

Кәсіби білім
Н.А.Анфимова

АСПАЗДЫҚ

оқулық

«Білімді дамыту федералдық институты»
Федералдық мемлекеттік мекемесімен бастапқы
кәсіби білім бағдарламасын жүзеге асырушы білім
беру мекемелерінің оқу үрдісінде пайдалану
мақсатында ұсынылған оқулық
Рецензияның тіркеу нөмірі 147
28 сәуір 2009 жыл. ФГУ «ФИРО»

11-басылым, стереотипті



«Академия» баспа орталығы 2016

ӘОЖ 613.295(075.32)
КБЖ 36.99я722 А736

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@dcg.kz

Пікір берушілер:

Педагогика ғылымдарының кандидаты,

Жеңіл өнеркәсіп пен қызметтерді қамтамасыз ету әдістемелік зертхана меңгерушісі *М.В. Андреева*
Мәскеу аспаздық қауымдастығының президенті, Ресей халықаралық туризм академиясы профессоры
Т.Н. Шарова

№3 Арнайы технологиялар қызмет саласы Мәскеу колледжінің оқытушысы *Т.В. Шарко*

Анфимова Н.А.

Аспаздық: орта кәсіптік білім беру мекемелері студенттеріне арналған оқу құралы
А736 /Н.А.А. Анфимова. — 11 -стер. баспа— М.: Баспа орталығы «Академия», 2016. — 400 б.
ISBN 978-601-333-184-3 (каз.)
ISBN 978-5-4468-3305-4 (рус.)

Оқу құралы «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жинағының бөлігі болып табылады.

Шикізатты өңдеудің, жартылай өнімдер мен аспаздық өнімдерді дайындаудың әдістері мен әдістері сипатталған. Азық-түлік өнімдерінің азық-түлік құнының сипаттамасы қарастырылады. Жеке тағам мен аспаздық өнімдердің рецептурасы, сондай-ақ жартылай дайын және дайын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар келтірілген. Материал технологиялық схемалармен, кестелермен, жеке қабылдау тәсілдерімен және дайын тағамдармен суреттеледі.

Оқу құралы ФГОС СПО сәйкес «Аспаздық, кондитер» мамандығының кәсіби циклына кіретін пәнаралық курстарды меңгеру үшін қолданылуы мүмкін.
Орта кәсіптік білім беретін оқу орындарының студенттеріне арналған.

ӘОЖ 613.295(075.32) КБЖ 36.99я722

© Анфимова Н.А., 2007
© «Академия» Оқу-баспа орталығы, 2016
© Безендіру. «Академия» баспа орталығы, 2016

ISBN 978-601-333-184-3 (каз.)
ISBN 978-5-4468-3305-4 (рус.)

Құрметті оқырман!

Бұл оқулық «Аспаз, кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жинақтың бір бөлігі.

Қазіргі оқу-әдістемелік жинақтарға жалпы білім беру және кәсіби білім пәндерін, кәсіби модульдерді оқып үйренуге мүмкіндік жасайтын дәстүрлі және инновациялық оқу материалдары кіреді. Әрбір жинақта жалпы және кәсіби құзыреттіліктерді игеруге қажетті, әрі жұмыс беруші жақтың талаптарын есепке ала отырып жасалған оқулықтар мен әдістемелік оқу құралдары, оқыту және бақылау амалдары топтастырылған.

Оқулық басылымдары электрондық білім ресурстарымен толықтырылып отырады. Электрондық ресурстарда интерактивті жаттығулар, тренажерлермен жабдықталған теориялық және практикалық модульдер, мультимедиялық объектілер, интернет желісіндегі қосымша мәліметтер мен ресурстарға қажетті сілтемелер бар. Онда оқу үдерісінің негізгі параметрлері көрсетілген электрондық журнал және терминологиялық сөздік те бар: жұмыс уақыты, бақылау жұмысы мен практикалық тапсырмалардың жүзеге асқан кездегі нәтижесі. Электрондық ресурстар оқу үдерісіне оңай сапталады әрі алуан түрлі оқу бағдарламаларына да бейімделе жұмыс жасай береді.

Аспаздық – тағам дайындау өнері.

Тағам дайындау – адам баласының тыныс-тіршілігіндегі атқарылатын жұмыстың ең ежелгі саласы. Көптеген ғасырлар бойы адам баласы тамақты өңдеу және даярлауда үлкен тәжірибелер жинақтады.

Нарықтық экономика жағдайындағы қоғамдық тамақтану мәдениетінің дамуы аталмыш саланың қайта құрылуымен қатар келе жатыр.

Өндірістің заманауи технологиялар негізінде мамандандырылуы, жаңадан шыққан құралдармен жабдықталуы, түскі ас жиынтығының толассыз механикаландырылған желілері, жылытудағы жаңа мүмкіндіктерге толы жылу аппараттары, электрондық-санау техникасының пайдаланылуы аспаздың жұмысын айтарлықтай жеңілдетіп, тағамның пайдалы коректік заттарын жоғалтпай аз шығынмен тез дайын болуына жол ашты.

Қазіргі кезде әр түрлі меншіктегі қоғамдық тамақтану мекемелер желісі дамып келеді, қонақтарға қызмет көрсету мәдениеті өсіп, ұлттық асүйдің ерекшеліктеріне де айрықша көңіл бөлінуде. Жеке мекемелердің кең желісі тамақтануды мәдени тынығумен қатар алып жүруге мүмкіндік тудырып отыр.

Дүниежүзінде тамақтану саласына деген қызығушылық жыл санап артып жатыр. Ғылым азық-түліктердің бір-бірімен үйлесім табуы, бөлек тамақтану, тағамдық қоспалар, балалар және емдәм (диета) тамақтануы мәселелерімен айналысуда.

Орыс аспаздары ұлттық асүйдің дәстүрлерінен ажырамай, оларды пір тұта сақтап келеді, бұл аспаздардың кәсіби шеберлігінің негізі десек те қателеспейміз.

Қазіргі асүй мәзірінің тамыры тереңде, сонау Ежелгі Грекия және Рим елдерінде жатыр.

Парос аралындағы ежелгі гректер дәрігер Эскулапқа арнап ескерткіш тұрғызды. Қасынан оның адал көмекші қыздары: денсаулық жебеушісі – Гигиенаны және асүй өнерінің құдайы – Кулинаны бейнелеген. Халық Кулинаға оныншы муза атағын берген екен. Содан римдіктер музаны Кулинария, яғни, аспаздық деп атап кетіпті.

Аспаздық дәмді және сапалы әрі барлық пайдалы заттары сақталған тағамды даярлаудың технологиялық үдерісін зерттейді.

Дайын тағамның сапасы пайдаланылған шикізатқа тікелей байланысты болады:

Шикізат – жартылай фабрикаттар мен аспаздық өнімдерді дайындауға арналған тағамдық өнім.

Жартылай фабрикат – ішінара аспаздық сұрыптаудан өткен, бірақ әлі қолдануға болмайтын, одан әрі өндеуді қажет ететін тағамдық өнім немесе бірнеше тағамдық өнімдер жиынтығы.

Дайын тағам - жеуге жарамды болғанға дейінгі аспаздық өндеуден өткен, бірақ үлестіру, безендіруді қажет ететін тағамдық өнімдердің жиынтығы.

Аспаздық бұйымдар – дайын болғанға дейінгі аспаздық өндеуден өткен, бірақ кішігірім өндеуді: жылытуды, үлестіруді және безендіру жұмыстарын қажет ететін тағамдық өнімдердің жиынтығы.

Технологиялық үдеріс – бұл шикізатты механикалық және жылулық өңдеу тәсілдерінің дәйектелген тізбегі, оның нәтижесінде жартылай фабрикат, аспаздық бұйым және тағам пайда болады.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары шығаратын аспаздық өнім мемлекеттік стандарт талаптарына сай, тағамдар мен аспаздық бұйымдар рецептілерінің жинағы, санитарлық-эпидемиологиялық ережелерді сақтау технологиялық картасы бойынша даярлануы қажет.

Нарықтық экономиканың ерекшелігі бәсекелестіктің болуында.

Қазіргі кезде, әдетте, бәсекелестік өнім мен көрсетілетін қызмет сапасына байланысты болады. Оған дұрыс жүргізілген ғылыми негіздемесі бар технологиялық үдерістің, шикізаттың табиғи қасиеттерін пайдалана алудың, нәзік талғам мен көркемдік дағдылардың арқасында қолжеткізуге болады.

Қоғамдық тамақтану мекемесінде аспаз ерекше орынға ие. Дайындалатын тағамдардың сапасы оның біліктілігіне, кәсіби дағдыларына, білімі мен рухани қасиеттеріне тікелей байланысты.

Қазіргі таңда аспазға ГОСТ Р 50935—2007 стандарты бойынша келесі талаптар қойылады:

1. Оның орта кәсіби білімі болуы қажет.
2. Жартылай фабрикат, тағамдар және аспаздық бұйым дайындау рецептурасын және технологиясын білуі керек.
3. Тағам мен аспаздық бұйым даярлау кезінде рецептура жинақтарымен, мекеме стандарттарымен, технологиялық картамен жұмыс істей білуі керек.
4. Шикізаттың тауарлық сипаттамасын білуі қажет.
5. Аспаздық өндеудің технологиялық операциялар тізбегінің тәсілдері мен ретін білуі керек.
6. Аспаздық өнімді жасап шығару кезінде санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды, өнімнің сақталу мерзімі мен өткізімін дұрыс сақтауы қажет.
7. Аспаздық өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістерін,

тамақтың және аспаздық өнімнің сапасыздығы белгілерін, дайын аспаздық өнімдегі кемшіліктерді жою әдістерін білуі қажет.

8. Емдік-профилактикалық тамақтану негіздерімен, емдәм (диета) сипаттарымен таныс болуы керек.
9. Технологиялық жабдықпен жұмыс жасау қағидалары мен пайдалану ережелерін білу керек.
10. Жұмыс уақытындағы қауіпсіздік талаптарын білуі және сақтауы қажет.
11. Жұмыс орнындағы еңбекті тиімді ұйымдастырып, жұмысты нақты жоспарлай білуі қажет.
12. Атқарылып жатқан жұмысқа, сеніп тапсырылған материалдық құндылықтардың сақталуына жауапкершілік сезіммен қарау керек.

Нарықтық экономика жағдайындағы қоғамдық тамақтанудың дамуы оқу үдерісінің алдына жаңа міндеттер қоюға талаптандырды. Заманауи талаптарға толықтай жауап беру үшін оқу орнын тәмамдаған маман өз жұмысын тиянақты орындау қажет, сонымен қатар, тапсырыс берушімен жұмыс жасап, технологиялық және экономикалық есептер жүргізіп, өз еңбегін өзін-өзі бақылаумен айналыса білгені абзал.

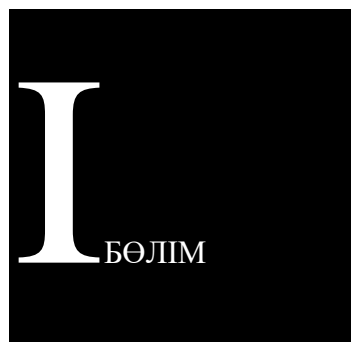
Ұсынылып отырған оқулық білім сапасын жоғарылатуға және еңбек нарығында түлектердің қажеттілігін арттыруға арналған бастапқы кәсіби білім беру мекемелерінде аспаздарды оқытуға бағытталып отыр.

Оқулықта брутто салмағы бойынша, г, 1 порция рецептурасы, «Тағамдар мен аспаздық бұйымдар рецептуралары жинағының»¹ екінші бағаны бойынша көрсетілген.

Тағамдарды дайындау мазмұнында 1,2,3 ... сандары арқылы ингредиенттерді салу реті көрсетілген.

¹ Тағам және аспаздық өнімі рецептурасының жинағы. — М.: Хлебопродинформ, 1996.

ШИКІЗАТТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ



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

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДЫ ӨНДЕУ

1.1. КӨКӨНІСТЕРДІ ӨНДЕУГЕ ҚОЙЫЛАТЫН НЕГІЗГІ ТАЛАПТАР

Адамның тамақтануында көкөністер маңызды рөл атқарады. Олар дәрумендердің қайнаркөзі болып табылады, олар көмірсуларға, минералдық заттарға бай, әсіресе ондағы сілтілік элементтердің маңызы зор (калий, натрий, кальций, фосфор, темір). Олардың арқасында адам ағзасында қышқылдық-сілтілік тепе-теңдік және сұйықтықтардың алмасуы қалыпқа келіп отырады.

Дәмдеуіш, хош иісті, бояуыш заттектер тәбет ашады және аскорыту ферменттерінің бөлінуін тездетіп, аскорыту жүйесін жақсартады.

Кейбір көкөністердің құрамында (сарымсақ, пияз, ақжелкек, шомыр) ауру тудыратын микробтарды жойып, олардың дамуына тосқауыл қоятын ерекше бактерицидті заттек – фиоцидтер бар.

Бүгінде бұлшықет және дене белсеңділігінің айтарлықтай төмендеуінің нәтижесінде адамның тамақтануында көкөністердің алатын орны жоғарғы сатыға шықты. Көкөністер артық салмақтың өсуін азайтады, көптеген ауруларды емдеуде және алдын алуда маңызды рөл атқарады.

Қоғамдық тамақтану мекемелерінде көкөністерді салқын тағам, дәмтатым (закуска), сорпа, тұздық, көкөністен жасалған тағам және көкөніс гарнирін дайындау үшін пайдаланады.

Барлық көкөністер келесі топтарға бөлінеді:

- *түйнек жемістілер* — картоп, жералмұрт (топинамбур), батат (тәтті картоп);
- *тамыр жемістілер*— сәбіз, қызылша, шалқан, тарна, шомыр, шалғам, ақжелкен, ботташық, балдыркөк, ақжелкек;
- *қырыққабаттылар* — ақбас қырыққабаты, қызылқауқанды қырыққабаты, савоя қырыққабаты, брюссель қырыққабаты, гүлдіқырыққабат, брокколи, кольраби;
- *пияздылар* — түйнекті пияз, көк пияз, жалпақ қияқты пияз (порей), сарымсақ;
- *хош иістілер* — аскөк, шығалжың, жебір, насыбайгүл (базилик), майоран, жалбыз;
- *салатты –саумалдық*— салат, қымыздық, саумалдық, қалақай;

- *жемістілер* — қызанақтекес (қызанақ, бұрыш, қабы
-
- Бұршақты бұрыш, баялды), асқабақтекес (асқабақ, кәді, қияр, патиссондар, қарбыз, қауын), бұршақ дәнділер (асбұршақ, фасоль, бұршақтар), дәнділер (қантты жүгері);
- *десерттік* — бөрікгүлдер, қояншөп, рауғаш.

Қоғамдық тамақтану мекемелеріне келіп түсетін көкөністерді мемлекеттік стандарттарға сай санына және сортына қарай тексереді. Ол үшін көкөністердің салмағын өлшеп, алынған деректерді ілеспе құжаттамаларда көрсетілген мағлұматтармен салыстырады, соның нәтижесінде келіп түскен көкөністердің салмағы бойынша нақты есепке алынуы қамтамасыз етіледі.

Сапалық көрсеткіштерді тексеруге үлкен көңіл бөлінеді, себебі, сапасы төмен көкөністерді өңдеу кезінде қалдық саны көбейіп, дайындалған тағамдардың сапасы төмендейді. Көкөністердің сапасын органолептикалық әдіспен анықтайды: түсіне, иісіне, дәміне және консистенциясына бақылау жүргізу арқылы.

Механикалық аспаздық өңдеу реттелген технологиялық операциялардан тұрады: сортқа бөлу және сұрыптау, жуу және кесу.

Сортқа бөлу және сұрыптау белгілі бір тағамдарды даярлауда көкөністерді орынды пайдалануға жағдай жасайды, механикалық өңдеу кезіндегі қалдықтарды азайтады. Сортқа бөлу және сұрыптау кезінде бөтен қоспаларды, шіріген не ұрылған даналарды алып тастайды, көкөністерді көлемі мен сапасына қарай бөледі.

Жуу үдерісін көкөністердің сыртқы қабығынан жер және құм қалдықтарын жою үшін арнайы көкөнісжуғыш машиналарда немесе қолмен жүргізеді. Бұл машиналардың санитарлық жағдайын көтеріп, олардың қолдану мерзімін ұзартады.

Тазалау жұмыстарын тағамдық құндылығы төмен бөлшектерін алып тастау мақсатында көкөніс тазалайтын машиналар арқылы немесе қолмен жасайды.

Кесу көкөністердің біртегіс жылулық өңдеуден өтуіне жағдай жасайды, тағамдарға сыртқы әсемдік береді және дәмін жақсартады. Көкөністерді механикалық әдіспен немесе қолмен турады. Қазіргі кезде жұмысшылар еңбегінің өнімділігін арттырып, өндіріс шығындарын азайту үшін, мекеменің санитарлық жағдайын жақсарту үшін көкөністерді механикалық аспаздық өңдеу жұмыстарын ірі кәсіпорындарда жүргізуді және көкөніс жартылай фабрикаттарымен толық даярлау кәсіпорындарын қамтамасыз етуді көздейді.

Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеу жұмыстарын көкөніс цехтерінде жүзеге асырады. Ол, әдетте, көкөніс қоймасына жақын жерде орналасады. Бұл

цехтің санитарлық жағдайын сақтауға және көкөністерді жеткізуге кететін шығынды қысқартуға мүмкіндік тудырады.

Көкөніс цехінде механикалық жабдықтар орнатылады – көкөністерді жууға, тазалауға және кесуге арналған машиналар, сонымен қатар, механикалық емес жабдықтар – өндірістік үстелдер, ванналар, көкөністерді сақтауға арналған дүкеншелер, көкөністерді тазалауға арналған арнайы үстелдер және крахмалды тұндырып алуға арналған қарапайым құрылғылар. Барлық жабдықтарды технологиялық үдеріске сай орналастырады. Көкөністерді өңдеуге арналған ағымды тізбектер де пайдаланылады: картоп және тамыр жемістілерді, әртүрлі көкөністер мен көкті; тұздалған және ашытылған көкөністерді тазалау үшін.

Көкөніс цехындағы жұмыс уақытында қайғылы жағдай және аурулар орын алмас үшін еңбек қауіпсіздігін қатаң сақтау көзделеді. Жабдықтарды пайдалану ережелерін білмейтін қызметкерлерді жұмысқа алуға тыйым салынады. Машиналардың қауіпсіздік талаптары бойынша жұмыс істеу ережелері мен әдістемесі олардың сыртында ілініп тұруы керек. Әрбір жұмысшымен жабдықтарды дұрыс пайдалану ережелері бойынша күнделікті нұсқамалық сабақтар өткізіп тұру қажет.

1.2 ТҮЙНЕК ЖЕМІСТІЛЕРДІ ӨНДЕУ

Картоптың тағамдық құндылығы оның құрамындағы крахмалдың көп болуына байланысты өте жоғары (18...24%). Картоптың құрамында ақуыздар, кант, минералдық заттектер, В және С тобының дәрумендері бар. Тағам даярлауға дөңгелек пішінді, қабығы жұқа немесе қалың, кейде майда көзшелері бар, дәмі жақсы картоптың асханалық сортын қолданған дұрыс.

Картоп тамақтану мәзірінде өте маңызды орынға ие, сол себепті, оны кәсіпорындарда өте көп мөлшерде өңдейді.

Картоптың механикалық аспаздық өңдеуін механикалық, химиялық және жылулық әдістер арқылы өткізуге болады. Олардың ішіндегі ең көп кездесетін түрі механикалық өңдеу болып табылады.

Механикалық әдіс. Бұл әдісте картопты өңдеу үдерісі бірнеше операциядан тұрады: сортқа бөлу және сұрыптау, жуу, тазалау және қосымша тазалау.

