектер. Балғын жемістер мен жидектерді іріктейді, тазалайды және жуады(таңқурайдан басқа). Тазалау кезінде алмалар мен алмұрттардың қабығы мен өзегін алып тастайды. Тазаланған алма, алмұрт, айваларды жылулық өңдеуге дейін құрамындағы сілтілік заттардан қарайып кетпес үшін қышқылданған суда сақтайды. Сүйегі бар жемістерді сүйегінен тазартады, жидектердің тамырсабақтарын алып тастайды. Кептірілген жемістерді іріктейді және жылы суға жуады. Тоңазытылған жемістерді 10...15 минуттың көлемінде ерітеді, содан соң жуады. Егер жемістер немесе жидектерді езу керек болса, онда балғын алмаларды алдымен пешке пісіреді немесе суға пісіреді, алмұрттарды пісіреді, сүйегі барларды(шие) шәрбатта бұқтырады, кептірілген жемістерді пісіреді, жидектерді шикі күйінде езеді.

Кілегей мен қаймақ. Кейбір тағамдарды даярлау үшін бұл өнімдерді шайқайды. 35%- кілегейді шайқаған, ал қаймақтың майлылығы 36%-дығын 5... 7 °C температурада шайқаған дұрыс. Кілегейді тотықпайтын ыдыста шайқайды, оның көлемінің 1/3 бөлігіне толтырады, себебі шайқаған кезде көлемі 2,0 — 2,5 есе ұлғаяды. Шайқаулың аяқталғанын көбіктің тұрақтылығымен анықтайды – кілегей венчикте жақсы ұсталып тұруы қажет. Шайқалған кілегей мен қаймақты сақтауға болмайды.

Жұмыртқалар. Жұмыртқа – сүт қоспасын даярлау үшін жұмыртқаны қантпен қосып езеді және үстінен ыстық қайнатылған сүт құяды, содан соң ұдайы араластырып тұрып қоюланғанға дейін қайнатады. Егер ақтар мен сарыларды бөлек пайдаланатын болса, онда ақтарды көлемі 5-8 есе ұлғайғанға дейін шайқайды, ал сарыларды қантпен езеді. Шайқалған жұмыртқаның ақтары тағамдарға үлпілдек консинция мен жұмсақ нәзік дәм беріп тұрады. Жеткіліксіз шайқағанда, ақтар пішінін сақтамайды және басқа азық-түліктермен біріктіру кезінде көлемі жағынан кішірейеді, ал дайын өнімдер қатты консистенцияға ие болады. Шайқау алдында ақтарды сарылардан жақсылап бөліп алады. Шайқауға арналғаныдыс таза, май қалдықтарынсыз болуы тиіс. Ақтарды 3...2 °C температураға дейін

суытады және салқын бөлмеде шайқайды. Тұрақты көбік түзілуі үшін лимно қышқылын қосады (шайқаудың соңында қосқандұрыс).

Желе жасаушы заттар. Тәтті тағамдарды даярлау кезінде әр түрлі желеге айналдырушы заттар пайдаланылады: картоп және жүгері (маис) крахмал, желатин, агар және т.б.

Крахмалдарды кисель даярлауға пайдаланады. Жылыту кезінде клейстерленудің нәтижесінде олар сілікпе түзеді. Картоп крахмаланының сілікпелері мөлдір болады. Оны жеміс – жидек киселдерін даярлауға пайдаланады. Жүгері крахмалы өте жұмсақ, бірақ мөлдір емес сілікпедер түзеді. Оны тек сүт киселдерін даярлауға ғана пайдаланады. Крахмалдың жеткіліксіздігі – ұзақ сақтау кезінде клейстерлердің сұйылтуына әкеледі.

Крахмалды еріту үшін оған 4-5 есе көп болатын қайнаған мұздай су құяды немесе қайнатпа құяды және жақсылап араластырады.

Желатин — ақуызды өнім. Оны жануарлардағы сүйектерден, шеміршектерден және сіңірлерден алады. Желатинді ұзақ қайнатуға болмайды, себебі оның сілікпе түзетін қасиеті жоғалады. Желатинді пайдалану алдында салқын қайнаған су құяды (әдетте 1:8), және ісінуіне 1...2 сағатқа қалдырып қояды. Желатин ертіндісін шайқау кезінде көбік түзіледі – ол мустар мен самбуктар даярлауға қажет.

Агар желені даярлау үшін пайдаланылады. Оны теңіз өсімдігінен алады, Агар мұздай суда жақсы ерімейді, бірақ онда жақсы ісиді. Агар жоғары желе түзуші қасиетке ие және қыздыруға өте тұрақты келеді. Агарды мусстар мен самбуктарды жасауға пайдалануға болмайды, себебі ол тез шайқау кезінде тез қатаяды. Агарды пайдалануға дәл агар сияқты дайындайды.

15.3. ҚАЙНАТЫЛҒАН БАЛЫҚТАН ТАҒАМДАР

Балғын жемістер мен жидектердің құрамында қанттар, дәрумендер, минералдық тұздар, органикалық қышқылдар болады, сол себепті оларды өте бағалы десерттік тағамдардың қатарына жатқызады. Ръ Оларды балғын және тоңазытылған күйде пайдалануға болады.

Балғын жемістер мен жидектер. Жемістер мен жидектерді жуады, кептіреді және вазаға, креманкаға немесе десерттік тәрелкеге салады. Жидектердің бетінен қант немесе қант опасын себуге болады. Жүзімді бүтін шоғымен салады. ау кезінде тез қатаяды. Агарды пайдалануға дәл агар сияқты дайындайды.

Балғын қарбыз, қауын. Қарбыз, қауынды жуады, кептіреді және ұзынынан екі жартыға бөліп кеседі, содан соң бөліктерге бөледі. Қабығын алып тастап оңай алынатын дәндерін алып тастауға болады. Салқындатылған күйде десерт тәрелкесінде ұсынады. Бөлек табақшада қант құмын ұсынады.

Кілегей және сүт қосылған банандар. Банандарды тазалайды, дөңгелекше етіп кеседі, креманкаға салады, бетінен қант себеді. Бөлек мұздай қайнаған сүт немесе кілегей ұсынады.

Шайқалған кілегей қосылған құлпынай, таңқурай немесе бүрдірген. Даярланған құлпынайды, таңқурайды немесе бүлдіргенді креманкаға салады. Кілегейді қант опасымен қосып шайқайды. Шайқалған кілегейлерді кондитерлік қапшықтан жидектірге «отырғызады». Жалбыз жапырақшасымен безендіреді.

Жеміс-жидек десерттері(салаттары). Олардың даярфлануы үшін жемістердің бірнеше түрін пайдаланады. Мысалы, апельсиндер мен кивилерді тазартады, алмұрттар мен алмаларды қабығынан тазартады және өзегін алып тастайды, анастарды жуады, тазартады және өзегін алып тастайды, сүйегі жоқ жүзімді жуады. Барлық даярланған жемістерді(жүзімнен басқа) тіілмдерге немесе кубиктерге бөліп турайды, фужерлерге салады, креманкаларға немесе вазаларға салады және бетіне қаймақ пен кілегей қоспасынан, таңқурай шәрбаты мен апельсин шырынынан жасалған тұздықты қояды. Балғын жалбыз жапырқашаларымен әрлейді. Тұздыққа коньяк немесе ликер қосуға болады. 15.4. Мұндай десерттерді апельсиннен немесе грейпфруттан жасалған себетшелерде ұсынуға болады – оларды екі жартыға бөледі, жұмсағын алып тастайды және жемістерге толтырады.

15.4. КОМПОТТАРДЫ ДАЯРЛАУ

Компоттард балғын, кептірілген, консервіленген және тоңазытылған жемістер мен жидектерден бір түрінен де, бірнеше әр түрлі қоспаларымен де даярлауға болады. Компотты пісіру кезінде жемістер мен жидектерден қайнатпаға көрп иөлшерде қант, дәрумендер мен минералдық элементтер өтеді. Компоттары креманкаларды немесе стақандарда ұсынады. Ұсыну температурасы 12... 15 °С.

Балғын жемістер мен жидектрден жасалған компот. Алма, алмұрт, айваны жуады, қабығын тазалайды, өзегін лаып тастайды және бөліктерге бөліп турайды. Қабығын алмауға болады. Өрік, шабдалы, алхорыалардан жуғаннан кейін сүйектерін алып тастайды және бөліктерге бөліп турайды. Жуылыған жидектердіғ тамырсабақтарын алып тастайды. Мандариндер мен апельсиндерді тазалайды да, бөліктерге бөіл турайды. Қарбызлдар мен қауындардың қабығын кесіп

алады, дәндерін алып тастайды және тілімдеркеге бөліп турайды. Банадарды тазалайды және тілім етіп кеседі.

Шәрбатты даярлау үшін ыстық суда қантты ерітеді, лимон қышқылын қосады (егер компотты қышқыл жемістер мен жидектерден жасайтын болса, қоспайды), қайнауға дейін жеткізеді және 10 минуттай пісіріп алады. Дайын шәрбатқа жемістерді салады. Алмалар мен алмұрттарды жай қайнауда 5..8 минут пісіреді. Тез пісіп кететін алма сорттарын және қатты піскен алмұрттарды пісірмейді, тек қайнап тұрған шәрбатқа салады дағ палитадан шешіп алады және шәрбаттың ішінде сақтайды.

Апельсиндер, мандариндер, бұлдірген, таңқурай, құлпынай, қара қарақатты, қарбық, қауын, банан, ананастарды пісірмейді. Оларды креманкаларға немесе стақандарға салады және үстінен жылы шәрбат құйып, суытады.

Алма, алмұрт, айвадан компот пісірген кезде шәрбатты қабықтары мен дән өзектерінен пісіруге болады – оларды алдына ала пісіріп алады.

Ароматизация үшін майдалап туралған цитрустылардың қабығын цедрасын салуға болады.

Тез тоңазытылған жемістер мен жидектерден жасалған компот. Тез тоңазытылған табиғи жемістер мен жидектерді 10...15 минуттың ішінде ерітеді, жуады және ыдысқа толық ерігенге дейін қалдырып қояды. Ірі жемістерді бөліктер етіп турайды, бөлек даярланған шәрбатпен қосады және қайнауға дейін жеткізеді. Жемістер мен жидектерді кременкаларға немесе шыны аяқтарға салады, бетінен пісірілген шәрбат құяды және суытады.

Жемістердің қоспасынан жасалған компот. Кептірілген жемістерді іріктейді, жылы сумен жуып алады, қажет жағдайда кесектерге бөліп турайды, бетінен ыстық су құяды, қайнауға дейін жеткізеді, қант, лимон қышқылын қосады және даярлығына дейін пісіреді. Әрбір кептірілген жеміс түрі пісіру кезінде әр түрлі пісетінін есте сақтаған жөн.

Сондықтан алдымен ірілеу кептірілген жемістерді (алма, алмұрттар) салады, және 20...30 минуттың ішінде пісіреді, содан соң қалған кептірілген жемістерді салып, 10...15 минуттай қайнатады, содан соң мейіз салып тағы да 5 минуттай қайнатады.

Дайын компотты 10 °C температураға дейін суытады және 10...12 сағат тұнлырып қояды.

Рауғаштан жасалған компот. Рауғаштан қабықшасын алады, диаметрі 2 ... 3 см кесектерге бөліп тураайды, оларды 3...5 минутқа қайнап тұрған суға салады. Содан соң рауғашты қайнап тұрғын шәрбатқа ауыстырады, қақпағын жабады және суытады.

Консервіленген жемістерден жасалған компот. Консервіленген компот құйылған банкаларды ашады, шәрбатын құйып алады. Қант пен судан шәрбат пісіреді, сүзгіден өткізеді, жемістерден алынған шәрбаттарды қосады, қайнауға дейін жеткізеді және суытады.

Ірі жемістерді бөліктерге немесе екі жартыларға турайд. Даряланған жемістер мен жидектерді креманкаға немесе стақанға салады және үстіне шәрбатты құяды.

15.5. ЖЕЛЕ ТӘТТІ ТАҒАМДАРЫ

Желе тәтті тағамдарына кисель, желе, мусс, самбук және кремдер жатады. Киселдер мен мусс айқалмаған, ал самбуктар мен кремдер – шайқалған желе тағамдарына жатады. Бұл тағамдарды даярлау кезінде желе түзуші заттар пайдаланылады – крахмал, күрделі крахмал, желатин, агар, агроид және құрманыда пектин бар өнімдер (алма, өрік, таңқурай еzbесі, қара немесе қызыл қарақат еzbесі).

Кисельдер. Оларды даярлау үдерісі екі сатыдан тұрады: шәрбатты даярлау және крахмалды демдеу. Шәрбатты әр түрлі жолмен даярлайды. Бәрі өнімнің түріне байланысты болады. Крахмалды барлық жағдайда бірдей демдейді: аздаған мұзай сумен немесе шәрбатта ерітеді араластырады, қайнап тұрған шәрбатқа құяды, тез араластырып тұрып қайнауға дейін жеткізеді. (демдейді).

Киселтдер құрамындағы крахмалдың мөлшеріне байланысты қою (80 г крахмал 1 кг киселге), қоюлылығы орташа (40,50 г крахмал 1 кг), сұйық және жартылай сұйық (30 г 1 кг кисель үшін) болып бөлінеді. Қою кисельдер мен қоюлылығы орташа киселдерді дара тағам ретінде ұсынады, ал жартылай сұйықтарды (сұйық) тәтті тағамдар мпн пудингтерге және т.б. тұздық ретінде пайдаланады.

Кисельдерді балғын жемістерден, рауғаш жидектерінен, итмұрын қайнатпаларынан, кептірілген жемістерден, жеміс-жидек шырындары мен шәрбаттардан, джемнен тосаптан, повидладан, жидек экстрактілерінен, сүт, кілегей, шарап қосылған шай немесе лимон қышқылымен, кваспен және т.б. даярлайды.

Шырынды жемістерден жасалған кисель. Мұндай жемістерге қарақат, мүкжидек, қаражидек, көкжидек, шие және т.б. даярлайды. Шәрбат даярлау үшін жуылған жемістерден шырынды сығып алады, мезгаларынан қайнатпа даярлайды, содан соң қайнатпаның негізінде шәрбат даярлайды, крахмал демдейді, кисельді сығып алынған шырынмен қосып, суытады.

Құлпынай, бүлдірген, таңқурай, қара бүлдіргеннен жасалған кисель. Дайындалған жидектерді еzbе пайда болғанға дейін езеді, мезгасынан қайнатпа даярлайды. Одан кейін қайнатападан шәрбат пісіреді, крахмал демдейді, ыстық кисельді еzbемен біріктіреді және суытады.

Алма, өрік, алхоры және басқа да жемістерден жасалған кисель. Даярланған жемістер мен жидектерді суға немесе пешке пісіріп алады, езеді, қайнатпа даярлайды және оын еzbе және қантпен біріктіреді, содан соң крахмалды пісіреді, кисельді суытады.

Ұюу кисель даярлау үшін оын даярланған крахмалды енгізгеннен кейін 6...8 минуттың көлемінде пісіреді және қант себілген формаларға құяды және суытады.

Ұсыну кезінде кисельді креманкаларға немесе вазаларға салады, бетіне жеміс – жидек шәрбатын құяды. Бөлек мұздай сүт немесе кілегей ұсынуға болады.

Қоюлылығы орташа кисельді пісіргеннен кейін аздап суытады, креманкалар мен вазаларға құяды. Бетінен қант себелейді.

Желе. Жеміс – жидек қайнатпаларынан, шырындардан, экстрактілерден, шәрбаттардан, сүттен, тосаптан даярланады. Желені пішіні өзі даярланған ыдыстың пішініне сәйкес болуы қажет. Желе формаларда бір түсті болуы мүмкін, сонымен қатар көп қабатты болуы мүмкін – бір түсті қабатты құяды, оның қатайғанын күтеді және басқа түсті екінші қабатты құяды т.с.с; мозаика іспетті- түртлі түсті қатайған желені кубиктер етіп турайды, араластырады, формаларға салады, ашық түсті желе құяды; салындылары бар желе – жидектерді немесе жеміс кесектерінің үсінен желе құяды. Желеге арналған шәрбатты дәл кисельге арналған шәрбаттардай пісіреді.

Лимон желесі. Алдымен қант шәрбатын даярлайды, оын цедрамен қосып тұндырып қояды, содан сүзіп алады, даярланған желатинді енгізеді, қайнауға дейін жеткізеді және даярланған лимон шырынын құяды. Дайын желені формаларға құяды және қатайып қалғанға дейін суытады.

Ұсынар алдында қатайған желені формадаң шығарады және креманкада немесе десерт тәрелкесінде тәтті тұздықпен бірге ұсынады.

Сүт желесі. Ащы және тәтті миндаль жаңғағын тазартады, майдалап ұсақтайды, жайлап су қосады (майы төгілмейтіндей етіп). Масса біркелкі болған кезде оны мата арқылы мыжып алады. Мыжылған жаңғақтарға тағы да су қосып мыжады. Пайда болған миндаль сүтіне ыстық сүт пен қант қосады, даярланған желатинді енгізеді, араластырады, формаларға құяды және суытады.

Ұсынар алдында формадаң шығарып алады және креманкаға салады. Жидек шәрбатымен қосып ұсынады.

Желені қарапайым сиырдың сүтінен даярлауға да болады. Ол үшін ыстық қайнатылған сүтте қантты ерітеді, ісіген желатин, ванилин қосады, ұайнауға дейін жеткізеді және ары қарай желені жоғарыда көрсетілгендей даярлайды.

Барлық желелерді тәтті тұздықтармен, табиғи шәрбаттармен және шайқалған кілегеймен ұсынады.

Мусстар. Олардың желеден айырмашылығы мұнда желатинмен шәрбатты 30 °С температураға дейін суыады және миксерде көлемі 4-5 есе ұлғайғанға дейін шайқайды. Әлі суымаған массаны формаларға құяды, суытады, ұсыну алдында мусс салынған форманы биіктігінің 2/3 бөлігіне ыстық суға бірнеше секундқа салады және креманкаға

орналастырады, тәтті тұздық немесе жеміс-жидек шәрбатын құяды. Муссты желатинсіз ұнтақ жармасының негізінде даярлауға болады. Ол үшін қайнап тұрған шәрбатқа араластырып тұрып ұнтақ жармасын салады, оын демдейді, суытады және шайқайды.

Мүкжидек муссы. Мүкжидектен шырынын сығып алады, мезгасынан қайнатпа даярлайды. Дайын қайнатпаға қант, жібітілген желатин, мүкжидек шырынын құяды және сүзгіден өткізеді. Қоспаны 30...25 °С температураға дейін суытады және үлпілдек массаға дейін шайқайды, формаларға салады және 1,0.1,5 сағаттың көлемінде суытады.

Ұсыну кезінде муссты дәл желе сияқты формалардан шығарып алады, креманкаға немесе тәрелкелерге салады және бетінен мүкжидек шәрбатын құяды.

Самбуки. Бұл мусстың бір түрі. Самбук даярлау кезінде алма, алхоры немесе өріктен даярланған жеміс езбесін қантпен және жұмыртқаның ағымен қосып салқын бөлмеде немесе мұздың үстінде көлемі 2-3 есе ұлғайып үлпілдек көбік пайда болғанға дейін шайқайды. Ісіген желатинді ерігенге дейін қыздырады, 50...40°С температураға дейін суытады және тез араластырып тұрып жұқа ағыммен шайқалған массаны құяды, барлығын формаларға құяды және суытады.

Ұсыну кезінде формадан шығарып креманкаға салады, бетінен тәтті тұздық немесе жеміс-жидек шәрбатын құяды.

Кремдер. Кремдерді майлы кілегейден даярлайды – майлылығы 35%-немесе майылылығы 35%- қаймақтан жұмыртқа, сүт, жеміс – жидек езбесін, желатин, дәмдеуіштік және иіс беретін азық-түліктерді қосып даярлайды. Олар пайдаланылатын шикізта түріне қарай кілегей, қаймақ және жеміс кремдері деп бөлінеді. Салындыларына байланысты кремнің ванильді, кофелі, шоколадты, жемісті, жаңғақты түрлерін даярлайды.

Қаймақтан жасалған ванильді крем. Қаймақты 3.2 °С температураға дейін суытып алады. Алдын ала жібітілген желатинді «жан жаққа жібереді». Сүтті қайнатады. Жұмыртқаларды қантпен қосып езеді, жылы сүт енгізеді және сулы бу жылытқышында 70.80 °С дейін барғанша пісіреді, даярланған желатинді енгізеді, сүзгіден өткізеді және ванилин салады,. Салқындатылған қаймақты шайқайды, сүт – жұмыртқа қоспасын құяды, жайлап араластырып тұрады. Дайын кремді формаларға құяды және суытады.

Ұсыну кезінде дәл желе сияқты кремді формадан шығарады, креманкаға салады және тәтті тұздық құяды (өрік, бүлдірген, таңқурай немесе шие).

Шайқалған кілегей. Оларды жеке десерттік тағам ретінде ұсынуға болады. Бұл жағдайда онда қант опасын қосады, әртүрлі ароматизаторлар мен қоспалар салады. Шайқалған кілегейді даярлау үшін кілегейді суытады, содан соң ұлпілдек тұрақты көбік болғанағ дейін шайқайды және араластырып тұрып, қант опасын, ванилин мен әр түрлі қоспаларды салады(қажет жағдайда).

Ұсыну кезінде кілегейді креманкаға салады және тосаппен, жемістермен, жаңғақтар мен шоколадпен ұсынады.

Балмұздақ. Балмұздақтың өнеркәсіптік деңгейде шығарылатын пломбир, кілегейлі балмұздақты және т.б. пайдаланады.(29 сур.). Жұмсақ балмұздақ даярлауға болады.

Жұмсақ балмұздақ – консистенциясы крем тәріздес, құрылымы нәзік, қатты шайқалмаған, температура-5-7 °C дейін баратын өнім.

Оны құрғақ қоспалардан даярлайды. Жұмсақ балмұздақты төмен температураларға ұшыратпайды, оны фриздерден шығарғаннан кейін бірден ұсынады. Пайдаланылған шикізат түріне байланысты балмұздақ әр түрлі түрлерін шығаруға болады: кілегейлі, кілегей - шоколадты, кілегейлі кофе қосылған, сүт балмұздағы және т.б.

Қолдан және өнеркәсіпте жасалған балмұздақты тәтті тұздықтармен, балғын, консервіленген, тез тоңазытылған жемістермен, жеміс – жидектермен, тосаппен креманкаларды, фужер мен вазаларда ұсынады.

Сорбеттер. Соңғы кездері сорбеттер үлкен сұранысқа ие болып жүрген тағам түрі.

Сорбет — бұл тоңазытылған жеміс – жидек шырыны, жеке тағам ретінде ұсынылады.

Сорбетті даярлау рецептуралары өте көп. Барлығы аспаздың қиялына байланысты. Оны азық-түліктердің әр түрлі қоспаларынан даярлауға болады: апельсин, жидек, құлпынай мен базилик, ақжелкен мен алма, грейпфрутпен мохито және т.б.(сур 30).

«Құлпынай» базилик қосылған сорбеті. Тез тоңазытылған құлпынайды ерітеді, блендерге салады және езбе даярлайды, содан соң ыдысқа салады, аздап қыздырады және глюкозаны(сироп) және қант енгізеді, жақсылап араластырады, 25 °C температураға дейін суытады, ұсақталған базилик қосады, массаны балмұздақ ыдысына салады және ұлпілдек консистенцияға дейін майда мұзшалар түзілгенге дейін шайқайды. Содан соң формаларға салады және тоңазытады.

Ұсынатын кезде сорбет шаригін десерттік тәрелкеге салады және жалбыз жапырағымен безендіреді. Сорбетті тәтті тұздықпен ұсынуға болады.

Парфе. Парфе — бұл қантпен шайқалған қою кілегейден, жұмыртқа – сүт ұоспасынан, ароматикаторлар мен дәмдеуіш өнімдерден (ванилин – ваниль парфесі, қуырылған және үгітілген жаңғақтар – жаңғақ парфесі, какао ұнтағы – шоколад парфесі, кофе тұнбасы – кофе парфесі, құлпынай езбесі – құлпынай парфесі және т.б.) даярланатын балмұздақ түрі.

Парфені даярлау үшін жұмыртқаларды (негізінен сарысы) қантпен езеді, жұқа ағыммен қайнаған ыстық сүт құяды және сулы бу жылытқышында қоюланғанға дейін пісіреді, сүзгіден өткізіп алады, 25 °C температураға дейін суытады және салындылар мен ароматизаторларды қосады. Кілегейді салқындатады, салқын бөлмеде шайқайды, немесе мұзда ұлпілдек консистенцияға дейін шайқайды және дайын жұмыртқа-сүт қоспасына құяды, араластырады. Дайын массаны формаларға салады, қақпақтармен жақсылы жабады және -18 °C температурада 1,5... 2,0 көлемінде тоңазытады.

Ұсынар алдында форманы бірнеше секундқа жылы суға салады (50.60 °C), және парфені десерттік тәрелкеге салады. Парфені жемістермен, печеньемен ұсынады, карамельмен әрлеуге болады.

15.7. ЫСТЫҚ ТӘТТІ ТАҒАМДАР

Тәтті тағамдардың бұл тобына суфле, пудингтер, тәтті ботқалар, алмалардан жасалған тағамдар, құймақшалар және т.б. жатады.

Суфле. Оның даярлануы үшін жұмыртқалардың сарысын қантпен езеді, ұн, ванилин (ванильді суфле), үгітілген шоколад немесе какао ұнтағын (шоколад суфлесі), ұсақталған және қантпен бірге қуырылған миндаль (жаңғақ суфлесі), ыстық сүт қосады және қоспаны қоюланғанға дейін пісіреді. Ыстық қоспаға абайлап ұдайы араластырып тұрып шайқалған жұмыртқаның ағын енгізеді, дайын массаны май жағылған порциялық табаға немесе формаға салады, үстінен кондитерлік қапшықтан дәл сол массадан әшекейлерді «отырғызады» және 12.15 мин 180... 200 °C температурада пешке пісіріп алады.

Дайын суфлеге қант опасын себеді және ол отырып қалмағанша бірден ұсынады. Бөлек сүт немесе кілегей ұсынуға болады.

