

Н.В.ЧУКАНОВА

«АСПАЗШЫ» КӘСІБІНЕ ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ

ЖҰМЫС ДӘПТЕРІ

төрт бөлімді

3-бөлім

«Білім беруді дамытудың федералдық институты» федералды мемлекеттік автономды мекемесі «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша алғашқы кәсіптік білім беру бағдарламаларын жүзеге асыратын білім беру мекемелеріндегі оқу үдерісінде пайдалану үшін оқу құралы ретінде ҰСЫНЫЛҒАН

*Пікірдің тіркеу нөмірі 420;
12 желтоқсан 2011 ж*

4-ші басылым, стереотипті



Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2016

ӨОЖ 641.55(075.32)
КБЖ 36.997ші722
Ч-88

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

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

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

Аударманы «Delta Consulting Group» ЖШС жүзеге асырды, заңды мекенжайы: Астана қ., Иманов көш., 19,

«Алма-Ата» БО, 809С, телефоны: 8 (7172) 78 79 29, эл. поштасы: info@dcg.kz

Пікір беруші —

Л.П. Озерова РФ еңбегі сіңген мұғалімі, Мәскеу қ. «№ 22 экономикалық-технологиялық колледжі» АКББ МББМ арнаулы пәндер оқытушысы

Чуканова Н.В.

Ч-88 «Аспазшы» кәсібіне өндірістің үйрету: 4 бөл. тұратын жұмыс дәптері — 3 бөлім: орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған оқу құралы/ Н.В. Чуканова. — 4-ші басылым, стер. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2016. — 48 б.

ISBN 978-601-333-113-3

ISBN 978-5-4468-3028-2

Жұмыс дәптері «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешенінің бір бөлігі болып табылады. 3-бөлімде салқын тағамдар мен басытқылар, ет пен балықтан жасалынған ыстық тағамдар қарастырылады.

Сұрақтар мен тапсырмалар, соның ішінде салқын тағамдар мен басытқыларды, ет пен балықтан жасалынатын ыстық тағамдар дайындау технологиясы бойынша теориялық білімді бекітуге бағытталған практикалық тапсырмалар, мәселелер, рецептуралар және тиімді кеңестер бар.

Оқу құралы ОКББ ФМБС сәйкес «Аспаз, кондитер» пәнаралық курстарды меңгеру кезінде пайдаланылуы мүмкін.

Орта кәсіптік білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӨОЖ 641.55(075.32)
КБЖ 36.997ші722

Оқу басылымы

Чуканова Нина Васильевна

«Аспаз» мамандығын өндіріске оқыту

Жұмыс дәптері

Төрт бөлімнен тұрады

3-бөлім

Оқу құралы

4-ші басылым, стереотиптік

Редакторы *Н.В.Шувалова*. Техникалық редакторы *О.Н.Крайнова*
Компьютерлік беттеу: *Р. Ю. Волкова*. Корректоры *Т.Н.Чеснокова*

ISBN 978-601-333-113-3
ISBN 98-5-4468-3028-2 (ч. 3)
ISBN 978-5-4468-3030-5

© Чуканова Н. В., 2012
© «Академия» білім беру-баспа орталығы, 2012
© Безендіру. «Академия» баспа орталығы, 2012

Құрметті оқушы!

Осы жұмыс дәптері «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешенінің бөлігі болып табылады.

Жаңа буынның оқу-әдістемелік кешендері өзіне жалпы білім беретін және жалпы кәсіби білім беретін, сондай-ақ кәсіби модульдерді меңгеруді қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі әрі инновациялық оқу материалдарын қосады. Әр жинақ жалпы және кәсіби құзырларды, тіпті жұмыс берушінің талаптарын есепке ала отырып меңгеру үшін қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту мен бақылаудың құралдарынан тұрады.

Оқу басылымдары электрондық білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстар интерактивті жаттығулары мен тренажерлары бар теориялық және практикалық модульдер, мультимедиялық нысандар, интернеттегі қосымша материалдар мен ресурстарға сілтемелерден тұрады. Оларға сөздік пен оқу үдерісінің негізгі параметрлері: жұмыс уақыты, бақылау және іс-тәжірибелік тапсырмалардың орындалу нәтижелері тіркелетін электронды журнал қосылған. Электронды ресурстар оқу үдерісіне жеңіл кіріктіріле алады әрі түрлі оқу бағдарламаларына бейімделуі мүмкін.

Жұмыс дәптерінің 3-бөлімінде келесі тақырыптар қарастырылған:

- 1) салқын тағамдар мен басытқылар;
- 2) балықтан пісірілген тағамдар;
- 3) еттен пісірілген тағамдар.

Қарастырылып отырған тақырыптар өзіне түрлі бағдардағы тапсырмаларды орындауды қосады: сұрақтарға жауап беру, сұрақтар мен тестілік тапсырмаларға жауап таңдау, тағам пісірудің технологиялық тізбектілігін толықтыру, технологиялық операциялар тізбектілігін құрастыра отырып әрі болған кемшіліктер мен жақсы нәтижелерді талдап тағам пісіру бойынша практикалық жұмыс орындау, оқылған теориялық материалдардан алынған білім арқылы мәтіндер мен жеке сөйлемдерді толықтыру, азық-түлікпен жұмыс кезіндегі жеке бас гигиенасы ережелері мен механикалық және электр құрылғыларымен жұмыс кезіндегі қауіпсіздік талаптарын сақтау, тағам пісіру және оның сапасы т.б. бойынша біліммен толықтыру.

Жұмыс дәптері студенттердегі танымдық қызметтің жетілуіне, өз-өзін талдау дағдыларын қалыптастыруға көмектеседі.

САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАР

1.1. БУТЕРБРОДТАР ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Көрсетілмеген бутерброд түрін атаңыз.



Жай	Нан мен май, оның үстіне шұжық немесе ірімшік, не сүрленген ет, не балық, не консервілер.
Құрмалас	Нан мен май, оның үстіне дәмі мен түсі сәйкес келетін екі-үш тағам түрі.
	Нан мен май, балық пен нан.

2. Келесі мәтінді толықтыр.

Бутербродқа арналған тағамдар нан бетіне _____ салынуы керек, нан беті тегіс әрі балғын болуы тиіс. Иісі мен дәмі _____ .
 _____ цехында жұмыс істей отырып жеке бас _____ ережелерін қатаң сақтау қажет. .

Пышақты берерде жүзін _____ қаратып, ал ұшын _____ қарату керек.

3. Іс-тәжірибелік жұмысты орындаңыз: бутербродтардың бірнеше түрін әзірлеңіз.