Картопты механикалық сортаушы машиналардың көмегімен немесе қолмен сорттайды. *Сортқа бөлу* кезінде шіріген, ұрылған картопты, бөтен заттарды (тас, жаңқа, жер үгінділері), жасыл немесе шіріп кеткен түйнектерді алып тастайды, себебі, мұндай картоптардың көзшелерінде улы зат – соланин бар.

Машиналық тазалау кезіндегі қалдықтар санын азайту үшін картопты көлемі бойынша сұрыптайды, себебі, ірі түйнектер тез тазаланады да, бүкіл картоп

тазаланып біткеннен соң, одан ішінде қоректік заттары көп картоп бөлшектері де кесіліп кетуі мүмкін.

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

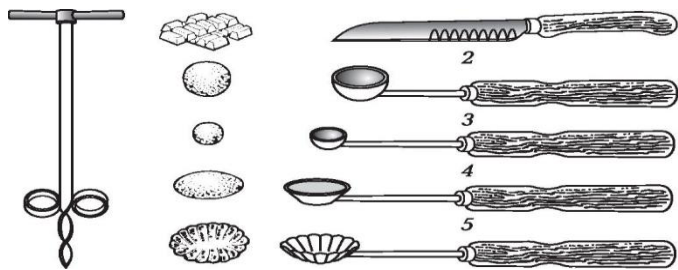
Картопты тазалау үздіксіз және үзіліспен жұмыс жасайтын картоптазалағыштарда жүзеге асады. Үзіліспен жұмыс жасайтын картоптазалағышты пайдаланған кезде алдымен су құбырының шұрасын ашады да, содан соң машинаны іске қосып, құйғышқа картопты салады. Картоп ысқылау дискілерінің бұдырланған бетіне және картоптазалауыштың қабырғаларына үйкелу арқылы тазаланады. Тазалау кезінде картоптың қабықшасы мен беткі жасушаларының біразы алынады. Тазалау уақыты 2...2,5 минут, егер одан ұзақ тазалағанда картоптың крахмалы көп қабаты да алынып кету қаупі бар. 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, кара 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.

Қолмен кесу жұмысы көп уақыт алатын үрдіс болғандықтан, оны жеңілдетуге арналған арнайы құрылғылар мен көкөніскескіш машиналар өндірісте кеңінен пайдаланылады. (1.1 сур.)

Кесу пішіндерінің қарапайым әрі көп таралған түрлеріне: таяқша, кесек, төртбұрыш, бөліктер, тілімдер, дөңгелекшелер жатады. (1.2 сур.).



16

1.1 сур. Көкөністерді кесуге арналған құралдар

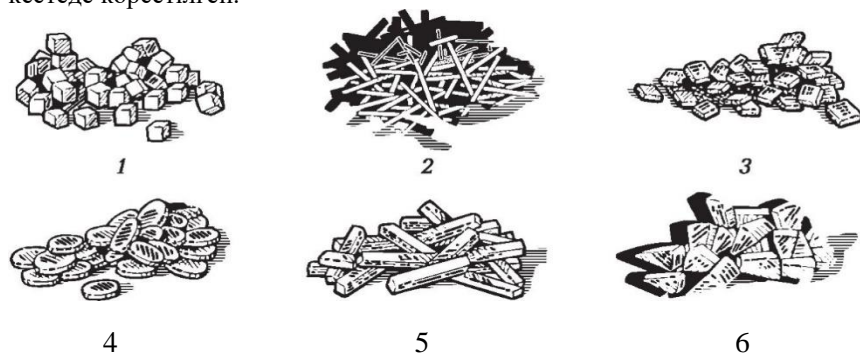
2 1 — жаңқаны кесуге арналған құрал; 2 — кеңірдектелген пышак; 3—6 — мүсінді ойықтар мен олардың бұйымдары

Таяқша және тілім түрінде қолмен кесу кезінде майдалап турау әдісі қолданылады

Күрделі пішіндерге бөшке, алмұртша, сарымсақ, жаңғақ, шар, бұралым, қиынды сияқтылар жатады. (1.3 сурет).

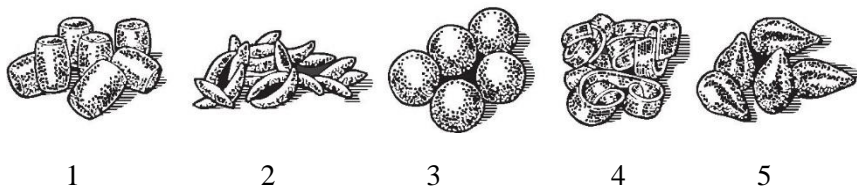
Бөшке, алмұртша, сарымсақ, жаңғақ, шар, бұралым, қиынды түрінде кесу кезінде қажалау тәсілі қолданылады.

Кесу пішіндері, картоптың өлшемі мен аспаздықта пайдаланылуы 1.1 кестеде көрсетілген.¹



1.2.сур.Картопты кесудің қарапайым пішіндері:

1— төртбұрыш; 2 — таяқша; 3 — тілім; 4 — дөңгелек; 5 — кесектер; 6 — бөліктер



1.3. сур. Картопты кесудің мүсінді пішіндері

1 — бөшке; 2 — сарымсақ; 3 — шар; 4 — қиынды; 5 — алмұрт

Таяқша. Шикі картопты қалыңдығы 0,2 см жұқа тілімдерге бөліп, бірін екіншісінің үстіне қояды да көлденең таяқшаларға бөліп тұрайды.

Кесектер. Шикі картопты қалыңдығы 0,7... 1 см тілімдерге бөліп, кесектер түрінде тұрайды.

Төртбұрыш. Қандай тағамға арналғандығына қарай картопты ірі, орташа және ұсақ төртбұрыштарға бөліп тұрайды. 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.

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

Тілімдер. Ұсақ немесе орташа картоп түйнектерін ортасынан кесіп, содан соң тағы да ортасынан кесіп, көлденеңінен ұсақтап қалыңдығы 0,1 .0,2 см. тілімдерге бөліп кеседі. Ірі картоп түйнектерін ұзынынан кесектерге бөледі де көлденең тілімдер түрінде кеседі.

Дөңгелектер. Шикі немесе піскен картопты түзулеп, оны цилиндр пішініне келтіреді, содан кейін көлденеңінен жұқа қалыңдығы 0,15.0,2 см.дөңгелекшелерге бөліп кеседі.

Бөшке. Орта көлемді картопты екі қарама-қарсы жағынан кесіп алады да, оны жөрмеу немесе қажалау арқылы бөшке пішінді етеді. Піскен күйі гарнир есебінде қолданады.

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

Шар. Шикі картоптан арнайы ойық құралдарының көмегімен әр түрлі көлемді шарлар кесіп алынады немесе қажалау әдісін іске қосады. Ірі шарларды

фритюрде қуырғанда, ал орташа картоп шарларын фритюрге қуыруға немесе салқын тағамдардың қасына гарнир ретінде пісіріп бергенде қолданады.

Кесу пішіні	Өлшемі, см	Аспаздықта қолданылуы
Таяқша	Ұзындығы 4...5, көлденең қимасы 0,2 x 0,2	Фритюрде қуыруға арналған (көп майға)
Кесектер	Ұзындығы 3,5,4, көлденең қимасы 0,7ден x 0,7 ге 1 x 1	Қуырылған тағам, сорпаға
Төртбұрыш: Ірі Орта Ұсақ	Қабырғасы 2.2,5 » 1,5 » 0,5	Бұршақтары бар сорпаға, флот, сібір борштарына, бұқтырып пісіруге «Сүтке малынған картоп» тағамына, бұқтырып пісіруге Салат, салқын тағамдарға арналған гарнир
Бөліктер	Ұзындығы 5 см орташа көлемді картоп	Тұздықты көжелер, рагу, пешке піскен сиыр еті, фритюрде қуыруға
Тілімдер	Қалыңдығы 0,1,0,2 қабырғасы 1... 1,5	Салаттарға, винегреттерге, қуырылған тағамдарға
Картоптан жасалған дөңгелекшелер шикі Піскен	Диаметрі 2.3, қалыңдығы 0,15,0,2	Фритюрде қуыруға, негізгі әдіспен балық, ет, қуырылған тағамдар пісіруге арналған
Бөшкелер	Биіктігі 3,5,4, диаметрі 3.3,5	Гарнир есебінде пісіруге
Сарымсақтар	Ұзындығы 3,5,4	Тұздықты көжеге

Шар: ірі орташа ұсақ	Диаметрі 3.4 » 1 . 1,5 » 0,5	Фритюрде қуыруға, пісіруге, гарнир ретінде пісіруге салқын тағамдарға (піскен)
Қиынды	Ұзындығы 25.30; ені 2.3; қалыңдығы 0,2,0,25	Фритюрде қуыруға

Қиынды. Шікі картопты биіктігі 2... 3 см, цилиндр шығатындай етіп екі жағынан кесіп алып тастайды да, жан жағынан тегістеп, қалыңдығы 2,2,5 ұзындығы 25.30 см. лента түрінде кесіп алады. Сосын алынған лентаны бант күйінде жіппен байлайды. Фритюрде қуыруға пайдаланады.

Бұралым. Арнайы құралдарды пайдалана отырып, картопты фритюрде қуыру үшін бұралым түрінде кеседі. Жералмұрт пен бататты өңдеп, дәл осы картоп күйінде кесуге болады.

1.3 ТАМЫР ЖЕМІСТІЛЕРДІ ӨҢДЕУ *

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

Тамыр жемістілерді 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 болған соң, қайта жуады.

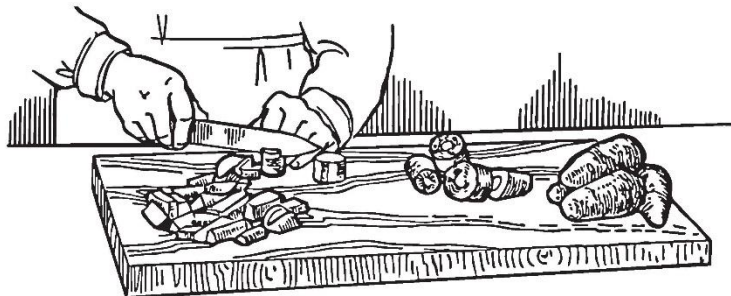
Қызылша, шалқан, шомыр, қысқа сәбізді картоптазалағышқа салып тазалайды, ал ұзын сәбізді қолмен тазалайды.

Ақжелкен, балдыркөк, пастернақты сорттап, керек емес түптерін алып тастап, жуады және қолмен тазалайды. Ақжелкен мен балдыркөктің түптерін сұрыптап, құртылған, сарғайған, солған жапырақтарын алып тастайды және жуады.

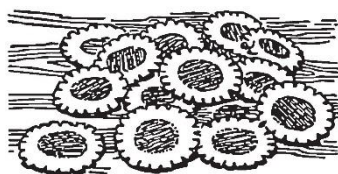
Қызыл шалғамның түбіртегі мен сабағын алып тастап, жуады, ал ақ шалғамның қабығын тазартады.

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

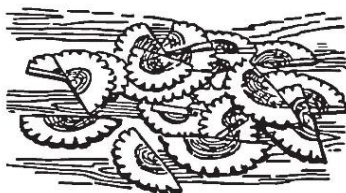
Тамыр жемістілерді кесу. Тағам даярлау үшін тамыр жемістілерді кеседі. 1.4 суретте қарапайым және күрделі пішіндегі сәбізді кесу мысалдары көрсетілген.



1



2



3

1.4 сур. Сәбізді кесу пішіндері:

қарапайым: 1 — бөліктер; күрделі: 2 — тегершік; 3 — тарак іспеттес

Таяқша. Қолмен немесе көкөніскескішпен кеседі. Қолмен кескен жағдайда сәбізді жұқа тілімшелерге бөліп, оны таяқша түрінде ұсақтап турайды.

Кесектер. Шикі сәбізді алдымен ұзындығы 3,5 ... 4 см цилиндр түрінде ортасынан кеседі де, содан соң бөліктерден қалыңдығы 0,5 см тілімдер кесіп алып, сол тілімдерден кесектер алады.

Төртбұрыш. Сәбізді ұзынынан кесектерге бөліп, кесектерді төртбұрышты етіп кеседі. Көлемі бойынша төртбұрыштар орташа, майда және уақ іспеттес болып бөлінеді. Орташа төртбұрышты етіп пісіруге, суға булауға шикі сәбізді турайды. Шикі сәбіздің майда төртбұрыштарын сорпаларға, пісіретін

тағамдардан – салқын тағамға, уақ іспеттес етіп турау әдісін шиге, күріш сорпаға салуға пайдаланады.

Бөліктер. Сәбізді биіктігі 4 см цилиндрлерге ұзынынан бөледі, көлденең ортасынан бөліп, әр жартысын радиусымен бөліктерге турайды.

Дөңгелектер. Диаметрі бірдей сәбіздерді (3 см дейін) қалыңдығы 0,1,0,15 см дөңгелектерге бөледі. Шикі сәбіз дөңгелекшелерін «Крестьяндық» сорпаға, ал піскен дөңгелекшелерді салқын тағамдарға гарнир ретінде пайдаланады.

Кесу пішіні	Өлшемі, см	Аспаздықта қолданылуы
Таяқша	Ұзындығы 4... 5 көлденең қимасы 0,1 x 0,2	Маринад, кеспесі бар сорпа, тұздықты көже, борщтарға («Флоттық», «Сібірлік» басқа)
Кесектер	Ұзындығы 3,5,4, көлденең қимасы 0,4 x 0,5	Макарони бар сорпа, көкөнісі бар сорпа, суға булауға
Төртбұрыштар: орташа майда: шикі және піскен сәбізден Уақ	Қабырғасы 1... 1,5 қимасы 0,5 x 0,5 Қимасы 0,2 x 0,2	Пісіруге, суға булауға Дәнді дақылдары бар сорпаға Салатқа, салқын тағамға гарнир ретінде Ши, күріш сорпаға
Бөліктер	Ұзындығы 3,5,4	Суға булауға, рагу, балғын қырыққабаттан жасалған ши, піскен сиыр етіне
Тілімдер: шикі піскен	Қалыңдығы 0,1,0,2, қабырғасы 1	«Флоттық», «Сібірлік» борщтарына Салаттар, винегреттерге

Дөңгелекшелерге: шикі піскен	Диаметрі 2,2,5, қалыңдығы 0,1,0,15	«Крестьянский» сорпасына , салқын тағамға гарнир ретінде
Тегершіктер, жұлдызшалар, тарақ іспеттес	Қалыңдығы 0,1	Салқын тағамдарды безендіруге
Шар	Қалыңдығы 1 . 1,5	Салқын тағамдарға гарнирге
Жаңғақша	Қалыңдығы 0,5.1	Ол да

1.3 Кесте. Қызылшаның кесу пішіндері, көлемі және аспаздықта қолданылуы .

Кесу пішіні	Өлшемі, см	Аспаздықта қолданылуы
Таяқша	Ұзындығы 4,5,көденең қимасы 0,2 x 0,2	Борщтарға («Флотский», «Сибирский», қызылша сорпасынан басқа)
Төртбұрыш: орташа майда	Қабырғасы 1 Қабырғасы 0,5	Бұқтыруға, Винегретке, майшабаққа гарнир даярлауға
Тілімдер	Ұзындығы 1... 1,5, көденең қимасы 0,2 x 0,2	«Сибирский», «Флотский» борщтарына, піскені винегретке
Шар, жұлдызша, тарақ іспеттес	Диаметрі 1... 1,5	Салқын тағамдарды безендіруге

Тілімдер. Сәбізді ұзынынан екі немесе төрт бөлікке бөледі және көледененінен қалыңдығы 0,1 ...0,2 см тілім етіп кеседі.

Күрделі пішіндерге кесу кезінде бетін тілгілеу әдісін пайдаланады. Ол үшін сәбізді алып, жан – жағын диаметрібірдей болғанша тегістеп алады да, содан соң арнайы ойығы бар пышақтың және тілгілеуге арналған кеңірдектелген пышақтың көмегімен ұзындығы бойымен арықшалар іспеттес тілімдер жасайды.

*Жұлдызша, тегершік.*Тілгіленген сәбізді көлдененінен қалыңдығын 0,1 см етіп кеседі.

*Тарақ іспеттес.*Тілігіленген сәбізді ұзындығымен ортасынан бөліп, қиғаштап қалыңдығын 0,1 см. етіп кеседі.

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

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

Қызылшаны кесудің түрлері. Қызылшаны сорпалар, салқын тағамдар мен қою тағамдар даярлауға шикі және піскен күйіндетурап қосады.

Қызылшаны картоп секілді қарапайым пішінде кеседі: шар, жаңғақша,жұлдызша, тарақ іспеттес кесу.

Қызылшаны кесу пішіндері, өлшемдері, аспаздықта пайдаланылуы 1.3 кестеде көрсетілген.

1.4 ҚЫРЫҚҚАБАТТЫҚ ЖӘНЕ ПИЯЗДЫ КӨКӨНІСТЕРДІ ӨНДЕУ

Қырыққабат. Қырыққабаттық көкөністер дәрумендерге бай, құрамында қанттар, ақуыздар, минералды заттектер 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. Егер қырыққабатты өңдеу кезінде оның ішінен ұлулар немесе қырықбуындар табылса, онда өңдеуден өткен қырыққабатты салқын тұздалған суға (50...60 г тұз 1л суға)15...20 минутқа салып қояды, сол кезде қырықбуындар мен ұлулар судың бетіне қалқып шығып, оларды алып тастау оңайға соғады. Осыдан кейін қырыққабатты қайта жуады. Өңделген қырыққабатты қолмен немесе көкөніскескіш машинаның көмегімен турайды.

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.

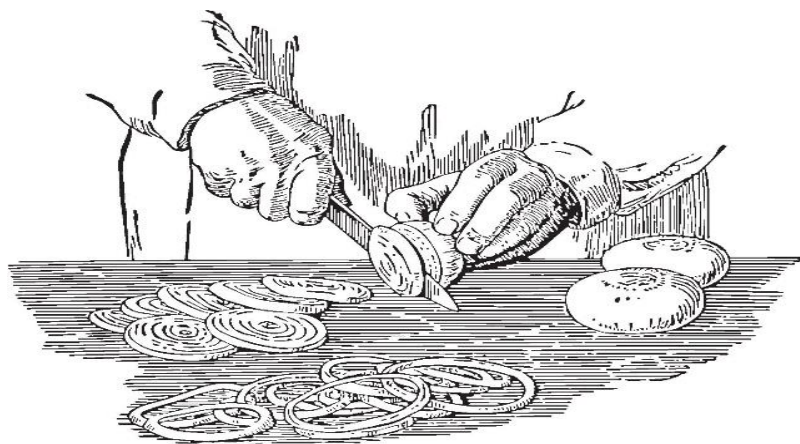
Төртбұрыштар (шашкалар). Алдымен қырыққабатты қалыңдығы 2,2,5 см кесінді етіп кеседі, содан соң көлденеңінен төртбұрыштарға бөледі. Шци, «Флоттық» және «Сібірлік» борщтарды, рагу, көкөніс сорпасын даярлауға, буға пісіруге пайдаланады.

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, алдын ала пісіріп алғаннан кейін қуыруға пайдаланады.

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

Гүлді қырыққабаттан гүлшоғырын сақтау үшін басының бұтақшаларға бөлінген жерінен 1... 1,5 см төмен етіп 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, содан соң жуады.

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. Қырыққабатты жаңарту үшін 20... .30 минутқа мұздай суға салып қояды.



сур. 1.5. Пиязды сақина түрінде кесу үдерісі

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 кант, эфир майлары, фитоницидтері үшін жоғары бағаланады.

Түйінді пиязды сорттайды, төменгі жағын кесіп тастайды – түбіртегі мен түп жағын, содан соң кепкен қабықтарын алып, мұздай суға жуады. Ірі кәсіпорындарда пиязды тазалау үшін пияз құрамындағы эфир майларын тартып алатын сүзіндісі бар арнайы шкафтар орнатылады.