Суфлені жидек, жемістерден даярлауға болады. Ол үшін жеміс жидек езбесін қантпен қоюланғанға дейін пісіріп алады, шайқалған жұмыртқаның ағымен қосады, дәл жоғарыдағыдай пешке пісіреді.

Пудингтер. Пудингтерді жабысқақ ботқалардан (күріш және ұнтақ жармасы) немесе ванильді кептірілген нандардан жасайды.

Кептірілген нан пудингі. Жұмыртқалардың сарыларын қантпен езеді, сүт қосады. Ванильді кептірілген нандарды майда кесектерге сындырады және бетінен даярланған қоспаны құяды. Кептірілген

нандар ісіген кезде алдын ала даярланған кубик етіп туралған мейіз, цукаттарды қосады және абайлап шайқалған жұмыртқаның ағын қосады. Май жағылған және кептірілген нан ұнтағы(егер пудингті пісіретін болса) немесе қант(пудингті буға пісіретін болса) себілген формаға массаны салады.

Жылулық өңдеуден соң пудингті аздап суытады, формада табақшаға салады, порцияларға бөледі және өрік тұздығын бетінен құйып, десерт тәрелкесінде ұсынады. Тұздықты бөлек ұсынуға да болады.

Бисквитті пудингті даярлау үшін кептірілген нан ұнтағының орнына ұсақталған құрғақ бисквитті пайдаланады.

Кептірілген нан пудингін жұмыртқа тәтті тұздығымен бірге ұсынады.

Жаңғақтар қосылған алма пудингі. Жаңғақтарды тазартады, ұсақтайды, қуырады, сүт қосады, 2...3 минуттың көлемінде пісіреді, жұқа ағыммен ұнтақ жармасын себеді, қайнауға дейін жеткізеді және массаны 70.60°C дейін суытады. Дайын массаға қантпен езілген жұмыртқаның ақтарын, қабығынан тазартылған майда кубик етіп туралған алма, тұз енгізеді, араластырады, шайқалған жұмыртқаның ағын қосады және тағы да жайлап араластырады. Пудингті буда пісіреді.

Өрік тұздығымен бірге ұсынады.

Пешке пісірілген алмалар. Алмаларды жуады, өзегін алып тастайды, оларды қаңылтыр табаға салады, терең жерлерді қанпен немесе мейіз қосылған сүтті күріш ботқасы мен жаңғақтармен(күріш пен жаңғақ қосылған фаршталған алма) және т.б.

Қаңылтыр табаға аздаған су құяды және 15.20 минуттың көлемінде пешке пісіреді. Алмаларды мұздай және ыстық күйде ұсынуға болады. *Ұсыну кезінде* алманы десерт тәрелкесіне салады, шәрбат құяды және қант опасын себеді. Тәтті тұздықтармен, шайқалған кілегейлермен, тосаппен ұсынуға болады.

Алмалар қосылған шарлотка. Алмаларды жуады, тазартады, өзегін алып тастайды, тілімдермен немесе майда кубиктермен турайдı және даршын араластырылған қант себеді. Қарабидай нанның қабықтарын кесіп алады, жұмсағын тік бұрышта қалыңдығы 5 мм тілімдер етіп турайдı, қалған нан кесінділерін кубиктер түрінде кеседі, кептіреді және алмалармен араластырады. Даярлаған нан тілімдерін бір жағынан жұмыртқа, сүт және қант қоспасында жібітеді, онымен(жібіген жерімен) май жағылға форманың қабырғаларын жабады, содан соң форманы фаршпен толтырады, үстінен нан тілімдерін жібітілген жағын жоғарыға қаратып қояды. Бетін лезонмен ылғалдандырады, шарлотканы қызарған қабықша пайда болғанға дейін пеште пісіреді(15...20 минут 180...200°C температурада), содан соң оны формада 10 минуттың көлемінде формада ұстайды және табақшаға немесе тәрелкеге салады.

Ұсыну кезінде өрік тұздығын құяды немесе оны бөлек ұсынады.

Клярдағы алмадар. Алмаларды жуады, тазартады, өзегін алып тастайды, қалыңдығы 5 мм дөңгелекшелер етіп турады, бетінен қант себеді. *Қамыр үшін:* жұмырқалардың сарысына тұз, қант, қаймақ, ұн салады, араластырады, сүт қосады. Жұмыртқаның ақтарын шайқайды және абайлап қамырға пайдаланр алдында енгізеді. Даярланған алмалардың дөңгелекшелерін қамырға салады, содан соң қыздырылған майға салады да алтын қабықшаға дейін қуырып алады.

Ұсыну кезінде алмаларды десерттік тәрелкеге алмаларды салады, қантопасын себеді және бөлек өрік тұздығын ұсынады.

Киевтік алмалар. Алмаларды жуады, тазартады, өзегін алып тастайды және жартылай даярлығына дейін қышқылдатылған суда бланширлейді, содан соң алмаларды порциялық табаға салады, бос жерлеріне тосап немесе жұмыртқа – қаймақ қоспасын (сарыларды қантпен езеді, ұн қосады, шайқалған ақтары мен қаймақ қосып араластырады) құяды және пешке пісіреді. Порциялық табада ұсынады. Алмалардың үстінен қантопасын себеді.

Жемістер мен жидектер қосылған қуырылған нан. Бидай батонынан қабықшаларын кесіп алады, қалыңдығы 0,5 см тілімдер кеседі, жұмыртқа, сүт және қант қоспасымен ылғалдандырады, екі жағынан да маргаринге қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады.

Ұсыну кезінде қуырылған надарды тәрелкеге салады, олардың үстінен шәрбатта езілген жемістер мен жидектер қояды, бетінен өрік тұздығын құяды.

15.8.

ТӘТТІ ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ САҚТАЛУ МЕРЗІМДЕРІ

Сапаға қойылатын талаптар. Салқын тәтті тағамдарды ұсыну температурасы 12.15 °С, алыстықтағамдардікі 55 °С.

Балғын жемістер – піскен, бұзылу белгілерінсіз, жақсы жуылған болуы керек.

Компоттарда шәрбаты мөлдір, дәмі концентратталған, иісі жемістердің иісіндей, орташа тәттіг аздаған қышқылылықпен (қышқыл жидектерді пайдаланған жағдайда). Жидектер мен жемістер жұмсақ, қатты пісіп кетпеген.

Қою кисельдер тығыз консистенциялы пішінін сақтайды, ағып кетпейді; жартылай сұйықтары қою қаймақ консистенциясындай болуы керек. Сығып алынған шырыннан жасалған жеміс – жидек кисельдері мөлдір болуы қажет, жидек шырындарының түсі, дәмі мен ароматын сақтауы қажет. Езілген жемістерден жасалған киселдерде бұлыңғырлықпен аздаған түсінің өзгеруіне жол беріледі.

Желе сілікпе тәріздес консистенциялы, бірақ резина сияқты емес, пішіні жақсы сақталады. Жидек желесі – мөлдір, өзі даярланған жидектердің дәмі мен иісімен болуы тиіс.

Мусстар нәзік майда кеуекті, ұлпілдек, аздап серпінді масса түрінде болуы тиіс; түсі – бозарған; дәмі – тәтті, аздаған қышқылдылығымен болуы керек.

Самбуктер серпінді консистенциялы, массасы біркелкі, майда кеуекті, дәмі – тәтті, аздаған қышқылымен; иісі – пайдаланылып жатқан жемістердің иісіне сәйкес болуы қажет.

Кремдер ішінде жұмсақ және нәзік консистенциялы, қабықшасы қуырылған, дәмі тәтті болуы керек. Кесілген жерінде цукаттар мен мейіз бүкіл массаға бәркелкі таралған болуы керек. Масса жақсылап піскен болуы керек.

Қамырдағы алмалар қызарған алтын қабықшалы болуы керек. Қамыры ұлпілдек, кесілген жерінде сары түсті болуы тиіс. Алмалар жақсы пешке пісірілген, алмалардың түсі жасылдау – сары немесе ақ, консистенциясы жұмсақ болуы керек.

Шарлотканың қабықшасын қытырлақ қызарған болады; салындысы қою, ағып шыұпайды, жақсы қызыдырылған.

Сақтау жағдайлары мен мерзімдері. Балғын жемістер мен жидектерді жуылған және кептірілген күйде 0...6 °С температурада сақтайды. Салқын тәтті тағамдарды 0. 14 °С температурада 1 тәуліктен артық сақтамайды. **Ыстық тәтті тағамдарды** мармитте 55.60 °С температурада сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Тәтті тағамдарды қалай классификациялайды?
2. Тәтті тағамдарды даярлауға арналған азық-түліктерді алдын ала дайындау үдерісінің ішіне нелер кіреді?
3. Кептірілген жемістерден қалай компот даярлауға болады?
4. Кисельдердің қандай түрлері болады және оларды қалай ұсынады?
5. Мусстарды даярлаудың технологиясын сипаттаңыз.
6. Базилик қосылған «Құлпынай» сорбетін қалай даярлайды?
7. Парфе дегеніміз не және оны қалай даярлауға болады?
8. Алма қосылған шарлотканы даярлау?
9. Тәтті тағамдарды сақтау жағдайлары мен мерзімдеріне қандай талаптар қойылады?

16 Тарау

СУСЫНДАР

16.1. СУСЫНДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Сусындардың есебінен адам ағзасындағы сұйықтық қажеттілігі 30... 50%-ға қамтамасыз етіледі. Сусындар суға қарағанда шөлді жақсы қандырады. Осының арқасында сусындар жүрек пен бүйрекке қосымша артық ауыртпалық түсіретін суды көп мөлшерде пайдаланудан сақтайды және минералдық тұздар мен дәрумендердің бөлінуіне ықпал жасайды.

Көптеген сусындар құрамындағы алколоид заттарының арқасында сергітетін қасиетерге ие, мұндай заттарға: кофеин(кофе, шай), теобромин(какао, шоколад) және т.б.

Салқын сусындарға сүт, қышқыл сүт өнімдері, сүт сусындары, квас, салқындататын емістер мен жидектерден жасалған сусындар, крюшондар, балмұздақ қосылған сусындар мен алкогольсыз сусындар жатады.

Ыстық сусындарды ұсыну температурасы 75 °С, ал салқын сусындарды ұсыну температурасы 7... 14 °С құрайды.

Шай, кофеі сақтау кезінде өз иісін жоғалтады және бөтен иістерде өз бойына сіңіріп алады. Оларды берік жабылған тараның ішінде, ерекше иісі бар татымды дәмдеуіштер мен азық- түліктерден алшық сақтаған дұрыс. Кофе мен какаоның ароматикалық қасиеттері оларды қайнату және тым ұзақ сақтау кезінде күйрейді.

Кофе мен какаоны қайнатуға және ұзақ қыздыруға, сонымен қатар, екінші рет жылытуға жол бермеу қажет.

16.2. ШАЙЛАР

Сусынды даярлау үшін шайдың келесі түрлерін пайдаланады: байха шайы(қара, көк), кірпіш қара шай, жасыл кірпіш шай пайдаланылады.

Сонымен қатра алуан түрлі дәмдеуіштік қоспалар, жемістер және жидектер қосылған шайларды да пайдаланады. Қалташалардағы шай кеңінен пайдаланылады.

Шайға дәмді иісті мұздай суда ерімейтін эфир майлары беріп тұрады. Шай демдемесін салқындатқан кезде оның бетінде майлы дақтар пайда болады, бұл шайдың жеткілікті концентрациясының белгісі болып табылады. Эфир майларын сақтап қалу мақсатында шай демдемесін қайнатпайды, қыздырмайды және ұзақ сақтамайды.

Шайдың бір порциясын даярлау үшін жуық шамамен 2 г құрғақ шай пайдаланылады. Экстракттік заттардың ең толықтай шығарылу деңгейіне құрғақ шай мен қайнаған суды 1:25 қатынаста пайдаланған жағдайда қол жеткізіледі. Шайды даярлау үшін фарфор шәйнектерді пайдаланған дұрыс.

Металлыдыста шай даярлауға болмайды.

Металлға тиген кезде бірден шайдың дәмі тез бұзылады, түсі өзгереді. Сусынды даярлау үшін шәйнекті қайнаған ыстық сумен шайып, жылытады, оның ішіне шай салады, ыдыс көлемінің 1/3 бөлігіне қайнаған ыстық суды құяды, шәйнектің бетін майлықпен жабады да, 5...10 минут тұндырып қойып қояды. Содан соң қайнаған судан құяды және 1...2 минуттан соң шыны-аяққа шайды құйып, қайтадан шәйнеккн құйып жібереді. Стақанмен ұсыну кезінде, оны стақан қойғыштың үстіне қойып, ал шыны-аяқпен ұсыну кезінде оның астына табақша қойып қасына шәй қасық қосып ұсынады.

Шайдың қасына вазаның ішінде немесе қант салғышта қант, тосап, әсел, кәмпит, кепкен тоқаштар, дөңгелек нан, баранка, бөліштер, тәтті нандар, торттар және тағы да басқа көптеген тағамдарды қоса ұсынады. Кесек қанттарға қантқа арналған қысқыш ұсынады. Шайдың қасына жылытылған қайнаған сүтті сүттің ыдысна салып немесе кілегейді кілегей ыдысына салып ұсынуға болады. Шайды бір шәйнекпен ұсыну кезінде демдемені шәйнекте ұсынады және бір уақытта қасына үлкен фарфор шәйнекпен қайнаған суды ұсынады.

Шайды лимонмен *ұсыну кезінде* оны ыстық сумен шарпиды, дөңгелекшелерге бөліп кеседі және табақшаға салып ұсынады. Ол үшін дайын шайды шәйнекке сүзіп құяды, қант қосады және 10...8 °C температураға дейін салқындатады. Стақандарда немесе бокалдарға құйып, лимон және мұз кесектерімен бірге ұсынады. Мұздай шайды қантсыз даярлауға болады. Салқындатылған шайға жемістер және жидектердің шырынын қосуға болады.

16.3.

КОФЕ, КАКАО, ШОКОЛАД

Кофе. Табиғи кофенің қуырылған дәндерін және ұнтақталғанын пайдаланады. Кофе дәндері тамақтану мекемелеріне қуырылған және

қуырылмаған күйде келіп түсуі мүмкін. Қуырылған кофенің хош иісі көптеген ұшқыш заттектердің жиынтығынан пайда болады(400-ге жуық). Олардың көбісі қуырған кезде түзіледі, себебі қуыру үдерісі кезінде дәндерде көмірқышқыл газы жинақталады. Ұнтақтау кезінде ол көптеген ароматикалық заттектерді өзімен бірге әкетіп, тез ұшып кетеді, сондықтан қуырылған дәндердің сусынды даярлау алдында ұнтақтау қажет.

Есте сақтау қажет мәселе, ұзақ қайнату ароматикалық заттардың қомақты бөлігінен айырылуға алып келеді, сондықтан кофені тек қайнауға дейін жеткізіп бірден өшіреді.

Ұнтақталған кофені табиғи цикорий қосылған және ерігіш күйде жасап шығарады.

Кофені пісіру үшін арнайы ыдыстар пайдаланылады – кофейниктер, туркалар және кофепісіргіш ыдыстар. Турка төбесіне қарай жіңішкеріп келген цилиндр пішінге ие. Төбе жақ бөлігінде кеңейген қоңышы бар. Мұндай пішін кофенің тез қыздырылуын және қою бөлшектерінің дайын кофеді сақталуын қамтамасыз етеді.

Кофе пісірудің бірнеше тәсілдері бар. Олардың барлығы құрғақ кофедегі экстрактілік заттектердің шығарылына және дәмді әрі хош иісті сусын алуға бағытталған. Кофені даярлау үшін кофейникті ыстық қайнаған сумен шаяды, кофе салады, қайнауға дейін жеткізеді, тұндырып қояды, сүзгіден өткізеді, кофейникке құйып алады немесе кофе шыны-аяқтарына құйып ұсынады. Кофенің қасына қант, лимон, сүт, кілегей ұсынады. Бір порция қара кофеге 6... 8 г ұнтақталған кофе алынады.

Сүтке піскен кофе. Сүт сусынның қатты дәмін жұмсартады, құнарлылығын жоғарылатады және дәмін айтарлықтай өзгертеді. Концентрациясы жоғары кофе пісіреді, сүзгіден өткізеді, қайнап тұрған сүтке құяды және қайнауға дейін жеткізеді.

Кофейниктерде ұсынады, бөлек вазада кесек қант қосып береді.

Шығыс кофесі (түрік кофесі). Ұнтағы ең майда кофені туркаға салады, қантты норма бойынша қосады, бетінен мұздай су құяды және көбік пайда болғанға дейін қыздырады, бірақ қайнауға дейін жеткізбейді. Содан соң турканы оттан алады да, көбік көтерілуі үшін тағы да отқа апарады.

Кофені кофе шыны-аяқтарға сүзбей, қоюымен бірге құяды. Бөлек стақанда мұздай су ұсынады. Турканың өзімен қасына кофе шыны-аяқтарымен бірге қосып ұсынуға болады.

Вендік кофе. Майлылығы 35% - дан кем болмайтын кілегейді салқындатады, қант опасын қосады және шайқайды. Шайқау кезінде ванилин қосуға болады. Кофейникте немесе кәстрөлде қара кофені пісіреді, қант қосады және қайнауға дейін жеткізеді.

Сыйымдылығы 250 мл тостағанға кофе құяды(бірақ төбесіне дейін емес) және үстінен шайқалған кілегейді орналастырады, бетінен үгітілген шоколад себелеуге болады.

Варшавтық кофе. Табаға сүт құяды және пешке салады, бірнеше рет көбігін алады. Көбікті кесектерге бөліп кеседі. Қара кофені су мөлшерінің жартысымен пісіреді, сүзгіен өткізеді, қант, көбіктерді даярлаудан қалған піскен сүтті қосып, қайнауға дейін жеткізеді және шыны-аяқтарға құяды да бетіне көбіктерді салады.

Гляссе кофесі. Қара кофені даярлайды, қант қосады, 10... 8 °С температураға дейін суытады, бокалдарға құяды және бетіне бір шар балмұздақ салады.

Какао. Тропикалық шоколад ағаштарының бұршақтарынан алынады. Бұршақтардың ішінде өткір уылдыратын дәмі және ерекше иісі бар дәнектер болады. Оларды жұмсағынан ажыратады, ферментациялауды 7 тәулікке дейін жүргізеді. Какао дәндерін тазалайды, сорттайды және жылулық өңдеуге жібереді. Содан соң оларды мыжып жармаша алады. Какао-ұнтағын алу үшін жармаша жұқалап ұсақтайды.

Сүт қосылған какао. Какао-ұнтағын қантпен араластырады, қайнаған судың аз мөлшерін қосады(жуық шамамен 100.150 мл 1 л сусын үшін), қайта-қайта араластыра отырып қосады, бетінен ыстық сүт құяды. Какаоны кілегеймен қосып даярлауға болады.

Шоколад. Дәл какао секілді шоколад ағашының жемістерінен алынады. Сусынды даярлау үшін негізінен шоколад ұнтағы пайдаланылады, оның какао ұнтағынан айырмашылығы құрамында майдың көбірек болуымен ерекшеленеді. Егер кірпіш шоколадты пайдаланған жағдайда оны алдымен майдалап кішірейтіп алады.

Сүт қосылған шоколад. Дәл сүт қосылған какао даярлағандай даярлайды.

Шайқалған кілегей қосылған шоколад. Даярланған шоколадты суытады және стақандарға немесе фужерлерге құяды, үстінен қант опасы қосылған шайқалған кілегей салады.

Басқа да ыстық сусындар даярлауға болады: стибень, пунш, грог.

Сбитень. Стибеньді даярлау үшін тымдылықтарды(қалампыр, кардамон немесе занзабіл, даршын) ыстық сумен араластырады, 10 минуттың көлемінде пісіреді. Пісіруің аяқталуына 5 минут қалған кезде лавр жапырағын салады. Қайнатпаны сүзеді, қант, әсел, шырғанақ шырынын салады және қайнауға дейін жеткізеді.

Ыстық күйде стақандармен ұсынады.

Пунш, грог. Пунш және грог сынды ыстық сусындарды керамикалық шыны-аяқтарда ұсынады. Оларды ұсыну кезіндегі температура .60...70°С құрайды. Оларды даярлау үшін қанты бар шайға шарап құйып, жылытады және ұсынады.

Глинтвейн. Глинтвейнді даярлау үшін алдымен қызыл құрғақ шараптың, шербат пентатымдылықтардың (даршын, жұпар жаңғағы мен қалампыр) қоспасын даярлайды, содан соң лимондар, апельсиндердің цедрасын салады және сүзгіден өткізеді.

Ыстық күйде кофе шыны-аяқтары мен стақандарда ұсынады.

16.4. САЛҚЫН СУСЫНДАР

Сүт коктейльдері. Арнайы миксерлерде даярлайды. Шайқауға арналған стақанға балмұздақ салады, сүт қосады және шайқады. Балмұздақты жеміс шырындары немесе кофемен, кілегей мен шербатпен қосып шайқауға болады.

Дайын коктейльдерді стақанға құйып, сабан таяқшамен қосып ұсынады.

Жеміс-жидек сусындары. Оларды цитрус жемістерінен, қызылжидектен, мүкжидектен, шербаттардан жеміс және жидек шырындарынан және т.б. даярлауға болады. Оларды салқын күйде ұсынады. Мұндай сусындарға морстар, лимон немесе апельсин сусыны және т.б. жатады.

Морс. Морсты даярлау үшін жидектерді сұрыптайды, жуады, езеді және шырынын сығып алады. Сығындының ұсытнен ыстық су құяды да 5...8 минут қайнатады, қайнатпаны сүзгіден өткізеді, қант және сығып алынған шырынды қосады, қайнауға дейін жеткізеді және суытады.

Салқындатылған морстарды стақандарда ұсынады.

Цитрустардан даярланған сусындар. Даярлау үшін лимондардан немесе апельсиндерден (немесе екеуін де) цедрасын алады, майдалап ұсақтайды, үстінен ыстық су құяды, қайнауға дейін жеткізеді және 3.4 сағат тұндырып қояды, содан соң сүзгіден өткізеді және қайнатпаға сығып алынған апельсин немесе лимон шырынын және қант қосады.

Салқын күйде стақандарда ұсынады.

«Петров» сусыны. Нан квасында әселді ерітеді (әсел жақсы еру үшін квасты аздап жылытуға болады). Содан соң квасқа тазартылған, жуылған және майдалап туралған ақжелкек тамырын қосады. Сусын құйылған ыдыстың қақпағын берік етіп жабады, 3.. сағатқа салқын жерге қояды, содан соң сүзгіден өткізеді және сусынды стақандарда мұз кесектерімен ұсынады.

Салқындатқыш сусындар ретінде өнеркәсіптік *квас* пен қоса қолдан жасалған квастарды да ұсынады.

Соңғы кездерде айс-кримдер, смузи, кофе-фраппе сынды және т.б. салқындатқыш сусындар кең қолданыста.

Айс-крим — бұл минералды су, балмұздақ және әр түрлі жеміс және жидек шәрбаттарының негізінде даярланған сусын. Оны даярлау үшін биік стақанда қасықпен минералды су мен шәрбатты араластырады, содан соң балмұздақты қосады. Стақанда сабан таяуша мен қасықпен қоса ұсынады. Мұндай сусындарды шырындар мен лимонадтардың негізінде даярлауға болады.

Смузи — бұл блендерде араластырылған жидектер мен жемістер (бір немесе бірнеше түрлерінен), мұз кесектері, шырын немесе сүт қосылған қою сусын.

Смузиді балмұздақ жиі қосады. Смузиді даярлау үшін даярланған жемістер мен жидектерді блендердің ыдысына салады, мұз кесектерін, шырын мен балмұздақ қосады, біркелкі масса пайда болғанға дейін шайқайды. Дайын смузиді бокалға құяды және сабан таяқша қосып ұсынады.

Кофе-франпе — бұл салқын кофе сусыны.

Бұл сусынның классикалық түріне ішіне жарылған мұз қосылған эспрессо жатады. Оны даярлау үшін алдымен эспрессо кофесін пісіреді. Кофеге сүт қосуға болады. Коктейльдерге арналған биік бокалға майдаланған мұз салады, дайын кофені құяды және сабан таяқшамен қосып ұсынады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Шайдың маңыздылығы неде?
2. Шайды демдеу ережелері қандай?
3. Қара кофені қалай даярлайды?
4. Вендік кофені қалай даярлайды?
5. Стибеньді қалай даярлайды?
6. «Петров» сусының даярлаудың технологиясын сипаттаңыз.
7. Смузи дегеніміз не?
8. Классикалық кофе-франпені қалай даярлауға болады?
9. Сүт коктейлін қалай даярлауға болады?
10. Айс-кримдердің құрамына қандай азық-түліктер кіреді?

ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН АСПАЗДЫҚ БҰЙЫМДАР

17.1. ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕРДІҢ МАҢЫЗЫ

Кондитерлік өнімдердің адам тамақтануындағы негізгі мақсаты – тәбетін ашу болып табылады.

Қамырдан жасалған өнімдерді даярлауға пайдаланлатын шикізат биік энергетикалық құндылықтарға ие, ол көмірсулардың (крахмал, қанттар), майлардың (әсіресе тәтті қамырдан жасалған өнімдер), В тобының дәрумендердің, минералдық заттардың қайнар көзі болып табылады. Ұн тағамдық талшықтардың қайнар көзі. Қамырдан жасалған тағамдардың (оладия, блины) өнімдердің (пирог, бәліштер) тағамдық құндылығы ондағы ұнның химиялық құрамдас бөліктерімен тікелей байланысты болып табылады.

Ұнның ақуыздары толымсыз, себебі таптырмас амин қышқылдары онда тиімді қарым-қатынаста болмайды. Әсіресе лизин ұндардың ақуыздары дефицитті, яғни жеткіліксіз болады. Осыған байланысты ұнның тек 56 % ғана пайдаға асады. Ақуыздардың пайдаға асуын қамырға сүт пен жұмыртқа қосу жолымен, сонымен қатар өнімдерді ет пен балық фарштарымен дайындау арқылы жүзеге асырады. Ұнның 75...89% ақуыздары игеріледі. Олардың жақсы игерілуі үшін өнімдерге балбыраған кеуекті пішін бере отырып жоғарылатылады.