1.1 және 1.2 кестені толтырыңыз.

1.1 кесте. Бутербродтарды әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

1.2 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Балалар ертеңгілігіне дайындайтын бутерброд суретін салыңыз.

5. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Бутербродтарды _____ және _____ түрінде ұсынады. Ет және балық өнімдерін _____, _____, жұмыртқа бөліктерімен, зәйтүн жемісі, тәтті _____ толықтырылады.

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

1.2. ШИКИ КӨКӨНІСТЕРДЕН САЛАТ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: БАЛҒЫН ҚИЯР, ҚЫЗАНАҚ, ПИЯЗ, ШАЛҒАМНАН ӘЗІРЛЕНГЕН САЛАТ

1. «Көктем» салатын әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Қияр мен шалғамды тілімдеп немесе домалақтап кесіңіз → салатсалғышқа салыңыз → _____ → көк пияз себіңіз → қайнатылған жұмыртқа домалақтарымен безендіріңіз

Рецептурасы, г: көк салат — 292, шалғам — 215, қияр — 250, көк пияз — 125, жұмыртқа — 2,5 дана, қаймақ — 200. Шығымы — 1 000.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Салатқа арналған көкөністер ұқыпты туралып, _____ салынуы керек,
_____ безендірілуі тиіс. Көкөніс консистенциясы _____.

Дәмі, иісі және түсі — қолданылатын өнімдерге сәйкесінше.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: балғын көкөністерден салат әзірлеңіз.

1.3 және 1.4 кестелерін толтырыңыз.

1.3 кесте. Балғын көкөністерден салат әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

1.4 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Салқын тағамдар мен басытқыларды әзірлеу кезінде неліктен санитарлық ережелерді қатаң сақтау қажет? _____

5. Ұсынылатын салқын тағамдар мен басытқылардың температурасы қандай болу керек? _____

6. Салатқа қашан тұздық салған жөн? _____

7. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Салаттарды _____ және _____ тағамдарына қосымша гарнир ретінде қолдануға болады.

Баға _____ Оқытушы қолы _____

1.3.

ПІСКЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН САЛАТ ӘЗІРЛЕУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: ЕТ САЛАТЫ

1. Ет салатын әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Сиыр немесе майлы емес шошқа етін суға қайнату → суыту → ұзыншақ тілімдерге кесу → еттің ұсағын жұқа тілімдерге кесу → картоп, тұздалған қиярды тілімдеп кесу → _____ → дәміне келтіру → салатсалғышқа үйіп салу → үстінен ет тілімдерін салу → қызанақпен, қиярмен, қайнатылған жұмыртқа бөліктерімен безендіру.

Рецептурасы, г: піскен сиыр еті — 30, суға піскен картоп — 40, балғын немесе тұздалған қияр — 38, жұмыртқа — $1\frac{23}{8}$ дана, консервіленген краб — 6, майонез — 30, «Южный» тұздығы — 8, салат — 8. Шығымы — 150.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Сыртқы түрі: ет өнімдері жсіңішке, жалпақ тілімдерге _____ туралуы керек. Піскен _____ және _____ қияр тілімделе туралады. Ет пен картоп консистенциясы - _____, қияр - _____, қытырлақ. Дәмі — пайдаланылатын өнімдерге сәйкесінше.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: ет салатын дайындаңыз.

1.5 және 1.6 кестесін толтырыңыз.

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

1.6 кесте. Балғын көкөністерден салат әзірлеу

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Рецептуралар жинағын қолдана отырып «Столичный» салатының 20 порциясын әзірлеуге қажет өнім көлемін (брутто) есепте.

5. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Ұсынар _____ салатты _____, _____ немесе тұздық құю керек.

Баға _____ Оқытушы қолы _____

1.4. ВИНЕГРЕТ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Көкөніс винегретін әзірлеу технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Аршылмаған картоп, қызылша, сәбізді суға қайнату → суыту, тазалау, тілімдеп не текшелеп кесу → шалқан пиязды жартылай сақиналы етіп турау → ашытқан қырыққабатты суынан сығып, турау → барлық көкөністі (қызылшадан басқа) салат тұздығымен араластыру → _____ → қызылшаны араласқан көкөністерге қосу → салатсалғышқа салу.

Рецептурасы, г: картоп — 210, қызылша — 50, сәбіз — 100, шалқан пияз — 150, ашытқан қырыққабат — 150, тұздалған қияр — 150, салаттарға арналған тұздық не өсімдік майы — 100. **Шығымы** — 1 000.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Көкөністер _____ не _____ туралуы керек. Түсі _____ немесе _____. Дәмі — ашты, пайдаланылған өнімдерге сәйкес. Қайнатылған көкөністер _____ консистенцияда болуы керек, ал тұздалған — _____, қытырлақ.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: винегрет әзірлеу.

1.7 және 1.8 кестелерін толтырыңыз.

1.7 кесте. Винегрет әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Винегреттің басқа салаттардан айырмашылығы? _____

5. Бутерброд түрлерін атаңыз. _____

6. Салаттарды безендіруге қандай өнімдерді пайдаланады? _____

7. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Винегретті _____, ет, _____, тұздалған балық қосып әзірлеуге болады.

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

1.5. САЛҚЫН БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ МЕН БАСЫТҚЫЛАРЫН ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: ГАРНИРЛІ МАЙШАБАҚ, МАРИНАД АСТЫНДАҒЫ ҚУЫРЫЛҒАН БАЛЫҚ

1. Гарнирлі майшабақ әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Майшабақтың сүйексіз етін дайындау → ет тілімдерін астаушаға салу → _____ → көк-сөкпен және қайнатылған жұмыртқамен безендіру → салатқа арналған тұздық құю.

Рецептурасы, г: майшабақ (филе) — 35, жұмырт — ¹/₄ дана, гарнир — 75, тұздық — 15. **Шығымы** — 135.

2. Маринад астындағы қуырылған балық әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Балықты сүйектен тазалау → порциялық бөліктерге турау → _____ → салқындатылған маринад құю → қуыру шкафында әзірлікке жеткізу → суыту көк-сөк, көк пияз, зәйтүн жемісімен безендіру.

Рецептурасы, г: балық (филе) — 90, шалқам пияз — 5, өсімдік майы — 5, маринад — 75, көк пияз — 13, дәмдеуіштер. **Шығымы** — 160 г.

3. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Маринад астындағы ет тілімдері _____ түсті болуы керек; консистенциясы _____; дәмі мен иісі _____.

Майшабақ еті ұқыптап туралуы керек, гарнирі — текшелермен туралып, әдемілеп қойылуы керек. Көкөністерді кезектеп қою _____.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: гарнирлі майшабақ және маринад астындағы қуырылған балық әзірлеу.