Пиязды міндетті түрде тек жылулық өңдеудің алдында тұрайды, себебі ол тез солады, оның құрамындағы эфир майлары тез ұшып кетеді. Пиязды келесі пішіндерге салып кеседі.

Сақина. Түйінді пиязды көлденеңінен қалыңдығы 1.2 мм дөңгелектерге бөліп кесіп, осы дөңгелектерді сақиналарға бөледі. Кәуап, фритюрге қуырылатын тағамдарға пайдаланады (сур. 1.5).

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 тұрайды. Дәнді дақылдар қосылған сорпа, харчо көжесін, щи, фарш даярлауға 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.

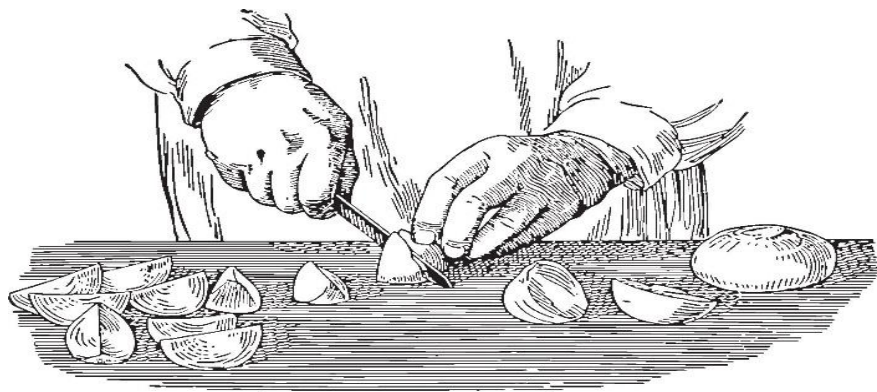
Сақина. Майдалап туралған көк пиязды салат, көк сорпа(окрошка), салқын борщ, салқын тағамдар мен жеңіл тағамдар даярлауға қолданады.

Майда таяқшалар. Ұзындығы 1,5.2 см таяқша етіп кесіледі. Салат даярлауға пайдаланылады.

Ірі таяқшалар. Ұзындығы 5.6 см. таяқша етіп кесіледі. Кәуаптарға, люля-кебаб, табака тауығына гарнир ретінде пайдаланылады.

Порей пиязынан өзегін кесіп алып тастайды, кепкен не сарғайған жапырақтарын алып тастайды, құм мен жер қалдықтарынан жақсы тазарту үшін алдымен ұзыннан бөліп алады, содан соң көк пиязды жуғандай жуады.

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



1.6. сур. Пияздарды бөліктерге бөліп кесу

1.5 ЖЕМІСТІ КӨКӨНІСТЕРДІ ӨНДЕУ

Асқабақтөктес көкөністер. Құрамында қанттың өте көп болуымен ерекшеленеді. Құрамында минералдық заттар, дәрумендер, каротин бар.

Асқабақты жуып жеміссабағын кесіп алып тастайды, бірнеше бөлікке бөліп кеседі, дәндерін алып тастап, қабығын тазалайды және жуады. Төртбұрышты, тілім түрінде, кейде бөлік түрінде тұрайды, пісіреді, суға булайды және қуырады.

Кәділер мен патиссондарды соңына дейін піспеген күйі пайдалануға кеңес береді, себебі, олардың жұмсағы өте жұмсақ әрі дәмді, дәндері қатты емес. Кәдіні жуып, жеміссабағын кесіп алады, қабығын тазалап, қайтара жуады. Ірілерін кесіп, дәндерін алып тастайды. Қуыруға дөңгелекше немесе тілім түрінде тұрайды, рагу, көкөніс сорпасын дайындауға, суға булап пісіруге пайдаланады.

Балғын қиярды көлеміне қарап сорттайды, жуады. Жүйектелген қиярдың қабығын алып тастайды, ал жылыжайда өсірілген қияр мен жүйектелген ерте қиярлардың қабығын тек екі жағынан ғана кесіп алады. Салатқа дөңгелек немесе тілім түрінде, салат және салқын сорпаларға төртбұрышты және таяқша түрінде тұрайды. Пайдалы заттардың болуы жағынан қияр айтарлықтай бағалы болып саналмайды, алайда оның аскорыту үрдісіне жақсы әсері бар.

Қызанақтектес көкөністер. Дәмді болып келеді, құрамында қанттар, каротин, дәрумендер, минералдық заттар, органикалық қышқылдар бар. *Қызанақтарды (томаттар)* көлеміне және пісу деңгейіне қарай сорттайды(піскен, дұрыс піспеген, қатты пісіп кеткен), зақымдалған және мыжылған даналарын алып тастайды, содан соң жуып, сабағы өскен жерін кесіп алып тастайды. Піскен қатты қызанақтар мен майда қызанақтарды салатқа, гарнирге, фарштауға пайдаланады. Қатты піскен қызанақтарды сорпа дайындауға, тұздықтар мен суға булап піскен тағамдарға пайдаланады. Қызанақты салаттарға және қуырылған тағамдарға дөңгелектеп, салаттар мен сорпаларға бөліктерге бөліп, сорпаларға төртбұрышты етіп тұрайды.

Баялдыны сорттайды, сабағын кесіп тастап, жуады, ескі баялдыларды қайнаған суға шарпып, қабығын алып тастайды. Қуыру үшін дөңгелектерге және тілімдерге бөліп тұрайды, сорпаларға төртбұрыштап тұрайды. Гликозид солонин заты баялдыға өзіндік ащы дәм беріп тұрады.

Қабықты бұрышты (ащы және тәтті) сорттайды, жуады, ұзынынан тең жартыға бөліп кеседі, дәндерін жұмсағымен қоса алып тастайды және жуады. Салаттарға, сорпаға таяқшалап, сорпаларға майда төртбұрышты етіп тұрайды.

Бұршақтылар. Жас үрмебұршақтың, сүтті болып піскен бұршақ пен нақаттың бұршаққындарының құрамында толыққанды ақуыздар, қанттар, крахмал, дәрумендер, каротин сынды қан алмасу үрдісінде маңызды рөл атқаратын заттар бар.

Үрмебұршақ, бұршақ және көкбұршақты сорттайды, жуады, бұршаққындардың түбін сындырады және бұршаққындарды бір-бірімен жалғастырып тұратын талшықтарынан тазартады, жуады.

Дәнділер. Сүтті-балауызды болып піскен қант жүгерісінде ақуыздар, қанттар және крахмал бар.

Жүгері собықтарын түсі өзгеріп кетпеуі үшін дәл пісірудің алдында тазартады. Жүгерінің сабағы мен оның табанын кесіп тастайды, ол кезде жапырақтары сабағымен қосылып түсіп қалады. Содан соң собықтың бетіндегі талшықтарын тазартады және жуады. Пісіруге пайдаланады.

1.6 САЛАТТЫҚ, ХОШ ИІСТІ ЖӘНЕ ДЕСЕРТТІК КӨКӨНІСТЕРДІ ӨНДЕУ

Мұндай көкөністерде С дәрумені, В тобындағы дәрумендер, каротин мен минералды заттектер көп болады.

Салат, саумалдық, қалақайды солып қалған, зақымдалған және тым қатты жапырақшаларын алып тастау арқылы сұрыптайды, түбіртегін кесіп алып тастайды. Өңделген көктерді мұздай суға салады, бірнеше қайтара көп мөлшердегі суға салып жуады, содан соң құм үгінділерінен тазарту үшін ағынды судың астында ұстайды. Саумалдықты дәл тағам пісіру алдында жуады, себебі су кезінде ол тез бұзылып кетуі мүмкін.

Қымыздықты сұрыптайды, сарғайған, зақымдалған жапырақшаларын алып тастайды, сабағын кесіп, мұздай суға салып салатты жуғандай жуып алады.

Татымды көкөністер – аскөк пен хош иісті шөптерді (акжелкек, балдыркөк, күнзе мен жалбыз) өндеген кезде солған және зақымдалғандарын, қаттыларын алып тастайды. Бірнеше рет көп мөлшердегі суға жуып алып, ағынды судың астында шаяды.

Рауғашты сортқа бөледі, астыңғы жақтарын кесіп алып тастайды, қабықшасын алып, жуады. Рауғашты көлденеңінен бөліктерге бөліп кеседі. Оны кисель, компот сусындарын, бәліш пісіргенде пайдаланады.

Қояншөп ақ және жасыл болады. Жасыл қояншөп ащы дәмге ие, сондықтан оны гарнирлерді даярлау кезінде пайдаланады. Қояншөп пісірілген күйде жеке дара тағам ретінде пайдаланылады және езбе-сорпалар даярлауға да пайдаланылады. Қояншөптің ең бағалы әрі дәмді жері оның басы болып табылады, сондықтан аспаздық өңдеу кезінде оның басына зақым келтірмеу керек. Қояншөпті жуады, 2...3 см-дей басын абайлап қабықшасын тазалайды, содан соң тағы да жуады. Тазартылған қояншөпті көлеміне қарай сұрыптайды, жылулық өңдеу кезінде сынып кетпес үшін будаларға байлайды.

Бөрікгүлдің ірі, жас, жасылдау түстілерін пайдаланған дұрыс. Бөрікгүлдердің төбесіндегі тікенекті бөлігін өткір пышақпен кесіп алып тастайды, сабағын кеседі және түбін кепкен жапырақшалардан тазартады, содан соң қасық немесе ойықтың көмегімен ішкі талшықты жерін (гүлдің ұрықтары) шығарып алады, кесілген жерлеріне қарайып кетпес үшін лимон қышқылын жағады және жуады. Өңделген бөрікгүлдерді піскен кезде пішінін жоғалтпас үшін кендіржіппен байлап, бірден жылулық өндеуден өткізеді. Өңделген бөрікгүлдерді 1 сағаттай қышқылдатылған суда ұстайды.

1.7 КОНСЕРВЛЕНГЕН КӨКӨНІСТЕРДІ ӨНДЕУ

Консервіленген көкөністер. Тұздалған қиярды сұрыптайды, мұздай сумен жуады. Майда тұздалған және маринадталған қиярдың жеміссабағы өскен жерін кесіп алып тастайды. Ірі қиярлардың қабығын алады, ұзынынан 4 бөлікке бөліп, дәндерін алып тастайды. Майда қиярларды бүтін пайдаланады немесе дөңгелектеп турайды, сонымен қатар жапырақша, қоңырау пішінді етіп турап, қою тағамдар мен салқын тағамдарға гарнир ретінде пайдалануға болады. Ірі қиярды таяқша күйінде тұздықты көжеге; ромб және тілім күйінде салаттарға, винегретке, ащы көжеге; майда төртбұрышты етіп салқын тағамдарға; уақ іспеттес етіп тұздықтарға турап қосады.

Ашытылған қырыққабатты тұзды суынан сығып алады, сұрыптайды, ірі етіп туралған сәбіз бөліктерінің жеміссабақтарын алып тастайды, қырыққабатпен қосып ұсақтап турайды. Өте қышқыл қырыққабатты мұздай суда жуады.

Тез қатырылған көкөністер. Көкөністерді тез мұздататын шкафтарда қатыру үдерісі олардың температурасын бір сәтте түсіріп, сұйықтықты мұзға айналдыруға мүмкіндік береді; мұндай әдісті пайдалану кезінде көп шикізат зақымдалмайды. Тез қатырылған көкөністер табиғи қасиеттерін сақтайды: сырт келбеті, түсі, иісі, дәмі, пайдалы қоректік заттар құрамы, қатырылған көкөніс дұрыс сақталған жағдайда өзгермейді. 12...-18 °С температурада сақтау қажет.

Кәсіпорындардан қатырылған күйде бұршаққынды үрмебұршақ, гүлді қырыққабат, брокколи, жасыл бұршақ, тәтті бұрыш, кәді, қызанақ, қызылша, картоп, шөпті көкөністер және т.б. келіп түседі. Жылулық өндеудің алдында оларды сыртқы қабығынан шығарып, ерітпей пісіруге және қуыруға пайдаланады.

Кептірілген көкөністер. Кептірілген күйде картоп, қызылша, сәбіз, түйінді пияз, ақжелек пен аскөк жапырақтары келіп түседі. Көкөністерді отпен кептіру әдісі арқылы және сублимациялық әдіспен кептіреді. Отпен кептіру кезінде көкөністердің көлемі кішірейіп, кейбір қасиеттері өзгереді. Пайдалану алдында мұндай көкөністерді жібітеді. С дәрумені бұзылмас үшін және илік заттектері бар көкөністер қарайып кетпес үшін оларды толығымен суға батырып қояды. Кептірілген ақжелек пен аскөкті тағамдарға алдын ала өндемей бірден қоса береді. Кептірілген түйінді пияз ісіңкіреу үшін оған су себеді, содан соң пассерлейді. Кептірілген сәбіз, қызылша, картоп сынды көкөністерді сұрыптайды, ыстық сумен шарпиды, содан соң үстінен мұздай су құйып 1...3 сағатта ісіп үлкейгенін күтеді. Қоректік заттары сақталу үшін көкөністерді өздері жібіп тұрған суға пісіреді.

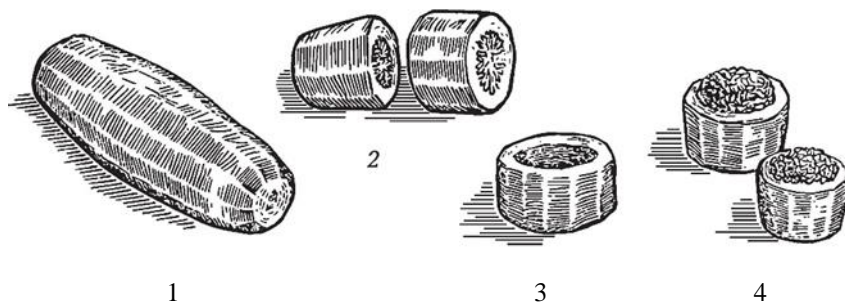
Сублимациялық кептіру кезінде көкөністерді қатырып қояды, содан соң вакуумға салып кептіреді. Сонда көкөністердің көлемі мен пішіні өзгермейді,

қоректік қасиеттері сақталады, көкөністердің түсі мен иісі бұрынғы қалпында қалады. Мұндай көкөністерді бірден ыстық суға салып, дайын болғанға дейін пісіреді.

1.8 КӨКӨНІСТЕРДІ ФАРШ САЛУҒА ДАЙЫНДАУ

Фарштауға көбіне кәді, бұрыш, баялды, қызанақ және қырыққабат пайдаланылады.

Кәдіні порциялық бөліктермен немесе бүтіндей(майдаларын) фарштайды. Өңделген кәділерді биіктігі 4.5 см цилиндрлерге көлденеңінен бөліп кеседі, дәндерін алып тастайды, тұздалған қайнап тұрған суға салып жартылай дайын болғанға дейін 3.5 минут қайнатады. Дайын кәділерді суытады және фаршпен толтырады.(1.7 сур.).



1.7. сур. Кәділерді фарш салуға дайындау:

1 — кәдінің қабығын алғандағы көрінісі; 2 —цилиндр пішінді порциялық бөлік; 3 — порциялық бөлік дәнсіз және жұмсақсыз 4 — фаршталған порциялық бөліктер^у

Бұрышты жуады, жеміссабағының айналасынан кесіп, жеміссабағын дәндерімен бірге алып тастайды, содан соң тағы да жуып, тұздалған қайнап тұрған суға 1...2 минутқа салып алады, содан соң суытып фаршпен толтырады.

Қызанақтардың жақсы піскен, қаттылау, тегіс және орта пішінділері фарш салуға пайдаланылады. Жуғаннан кейін олардың үстіңгі жағын жеміссабағымен бірге кесіп алады, жұмсағының бір бөлігімен бірге дәндерін де алып тастайды, мұздатып, фаршпен толтырады(сур. 1.8).

Голубцы тағамын дайындау үшін жұмсақ *қырыққабат* қаудандарын пайдаланған жөн.

Тазалаудан кейін бүтін қырыққабат қауданынан өзегін кесіп алады, қауданды жуады. Дайын қырыққабатты тұздалған қайнап тұрған суға салып, жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, қайнаған судан алып, суының ағып кеткенін күтеді, салқындатады, жапырақтарға бөледі, жапырақтың қалың жағын ұрып, ішіне фарш салып орайды.



сур. 1.8.Қызанақты фарш салуға дайындау:

1 — жеміссабағын, жұмсағының біраз бөлігімен алып тастау; 2 — дәндері мен оларға жақын тұрған жұмсағын алу; 3 — фаршталған қызанақ

Өңделген *баялдыларды* ортасынан бөледі немесе көлденең цилиндрлерге бөледі, жұмсаған дәндерімен бірге алып тастап, фаршпен толтырады. Майда баялдыларды бүтіндей фарштауға болады.

1.9 САПАҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ КӨКӨНІСТЕРДІҢ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ

Өңделген көкөністер сапасы жағынан техникалық шарттарға сәйкес келуі қажет. Тазаланған картоп түйнектері таза, қатты, қара дақсыз, көзшелер мен қабықша қалдықтарысыз болу керек, иісі – балғын картоптың иісімен сәйкес, түсі – ақтан ақсарыға дейін, беткі қабаты – жұмсақ болуы керек, кішкене кепкен болса да, кеуіп кеткен немесе жұмсақ болмауы тиіс.

Сәбіз және қызылша таза, серпінді, бүтін, бояуы біртегіс болуы керек, сабағы мен түбінің қалдықтары, шірік, қара дақтар мен қабықша қалдықтары болмауы тиіс, беткі қабаты кепкен, бірақ желде тұрып қалмаған болу керек.

Түйінді пияз серпінді, таза, бүтін, түсі сортына сәйкес, қара дақсыз және шіріксіз болуы керек. Дайын жартылай фабрикаттар бірден жылулық өндіріске жіберілуі тиіс, себебі, оларды ұзақ сақтағаннан сапасы төмендейді.

Ашық ауада сақтау кезінде шикі картоп уақыт өте келе қараяды, өйткені картоптың құрамындағы тирозин аминқышқылы оттегімен және полифенил - оксидаз ферменттерімен әрекеттесу кезінде қышқылданады және басқа химиялық қоспаларға өтіп, қара түс беріп тұратын меланин затын түзеді. Картоп қарайып кетпес үшін оны мұздай суда 2...3 сағаттан артық ұстауға болмайды, су қоректік заттарды (көмірсулар, С дәрумендері, минералдық заттар) өзіне тартып алу қасиетіне ие. Картоптың қараюына жағдай жасайтын ферменттер ыстықтан бұзылады, піскен картоп сол себепті қараймайды.

Қабығынан тазартылған картоптың қараюын булау әдісі (бланширование) арқылы алдын алуға болады. Алайда бұл әдісті пайдаланғанда картоптың дәмі өзгеріп, сырты жұмсарады. Картоптың қараюын алдын алу үшін сульфитация әдісін де қолданады. Мұндай әдіс бойынша картопты темір торға орналастырып, 0,5.1% - дық натрий бисульфаты ертіндісіне 5 минутқа салып шығарады, содан соң салқын емес температурада 48 сағаттан көп сақтамайды, ал бөлім температурасында 24 сағаттан көп сақтамайды. Тазаланған тамыр және сабақтарды себет пен қораптарда 0 ден 4 °С дейінгі температурада 12 сағаттан артық сақтауға болмайды. Көкөністер қарайып кетпес үшін ылғалды матамен олардың бетін жауып қояды.

Ақжелкек, аскөк пен салатты қалыңдығы 5... 10 см қабатпен жатқызып, ылғалды матамен жабады және 2.12 °С температурада 3 сағатқа дейін сақтайды.