Қамырдан жасалған өнімдердің минералдық құрамын (әсіресе кальций мен фосфор қосылыстарының қатынасын) онда сүт, сүзбе салып жоғарылатылады, сонымен қатар жеміс және қырыққабат фарштарын пайдаланады. Қамырдан жасалған өнімдердің фарштарын даярлауға арналған азық-түліктердің ақуыздары ұн ақуыздарының амин қышқылдарын толықтырып тұрады. Фарштар қамырдан жасалған өнімдердің минералдық құрамын байытады, ондағы микро-макроэлементтерінің құрамын жоғарылатыады, кальций мен фосфордың құрамын реттейді. Мысалы, бәліштерге арналған ашытылған ұндардың құрамында кальций мен фосфордың үлесі 1:6, ал қырыққабат осылған қырыққабаттардың кальций және фосфор құрамы 1,0:1,8 құрайды (ең дұрыс үлесі 1,0:1,5—2).

Қамырды даярлауға қажетті шикізатты дайындау екі түрге бөлінеді:

- **негізгі шикізат** - ұн, қант, сары май немесе маргарин, жұмыртқалар және жұмыртқа өнімдері;
- **қосалқы шикізат** – бояуыштар, ашытқылар, ароматтаушылар, крахмал, органикалық қышқылдар және т.б.

Ұн. Қамырды даярлау үшін негізінен жоғарға - сортты бидай ұнын пайдаланады. Ұнның

сапалылығының негізгі көрсеткіштеріне ылғалдылығы, ондағы жабысқақ заттардың құрамы мен сапасы жатады.

Ылғалдылығы. Барлық рецептураларда пайдаланылатын ұн шығыны қажетті ылғалдылығы және конситенциясы бар қамырды даярлауына қарап ұнның стандартты ылғалдылығын есепке ала отырып көрсетілерді - 14,5%, бірақ 15%-дан аспауы қажет. Ылғалдылығы стандартты ылғалдылықтан жоғары ұнды пайдаланған жағдайда қамырды илеу кезінде сұйықтық мөлшерін азайтады, ал ылғалдылығы стандарттан төмен болған жағдайда көбейтеді. Мұндай жағдайда сұйықтықтың иөлшерін ұнның стандартты ылғалдылығынан ауытқуының әрбір пайызы үшін 1 %-ға көбейтеді немесе азайтады. Ұнның ылғалдылығына дайын өнімдердің сапасы байланысты болады.

Желімтік құрамы мен сапасы. Ұнның «күші» оның құрамындағы желімтік болып табылады.

Желімтік – екі түрлі ұн ақуыздарынан тұратын бұл ісіңкіреген серпінді масса: глиадан және глутенин (ұнның ісіген ақуыздары).

Құрамындағы желімтек заттың құрамына байланысты ұнды үш түрге бөліп қарастырады: желімтегі аз - 28 % дейін; желімтегі орташа - 28...36%; желімтегі жоғары 36.40%.

Ұнның құрамындағы желімтек заттың құрамын азайту үшін крахмал қосады.

Желімтек заттың құрамынан бөлек оның сапасы да үлкен маңызға ие. Жақсы желімтек крем түсті, серпінді, қолға жабыспайды, көп мөлшердегі суды сіңіре алады. Мұндай желімтегі бар қамыр мықта қамыр деп аталады. Нашар желімтектің түсі сұр, жабысқақ, серпінді емес, уақатнып кете береді. Мұндай желімтегі бар ұн әлсіз қамыр деп аталады. Желімтектің мөлшері мен сапасына (ұнның «мықтылығы») илеу уақыты, ашыту уақыты мен температурасы, ашыту кезінде ауудару саны байланысты болады.

Пайдалану алдында ұнды ондағы бөтен қоспалардан тазарту және оттегімен қанықтыру үшін елеккіштен өткізеді.

Қант. Өнімдерге тәтті дәм беріп тұрады, олардың тағамдық құндылығын жоғарылатады, аз мөлшерде ашу үдерісін тездетеді. Қант желімтектің ісуін е тосқауыл қояды, нәтижесінде ұнның суды сіңіру қасиеті төмендейді, қамырдың серпінділігі төмендейді.

Қанттың көп мөлшері қамырды сұйылтады және өнімдер шынытәрізді болып шығады. Пайдалану алдында қантты елеккіштен өткізеді, қажет болған жағдайда суда ерітеді және ерітіндіні сүзіп алады.

Жұмыртқалар. Өнімдердің тағамдық құндылықтарын жоғарылатады (ақуыздарға, липидтер мен дәрумендерге байытады). Шайқалған ақтар қамырға кеуектілік беріп тұрады. Жұмыртқалар пен жұмыртқа өнімдерін даярлау 13 тарауда қарастырылған.

Майлар. Өнімдерге тәтті дәм, шашпалы және көпқабатты пішін беріп тұрады. Пешке пісіру кезінде майлар ауаыны жақсы ұстайды және өнімдер жақсы көтеріледі. Майда пайдалану алдында шатфтан тазартады (сары түс). Қажет болған жағдайда оны кесектерге бөліп кесіп, ерітеді.

Ашытқы. Балғын пресстелген ашытқы және құрғақ ашытқылар пайдаланылады.

Пресстелген ашытқылар ашық кремді немесе ашық сұр түсті және жағымды және аздап спиртке ұқсас иісті болуы қажет. Даярлау алдында пресстелген ашытқыларды қағаз қаптамасынан тазартады, жылы суда ерітеді (температурасы 30...35°C), сүзіп алады.

Құрғақ ашытқыларды пайдалану алдында ұнамен және жылы сумен араластырады, 1 сағатқа қалдырып қояды және қамырды илеу үшін пайдаланады. Құрғақ ашытқыларды балғын ашытқыларға қарағанда 3 есе азырақ алады.

17.3. ҚАМЫРДЫ АШЫТУ ӘДІСТЕРІ

Өнімдерге кеуектілік пен шашпалылық беру үшін оларды алдын ала ашытады. Қамырды ашыту үшін төрт әдіс пайдаланылады: биологиялық, химиялық, механикалық және құрама әдістер.

Биологиялық әдіс. Қопсыту бұл әдісінде ашытқы пайдаланылады.

Ашытқы — қимылдамайтын микроағзалар (ашықты саңырауқұлақтары).

Ашытқылардың қопсыту қасиеті олардың өмір сүруі кезінде қанттарды (глюкоза мен фруктоза) ашыту және сонысымен көмірқышқыл газын (көмір диоксидін) және спирт түзуіне байланысты болады. Бұл негізгі спирттік ашыту үдерісі. Бөлініп жатқан көмірқышқыл газы қамырды қопсытады, оған кеуекті құрылым береді.

Спирттік ашу мен бір уақытта қамырда сүтті-қышқылды ашу үдерісі жүріп жатады, ол қамырға ұн арқылы немесе басқа да шикізат түрлерінен ауадан өткен бактериялармен қоздырылады.

Ашытқыладың дамуына ең қолайлы температура 28...35°C құрайды. 50 °C температурада ашытқының өмірі тоқтайды, одан да биік температурада олар (60 °C) жойылады. Қант, май және жұмыртқалардың көп мөлшері ашу үдерісін баяулатады. Тұздың көп мөлшерде болуы (1,5.2,0% ұн массасы) ашу үдерісін мүлде тоқтатады.

Химиялық әдіс. Көптеген қамырдан жасалған кондитерлік өнімдердің құрамында май мен қант көп болады, сондықтан оларды даярлау кезінде ашытқыны пайдалануға болмайды. Бұл жағдайларда химиялық қопсытқыштар, немесе наубайшылық ұнтақтар пайдаланылады.

Наубайшылық ұнтақтар - бұл қыздыру кезінде қамырды қопсытатын газтәріздес заттарды бөлу қабілеті бар химиялық қосылыстар.

Өнімдерде бұл қосылыстар пешке пісіру кезінде бөлінеді. Химиялық заттар өнімдерді пеште пісіру кезінде бөлінеді. Химиялық ашытқылар есебінде ас содасы және көмірқышқыл аммоний(аммоний карбонаты) пайдаланылады.

Ас содасы көп мөлшерде өнімдердің дәмін бұзады, В дәруменін ыдыратады, бұйымдар сарғыш түсті болып шығады.

Карбонатты көп мөлшерде пайдаланған жағдайда аммиактан өнімдердің иісі нашарлайды және адам ағзасына кері әсерін тигізеді.

Химиялық қопсытқыштарды қамырға илеуден кейін енгізеді, оларды алдын ала сұйықтықпен немесе ұнмен араластырады(сода). Бұл қышқылымен қажетінен ерте әсерлесуінен және ыдырауынан сақтайды.

Механикалық әдіс. Бұл әдісті рецептурасына эмульсиялар мен көбік тәрізді құрылым түзетін заттар(жұмыртқаның ішіндегі лецитин, жұмыртақның ағы, сүттегі казеин және т.б.) кіретін қамыр түрлерін даярлау кезінде пайдаланады – қайнатылған қамыр, бисквит қамыр, үлпілдек, қатпарлы қамыр мен құймақшаға арналған қамыр.

Шайқау кезінде масса оттегі көпіршіктеріне толады, көпіршіктер шайқалып жатқан өнімнің қабықшасына қапталады және массаның көлемі ұлғаяды.

Құрама әдіс. Мұндай ашыту әдісінде ашытудың екі түрі пайдаланылады. Мысалы, ашытылған қатпарлы қамырды дайындауға ашытудың биологиялық және механикалық әдіс пайдаланылады.

Биологиялық ашыту әдісін ешқашан химиялық әдіспен бірге пайдаланбайды.

Ашыту әдісіне қарай қамырды ашытқымен және ашытқысыз жасалған қамыр деп бөледі.

Ашытқымен жасалған қамырды екі әдіспен дайындайды: ашыған және ашымаған әдістермен. Егер ашытқымен жасалған қамырды бөлшектеу кезінде сары май немесе маргаринмен қабаттайтын болса, онда ашытылған қатпарлы қамыр алынады.

Консистенциясы жағынан ашытқымен жасалған қамыр сұйық (құймақша мен оладийлер үшін) немесе қою (ватрушка, бәліш, тәтті нан үшін және т.б.).

Ашытқысыз жасалған қамыр ашыту әдісіне қарай бірнеше түрлерге бөлінеді:

- ашытудың химиялық әдісі арқылы жасалған (құмды, тәтті, пряниктерге арналған қамыр);
- ашытудың механикалық әдісі арқылы жасалған (үлпілдек, бисквит, қатпарлы тұщы қамыр, миндальді)
- қамырды қайнату әдісімен даярланған (қайнатылған қамыр).

Консистенциясы жағынан ашытқысыз жасалған қамыр сұйық (құймақшалы, вафлиге арналған), жартылай сұйық (бисквит қамыр), қою (кеспе, вареник қамыры, құмды, тұщы қатпарлы, тәтті, қайнатылған қамыр) болуы мүмкін.

Қамырды илеу үдерісі кезінде ұн, су және басқа да шикізаттардан пайда болатын біркелкі масса алынады. Бұл масса серпінділікке, созымталдылыққа және жұмсақтыққа ие болады. Ұнға суды қосу кезінде ұнның құрамындағы ақуыздық заттар мен крахмалдың ісу үдерісі жүзеге асады. Ақуыздардың ісуі қамырды илеуден соң 20...30 минут өткеннен кейін жүреді. Ақуыздардың ісуінің нәтижесінде қамырдың физикалық маңызды қасиеттерінде маңызды рөл атқаратын желімтекзаты түзіледі.

Ұнның құрамындағы крахмал суды байлап, байланыстырып тұрады. Жасұнықта ұнды көп мөлшерде сіңіріп алады.

Ашытқы қосылған қамырды даярлау кезінде ашыту үдерісі кезінде ашытқы қанттарды ашытады, спирттік ашу үдерісі жүреді және оның нәтижесінде көмірқышқыл газы мен спирт түзіледі. Газ көпіршіктері желімтекті созады, сондықтан да қамыр кеуекті консистенциялы болып, көлемі ұлғаяды.

Қамырды илеу кезінде онда сүтті-қышқыл бактериялар түседі және спирттік ашумен қатарласып бір уақытта сүтті-қышқылды ашу жүріп жатады, оның нәтижесінде сүт қышқылы мен көмірқышқыл газы түзіледі. Сүт қышқылы желімтектің ісуіне септігін тигізеді, қамырды бұзатын бактериялардың түзілуіне тосқауыл жасайды, қамырға ұйшқыл дәм мен иіс беріп тұрады, сол себепті қамырды қышқыл қамыр деп атайды. Ашытқылардың өмір сүруі үшін оттегі қажет. Жинақталған көмірқышқыл газы ашытқының жұмысын баяулатады, ал қимылсыз ашытқы саңырауқұлақтарының айналасындағы тағамдық заттардың жеткіліксіздігі ашыту үдерісін баяулатады, сондықтан қамырды ашыту үдерісі кезінде оның иін ақндырады. Қамырдың иін қандыру кезінде ондағы артық көмірқышқыл газы шығып кетеді, қамыр ауа оттегісіне байиды, ал ашытқының саңырауқұлақтары қамырдың жаңа тағамдық бөлімдеріне өтеді. Қамырдың иін қандырудың ұзақтығы қамырдағы желімтектізаттың сапасына байланысты (бірден үшке дейін иін қандыру).

Пешке пісіру үдерісінің басында спирттің булануынан, көмір диоксидінің көлемінің ұлғаюынан, ауаның көбеюінің, су булары қысымының көбеюінен өнімдердің көлемі ұлғаяды.

Өнімдердің беткі қабатында газтәріздес заттарды ұстап тұратын қабықша түзіледі. Ылғалдың өнімнің беткі қабатынан центірне қарай ығысуы жүріп жатады. Желімте ақуыздары жиырылады және ылғал бөледі, қатайып өнімнің жұмсағын түзеді. Крахмал ақуыздар жиырылу кезінде бөлетін ылғалды сіңіріп, клейстерленеді.

Пісірілген нан өнімінің беткі қабаттары пісіру кезінде 130... 135 °C температураға дейін қызып, ылғалсызданады, қанттың карамелденуі жүреді, крахмал декстриндерге ыдырайды және қара түске боялған меланоидті түзіліс заттары пайда болады, сыртында қызарған қабықша пайда болады.

Органикалық қышқылдар, күрделі майлар, сивуха майлары өнімге дәм мен иіс беріп тұрады. Өнімдердің ішіндегі ылғалдылық пісірудің соңына дейін жоғары болып, тек суыту кезінде ғана бірқалыпты болады.

Өнімдердің даярлығын қабықшасының түсіне, сындырған жеріндегі жұмсағының консистенциясына, массасына қарап біледі. Сонымен қатар жұқа шырпымен тесу арқылы білуге болады (шырпыда қамыр іздері қалмайды).

15.6.

АШЫТҚЫ ҚОСЫЛҒАН ҚАМЫРДЫ ДАЯРЛАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Ашымаған әдіспен даярланған ашытқы қосылған қамыр. Ашытқы қосылған қамырды ашытпай жасау әдісін қоспалар (май, қант және жұмыртқа) аз мөлшерде болатын өнімдеді даярлау кезінде пайдаланылады.

Ыдысқа немесе қамыр илеуіштің ыдысына 30...35°C температураға дейін қыздырылған су(немесе сүт) құяды, ерітілген және сүзілген ашытқыны енгізеді, тұз, қант ерітінділерін, жұмыртқа немесе меланж қосады, араластырады және електіштен өткізілген ұн салады, қамырды біркелкі консистенцияға дейін илейді. Қамыр илеудің аяқталуына 2..3 сағат қалғанда қамырға қаймақ іспетті консистенцияға дейін жұмсартылған маргарин(немесе сары май) енгізеді. Май немесе маргаринді желімтек заттың күйреуін азайту үшін илеудің соңында қосады. Ыдысты немесе дежаны қақпақпен не майлықпен бетін жабады және жылы жерге ашытуға 2,5...2,5 сағатқа қалдырады(30... 40 °C). Ашыту үдерісі уақытында қамырды 2-3 рет иіуін 1..2 минуттан қандырып алады. Бірінші иіуін қандыру үдерісін ашудың 1,5....2,0 сағаттан соң жасайды. Қамырдың ашығанын сыртқы ерекшеліктеріне қарапанықтайды:

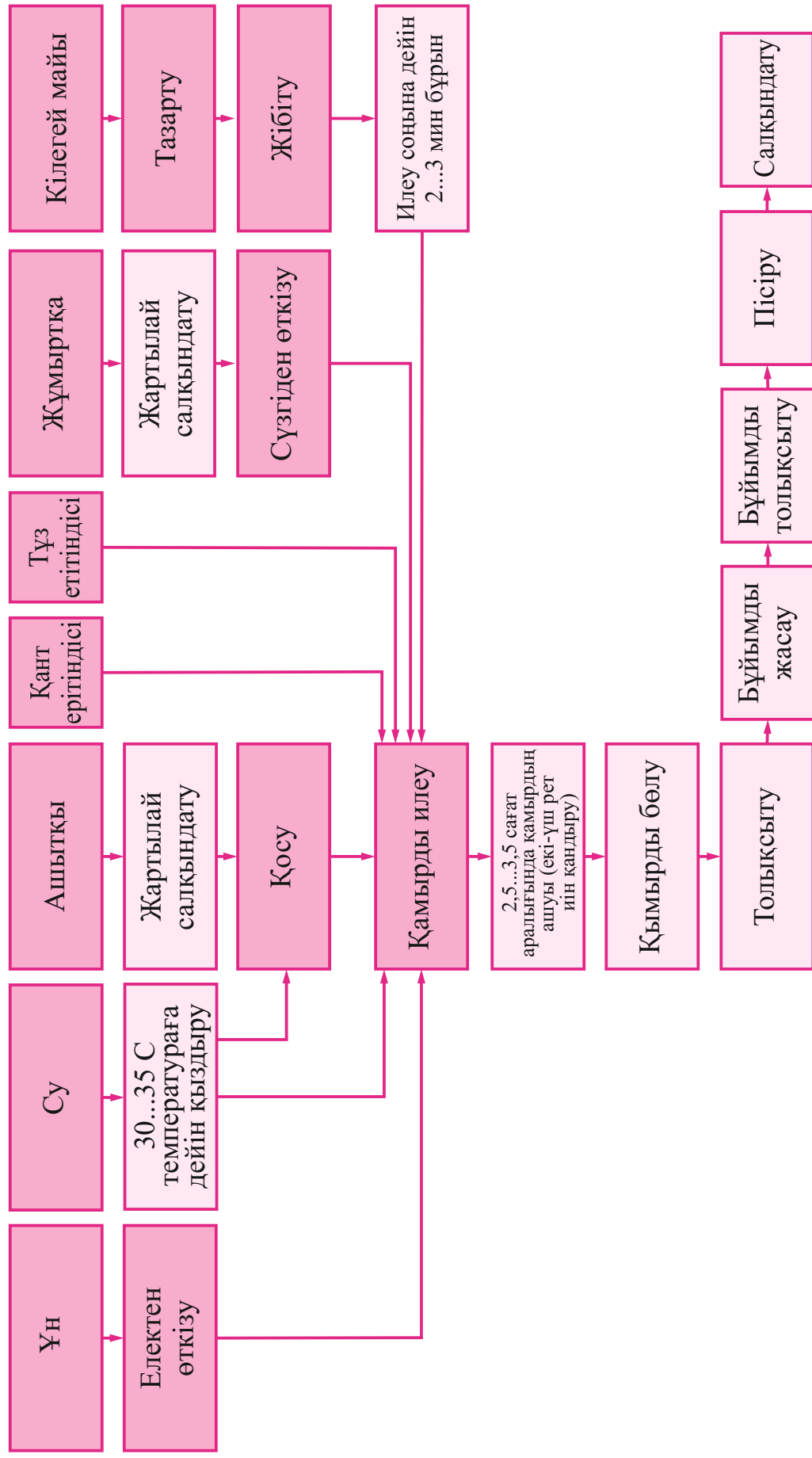
- қамыр көлемі жағынан 2,5 есе ұлғаяды;
- қамырдың беткі қабаты ісіген; қамыр жағымды спиртті иіске ие болады;
- саусақпен басқан кезде жайлап қайта қалпына келеді(17. 1 сурет).

Соңына дейін ашымаған қамыр саусақпен басқан кезде тез орнынан келеді, мұндай қамырдан пісірілген өнімдердің қабықшасында қара дақтар болады. Қатты ашыған қамыр саусақпен басқан кезде қайта орнына келмейді, мұндай қамырдан жасалған өнімдер жазық, пішінсіз болып келеді.

Ашыған әдіспен даярланған ашытқы қосылған қамыр. Бұл әдіс құрамында қоспалары көп қамыр түрін даярлаған кезде пайдаланылады.

Ашыған әдіспен даярлау үшін бірінші ашытылған қамыр – сұйық қамырды даярлайды. Оны даярлау үшін 35.60% ұн, 60.70% су немесе сүт, 100% ашытқы алады(рецептура бойынша). Ашытқылардың жұмысын жүргізу үшін қамырға ұнның массасына 4 % қант қосуға болады.

Дежаға немесе ыдысқа 30.35 °C температураға дейін қыздырылған су немесе сүт салады, араластырылған ашытқының ұнды енгізеді және біркелкі массаға дейін араластырады. Қамырдың консистенциясы қою сметана іспеттес болуы қажет. Қамырдың бетіне ұн себеді, ыдыстың бетін қақпақпен не майлықпен жабады және жылы жерге ашуға 2,5.3,0 сағатқа қояды(35.40 °C). Қамырдың даярлығын көлемінің 2-2,5 есе ұлғаюына және бетінде «әжімдердің» пайда болуына қарап біледі. Ашыған қамыр түсе бастаған кезде қамырды даярлай беруге болады. Ашыған қамырға қант, тұз ерітінділері мен қалған сұйықты қосады, жұмыртқа немесе меланж салады, ұнның қалған бөлігін қамырға қосып жібереді және қамырды илейді. Илеудің аяқталуына 2-3 минут қалған кезде жұмсартылған май қосады(маргарин). Содан соң қамырды ашуға 2.0...2,5 сағатқа жылы жерге қойып қояды.



17.1. Ашымаған әдіспен даярланған ашытқы қосылған қамыр даярлау технологиясы

Ашыту үдерісі кезінде қамырдың иуін 1-2 рет қандырып алады. Бірінші илеуді ашытуға қойғаннан кейін 50...60 минуттан соң жасайды.

«Байытылған» қамыр. Құрамында қоспалар мөлшер жоғары қамырды даярлау кезінде бірінші рет илеу кезінде жұмсартылған майдың екінші порциясын жұмыртқа және қантпен араластырып салады, қамырды илейді және тағы да ашуға қалдырып қояды. Қоспалардың екінші бөлігі «қамырды байыту» деп аталады. 25.30 минуттан соң екінші рет иуін қандыру үдерісін жүргізеді.

Ашытқы қосылған қатпарлы қамыр. Даярлау үшін жоғарыда көрсетілген әдістердің кез-келгенін пайдалануға болады.

Қамырдың бұл түрін даярлау кезінде ашытудың неесе қопсытуың екі әдісі пайдаланылады: биологиялық және механикалық (майды қабаттап салу). Қамырды даярлау үдерісі келесі кеңзеңдерден тұрады:

қамырды ашытып даярлау және ашытпай даярлау әдістерімен даярлау;

қамырды қатпарлау;

өнімдерді жасап шығару;

қамырды толықсыту.

Май мен қамырды қатпарлау кезінде температура 20... 22 °С болуы тиіс, себебі май еріп қатпарлардың ішіне өтіп кетпеуі тиіс. Егер рецептураға қант көп мөлшерде кіретін болса, онда оның бір бөлігін қамырға оны илеу кезінде салады, ал бір бөлігін майға қосады.

Қатпарлаудың тәсілі 1. Салқындатылған қамырды тік бұрышты қалыңдығы 1...2 см жазық етіп жаяды, жазықтың 2/3 бөлігіне жұмсартылған майды немесе маргаринді жағады, содан соң жазықты екі қатпар май және үш қатпар қамыр пайда болатындай етіп үшке бүктейді. Жазықтың шетін жайған кезде май ағып кетпейтіндей етіп жауып қояды. Содан соң жазықты қалыңдығын 1 см етіп жаяды, ұнды сыпырып тастайды және жазықты төртке бүктейді. Нәтижесінде қамырда сегіз қатпар май пайда болады. Қамырды көп мөлшердегі маймен даярлаған кезде пайда болған жақызты тағы да қалыңдығы 1...2 см етіп тағы да жаяды да, екіге, үшке, төртке бүктейді.

Нәтижесінде 16,24 немесе 32 қатпарлы қамыр пайда болады. Одан көп қатпар жасауға болмайды, себебі олар жұқа болып жыртылып кетеді, нәтижесінде қатпарлылық азаяды және пешке пісіруден соң қатпарланбай қалады.

Қатпарлаудың тәсілі 2. Салқындатылған қамырды қалыңдығы 1,5 ... 2,0 см тік төртбұрышты жазық етіп жаяды, жартысына жұмсартылған май немесе маргарин жағады, екіге бүктейді және тағы да жаяды, жазықтың жартысына май жағады, және толықсытуға 20.30 минутқа қалдырып қояды, сосын екіге бүктейді және қалыңдығын 5.6 мм етіп жаяды. Содан жазыққа май немесе маргарин жағып, одан өнімдерді жасап шығарады. Даярланған өнімдерді майы шығып кетпейтіндей етіп, 10...12 минут 35 °С дейінгі температурада толықсытады.

Қатпарлы қамырдан жасалған өнімдерді 210... 250 °С температурада пешке пісіреді. Одан биік температурада пісірген жағдайда өнімдердің бетінде олардың іші дайын болмай жатып қызарған қабықшапайда болады және олар күйе бастайды. Одан төмен температурада пісірген жағдайда олар жай піседі және майы ағып шығып кетуі мүмкін.

Майда даналарымен пісірілетін өнімдерді пісіру ұзақтығы 8...10 мин, одан ірілері - 35.45 мин (кулебяка).