1.9 және 1.10 кестені толтыру

1.9 кесте. Гарнирлі майшабақ және маринад астындағы қуырылған балық әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Есепті шығарыңыз.

1-шарт. Рецептуралар жинағын қолдана отырып «Гарнирлі майшабақ» тағамының 25 порциясын әзірлеуге қажет өнім көлемін (брутто) есепте.

Ш е ш і м і : _____

2-шарт. Аталған өнімдер жиынтығы бойынша тағам атауын анықтаңыз: қайнатылған балық, лимон, ақжелкен, сәбіз, балық тоңбасы, гарнир, тұздық.

Жауап: _____

6. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Балықты қуырмас бұрын, оған _____ сөлін шашыратып алу қажет.

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

1.6. ЕТТЕН ЖАСАЛАТЫН САЛҚЫН ТАҒАМДАР МЕН БАСЫТҚЫЛАР ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: СИЫР ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН СІЛІКПЕ, БАУЫРДАН ЖАСАЛҒАН ПАШТЕТ ¹

1. Сиыр етінен жасалған сілікпе әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Қосалқы өнімдерді дайындау → ыдысқа салу → суық су қую (1 кг қосалқы өнімге 2 л) → _____ → қайнап бітуге 1 сағ. қалғанда тұз, бұршақ бұрыш, лавр жапырағы, шикі тамырсабақтарды салу → қайнаған қосалқы өнімдерді сорпадан аламыз, суыту → үлкен емес етіп турау, тоңазытқышта сақтау → сүйекті сорпаға салып тағы 2 сағат қайнату → сүзу, майын алу.

→ етпен араластыру → қайнату → ұсақ туралған сарымсақ қосу → _____ → толық қатқанша 7 — 8 сағат қалдыру.

2. Бауырдан жасалатын паштет әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Бауыр, сәбіз және пиязды қуыру → шошқа шпигін ұсақтап турау → _____ → көкөніс қосып, жартылай әзір болғанша қуыру → бауырды қосу → тұз бен бұрышын себу → әзір болғанша қуыру → суыту → _____ → сүт пен сорпа қосу → сары май қосу (жұмсартылған) → араластыру → үгу → қалыпқа салу → суыту.

Рецептурасы, г: сиыр бауыры — 1 240, сары май — 75, шошқа шпигі — 104, шалқан пияз — 119, сәбіз — 93, жұмыртқа — $\frac{4}{г}$ дана, сүт немесе сорпа — 50. Шығымы — 1 000.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Бауыр паштетінің пішіндері – түрлі, май және _____ безендіру.
Түсі — ашық _____ -дан қара _____ дейін. Дәмі мен иісі, пайдаланған өнімдерге тән, _____ жұпары бар. Консистенциясы — _____, икемді, _____ сыз.

Сиыр етінен жасалған сілікпе сыртқы түрі — _____ кесектері бар жақсы қатқан. Түсі — ашық _____ -дан қара _____ дейін. Консистенциясы желе _____, жұмсақ, ет өнімдерінің _____. Дәмі — _____ жұпары _____ бар сілікпе дайындалған өнім иісіне тән.

Пештен _____ түсіргенде _____ қолдану қажет.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: сиыр етінен сілікпе немесе бауырдан паштет әзірлеңіз.

1.11 және 1.12 кестені толтырыңыз.

1.11 кесте. Сиыр етінен сілікпе (бауырдан жасалған паштет) әзірлеңіз

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Төмендегі мәтінді толықтырыңыз.

Ұсынар алдында сілікпені _____ түсіреді, массасы _____ г. болатын _____ турайды. Тұздалған көкөністер және _____ бар хренмен бір кесектен беріледі.

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ

2.1. ҚАЙНАТЫЛҒАН БАЛЫҚ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Қайнатылған балық әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Жартылай фарикатты дайындау → терісін бетіне қаратып терең табаға салу → _____ → шикі сәбіз, акжелкен, пияз, тұз, лавр жапырағын қосу → қайнату → 5—10 мин әлсіз отта қайнату (85 — 90 °С) → тарелканы жылыту → гарнирін салу → қасына балықты салу → «Польский» тұздығын тұздық құйғышқа құю.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Қайнатылған балық: сыртқы түрі — омырылмаған балық, _____, картоп _____ сақтаған. Тұздық тұздыққұйғышта ұсынылды; балық пен картоптың түсі— _____; Дәмі мен иісі — дәмдеуіштер қосылған қайнатылған балыққа тән; балық консистенциясы — _____, бірақ болбыр емес, картоп ұсақ.

Балықтан _____ әзірлей отырып, жүзбеқанаттарын абайлап _____ керек.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: «Польский» тұздығымен берілетін қайнатылған балық әзірлеп, тағамды ұсынуға безендіріңіз.

2.1 және 2.2 кестелерді толтырыңыз.

2.1 кесте. «Польский» тұздығымен қайнатылған балық әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Немі жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Аталған балық түрлерінің қайсысы қуыруға жақсы (астын сыз):

треска, навага, палтус;
кета, горбуша, кефаль.

5. Қайнатылған балықтың әзірлігін қалай тексеруге болады? _____

6. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Қайнату кезінде балықтың түсін, пішінін және _____ сақтау үшін сірке суын қосады (1 л суға 10 мл). Піскен балықты сорпада сақтайды және _____ мин бойы сақтайды..

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

2.2. НЕГІЗГІ ТӘСІЛІ ҚУЫРУМЕН БАЛЫҚ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ; ЖАСЫЛ МАЙЫ БАР ҚУЫРЫЛҒАН БАЛЫҚ; «ДОНСКИЕ» ЗРАЗДАРЫ

1. Негізгі тәсілі қуырумен балық әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты дайындау → тұз, бұрыш себу → _____ → майы қызған табаға салу → екі жағын қуыру → 5 — 7 мин 250 °С температурасында қуыру

болғанша ұстау → тарелканы жылыту → гарнир салу → қасына балықты салу.

2. Жасыл май қосылған қуырылған балық әзірлеудің технологиялық операцияларының тізбектерін нөмірлеп шығыңыз:

- _____ түйрегішті алып тастау;
- _____ майдан суырып алу;
- _____ беті жылтырағанша қуыру;
- _____ қызған майға балықты салу;
- _____ пішіні сегізге ұқсас жартылайфабрикатты дайындау;
- _____ балықты қуыру шкафында әзір болғанша ұстау;
- _____ гарнир салу;
- _____ тұздық сауытта тұздық беру (томат);
- _____ балық бетіне жасыл май кесегін орналастыру.