КӨКӨНІС ҚАЛДЫҚТАРЫ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ҚОЛДАНЫЛУЫ

1.4. кесте. Көкөністерді өңдеуде қалдықтар нормасы

Көкөніс түрі	Қалдықтар нормасы, %	Көкөніс түрі	Қалдықтар нормасы, %
Бұтақты брюссель қырыққбаты	75	Сабағы бар жас сәбіз	50

Көкөністерді өңдеу кезінде қалдықтар таршығады. Олардың саны келіп түскен көк

өністердің сапасына, өңдеу тәсіліне және жыл мезгіліне байланысты. (кесте 1.4).

Қабықсыз кәділер	20	Сәбіз 1 қыркүйектен 31 желтоқсанға дейін	20
Ақбас қырыққабаты	20	Сәбіз с 1 қаңтардан	25
Қызылқауканды қырыққабаты	22	Тазаланбаған балғын қияр	5
Гүлді қырыққабат	48	Тазаланған тұздалған қияр	20
Кольраби қырыққабаты	35	Фарш салуға дайын бұрыш	25
Савой қырыққабаты	22	Рауғаш	25
Ашытылған қырыққабат	30	Өзегі бар қызыл шалғам	37
Жас картоп 1 қыркүйекке дейін	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
1 қыркүйектен 31 қазанға дейін	25	Қызылша 1 қыркүйектен 31 желтоқсанға дейін	20

алды
ықтар тез бұзылады, сондықтан оларды бірден өндеу қажет. Картоп қалдықтарнан крахмал алады. Кішігірім кәсіпорындарда ол үшін крахмалсақтағыш машинасын пайдаланады. Түбінде отырып қалған крахмалды бірнеше рет жуады.

Көкөніс түрі	Қалдықтар нормасы, %	Көкөніс түрі	Қалдықтар нормасы, %
Картоп 1 қарашадан 31 желтоқсанға дейін	30	Қызылша 1 қаңтардан	25
Картоп 1 қаңтардан по 28(29) ақпанға дейін	35	Балғын бұршаққынды үрмебұршақ	10
Картоп 1 наурыздан	40	Асқабак	30
Түйінді пияз	16	Саумалдық	26
Көк пияз	20	Қымыздық	24
Жылыжай көк пиязы	40		

Ш
ікі
крахм
алды
50
°С-
тан
биік
емес
темпе
ратур
ада
кепті
реді,

себебі одан биік температурада крахмал дәндері бір-біріне жабыса бастайды.

Қызылшаның қабықшаларынан қызылша тұнбасын жасайды. Қабықшаларды жақсылап жуады, ұсақтап турайды, үстінен су құйып, сірке суын қосады, қайнатып 15...20 минут тұндырып қояды да, содан соң сүзеді. Борщтың бояуын қызарту үшін пайдаланады. Ерте қызылшаның сабағынан қызылша сорпасын жасауға болады. Ақжелкек, балдыркөк, аскөк сабақтарын жуып, түйіндерге байлап, кейіннен сорпа пісіруге пайдаланады. Қырыққабаттың тазаланған қабықшаларын салат, борщ, щи даярлауға пайдалануға болады. Қояншөп қабықшаларын жуып сорпа пісірген кезде хош иіс беру үшін қосады.

КӨКӨНІС ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРЫ

Тамақ өнеркәсібі өндірістерінде және өндірістік фабрикаларда дайындық дәрежесі жоғары жартылай фабрикаттар аспаздық бұйымдарын жасап шығарады. Аспаздық өнімді жасап шығаруда қолданылған шикі азық-түліктер мен жартылай фабрикаттар Ресей Федерациясының нормативтік құжаттама **1.11**-на сай болуы шарт: «Тұтынушылар құқығын қорғау» заңдары, «Стандарттар туралы» заңдарына, ГОСТ Р 50763—95 талаптарына, санитарлық-эпидемиологиялық нормативтерге сай келіп, сәйкестендіру сертификаты мен сапа куәлігі болу керек.

Сақталу мерзімі өтіп кеткен азық-түліктерді, нормативтік құжаттармен сәйкес келмейтін және қоғамдық тамақтану мекемелерінде пайдалануға рұқсат етілмеген азықтық шикізатты пайдалануға қатаң тыйым салынады.

Аспаздық бұйымдар мен жартылай фабрикаттарды келесі негізгі ерекшеліктері бойынша бөледі:

- пайдаланылған шикізат түріне қарай – көкөністерден, саңырауқұлақтардан дайындалған және т.б.;
- жылулық өңдеу әдісіне қарай — пісірілген, буға пісірілген, сумен буланған, қуырылған, көмбештелген;
- тұтыну сипатына қарай— дәмтатымдар, сорпалар және т.б.;
- дайындалу мақсатына қарай— емдәм үшін, мектепте тамақтану үшін және т.б.;
- консистенциясы — сұйық, қою, езбе іспеттес және т.б.

Даярлау кәсіпорындарына, жартылай фабрикат және аспаздық өнім дүкендеріне келіп түсетін жартылай фабрикаттардың сұрыпталымына балғын көкөністер кіреді – тазаланған немесе кесілген, жылулық өңдеуге даярланған, сонымен қатар, алдын ала жылулық өңдеуден өткен көкөністер.

1.12. «Тазартылған картоп» жартылай фабrikаты қораптарға, құтыға және пеннен қағазқапшықтарымен оралған күйде келіп түседі. Оны 2...7°C температурада 48 сағаттан артық сақтамайды.

«Тазартылған сәбіз» және «тазартылған қызылша» жартылай фабрикаттары ағаш жәшіктерге және 20 кг –дық тоқылған себетке оралған күйде келіп түседі.

«Тазартылған пияз» жартылай фабrikаты 15.20 кг-дық жәшіктер мен себеттерге оралған, беті ылғалды матамен жабылған күйде келіп түседі. Оны 2 . 4 °C температурада 24 сағатқа дейін сақтайды.

«Ақбас қырыққабаты» жартылай фабrikаты 20 кг-дық себет немесе жәшікке оралған күйде келіп түседі. Оны 2 . 4 °C температурада 48 сағатқа дейін сақтайды.

Бүтіндей келіп түскен жартылай фабрикаттарды ыдыстан шығарып, жуады және жаңадан тазартылған көкөністердей пайдаланады.

Қоғамдық тамақтану мекемелеріне тамақ өнеркәсібімен шығарылатын консервіленген көкөністер келіп түседі. Олар жоғары деңгейдегі дәм көрсеткіштері мен жоғары тағамдық құндылығымен ерекшеленеді. Олардың құрамындағы дәрумендер, минералдық заттар, органикалық қышқылдар жақсы сақталады.

Табиғи және маринадталған қызылшаның тазартылған және тез қатырылған түрлері бар. Онда тазартылған тамыр жемістілер немесе төтрбұрышты, кесек түрінде кесілген күйде келіп түседі. Майшабаққа гарнирге, борщ пісіруге, қызылша тұнбасын, винегрет және басқа да тағамдар даярлауға пайдаланылады.

Табиғи сәбіз тазартылған және тез қатырылған күйде келіп түседі. Салаттар, салқын тағамдар, сорпа, тұздықтар мен қою тағамдар даярлауға пайдаланады. Табиғи сәбіз тұнбасын сорпа және тұздық пісіруде пайдаланады.

Қымыздық пен саумалдық езбесі – бұл біркелкі күйге дейін езілген қымыздық және саумалдық жапырақтары. Оларды сұйық және қою тағамдар даярлауға пайдаланады.

САҢЫРАУҚҰЛАҚТЫ ӨНДЕУ

Саңырауқұлақтардың құрамында ақуыздар, майлар, минералдар, А, С, D, РР және В тобының дәрумендері бар. Олар экстрактілі заттектерге бай, сондықтан да дәмді әрі хош иісті болып келеді, саңырауқұлақтарды сорпалар мен тұздықтарды даярлауда кеңінен пайдаланады. Жеуге жарамды саңырауқұлақтар құрылымына қарай: кеуекті – ақ саңырауқұлақ, арышқұлақ, майқұлақ, терекқұлақ; пластинатектестер – қозықұйрық, сазқатпа, аспа саңырауқұлақ, түлкіжем, томарқұлақ; қалталылар – тілікқұлақ, тыржыңқұлақ болып бөлінеді.

Қоғамдық тамақтану мекемелеріне саңырауқұлақтар балғын, тұздалған, кептірілген, маринадталған түрде келіп түседі.

Балғын саңырауқұлақтар. Саңырауқұлақтар тез бұзылатын тағам түрі болғандықтан, оларды бірден өңдейді. Саңырауқұлақтарды бастапқы өңдеу үдерісі келесі операциялардан тұрады: тазарту, жуу, сұрыптау және кесу.

Балғын саңырауқұлақтарды өңдеу кезінде оларды мұқият сұрыптап таңдау керек, себебі олардың кейбір түрлерінің улы және жеуге болмайтын саңырауқұлақтармен ұқсастықтары болуы мүмкін.

Ақ саңырауқұлақ, арышқұлақ, терекқұлақ, түлкіжем, сазқатпаларды бірдей өңдейді: жапырақшалардан, шөптер мен қылқандардан тазартып, аяғының астыңғы жағын кесіп алып тастайды, кір қабықшасын қырып, 3-4 қайтара жақсылап жуады. Сазқатпаны өңдеу кезінде қалпақшасынан қабығын толығымен алып тастайды. Ол үшін оларды алдын ала қайнап тұрған сумен шарпып алады. Майқұлақтардың аяғын тазалап, қалпақшаларын алып тастайды, зақымдалған және құрт жеген жерлерінен тазартады, қалпақшасынан шырышты қабығын алып тастап, жуады.

Саңырауқұлақтарды көлеміне қарай майда, орташа және іріге бөліп сұрыптайды. Майда саңырауқұлақтар мен орташа саңырауқұлақтардың қалпақшаларын бүтіндей пайдаланады, ірілерін кеседі немесе шаба кеседі. Ақ саңырауқұлақтарды 2-3 рет қайнап тұрған сумен шаяды, ал қалғандарын жұмсарып, кескен кезде ұнтақталмау үшін 4... 5 минут қайнатады.

Қозықұйрық пен аспа саңырауқұлақ мекемелерге жылыжай шаруашлықтарынан келіп түседі. Олар қатты кеуіп кеткен болмау тиіс, қозықұйрықтың қалпақшасының астыңғы жағындағы тілімше ашық қызғылт, ал аспа саңырауқұлақта ақ немесе сарылау болу керек.

Қозықұйрықты өңдеу кезінде оның тілімшелерін жауып тұратын қабығын алып тастап, тамырын тазартады, қалпақшасының қабықшасын алып, қараймау үшін лимон қышқылы немесе сірке суы қосылған сумен жуады.

Тілікқұлақтар мен тыржыңқұлақтарды сұрыптайды, өзектерін кесіп тастайды, құм мен уақтар кету үшін 30.40 минутқа суға салып қояды, содан соң

жақсылап жуады. Көп мөлшердегі суға 10.15 минут пісіреді, сонда оның ішіндегі улы зат – гелвелов қышқылы жойылып, пісірген суға қарай кетіп қалады. Пісіргеннен кейін саңырауқұлақтарды ыстық сумен шаяды, ал қайнатпасын міндетті түрде төгіп тастайды.

Кептірілген саңырауқұлақтар. Ең жақсы кептірілген саңырауқұлақ – ақ саңырауқұлақ, себебі оны пісірген кезде ашық, хош иісті дәмді сорпа пайда болады. Терекқұлақ, арышқұлақ, майқұлақтар кептірген кезде қарайып кетеді, сол себепті олар сорпа жасауға жарамсыз.

Кептірілген саңырауқұлақтарды сұрыптайды, бірнеше рет жуады, 3.4 сағатқа мұздай суға жібітіп қояды, содан соң тұнбаны сүзіп алып, саңырауқұлақтарды пісіру үшін пайдаланады.

Тұздалған және маринадталған саңырауқұлақтар. Оларды тұз судан бөліп алып көлемі мен сапасына қарай сұрыптайды, дәмдеуіштерін алып тастайды, ірі даналарын кеседі. Өте тұзды және өткір маринадталған саңырауқұлақтарды салқын қайнаған сумен жуып, кейде жібітеді. Тұздалған және маринадталған саңырауқұлақтардың жақсы қасиеттерін сақтау үшін өндеуге дейін саңырауқұлақтар толығымен тұзды су мен маринадтың ішінде болғандығына көз жеткізу керек.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ¹

1. Тамыржемістілер тобына жататын көкөністерді атап беріңіз.
2. Көкөністерді механикалық аспаздық өңдеу қандай реттелген операциялардан тұрады?
3. Неліктен көкөністерді көлемі бойынша сұрыптайды?
4. Көкөністерді тазалау алдында не себепті жуады?
5. Картоптың механикалық аспаздық өңдеуін қалай жүргізеді?
6. Картоп өңдеу кезіндегі қалдықтар қандай және қалдықтар саны неге байланысты?
7. Жемісті көкөністерді атаңыз.
8. Кәділерді бастапқы өндеудің технологиялық сызбасын құрастырыңыз.
9. Қырыққабатты көкөністерді атаңыз.
10. Ақбас және гүді қырыққабаттарды қалай өңдейді?
11. Қырыққабатты не себепті мұздай суға салып қояды?
12. Картопты кесу түрлерінің сыртқы көріністері мен оларды пайдалану әдісі кестесін жасаңыз.
13. Неліктен тазаланған картоп ауада қарайып кетеді және оны қалай сақтауға болады?
14. Тұздалған қиярды кесу пішіндерін атаңыз.

15. Желтоқсан айында брутто салмағы бойынша 80 кг картоп қолданғанда қанша тазартылған картоп алуға болады?
16. Қаңтар айында 30 кг тазартылған сәбіз алу үшін брутто салмағы бойынша қанша сәбіз алу керек?
17. Голубцы тағамына қырыққабатты қалай өңдейміз?
18. Салат пен саумалдықты қалай жуады?
19. Балғын саңырауқұлақтарды өңдеу сызбасын құрастырыңыз.
20. Кепкен саңырауқұлақтарды өңдеу сызбасын құрастырыңыз.

2 тарау

БАЛЫҚТЫ ӨНДЕУ

2.1. БАЛЫҚКА ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ БАЛЫҚ
 Балық өмір сүретін ортаның мақ өнімі қойылатын жақсы игеріледі және ақуыздар, талшықтар, 1..3% минералдық заттектер, 53.87% су, экстрактілік заттар, А, В₁, В₂, В₁₂, С, D, Е және РР тобының дәрумендері бар. Балық етінің химиялық құрамы тұрақсыз болады және балықтың түріне, тамақтануына, жынысына, жасына, жыл мезгіліне және қай жерде ауланғанына байланысты өзгеріп отырады.

Балықтың бұлшықеттері бұлшықет талшықтары мен бұлшықет талшықтарын байланыстырушы ұлпадан тұрады. Бұлшықет талшықтарындағы толыққанды ақуыздардың (альбумин, глобулин, нуклеопротеидтер және т.б.) құрамында біздің ағзамыздағы жаңа жасушалар мен ұлпалардың түзілуіне қажетті таптырмайтын амин қышқылдары бар. Байланыстырушы ұлпаның ақуызы – коллаген толымсыз ақуыздардың қатарына жатады. Коллаген жылуды өңдеу үдерісі кезінде өте тез желімтек затқа – ыстық суда еритін глютинге айналып кетеді де, талшықтар арасындағы байланыс ажырайды, балық ұлпалары жұмсарып, оны адам ағзасының оңай игеруіне жағдай жасайды.

Балық майы құрамындағы қаныққан, биологиялық белсенділігі жоғары майлы қышқылдардың: линол, линолен, арахидон қышқылдарының өте көп болуымен ерекшеленеді. Балық майының еру температурасы төмен, консистенциясы сұйық, сондықтан да оңай игеріледі. Тағамдық құндылығы ондағы А, D және Е дәрумендерінің есебінен өте жоғары болып келеді.

Балықтың майлы қабатының болуы оның консистенциясы мен балық дәмін жақсартады және оған ерекше жұмсақтық беріп тұрады.

Балық майы ауадағы оттегінің, жарықтың, жоғарғы температураның әсерінен майлы қышқылдармен қанығу деңгейі төмен болғанда, тез қышқылданып кетеді (ашып кетеді). Балықтың құрамындағы май мөлшері оның дәмінің сапасына және аспаздықта пайдаланылуына тікелей әсер етеді.

Балықты құрамындағы майларға байланысты келесі топтарға бөледі:

- *арық* — май 3 %-ға дейін (минтай, аргентина, бұзаубас, ақбалық, камбала, макрурус, мөңке балық, навага, пикша, көксерке, нәлім);
- *майлылығы орташа* — май 3%-дан 8 %-ға дейін (құныс балық, зубатка, кари, кета, майшабақ, ақтабан, теңіз алабұғасы, келмен балық, муксун, қылыш балық, майлы емес майшабақ, жайын, ставрида, егеубалық, тунец, аққайран);
- *майлы* — май 8-ден 20 % - ға дейін (теңіз таутаны, албырт, лунник, сылан, нототения, бекіре балық, сүтіл, сайра, шоқыр балық, майлы майшабақ, скумбрия);
- *өте майлы* — май 33% дейін (ақбалық, минога, жыланбалық).

Балықты жылулық өңдеу кезінде ондағы экстрактілік заттар балық сорпасына өтіп, оған адамның асқорыту сөлдерінің бөлінуіне, тәбетін ашуға, тағамның жақсы игерілуіне әсер ететін спецификалық дәм және иіс беріп тұрады.

Балықтың алуан түрлі тұқымдарында минералдық заттектердің құрамы бірдей және балықтың өмір сүру ортасына байланысты. Балықта басым бөлігі фосфор, кальций, натрий, магний, күкірт, хлор, темір минералдары бар.

Микроэлементтерден - марганец, кобальт, цинк көп болады. Теңіз балықтары құрамында йод, бром, фтор, күшән, кобальт, мыстың көп болуымен ерекшеленеді.

Балықтардың көбісі азоттық заттектер – аминдерге бай. Ол балыққа ерекше спецификалық иіс беріп тұрады, ол иіс әсіресе теңіз балықтарында қатты болады. Сол себепті балықты ет және басқа да азық-түліктерден бөлек өңдеу қажет.

Балық қоғамдық тамақтану мекемелеріне тірі, мұздатылған, тоңазытылған және тұздалған күйде келеді.

Тірі балық ең бағалы азық-түліктің бір түрі. Тірі күйде дөңмандай, жылтыр тұқы, сазан, мөңке балық, жайын, шортан балықтар келіп түседі. Оларды ағынды суы бар аквариумда 10 °С температурада 1 ...2 күн ұстайды.

Мұздатылған балықтың бұлшықет ұлпаларының арасындағы температура -1-ден +5 °С-қа дейін болады. Балықты аулап алғаннан кейін бірден салқындатады және +1-ден - 2 °С дейін ылғалдылығы 95.98 % жерде 5 тәулікке дейін сақтауға болады.

Тоңазытылған балықтың бұлшықеттерінің арасындағы температура -8 – ден -10 °С дейін барады. Балықты -10 °С температурада ылғалдылығы 95% ортада 14 тәулік, -2 °С температурада 3 тәулікке дейін сақтайды.

Тұздалған балық екі топқа бөлінеді:

1. Сақтау кезінде пісіп жетілетін және жылулық өңдеусіз пайдаланылатын балықтар(майшабақ, шабақ балық, албырт балықтары).
2. Жылулық өңдеуден кейін тамаққа пайдаланылатын балықтар(ақтабан, сазан, ақбалық, алабұға, нәлім).

Тұздалған балықтың құрамында 4... 14% тұз болады.

Кәсіпорындардағы келетін балық сапалы, нормативтік құжаттамалардың талаптарына сай болуы қажет.

Негізгі қойылатын талап – балғындылық. Оның дәрежесін сыртқы түріне, түсіне және иісіне қарап анықтайды.

Балықтың қабыршағы тығыз әрі жылтыр, желбезегі қызыл түсті тығыз орналасқан, көзі шығыңқы болуы қажет; балықтың бетінде шырыш болмау тиіс.