17.7. АШЫТҚЫМЕН ЖАСАЛҒАН ҚАМЫР ӨНІМДЕРІН ПЕШКЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕУ.

Өнімдерді бөлшектеу. Ашытқымен жасалған қамырды бөлшектеу келесі операциялардан тұрады:

- қамырды бөлу;
- домалату;
- аралық толықсыту;
- өнімдерді пішіндеу;
- толықтай толықсыту.

Дайын қамырды ұн себілген үстелге қояды, пышақпен немесе қырғышпен қамырдың бір бөлігін кеседі және одан үстелде жүргізіп ұзын оралым жасайды. Содан соң оралымды қамыр порцияларына бөледі. Содан оң қамыр порцияларын үстелде жүргізіп дөңгелек іспеттес қимылмен шар түрінде пішіндейді. Даярланған шарларды ұн себілген үстелге орналастырады, және аралық толықсытуға 5.6 минутқа қалдырып қояды. Содан соң шариктерден өнімдерді даярлап май жағылған қаңылтыр табаға тігісін астына қатарып орналастырады және толықсыту шкафына толықтай толықсытуға салып қояды. Толықсыту уақыты ашытқының жұмысына, шкафтың температурасы мен ылғалдылығына, ұнның мықтылығына және өнімдердің көлеміне байланысты болады.

Өнімдерді пісіру. Өнімдердің сыртын әрлеу үшін пісіру алдында сыртына жұмыртқа, жұмыртқа мен сүт немесе меланж жағады. Ең әдемі жылтыр қабат сыртын жұмыртқаның сарысымен жақпалағанда пайда болады.

Өнімдердің сыртына мұндай заттарды пісірудің 5...10 минут алдын жағады. Пәсәру кезінде өнімдердің сыртында жылтыр қабат пайда болады, ол өнімдердің ішінен көмірқышқыл газын шығармайды және сонысымен өнімнің үлпілдек әрі көлемді болуына ықпалын тигізеді. Майда өнімдерді 230.240 °С температурада 8..15 минут, ірі тәтті қамырдан жасалған өнімдерді 200.220 °С 20.50 минут пісіреді.

Пешке пісірілген әр түрлі фарш қосылған бәліштер. Ашымаған әдіспен даярланған ашытқы қосылған қамырдан даярланады. Дайын қамырды кесектерге бөледі, орама етіп жаяды, порцияларға бөледі және шар түрінде пішіндейді. Толықсытуға 5 минутқа қалдырып қояды, дөңгелек етіп алдын ала дөңгелекше етіп даярлайды, ортасына фарш салады, қамырдың шеттерін фарштың үстінен бір-біріне қосады(дөңгелек, үшбұрышты, «қайықша» пішіні т.б.). Алма, қырыққабат фаршын, жұмыртқа мен күріш, ет, картоп фарштарын және т.б. пайдалануға болады.

Пішінделген бәліштерді май жағылған қаңылтыр табаға тігісін астына қаратып қояды және толықсытуға 10...15 минутқа қалдырып қояды. Пісрудің 5....10 минут алдында бетіне жұмыртқа жағады. 230.240 °С температурада 7.8 минут пісіреді.

Ватрушка. Қамырды ашытылмаған әдіспен даярлайды. Дайын қамырды кесектерге бөледі, орама етіп жаяды, порцияларға бөледі және шар түрінде пішіндейді. Шарларды май жағылған кондитерлік қағазға арасынан 6.8 см орын қалдырып орналастырырады және аздап қолмен басып қояды 15 минуттық толықсытуға қалдырады, содан соң ағаш келсаппен немесе оқтаудың қатты жағымен терең ойыұтар жасайды, қалың шеттеріне жұмыртқа жағады, ал ойыққа конитерлік қапшықтан сүзбеден немесе повидлодан жасалған фаршты «отырғызады». Ватрушканы сүзбемен даярлаған жағдайда оларды фаршпен толтырып, толықсытқаннан кейін жұмыртқа жағады. 230.240 °температурада 5...8 минут көлемінде пешке пісіреді.

Расстегай. Қамырды ашыту әдісімен даярлайды. Ол пешке пісірілген бәліштерге қарағанда қою консистенциялы болуы қажет. Қамырды дәл бәліштерге бөлшектегендей бөлшектейді. Балық, ет және саңырауқұлық пен күріш фарштарын пайдаланады. Өнімдерге «қайықша» пішінін беріп, ортасын ашық қалдырады.

Пішінделген өнімдерді май жағылған кондитерлік қағаздың үстіне орналастырады және толықсытуға 20.30 минутқа қояды. Пісіру алдында 5.10 минут бұрын жұмыртқа жағады.

240.250 °С температурада 6.8 минут ішінде пешке пісіреді.

Кулебяка. Қамырды ашыту әдісімен даярлайды. Дайын қамырды 600 г – нан илейді, орама етеді, 8.10 минуттың көлемінде толықсытады және қалыңдығы 1 см ені 18.20 см жазық етіп жаяды. Жазықтың ортасына бар ұзындығымен фарш салады(ет, қырыққабат және т.б.), қамырдың шеттерін фарштың төбесімен жауып қояды.

Пішінделген кулебяканы май жағылған кондитерлік қаптың ішіне тігісін астына қаратып қояды, тегістейді, кесіп алынған қамыр

кесектерімен әрлейді және толықсытуға 25...30 минутқа қояды. Пісірудің 5..10 минут алдында жұмыртқа жағады, бірнеше жерден теседі және 220.240 °С температурада 30.40 минут пісіреді.

«Мәскеулік» пирогі. Қамрыды ашытпай даярлайды. Тәтті фарш пайдаланады. Пирогтарды формаларда неесе қаңылтыр табаларда даярлайды. Әрлеу түріне қарй пирогтары ашық жартылай ашық және жабық болады.

Ашық пирог үшін қамыр кесегін шар етпі пішіндейді, 5 мицнутқа толықсытуға қалдырады содан соң қалыңдығы 1 см форма немесе қаңылтыр табаның көлеміне қарай жазық етіп жаяды. Жайылған қамыр жазығын оқтаудың көмегімен май жағылған формаға апарып салады, шеттерін түзулейді, жазықтың беткң қабатына бір қабат тосап немесе павидла жағады.

Жартылай ашық пирогтарды ашық пирогтар сияқты пішіндейді, бірақ астыңғы жазық үшін барлық қамырды емес, норманың 3/4 алады. Қалған қамырдан қалыңдығы 3..5 см жазық жаяды және жұқа кесінділерге бөледі де, ішіндегі сламасының бетін тор етіп немесе орнамент етіп жабады. Содан соң пирогтың шеттерін 1,5.2,0 см-ге бүгеді.

Жабық пирогтар үшін қамыр кесегін екі жартыға бөледі және екі жазық жаяды. Біреуін май жағылған қаңылтыр табаға қояды, повидла немесе тосапты бір қабат етіп жағады және екінші жазықпен бетін жабады.

Пирогтарды толықсытуға 20.30 минутқа қояды. Пісіруің 5..10 минут алдын жұмыртқа жағады және 220.230 °С температурада 30 минуттың көлемінде пісіреді.

17.9.

ҚҰЙМАҚША МЕН ОЛАДИЙЛЕРГЕ АРНАЛҒАН ҚАМЫР

Қамырды ашытусыз әдіспен даярлайды. **Құймақшаларға** консистенциясы сұйық, ал **оладийлерге** консистенциясы жартылай сұйық қамыр жасайды.

Аз мөлшердегі суда немесе сүтте қант, тұзды ерітеді, алдын ала даярланған ашытқыны салады. Алынған қоспаны сүзгіден өткізеді, қалған 35.40 °С температураға дейін қыздырылған сұйықты құяды, жұмыртқа, елеккіштен өткізілген ұнды салады және қамырды біркелкі консистенциялы масса пайда болғанға дейін араластырады. Соңында ерітілге салқын май салады.

Құймақшаға қамыр даярлау үшін 1 кг ұнға 1,5 л су алады, ал оладийлердің қамыры үшін – 1 л сұйықтық алынады.

Құймақшаларды диаметрін 15 см етіп пісіреді. Табаны қыздырады, май жағады, бір қабат қамырды құяды, бір жағынан қуырып алады, содан соң екінші жағына аударып, басқа жағын да қуырады.

Құймақшаны «аздап күйдәре» даярлауға болады. Ол үшін табаға қуырылған түйінді пияз бен піскен шабылған жұмыртқа, жаңғақ және тағы да басқа тағамдарды салады, бетінен қамырды құяды және екі жағынан да қуырып алады. Құймақшалардың қалыңдығы 3 мм ден аспауы тиіс.

Ұсыну кезінде құймақшаларды тәрелкеге салады, бетінен еріген сары май құяды. Бөлек тұздықтың ыдысында қаймақ, уылдырық, ақсерке балығын, тосап және т.б. ұсынады.

Оладилерді маймен қыздырылған табада қуырады. Қамырды суда ылғандандырылған қасықпен салады, құймақшаға қарағанда диаметрі кішірек бірақ қалыңырақ қабатпен салады. Оладилердің қалыңдығы 5 мм-ден аспауы тиіс. Оладилерді екі жағынан да қуырады. Оладилерді фритюрде қуыруға болады. Оладилерді алма және мейізбен жасауға болады. Бұл жағдайда оларды қамырға даярлаудың алдында салады.

Ұсыну кезінде оладилерді тәрелкеге салады, бетінен ерітілген май құяды, бетінен қант опасн немесе қант себелейді, бөлек қаймақ, тосап, әсел және т.б. ұсынады.

17.10. АШЫТҚЫСЫЗ ҚАМЫР ЖӘНЕ ОДАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕР

Құймақшаларға арналған қамыр. Қамырдың құрамында сұйықтық көп болады. Ұнды құрамындағы желімтек затын орташа етіп алады. Құймақшалы қамырды даярлау үшін шайқау машинасының дежасына жұмыртқа, қант, тұз салады және тез бәркелкі консистенциялы масса пайда болатындай етіп шайқайды. Содан соң сүт құйып, ұнды да салады (50% нормадан), жайлап араластырады. Ұн толық араласып болғаннан кейін ұнның қалған бөлігін кішігірім порциялармен салады және 2...3 минуттың көлемінде тез араластырады. Қамырды ұнмен илеу үдерісін тоқтатуға болмайды, себебі қамыр біркелкі болмай ішінде түйнекшелері бар болып шығады. Егер қамыр ішінде түйнекшелер пайда болса, онда оны сүзгіден өткізіп алады. (сур. 17.2).

Қамырды қолмен даярлаған жағдайда да түбі сфера іспетті ыдыс пайдаланылады, ал шайқауды венчикпен жүзеге асырады.

Құймақшаларды диаметрі 24...26 см қыздырылған табаларда пісіреді. Маймен қыздырылған табаға қамырды құяды, және таба қимылдата отырып, қамырды тегіс қабатпен табаның бетінде оранластырады, бір жағынан қуырып алады және құймақшаны аударып екінші жағынан да қуырып алады.

Құймақшаларды маймен, қаймақпен, тосаппен және т.б. ұсынады.

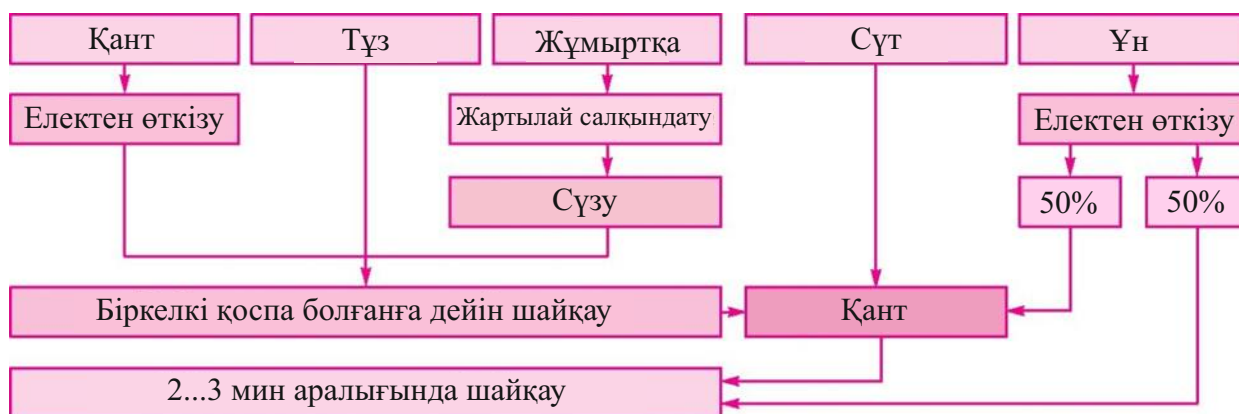


Рис. 17.2. Құймақшаны даярлаудың технологиялық сызбасы

Фаршталған құймақшаларды даярлау кезінде оларды тек бір жағынан алдымен қуырып алады, кейін қуырылған бетке фарш салады, тік бұрышты бәліштер түрінде орайды және маймен қыздырылған табада екі жағынан да қуырып алады.

Құймақшақларды 1 порцияға 2..3 данадан пайдаланады. Ет немесе ливер фаршымен даярланған құймақшалардың бетінен ерітілген сары май құяды. Алма фаршы, джем, повидло, тосап қосылған құймақшаларды қант опасымен және қаймақпен қосып ұсынады. Сүзбе қосылған құмақшаларды еріілген сары маймен, қант опасымен және қаймақпен қосып ұсынады.

Тұшпара, вареник және үй кеспесінің қамыры. Мұндай өнімдерге қамырды өте қою етіп даярлайды. Суды ұн желімтегінің арқасында қаншалықты сіңіріп ала алатын болса, соншалықты пайдаланады. Мұндай қамырдан жасалған өнімдер қатты болып шығады, оларды тек пісіруге болады.

Қамыраараластырғыш дежаның ішіне ұнды салады, үстінен 30.35 °C дейін қыздырылған су құяды(варениктер үшін – су мен сүттің қоспасы), жұмыртқа, тұз салады және біркелкі конистенция болғанға дейін араластырады. Дайын қамырды 20.30 минутқа желімтегі ісігенге дейін қалдырып қояды, бетін майлық не қақпақпен жауып қояды. Тұшпара мен варениктердегі су мен қамырдың арақатынасы 1: 0,35, үй кеспесі үшін 1: 0,2.

Тұшпара. Тұшпара даярлау үшін дайын қамырды қалыңдығы 1,5.2,0 мм ені 5.6 см жазық етіп жаяды. Қамыр кесіндісінің бір шетіне жұмыртқа жағады, жұмыртқа жағылған сызықтың бойымен арасынан 3.4 см орын қалдырып, фарш шариктерін салады, оларды қамыр кесіндісімен жабады және арнайы тұшпараға арналған құрылғымен кесіп алады.

Фарш үшін котлет етін(сиыр, шошқа, қой еті) кесектерге бөліп кеседі, еттартқыштан өткізеді, майдалап шабылған түйінді пияз қосады, тұз, ұнтақталған қара бұрыш, қант, мұздай су(ет массасының 18...20%) қосады және жақсылап араластырады. Фаршты шошқа етінен даярлаған жағдайда майдалап шабылған қырыққабат қосуға да болады.

Жасап шығарылған тұшпараларды бір қатармен ұн себілген жаймалардың бетіне орналастырады және пісіруге дейін тоңазытқыш камерасында сақтайды. Пісіру кезінде 1 кг тұшпараға 4 л су және 4 г тұз алады. Тұшпараны жай қайнатуда 5...7 минут пісіреді.

Ұсыну кезінде тұшпараның үстінен сары май, қаймақ немесе сірке суын құяды. Майдалап туралған ақжелкен және аскөк көктерін себуге болады.

Пісірілген тұшпараларды майда қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алуға болады. Ол үшін оларды порциялық табаға салады және үстінен қаймақ, үгітілген ірімшік сеуіп пешке пісіреді.

Суға пісірілген тұшпараны алтын түстес болғанға дейін майда қуыруға болады. Жіберу кезінде оларға қаймақ құяды, одан бөлек қызанақ тұздығын, қаймақты немесе қызанақ қосылған қаймақты ұсынуға болады.

Варениктер. Тұшпаралардан ірілеу етіп, әр түрлі фарштармен даярлайды: картоп, жидектер, сүзбе, қырыққабат фарштары.

Ұсыну кезінде варениктердің бетінен ерітілген май, қаймақ немесе май мен қаймақ қоспасын құяды.

Үй кеспесі. Қамырды қалыңдығы 1,0.1,5 мм жазықтарға жаяды, бетінен ұн себеді, аздап кептіріп алады, бірін екіншісінің бетіне жинайды, және ені 3,5...4,5 см кесінділерге бөліп, ол кесінділерді майда таяқша етіп турайдı. Содан соң кеспені 1 см қабат етіп жаймалардың бетіне орналастырады және 40...50°С температурада кептіреді. Үй кеспесін гарнирлермен сорпаларды аярлауға пайдаланады.

Құмды қамыр. Қамырды даярлау үшін желімтегі аз ұнды пайдаланады, себебі «мықты» ұннан қамыр созылмалы(резина сияқты) болып шығады. Қамырды сусыз, көп мөлшердегі қант пен майдан даярлайды, нәтижесінде шашпалы өнімдер пайда болады. Қамырды қопсыту үшін химиялық ашытқылар пайдаланылады. Қамырды температурасы 20 °С бөлмеде даярлайды, себебі, одан биік температурада қамыр оны жайған кезде құрамында жұмсақ күйдегі май болғандықтан ұнтақталып кетуі мүмкін. Ондай қамырдан жасалған өнімдер қатты болып шығады.

Шайқау машинасының дежасына сары май мен қант салады, біркелкі күйге дейін шайқайды, содан соң алдын ала көмірқышқыл амоний қосылған жұмыртқа мен меланжа салады, тұз бен эссенция қосады. Біркелкі үлпілдек массаға дейін шайқайды және араластырып тұрып содамен қосылған ұнды салады. Қамырды тез илейді, себебі жай илеген жағдайда қамыр созылғыш болып кетеді.

Құмды қамырды бүтін жазық етіп пісіреді немесе одан өнімдер даярлайды. Бүтін қата түрінде пісіру кезінде қамырды қалыңдығы 8 мм бүтін жазық етіп жаяды және құрғақ кондитерлік қағаздарда пісіреді, бірнеше жерінен теседі, 260...270 °С температурада 10,,15 минуттың көлемінде пісіреді. Дайын жазықтырды суытады және олардан тәтті бөліштер пішіндейді.

Бір данадан жасалған өнімдер. Бір данадан жасалған өнімдерді(печенье, бөліш) даярлау кезінде қалыңдығы 5..7 см жазық жаяды. Арнайы ойықшалардың көмегімен алдын ала даярланған өнімдер жасайды, оларды кебу кондитерлік қағаздарға салады және 230...240 °С температурада 10..12 минуттың көлемінде пісіреді.

«Кәрзеңке» бөліші. Қамырды қалыңдығы 5...7 мм жазық етіп жаяды, пішіндеуіштің көмегімен бір кесек қамыр бөліп алады және екі қолдың үлкен саусақтарымен қамырды басып тұрып, шеті гофриленген қабырғалары бар пішінге келтіреді. Кәрзеңкелерді 240.250 °С температурада 15 минуттың көлемінде пісіреді, суытады, кәрзеңкелерді ойықшаларынан шығарады, жеміс жидек қоспасымен толтырады, креммен, жемістермен және т.б. әрлейді.

Тәтті тұщы қамыр. Желімтегі аз ұнды пайдаланады. Маргаринді шайқау машинсында біркелкі масса пайда болғанға дейін шайқайды. Бөлек аммонийдә ерітеді, қант, тұз, жұмыртқа салады және ұдайы араластырып тұрып, маргаринге қосады, содан соң ас содасы қосылған ұнды салады және тез – тез қамырды араластырады. Дайын қамырды қалыңдығы 3..5 см жазық етіп жаяды, домалақ ойықша алдын ала дайындалған қамырларды кесіп алады да, оларда әр түрлі өнімдер жасайды(бөліш, сүзбе қосылған сочнилер).

«Сүзбе қосылған сочни». Өнімді даярлау үшін дайын қалыңдығы 5.8 мм қамырды тісті тереі ойықшаның көмегімен кесіп алады. Аздап жайып қамырға ұзыншы келген пішін береді, бір шетіне жұмыртқа жағады, қамырды екінші шетімен фарш салып жабады. Бетіне жұмыртқа жағады және 220...240 °С температурада 10...12 минуттың ішінде пісіреді. Фаршты даярлау үшін сүзбені езеді, қант, қаймақ, жұмыртқа, ұн салады және араластырады.

Қайнатылған қамыр. Құрамындағы желімтегі орташа ұн алады. Қамырды даярлау қамырды қайнатудан, қайнатпаны салқындақтудан және оны жұмыртқалармен қосудан тұрады.

Ыдысқа су құяды, сары май немесе маргарин, тұз салады, қайнауға дейін жеткізеді, және араластырып тұрып ұнды салады. Массаны 3.5 минут қыздырады. Масса біркелкі түйірлерсіз болуы қажет. Содан соң қайнатпаны шайқау машинасының қазанына салады және араластырып тұрып 60...70 °С температураға дейін суытады. Суытылған қайнатпаға

жайлап жұмыртқаларды енгізеді, араластыруды тоқтатпайды. Дайын қамыр күрекшеден үшбұрыш түрінде ағып тұруы қажет. Қамырды қайнаттыған «Түтікше» тәтті бөлішін, профитролилерді даярлауға пайдаланады.

Профитроли. Профитроли даярлау үшін дайын қамырды кондитерлік қапшыққа салады және аздап май жағылған кондитерлік қағазға кішігірім шариктер түрінде отырғызады. 180...200 °С температурада 20...25 минуттың көлемінде пешке пісіреді (алдымен 200 °С температурада 10...12 минут, содан соң қалған уақытта 180 °С температурада).

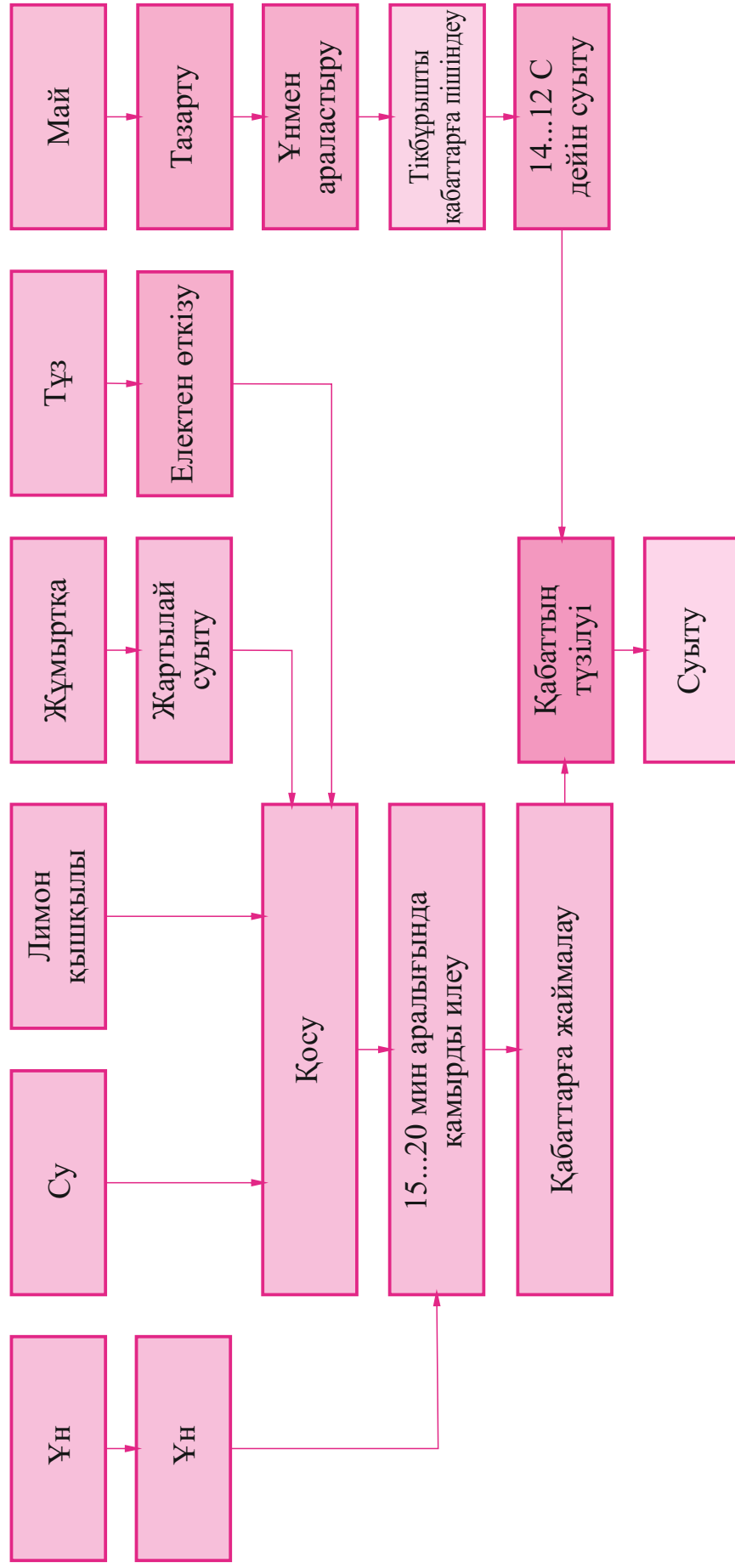
Профитролиді бульондардың қасына қосып ұсынады. Суытылған профитролилерді креммен толтыруға, талаппен көмкеруге және тәтті бөліш ретінде ұсынуға болады.

Тұщы қатпарлы қамыр. Құрамында желімтегі көп ұнды алады. Қамырды даярлаудың ерекшелігі – арасында майы бар өте жұқа қабатпен жайылуы. Қамырға қосылатын лимон қышқылы желімтек ақуыздарының ісінуіне жағдай жасайды, нәтижесінде қамыр созылмалы әрі серпінді болып шығады.

Қамырды температурасы 20 °С бөлмеде даярлады, себебі одан биік температурада май ериді және қамырға тиіп, желімтектің сапасын төмендетеді (сур. 17.3).