3. «Донские» зраздарын әзірлеудің технологиялық операцияларының тізбектерін нөмірлеп шығыңыз:

- _____ шыжып тұрған майда қуыру;
- _____ зраздарды пішіндеу;
- _____ балықтық котлеттік масса әзірлеу;
- _____ қуыру шкафында әзір болғанша ұстау;
- _____ тұздық сауытта томат тұздығын беру;
- _____ гарнир жанына 1 — 2 зразды қою;
- _____ тарелкаға гарнир салу.

4. Келесі мәтінді толықтыр.

Жасыл майы бар қуырылған балықтың сыртқы түрі: балық сүйексіз және терісіз болуы керек, порциялық кесегі _____ түрінде, _____ қапталған, бірақ күймеген, гарнир қасына салынуы керек, _____ — тұздықсауытта беріледі; дәмі мен иісі — қуырылған балыққа тән; консистенциясы — балық, шырынды, қабықшасы жұмсақ.

«Донские» зраздарының сыртқы түрі: өнім _____ пішінінде, жарылмаған, қызара піскен _____; дәмі мен иісі — балыққа тән; консистенциясы — өнім _____, жұмсақ.

Негізгі тәсілмен қуырылған балықтың сыртқы түрі: балықтың сырты _____, бірақ күймеу керек, _____ тұздықсауытта беріледі; түсі — ақшыл _____ беткі жағында қоңыр _____; дәмі мен иісі — қуырылған балыққа тән; балық консистенциясы _____, бірақ шашыраңқы емес.

Шыжғырылған майға балықты ақырын, майдың _____ болдырмас үшін абайлап түсіреді.

5. Практикалық жұмысты орындаңыз: негізгі тәсілмен қуырылған немесе «Донские» зраздарын әзірлеңіз.

2.3 и 2.4 кестелерін толтырыңыз.

2.3 кесте. Негізгі тәсілмен қуырылған балықты әзірлеу («Донские» зраздарын)

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

2.4 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

6. Балықтың қандай жартылайфабрикаттарын шығғырылған май және негізгі қуыру тәсілімен әзірлеу үшін пайдаланады? _____

7. Қуыру кезінде ненің арқасында балықтың құнарлығы артады?

8. Салқын тағамдар әзірлеуге арналған балықты қандай майға қуырады? _

9. Шыжғырылған майға қуыру қалайша қуырудың негізгі тәсілінен ерекшеленеді?

10. Келесі сөйлемді толықтыр.

Шыжғырылған майға қуырылған балық, _____ шыжғырылған май иісін болдырмау үшін оны қайта-қайта _____.

«Жасыл май қосылған қуырылған балық» тағамына ұсынылатын домалақ _____ болуы керек.

Баға _____ Оқытушы қолы _____

2.3. ҚАМЫРҒА ОРАП ПІСІРГЕН БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫН ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ, СҮТ НЕМЕСЕ ҚАЙМАҚ ТҰЗДЫҒЫМЕН ОРЫСША «ҚАМЫРҒА ОРАП» ПІСІРІЛГЕН БАЛЫҚ

1. Картоппен орысша «қамырға орап» пісірілген балық әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толтыру.

Картопты қабығымен пісіру → суыту → тазалау және турау (домалақтап не тілімдеп) → сүт не қаймақ тұздығын дайындау → ірімшікті ұсақтап үгу → балықты сүйектен арылтып, терісімен турау → табаға май жағып, тұздықтың бір бөлігін құю → ортасына балықты салу → _____ → үстіне домалақтап туралған картопты шашырата салу → қалған тұздықты құю → үгілген ірімшікті үстіне себу → еріген сары майды бүрку → 15 — 20 минуттай қуыру шкафында ұстау → 3 — 5 минуттай пеште қыздыра отырып әзірлеуге жеткізу → босату.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Орысша картоппен қыздырып пісірілген балықтың сыртқы түрі: —
үстінде _____ қабыршақ, қою тұздық; консистенциясы —
_____ ; балық пен картоптің дәмі.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: «Картоппен орысша «қамырға орап»
пісірілген балық тағамын әзірлеңіз.

2.5 және 2.6 кестелерін толтырыңыз.

2.5 кесте. Картоппен орысша «қамырға орап» пісірілген балық» тағамын әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

2.6 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Есепті шешіңіз.

Шарты. Егер қалдықтар 51 % құрайтын болса, 80 кг теңіз алабұғасын тазалау кезінде шыққан қалдықты анықтаңыз.

Шешімі. _____

Баға _____ Оқытушы қолы _____

2.4. БАЛЫҚ КОТЛЕТ МАССАСЫНАН ЖАСАЛЫНАТЫН ТАҒАМДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Балық котлеттерін әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Балық котлет массасын дайындау → _____ → ұнтакқа аунату → қуыру → қуыру шкафында әзір болғанша ұстау → босату.

2. Балық тефтелиін әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Балық котлет массасын дайындау → тефтели жасау → табаға салу → негізгі тәсілмен қуыру → _____ → 10—15 минуттай бұқтыру → босату

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Балық котлеттері _____ сақтау керек, _____ болмауы тиіс, өте ұсақталған және араласқан массада құралуы қажет. Беті _____ жақсылап _____ болуы тиіс. Консистенциясы — _____, жұмсақ

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: котлеттер мен балық тефтелиін әзірлеп, ұсынуға безендіріңіз.

Кестені толтырыңыз. 2.7. және 2.8.

2.7 кесте. Балық котлеттерін (тефтели) әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

2.8 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Балық котлеттік масса құрамына қандай негізгі компоненттер құрайды?

6. Балықтан жасалынған дайын тағамдардың жарамдылық мерзімі қандай?

7. Қуырылған балықпен берілетін гарнир түрлерін атаңыз.

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

ЕТ ТАҒАМДАРЫ

3.1. ГАРНИРІ БАР АСЫЛҒАН ЕТ ӨЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Асылған етті әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Етті асуға дайындау (массасы – 2 кг) → суды қайнату → етті салу → суды қайнауға жылдам жеткізу → _____ → 90 °С температурада қайнатпай пісіру → дайын болғанға 30 — 40 мин. қалғанда сәбіз, пияз, ақжелкен салу → 10—15 мин. қалғанда тұз, лавр жапырағын қосу → дайын болғанша пісіру → массасы 50, 70, 100 г болатын порциялық кесектерге тет талшығына көлденең кесу, үстінен ыстық сорпа құю.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Асылған ет тағамдары жұқалап ет талшықтарына _____ туралуы тиіс, беті — кеппеген. Ет түсі — ашық _____ – қою_____. Консистенциясы — _____, шырынды. Дәмі шамалы тұзды, _____ осы түріне сәйкес иісі бар.