2.2. БАЛЫҚТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

Өндірістік кәсіпорындардан келетін балық: бөлінбеген; іші тазаланған басты; іші тазаланған бассыз; арнайы мүшеленген (жартылай фабрикат); филе түрінде – блоктарға немесе біреуден тоңазытылған түрде келіп түседі.

Сыртқы қабықшасының сипатына қарай оны қабыршақты балық; қабыршақсыз балық; сүйекті қабыршақтармен қапталған балық деп бөледі.

Қабыршақты балықтарға шортан балық, сазан, көксерке, қарабалық, ақтабан, тұқы, камбала, алабұға және т.б. жатады. Қабыршақсыз балықтарға – жыланбалық, жайын, нәлім, мұзды балық, зубатка, қылышбалық, сонымен қатар майда байқалмайтын қабыршағы бар навага, пикша, хек балығы жатады.

Сүйекті қабыршақтары бар балықтарға бекіре тұқымдас балықтар – бекіре, шоқыр, аксерке, сүйрік және мұхит балықтары – бұзаубас, ставрида және т.б. жатады.

Құрылымына қарай балықты сүйекті(қабыршақты және қабыршақсыз) және шеміршекті(бекірілік) қаңқалы балық деп бөледі.

Көлеміне қарай балық: майда – салмағы 75.200 г, ірі – салмағы 1,5 кг артық балық болып бөлінеді. Балықтың аспаздық пайдаланылуы, өңдеу әдісі және өңдеу кезіндегі қалдықтар саны оның көлеміне тікелей байланысты болады.

Балықты өңдеу кезінде оның жеуге жарамсыз бөліктерін кесіп алып тастайды да, жартылай фабрикаттар даярлайды. Өңдеу балық немесе ет және балық цехінде жүзеге асырылады.

Балықты алдын ала дайындау цехі балықты еріту, суда жібіту және жуу ванналары, жартылай фабрикаттарды бөлшектеу немесе турауға арналған үстелдер, тоңазытқыш шкафтары, ет тартқышпен немесе ауыспалы механизмдер жиынтығы бар әмбебап жетекпен, таразымен, тірі балыққа арналған аквариуммен жабдықталады. Тазалау үшін балық тазалағыштар, қырғыштар пайдаланылады. Цехте міндетті түрде пышақтар, елек, кетпен, торлы балық қазандары(коробиндер), ұнтақтағыш, қаңылтыр таба, жаймалар, маркерленген тақталар, шелектер болуы тиіс.

Құрылғылар балықты өңдеудің технологиялық үдерісіне сәйкес орнатылады. Балықты өңдеу кезінде ет-балық цехінде бөлек құрылғылар мен құрал-саймандар пайдаланылады.

Балықты механикалық аспаздық өңдеу келесі кезеңдерден тұрады: еріту, балықты бөлшектеу және жартылай фабрикаттар даярлау.

Тұздалған балықты өңдеу кезінде ерітуді жібітумен алмастырады. Балықты бөлшектеудің алдында қабыршақтарын алып, желбезектерін, ішкі мүшелері мен басын алып тастайды.

2.3.

БАЛЫҚТЫ ЕРІТУ

Балық мекемелерге көбіне тоңазытылған күйде келіп түседі. Балық етін еріту үдерісі кезінде оның сапасын төмендетуге ықпал жасайтын процестер, әсіресе дәмін, суды ұстау қабілетін төмендететін үдерістер жүріп жатады. Мұндай зауалдардың кері әсерін төмендету үшін балықты тез еріту қажет. Балықты суда, ауада еріту және құрама еріту әдістері бар.

Суда еріту. Суда тұлыбымен келіп түскен қабыршақты және қабыршақсыз балықты ерітеді. Бұл ерітудің ең тез түрі. Ваннаға балықты салып, үстінен температурасы 10... 15°C су құяды, 1 кг балыққа 2 л су құйылады. Балықтың еру уақыты оның көлеміне байланысты: майда не орташа балық үшін – 2,5 сағат, ал

ірі балық үшін – 5 сағатқа дейін. Тиісті уақытынан көп ұстап қойған жағдайда балықтың сапасы төмендейді. Еріту үдерісі кезінде балықты бір-біріне жабысып қатып қалмас үшін араластырып тұрады.

Еріту кезінде бұлшықет ұлпалары суды сіңіріп, ісиді, сондықтан балықтың салмағы 2.5% - ға өседі. Ерітудің мұндай тәсілін пайдалану кезінде минералдық заттардың бір бөлігі суға кетеді. Балықтың минералдық заттарын жоғалтуын азайту үшін суға асханалық тұз қосады(1 л суға 7 г тұз тұщы суда өскен балыққа, 10.13 г теңіз балығына).

Ауада еріту. Ауада балық сүбелері блогін, ірі балықтарды, бекіре балықтарын, ақтармаланған балықты, ұлпасы жұмсақ келген балықты ерітеді. Ол үшін балықтарды стеллаждың не үстелдің бетіне бір-біріне тимейтіндей етіп жайып, полиэтилен қаппен бетін жауып қояды. Еру уақыты ауа температурасына және балықтың көлеміне байланысты. Қағаз қаптамадағы балық сүбесін блок ішіндегі температура -2°C-қа жеткенше, 5 °C температурада 24 сағаттың көлемінде ерітеді. Сүбенің сыртқы қабаттары тез ериді, оларды арасында блоктан бөліп алады. Еріту кезінде ауадағы балықтың салмағы одан су мен ылғалдың буға айналып ұшып кетуінен 8... 11 % - ға азаяды. Салмағын жоғалтуды азайту үшін балықтың бетін полиэтилен қапшықпен жабады.

Құрама тәсіл арқылы бөлшектелмеген мұхит балықтарының кейбір түрлері ерітіледі (баттерфиш, ставриду, бұзаубас, шалғай шығыстық скумбрия және т.б.). Балықты мұздай суға салады, тұз қосады, 30 минуттан соң алып, судың ағып кетуін күтеді және бұлшықет арасындағы температурасы 0 °C болғанға дейін ерітеді.

Ерітілген балықты ұзақ сақтамайды, бірден тағам пісіргенге пайдаланады.

Балықтың кейбір түлерін (навага, күміс түсті хек, ставриду, скумбрия) ерітпей-ақ пайдалануға болады, себебі, оны тоназытылған күйінде өндеген оңайырақ және қалдықтар саны азаяды, коректік заттар сақталып, балық бұзылмайды.

Балықты еріту үрдісін жиілігі өте жоғары электр өрісінде жүргізуге болады. (ЖЖ – жиілігі жоғары). Бұл әдісті пайдалану кезінде еру уақыты қысқарып, коректік заттар көбірек сақталады.

2.4.

ҚАБЫРШАҚТЫ БАЛЫҚТЫ ӨНДЕУ

Аспаздықта қолданылуына қарай және көлеміне қарай қаңқасы сүйекті қабыршақты балықты әр түрлі тәсілдермен өндейді.

Бүтіндей пайдаланылатын балықты өндеу. Банкеттік және көрмелік тағамдарға арналған салмағы 75.200 г майда балықты (салака, ставрида, кішкентай балық), сонымен қатар, ірі балықты бүтіндей басымен немесе бассыз

пайдаланады. Мұндай балықты өңдеу жұмысы келесі деңгейлер тізбегін құрайды: қабыршағын тазалау, желбезектерін алып тастау, ішкі мүшелерін және тыныс желкенін алып тастау, жуу.

Қабыршағын тазалауды құйрығынан басына қарай жүретін бағытта бастайды, алдымен бүйірлерінен, содан соң қарнынан бастап тазалайды. Балықты қолмен орташа аспазшы пышағымен, үккіштектес немесе механикалық балық тазалағыш РО-1(өнімділігі 50кг/ сағ) қырғышының көмегімен тазалайды. Қоғамдық тамақтанудың ірі кәсіпорындарында қабыршақтазалағыш машиналар іске қосылған.

Желбезектерін алып тастау кезінде ең бірінші арқа желбезегін алып тастайды. Ол үшін балық етбетінен жатқызылып, желбезек бойымен жұмсақ етін бірінші бір жағынан кейін екінші жағынан тілім жасалады. Пышақпен кесілген желбезекті жабыстырып, балықтың құйрығынан ұстап тұрып, шетке қарай тартады да, желбезекті оңай бөліп алады.

Сонымен қатар, аналдық желбезегін де алып тастайды, кейіннен кеуде және қарын желбезектерін шауып немесе кесіп алып тастайды.

Қабыршағы мен желбезегін терісін зақымдап алмас үшін өте тиянақты алған жөн.

Ішкі мүшелерін тазалау кезінде балықтың басын өзіне қаратып жатқызып, оның басынан ұстап тұрып, кеуде желбезектерінің арасынан пышақтың өткір тұсын өзіне қарата тартып тілім жасайды. Тілімді желбезектердің ортасынан балықтың басына қарай қарнын тыныс желбезектеріне дейін кесіп жүргізеді, содан соң пышақтың өткір жағынан өзінен қарама – қарсы жаққа қарай жүргізіп, қарыннан анал нүктесіне дейін кеседі. Кесілген қарыншадан абайлап өт қабы жарылмайтындай етіп ішкі мүшелерін шығарып алады, әйтпесе өт қабы жарылып балықтың дәмі ащы болады. Өт тиген жұмсақ ет бөліктерін кесіп алып тастайды. Ішкі қуысты жақсылап тазартады. Басынан тыныс желбезектері мен көздерін алып тастайды. Өңделген балықты мұздай сумен жуады, бір қатарға қаңылтыр табаға салып, тоңазытқыштың ішінде сақтайды.

Мұндай өңдеу әдісін пайдаланған кездегі қалдықтар саны балықтың 20% құрайды. Егер балықтың басын да алып тастайтын болса, қалдық саны 35% дейін өседі.

Балықты порциялық тілімдерге өңдеу(дөңгелекшелер). Салмағы 1,5 кг балықты порциялық тілімдерге бөліп өңдейді. Өңдеу үдерісі келесі өңдеу сатыларынан тұрады: қабыршағын тазалау; желбезектерін алып тастау; басы мен ішкі мүшелерінен тазарту; жуу; порциялық тілімдерге кесу.

Балықты қабыршағынан тазалап, желбезектерін алып тастайды, тыныс желбезектері қақпаларынын қасындағы жұмсақ еттің екі жағынан тілімдер жасап, омыртқасын шауып, басымен бірге біраз ішкі құрылыстарын да алып тастайды. Содан соң пайда болған саңылаудан, қарыншасын кеспей, қалған ішкі құрылыстарын шығарып алады, балықтың ішін қабықшалардан тазартады. Балықты жуады, кептіреді және 90° бұрышынан дөңгелек пішінді тілімдерге көлденең кеседі(дөңгелекшелер). Мұндай өңдеу әдісінде қалдықтар саны 35... 40% құрайды.

Дөңгелекшелерді пісіруге, қуыруға және фарштауға порциялық тілімдермен пайдаланады.

Балықты сүбелерге бөліп өңдеу(жару). Жару әдісі салмағы 1,5 кг асатын балықты өңдеу кезінде пайдаланылады. Жаруға дайындау алдында балықты қабыршағынан тазартады, желбезектерін алып тастайды, басын бөліп алады, қарнын тіліп, ішкі құрылыстарын алып тастайды, жуады, кептіреді. Жару үрдісін бас жағынан да аяқ жағынан да бастай беруге болады. Жарылған балықтан әр түрлі тәсілмен өңдеу арқылы сүбенің төрт түрін алуға болады. (сур.2.1)

1 Тәсіл. Даярланған балықты қарыншасын өзіне қаратып тақтайдың үстіне қояды, арқа бойымен қабырғасына дейін жұмсақ етінен пышақты омыртқасымен қатарласа ұстап тіліп, балық сүбесін кесіп алады(қабаттайды). Қабаттаудың нәтижесінде екі сүбе алынады: біреуі – қабығы және қабырға сүйектерімен(омыртқадан кесіп алынған) және екіншісі - қабығымен, қабырға және омыртқа сүйектерімен. Мұндай өңдеу кезіндегі қалдықтар саны 43 % құрайды.



1



2



Сур. 2.1. Балықты сүбелерге өңдеу тәсілдері: 1 — балықты бас жағынан жару; 2 — балықты құйрық желбезегі жағынан жару; 3 — сүбеден омыртқа сүйектерін кесіп алу; 4 — сүбені қабығына кесіп алу





Сур. 2.2. Сүйексіз және қабықсыз балық сүбесін даярлау технологиялық тізбегі

2 Тәсіл. Қабығы, қабырға және омыртқа сүйегі бар сүбеден омыртқа сүйегін кесіп алып тастайды. Ол үшін қабығы, қабырға және омыртқа сүйегі бар сүбені қабығын жоғары қаратып тақтайға қояды да, басы немесе құйрығынан бастап жұмсақ етін тіліп одан омыртқа сүйегін шығарып алады, содан қабығы және қабырға сүйектері бар екі сүбе алады. Мұндай өндеу тәсілінде қалдықтар саны 7... 10 %-ға өседі.

3 Тәсіл. Алдымен қабығы және қабырға сүйегі бар сүбе алады. Содан соң алынған сүбені тақтайға қабығын төмен қаратып қояды да, арқа жұмсақ етінің қалыңдау жағынан бастап, қабырға сүйектерін және желбезектердің ішкі сүйектерін кесіп алып тастайды, нәтижесінде қабықсыз және сүйексіз сүбе алады. Бұл тәсілдегі қалдық саны 48...49 %.

4 Тәсіл. Балықтың қабыршағы қабығын зақымдап артық жұмыс жасамас үшін тазаламайды (сур.2.2). Балықты өңдеп, қабықты сүйексіз сүбе алады, қабығын төмен қаратып тақтаға қояды, құйрық жағынан 1.1,5 см қалдырып жұмсақ етін қабығына дейін кеседі, содан соң абайлап, пышақты қабығына жапсыра ұстап, қабықшадан сүбені кесіп алады. Содан қабықсыз, сүйексіз сүбе – таза сүбе алынады. Мұндай өңдеу тәсіліндегі қалдықтар саны 50.68%.

2.5. ҚАБЫРШАҚСЫЗ БАЛЫҚТЫ ӨНДЕУ

Кейбір сүйекті қаңқасы бар балықтардың түрлерінде қабыршағы болмайды, алайда шырышты қабатпен жабылған тығыз қабығы болады. Көбіне қабық жабық түсті және дәмі жағымсыз болады, сондықтан оны өңдеу кезінде алып тастайды. Қабыршақсыз балықтарға налим, жыланбалық, жайын, минога, зубатка, тарлан балық жатады.

Налим, жыланбалық. Налим мен жыланбалықтың бас жағындағы қабығын кесіп, бүгеді де құйрығына қарай сыпырып алады да, кеседі. Желбезектерін алып тастайды, қарнын кесіп ішкі мүшелерін алады, басы мен құйрығын кесіп алып тастайды, жақсылап жуады. Қабығы қолда сырғымау үшін қолды тұзға батырады.

Жайын. Ірі балықтың қабығын сыпырып алады, ал майдаларынан шырышын қабығы ағарғанға дейін тазалап алады, қарыншасын кеседі, ішкі мүшелерін алып тастайды, желбезектері мен басын кесіп алып тастап, жуады. Ірі жайынды өңдеу кезінде қабығын жару үдерісінен кейін алып тастауға да болады.

Минога. Балық шырышты қабатты, оның сыртқы қабаты улы болуы мүмкін, сондықтан да оны алып тастау қажет. Ол үшін тұлыпты жақсылап тұзбен ысқылайды және жақсылап жуады, көбісі ішін аршиды, себебі олардың ішінде өт қабы және ішектерінің ішінде қатты қалдықтар болмайды.

Зубатка. Желбезектерін алып тастайды, арқасындағы қабығын кесіп, басын алып тастайды, қарыншасын кеседі және ішкі мүшелерін алып тастайды, содан соң жуып, жарады, сүйектерін, қабығын алады да, порциялық бөліктерге бөледі.

БАЛЫҚТЫҢ КЕЙБІР ТҮРЛЕРІН ӨНДЕУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Нәлім, пикша. Бұл балықтар кәсіпорындарға бассыз және ішкі құрылыстарынсыз келіп түседі. Нәлім немесе пикшаның тұлыбын қабыршағынан тазартады, желбезектерін алады, қарын жақтарындағы қабықтарды алып тастап, жуады. Балықты сүбе түрінде қабығымен өңдейді, себебі мұндай балықтардың жұмсақ еті піскен кезде ұнтақталып кету қасиетіне ие.

Көксерке. Көксеркенің және сол сияқты алабұғатектестердің өңдеу үдерісін арқасындағы қатты желбезекті алып тастаудан бастайды. Ол үшін желбезектің екі жағындағы етті кесіп алып тастайды. Желбезек кіріп кеткен жағдайда ұзақ қабынуға әкеп соқтырады.

Камбала. Балықтың ашық түсті бетінен қабыршағын тазалайды, пышақтың қиғаш жағымен басы мен қарыншасының бір бөлігін кесіп алады, пайда болған саңылау арқылы ішкі құрылыстарынан тазартады, желбезектерін шауып тастайды, басынан бастап қара қабығын кесіп алып тастайды, себебі ол жылулық өңдеу кезінде жағымсыз иіс шығару мүмкін. Содан соң жуады және порциялық тілімдерге көлденеңінен бөліп кеседі, ал ірі балықты омыртқасының бойымен ұзынынан кесіп, кейін порциялық тілімдерге бөліп кеседі. Егер камбаланың тікенектері бар болса, онда оны алдын ала 2...3 мин көлемінде ыстық сумен шарпып алады.

Навага. Навага балығын тоңазытылған күйінде өндеген дұрыс. Майда наваганы қабыршағынан тазартады, төменгі жақ сүйегін кесіп алып тастайды, пайда болған саңылаудан ішкі құрылыстарын шығарып алады, тек уылдырығын қалдырады. Қарыншаны кесуге болмайды, себебі өт қабы өте жақын орналасқан және оны зақымдап алу қаупі жоғары, ал зақымдалған жағдайда балықтың дәмі ащы болады.

Ірі наваганың басын кесіп тастайды, пайда болған саңылаудан ішіндегісін шығарып алып, қабығын алады және жуады.

Қара балық немесе оңғақ. Қара балықтың қабыршағы өте тығыз орналасқан, шырышты, тазалануы қиын. Сондықтан қара балықты тазалау алдында 20.30 секунд қайнап тұрған суға салады да, сосын тез мұздай суға ауыстырады. Ары қарай шырышын, қабыршағын тазалап, желбезектер мен ішкі құрылыстарын алып, жуады.

Күміс түсті хек. Майда хекті бүтіндей қуыруға пайдаланады. Оның қарыншасының ішінен қабықшасын алып, қабыршағын немесе қатты

қабықтарын тазалайды, басын кесіп тастап, жуады. Ірі даналарын порциялық тілімдерге(дөңгелекшелерге) бөліп кеседі.

Тұзды майшабақ. Майшабақтың қарыншасының бір бөлігін кесіп тастайды, құрсағындағы қара қабықшаны алады, жуады, басы мен құйрығын алып тастайды, арқа желбезегінің екі жағынан қабығын тіліп, басынан бастап қабығын алады. Майшабақты жарады, таза сүбе алу үшін барлық сүйектерін тазалайды.

Қатты тұздалған майшабақты бүтіндей тұлыптары күйінде мұздай суда немесе шайда жібітеді. Шайдың құрамындағы илік заттар майшабақтың консистенциясын ретке келтіріп, оған жұмсарып кетуіне жол бермейді.

Шырындылық беру үшін, майшабақ сүбесінің дәмін жақсарту мақсатында оны сүтке немесе сүт қосылған суға жібітуге болады.

2.7.