Қамырдың даярлануы. Үдеріс үш сатыдан тұрады:

- **қамырды илеу** – қамыраараластырғыш машинаның дежасына су құяды, тұз, лимон қышқылын, жұмыртқа, ұн салады және қамырды біркелкі конситенцияға дейін араластырады. Дайын қамырды 20..30 минутқа желімтегі ісігенше қалдырып қояды;
- **майды даярлау** – сары майды кесектерге бөледі, ұн қосады (ұн массасының 10 %), біркелкі масса пайда болғанға дейін араластырады, қалыңдығы 2 мм дейін баратын жазықтарға пішіндейді және 14.12 °С температураға дейін суытады. Ұнның қосылуы өнімді пісіру кезінде қатпарлардың бір-біріне жабысуын алдыналады, себебі ұн ылғалды байланыстырып тұрады;
- **қатпарларды жасау** – дайын қамырды ұн себілген үстелде қалыңдығы орта жағында 2 см, ал шеттерінді 1 см – ден болатын тік бұрышты жазық етіп жаяды. Ортасына даярланған май кесегін салады, қамырды конверт етіп жаяды. Пайда болған конвертке ұн себеді, және ортасынан бастап қалыңдығы 1 см тік бұрышты жазық түрінде жаяды және артық ұнды алып тастап, жазықты төртке бүктейді (екі қарама-қарсы шеттерді ортасында қоспайды, бір шетіне жақындау етіп, бір екі жазықты бірін екіншісінің үстіне қояды). Қайтадан қалыңдығы 1 см тік бұрышты жазық етіп жаяды, төртке бүктейді және 30.40 минуттың көлемінде суытады. Суытқаннан кейін қамырды қалыңдығы 1 см тік бұрышты жазық етіп жаяды, төртке бүктейді және тағы да 1 см қалыңдықта жаяды, 30 минуттың



17.3. Қатпарлы қамыр даярлаудың технологиялық

Қайтадан қалыңдығы 1 см тік бұрышты жазық етіп жаяды, төртке бүктейді және 30...40 минуттың көлемінде суытады. Суытқаннан кейін қамырды қалыңдығы 1 см тік бұрышты жазық етіп жаяды, төртке бүктейді және тағы да 1 см қалыңдықта жаяды, 30 минуттың көлемінде суытады және қажетті қалыңдықтағы жазық етіп жаяды да өнімдерді пішіндейді. Қамырды барлығын қосқанда 4 рет жайып, төртке бүктейді. Дайын қамыр 256 қатпардан тұрады. Қамырды одан аз мөлшердегі қатпардан даярлаған жағдайда пешке пісіру кезінде май ағып кетеді және өнімдер қатты болып шығады. Одан көп қатпардан даярлаған кезде олар қатты болып шығады, жайған кезде оңай жыртылады, өнімдер нашар көтеріледі.

Қатпарлы қамырды бүтін қабат етіп немесе біртіндеп пешке пісіреді. Біртіндеп пісіру үшін қамырды қажетті қалыңдықтағы қабат етіп жаяды, металл ойықшалардың өткір жақтарының көмегімен өнімдерді кесіп алады, пішіндерленген өнімдерді кебу қабықшаларға салады және 250 °С температурада 20.25 минуттың көлемінде пісіреді.

Бүтін жазықпен пісіру үшін қамырды қалыңдығы 5..6 мм жазық етіп жаяды, суланған кондитерлік қағазға қояды, ісіген жерлері болмас үшін бірнеше жерден теседі, 15.20 минутқа қалдырып қояды және 240 °С температурада 25.30 минут пісіреді. Қамырдың даярлығыны жазықтың ашық қоңыр түсіне қарап, оны пышақпен көтеріп тұрып біледі. Егер жазықтың барлығы көтерілсе, онда қамыр дайын деген сөз, ал егер бұрышы бүгіліп жатса қамыр дайын емес деген сөз. Қамырды бүтін жазықпен кесілген бөліштер мен торттарды даярлауға пайдаланады.

Тұщы қатпарлы қамырдан бөліш, воловандар, курнииктер, қатпарлы тілшелер, бір данадан берілетін тәтті бөліштер, «Наполеон» тортын даярлайды(цв. вкл., рис. 31).

Бисквит қамыры. Қамырды екі тәсілмен даярлауға болады: қыздыра(негізгі) және мұздай күйде даярлау («Буше», дөңгелек).

Негізгі бисквит(қыздыра даярланған). Желімтектің мөлшерін азайту мақсатында ұнның 25 % крахмалмен алмастырады. Жұмыртқалар иен қантты қосып, булы су жылытқышында араластырып отырып 45 °С дейін жылытады. Ол кезде жұмыртқа сарысының майы ериді және тұрақты құрылымға ие болады.

Жұмыртқа-қант қоспасын көлемі 2.5-3,0 есе ұлғайғанша және бетінде тұрақты сурет пайда болғанша шайқайды. Жұмыртқа-қант қоспасын шайқаудың соңында эссенция қосады. Ұнды крахмалмен қосады және тез бірақ қатты емес етіп, жұмыртқа-қант қоспасына салады. Шайқау машинасында илеу 15 секундтан артық жалғаспайды.

Дайын қамырды капсулаларда(туралған бөліштер үшін), торт формалары мен қағаздарында бірден пісіреді, себебі сақтау кезінде ол аздап отырады. Капсулаларды, торт формалары мен қағаздарының бетінен қағаз төсейді немесе май жағады. Формалар мен капсулаларды көлмінің $\frac{3}{4}$ бөлігіне қамырмен толтырады, себебі пешке пісіру кезінде

оның көлемі ұлғаяды. Қағаздарда қамырды тәтті орамалар үшін пісіреді. Ол үшін қамырды қағазға 5 мм – ден аспайтындай етіп құяды және пышақпен түзулейді.

Бисквитті пісіру ұзақтығы мен температурасы оның көлемі мен қамырдың қалыңдығына байланысты болады.

Капсулаларда бисквитті 180... 200 °С температурада 50...60 минут пісіреді, торт формаларында 200...210 °С температурада 35...40 мин көлемінде ; ал қағаздарда 200...210 °С температурада 10.15 минуттай пісіреді. Пісірудің алғашқы 15 минутында бисквитті тиісуге болмайды, себебі қимылдағаннан ол отырып қалады. Пісу үдерісінің аяқталғанын сыртқа қабықшаның ашық қоңыр түсінен және қамырдың серпінділігінен біледі. Егер саусақпен басқан кездегі ойықша тез қалпына келсе, онда бисквит дайын деген сөз.

Піскен бисквитті 20...30 минут көлемінде суытады, содан соң капсула немесе формадан шығарып алады. Егер бисквиттен шәрбатпен суланатын өнімдер даярлайтын болса, онда қағазды шешеді, жұмсағының құрылымы қатаю үшін 8...10 минутқа қалдырып қояды. Содан соң қағазды шешеді де, бисквитпен жұмыс жасауға кіріседі.

«Птичье молоко» торты үшін оның үстіңгі және астыңғы жаңын бисквиттен даярлайды. (цв. вкл., сур. 32).

Мұздай күйде даярланған бисквит («Буше», дөңгелек). Қамырды қоюлау және жабысқақтау етіп жасайды. Крахмал қоспайды.

Жұмыртқаның ағын сарысынан ұқыптап бөледі. Жұмыртқаның сарысын қантпен қосады және көлемі 2,5...3,0 есе ұлғайғанша шайқайды. Бір уақытта жұмыртқаның ақтарын көлемі 5 — 6 есе ұлғайғанша шайқайды, соңында ағының құрылымын қатайту үшін лимонқышқылын қосады.

Шайқалған сарыларға $\frac{1}{4}$ бөлігіне шайқалған жұмыртқаның ақтарын қосады, эссенция қосады және аздап араластырады, қалған ағын енгізеді және тағы да біркелкі масса болғанға дейін араластырады.

Дайын қамырды жоғарыда айтылғандай бірден торт формаларында пісіреді немесе жалпақ және дөңгелекшелер түрінде қағаз төсемелері бар қағаздарға кондитерлік қапшықтан қамырды отырғызады және 190...200 °С температурада 3...4 сағат пешке пісіреді, екі даярланған қамырларды креммен бір-біріне қосады, суытады, үстіңгі бисквитті шәрбатпен ылғалдандырады және талаппен көмкереді (тосаппен көмкерілген «Буше» тәтті бөліші).

Пияз қосылған ет фаршы. Оны үш әдіспен даярлауға болады:

1 Әдіс. Етті жуады, кесектерге бөліп кеседі, майда қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін қуырады. Содан соң қуырылған етті сотейникке салады, бульон немесе су қосады (ет салмағының 15...20 %) және жай отта жұмсарғанға дейін бұқтырады. Түйінді пиязды кеседі және пассерлейді. Дайын етті пиязбен бірге еттартқыштан өткізеді. Етті бұқтыру кезінде алынған бульонның негізінде ақ тұздық даярлайды. Суытылған фаршты тұздықпен, тұзбен, ұнтақталған бұрышпен және майдалап туралған көктермен толықтырады.

2 Әдіс. Бірінші әдістен айырмашылығы етті қуыру алдында еттартқыштан өткізеді, қуырады және тағы да еттартқыштан пассерленген пиязбен бірге өткізеді. Фаршты дәл солай толықтырады.

3 Әдіс. Етті үлкен кесекпен пісіреді. Дайын етті сүйектерінен бөліп алады және пассерленген пиязбен бірге еттартқыштан өткізеді. Фаршты дәл басқа әдістегідей дәмдеуәштермен толықтырады.

Фаршты жұмыртқамен, күріш және жұмыртқамен, күріш және көк пиязбен даярлауға болады.

Балық фаршы. Балық сүбесін салмағы 50 г кесектерге бөледі және бұқтырады немесе пісіреді. Дайын балықты пышақпен ұсақтайды, пассерленген пияз, тұз, ұнтақталған бұрыш, майдалап туралыған көктер, ақ тұздық қосады және араластырады. Фаршты күрішпен даярлауға болады. Ол кезде фаршқа ақ тұздықтың орнына шашпалы күріш қосады.

Балғын қырыққабат фаршы. Балғын қырыққабаттың кір жапырақтарын тазартады, жуады, майдалап шабады және маргарин қосып бұқтырады, арасында араластырып тұрады және түсінің өзгеруіне немесе жұмсарып кетуіне жол бермейді. Дайын қырыққабатты суытады, содан соң тұздайды, майдалап туралған жұмыртқа қосады, ұнтақталған бұрыш, майдалап туралған ақжелкен салады және барлығын араластырады.

Сүзбе фаршы. Сүзбені езеді, жұмыртқа қосады, електіштен өткен ұн, қант, ванилин салады және араластырады. Фаршты мейіз, цукаттар, қуырылған жаңғақ, цитрус цедрасын, қаймақ қосып даярлауға болады.

Алма фаршы. Алмаларды жуады, өзегін алып тастайды, тілімдерге бөліп кеседі және қант себеді, су қосады және жай отта жұмсарғанша пісіреді. Пісіру кезінде массаны араластырады. Дәмін жақсарту үшін даршын, ванилин немесе цедра қосуға болады.

Жеміс-жидек салындысы. Тәтті бәліштер мен тортты даярлау кезінде жазықтарды бір-біріне қосу кезінде жеміс-жидек салындылары пайдаланылады. Повидлоны елеккіште езеді, қант қосады және қоюланғанша күрекшемен араластыра отырып пісіреді.

17.12. ЭРЛЕУ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРЫ

Тәтті бәліштер мен торттарды әрлеу үшін әр түрлі әрдеу жартылай фабрикаттары пайдаланылады: кремдер, шәрбаттар, талап, желе және т.б.

Кремдер. Кремдердің келесі түрлерін бөліп қарастырады: май, ақтардан жасалған, қайнатылған, кілегей және кілегей-қаймақ кремдері.

Негізгі кілегей кремі (қоюлатылған сүттен жасалған майлы крем). Сары майды тазаотады, кесектерге бөліп кеседі және шайқау машинасында біркелкі консистенцияға дейін 5.7 минуттың көлемінде шайқайды. Бөлек қоюлатылған сүтті қант опасымен қосады және араластырады. Даярланған қоспаны біртіндеп шайқалып жатқан майға қосады, тағы 7.10 минуттың көлемінде шайқайды. Шайқаудың аяғында қант опасын, десерттік шарап немесе коньяк қосады.

«Шарлотт» кремі. Бұл кремді дайындау үшін алдымен жұмыртқалы сүтті сироп дайындайды, оны екі әдіспен дайындауға болады.

1 Әдіс. Қант, жұмыртқа, сүтті қосады және араластырады. Қоспаны ұдайы араластырып тұрып пісіреді. Шәрбатты 104. 105 °С температураға дейін пісіреді және сүзгіден өткізіп, 20 °С – қа дейін суытады.

2 Әдіс. Қантты сүтпен қосады және 105 °С температураға дейін пісіреді. Жұмыртқаны 5...7 минуттың көлемінде шайқайды және жұқа ағыммен жайлап ыстық сүт-қант шәрбатына қосады, содан соң алынған массаны 95 °С температурада сулы бу жылытқышында 5 минуттай ұстайды. Дайын шәрбатты сүзеді және 20 °С температураға дейін суытады.

Сары майды тазартады, кесектерге бөліп турайды, 7.10 минуттың көлемінде шайқайды, жайлап жұмыртқа-сүт шәрбатын қосады және тағы да 10..15 минуттың көлемінде шайқайды. Шайқаудың аяғында ваниль опасын, десерттік шарап немесе коньяк қосады (сур. 17.4).

Ақтардан жасалған крем(қайнатылған). Қантты сумен қосады, қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады және 122 °С температураға дейін пісіреді. Біруақытта жұмыртқаның ағын көлемі 5-6 есе ұлғайғанша және тұрақты көбік пайда болғанша пісіреді. Шайқауды тоқтатапай жайлап ыстық қант шәрбатын енгізеді, тағы 10 минуттың көлемінде шайқайды. Шайқаудың соңында ваниль опасын қосады.

Кілегей және кілегей – қаймақ кремдері. Бұл кремдерді майлылығы 35% кілегейлерден және майлылығы 30...36% қаймақтан даярлайды. 1:2,5. арақатынаста қаймақ пен кілегей қоспасын пайдалануға болады. Кілегей немесе қаймақты 4...2 °С температураға дейін суытады және 7 °С температурада шайқайды. Шайқалған массаға қант опасын қосады және аздап араластырады.

Ганаш. Кілегейді (рецептураның 1/2 бөлігі) қайнауға дейін жеткізеді, майдалап туралған шоколад қосады, шоколад ерігенге дейін араластырады, суытады және шайқайды. Қалғын кілегейлерді шайқайды және шоколад массасымен қосады.

Өнімдерді ылғандандыруға арналған шәрбат. 1 : 1 арақатынаста су мен қантты қосады, қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады, 1.2 минут көлемінде қайнатады, 20 °С дейін суытады, эссенцияны қосады, десерттік шарап немесе коньяк қосады(сур. 17.5). Шәрбатты бисквит жартылай фабрикаттарын, саварендерді, ром бабыларын ылғалдандыруға және т.б. пайдаланады. Өнімдерді 20 °С суытылған шәрбатпен ылғалдандырады, себебі одан биік температурада өнімдердің пішіні бұзылуы мүмкін.

Талап. Талапты өнімдердің беткі қабатын жылытрату үшін пайдаланады. Қантты сумен қосады(1 кг қантқа 300 г су алады), қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады. Көбіктің түзілуі тоқтағаннан кейін қазанды қақпақпен жабады және сиропты қатты қайнауда 108 °С температураға дейін пісіреді, содан соң 50 °С температураға дейін қызыдырлған патоканы шәрбат қанттанып кетпес үшін қосады.

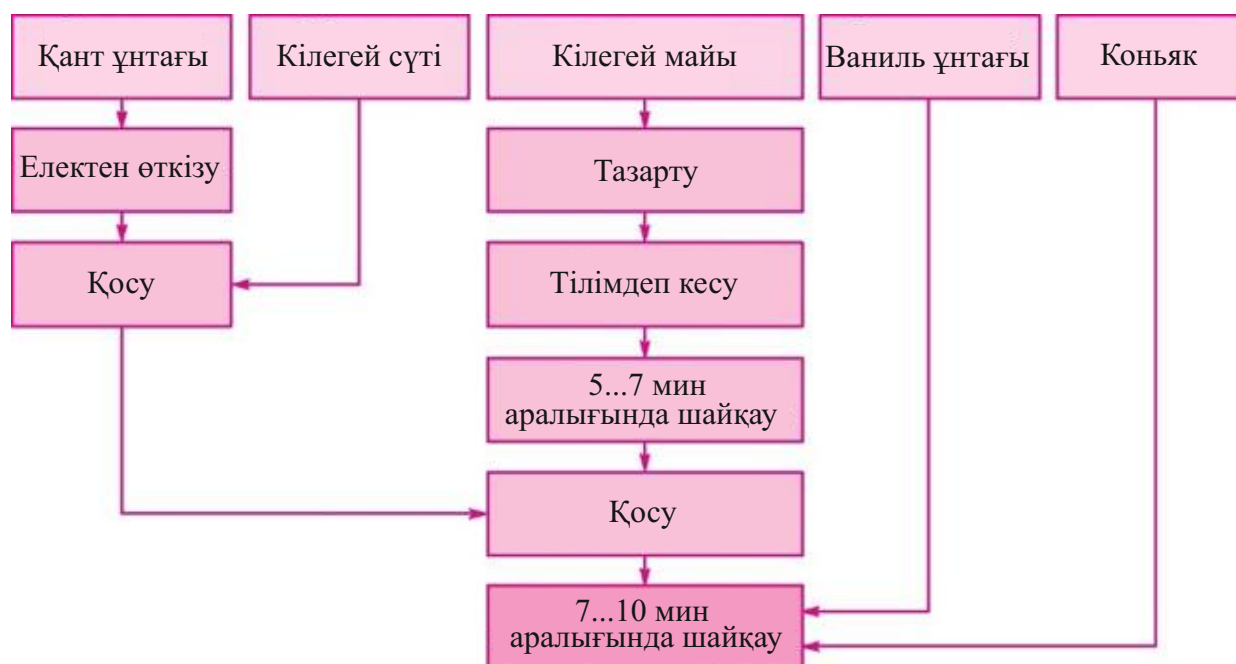


Рис. 17.4. Негізгі сары май кремін даярлаудың технологиялық сызбасы (крем «Шарлотт»)

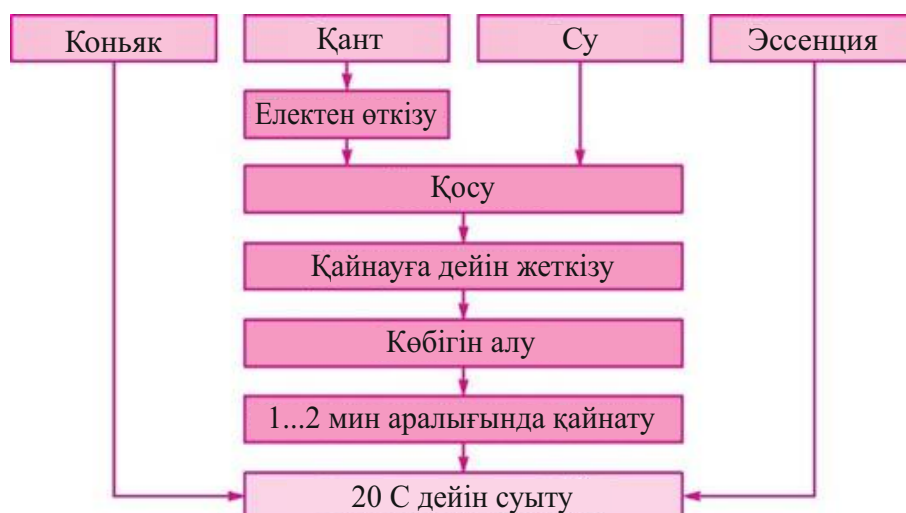


Рис. 17.5. Ылғалдандыруға арналған шәрбатты даярлаудың технологиялық сызбасы.

Патоканы лимон қышқылымен алмастыруға болады. Қышқылды пісірудің соңында қосады. Патоканы қосқаннан кейін шәрбатты 115...117 °C температураға дейін пісіреді. Дайын шәрбатты тез

40...35 °C дейін суытады және шайқайды. Шайқау үдерісі кезінде шәрбат бұлыңғыр болып кетеді, содан соң қанттың кристалдануы кезінде және оның ауамен қанығуы кезінде талаптың қатты түйіріне айналады. Дайын талапқа су себелейді және 12...24 сағатқа жетілуі үшін қалдырып қояды. Өнімдердің сыртын жылтырату кезінде талапты су булы жылытқышында 40...50 °C температураға дейін жылытады. Сол уақыт аралығында талапты тағамдық боуыштармен, какао ұнтағымен бояуға және хошиістендіруге болады

Желе. Оны агардан немесе желатиннен жасауға болады. Агар немесе желатинді дәл тәтті тағамдарға арналғандай етіп даярлайды. Қантты сумен және патокамен қосады, қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады, 60 °C температураға дейін суытады, даярланған желатинді енгізеді, толық ерігенге дейін араластырады, сүзгіден өткізеді, лимон қышқылын, иістендіргіштер, бояулар қосады.

Агардың негізінде даярлаған кезде даярланған агарды қантпен, сумен және патокамен қосады, қайнауға дейін жеткізеді, сүзгіден өткізеді, 50 °C температураға дейін суытады және лимон қышқылын, иістендіргіштер, бояулар қосады.

Ұнтақ. Ұнтақты өнімдердің сыртын әрлеу үшін, тәтті бәліштер мен торттардың қабырғаларына себелеуге пайдаланады. Ұнтақты пешке пісірілген бисквит, құмды, қатпарлы, үлпілдек нандардың және басқа да жартылай фабрикаттардан даярлайды. Жартылай фабрикаттың кесінділерін елеккіш арқылы үгітеді және кептіреді.

Нонпарель. Дайын тосапты бөліктерге бөледі, әр түрлі түстерге бояп қояды, қатаюға қалдырады, елеккіштен өткізіп еседі. Дайын ұтақты кептіріп алады, араластырады және өнімдерді әрлеуге пайдаланады.

17.13. КАЛОРИЯСЫ ТӨМЕНДЕТІЛГЕН ӨНІМДЕР

Бұл өнімдерді көбіне диеталық және рационалды тамақтануда пайдалануға кеңес береді. Тағамның калориясын төмендету май, қант және жұмыртқа сынды азық-түліктердің бір бөлігін көкөніс және жеміс езбелерімен алмастыру арқылы жүзеге асырылады. Езбені ұн массасының 10... 15 % көлемінде қосады. Езбеге ашытқымен жасалған(қою немесе сұйық), бисквитті, құмды, қайнатылған қамырларға, сонымен қатар тұшпара, үй кеспесіе арналған қамырға енгізуге болады.

«Алқызыл» тәтті наны. Ашытылған әдіспен даярланған ашытқы қосылған қамыр құрамына қызылша езбесін қоса отырып даярланады. Езбе ашытылып жатқан қамырға енгізіледі. Дайын қамырды салмағы 68 г кексектерге порциялайды, шарик етіп орайды, 5..10 минуттың көлемінде толықсытады, сыртына жұмыртқа жағады және 10...12 минут 230.240 °С температурада пешке пісіріп алады.

Көкөністер қосылған бисквитті пирог. Негізгі бисквит сынды жартылай фабрикат даярлайды, бірақ жұмыртқалар мен қантты шайқаудың алдында көкніс езбесін қосады. Пирогты ұсақталған сәбізбен («Солнечный» пирогі), ұсақталған қырыққабатпен («Свежесть» пирогі), езілген қызылшамен («Ночька» пирогі) жасауға болады.

Пешке пісірілген және суытылған бисквитті жартылай фабрикаттың араларына повидло жағады және қант опасын себеді.

17.14. ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕРДІҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР. САҚТАУ ЖАҒДАЙЛАРЫ МЕН МЕРЗІМДЕРІ

Сапаға қойылатын талаптар. Қамырдан жасалған өнімдердің пішіні дұрыс болуы тиіс, сыртқа қабықшасы тегіс, жарықшаларсыз, тілінген жерлерінсіз, жұмаағына тығыз орналасуы керек. Қуырылған қабықшаның түсі – алтын – сары немесе ашық қоңыр түсті. Өнімдердің жұмсағы жақсылап піскен, саозылмлы, уақтанбайтын, біркелкі кеуекті, бос жерлерінсіз болуы қажет. Дәмі мен иісі өнімнің түріне, құрамына сәйкес келуі қажет, алайда артық қышқылдылық болмауы керек. Бөтен дәмдер мен иістер болмауы тиіс.

Сақтау жағдайлары мен мерзімі. Дайын өнімдерді 6.20°C температурада сақтайды. Пайдалану мерзімі – 24 сағат. Дайын құймақшалар меноладийлерді қақпағы жабық ыдыста ұсынуға дейін сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Қамырдан жасалған өнімдердің маңызы қандай ?
2. Ашытқылардың түрлерін атаңыз. Олардың қамырды даярлау кезіндегі маңызы қандай ?
3. Қамырды илеу кезінде қандай үдерістер жүреді?
4. Өнімдерді пешке пісіру кезінде қандай өзгерістер жүреді?
5. Ашықтқа қосылған қамырды ашытып және ашытпай жасау
6. технологиясын сипатаңыз.
7. Ашықтқа қосылған қамырдан жасалған өнімдерді атаңыз.
8. Құмды қамырды қалай даярлайды?
9. Ет фаршын қалай даярлайды?
10. Қамырдан жасалған тағамдардың калориясын қалай азайтуға болады?
11. Қамырдан жасалған өнімдердің сапасына қандай талаптар қойылады?