Электр еттартқыш және басқа да электр құрылғыларымен жұмыс кезінде _____ ережелерін қатаң түрде сақтау керек.

_____ пештен түсірерде беті ашық болғанда _____ қолданыңыз, қақпақты тек _____ ашыңыз.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: асылған сиыр етін әзірлеңіз.

3.1 және 3.2 кестелерін толтырыңыз.

3.1 кесте. Асылған сиыр етін әзірлеңіз

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.2 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Төмендегі тест тапсырмаларының дұрыс жауаптарын көрсетіңіз және 3.3 кестені толтырыңыз.

- 2 кг етті асу үшін қанша су қажет, л:
 - 1 — 1,5;
 - 2 — 3;
 - 4.
- Еттің әзірлігін қалай тексереміз:
 - аспаздық инемен тесіп;
 - пышақпен кесіп?
- Асу кезінде ет қанша салмағын жоғалтады, %:
 - 50;
 - 20;
 - 40.
- Сиыр етіне қандай тұздық беріледі:
 - ақ;
 - қызыл.

5. *Шошқа етіне қандай тұздық беріледі:*

- а) ақ;
- б) қызыл.

6. *Қой етіне қандай тұздық беріледі:*

- а) ақ;
- б) қызыл.

3.3 кесте. Тест тапсырмаларына (сұрақтарға) жауап

Тест тапсырмасы (сұрақ) нөмірі	1	2	3	4	5	6
Дұрыс жауап						

5. **Келесі сөйлемді толықтырыңыз.**

Жауырын бөлігінің жұмсақ еті мен жиек етті _____ бұрын,
_____—нен _____ қажет және орау керек.
Баға _____ Оқытушының қолы _____

3.2. ПОРЦИЯЛЫҚ КЕСЕКТЕРМЕН ҚУЫРЫЛҒАН ЕТТІ ӨЗІРЛЕУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Аталған қуырылған порциялық тағамдардың қайсысы тек сиыр етінен жасалынады (астын сыз):

бифштекс, филе, лангет, натуралды котлеттер, эскалоп, антрекот, карлық кәуап?

2. Натуралды котлеттер әзірлеудің технологиялық операцияларынын сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты дайындау → тұз бен бұрыш себу → _____ → босату (гарнир, қасында — ет шырыны құйылған сүйекке папильотка қадалған котлета)

3. **Келесі мәтінді толықтырыңыз.**

Еттің порционды натуралды кесектерінің бетінде _____ қабыршақты болуы тиіс. Сүйек тұзу кесілген және тазартылған. Консистенциясы — _____, бифштекстерде, филе и лангеттерде — _____, шырынды, басқа өнімдерде — аса шырынды болмауы да мүмкін.

Етті қызған табаға _____ қою қажет. _____ пеш бетіне түспеуіне жол бермеу қажет.

4. **Практикалық жұмысты орындаңыз:** шошқа етінен жасалған натуралды котлетті әзірлеңіз.

3.4 және 3.5 кестелерін толтырыңыз.

3.4 кесте. Шошқа етінен жасалған натуралды котлетті әзірлеңіз.

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.5 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Төмендегі тест тапсырмаларының дұрыс жауаптарын көрсетіңіз және 3.6 кестені толтырыңыз.

1. *Ростбиф қандай жылулық өңдеуден өтеді:*
 - а) пісіреді;
 - б) негізгі тәсілмен қуырады;
 - в) шыжғырылған майға қуырады;
 - г) булайды;
 - д) бұқтырады?
2. *Натуралды котлетті шошқа етінің қай бөлігінен кесіп алады:*
 - а) қабырға сүйектері бар төстіктен;
 - б) қабырға сүйектері жоқ төстіктен;
 - в) жауырын бөлігінен?

3. *Натуралды котлет қалыңдығы құрайды, см:*

- а) 1,5 — 2;
- б) 1 — 1,5;
- в) 2,5 — 3.

3.6 кесте. Тест тапсырмалары мен сұрақтарына жауап

Тест тапсырмасы (сұрақ) нөмірі	1	2	3
Дұрыс жауап			

6. Келесі сөйлемді толықтыр:

Еттің _____ және _____ сақтау үшін, оны тек ұсынар алдында қуырады.

Баға _____ Оқытушы қолы _____

3.3. ҰСАҚ ТУРАЛЫП ҚУЫРЫЛҒАН ЕТТІ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Аталған ұсақ туралып әзірленетін тағамдардың қайсысы тек қой етінен жасалынады (астын сыз):

бефстроганов, қуырдақ, кәуап, кавказдық кәуап?

2. Бефстрогановты әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты дайындау → жақсы қыздырылған май жағылған табаға салу → тұз, бұрыш себу → араластыра отырып, 3 — 5 мин. аясында қуыру → _____ → «Южный» тұздығын қосу → қайнату → босату (бефстрогановты ыдысқа салып, көкпен себеміз, гарнирді жеке береміз — пісірілген, қуырылған картоп, фри)

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Тілімнің пішіні _____ сәйкес болуы қажет. Консистенциясы — _____, шырынды, сіңір мен қабықтан таза. Дәмі мен иісі — қуырылған еттің, себілген дәміне тән.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: бефстрогановты әзірлеңіз.

3.7 және 3.8 кестелерін толтырыңыз.

3.7 кесте. Бефстрогановты әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.8 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Қуырдақ рецептурасында жіберілген қателікті табыңыз:

Рецептурасы, г: сиыр еті — 162 или шошқа еті — 129, немесе қой еті — 166, немесе бұзау еті — 180, ерітілген мал майы — 10, гарнир — 150. **Шығымы** — 250.

6. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Ұсақ туралып жасалынатын тағамдарды әзірлеу кезінде ет жұмсақ әрі _____ болуы үшін оны жақсы _____ қыздырылған табаға _____ см қалыңдықпен салу керек.

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

3.4. ПОРЦИОНДЫҚ БӨЛІКТЕРМЕН ҚАПТАЛЫП ҚУЫРЫЛҒАН ЕТТІ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Аталған қақталған етті тағамдардың қайсысын сиыр етінен әзірлейді (астын сыз):

шницель, котлеттер, жаншылған ет, ромштекс?

2. Ромштекс әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтыр.

Жартылайфабрикаты дайындау → майы бар қыздырылған табаға салу → _____ → қуыру шкафында әзір болғанша пісіру → босату (күрделі гарнир, қасында — үстіне сары май құйылған ромштекс)

3. Келесі мәтінді толықтыр.