ТҰЗДАЛҒАН БАЛЫҚТЫ ЖІБІТУ

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына тұздалған күйі келіп түсетін нәлім, пикша, камбала, майшабақ, бекірелер және тағы басқа балықтардың құрамында 10-нан 20%-ға дейін тұз болады. Қуыруға арналған балықтың құрамында тұз 3 %-дан кем болмауы, ал пісіруге арналған балықта 5 % аспауы тиіс, сондықтан балықты дайындау алдында жібітеді.

Жібітудің алдында балықты дайындайды: ісу үшін үстінен мұздай су құяды, қабыршағын тазалайды, басын, желбезектерін алып тастайды, арқасынан ұзынынан сүбеге бөліп кесуге болады. Ондай жағдайда жібіту уақыты кемиді, дәмі, тағамдық құндылығына зақым келеді.

Көксерке, майшабақ, бекіре балықтарын, тұқы балықтарын суға бүтіндей тазаланбаған күйде жібітеді.

Балықты екі түрлі әдіспен жібітеді: ауыспалы суға және ағынды суға.

Ауыспалы суға жібіту үшін ваннаға салады, үстінен температурасы 10... 12 °С мұздай су құяды, 1 кг балыққа 2 л су. Суда тұз көп жиналған сайын тұздың ары қарай шығуы қиындайды, сондықтан суды арасында 1,2,3 және 6 сағаттың арасында ауыстырып отырады. Қажетті су температурасын сақтау үшін оның ішіне мұз салуға да болады.

Ағынды суға жібіту үшін балықты астыңғы жағына мұздай су құйып балықты шайып, ваннаның жоғарғы жағынан ағып кетіп отыратын арнайы ваннаның торлы бетіне салады.

Тұздалған балықты жібіту ұзақтығы 8-ден 12 сағатқа дейін барады. Жібітілген балықты пісіруге, қуыруға, котлет массасын даярлауға, суға бұқтырып пісіруге пайдаланады.

2.8 БЕКІРЕ БАЛЫҒЫН ӨНДЕУ

Бекіре балығының ерекшелігі оның қаңқасының шеміршекті болуында және арқасында, қабырғалары мен құрсағында қатарымен орналасқан қабығының сүйекті тілімшелердің алып жатуы болып табылады.

Балық қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына ішкі құрылыстарынсыз барады, оларды өндірістік кәсіпорында уылдырық алу кезінде тазалайды. Кейде бекіре балығының құрсағында шоғалы мен май қыртыстарын қалдырып қояды.

Ақсерке, бекіре, шоқыр, калуга, шип кәсіпорындарға мұздатылған немесе салқындатылған күйде, *сүйрік* тірі күйінде келіп түсуі мүмкін. Бекіре тұқымдас балықты өңдеу сызбасы 2.3 сур. көрсетілген.

Бекіре балықтар ақтармаланған күйде келетін болғандықтан, оны басқа балық түрлерімен бірге өңдеу мақұлданбайды, бекірелерді бөлек турайтын тақтайларда өңдеу көзделеді.

Тоңазытылған балықты ауада ерітеді, ол үшін қарынша жағын ерігенде шырыны ағып кетпейтіндей етіп жоғары қаратып стеллаждар мен үстелдерге қояды.

Еріген балықты тақтайға қарыншасын төмен қаратып қояды, арқа желбезегін, арқадағы қоңызшасын қабық кесіндімен бірге құйрығынан басына қарай бағытта алып тастайды (2.4 сур.). Содан соң басын кеуде желбезектерімен қоса жұлып алады. Ол үшін кеуде желбезектерінің астыңғы жағынан бас жағына қарай қиғаш тілім жасайды және шеміршегін шауып алып, басын бөліп алады.

Балықты өңдеуді басты бөліп алудан бастауға болады, содан соң арқа қоңызшаларын алады, бірақ басты қоңызшаларды алмаған жағдайда алып тастау қиынға соғады.

Аналдық және құрсақ желбезектерін кесіп алып тастайды. Арқа шеміршегінде бірнеше тәсіл арқылы алып тастайтын шеміршек жотасы болады.

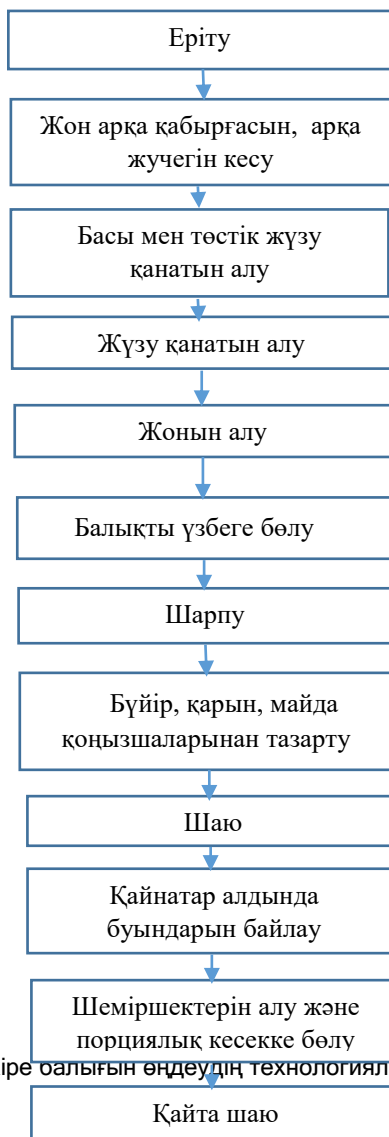
1 Тәсіл. Жотаны аспаздық инемен балықтың ішкі жағынан іліп алып, қолмен ұстап алады да шығарады, құйрық желбезегін алдын ала алып тастайды.

2Тәсіл. Құйрық жақтан шеміршек жотасына тимей жұмсақ еттің сақиналық тілімін жасайды, құйрықты бұрап, шеміршекті сындырады, сосын шеміршек жотасын құйрық желбезегімен қосып алып тастайды.

3 Тәсіл. Шеміршек жотасын жару үдерісінен кейін аспаздық иненің көмегімен алып тастайды, ол кезде жота зақымдалуы мүмкін.

Кейде балық ішіндегі шеміршек жотасыз келіп түседі, оны өндірістік кәсіпорында ішкі құрылыстарымен бірге қосып алып тастайды.





Сур. 2.3. Бекіре балығын өңдеудің технологиялық сызбасы

Балықты екі буынға бөліп жарады. Ол үшін балықты арқасын жоғары қаратып қояды, басынан бастап құйрығына қарай майлы қабатының дәл ортасымен екі буынға бөледі. Жару кезінде пышақты майлы қабатпен бір қатарда ұстаған жөн.



1



2



3



4

Сур. 2.4. Бекірені буындарға бөлу:

1 — арқа желбезегі мен арқа қоңызшаларын алу; 2 — басты шауып тастау 3 — шеміршекті жотаны құйрық желбезегімен қоса алып тастау; 4 — буындарға жару;

Жаруды дұрыс жүргізбеген жағдайда буынның пішіні зақымдалып, қалдықтар саны көбейеді. Ірі буындарды (ақбас, калуга) балықтың үлкендігіне қарай 2...4 бөлікке ұзынынан және көлденең бағыттарда кеседі. Кесек бөліктердің салмағы 4.5 кг дейін, ал ұзындығы 50.60 см дейін баруы тиіс.

Жарудан соң буындарды суға шарпып, тазалайды. Суға шарпу қоңызшалардан тазартуды жеңілдетеді және балықтың сыртқы әлпетін жақсартады. Ішінде ыстық суы бар (температура 90.95 °С) балық қазанына немесе арнайы ванналарға қабығын астына қаратып 2..3 минутқа салады. Шарпу кезінде қоңызшаларды пышақпен бір тексеріп алады: егер олар оңай алынатын болса, алып тастайды, аспаздық тақтайға қабығын жоғары қаратып қояды, содан соң мұздатпай бүйір, қарынша майда қоңызшаларын тазалап, мұздай сумен жуады, ол кезде ішкі жағынан ақуыздар мен қанның қатып қалған қоюларын жуып тастап, шеміршектерін кеседі.

Бүтіндей пісіруге немесе булауға арналған буындарды шеміршектерінен тазаламайды. Мұндай буындардың құрсақ жағын қайырып, жылулық өңдеу кезінде пішінін сақтау үшін баумен байлайды.

Буға пісіруге, қуыруға және пеште пісіруге қабықты немесе қабықсыз порциялық тілімдер пайдаланылады.

Балық буынын қабығын астына қаратып тақтайға қояды, пышақты талшықтарға көлденең 30 ° бұрыш бойымен ұстап, қалыңдығы 1.1,5 см порциялық тілімдерге кеседі, құйрығынан бастап, қабығын кесіп немесе кеспей бөледі.

Порциялық бөліктерді (95°С температурада) 1..2 минут ыстық суда ұстайды және жұмаршақтанып қалған ақуыздарын шайып, мұздай сумен жуады. Ыстық сумен шарпу кезінде балық тығыздалып, көлемі жағынан кішірейеді, сондықтан жылулық өңдеу кезінде пішінін сақтайды, ал қуырғанда оның бетіндегі кепкен ұнтағы түсіп қалмайды.

Бекіре балықтарын ыстық сумен шарпу кезінде балық салмағы 5.10%, - ға, ал порциялық тілімдерді шарпу кезінде - 10 . 15 % - ға азаяды.

Балықты порциялық тілімдермен шарпыған суды кейіннен сорпа даярлауға пайдалануға болады.

Бекіре балықтарын буынға бөліп өңдеу кезіндегі қалдықтар саны 33 . 36 % - ды құрайды.

Сүйрік кәсіпорындарға көбіне ішкі құрылыстарымен бірге келіп түседі. Бүтіндей пісіруге арналған балықтың бүйір, құрсақ және майда қоңызшаларын шарпусыз тазалайды, шырышын алады. Құрсағын кесіп, ішкі құрылыстарын шығарып алады, шеміршек жотасы мен желбезектерін алып тастайды, жуады. Арқа қоңызшаларын балық етін зақымдап алмас үшін жылулық өңдеуден соң ғана алып тастайды. Пісіру немесе суға бұқтырғаннан кейін оларды алып тастау оңай. Балықтың мұрнын құйрық желбезегінің қасынан істелген ұзын

саңылаудан өткізіп, өңделген балық етіне сақина пішінін береді. Сүйрікті қуыруға, пісіруге және бұқтыруға порциялық тілімдерін барлық қоңызшаларынан тазартады, ішін жарады, басын алып тастайды, шеміршек жотасын тартып алып, жуады, жарады және порциялық бөліктерге бөледі. Сү **2.9.**і өңдеу кезіндегі қалдықтар саны 42% - ды құрайды.

БАЛЫҚТАН ЖАСАЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАР

Өңделген балықтан табиғи, аунатылған және турама жартылай дайын өнімдер жасайды.

Балық жартылай фабрикаттарын көлеміне қарай ірі, порциялық және майдакесекті балық жартылай фабрикаттары деп бөледі.

Балық жартылай фабрикаттарын жылулық өңдеудің алуан түрлерінде пайдаланады: пісіру, бұға бұқтыру, дәстүрлі тәсілмен қуыру, фритюрде қуыру, пеште пісіру.

Піскен балық. Балықты бүтін күйде, буындар, порциялық тілімдер (дөңгелекшелер), ұшалары жарылған қабықшалы сүйегі бар, қабықшалы сүйексіз порциялық тілімдер пайдаланылады. Тілімдерді талшықтарға көлденен кеседі, ол кезде пышақты балыққа тік бұрышты бағытта ұстайды. Әрбір бөліктерден 2-3 жерден қабығын тіледі, сонда жылулық өңдеу кезінде балық өз пішінін сақтайды.

Суға бұқтырылған балық. Балықты бүтіндей түрде, қатты ірі емес буындар, ұшалары жарылған қабықшалы сүйексіз, қабықшасыз және сүйексіз(сүбе) түрде пайдаланады. Тілімдерді кеседі(құйрық жағынан бастап), пышақты 30° балыққа қаратып ұстау қажет. Сонда аз мөлшердегі сұйықтыққа тез әрі біркелкі жылуына ыңғайлы жалпақ әрі жазық тілімдер пайда болады.(сур. 2.5)

Дәстүрлі әдіспен қуырылған балық. Майда балықты бүтіндей, порциялық тілімдерді (дөңгелектер), порциялық тілімдер, ұшалары жарылған балықтан кесілген қабықты және сүйекті, қабығы жоқ сүйегі жоқ балықтар пайдаланылады. Омыртқа сүйегі бар дөңгелекшелер мен сүбелерді пышақты тік бұрышпен ұстап кеседі; қабырға сүйектері бар немесе сүйегі мүлде жоқ сүбелерді жылулық өңдеу жазығымен әсерлесу беті кең 30° бұрышта жалпақ тілімге бөледі.



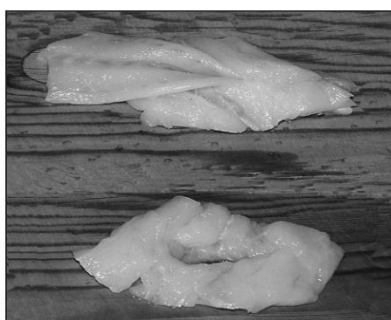
1



2



3



4



5

Сур. 2.5. Балықтан порциялық тілім жартылай фабрикаттарын жасау:

1 — дөңгелекшелерді кесу; 2 — пісіруге арналған порциялық тілімдерге кесу; 3 — буға бұқтыруға және қуыруға арналған порциялық тілімдер кесу; 4 — фритторде қуыруға арналған жартылай фабрикат (ромб); 5 — «Жасыл майға қуырылған балық» тағамына арналған жартылай фабрикат («сегіз саны іспеттес» балық)

Балықтың қабығында 2-3 тілім жасайды, тұздалған ұн мен ұнтақталған кепкен нанға немесе ұн мен кепкен нанның аралас қоспасында аунатылады.

Ұнтаққа аунату(неміс тілінен аударғанда *panieren- үгітілген кепкен нан себу*) – бұл жартылай фабрикаттың бетін ұнтақпен жабу үдерісі.

Қуыру алдында өңделген балықтың сыртында қуырылған әдемі қабықша пайда болуы үшін, шырыны шықпай, суы буланып кетпес үшін балықты ұнтаққа аунатады. Таза сүбенің порциялық тілімдерін ұнға аунатқан дұрыс, себебі, ұн балықтан бөлінетін шырынды жақсы ұстап тұрады.

Ұнтаққа аунату үшін ұнтақтың бірнеше түрін пайдаланады.

Ұннан жасалған ұнтақ –дайындау үшін I сортты бидай ұнын екшетеді. Ұнға майда тұз бен бұрыш қосады.

Ақ ұнтақ –қатты бидай нанының сыртын кесіп алады, ал жұмсағын елеуіште немесе үккішпен майдалайды.

Қызыл ұнтақ – қабығы бар бидай нанынан дайындалған кепкен нанды майдалайды және екшейді.

Таяқша түріндегі нан ұнтағы –қатты бидай нанының сыртын кесіп алып тастап, таяқша түрінде турады.

Ұнтақ тағамның бетінде жақсы ұсталуы үшін оны лезонда жібітеді.

Лезон – балғын жұмыртқаның сүтпен немесе су мен тұз қосылған қоспасы(1000 г лезон үшін 670 г жұмыртқа, 340 мл сүт немесе су, 10 г тұз).

Ұнтаққа аунатудың келесі тәсілдері қолданылады: ұнда – дәстүрлі тәсілмен қуыру үшін; кепкен нанда – негізгі дәстүрлі әдіспен қуыру үшін; ұнда, лезонда, ақ немесе қызыл ұнтақта(екі жақты аунату) – фритюрде қуыруға, майға не қызыл ұнтаққа – торда қуыру үшін, қамырда (кляр) – фритюрде қуыру үшін аунатады.

Фритюрде қуырылған балық. Майда балықты бүтіндей түрде, порциялық бөліктері, жарылған балықтың қабықшасыз және сүйексіз кесілген түрі пайдаланылады. Балықты пышақтың ұшын 30° бұрышта ұстап кеседі, кептіреді, тұз себелейді, ұнға аунатады, лезонға жібітіп, ұнтақталған кепкен нанға аунатады.

Фри балығы. Жартылай фабрикатты даярлау үшін балықты ромб түріндегі порциялық бөліктерге бөліп турап, екі құрамды ұнтаққа аунатады.

Жасыл майлы қуырылған балық(сегіз саны іспеттес). Таза балық сүбесін ені 4...5 см, қалыңдығы 1 см, ұзындығы 15...20 см лента түрінде кеседі, бетін ұрғылайды, ұнға, лезонға және ақ ұнтаққа аунатады. Жартылай фабрикатты екі жағынан оған сегіз саны іспеттес түрге келтіріп орайды және металл баумен байлайды. Фритюрде қуыру үшін қолданады. Бантик түрін беруге де болады.

Қамырдың ішіндегі балық. Таза балық сүбесін қалыңдығы 1 см, ұзындығы 8... 10 см кесектерге бөліп кеседі, ыдысқа салады және 15..30 минут маринадтайды.

Маринадтау үшін балыққа лимон шырыны мен лимон қышқылын, тұз, ұнтақталған бұрыш, өсімдік майы, майдалап туралған ақжелкенді қосып, бәрін араластырады. Маринадтау үдерісі кезінде балықтың ақуыздары қышқылдың әсерінен ісіңкіреп, оның дәмі мен иісі жақсарады.

Фритюрде қуыру алдында балықты кляр қамырына салып алады. Оның даярлануы үшін сүт немесе айран, немесе сыраны өсімдік майымен, тұз және ұнмен қосып, қамырды түйірлерсіз араластырып, онда шайқалған жұмыртқа ақуызын қосады.

Дон зразасы. Қабықсыз және сүйексіз балық сүбесін порциялық тілімдерге бөліп кеседі және қалыңдығын 0,5 см етіп ұрып алады. Балықтың бетіне фарш салып бұйымды білікше түрінде орап, ұн, льезон және ақ ұнтаққа аунатады. Дон зразасын фритюрде бір порция үшін 1 данасын қуырып пайдаланады. Фарш даярлау үшін пассерленген майда туралған түйнекті пиязды піскен және майдалап туралған жұмыртқамен қосады, содан соң ақжелкен, тұз, бұрыш қосылады(онда піскен саңырауқұлақ, ұнтақталған кепкен нан, бекіре балығының піскен турама шеміршектерін қосуға болады).

Торда қуырылған балық (гриль). Таза сүбеден туралған порциялық кесектер пайдаланылады(көксерке, ақсаха, алабалық). Бекіре балықтарының буынын өткір бұрыш бағытында кесіп алады. Порциялық кесектерді кептіреді, ерітілген сары майға жібітеді және ақ ұнтаққа аунатып малиды.

2.10.

БАЛЫҚ КОТЛЕТІН ЖӘНЕ ОДАН ЖАСАЛАТЫН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Котлет даярлауға қабыршақты, қабыршақсыз сүйекті қаңқасы бар, сүйегі аз майсыз, теңіз шеміршекті балығын және басқа да қатты иісі жоқ балық түрлерін пайдаланады.

Көксерке, нәлім, пикша, теңіз алабұғасын, шортан балықты қабықсыз және сүйексіз сүбелерге өңдейді, тілімдерге кеседі, ет тартқыштан өткізеді. Бірінші сорттан сорты кем емес бидай нанының қабықтарын кесіп алып тастап, нанды суға не сүтке жібітеді. Ұсақталған сүбе мен жібітілген нанды қосады, ішіне тұз бен ұнтақталған бұрыш қосып, барлығын тағы да ет тартқышқа салып өткізеді де, фарш араластырғышқа салып немесе қолдың көмегімен илейді(қағады).

Арық балық түрлерінен дайындалған котлет массасына шырындылық үшін сары май, маргарин немесе балықтың ішкі жағынан алынған май қосады. Балық майын балық жұмсақ етімен қосып ет тартқыштан өткізеді, ал сары майды жұмсартып, дайын котлет массасына енгізеді. (1 кг балық жұмсағына 50...100 г).