**ӨНДІРІС ПЕН
ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ
ҰЙЫМДАСТЫРУ.
ТЕХНИКАЛЫҚ
ЖАБДЫҚТАУДЫҢ
НЕГІЗГІ ТҮРЛЕРІ І**

**III
БӨЛІМ**

18. Тарау - Жұмыс орнын ұйымдастыру

19. Тарау - Асханалық ыдыстар мен құралдар.
Үстелді жабдықтау

20. Тарау - Технологиялық жабдықтардың негізгі
түрлері

ЖҰМЫС ОРНЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ

18.1. ЖАЛПЫ ҚАҒИДАЛАР

Жұмыс орны – жұмысшы бөлек операцияларды қажетті жабдықтарды, ыдыстарды, құрылғылар мен аспаптарды пайдалана отырып жүзеге асыратын өндіріс алаңының бір бөлігі.

Жұмыс орынының көлемі жабдықтарды дұрыс орналастыруды, құрылғылар мен аспаптарды орналастыруды, қауіпсіз еңбек жағдайларын жасауды қамтамасыз ете алатындай болуы қажет.

Цехте жұмыс орындары технологиялық үдеріске сәйкес орналастырылады.

Жұмыс орындары мамандандырылған және әмбебап болуы мүмкін.

Рабочие места в цехах располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Мамандыдырылған жұмыс орындарын жұмысшы жұмыс күнінің ағымында бірнеше біртекті операцияларды орындайтын жағдайда ұйымдастырады. Көбіне кәсіпорындарда көбіне әмбебап жұмыс орындары ұйымдастырылады, онда бірнеше біртекті операциялар орындалады.

Жабдықтардың көлемі жұмыс жасап жатқан адамның денесі мен қолдары ыңғайлы болатындай болуы қажет.

Жұмыс үстелінің төбесінен артық ыдыстарды сақтауға арналған сөре орналастыратын болса, онда еден мен сөренің арасындағы қашықтық 1 750 мм аспауы қадеттігін есепке алған жөн. Орта сөре мен қабырғаның арасындағы ең ыңғайлы арақашықтық – 1500 мм. Мұндай зона жұмыс жасауға ең қолайлы болып табылады. Үстелде жылжымалы құралдар мен жабдықтарды сақтауға арналған сөрелер бар кезде өте ыңғайлы болады. Ыңғайлы болуы үшін үстелдің биіктігі, жұмысшының шынтағы мен үстелдің беткі қабатындағы арақашықтық 200 мм... 250 мм болатындай етіп жасаған дұрыс.

Заттың бір мезеттегі көріну бұрышы 18° құрайды, сондықтан ол секторда аспаз бірден көруі қажетті заттарды орналастырады. Тиімді көріну бұрышы 30° аспауы қажет. Оташа есептегенде адам үшін көру бұрышы 120° құрайды, сондықта өндірістік үстелдің ұзындығы 1,5 м аспауы қажет.

Жұмыс жасау орныныңдағы қажетті көлмнің болуы өндірістік жарақаттардан сақтайды, жабдықтарды пайдалану және жөндеу жұмыстары кезінде оны пайдалануды қамтамасыз етеді.

Әрбір жұмыс орны қажетті ыдыс, құрал-саймандармен жеткілікті мөлшерде қамтамасыз етілуі қажет. Ыдыстар мен құрал-саймандарды өндірістік кәсіпорнынның типі мен мықтылығына байланысты Нормаларға сәйкес таңдайды. Өндірістік құрал – саймандарғы келесі талаптар қойылады: жұмыста сенімді, мықты, эстетикаға сай, беті тегіс және т.б.

18.2. ҚҰРАЛ-САЙМАНДАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ПАЙДАЛАНЫЛУЫ

Құрал-саймандарға аспаз немесе кондитердің жұмысын жеңілдететін құрылғылар жатады: бөлшектеу тақтайлары, күрекшелер, шумовка, елеккіштер, кондитерлік қапшықтар, салмаларға оқтаулар, ойықшалар, формалар, тарақшалар және т.б.

Бөлшектеу тақтайларын бүтіндей беті тегіс қатты ағаш түрлерінің (үйеңкі, емен, шамшат) кесегінен даярлайды. Федералдық тұтынушылар құқығын қорғау және адамның саулығы саласындағы бақылау қызметімен мақұлданған синтетикалық материалдардан тақтай даярлауға болады (Роспотребнадзором). Барлық тақтайлар жұмыс орнында нық орнатылған және өңделіп жатқан азық – түліктерге сәйкес

- «МС» — мясо сырое;
- «ПЕ» — піскен ет;
- «ШК» — шикі көкөністер;
- «ПК» — піскен көкөністер;
- «ШБ» — шикі балық;
- «ПБ» — піскен балық;
- «ЕГ» — ет гастрономиясы;
- «БГ» — балық гастрономиясы;
- «Н» — нан және т.б.

Жұмыс жасау үдерісі кезінде тақтайлардың өз маркировкасына сәйкес жұрыс пайдаланылуын бақылайды. Әр үдерістен соң тақтайларды жуу заттарымен ыстық сумен жуады, алдны ала тамақ қалдықтарынан пышақпен тазартады, ыстық сумен шарпиды және стеллаждарда бүйірімен қойып арнайы кассеталарда сақтайды.

ЖБарлық құрылғыларды жуу затымен ыстық суда жуады. Ағаш құрылғыларды 65 °С – тан төмен емес ыстық сумен шарпып, дезинфекциялайды.

Құрал-жабдықтарды(пышақтар, ктепендер, аспаздық инелерді) жұмыс жасау уақытында тазалықта сақтайды. Аспаздық пышақтарды жұмыс істеу орнында орналастыру қажет және бөлшектеу тақтайларды сияқты сәйкес маркерлеу қажет. Аспаздық пышақтарды құрғақ күйінде сауыттар немесе магнитерде көлденең сақтау қажет.

Барлық металл құрылғыларды ыстық сумен жуғаннан кейін қайнаған суда дезинфекциялайды және қуыру шкафында қыздырады.

Асүй ыдысын(кәстрөлдер, стейниктер, плиталық қазандар) белігілі бір цехтерде орналастырады және оларда даярланатын тағамдарға байланысты маркерлейді. Асүй ыдысын жуу үшін екі бөлімді ванналар пайдаланылады. Алдымен ыдысты тамақ қалдықтарынан босатады. Содан соң ваннаның бірінші бөлімінде жуу заттарымен жөкенің немесе щетканың көмегімен 45...50°С температурадағы суға жуады, ал екіншісінде 65 °С төмен болмайтын суда шаяды. Кептіреді және ыдысты түбін төбеге көтеріп еденнен биіктігі 0,5 м кем емес стеллаждарда сақтайды. Пайдаланар алдында ыдысты міндетті түрде ыстық сумен шаяды.

Ыдыс, құрылғылар мен құрал- жабдықтарға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар СП және СанПиН анықталған, оларға сәйкес ыдыстар, құрылғылар мен құрал-жабдықтар адам денсаулығы мен қоршаған ортаға қауіпсіз және зиянкес заттарынсыз материалдардан жасалуы қажет.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Жұмыс орны дегеніміз не?
2. Жұмыс орындарын қалай бөледі?
3. Аспаз бен кондитердің құрылғыларына не жатады?
4. Бөлшектеу тақтайлары қалай маркерлернеді?
5. Құрылғылардың құрамына және сақталуына қандай талаптар қойылады?

АСХАНА ЫДЫСЫ, АСПАПТАРЫ ЖӘНЕ ҮСТЕЛДІ ЖАБДЫҚТАУ

19.1. АСХАНА ЫДЫСЫ

Тамақтану мекемелерінде фарфор, фаянс, керамикалық, шыны, хрусталь, металл, ағаштан . Джасалған ыдыстар пайдаланылады. Асхана ыдысы гигиналық таза, мықты, пішіні мен көлемі жағынан ыңғайлы болуы керек, ол бір стильде даярланады. Асхана аспаптары мельхиордан немесе каррозияға мықты темірден жасалады.

Таматану мекемелерінде пайдаланылатын асхана ыдысы пішіні, көлемі және мақсаты жағынан алуан түрлі болады.

Бәліш тәрелкесі - диаметрі 175 мм, нанды, тостты, бәліштрді және т.б. ұсынуға пайдаланылады.

Дәмтатымдық тәрелке - диаметрі 200 мм, үстелді салқын тағамдар мен дәмтатымдарға арнап жабдықтау кезінде пайдаланылады.

Майда асхана тәрелкесі – диаметрі 240 мм, қою ыстық тағамдарды ұсынуға пайдаланылады.

Барлық осы тәрелкелерді негізгі ыдыстың көлеміне байланысты астыға қоятын тәрелке ретінде пайдалануға болады. Мысалы, бәліш тәрелкелерін уылдырық тәрелкесінің, тұздық ыдысының, кокотница, кокильница, креманка тәрелкелерінің астына қоюға; дәмтатым тәрелкелерін – салат ыдыстарының, порциялық табалардың; майда асхана тәрелкелерін – терең сұйық тағамдарды ұсынатын асхана ыдыстарының астына ұюға пайдаланады.

Терең асхана тәрелкесі - сорпаларды ұсынуға пайдаланылады. Әсіресе, жиектері кең терең асхана тәрелкелері кеңінен қолданылады.

Салатниктер – бір, екі, төрт және алты порциялық етіп шығарылады. Пішіні төртбұрышты, үшбұрышты, жалпақ немесе дөңгелек болуы мүмкін. Салаттарды, тұзды өнімдерді, маринадтарды және табиғи көкөністерді ұсынуға пайдаланады.

Майшабақ ыдысы – жалпақ шеттері бар ұзынша пішінге ие. Майшабақты табиғи қалпында, майдағы балық консервілерін ұсынуға пайдаланады.

Аяғы биік вазалар – диаметрі 240 мм, фирмалық салаттарды, крабтан жасалған салаттарды, табиғи көкністерді ұсыну үшін бірнеше адам қызмет көрсеткен кезде пайдаланылады.

Төмен вазалар – диаметрі 240 мм, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді, тәтті бәліштерді ұсынуға пайдаланылады.

Жалпақ және төртбұрышты табақтар – 1...12 порцияға, әдетте, салқын балық тағамдарын, кейбір ет тағамдарын(ростбиф, құйылмалы бүтін торай және т.б.) ұсынуға пайдаланады.

Дөңгелек табақтар – 5...12 порцияларға банкеттерде ет ассортилерін, канапе, еттен, құстан, жабайы аң етінен даярланған салқын тағамдарды ұсынуға пайдаланылады.

Тұздық ыдыстары – созыла түскен мұрыншасы мен тұтқасы болады. Тұздық ыдыстарын фарфор, фанс немесе шыныдан даярлайды, салқын тұздықтар мен қаймақты ұсынуға пайдаланады. Металл тұздық ыдыстарны ыстық тұздықтарды ұсынуға пайдаланады.

Ақжелек ыдысы (хренниці) – екі жағында екі тұтқасы болады және қақпағы болады. Ақжелек тұзыдығын ұсынуға пайдаланады.

Флакандар сірке суын, зәйтүн майын ұсынуға пайдаланады, олар пішіні жағынан әртүрлі болады және тығыны болады.

Сорпа ыдысы – қақпағы бар табақ, дөңгелек және жалпақ болады, 4.10 порцияға есептелген. Сорпа ыдысының қақпағының бір шетінде құюға арналған қасық салатын ойықшасы болады. Топпен қызмет көрсету кезінде сорпаларды ұсынуға пайдаланылады.

Кофе шынысы – сыйымдылығы 75 немесе 100 см³, қара кофені немесе шығыс кофесін ұсынуға пайдаланылады.

Шай шынылары – сыйымдылығы 200.250 см³, шай, кофе мен сүт, варшавтық кофесін, какао, шоколад ұсынуға пайдаланады.

Шайды демдеуге арналған шәйнектер – сыйымдылығы 100.600 см³, бір шәйнекте көк шайды демдеу және ұсыну үшін - 900 см³.

Қосымша құю шәйнектері – шайды жұппен ұсыну үшін (екі шәйнекте) пайдаланылады, сыйымдылығы 800.1 600 см³ болып табылады.

Кофейниктер – топпен қызмет көрсету кезінде қара кофені ұсыну үшін пайдаланылады.

Кілегей және сүт ыдыстары – кофе мен шайға кілегей мен сүтті ұсыну үшін пайдаланылады. Кілегей ыдысы сүт ыдысынан көлемінің кішілігімен ерекшеленеді.

Қант ыдыстары – құйылмалы, шағылған және кесекті қантты бірнеше тұтынушыларға ұсыну үшін пайдаланылады.

Уылдырық ыдысы – мельхиордан жасалған уылдырық ыдысында салынатын хрусталь немесе шыны табақшасы болады. Бекіре және албырт балықтарыныңдәнді уылдырықтарын ұсынуға пайдаланылады.

Кокотница — бұл тұтқасы бар сыйымдылығы 90 см3 мельхиордан немесе каррозиялық берік темірден жасалған кішкене кәстрөл. Ет, балық, көкөністер мен саңырауқұлақтардан тұздықпен даярланған ыстық дәмтатымдарды ұсынуға пайдаланылады.

Кокильница — үйкегі бар кішігірім металл раковина. Ол балық пен теңіз өнімдерінен жасалған ыстық дәмтатымдарды пешке пісіруге және ұсынуға арналғаныдыс.

Порциялық таба – терең емес екі тұтқасы бар кең ыдыс, каррозияға берік темірден жасалады. Ол порциялық тағамдарды даярлауға және ұсынуға пайдаланылады(жұмыртқа, пешке пісірілген алық, табадағы тұздыкөкөінспісірмесіт.с.с.).

Баранчиктер – пішіні жалпақ қақпағы бар ыдыс, суға буланған балықтан жасалған ыстық тағамдырды ұсынуға пайдаланылады. Пішіні дөңгелек баранчиктер еттен, құстан, көкөністерден жасалған бұқтырылған тағамдарды ұсынуға пайдаланылады.

Менажницалар — аралық тасалары бар жалпақ немесе дөңгелек пішінді табақшалар. Бір аралық тасасы бар менажницалар гарнирмен негізге тағамды ұсынуға, ал екі аралық тасасы бар менажницалар күрделі гарнирмен ұсынуға пайдаланылады.

Турка — шығыс кофесін даярлауға және ұсынуға пайдаланылады. Кофені келушілерге тұрқада ұсынады, бөлек табақша мен шыны-аяқты ұсынады және шыныда су береді.

Шелекше - шмпанды, ойнақы шараптарды салқындатуға және ұсфнуға пайдаланылады. Шелекше жылжымалы биіктігі үстелмен бірдей астына қойғышпен ұсынылуы мүмкін.

Үш қабатты вазалар – мельхиордан немесе каррозияға ұшырамайтын темірден жасалады, банкеттерде жемістерді ұсынуға пайдаланылады.

Спаржаны ұсынуға арналған тор – ішке бүгілген тік бұрышты пішінге ие, төрт аяқпен жасалған және ішінде шымшуыры бар.

Асхана аспаптары. Екі топқа бөледі: негізгі және қосалқы.

Негізгі аспаптар тағамды жеуге арналады, қосалқылары – тағамдарды салуға пайдаланылады. Негізгілерге дәмтатым, асханалық, балық, десерттік және жеміс аспаптары жатады.

Дәмтатым аспабы – шаңышқы мен пышақтан тұрады. Салқын тағамдар мен дәмтатымдарға, сонымен қатар кейбір ыстық дәмтатымдарға(мысалы, құймақшаларға) ұсынылады. Асхана аспаптарынан кіші көлемімен ерекшеленеді.

Балық аспабы – сүйектерді бөліп алуға арналған төрт қысқа тісшелері бар шаңышқыдан және қысқа кең күрекше іспеттес жүзі бар пышақтан тұрады. Аспапты ыстық балық тағамдарын ұсынатын кезде үстелді жабдықтауға пайдаланады.

Асхана аспабы – шаңышқы, пышақ және қасықтан тұрады. Сұйық және ыстық тағамдарды ұсыну кезінде үстелді жабдықтауға пайдаланылады.

Десерттік аспап – шаңышқы, пышақ және қасықтан тұрады. Шаңышқы мен пышақ көлемі жағынан дәмтатым аспабынан кішірек, ал шаңығқысы көбіне үг тісшелі болады, олардың бірі кең және өткірленген болып келеді. Десерттік пышақ пен шаңышқыны десерттік тәтті тағамдар мен бәліштерді ұсыну кезінде пайдаланады. Десерттік қасықты пудингтерге, мусстарға, шәрбат ішіндегі жемістерге және т.б. пайдаланады.

Жеміс аспаптары – шаңышқы мен пышақтан тұрады, десерттік аспаптардан майда пішінімен ерекшеленеді. Пышақтың жүзі қысқа әрі өткір, перочинді пышаққа ұқсас келеді.

Балмұздаққа арналған қасық – күрекшеге ұқсас жалпақ пішінге ие шеттері аздап бүгілген.

Кокот шаңышқысы – десерттікке қарағанда үш қысқа кең тісшесі бар, ыстық дәмтатымдарға ұсынылады.

Бульон қасығы – шыны-аяқта булонды ұсыну кезінде пайдаланылады, асхана қасығынан майдалау көлемімен ерекшеленеді.

Қосалқы аспаптарға тағамдарды кесуге және орналастыруға қажетті аспаптардайтады.

Майға арналған пышақ – кеңейтілген негіздемесі бар.

Ірімшікті кесуге және салуға арналған шаңышқы – пышақ – орақша іспеттес соңында тілшелері бар пішінді.

Лимонға арналған пышақ пен шаңышқы – лимонды турауға және салуға пайдаланады. Пышақтың зигзаг іспетті жүзді, шаңышқының екі өткір тілшесі болады.

Рак, краб, омарларды бөлшектеуге арналған аспап – екі бірдей кішкентай шаңышқылардан тұрады, олар бір-бірімен перпендикуляр бойынша қосылған және бір ғана ортақ тұтқасы бар.

Устрицаларға арналған шаңышқы – үш тісшеден тұрады, олардың біреуі консервілік пышақтың жүзіндей етіп жасалған.

Уылдырық күрекшесі – жалпақ қалақша пішінді болады.

Қосалқы сапаптарға сонымен қатар салаттарды салуға арналған қасықтар, құйғыш қасықтар, тұздықтарға арналған қасықтар, кондитерлік шымшуыр, қанты шағуға арналған тістеуіш, жаңғақтарды шағуға арналған қысқыш, мұзға арналған қысқыш, жүзім жүзім шоқтарын шоқшаларға бөліге арналған қайшы және т.б. жатады.

Жабдықтау қызмет көрсету түріне және сипатына байланысты болады. Даяшылар қызмет көрсеткенде үстелді алдын ала жабдықтау міндетті түрде жасалады. Үстелді ең аз дегенде жабдықтау дәмтатымдық және бәліштік тәрелкелерден, асханалық пышақ пен шаңышқыдан, суға арналған фужерден, майлықтан, солонкадан, бұрыш ыдысынан тұрады. Кейінірек алынған тапсырысқа байланысты даяшылар жабдықталуды толықтырады.

Үстелді жабдықтау бергілі бір третпен жүзеге асырылады. Алдымен тәрелкелерді қоюдан бастайды, содан соң асхана аспаптарын қойып шығады, сусындарға арналған шыны немесе хрусталь ыдыстарды оранластырады, майлық, дәмдеуіштер, гүлдерді қояды.

Таңғы асқа арналған үстелді алдын ала жабдықтау бәліш тәрелкесінен, дәмтатымдық аспаптардан, шай қасыңы мен фужерден, солонка мен майлықтан тұрады.

Жабдықтау кезінде тәрелкелерді үстелдің шетінен 5 см арақашықтықта орналастырады. Аспаптарды бәліш тәрелкесінің оң жағына қояды, шаңышқыны тісшелерін төбеге қаратып, ал одан 20,25 см арақашықтықта пышақты жүзін тәрелкеге қаратып қояды. Шаңышқылармен пышақтардың тұтқаларының ортасында үстелдің шетінен 20,25 см арақашықтықта тұтқасын оң қаратып шай қасықтарды қояды. Содан соң пышақтың жүзіне қарама-қарсы фужерлерді қояды (вяғынан ұстайды). Содан соң солонканы, гүлдер салынған вазаны қояды. Зығыр майлықтарды тәрелке тұратны орынға табақшамен немесе бәліш тәрелкесіне қояды.

Күндіз үстелдерге бәліш тәрелкелерінен басқа дәмтатым тәрелкелерін қояды және дәмтатым аспаптарын және асхана аспаптарын қояды (пышақ, қасық және шаңышқы).

Кешкі уақытта үстелдерді дәмтатым және бәліш тәрелкелерімен жабдықтайды, дәмтатым аспаптарын, фужерлерді, майлықтарды, аспаптарды дәмдеуіштермен бірге қояды.

Кешкі уақытта үстелді келесідей жабдықтауға болады: үстелге дәмтатым тәрелкелерін орналастырады, дәмтатым тәрелкелерінің сол жағына бәліш тәрелкелерін қояды. Дәмтатым тәрелкесінің сол жағынан тісшелерін төбеге қаратып шаңышқы қояды. Алдымен асханалықтарды тәрелкеге жақын және содан соң дәмтатымдықтарды қояды.

Егер ыстық балық тағамына тапсырыс берілген болса онда асхана және дәмтатым шаңышқыларының арасына балық шаңышқысын қояды. Дәмтатым тәрелкесінің оң жағынан пышақтарды жүзін тәрелкеге қаратып қояды, дәл шаңышқыдай ретілікті сақтайды. Пышақтың жүзіне қарама-қарсы фужерді орналастырады. Дәмтатымдық тәрелкелерге бүктелген майлықтарды орналастырады.

Егер алдын ала тапсырыс алынған болса, онда үстелді толығымен тапсырысқа сәйкес жабдықтайды.

Десертке арналған аспаптарды келесідей қоюға болады: оң жақтан үстелдің қатарымен тұтқаларын оңға қаратып пышақ пен қасықты орналастырады, ал олардың арасында шаңышқыны тұтқасын солға қаратып қояды. Одан кейін пышақты тұтқасын оңға қаратып қояды. Мұндай жабдықтау әдісінде сусындарға арналған ыдыстар пышақтардың артына орналастырылады.

Көрсетілген жабдықтау ережелері қатып қалған емес, олардан ауытқуға болады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Асхана аспаптарын қандай топтарға бөледі және олардың атқаратын қызметі қандай?
2. Үстелді алдын ала жабдықтау түрлерін көрсетіңіз.
3. Жабдықтау ережелерін сипаттаңыз.

ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ЖАБДЫҚТАРДЫҢ НЕГІЗГІ ТҮРЛЕРІ

12.1. МЕХАНИКАЛЫҚ ЖАБДЫҚТАР

Көкөніскескіш машиналар. Белгілі бір пішіндегі кесектерге піскен және шикі көкөністерді кесуге пайдаланылады. Піскен көкөністерді кесуге арналған машиналар мұздай цехтарда орналастырылады, ал шикі көкөністерге арналғаны – көкніс және ыстық цехтарда орналастырылады. Өнімнің туралу пішіні пышақтың конструкциясына байланысты болады. Пышақтар іс қимылға жеке немесе әмбебап жетектердің көмегімен келтіріледі.

Жұмыс істеу қағидаларына қарай көкөніскескіш машиналар дискті, роторлы, құрамдастырылған кесімі бар пуансонды болады. Дискті көкөніскескіш машиналардың тік бұрышты және қисықтау келген жүзді пышақтар жинақтамасы болады. Бұл ауыспалы пышақтар жұмыс органдары болып табылады және тірек дискісінде бекітіледі, ол жетектен айналмалы қимылдар жасайды.

Көкөніскескіш машиналардағы өнімнің кесілуі өнімнің айналмалы дискіге жабысуынан жүзеге асады. Кесілген өнімнің қалыңдығы пышақ жазығы мен дискінің арасындағы қаықтыққа байланысты болады. Ксеіндідің пішіні тірек дискісіне орналастырылған пышақтың конструкциясына байланысты болады. Роторлық машиналардың камерасына салынған өнім айналып тұрған роторлардың және жұмыс камерасының қимылдамайтын цилиндрлік камерасының арасына қыстырылады. Ол кезде өнім орталық айналым күшінің әсерінен жұмыс камерасының ішкі қабырғасына жабысып қалады дағ бойымен сырғиды. Көкөністер қимылсыз тұратын пышақтармен орнатылған пышақ пішініне байланысты кесіледі. Пуассонды машиналарда өнімнің ұсақталуы оны поршеньнің мыжып, қимылсыз тұрған пышақ торынан өткізуінің нәтижесінде ұсақталады.

Құрама көкөніскескіш машиналарда кесу айналып тұрған көлденең тікбұрышты пышақтардың және қимылсыз пышақ торларының көлденең тікбұрышты пышақтарының көмегімен туралады.

Көкөніскескіш жұмысының қағидалары. Қағидаларыдың негізі келесіде: өнімді салу бункері арқылы көкністер айналып тұрған пышақ дискісіне барады, ол көкөністерді астыға қарай алып кетеді, көкөністер бункердің қабырғасы мен дискінің арасында қыстырылады да, дисктің пышақтарымен кесіледі. Көкністердің кесілген бөлшектері пышақтар мен дискінің арасындағы саңылау арқылы даярланып қойған тараға келіп түседі.

Қауіпсіздік және қолдану техникасы. Электроқозғалтқышты қосады және салу бункері арқылы даярланған көкөнімтерді салады. Кесінділердің сапасы төмендемеу үшін көкөністерді біркелкі салған дұрыс. Көкөністерді айналып тұрған дискілерге қолмен итеріп салуға тыйым салынады, ол мақсатта итергішті пайдалану керек.

Жұмыс уақытында басқа жаққа көңіл бөліп, жұмыс орнын жұмыс аяқталмай жатып қалдыруға **тыйым салынды**.

Жұмыс аяқталғаннан кейін машинаны бөлшектеріне бөледі, жуады және кептіреді. Тотығуды алдын алу үшін жұмыс валы мен пышақтарына тұздалмаған ас майын жағады.

Еттартқыштар. Ет пен балықты майдалауға пайдаланылады. МИМ-82 еттартқышы әмбебап жетегі үстелге қойылатын машина болып табылады. Ол корпустан, салғыш құрылымнан, жұмыс камерасынан, шнектен, жұмыс органдарынан, жетек механизмінен және машинаны басқару түймелерінен тұрады.