Еттен жасалған ұнға қақтап қуырылған тағамдар _____ пішінде болуы қажет. Өнімнің бетіндегі _____ түсі ашық _____ ашық дейін болуы қажет, ал өнім _____ тегіс жабылған. Дәмі — шамалы _____. Консистенциясы — _____, татымды, қытырлақ қабықшасымен.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: ромштекс әзірлеңіз.

3.9 және 3.10 кестелерін толтырыңыз.

3.9 кесте. Ромштекс әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.10 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Қақталған өнімдерді қуыру кезінде және натуралды порциондық кесек қуыру кезінде болатын шығындар? _____

6. Келесі сөйлемді толықтыр.

Еттен жасалған өнімдердің _____ дайындығын _____ бетіне көпіршіктердің шығуымен белгіленеді. .

Баға _____ Оқытушы қолы _____

3.5. БҰҚТЫРЫЛҒАН ЖӘНЕ НАҚЫШТАЛҒАН ЕТ ӨЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Аталған бұқтырылған ет тағамдарының қайсысы тек сиыр етінен әзірленеді (астын сыз):

Бұқтырылған ет, нақышталған ет, қышқыл-тәтті тұздықтағы сиыр еті?

2. Бұқтырылған етті әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты дайындау → тұзбен сылау, бұрыш себу → қабыршақ пайда болғанша қуыру → терең табаға салу → _____ → томат пюресі мен пассерленген көкөністерді қосу → 1,5 — 2 сағ. әлсіз отпен бұқтыру → бұқтылып бітерге 15— 20 мин қалғанда лавр жапырағы, домалақ бұрыш қосу → суыту, порцияға бөлу → қалған сорпаға қызыл тұздық қайнату → босату (гарнир жанында)

3. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Бұқтырылған еттің түсі _____ болуы тиіс; консистенциясы — _____, дәмі мен иісі — _____ және дәмдеуіштердің.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: бұқтырылған сиыр етін әзірлеңіз.

3.11 және 3.12 кестелерін толтырыңыз.

3.11 кесте. Бұқтырылған сиыр етін әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.12 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Ромштекс, шницель, жаншылған котлеттерді қандай гарнирмен береді?

6. Келесі сөйлемді толтырыңыз.
 _____ бірге бұқтырылған ет, өте _____ әрі шырынды болып келеді.

3.6. ПАЛАУ, ГУЛЯШ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Гуляш әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Етті салмағы 20 – 30 г текшелеп кесу → майы қызған табаға 1 – 1,5 см қалыңдықпен салу → тұз бен бұрыш себу → қытырлақ қабықша пайда болғанша қуыру → терең ыдысқа ауыстырып салу → _____ → пассерленген томат пюресін қосу → 1 —1,5 сағ бұқтыру → езілген қызыл пассеровкан қосу → пассерленген пияз, домалақ бұрыш, лавр жапырағын қосу → 25 — 30 мин бойы бұқтыру → босату (гарнир, қасында — көк себілген гуляш)

Рецептурасы, г: сиыр еті — 162 немесе шошқа еті — 129, немесе қой еті — 150, еріген малдың майы — 7, шалқам пияз — 24, томат пюресі — 15, ұн — 5, гарнир — 150. Шығымы — 325.

2. Палау әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Салмағы 20-30 г болып текшелеп кесілген етті қуырамыз → шұңғыл ыдысқа ауыстыру → ыстық сорпа немесе су құю → пассерленген томат пюресін, сәбіз және пияз қосу → _____ → жартылай дайын болғанша бұқтырып қуыру шкафында аяқтаймыз → босату (ыдысқа салып, үстіне ұсақ туралған көк-сөк салу)

Рецептурасы, г: қой еті — 150, немесе сиыр еті — 162, не шошқа еті — 129, күріш — 67, маргарин — 15, шалқам пияз — 18, сәбіз — 19, томат пюресі — 15. Шығымы — 275.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Гуляш _____ пішінін сақтап қалу керек. Консистенциясы — _____. Түсі қою қызылдан _____ дейін.

Палау. Бұқтырылған еттің түсі _____ болуы тиіс. Күріші — жұмсақ _____. Дәмі шамалы _____. Егер палау _____ қосып дайындалса, онда ұсақ _____ болмауы қажет.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: гуляш немесе палау әзірлеңіз.

3.13 және 3.14 кестелерді толтырыңыз.

3.13 кесте. Гуляш немесе палау әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.14 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Немі жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау:_____

5. Натуралды қуырылған ет тағамдарын ұсынарда немен тұздықтайды?

6. Бифштексті ұсынудың қандай түрлерін білесіз?_____

7. Кәуапті қалай қуырып ұсынады?_____

8. Бір порцияда қанша кесек кәуап болуы тиіс?_____

9. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Палау _____ болуы үшін, _____ ботқасын әзірлеу үшін құятындай _____ құю қажет.

Етті даярлау алдында шамалы _____ сумен жуған дұрыс, сонда _____ және _____ тез кетеді.

Баға _____ Оқытушы қолы _____

3.7. КӨМЕШТЕЛГЕН ЕТТІ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1. Ет қосылған картоп көмешін әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Картопты пісіру → ұғу → маргарин, шикі жұмыртқа салып, фаршты араластыру → _____ → дайын болғанша аз суда бұқтыру → еттартқыштан өткізіп, пассерленген пияз, тұз бен бұрыш қосу → картоп массасын екіге бөліп → бір бөлігін табаға салу → _____ → қалған бөлігін фаршқа қосып, теңестіріп, кептірілген нан сеуіп, май шашып қою → босату (үстіне май, қызыл немесе томат тұздығын құю)

2. Ет пен күріш қосылған голубцы әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Шикі етті еттартқыштан өткізу → қайнаған күріш және пассерленген пиязбен араластыру → тұз, бұрыш, ақжелкен қосу → араластыру → дайындалған қырыққабат жапырақтарына фаршты салу → цилиндр пішінге келтіре орау → май жағылған табаға салу → қуыру шкафында қуыру → _____ → қуыру шкафында көмештеу → босату (1 порцияға 2 голубцы; көк-сөк салу, тұздық құю)

Рецептурасы, г: балғын қырыққабат — 218, сиыр еті — 164, күріш — 13, шалқан пияз — 33, май — 10, тұздық — 125. Шығымы — 427.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Голубцы _____ пішінінде болуы тиіс. Консистенциясы — _____, шырынды. Тұздықтың _____ жол берілмейді.

Көмеш бетінде _____ болуы керек, ет консистенциясы — _____, _____ құрғауына жол берілмейді. Түсі — ашық - _____.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: голубцы немесе ет қосылған картоп көмешін әзірлеңіз.