Масса жақсы пішінделу үшін, бір-біріне жақсы жабысу үшін шикі жұмыртқалар($\frac{1}{10}$ - $\frac{1}{20}$ шт. порцияға), ал жабысу қабілетін төмендету үшін майсыз балықтан даярланған котлетке майдалап туралған піскен балық салады($\frac{1}{3}$ шикі ет жұмсағының нормасы). 1000 г балық сүбесіне 250.300 г нан, 350.400 мл су. 20 г тұз, 1 г бұрыш қосылады.

Котлет массасына балғын балықтың шоғалын салуға болады(балық салмағының 6%).

Котлет массасының құрамында нанның болуының арқасында байланыстырушы ұлпаны жұмсартатын ылғал жақсы сақталады. Нан бұйымға шырынды, кеуекті, ұлпілдек консистенция беріп тұрады.

Котлет массасын даярлауға арналған тамақ өнімдерін мұздай күйде пайдаланады, себебі котлет массасы тез бұзылады және оның ішінде микроағзалардың дамуы тез жүреді.

Дайын котлет массасын салқындатып, жартылай фабрикаттарға бөледі.

Балық котлеттік массасынан даярланған жартылай фабрикаттар. Балық котлеттік массасынан котлеттер, домалатпалар, тефтели, орама, зраза, домбай немесе фрикаделька жасап шығарылады.

Котлеттерді арнайы машинаның көмегімен жасайды, ол массаны порцияға бөліп, бұйымды жасап, бір жағынан ұнтаққа аунатады. Бұйымдар қолмен толыққанды түрге келтіріледі.

Котлетті қолмен жасау кезінде сол қолға массаның бір бөлігі салынады, ал оң қолмен бөліктерін бөліп алады, оларды таразыда өлшеп, қатарымен ұнтақ себілген үстелдің үстіне жайғастырады. Содан соң котлетті ұшы үшкірленген сопақша-жалпиған пішінге келтіріп жасап шығарады. Бұйымдарды үгілген екшеленген кепкен нанға аунатып, жан-жақтарын түзулейді. Бұйымдар мен балық котлеттерінің түсі өзгеріп кетпес үшін оны ақ ұнтаққа аунатуға аспаздар көбіне кеңес береді. 1 порцияға 1-2 дана жасап шығарады. Қуыруға пайдаланады.

Домалатпаларды дәл солай даярлайды, бірақ оған диаметрі 6 см, ал қалыңдығы 2 см дейін баратын дөңгелек – жалпақ пішін беріледі. Кепкен нанға немесе ақ ұнтаққа аунатады. 1 порцияға 1-2 дана жасап шығарады. Қуыруға және пешке пісіруге пайдаланылады.

Тефтели диаметрі 3 см дейін баратын шар түрінде, 1 порцияға 3-4 данадан жасап шығарады. Тефельдің котлеттік массасына пассерленген майдалап туралған түйнекті пияз салынады. Бұл жерде котлет массасына азырақ нан алынады. Тефтели ұнға аунатылады және бұқтыруға, пешке пісіруге пайдаланылады.

Орамаға котлеттік массаны ені 20 см, қалыңдығы 1,5... 2 см төртбұрыш түрінде суланған майлықтың ішіне немесе полиэтилен қабатқа салады. Ортасына ұзындығы бойынан фарш салынады, майлықтың ұштарын көтеріп, котлеттің шеттерін қосады, фаршты толығымен жабу үшін батон пішініне келтіреді. Май жағылған және кепкен нан себілген қаңылтыр табаға ораманы тігіс жапсарын астына қаратып қояды, леззон жағады, кепкен нан себелейді, пісіру кезінде жыртылып кетпес үшін кейбір жерлерін теседі.

Ораманың фаршының құрамына майдалап туралған жұмыртқалар, пассерленген пияз, піскен саңырауқұлақтар, тұз, ұнтақталған бұрыш кіреді.

Балық денесі тағамы – котлет массасын суланған дәкеге шелпек түрінде салады, ал ортасына фарш салады. Шелпекті ортасынан бүктейді, дәкенің көмегімен туған ай пішінін беріп, леззонда жібітеді, ұнтаққа аунатады. (сур. 2.6).

Балық зразалары балық денесінен даярланған тағам сияқты даярланады. Сопакша – тікбұрышты пішінге келтіріледі, кепкен нан мен ақ ұнтаққа аунатады.

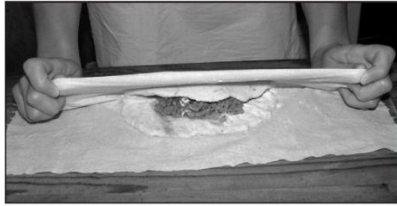
Фрикаделькаларды котлет массасынан ішіне майдлап туралған пияз, шикі жұмыртқалар, маргарин салу арқылы даярланады. Шар түрінде салмағы 15.18 г етіп жасалады, 1 порцияда 8..10 дана болады.

Кнель массасын даярлау. Кнель массасын котлеттің массасын даярлайтын балық түрлерінен дайындайды. Кнель массасының құрамына 1000 г балық сүбесі үшін кіреді: бидай наны – 100г. сүт немесе кілегей – 500 г, жұмыртқа ақуыздары – 3 дана, тұз – 15 г.

Таза сүбеге өңделген балықты кесектерге бөледі, қабығы жоқ сүтке не кілегейге жібіген нанмен қосады, торы жиі келген ет тартқыштан 2-3 рет өткізеді. Егер масса біркелкі болмаса, оны езгілейді. Жұмыртқа ақуыздарын қосып, салқын сүт немесе кілегей құйып тұрып жеңіл үлпілдек массаға айналғанша шайқайды. Шайқаудың соңында тұз салады. Суға салынған массаның кішкене тілімі суға салғанда оның бетінде батпай қалқып жүруі тиіс.



1



2



3



4



Сур. 2.6. Балық денесі тағамының даярлануы:

1 — фарштың салынуы; 2 — фаршты орау; 3 — тағамның пішінін реттеу; 4 — дайын тағам; 5 — ұнтаққа аунатылған тағам;

Кнель массасы үшін нанның орнына тұщы қатпарлы қамыр пайдалануға болады.

Кнель массасынан кнель, емдәмдік тағамдар даярлауға болады және балықты фарштауға да пайдаланады.

2.11. БАЛЫҚТЫ ФАРШ САЛУҒА ДАЙЫНДАУ

Фаршталған күйі көбіне көксеркені, шортан балықты және тұқыны пісіреді. Балықты бүтіндей немесе порциялық тілімдермен (дөңгелекшелермен) фарштайды. Фарш есебінде котлет массасын пайдаланады, кнель массасын пайдалануға да болады.

Бүтіндей фарштауға мұздатылған балықты пайдалануға, ал шортанбалықты балғын күйінде пайдалануға кеңес береді, себебі тоңазытылған немесе мұздатылған шортанбалықтың қабығы оңай зақымдалады.

Шортанбалықты фарштауға даярлау үшін бүтіндей қабыршағын сыртын зақымдап алмайтындай етіп тазалайды, жуады, өткір пышақтың көмегімен басының айналасындағы қабығын кесіп алады да, оны абайлап қайырып тұлыбынан суырып алады. Желбезектер маңындағы жұмсағын ішінен қайшымен қияды, құйрықтың қасындағы омыртқа сүйегін қабығы құйрығымен бірге қалатындай етіп сындырады.

Балықтың жұмсағын тілімдерге кеседі, сүтке жібітілген қабығы жоқ нанмен, пассерленген түйнекті пиязбен, тұз, бұрышпен қосады. Содан соң тағы да ет тартқыштан өткізеді. Содан соң шикі жұмыртқалар мен жұмыртқа ақуыздарын, сары май немесе маргарин енгізеді де, үлпілдек болғанға дейін шайқайды. Массаға майдалап шабылған сарымсақ қосуға болады.

Шортанбалықтың қабығын дайындалған массаға ол балық пішінніне ұқсайтындай етіп толтырады. Фаршты тығыздап салады, ішке кірген ауаны шығару үшін құйрығы жағынан саңылау жасайды. Балықтың қасына басын қояды немесе ине мен баудың көмегімен қайта тігіп қояды.

Балықты дәкеге немесе жарғаққа орайды және металл баумен байлайды, содан соң балық қазанының торына немесе терең қаңылтыр табаға орналастырады.

Егер шортанбалық ақтарылған тұлып түрінде келген болса, оны жару үдерісінен өткізіп, екі сүбенің де қабығын алып тастайды. Содан соң балық жұмсағынан масса даярланады. Суланған дәкенің бетіне алынған сүбе қабығының бірі жайылады, оның үстіне толығымен фарш салынады, содан соң беті екінші сүбенің қабығымен жабылады. Дәкенің ұштарын қоса балыққа

білікше пішінін береді, ұштарын баумен байлайды. Сумен булап пісіруге пайдаланады.

Порциялық тілімдермен тек шортанбалықты ғана емес басқа балық түрлерін де фарштауға пайдаланады. Балқыты мүшелеп, порциялық тілімдерге(дөңгелекшелерге) бөледі, олардан омыртқа және қабырға сүйектерін жұмсағымен бірге қабықшасында жұқа қабат қалдырып(0,5 см дейін) кесіп алады. Жұмсағын сүйектерден тазартып, әрбір порциялық тілімді толтыруға қажетті фарштау массасын даярлайды. Дөңгелекшелердің қалыңдығы 5 см аспау керек.

Жылулық өңдеу алдында балықты бір қатарға аспаға немесе терең табаға салып қояды.

Бүтіндей фаршталған *көксеркені* дайындау үшін балықты өңдеуді арқа жүзбеқанатын алып тастаудан бастайды, содан соң қабыршағын сыртқы қабығын зақымдамай абайлап тазалайды. Басынан көздері мен желбезектерін шығарып алады. Балықты жуады, жұмсағын омыртқасының бойымен екі жақтан тіледі. Басы мен құйрығы жағынан сындыра омыртқа сүйегін бөліп алады. Пайда болған саңылау арқылы ішкі құрылыстарын шығарып алады; балықты жуады, бүйірлерінен сүйектер мен жұмсағын қабығында жұқа қабат қалдырып(0,5 см дейін) кесіп алады. Жүзбеқанаттарын қайшымен кыркып алады. Кесіп алынған жұмсағын сүйектерден тазалап, одан масса даярлайды. Даярланған көксеркені бастапқы пішініне келетіндей етіп, артқы арқа саңылауы арқылы фаршқа толтырады, содан соң баудың немесе аспаздық иненің көмегімен тігіп тастайды. Балықты баумен жан-жағынан байлап, дәкеге орайды. Сумен булап пісіруге пайдаланады.

2.12.

ТАҒАМДЫҚ БАЛЫҚ ҚАЛДЫҚТАРЫН ӨНДЕУ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ҚОЛДАНЫЛУЫ

Балықты өңдеудің нәтижесінде жартылай фабрикаттар және қалдықтар алынады. Қалдықтар саны балықтың түріне, көлеміне, өңдеу түріне байланысты болады (кесте 2.1). Қалдықтарды тағамдық және тағамдық емес қалдықтарға бөліп сұрыптайды. Тағамдық қалдықтарға бастар, сүйектер, қабығы, жүзбеқанаттары, уылдырық, шоғал, қабыршақ, шеміршек жотасы, шеміршек пен ми жатады. Бастарды жуады, желбезектері мен көздерін алып тастап, қайтара жуады; бекіретұқымдас балықтардың бастарын ыстық суға шарпиды, майда сүйекті қоңызшаларын алып тастап, екі жартыға бөледі және жуады.

Балықтың атауы, өңделу түрі	Қалдықтар саны, %	
	жалпы	тағамдық
Жарылмаған көксерке	35	12
Көксерке, қабығы мен қабырға сүйектері бар	45	22
Көксерке, қабықсыз сүбе	52	32
Жарылмаған шортанбалық	35	12
Шортанбалық, қабығы мен қабырға сүйектері бар	43	22
Шортанбалық, қабықсыз сүбе	54	33

Сор па дай ынд ауға пай дал ана ды. Бас жұм сағ ын пісі рге н күй де сор па, сала т, фар ш дая

рлауға пайдаланады.

Жарылмаған жайын	35	16
Жайын, қабығы мен қабырға сүйектері бар	45	24
Жайын, қабықсыз сүбе	52	30
Нәлім (басы жоқ), қабықсыз сүбе	23	14
Жарылмаған ақтабан	37	10
Ақтабан, қабығы мен қабырға сүйектері бар	45	20
Жарылмаған сазан	43	12
Лақа, қабықсыз сүбе	60	20
Теңіз алабұғасы	27	15
Жарылмаған албырт	31	15
Албырт, қабығы мен қабырға сүйектері бар	39	23
Ақтабан, қабықсыз сүбе	45	28
Бекіре, қабығы бар шеміршегі жоқ буын	45	25

Қабыршақтың үстінен мұздай су құяды(1кг қабыршаққа 3л) және 2-3 сағат жай отта пісіреді, содан соң сүзгіден өткізеді.

Сүйіктің уылдырығын қабынан шығарып, тұздайды. Басқа балықтардың уылдырығын балық сорпаларының түсін ашуға, мұздай дәмтатымдар даярлауға пайдаланылады.

Бекіре балығының шеміршегін жуады, жұмсарғанға дейін пісіреді, сорпа, тұздық, фарш дайындауға пайдаланады.

Шеміршек жотасын ұзынынан кеседі, ішкі құрылыстарынан тазартады, жуады, пісіріп, фарш даярлауға пайдаланады.

2.13. САПАҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДЫҢ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ

Жартылай фабрикаттардың ішкі қабатын ішкі мүшелерінен, ұйысқан қан, қара қабықшалардан тазарту керек. Жұмсағы сүйегіне тығыз орналасқан болу керек, жұмсағының ішкі жағы қараймаған, қабырға сүйектері бос болмауы тиіс. Өңделген балықтың қабығы бүтін, жүзбеқанатсыз және қабыршақ қалдықтарыңыз болуы тиіс. Жүзбеқанаттардың балық жұмсағына кіріп тұрған сүйекті жерлері кесіп алынуы қажет.

Балық суы көп микроағзалардың дамуына жағдай жасайтын орта болып табылады. Олардың даму үдерісі салқындалатын балықтың ішінде тоқтап тұрады. Микроағзалардың ең көп мөлшері ақтарылмаған балықтың ішінде болады, ең аз мөлшері – жартылай өңделген балық тұлыбында болады, алайда олар ары қарай жүретін өңдеу үдерісі кезінде және жартылай фабрикаттарды сақтау кезінде өседі. Мұндай жағдайды алдын-алу үшін балықты тек осы мақсатқа арналған үстел мен тақтайдың үстінде тұрады. Өңдеу алдында және өңдеуден кейін балықты мұздай ағынды сумен жуады. Балықты порциялық тілімдерге кесіп, арнайы аунатуға арналған үстелде ұнтаққа аунатады.

Қоғамдық тамақтану мекемелерінде ары қарай дайындау қажет ететін және дүкендерде сатуға арналған балық жартылай фабрикаттарын 2...3 сағат 0... -2°С температурада салқындатады. Бүтін мүшеленген балықты және ірі тілімдерді 48 сағат, порциялық тілімдер мен фаршты – 24 сағат, ал котлеттік массаны 5 см қабатпен қаңылтыр табаға салып 12 сағатқа дейін сақтайды. Жартылай фабрикаттармен жұмыс жасаудың жалпы мерзімі олар тоңазытқышта сақталған жағдайда олардың пісірілуінен кейін сақталу мерзімі мен тасымалдау уақытымен қосқанда 24 сағат болуы керек. Егер тасымалдаушы көліктің тоңазыту қабілеті болмаса, онда тасымалдау ұзақтығы 2 сағаттан аспау керек.

2.14. ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІН ӨҢДЕУ

Теңіз өнімдері – бұл омыртқасыздар мен балдырлардың алуан түрі. Қоғамдық тамақтану мекемелеріне көбіне теңіз өнімдерінің келесі түрлері келіп түседі: рактәрізділер(краб, қысқышсыз шаян, омар, ашшаяндар, шаян) екі жармалы моллюскілер (мидиялар,устрица,теңіз тарақгүлдері), басақты моллюскілер(кальмар, сегізаяк), тікен терілілер(трепанг) және балдырлар(теңіз қырыққабаты).

Теңіз өнімдерінің құрамында өте көп мөлшерде ақуыздар – 22 % дейін, минералдық заттар, В,С,D және РР тобының дәрумендері, майлар, гликоген, ферменттер, микроэлементтер бар. Микроэлементтердің және сергітетін заттардың көп болуының арқасында теңіз өнімдері емдік тамақтануда кең қолданысқа ие.

Рактәрізділер. Еті өте жұмсақ әрі тәтті дәмі бар, жоғары тағамдық және диеталық құндылығымен ерекшеленеді.

Крабтар - онаяқты рактәрізділер жасағының қысқақұйрықты рактары. Консервіленген, дайын, өңделген, піскен өңделмеген және тірі күйде келіп түседі.

Крабтарды арқасын астыға қаратып қояды, шымшуыры мен аяқтарын бөліп алады, сауытын жарып ішінен етін шығарып алады, жарғақшалары мен шеміршектерін алып тастайды.

Қарын жағын көтеріп тұрып, сауытынан бөліп алады, кеуекті желбезектерін алып тастап, абайлап аспаздық иненің көмегімен ақ етті бөліп алады. Асқазан жақтарын алып тастау үшін сауыттын ауыз жағын сынғанша басып тұрады. Сауыттан шеміршектәріздес мембрананы алып тастап қоңыр түсті етін алады.

Консервіленген құтыны тағам даярлау алдында ашады және ішіндегісін алады. Пергамент пен пластинаны алып тастайды, беткі қабаты қызыл ет жұмсағының бүтін бөліктерін майда ақталшықтардан бөліп алады.

Крабтарды порциялық тағамдар даярлағанда пайдаланады – салаттар, дәмтатымдар және қою ыстық тағамдар. Краб кесектерімен әр түрлі балықтан жасалған тағамдарды безендіреді, олар қосалқы гарнирлер, тұздықтардың құрамына кіреді.

Асшаяндар он аяқты рактәрізділердің омыртқасыздар жасағының ішіндегі топқа жатады. Жеуге жарамды жері құйрық бөлігіне жақын орналасқан қарыншасы болып табылады. Асшаяндардың дәмділігінен тек краб асып түсе алады. Асшаяндар балғын тоңазытылған, піскен тоңазытылған, піскен мұздатылған, консервіленген күйде келеді.

Тоңазытылған асшаяндарды, ауада немесе суда ерітеді, жуғаннан кейін 3...4 минут қайнап тұрған тұздалған суға салып пісіреді. Консервіленген асшаяндарды алдын ала өңдемейді. Асшаяндарды табиғи қалпында пайдаланады, ал тағам даярлау алдында мойыншасын сауытынан босатады. Олар салаттардың құрамына кіреді, олардан дәмтатымдар, сорпалар, пісірілген, қуырылған немесе пеште пісірілген қою тағамдар дайындайды немесе балықтан жасалған тағамдарды безендіреді.

Омарлар және лангусттер — бұл салмағы 5..10 кг болатын ірі теңіз рактары. Дәл асшаяндар секілді олар балғын тоңазытылған, піскен тоңазытылған және консервіленген күйде келіп түседі. Ең қомақты тағамдық

құндылығы тірі күйде түсіп, алдын ала өңдеусіз қайнап тұрған суға салып пісірілетін омарлар мен лаунгусттер ие. Тоңазытылған рактәрізділерді алдын ала ауада немесе суда 1 сағаттан 3 сағатқа дейін ерітеді. Омарлар мен лаунгусттерді піскен немесе қуырылған күйде пайдаланады, консервіленгендерін – алуан түрлі салқын тағамдар мен ыстық дәмтатымдарды даярлауға пайдаланады.