Жұмыс камерасы ішкі жағында еттің берілуін жақсартатын және шнекпен бірге айналмауы үшін бұрама кесінділері болады. Корпустың үстіңгі жағында салуға арналған құрылғы орналасқан, оның үстіңгі жағында еттартқыштың жұмыс жасайтын органдарына қолдың тию мүмкіндігін жоятын сақтау сақинасы орналасқан. Еттартқыштың ішінде диаметрі 3,5 және 9 мм болатын саңылауы бар үш тормен, кесілетін тормен және екі жақты пышақтармен жабдықталады. Жиналған күйінде пышақтар мен торлар тірек сақинасы мен қысу сомынымен бір-біріне тығыз орналасады.

Жұмыс жасау камерасының ішінде шнек болады, ол етті ұстап алып, пышақтар мен торларға жіберу қызметін атқарады. Шнектің бір бетінде жетектің әсерінен айналып тұратын құйрықшасы болады, екінші бетінде – пышақтар мен торлар орнатылатын саусақшалардың жүзі болады. Жұмыс камерасында торлар қимылсыз қалыпта қалады, ал пышақтар шнекпен бірге айналады.

Алдымен сыртқа қарай жиектермен кесетін үш пышағы бар кесу торларын орнатады. Содан соң сағат бағытына қарама-қарсы кесетін жиектері бар екі жақты пышақты орнатады. Содан соң екінші екі жақты

пышақты, тірек сақинасы мен қысу сомынын орнатады. Ет тартқыштың шет жағындағы бөлігінде асқару түймелері орналасқан:

«Жүргізу» және «Токтату».

Пайдалану ережелері. Пайдаланар алдында еттартқыштың корпусы бекем орнатылғандығына, ал қысу сомыны қатты қысылымағандығына көз жеткізу керек. Содан соң нөлденуін тексереді, электрқозғалтқышты қосады, сомынды шу аздап ұлғайғанша салады. Алдын ала салмағы 50... 200 г кесектерге бөлінген ет немесе балықты итергіштің көмегімен салу мойыншасына итереді.

Қозғалтқыштың тым қатты жұмыс істеуі мен зақымдалуына жол бермеу үшін өнімді шнекке қатты жабыстыруға **тыйым салынады**.

Еттартқыш ешбір затсыз жұмыс істеуіне **тыйым салынады**, себебі, онда жағдайда машинаның пышақтары мен торлары тез тозып кетеді.

Еттартқышта қант, тұз немесе кептірілген нанды майдалауға болмайды, себебі мұндай өнімдердің жұмыс органдарының тез тозуына және өткірлігінің кетуіне алып келеді.

Еттартқышпен сақтау сақинасынсыз жұмыс істеуге болмайды. Жұмыс аяқталғаннан кейін машинаны өшіреді және бөлшектейді. Барлық майда бөшектерін фарштан тазартады, ыстық сумен жуады және кептіреді.

Қамырилегіш машиналар. Әр түрлі қамырларды илеуге пайдаланады. Қамырилегіш машиналардың құрылымы мен жұмыс жасау қағидаларын ТММ-1М мысалында қарастырамыз. Бұл машина плитадан, корпустан, жетектен, үш дөңгелегі бар арбашаның үстіндегі дежадан, қалақшасы бар илегіш органнан тұрады.

Шойын тақтада жетек пен көлденең корпус, үш дөңгелекті арбашада орналастырылған сыйымдылығы 140л дежа жинақталған. Корпустың ішіндередуктор, электрқозғалтқыш, шынжырлы беріліс пен илеу органмыен қосылған қос иін орналасқан. Корпустың бүйір қабырғасында басқару түйіндері бар.

Дежа — бұл конус пішінді бак, ол білікке қырындық қосылыс арқылы оған айналып жатқан қозғалысты жеткізу үшін жеткізеді.

Дежаның үстінде азық-түліктердің шашырауынан сақтау үшін және жұмысшыны сақтауға арналған қалқан орнатылған.

Илегіш орган – машинаның жұмыс жасайтын органы, ол бүгілген және соңында қалақшасы бар.

Жұмыс жасау қағидасы. Қамырилегіш орган мен дежа екі редуктор мен шынжырлы беріліс арқылы электрқозғалтқыштан айналуы алады. Илегіш орган мен дежаның бір уақытта бір-біріне қарсы айналуының арқасында салынған өнімдер жақсылап араласады, біркелкі масса түзеді.

Пайдалану ережелері. Дежаны плитаның ішіне илегіш тетігі мен сақтағыш қалқандар көтеріліп тұрған жағдайда кіргізеді. Содан соң бекітілген дежалар мен жетекті тексереді, илегіш тетік пен

қалқандарды түсіреді, дежаға шикізатты енгізеді, сақтағыш қалқандарды жабады және машинаны қосады. Машинаның жұмыс жасауы үдерісі кезінде дежаның алдынан иіліп қарауға, өнімнің дәмін көруге болмайды.

Дежаны толтыраудың нормасын сақтау қажет: сұйық қамырды илеу кезінде 80...90%, қатты қамыр илеу кезінде - оның сыйымдылығының 50%-ы. Илеу ұзақтығы қамыр түріне байланысты.

Жұмыс аяқталғаннан кейін машинаны тоқтатады, илегіш органды және сақтау қалқандарын көтереді, педальды басады және дежаны тақтадан алады. Содан соң машинаның санитарлық тазалауын өткізеді.

Қазіргі таңда мықтылығы аз тамақтану мекемелерінде үстелде жұмфс жасайтын қамырилегіш машиналар пайдаланылады.

Шайқау машиналары. Сұйық қамыры, кремдерді шайқауға арналады. Шайқау машиналарының жұмыс жасау органы оңй шешілетін шайқағыштар болып табылады. Сұйық қосылыстарды шайқауға әр түрлі пішіндегі шыбықты венчиктер, жалпақ торлы және мүсінділерін қою қаһоспаларды шайқауға пайдаланады.

Шайқау машинасы корпустан, жұмыс багынан, саптамасы бар жетекші валдан, сақтау қаптамасынан, кронштейн көтеру валынан, кронштейннен және жетекші валдың айналымының жылдамдығын реттейтін тетіктен тұрады.

Жұмыс жасау қағдасы және пайдалану ережесі. Валдың тұтқасымен жұмыс багін төменгі жағдайына келтіреді, белгілі бір операциясына жұмыс саптамасын валына кигізеді(шайқағыш). Содан соң бакка шикізатты салады, оны үстіңгі жағдайына келтіреді, содан соң сәйкес тұтқамен айналу жылдамдылығын реттейді. Қажет жағдайда бактың қақпағындағы арнайы жайма арқылы өнімдерді қосады, оларды көлемінің 2/3 бөлігінен артық толтыруға болмайды. Шайқалған өнісдердің даярлағын тексеру және ауыспалы мехнаизмдерді шешуді тек машина толығымен тоқтаған кезде ғана болады.

Жұмысты аяқатғаннан кейін машинаны өшіреді, кронштейнді багін төмен қаратып түсіреді, шайқағыш пен бакті машинадан шешіп алады. Содан соң машинаның санитарлық тазартуын жүргізеді.

Слайсерлер. Слайсер — гастрономиялық өнімдерді(ірімшік, шұжық, ветчина және т.б.), көкөністерді белгілі бір қалыңдықта турауға арналған машина.

Машина корпустан, жетектен, диск пышағынан, екі жаймадан, кесу қалыңдығын реттегіштен, қайрайтын құрылғыдан тұрады. Кесу қалыңдығын реттеуші механизм пышақ жазығына қатысты тұтқа арқылы бір орыннан екінші орынға ауысып отыратын тірек үстел түрінде болады. Тұтқада бөлімшелері бар лимб орнатылған, ол пышақ жазықтығы мен тірек үстелінің арасындағы саңылауға сәйкес келеді.

Жұмыс жасау қағидасы. Машинаны қосу кезінде дискті пышақ айналады, жайма өнімді пышаққа итермелейді, ал ол қайтару-жеткізу қимылдарын жасайды. Кесілген өнімнің тілімдері пышақ пен тірек үстелінің арасынан өтеді, содан соң қабылдау жаймасына өтеді. Өнімді кесу аяқталғаннан кейін автоматты өшіруші машинаны өзі тоқтатады, тоқтағаннан кейін өнімді қақтадан жаймаға салуға болады.

Пайдалану ережелері. Жұмысты бастар алдында машинаны қаап шығады, оның санитарлық көрсеткіштерін, бекітілген пышақтар мен органдардың бекем бекітілігендігін, нөлділігіндегі және өнімсіз айналдырған кезіндегі дұсрыстығын тексереді. Содан соң өнімді толтыру жаймасына, ол өз салмағының әсерінен тірек үстеліне еркін тіреле алатындай етіп салады. Лимбдте өнімді кесу қалыңдығын орнатады және машинаны қосады. Дисктік пышақ айналмалы қозғалыс алады, ал өнімдер салынған жайма - қату – түсу қимылдарына алады.

Машина жұмыс жасап тұрған кезде өнімдерді жаймаға салуға және қолмен итеруге тыйым салынады. Өнімдерді жаймаға тек қозғалтқыш өшіп тұрғанда және машина толығымен тоқтап тұрғанда ғана салуға болады.

Жұмыс аяқталғаннан кейін машинаны электр желісінен өшіреді, жартылай бөлшектейді және санитарлық өңдеуді жүргізеді. Содан соң барлық бөлшектерін ыстық сумен жуады және таза матамен толық кепкенге дейін сүртеді.

20.2. ЖЫЛУЛЫҚ ЖАБДЫҚТАР

Фритюрницалар. Аспаздық және кондитерлік өнімдерді көп мөлшердегі 160... 180 °C температураға дейін қыздырылған майға қуыруға арналған.

Фритюрницаның негіздемесі - бұл өзгертін аяқтарында орналасқан ваннасы бар үстел болып табылады. Қуыру ваннасының пішіні төменгі жағында қиық пирамидаға айналатын тік бұрышты пішінді болады, ал пирамида пішінді жағына фильтрі және майды бөшкеге құятын крані бар майсақтағыш жапсарылған. Майдың қыздырылуы май көлеміне енгізілген теналармен жүзеге асырылады. Тендер арнайы ұстағыштарға орнатылған, бұл оларды ваннадан санитарлық өңдеу мен техникалық тексеру кезінде шығарып алуға мүмкіндік береді.

Майды қыздыру температурасын реттеу автоматты түрде терморегулятордың көмегімен жүзеге асырылады. Фритюрницаның алдыңғы жағында сигнал беруші лампалар мен қаптамалы ауыстырғыш орналасқан. Жасыл лампа тендердің әске қосылуын, сары түс майдың таңдалған температураға дейін қызғандығын көрсетеді.

Өнімдердің қуырылуы қыздырылған майы бар қуыру ваннасына енгізілетін торлы себетте жүзеге асырылады. Себеттің тұтқалары мен ілгегі болады, оның көмегімен себет май ағызуға арналған тұтқаға ілінеді.

Пайдалану ережелері. Жұмысты бастар алдында санитарлық жағдайын тексереді. Содан соң құю кранын жабады, ваннаға ондағы қабырғадағы белгіге дейін май құяды. Фритюрницаны қосады және сигналдық сары лампа жанған кезде өнімдер салынған себетті қыздырылған майы бар ваннаға енгізеді. Қуыру аяқталғаннан кейін дайын өнімдері бар себеті ваннадан шығарады және артық майларды ағызуға арналған тұтқаға іледі.

Жұмыс аяқталғаннан кейін фритюрницаны өшіреді, суытылған майды құю крані арқылы бакқа құйып алады, санитарлық тазарту өткізеді. Фритюрде майды 40 сағаттық жұмыс уақытында пайдалануға болады, содан соң оны жаңасына ауыстырады.

Конвектоматтар мен бу конвектоматтары. Бұл жұмыс ортасында жұмыс камерасындағы қыздыратын ортаның сыртқы циркуляциясы бар аппарат. Конвектоматтарда қыздыратын орта ретінде бу мен ауа қоспасын, ал бу конвектоматтарында буды пайдаланады. Конвектомат және булы конвектоматтар деп бөлу шартты бөліну болып табылады, себебі көптеген булы конвектоматтарда азық-түліктерді жылулық өңдеу булы ортада жүзеге асырылады.

Булы конвектомат пеші (пароконвектомат) - бұл буда пісіретін аппарат пен конвекциялық қуыру шкафының жұмысын бірге атқаратын әмбебап жылулық құрылғы.

Оның ерекшелігі онда өнімдерді кем дегенде үш түрлі режимде өңдеуге мүмкіндігі болады: ыстық құрғақ ауамен – конвекция (300 °C дейін), құрамдастырылған режимде бумен (бу+конвекция) жұмыс жасайды.

«Бу» режимінде азық-түліктердің даярлануы ішкі камераға берілетін және оның ішінде желдеткіштің көмегімен айналып тұратын будың жүзеге асырылады. Бұл режим бұқтыруға, ыстық сумен шарпуға, пісіруге пайдаланылады.

Конвекция режимінде (құрғақ ыстық) өнімнің жылулық өңделуі ыстық ауа ағымдарында жүзеге асады. Желдеткішпен үрленіп, айналып жүретін ауа масалары өнімді барлық жағынан айнала көмкереді және оны даярлығына дейін жеткізеді. Бұл режим пештегідей пісіруге, қуыруға пайдаланылады.

Құрамдас режим үдерісі кезінде ылғалды бу мен ыстық ауаның пайдаланылуы бір уақытта жүреді. Бұл режимде тағамдарды майсыз даярлауға да болады.

Бу конвектоматтарында ауаны қыздыру үшін әр түрлі диаметрдегі түтікшелі электр жылытқыштар (ТЭНы) пайдаланылады. Камераның ішінде ыстық ауаның ұдайы айналымын жүзеге асыратын орнатылған желдеткіш бар, ол су дисперсиясы мен қыздыратын элементтерден шыққан жылудың біркелкі таралуын қамтамасыз етеді.

Пеште өнімнің пісуін пісіруді тоқтатпай бақылауға мүмкіндік беретін қосалқы вакуумдық шыны қаптамамен жабдықталған есігі бар. Есік құлыпты механизмі бар тұтқамен жабдықталған, ол жұмысшыны ыстық будың шарпуынан сақтайтайтын қауіпсіз екі деңгейлі ашылуды қамтамасыз етеді.

Есіктің қасындағы бүйір панелінде бақылаушы – электрондық басқару блогі орналасқан. Барлық бу конвектоматтарын механикалық, сандық (электрондық) және бағдарламалық басқару жүйесі бар модельдерге бөліп қарастырады.

Механикалық панельде бұралатын позициялық ауыстырып – қосқыштардың ең аз жиынтығы болады (дайындық режимі, температураны реттегіш, ылғалдылықты реттегіш, таймер). Мұндай пештердің басқару панельдерінде жұмыс режимдерінің пиктограмасы бар түймелер болады және аппараттың қосымша функциялары, технологиялық үрдістің параметрлері бұрамалы тұтқалардың көмегімен жүзеге асырылады.

Электрондық панель басқаруында жұмыс режимдері мен жылулық өңдеу параметрлерін таңдау пиктограмма түймелерінің көмегімен жүзеге асады, ал жарықдиодты дисплейлер таңдалған және ағымдағы параметрлері көрсетіп тұрады.

Бағдарламалық басқару аппараттың жадынан алдын ала рецептотекаға енгізілген аспаздық бағдарламаларды шақыруға мүмкіндік береді және өзіндік тағамдарды даярлау электрондық рецептураларын тағайындауға болады.

Пайдалану ережелері. Аппаратты қосу алдында жерлендірудің дұрыстығын тексереді, содан соң аппаратты қосады. Жұмыс күні басталған кезде аппаратты жұмыс жасау температурасынан 30...40°C көбірек температураға 10 минуттай қыздырып алған абзал.

Өнімдер салынған қаңылтыр табаларды және функционалды ыдыстарды жұмыс камерасында ауа және бу қоспасы оның айналасында жақсы айналып өте алатындай етіп орналастырады.

Жұмыс күнінің соңында жұмыс аппаратын электр желісінен өшіреді және санитарлық өңдеуді өткізеді.

Электрлік плиталар. Олар тікелей жылытатын әмбебап жылулық жабдықтарға жатады. Плиталар плитаның үстіне қойылатын ыдыста даярыланатын тағамдарды даярлауға, конфорканың тікелей үстінде немесе қуыру шкафында даярланатын тағамдарды пісіруге

пайдаланылады. Электрлік плиталар әр түрлі конструкциялы болуы мүмкін, олардың құрылымы қарапайым болып келеді. Өз арасында габаритті көлеміне, мықтылығына, конфоркаларының пішіні мен санына, қуыру шкафының болуы не болмауына байланысты бөлініп қарастырылады.

Мысалы, секциялық-модульденген ПЭСМ-4ШБ электрлік плитасы төрт тік бұрышты конфоркалар мен плита үстілік ыдыстарды бір-орыннан екінші орынға ауыстыруға арналған борттары бар қуыру шкафынан тұрады. Плитаның корпусы жұмыс жасау беті мен қуыру шкафы бекітілетін қаңқа болып табылады. Жұмыс жасау беті екі блокқа сәйкестендірілген төрт конфоркадан тұрады. Әрбір конфорканың төртпозициялы ауыстырғышы болады, оның көмегімен қыздыру деңгейі реттеліп отырады. Қуыру шкафы – екі темір қораптардан ішкі және сыртқы қораптан тұратын жұмыс камерасы болып табылады. Қораптардың арасы жылу сақтағыш материалмен толтырылған. Қуыру шкафының жылытылуы үшеуден жоғары және астыңғы жағында орналасқан және бөлек қосыла алатын тэндердің көмегімен жүзеге асады. Шкафтағы температура термореттегіштің көмегімен бірқалыпты ұстап тұрады. Плитаның жұмысын басқару және сигнал беру ауыстыштары алдыңғы панельдердің оң жағында орналасқан.

Пайдалану ережелері. Жұмысты бастау алдында жерлендіруді тексереді, плитаның санитарлық және техникалық жағдайын қарайды. Конфоркаларды жұмыс жасау температураларына дейін жекізу үшін ауыстырғыш тұтқаларын қатты қызуына (положение «3») қаратып орнатады. Конфоркаларды қажетті температураға дейін қыздырып алғаннан кейін ауыстырғыштардың тұтқаларын орташа немесе жай қызуға орнатады («2» қызу немесе сәйкес «1») және конфоркаларға плита үстілік ыдыстарды орнатады.

Плиталардың қуыру беті түзу, тегіс, жарықшаларсыз болуы тиіс.

Қыздырылған бетке сұйықтық тигізбеу керек, себебі ол жарықшақтануы мүмкін.

Конфоркалардан жылу жақсырақ өтуі үшін плита үстілік ыдыстың түбі тегіс және конфорканың бетіне тығыз орналасқан болуы керек.

Қуыру шкафын қыздыру үшін үстіңгі және астыңғы қыздырғыштардың ауыстыру тұтқыларын «3» қыздыру жағдайына орнатады, термореттегіштердің лимбтерін қыздырғаннан кейін сәйкес температура белгісіне орнатады және камераны өнімдерге толтыруды жүзеге асырады.

Жұмыс аяқталғаннан кейін плитада конфоркаларды және шкафты өшіреді, плитаны электр желісінен өшіреді. Плита суығаннан кейін конфоркалардың, түпқойманың, қаңылтыр табаның, қуыру шкафының санитарлық тазартуын жүзеге асырады.

Газбен қамтамасыз етілген тамақтану мекемелерінде газ плиталарын орнатады.

20.3. ТОҢАЗЫТҚЫШ ЖАБДЫҚТАРЫ

Тоңазытқыш шкафтары. Азық-түліктерді, жартылай фабрикаттарды және дайын тағамдарды сақтауға арналады. Шкаф салқындатылған камера мен төменгі жағында орналасқан машина бөлімшесінен тұрады. Шкафтың корпусы сырт жағынан жапырақшалы боялған темірмен қапталады, ал іш жағынан жапырқшалы аллюминиймен қапталады. Қаптамалардың арасында жылусақтағыш қабаты орналасқан. Шкафтың алдыңғы жағында тығыздатқышы бар есік орналасқан. Шкафтың ішінде азық-түліктерге арналған сөрелер орналасқан. Булатқыш тоңазытқыш камераның жоғарғы жағында, ал тоңазытқыш герметикалық агрегат машина бөлімшесінде орналасқан. Температураның реле- тетігі тоңазытқыш камераның автоматты түрде жұмыс жасауын қадағалайды.

Пайдалану ережелері. Камераға температурасы қоршаған ортаның температурасынан аспайтын азық-түліктерді орналастырады. Ыстық өнімдер ауаның ылғалдылығын жоғарылаттады, ол булатқышта қырау мен мұздың пайда болуына әкеп соқтырады.

Салынатын азық-түліктердің саны тоңазытқыш камераға арналған нормадан аспауы тиіс. Булатқыштарда қалыңдығы 5 мм асатын қырау(қар тоңы) пайда болған жағдайда компрессорды тоқтатып, камераны азық-түліктерден қырау(қар тоңы) ерігенге дейін босату қажет.

Қырауды булатқыштан пышақпен тазалауға болмайды, себебі, бұл жүйенің саңылаусыздығын бұзуы мүмкін.

Сақтаудың қажетті температуралық режимін қалыптастыру үшін камераның есігін сирек ашқан дұрыс. Белгілі бір уақыт аралығында тоңазытқыш жабдықтарының санитарлық өңделуін және ағымдағы жөндеу жұмыстарын жүргізіп отыру қажет.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Жұмыс жасау қағидаларына байланысты көкөніскескіш машиналар қалай бөлінеді?
2. Еттартқыштың жұмыс жасау қағидалары мен пайдалану ережелерін сипаттаңыз.
3. Фритюрницаны пайдалану ережелерін көрсетіңіз.
4. Шайқау машинасының жұмыс жасау қағидасы неде?
5. Электр плиталарының конфоркаларының қыздырылуы қандай құрылғылармен реттеледі?

**САНИТАРИЯ
ЖӘНЕ ГИГИЕНА
НЕГІЗДЕРІ.
ТАМАҚТАНУ
НЕГІЗДЕРІ I**

**IV
БӨЛІМ**

21. Бөлім - Негізгі санитарлық-эпидемиологиялық нормалар

22. Бөлім - Тамақтану физиологиясы

21 Тарау

НЕГІЗГІ САНИТАРЛЫҚ-ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ НОРМАЛАР

21.1. АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУДІҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Азық- түліктерді аспаздық өңдеу кезінде тағамды даярлау технологиясын, өзге кездескен немесе кездейсоқ шикізат ағымын көздемейтін технологиялық үдерістің реттілігін, **қатаң сақтау қажет.**

Азық-түліктерді өңдеу кезінде технологиялық үдерістің уақытын қысқартқан дұрыс, бұл сапалы тағамның пайда болуына ықпал жасайды.

Санитарлық ережелердің сақталмауы тағамның екінші рет микробтармен тұқымдалуына алып келеді. Осыған байланысты қоймадан шикізатты қабылдап алу кезінде оның сапасы мен стандарт талаптарына и сәйкестігіне ерекше көңіл бөледі. Қабылдар алынып жатқан шикізаттың сапасын органолептикалық әдіспен бағалайды, ал кейде – лабораториялық әдіспен де бағалайды.

21.2. ТАҒАМНЫҢ САПАСЫН БАҚЫЛАУ

Аспаз сапасы жоқ шикізаттың белгілерімен жақсы таныс болуы керек. **Сапасыз тағамдық шикізаттың негізгі белгілері:**

- ескі еттің сыртында шырыш немесе зең басқан сұр – қоңыр түсті кебу қабықшасы болады. Кесілген жерінде жабысқақ, еттің консистенциясы тым жұмсақ, басқан кезде пайда болған ойықша қайта қалпына келмейді, иісі қышқыл. Майы сұрлау түсті және ашыған иісті болады. Сіңірлері сұр түсті, балғын емес құс тұлыбының жұмсарған беті шырыш пен зеңмен қапталған, түсі – ақ - сары түсті сұр бояуы бар. Кескен жеріндегі бұлшықеттері жабысқақ, конситенциясы тым жұмсақ, иісі ашыған иісті;

- Балғын емес салқындатылған балықтың көзі түсіңкі, қабыршағы жабық түсті, шырышпен қапталған болып келеді. Желбезектері жағымсыз иісі бар құба түсті. Сапасыз балықтың қарыншасы ісіңкіреп тұрады, еті сүйектен бөлініп тұрады;
Балғын емес тоңазытылған балықтың көздері түсіңкі, желбезектері жабық түсті және иісі ашыған болып келеді;
- Сапасы жоқ тұздалған балықтың сыртында тотықты бояу, ашыған май иісі болады, еті жұмсақ, сүйектері мен қабықтарынан оңай бөлінеді;
- Сапасыз кілегей жабық сұр түсті болады, консистенциясы созылмалы немесе сулы, аммиак иісті, дәмі қатты қышқыл, ащы болады;
- Сапасыз сүзбе кір сұр түсті болады, консистенциясы жағылғыш, иісі ашыған, көгерген;
- Сапасыз сары май ашық сары – сары түсті, ашыған иісті, өткір дәмге ие болады;
- Сапасыз ұнның ашыған иісі болады, жабық түсті, консистенциясы шашпалы емес, түйірлерімен болады;

Ісіген(бомбаж), шыныдағы консервілерді пайдалануға мүлдем болмайды, себебі олар адам өміріне қауіп төндіреді.

Санитарлық ережелерді сақтау мақсатында шикі және дайын өнімдерді өңдеуді бөлек, арнайы жабдықталған цехтерде өткізеді. Цехтерге бөлінбеген кішігірім кәсіпорындарда шикізат пен дайын тағамдарды бір бөлмеде өндеуге жол беріледі, алайда әр түрлі өндірістік үстелдерде өндейді.

Азық- түліктердің екінші рет микробтармен тұқымдалуын алдын алу үшін олардың салмағын өлшеу үдерісін қабықшасында немесе тарада жүзеге асырады. Азық-түліктерді кәсіпорынның ішінде сәйкес маркерленген («Балық», «Ет», «Көкөністер» және т.б.) жабық тараға салып орнына уыстырады.