3.15 және 3.16 кестелерін толтырыңыз.

3.15 кесте. Ет қосылған картоп көмешін әзірлеу (голубцы)

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.16 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Рецептуралар жинағын қолдана отырып (№2 баған), «Пияз тұздығындағы сиыр еті көмеші» тағамының екі порциясын әзірлеу үшін қажет өнімдерді көрсетіңіз.

6. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Ет ерекше болуы үшін бұқтырмас бұрын оны шамалы _____.

Баға _____ **Оқытушы қолы** _____

3.8. НАТУРАЛДЫ ШАБЫЛҒАН ЕТ МАССАЛАРЫНАН ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (БИФШТЕКС)

1. Шабылған бифштекті әзірлеудің технологиялық операциялар сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты дайындау → май салынған қызған табаға салу → 150—180 °С температурасында екі жағынан қуыру → _____ → босату (күрделі гарнир, қасында бифштекс)

Рецептурасы, г: сиыр еті — 109, шошқа шпигі — 12,5, сүт — 6,67, ұнтақ бұрыш — 0,04, тұз — 1,2, малдың майы — 7, гарнир — 150. **Шығымы** — 220.

2. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Бифштектің) қабыршағы болуы тиіс,)-сыз, үсті және жиектері тегіс. Дәмі—шамалы тұзды, иісі _____. Кескен тұстағы түсі — ашық- немесе қою- _____. Консистенциясы — _____ біркелкі.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: шабылған бифштекті әзірлеу.

3.17 және 3.18 кестелерін толтырыңыз.

3.17 кесте. Шабылған бифштекті әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.18 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Төмендегі тест тапсырмаларының дұрыс жауаптарын көрсетіңіз және 3.19 кестені толтырыңыз.

1. **Тұтқырлықты арттыру үшін котлеттік массаға не қосады:**

- а) крахмал;
- б) нан;
- в) ұн.

2. **Котлет жасау кезінде қосылатын су мен сүт мөлшері етке қатысты қанша пайызды құрайды, %:**

- а) 30—35;
- б) 80—89;
- в) 55 — 60.

3. **Қуыру тілімдерінің қалыңдығы қандай болуға тиіс, см:**

- а) 3;
- б) 2;
- в) 4?

3.19 кесте. Тест тапсырмалары мен сұрақтарына жауап

Тест тапсырмасы (сұрақ) нөмірі	1	2	3
Дұрыс жауап			

5. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Қуырмас бұрын _____ бифитексті ұнға да _____.

Баға _____ **Оқытушының қолы** _____

3.9. КОТЛЕТТІК МАССАДАН ЖАСАЛЫНАТЫН (КОТЛЕТТЕР, КҮРІШТІ ТЕФТЕЛИ) ТАҒАМДАР

1. Котлет әзірлеудің технологиялық операциялардың сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты дайындау → майы бар қыздырылған табаға котлеттерді салу → қытырлақ қабықша пайда болғанша қуыру → _____ → босату.

2. Күрішті тефтели технологиялық операциялардың сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты дайындау → табаға бір қатарға тізу → қуыру → қуырылған тефтелилерге тұздық құю → _____ → босату.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Тефтелидің _____ етіне сәйкес дәмі мен иісі болуы тиіс. Түсі — қою- _____, тілімінде — _____. Консистенциясы _____, шарлар диаметры бірдей. Тұздық _____, жылтыр.

Котлеттер пішінін сақтау керек және жұқа _____. Беті — _____-сыз және сызатсыз, қытырлақ _____ жабылған. Дәмі — шамалы _____, наның дәмінсіз, иісі _____. Консистенциясы _____, шырынды, біркелкі.

3. Практикалық жұмысты орындаңыз: котлет әзірлеңіз.

3.20 және 3.21 кестелерін толтырыңыз.

3.20 кесте. Котлет әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.21 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

4. Рецептуралар жинағын қолдана отырып (№2 баған), «Майлы тұздық астындағы биточка» тағамының екі порциясын әзірлеу үшін қажет өнімдерді көрсетіңіз.

5. Келесі сөйлемді толықтырыңыз.

Котлетті ұсынар кезде _____ үстіне немесе жанына тұздық құяды: қызыл, _____, красный с луком и корншондар мен пиязы бар қызыл, томат, _____, пиязды қаймақты.

Баға _____ Оқытушы қолы _____

3.10. ҚҰС ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ. ҚАЙНАП ПІСКЕН, ҚУЫРЫЛҒАН ТАУЫҚ, ТАУЫҚ ЕТІНЕН КОТЛЕТТЕР

1. Қайнап піскен құс етінен жасалған тағамдар әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Құсты дәмдеуіштермен өңдеу → ыстық суға салу → қайнату → _____ → пияз, тұз, ақтамыр қосу → ыстықты азайту → әзір болғанша пісіру → суыту → порцияларға шабу (саны мен жұмсақ етінен екі кесектен)

2. Астаналық шницель әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикаттарды дайындау → май салынып қыздырылған табаға салу → _____ → қуыру шкафында піскенше әзірлеу ^ босату күрделі гарниры бар крутонымен

Рецептурасы, г: тауық — 272, бидай наны — 37, жұмыртқа — / дана, сары май — 20 + 10, гарнир — 150. **Шығымы** — 290.

3. Құс етінен жасалатын шабылған котлеттердің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Котлеттік массаны дайындау → _____ → пішінге келтіру → қақтау → қуыру → қуыру шкафында піскенше әзірлеу → босату.

4. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Котлет түсі ашық - _____. Консистенциясы — _____, шырынды, жұмсақ. _____ дәмі болмау керек.

Шницельдің _____ қабықшасы болуы тиіс. Дәмі — _____, шырынды.

Консистенциясы — _____ қытырлақ қабықшасы бар. Қақтау

Қайнап піскен құс етінің түсі сұрдан ашық - _____ .

Консистенциясы — _____ , шырынды. Дәмі — шамалы _____, күйік дәмінсіз.

5. Практикалық жұмысты орындаңыз: астаналық шницельді әзірлеу.

3.22 және 3.23 кестелерін толтырыңыз.

3.22 кесте. Астаналық шницельді әзірлеу

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.23 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Нені жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

6. Астаналық шницельді әзірлеу үшін қандай қақтауды қолданады? _____

7. Киевтік котлеттерді ұсынған кезде қандай гарнир беріледі? _____

8. Құстың жұмсақ етінен әзірленген тағамды сақтауға бола ма? _____

9. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Астаналық _____ оның үстіне консервіленген жеміс-жидектер және гүл ретінде суытылған _____ қойылады.

_____ пісірген кездегі алынған сорпаны _____ әзірлеу үшін қолдануға болады.

Баға _____ Оқыту қолы _____

3.11. СУБӨНІМДЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫ ӘЗІРЛЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: ҚАЙНАП ПІСКЕН ТІЛ; ТҰЗДЫҚТА БҰҚТЫРЫЛҒАН БАУЫР,

1. Қайна піскен тілді әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Тілді даярлау (сиыр) → ыстық суға салу → қайнату → шикі сәбіз, ақжелкен, пияз қосу → 2 — 3 сағат қайнату → қайнап пісе бастағанда тұздау → терісін сыдыру → порцияға бөлу → сорпаға салып, қайнату → босату.

Рецептурасы, г: сиыр тілі — 126 немесе қой — 143, не шошқаның — 127, сәбіз — 4, шалқан пияз — 4, ақжелкен — 3, гарнир — 150, тұздық — 75. **Шығымы** — 300.

2. Тұздықта бұқтырылған бауырды әзірлеудің технологиялық операцияларының сызбасын толықтырыңыз.

Жартылайфабрикатты даярлау → қуыру → _____ → 15 — 20 мин. бұқтыру → босату.

Рецептурасы, г: сиыр бауыры — 127 немесе қой, немесе шошқа — 119, бидай ұны — 5, еріген малдың майы — 7, тұздық — 75, гарнир — 150. **Шығымы** — 300.

3. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

Тұздықта бұқтырылған бауырдың дәмі мен иісі — бауырға тән. Бауырдың түсі қою - _____ дан, тұздықтың — ашық- _____. Консистенциясы — _____.

Қайнап піскен тілдің дәмі мен иісі — тілге тән. Түсі — _____. Консистенциясы — _____.

4. Практикалық жұмысты орындаңыз: Қайнап піскен тілді немесе тұздықта бұқтырылған бауыр әзірлеу.

3.24 және 3.25 кестелерін толтырыңыз.

3.24 кесте. Қайнап піскен тілді әзірлеу (тұздықта бұқтырылған бауыр)

Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың суреттемесі

3.25 кесте. Орындалған жұмысты талдау

Қол жетілген нәтиже	Қандай нәтиже ойдағыдай болмады	Негізгі жетілдіруіміз қажет

Орындалған жұмысты өзіндік бағалау: _____

5. Көрсетілген тағамдарға қандай гарнирлар беріледі?

Тағамдар

Гарнирлер

Қайнап піскен ми

Қуырылған ми

-

Ми фри

6. Келесі мәтінді толықтырыңыз.

*Егер қайнатуға тұздалған тіл қолданылса, онда оларды суға салып қайнатады.
Бауырды _____ болмайды, себебі ол _____ болып кетеді.*

Баға _____ Оқытушының қолы _____

Тест тапсырмалары мен сұрақтарына жауап

3-тарау, 3.1 бөлімше

1 — б; 2 — а; 3 — в; 4 — б; 5 — б; 6 — а.

3-тарау, 3.2 бөлімше

1 — б; 2 — а; 3 — в.

3-тарау, 3.8 бөлімше

1 — б; 2 — а; 3 — б.

Әдебиеттер тізімі:

Анфимова Н. А. Аспаздық / Н. А.Анфимова. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014.

Матюхина З. П. Азық-түліктік өнімдердің тауартануы/ З.П. Матюхина. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2015.

«Аспаз» мамандығын өндіріске оқыту: 4 бөл. — Ч. 3. Салқые тағамдар мен басытқылар, ет және балық ыстық тағамдары / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2014.

Тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы: қоғамдық тамақтану мекемелері үшін/ авт.-құрамы. А. И.Здобнов, В. А. Цыганенко. — К.: Арий; М.: Лада, 2008.

Фатыхов Д. Ф. Саудада, қоғамдық тамақтануда, тұрмыста және ұсақ бизнестегі азық-түліктік өндірісте еңбек қорғау / Д. Ф. Фатыхов, А. Н. Белехов. — М.: «Академия» баспа орталығы, 2009.

Алғысөз.....	4
1-тарау. Салқын тағамдар мен басытқылар.....	5
1.1. Бутербродтар әзірлеу технологиясы.....	5
1.2. Шикі көкөністерден салат әзірлеу технологиясы: балғын қияр, қызанақ, пияшаламнан әзірленген салат.....	7
1.3. Піскен көкөністерден салат әзірлеу технологиясы: ет салаты.....	8
1.4. Винегрет әзірлеу технологиясы.....	10
1.5. Салқын балық тағамдары және басытқыларын әзірлеу технологиясы: гарнирлі майшабақ, маринад астындағы қуырылған балық.....	12
1.6. Еттен жасалатын салқын тағамдар мен басытқылар әзірлеу технологиясы: сиыетінен сілікпе, бауырдан жасалған паштет.....	13
Глава 2. Балық тағамдары.....	16
2.1. Қайнатылған балық әзірлеу технологиясы	16
2.2. Негізгі тәсілмен қуырылған немесе «Донские» зраздарын.....	17
2.3. Қамырға орап пісірген балық тағамдарын әзірлеу технологиясы, сүт немесе қаймақ тұздығымен орысша «қамырға орап» пісірілген балық	20
2.4. Балық котлет массасынан жасалынатын тағамдарды әзірлеу технологиясы	22
Глава 3. Ет тағамдары	25
3.1. Гарнирі бар асылған ет әзірлеу технологиясы.....	25
3.2. Порциялық кесектермен қуырылған етті әзірлеудің технологиясы.....	27
3.3. Ұсақ туралып қуырылған етті әзірлеу технологиясы.....	29
3.4. Қақталып порциондық бөліктермен қуырылған етті әзірлеу технологиясы....	31
3.5. Бұқтырылған және нақышталған ет әзірлеу технологиясы.....	32
3.6. Палау, гуляш әзірлеу технологиясы	34
3.7. Көмештелген етті әзірлеу технологиясы.....	36
3.8. Натуралды шабылған ет массаларынан тағам әзірлеу технологиясы (биштекс)38	
3.9. Котлеттік массада жасалынатын (котлеттер, күрішті тефтели) тағамдар.....	39
3.10. Құс етінен жасалған тағамдарды әзірлеу технологиясы. Қайнап піскен қуырылған тауық, тауық етінен котлеттер.....	41
3.11. Субөнімдерден жасалған тағамдарды әзірлеу технологиясы: қайнап піскен тітұздықта бұқтырылған бауыр.....	43
Тест тапсырмалары мен сұрақтарына жауап	46
Әдебиеттер тізімі	47