Даярланған тағамның сапасы жұмысшының жұмыс орнының, құрылғылар мен жабдықтардың санитарлық жағдайына байланысты болады. Санитарлық ережелер бойынша аспаз жұмыс жасау үдерісі кезінде аспаз дер кезінде жұмыс үстелінен тағамық қалдықтарды, босаған тараны, ыдыстар мен құрылғыларды жинап алып ортыруы қажет. Жұмыс бастар алдында үстелді ылғалды майлықпен сүртіп шығады, жұмыс күнінің аяғында жуушы және дезинфекциялаушы заттармен жуады, ыстық сумен шайыпалады.

Технологиялық үдерістің дұрыс жүргізілуі, шикізатты салу нормаларын сақтау, дайын өнімнің сапасын күнделікті бақылап отыру қажет.

Күнделікті бақылауды әрбір кәсіпорында құрылған бракеражды комиссия жүзеге асырады, ал белгілі бір уақыт аралығында жүргізілетін бақылау 3...6 айда 1 рет санитарлық-гигиеналық және микробиологиялық лабораториялармен жүргізіледі.

Кәсіпорынның бракеражды комиссиясының құрамына: кәсіпорын басшысы(комиссия төрағасы), кәсіптің меңгерушісі, санитарлық қызметкер кіреді. Бракераждың ішіне ас мәзірін зерттеу және тағамдар мен өнімдерге калькуляция жүргізу, дайын өнімнің температурасын анықтау, сапасын органолептикалық бағалау, өнімнің шығарылуын айқындау кіреді. Тағамдардың сапасын олар даярланған жерде осы тағамды даярлаған аспаздың көзінше айқындайды.

Дайын өнімдердің органолептикалық бақылауын келесі көрсеткіштер бойынша жүргізеді: сыртқы көрінісі(пішіні, мөлдірлігі), түсі, консистенциясы, иісі мен дәмі. Осы көрсеткіштерге байланысты тағамдар мен өнімдерге келесі бағаларды береді: «үздік», «жақсы», «айтарлықтай жақсы» немесе «жақсы емес».

Бракеражды комиссияның тексеру нәтижелері бағалау түрінде бракеражды журналарнайды, ол кәсіпорын меңгерушісінде сақталады.

«*Өте жақсы*» бағасын рецепткалар мен даярлау технологиясынаи органолептикалық көрсеткіштері бойынша жауап беретін, сапасы жоғары өнімдерге сәйкес келетін тағамдар мен өнімдерге береді.

«*Жақсы*» бағасын мардымсыз, оңай ретке келетін сыртқы көрінісінің(кесілуі, түсі) немесе дәмінің(мысалы, аздап кем тұздалған) ақаулары бар тағамдар мен өнімдерге береді.

«*Айтарлықтай жақсы*» бағасын маңызды даярлау технологиясындағы ережелер бұзылған, алайда оларды қайта өңдеусіз немесе қайта өңдей отыры, ұсынуға болатын(мысалы, аздап күйіп қалу, пішінінің бұзылуы, тұзы аздау болып қалуы, терең емес жарықтар пайда болғанда ж)не т.б.) тағамдар мен өнімдерге береді.

«*Жақсы емес*» бағасын олардың пайдаланылуына жол бермейтін ақаулары бар тағамдар мен өнімдерге береді(қатты тұздалған, бөтен иісі мен дәмі бар, сәйкес келмейтін консистенция және т.б.).

«Жақсы», «Айтарлықтай жақсы», «Жақсы емес» бағаларын беру кезінде айқындалған ақауларды жақшаның ішінде бағаның артынанша көрсетеді. Дайын тағамның пайдаланылуына тыйым салған жағдайда оны бракеражды журналдың «Ескерпе» бөлімінде көрсетеді.

Сапасы төмен тағамдар мен өнімдерді даярлауда кінәлі адам материалдық және әкімшілік жауапқа тартылады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Сапасы төмен шикізаттың көрсеткіштері қандай болады.
2. Бракераж деген не?
3. Бракеражды комиссияның құрамына кәсіпорында кімдер кіреді?
4. Дайын өнімдердің органолептикалық бағалауын қандай көрсеткіштерге қарап жүргізеді?
5. Бракеражды комиссия тексерісінің нәтижелерін қалай рәсімдейді?

ТАМАҚТАНУ ФИЗИОЛОГИЯСЫ

22.1. АДАМ АҒЗАСЫНДАҒЫ ЗАТ АЛМАСУ ЖӘНЕ ЭНЕРГИЯ ШЫҒЫНЫ

Адам өмірінің қажетті бір бөлігі зат алмасу үдерістері мен энергия шығыны болып табылады. Өмір сүру үдерісі кезінде адам ағзасы дене температурасын бірқалыпты сақтауға, ішкі мүшелердің жұмысына және еңбек үдерістерін орындауға энергия жұмсайды.

Энергияның түзілуі күрделі органикалық заттардың тотығуының нәтижесінде (ағзаның қоректік заттары) түзіледі, олар адам ағзасындағы ұлпадар жасушалар және дене мүшелерінен бастап, одан да қарапайым қосылыстардың құрамына кіреді. Осы қоректік заттардың адам ағзасымен шығындалуы *диссимиляция немесе катаболизм* деп аталады. Диссимиляция үдерісі жылу алмасу мен физикалық еңбек энергияның шығынымен тікелей байланыста болады.

Ағзада бір уақытта күрделі органикалық заттардың қалпына келуі мен пайда болуы қорытылған тағамнан алынатын қарапайым заттардан түзіледі. Ағзадағы қоректік заттардың және энергияның түзілуі мен жинақталуы *ассимиляция* немесе *анаболизм* деп аталады. Ассимиляция үдерісі тағамның құрмына байланысты болады.

Диссимиляция және ассимиляция үдерістері бір уақытта жүріп жатады және олардың ортақ атауы бар – *зат алмасу*, немесе *метаболизм*. Заттардың алмасуы ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералдық заттектеп, дәрумендер мен су алмасуынан тұрады. Зат алмасу энергия шығыны мен тағам құрамымен тікелей байланысты болып табылады.

Адамды оның энергиялық шығындарына сәйкес тамақпен қамтамсыз ету үшін бір тәуліктегі энергия шығынын анықтау қажет.

Ішкі мүшелердің жұмысы мен жылу алмасуға жұмсалатын энергия негізгі алмасу деп аталады. Негізгі алмасу дене салмағына, адамның

жынысы мен жасына байланысты болып келеді. Ересек халықтың дене салмағына, жасы мен жынысына байланысты негізгі алмасу жайлы мәліметтер тамақтану НИИ РАМН жасап шығарылған және 1991 жылы Бас санитар дәрігерімен бекітілген.

Адамның бір тәулікте жұмсайтын энергия шығынын анықтау үшін **дене белсенділігі коэффициенті** енгізілген (ДБК) – бұл адамның барлық өмір белсенділігіне жұмсалатын энергия шығыны мен негізгі алмасу арасындағы қатынас. Бұл коэффициент – еңбек белсенділігіне байланысты халықты белгілі бір немесе өзге еңбек тобына жатқызуда қаралатын негізгі физиологиялық көрсеткіш болып табылады. ДБК тамақтану ИИН АБК – мен жасап шығарылған. Барлығы ер адамдыр үшін бес және әйел адамдар үшін төрт еңбек тобы айқындалған. Әрбір еңбек тобына белгілі бір ДБК сәйкес келеді. Бір тәулікте жұмсалатын энергияны білу үшін негізгі алмасу мөлшерін белгілі бір еңбек тобының ДБК көбейту қажет:

- **I топ** – артықшылығында ой еңбегі жұмысшылары (өте жеңіл дене белсенділігі), ДБК=1,4. Бұл топқа ғылыми қызметкерлер, гуманитарлық мамандық студенттері, педагогтар, диспетчерлер, хатшылар және т.с.с. Жасы мен жынысына қатысты тәуліктік энергия шығыны 1 800...2 450 ккал құрайды.
- **II топ** – жеңіл еңбекпен қамтылған жұмысшылар (жеңіл дене белсенділігі), КФА=1,6. Бұл топқа көлік жүргізушілер, таразыда өлшеушілер, қаптаушылар, медбикелер, санитарлар, қызмет көрсету саласындағы жұмысшылар т.с.с. жатады. Жасы мен жынысына қатысты бір тәуліктегі энергия шығыны 2 100.2 800 ккал құрайды.
- **III топ** – ауырлығы орташа еңбек жұмысшылары (орташа дене белсенділігі), КФА=1,9. Бұл топқа темір ұсталары, білдек жұмысшысы, автобус жүргізушілері, дәрігер – хирургтер, аяқ-киім жасаушылар, химзауыт жұмысшылары, қоғамдық тамақтану жұмысшылары т.с.с. жатады. Жасы мен жынысына байланысты энергия шығыны 2 500.3 300 ккал құрайды.
- **IV топ** – ауыр еңбек жұмысшылары (жоғары дене белсенділігі) КФА=2,2. Бұл топқа құрылыс жұмысшылары, ауыл шаруашылық саласының жұмысшылары, металлургтер және т.с.с. жатады. Жасы мен жынысына байланысты энергия шығыны 2 850.3 850 ккал құрайды;
- **V топ** – ерекше ауыр еңбек жұмысшылары (өте жоғары дене белсенділігі) КФА=2,5. Бұл топқа тауда жұмыс істейдіндер, бетон құюшылар, тас құюшылар, механикаландырылмаған еңбек жүк тасушылары және т.б. жатады.

Тағам адам өмір сүру үдерістерінің барлығына дерлік жұмсайтын энергияның қайнар көзі болып табылады. Тамақта энергия жасырын күйде орналасады және зат алмасу үдерісі кезінде босап шығады. Тамақтағы жасырын энергияның мөлшері **құнарлылығы**, немесе **тамақтың энергетикалық құндылығы** деп аталады. Тәуліктік ас мәзірінің энергетикалық құндылығы тәуліктік энергия шығынына сәйкес келуі қажет, ол килокалориялармен есептеледі.

1 г ақуыздың энергетикалық құндылығы 4 ккал, 1 г майдікі – 9 ккал, 1 г көмірсулардың құндылығы – 4 ккал құрайды. Басқа органикалық заттардың энергетикалық құндылығы есепке алынбайды, себебі онда жасырын энергия болмайды, сондықтан да азық-түліктердің энергетикалық құндылығы олардың құрамындағы ақуыздар, майлар мен көмірсуларға байланысты болады.

Тағамдық азық-түліктердің энергетикалық құндылығы «Ресей азық-түліктерінің химиялық құрамы» анықтамалығында көрсетілген. Азық-түліктердің химиялық құрамы мен оның құрамындағы заттектің 1 г энергетикалық құндылықты біле отырып, энергетикалық құндылық есептеу жолымен анықталады.

19.1 мысал. 100 г майлы сүзбенің энергетикалық құндылығын анықтайық.

Шешімі. «Ресей азық-түліктерінің химиялық құрамы» анықтамалығындағы мәліметтерге сәйкес 100 г сүзбенің ішінде 15 г ақуыздар, 18 г май және 2,8 г көмірсулар бар. Яғни, 100 г майлы сүзбенің энергетикалық құндылығы.

$$4 \times 15 + 9 \times 18 + 4 \times 2,8 = 233 \text{ ккал.}$$

Қарастырылған мысалға қарап келесідей ой түйге болады, тәуліктік ас мәзірінің энергетикалық құндылығын анықтау үшін тағамның құрамындағы барлық азық-түліктердің энергетикалық құндылығын қосу керек.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ

1. Диссимиляция мен ассимиляция деген не?
2. Адамның бір тәулікте жұмсайтын энергиясы қандай факторларға байланысты?
3. Тәуліктік энергия шығынын қалай есептеуге болады?
4. Тағамның энергетикалық құндылығы дегеніміз не?

ТАПСЫРМАНЫ ОРЫНДАҢЫЗ:

1. 150 г «Столичный» салатының құнарлылығын анықтаңыз.

Әдебиеттер тізімі

Анфимова Н.Н. Пісіру / Н.А. Анфимова. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2014 ж.

Барановский В.А. қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру / В.А. Барановский. - Ростов-на-Дону. : Феникс, 2004.

Бутейкис Н.Г. Кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясы / Н.Г. Бутейкис. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2016 ж.

Солин В. П. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы технологиялық жабдық. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2016 ж.

Ковалев Н.И. технологиясы Пісіру / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаеваның. - М.: Іскерлік әдебиет, 2008 ж.

қоректік физиология, микробиология, гигиена және санитария / Матюхина З.П. туралы Матюхина З.П. негіздері. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2015.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерге арналған рецепттер жиынтығы. - М.: Экономика, 1983 ж.

Қоғамдық тамақтану технологияның анықтамалығы. - М.: Колос, 2000.

қоғамдық тамақтандыру / Усов В.В. өндіріс және қызмет көрсету Усов В.В. ұйымдастыру. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2015.

Мазмұны

Кіріспе.....	4

І Б Ө Л І М ШИКІЗАТТАРДЫ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ПРОЦЕСТЕРІ

1 тарау. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу.....	8
1.1. Көкөністерді өңдеудің негізгі талаптары.....	8
1.2. Түбірлік дақылдар мен картоптарды біріншілік өңдеу.....	9
1.3. Қырыққабаттық және пиязды көкөністерді біріншілік өңдеу.....	17
1.4. Жемісті көкөністерді бастапқы өңдеу.....	21
1.5. Дәмдеуіш көктерді және салатқа, тісбасарларға арналған көкөністерді бастапқы өңдеу.....	22
1.6. Тураманы салу үшін көкөністерді дайындау.....	24
1.7. Көкөністер мен саңырауқұлақтардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімі мен шарттары.....	24
1.8. Саңырауқұлақтарды өңдеу.....	26
2 тарау. Балықты өңдеу.....	28
2.1. Шикізаттың мінездемесі.....	28
2.2. Балықты бастапқы өңдеу.....	30
2.3. Балықтардан жартылай фабрикаттарды дайындау.....	39
2.4. Балық қалдықтарын өңдеу, оларды қолдану, Балықты өңдеу кезіндегі қалдықтар.....	44
2.5. Сапаға талап қою. балық жартылай фабрикаттарын сақтау мерзімі мен жағдайы.....	45
2.6. Теңіз өнімдерін өңдеу.....	46
3 тарау. Етті өңдеу.....	50
3.1. Шикізатқа мінездеме.....	50
3.2. Етті механикалық аспаздық өңдеу.....	51
3.3. Сиыр жарты етін мүшелеу және сүйектен етті сылап алу.....	53
3.4. Қой, ешкі және бұзау етін бөліктерге бөлу.....	56
3.5. Шошқа етін бөліктерге бөлу.....	58
3.6. Еттен жартылай фабрикаттарды дайындаудың жалпы тәсілі.....	59
3.7. Сиыр етінен жартылай фабрикаттар.....	60
3.8. Қой етінен және шошқа етінен жартылай фабрикаттар.....	62
3.9. Шабылған жартылай фабрикаттарды дайындау.....	64

3.10. Жабайы жануарлар мен торайларды өңдеу.....	67
3.11. Сорпалық өнімдер мен сүйектерді өңдеу.....	69
3.12. Сапасына талап қою. Ет жартылайфабрикаттардың жағдайы және сақтау талаптары.....	71

4 тарау. Ауылшаруашылық құстарды, жабайы құстарды және үй қояндарын өңдеу.....

4.1. Шикізатқа мінездеме.....	73
4.2. Құстар, жабайы құстар және үй қояндарын өңдеу.....	74
4.3. Жартылай фабрикаттарды дайындау.....	76
4.4. Құстардан және жабайы құстардан сорпа өнімдерін өңдеу.....	80
4.5. Сапасына қойылатын талап. Жартылай фабрикаттарды сақтау мерзімдері және жағдайы.....	81

ІІ БӨЛІМ ЖЫЛУМЕН ӨНДЕУ. ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ БЕРУ

5 тарау. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу.....

5.1. Жылумен өңдеудің негізгі әдістері.....	84
5.2. Қосалқы және құрамдасқан жылумен өңдеу тәсілдері.....	88
5.3. Өнімдерді жылумен өңдеу кезінде болатын процестер.....	90

6 тарау. Сорпалар.....

6.1. Сорпалардың негізгі белгісі.....	93
6.2. Сорпаларды дайындау.....	94
6.3. Асқатықты көжелер.....	97
6.4. Сүтті сорпалар.....	112
6.5. Езбе-сорпалары.....	114
6.6. Мөлдір сорпалар.....	117
6.7. Тәтті сорпалар.....	121
6.8. Салқын сорпалар.....	122
6.9. Жер шарындағы шет мемлекеттердің әйгілі сорпалары.....	124
6.10. Сорпалардың сапасына қойылатын талаптар.....	128

7 тарау. Тұздықтар.....

7.1. Тұздықтардың маңызы.....	132
7.2. Тұздықтар үшін жартылайфабрикаттарды дайындау.....	133
7.3. Етті тұздықтар.....	136
7.4. Балық тұздықтары.....	140
7.5. Саңырауқұлақ тұздығы.....	142
7.6. Сүтті тұздықтар.....	143

7.7. Қаймақты тұздықтар.....	143
7.8. Жұмыртқалы-зәйтүнді тұздық және зәйтүнді қосындылар.....	145
7.9. Тұздықтар және іркілдек.....	148
7.10. Тәтті тұздықтар.....	153
7.11. Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар. Сақтау мерзімі және жағдайы.....	155
8 тарау. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу.....	158
8.1. Көкөніс тағамдарының маңызы	158
8.2. Жылумен өңдеу кезіндегі жүретін процестер.....	159
8.3. Тағам және қайнатылған көкөніс гарнирі.....	163
8.4. Тағам және бөктірілген көкөністер.....	166
8.5. Тағам және бөктірілген көкөністер гарнирі	168
8.6. Тағам және қуырылған көкөністер гарнирі.....	169
8.7. Көмбештелген көкөніс тағамы.....	174
8.8. Саңырауқұлақтан дайындалған тағам.....	178
8.9. Сапаға қойылатын талап. Көкөніс тағамдары мен гарнирдің сақталу мерзімі және шарттары.....	179
9 тарау. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен гарнир және тағам.....	182
9.1. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінен дайындалған тағамның маңызы	182
9.2. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерін қайнатуға дайындық.....	183
9.3. Жарма, бұршақ және макарон өнімдерін жылумен өңдеу кезінде өтетін процестер.....	183
9.4. Жармадан дайындалған тағам.....	184
9.5. Бұршақ тағамы.....	189
9.6. Макарон өнімдерінен дайындалған тағамдар.....	190
9.7. Жарма, бұршақ және макарон өнімдері тағамдар сапасына, сақтау мерзіміне қойылатын талаптар.....	195
10 тарау. Балық және теңіз өнімдерінен тағамдар.....	197
10.1. Балық тағамдарының маңызы.....	197
10.2. Балықты жылумен өңдеу кезіндегі процестері.....	199
10.3. Қайнатылған балықтан тағамдар.....	201
10.4. Буланған балықтан тағам.....	203
10.5. Қуырылған балық тағамы.....	205
10.6. Бұқтырылған балық тағамы.....	208
10.7. Көмбештелген балық тағамы.....	209
10.8. Балық котлеті массасынан тағам	211

10.9. Теңіз өнімдерінен тағам.....	212
10.11. Балық тағамдары сапасына қойылатын талаптар. Шарты және сақтау мерзімі.....	217
11 тарау. Ет және ет өнімдерінен дайындалатын тағамдар.....	219
11.1. Ет тағамдарының маңызы.....	219
11.2. Етті ыстықта өңдеу кезінде өтетін үрдістер.....	220
11.3. Қайнатылған және бұқтырылған еттен тағамдар.....	222
11.4. Қуырылған еттен дайындалған тағамдар.....	225
11.5. Бұқтырылған еттен дайындалған тағам мерзімдері және жағдайы.....	233
11.6. Көмбештелген еттен дайындалған тағам.....	237
11.7. Еттен дайындалған тағам.....	239
11.8. Котлет массасынан дайындалған тағам.....	240
11.9. Сорпалық өнімнен тағам.....	241
11.10. Жабайы жануарлар етінен тағам.....	243
11.11. Ет тағамдары сапасына талаптар. Шарттары және сақталу мерзімі.....	244
12 тарау. Ауыл шаруашылық тағамдары қанатты жабайы құс және қоян.....	246
12.1. Құс, жабайы және қоян етінің маңызы.....	246
12.2. Құс және жабайы құс пен қоянды жылумен өңдеу кезіндегі процестер.....	247
12.3. Қайнатылған және бұқтырылған жабайы құс пен қояннан жасалған тағамдар.....	248
12.4. Жабайы құс және қоян етінен қуырылған тағамдар.....	249
12.5. Жабайы құс және қояннан бұқтырылған тағамдар.....	252
12.6. Жабайы құс және қоянның шабылған етінен тағамдар.....	253
12.7. Жабайы құс және қоян етінің сапасына қойылатын талаптар. Шарттары және сақталу мерзімі.....	254
13 тарау. Жұмыртқа мен сүзбе қосылған тағамдар.....	256
13.1. Жұмыртқадан жасалған тағамдардың маңызы.....	256
13.2. Жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерінің сипаттамасы.....	257
13.3. Жұмыртқаларды жылулық өңдеумен кезінде жүретін өзгерістер.....	258
13.4. Жұмыртқалардан жасалған тағамдар.....	258
13.5. Сүзбеден жасалған тағамдардың маңызы.....	261
13.6. Сүзбені жылулық өңдеу кезінде жүретін үрдістер.....	261
13.7. Сүзбеден жасалған тағамдар.....	262
13.8. Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар мен сақталу мерзімі.....	264

14 тарау. Салқын тағамдар мен дәмтағамдар	266
14.1. Салқын тағамдар мен дәмтатымдар	266
14.2. Гарнирлеуді даярлау	267
14.3. Бутербродтар	268
14.4. Салаттар мен винегреттер	270
14.5. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдар мен дәмтатымдар	275
14.6. Балықтан және балық емес су шикізаттарынан даярланған тағамдар мен дәмтатымдар	276
14.7. Ет пен құстан жасалған тағамдар мен дәмтатымдар	279
14.8. Жұмыртқадан тағам мен дәмтатымдар	282
14.9. Ыстық дәмтатымдар	282
14.10. Салқын тағамдар мен дәмтатымдардың сапасына қойылатын талаптар және сақталу мерзімдері	283
15 тарау. Тәтті тағамдар	286
15.1. Тәтті тағамдардың маңызы	286
15.2. Азық-түліктерді алдын-ала дайындау	287
15.3. Табиға жемістер, жидектер және жемісті көкөністер	288
15.4. Компоттарды даярлау	289
15.5. Желе тәтті тағамдары	291
15.6. Шайқалған кілегей және балмұздақ	294
15.7. Ыстық тәтті тағамдар	295
15.8. Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын тағамдар және сақталу мерзімдері	297
16 тарау. Сусындар	299
16.1. Сусындардың маңызы	299
16.2. Шайлар	299
16.3. Кофе, какао, шоколад	300
16.4. Салқын сусындар	303
17 тарау. Қамырдан жасалған аспаздық бұйымдар	305
17.1. Қамырдан жасалған өнімдердің маңызы	305
17.2. Шикізаттың ерекшеліктері және дайындалуы	306
17.3. Қамырды ашыту әдістері	307
17.4. Қамырды классификациялау	309
17.5. Қамырды илеу және пешке пісіру кезінде жүретін үрдістер	309
17.6. Ашытқы қосылған қамырды даярлау технологиясы	310
17.7. Ашытқымен жасалған қамыр өнімдерін пешке пісіру және бөлшектеу	314

17.8. Ашытқы қосылған қамырдан жасалған өнімдер	
17.9. Құймақша мен оладийлерге арналған қамыр	
17.10. Ашытқысыз қамыр және одан жасалған өнімдер	317
17.11. Фарштар мен салқындыларды даярлау	325
17.12. Әрлеу жартылайфабрикаттары	326
17.13. Калориясы төмендетілген тағамдар	329
17.14. Қамырдан жасалған өнімдердің сапасына қойылатын талаптар. Сақтау жағдайлары мен мерзімдері	329

ІІІ БӨЛІМ

ӨНДІРІС ПЕН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ. ТЕХНИКАЛЫҚ ЖАБДЫҚТАУДЫҢ НЕГІЗГІ ТҮРЛЕРІ

18 тарау. Жұмыс орнын ұйымдастыру	332
18.1. Жұмыс орнын ұйымдастыру	332
18.2. Құрал-саймандар және олардың пайдаланылуы	333
19 тарау. Асхана ыдысы, аспаптары және үстелді жабдықтау	335
19.1. Асхана ыдысы	335
19.2. Үстелді жабдықтау	339
20 тарау. Технологиялық жабдықтардың негізгі түрлері	341
20.1. Механикалық жабдықтар	341
20.2. Жылулық жабдықтар	345
20.3. Тоңазытқыш жабдықтары	349

ІV БӨЛІМ

САНИТАРИЯ ЖӘНЕ ГИГИЕНА НЕГІЗДЕРІ. ТАМАҚТАНУ НЕГІЗДЕРІ

21 тарау. Негізгі санитарлық-эпидемиологиялық нормалар	352
21.1. Азық-түліктерді аспаздық өңдеудің ережелері	352
21.2. Тағамның сапасын бақылау	352
22 тарау. Тамақтану физиологиясы	356
22.1. Адамағзасындағы зат алмасу және энергия шығыны	356
22.2. Тағамның энергетикалық құныдылығы	358
Әдебиеттер тізімі	359

Оқу басылымы

Солдатенкова Инна Александровна

Тағамдарды аспаздық дайындау және сапасын бақылау

Оқулық

Редакторлары *И. В. Могилевец, М.Е.Омар.*

Компьютерлік беттеу *Р. Ю. Волкова*

Корректорлары *С.Ю. Свиридова, Л. В. Гаврилина*

Баспа. № 101117152. Қол қойылды 7.06.2017. Формат 60*90/16

Гарнитура «Балтика». Бумага офсетная. Офсетті.

Шартты баспа. 24,0 (в т.ч. 1,0 цв. вкл.).

Тираж 1 000 экз. Тапсырыс №

ООО «Академия» баспа орталығы. www.academia-moscow.ru

129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29

Санитарлы-эпидемиологиялық қорытынды № РОСС ки.АД44.И01603 31.05.2017 ж. Ульяновск

Баспа Үйіне басылды