Өзен рактары қоғамдық тамақтану мекемелеріне тірі күйінде келіп түседі. Оларды жуып, тұз және дәмдеуіштер салынған қайнап тұрған суға пісіреді. Піскен рактарды табиғи қалпында дәмтатым ретінде пайдаланады. Рактардағы жеуге жарамды жерлеріне рак мойыншасы және шымшуырындағы еті жатады.

Моллюскілер. *Кальмарлар* – басаяқты моллюскілердің салмағы 350 г, кейбір даналары 750 г. жетеді. Кальмарлардан дайындалған тағамдардың сапасы азық-түліктердің дұрыс сақталуына тікелей байланысты. Кальмарлар қоғамдық тамақтану орталықтарына мүшеленбеген, тоңазытылған, сонымен қатар консервіленген түрде келеді.

Тоңазытылған кальмарларды 18...20°C температурада ауада немесе суда ерітеді, ішін жарып ішкі мүшелерін, ауыз қуысын, хитинді табақшасын, көздерін тазалайды. Сыртқы қабықшасы, қармауыштары мен басындағы қабықшасын алу үшін кальмарларды 65.70 °C температурадағы ыстық суда 4..5 минут ұстайды, ол кезде өте жылдам араластырып тұрады да, содан соң мұздай сумен жуады.

Аспаздар салмағы жоғалмау үшін кальмарларды қайнаған сумен 30 секунд шарпуға кеңес береді, алайда мұндай тәсілді пайдаланғанда ет қызғылт түске боялады.

Кальмарларды дәстүрлі негізгі әдіспен тұздалған суда 2,5 минут пісіреді, екінші рет қайнағаннан кейін сол қайнатпаның ішінде суытады. Буда 7...10 минут пісіруге болады.

Піскен кальмарларды турап, сан алуан түрлі салқын және ыстық тағамдар даярлауға пайдаланады. Кальмарларды салаттар мен винегреттерге, фарш, сорпаларға салады. Кальмарлардан жасалған қою тағамдарды көкөністер, жармалар, бұршақтар, балықтар мен ірімшік қоса даярлайды.

Теңіз тарақгүлі – қос қақпалы моллюск (ракушка). Теңіз тарақгүлінің жеуге болатын жерлері – мұскул мен мантия, балғын тоңазытылған, піскен және консервіленген күйде келіп түседі.

Теңіз тарақгүлінің тоңазытылған етін суда ерітіп, жуады және 7...10 минут тұздалған ішінде дәмдеуіштер мен тамырсабақтар қосылған қайнап тұрған суға пісіреді, суытады, содан соң турайды. Теңіз тарақгүлінің еті өте жұмсақ әрі дәмді. Оны деликатес тағамдар мен дәмтатымдар – салаттар, тұздық қосылған табиғи салқын және ыстық тағамдар, сұйық тағамдар, фарштар, пешке пісірілген және қуырылған тағамдар даярлау үшін пайдаланады.

Мидия – өте көп таралған қос қақпалы теңіз моллюскі. Тағам даярлауға дәмі жұмыртқаның ақуызына ұқсас, алайда балық дәмі және иісі бар бұлшықеттері мен мантиясын пайдаланады. Сонымен қатар, мидиялардың емдік-диеталық тамақтануда маңызы зор, йодтың көп мөлшерде болуына байланысты атеросклерозбен ауыратындардың тамақтануына дәрігерлер кеңес береді.

Тағам даярлау үшін мидиялардан жасалған консерві немесе ракушкадағы тірі мидиялар, сонымен бірге брикеті мен жармасы жоқ піскен тоңазытылған салмағы 1 кг дейін болатын мидиялар пайдаланылады. Мидия қабыршақтарын сұрыптайды, пышақпен кірленген жерлері мен майда ракушкаларды тазалайды, мұздай су құйып, бірнеше сағат ұстайды, содан кейін жуып, 20 минут пісіреді.

Қабыршақтарды ашады, оның ішінен етті алып, тағы да қайнаған суға жуады. Піскен тоңазытылған мидияларды ауада немесе суда ерітіп, жуады. Мидиялардан салаттар, мұздай және ыстық дәмтатымдар, фарштар, сорпалар, қою тағамдар дайындайды. Балғын тірі мидияларды 3...5 сағат 15...17°C сақтайды.

Трепангалар – тікен терілі моллюскілердің бір түрі болып табылады. Ұзын келген дөңгелек пішінді болғандықтан оларды теңіз қиярлары деп атап кеткен. Трепангтардың етінің дәмі бекіретұқымдас балықтардың шеміршектерінің дәміне ұқсас болып келеді. Тағам даярлау үшін кептірілген, тоңазытылған, консервіленген трепангалар пайдаланылады.

Кептірілген трепангалардың сыртын кептіру үдерісі кезінде пайдаланылатын көмір ұнтағымен қапталады. Сондықтан, олардың сыртынан ұнтақты жуып тастау үшін жылы сумен жақсылап жуады да, ісу үшін бірнеше тәулікке суға салып қояды, 2-3 рет суды ауыстырады. Ісу процесінде трепангалардың салмағы 5 есе ұлғаяды. Содан соң оларды жуып, үстінен мұздай су құйып, қайнатады, суытады. Трепанганы қарыншасының бойымен тіліп, ішкі құрылыстарының қалдықтарын тазартады. Тазаланған трепангаларды еті жұмсарғанша 2..3 сағат пісіреді де, тағамдық бұйымдар даярлауға пайдаланады. Трепангалардан салқын тағамдар, тұздықтар дайындайды, сұйық тағамдардың қасына қосады, қуырылған, бұқтырылған және пешке пісірілген қою ыстық тағамдар дайындайды. Фарш ретінде де пайдаланады.

Балдырлар. Теңіз қырыққабатын қоспаларынан тазартады, көп мөлшердегі суға 12 сағат жібітіп(қырыққабат пен су қатынасы 1 : 8), құм толықтай кеткенге дейін жуады. Қырыққабатты суын төрт есе көп етіп 15..20 минут пісіреді, содан соң суын төгіп тастап, тағы да мұздай су құйып, йод қосылыстардың көп мөлшерде болмауы үшін тағы да пісіреді.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Балықтың құрамында қандай қоректік заттар бар?
2. Тоңазытылған балықты еріту әдістерін атаңыз.
3. Майда қабыршақты балықты өңдеу сызбасын жасаңыз.
4. Жаруға арналған қабыршақты балықты қалай өңдейді?
5. Орта көлемді балықты қалай өңдейді?
6. Навага, нәлімді өңдеудің ерекшеліктері қандай?
7. Балықты не себепті ұнтаққа аунатады?
8. Ұнтақ түрлерін атап көрсетіңіз.
9. 2.2 кестесінде жартылай фабрикаттар мен балықтардың аспаздықта қолданылуын «х» белгісімен белгілеңіз.

Кесте 2.2. Әр түрлі балық жартылай фабрикаттарының аспаздықта пайдаланылуы

Жартылай фабрикат	Аспаздықта қолданылуы				
	пісіру	буға пісіру	негізгі әдіспен қуыру	фритюрде қуыру	ашық отқа қуыру
Бүтін					
Дөңгелекшелер					
Қабығы, қабырға сүйектері және омыртқа сүйектері бар сүбе					
Қабықты сүбе					
Қабықсыз, сүйексіз сүбе					

10. Балықты қандай мақсатпен маринадтайды?
11. Балықты фритюрде қуыру үшін қалай ұнтаққа аунатады?
12. Котлеттік масса даярлау сызбасын жасаңыз.
13. Бекіретұқымдас балықты өңдеу сызбасын жасаңыз.
14. Балықты не үшін ыстық сумен шарпиды?
15. Котлеттік массадан даярланатын жартылай фабрикаттарды атаңыз.
16. Шортанбалықты бүтіндей фарштау сызбасын жасаңыз.

ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕРІН ӨНДЕУ

3.1.

ЕТКЕ ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

Ет – ақуыздар мен майлардың ең маңызды қайнар көзі. Оның құрамында толыққанды ақуыздар өте көп - 14,5...23%, майлар – 2-ден 37 % - ға дейін, минералдық заттар - 0,5.1,3%(оның ішінде ең пайдалылары фосфор, кальций, натрий, магний, темір тұздары). Еттің құрамында А, D, РР дәрумендері және В тобының дәрумендері көптеп кездеседі.

Еттің негізгі ұлпаларына: бұлшықет, байланыстырушы, май және сүйек ұлпалары жатады.

Бұлшықет (мускульная) ұлпасы Жартылай мөлдір қабықшамен(сарколемма) қапталған бөлек талшықтардан тұрады. Бұлшықет ұлпасының негізгі ұлпасы миозин деп аталады. Жануарлардың бұлшықет ұлпасындағы ақуыздар толыққанды ақуыздар болып табылады – олардың құрамында ішкі құрылымы жағынан адамның бұлшықет ұлпаларының ақуыздарына өте ұқсас келетін амин қышқылдары бар, сол себепті олар оңай игеріледі. Сүйекке жақын орналасқан ішкі бұлшықеттер, омыртқаның бойында орналасқан бұлшықет ұлпалары ең бағалы, өйткені онда жұмсақ майда талшықты ет орналасқан. Мойын, іш жақтарда орналасқан бұлшықеттердің талшықтары өте тығыз, еті қатқыл болып келеді.

Байланыстырушы ұлта толымсыз ақуыздардан тұрады – коллаген және эластин. Еттің құрамында коллаген мен эластин қаншалықты көп болса, ет соншалықты қатты болады. Бұл ет сапасының көрсеткіші болып табылады. Еттің тағамдық құндылығы мен аспаздықта пайдаланылуы оның құрамындағы толыққанды және толымсыз ақуыздарға байланысты болады.

Еттің май ұлпалары бұл май тамшыларымен толтырылған және сырты байланыстырушы ұлпамен қапталған жасушалар тобы. Май еттің сапасын жақсартады және тағамдық құндылығын жоғарылатады.

Сүйек ұлттары ерекше жасушалардан тұрады, оссеин жасушасы – құрамы бойынша коллагенге ұқсас келетін заттектен құралған. Жамбас сүйектері мен жіліктер кеукеткі болады, оларды қантты сүйек деп атайды. Олардың құрамында сорпаға өткен кезде оны қою әрі хош иісті ететін заттар бар.

Шикізат өндірісіне мамандырылған қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына ет мұздатылған немесе тоңазытылған күйде келіп түседі: сиыр еті – жарты тұлыбымен және төрттен бір бөлігі; қой, қозы және бұзау еті – тұлып түрінде; шошқа еті – тұлып және жартылай тұлып түрінде келіп түседі. Қоғамдық тамақтану мекемелерінің көбісіне ет жартылай фабрикалары келеді: ірі кесекке бөлінген, порциялық кесектерге бөлінген, майда кесектерге бөлінген және шабылған еттер.

Етті қабылдап алу кезінде ең алдымен семіздік таңбасы мен ветеринарлық-санитарлық бақылаудың болуын тексереді, органолептикалық әдіспен еттің өнімдік сапалылығын анықтайды. Семіздік көрсеткіштері бойынша сиыр, қой, қозы еттері I және II санатты, бұзау еті – I санатты, шошқа еті – етті, кесілген, майлы болып бірнеше топтарға бөлінеді.

Мұздатылған сапалы еттің сыртында кепкен қабығы болады, түсі – ашық қызғылттан қызылға дейін, консистенциясы – тығыз әрі серпінді(саусақпен еттің бетін басқан кезде пайда болған ойықша тез қалпына келеді). Тоңазытылған еттің беткі қабаты мен кесілген жерлері мұз кристалдарының есебінен сұрлау бояуы бар қызыл түсті болады, консистенциясы – қатты (үстінен ұрған кезде қатты дыбыс шығарады); иісі болмайды, бірақ еріткен кезде еттің және ылғалдың иісі шығады. Тоңазытылған еттің сапасын жылытылған пышақтың жүзімен тілу және алдын ала пісіріп көру арқылы анықтауға болады. Кәсіпорындарға келіп түскен етті механикалық аспаз **3.2.**ндеуден өткізеді.

ЕТТІ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

Етті ет(дайындайтын) цехінде өңдейді, цех ет сақтау камераларының қасында орналасуы қажет. Цех аспалы жолдармен, сүйек араларымен, ет тартқыштармен, фарш араластырғыш құрылғылармен, етті кесуге және жұмсартуға арналған құрылғылармен, котлеттік және тұшпара автоматтарымен, тоңазытқыш шкафтарымен жабдықталады.

Механикалық емес құрылғылардан жұмыс үстелдері, ванналар, стеллаждар және т.б. орнатылады. Құрылғыларды етті өңдеу технологиялық үдерісіне және қауіпсіз еңбек жағдайларын сақтау ережелеріне сәйкес орнатады.

Ет-балық цехінде жұмыс жасау кезіндегі еңбек қауіпсіздігінің жалпы талаптары көкөніс цехінде қойылатын талаптармен парапар. Сақтандырғыш сақинасы жоқ ет тартқышпен жұмыс істеуге тыйым салынады. Етті ет тартқыштың ішіне салу кезінде келсаптың көмегімен итеріп кіргізу керек. Қақпағын көтерген кезде құрылғыны бірден өшіретін тетігі жоқ куттерде жұмыс жасауға болмайды.

Барлық пышақтар мен мусаттардың сабы жақсы бекітілген, ал тұтқасы бар мусат – қылқанды болуы тиіс. Пышақтар мен мусаттар арнайы қынапқа салынады. Ет пен сүйекті шабуға арналған орын жұмыс істеуге ыңғайлы беті жатық болуы керек.

Тоңазытылған етті тек ерігеннен кейін өңдейді. Етті сақтандыратын көкірекшесіз және қолғапсыз бөлуге тыйым салынады.

Құсты және субөнімді үйітуге арналған дәнекерлейтін шамдарды пайдалануға тыйым салынады.

Тоңазытылған етті өңдеу үдерісі келесі операциялардан тұрады: еріту, жуу, кептіру, аспаздық бөлшектеу және сүйектен етті сылып алу, тазалау және сұрыптау, жартылай фабрикаттар даярлау.

Етті еріту оның келесі өңдеу үдерістерін жеңілдетеді. Тоңазытылған еттің шырыны талшықтарының арасында мұз кристалдары түрінде жинақталып орналасады. Еріту кезінде шырын талшықтармен сіңіріліп кетеді де, көп шырын жоғалмайды. Етті арнайы камераларда жай немесе тез әдіспен ерітеді.

Жай еріту кезінде камераның ішінде 0-ден 8°C дейінгі температураны, 90...95% ауа ылғалдылығын бірқалыпты ұстайды. Етті ірі бөліктермен ерітеді(тұлып, жарты тұлып, малдың төрттен бір бөлігі), еттерді ілгектерге бір-біріне, жерге немесе қабырғаға тимейтіндей етіп іледі. Сондай жағдайда еттің бұлшықет талшықтары ет еріту кезінде пайда болған шырынды сіңіріп қалпына келтіреді. Еріту ұзақтығы еттің түріне, бөліктерінің көлеміне байланысты және 1.3 тәулікті құрайды. Бұлшықеттің ішкі қабатындағы температура 0.1 °C болуы керек. Дұрыс ерітілген еттің мұздатылған еттен еш айырмашылығы жоқ. Жай еріту кезіндегі салмақтың азаюы ет салмағының 0,5 % құрайды. Тез еріту кезінде камерада 20.25 °C температура, 85.95% ауа ылғалдылығы сақталады, ол үшін камераға жылытылған ылғалды ауа жіберіледі. Осындай жағдайда ет 12..24 сағаттың ішінде ериді, бұлшықеттің ішкі температурасы 0,5.1,5 °C болуы тиіс. Осыдан кейін етті 0-ден 2 °C дейінгі температурада, 80...85% ауа ылғалдылығында бір тәулік ұстайды, бұл етті бөлшектеу кезінде көп шырын жоғалтпау үшін жасалады.

Етті ерітуге арналған бөлмесі жоқ кәсіпорындарда бұл үдеріс дайындау цехінде жүзеге асырылады. Етті ағаш торларға немесе үстелдерге жаяды, етті еріту алдында кесектерге бөліп шабуға болмайды, шапқан жағдайда еттің шырынын жоғалтуы 10 % - ға көбейеді, ал ет қатты және дәмсіз болып қалады. Етті суда ерітуге жол берілмейді, себебі ерігіш тағамдық заттар суға өтіп кетеді.

Еріткеннен кейін таңбасын, қатты кірленген жерлерін, қанның қоюларын кесіп алып тастайды.

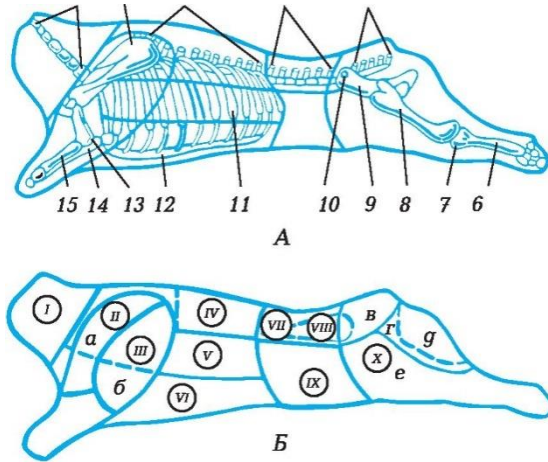
Жуу кезінде еттің бетін кірден, микроағзалармен олардың спораларынан тазартады. Ірі қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында етті жууға арналған бөлмелерде жуады. Етті ілгекке іледі де, арнайы шөткемен(шөтке-себезгі) брендспойттан немесе құбыршектен шыққан ағынды сумен жуады. Ұсақ кәсіпорындарда етті ванналарды жуады. Судың температурасы 20-дан 30 °С дейін болу керек. Жуылған тұлыптарды кептірер алдында температурасы 12.15 °С мұздай сумен салқындату үшін шайып алады. Бұл ары қарай өңдеу кезінде еттің бетінде микроағзалардың көбеюіне тосқауыл қояды.

Кептіру микробтардың көбеюіне жол бермейді, сонымен қатар, ет бөлшектеу үдерісі кезінде қолдан сырғып кете бермейді. Етті ілгектерге іледі немесе жуу ванналарының бетінде орналасқан торлардың бетіне жаяды, ауада кептіре **3.3** емесе мақта-мата кездемесін пайдаланады. Ірі кәсіпорындарда кептіру арналған сыртқы ауаны арнайы құбыр желісіне жіберіп, сүзгіден өткізеді. Ауаның температурасы 1 ...6°С болу керек. Ұсақ кәсіпорындарда қарапайым кептіру тәсілін қолданады.

СИЫРДЫҢ ЖАРТЫ ТҰЛЫБЫН АСПАЗДЫҚ БӨЛШЕКТЕУ ЖӘНЕ ЕТІН СҮЙЕКТЕН БӨЛУ

Еттің жарты тұлыбын бөлшектеу бірінен соң бірі жүретін бірнеше операциядан тұрады: үлестерге бөлу, үлестердің етін сүйегінен бөліп алу, етті сіңірінен ажырату және тазарту. Бөлшектеу және етін сүйектен бөліп алу үдерістерінің негізгі міндеті аспаздықта пайдаланылуы алуан түрлі ет бөліктерін алу болып табылады.

Етті сүйегінен бөлу – бұл ет жұмсағын сүйектен бөлу үдерісі. Бұл жұмысты өте ұқыпты орындайды, себебі сүйекте ет қалмауы тиіс, ал алынған тілімдерде терең кесілген жерлері болмауы керек(ең көбі 10 мм).



Сур. 3.1. Сияр жарты тұлыбын бөлшектеудің сызбасы:

А. Жарты тұлыптың сүйектері: *1* — жеті мойын омыртқасы; *2* — жауырын; *3* — он үш арқа омыртқасы; *4* — алты бел омыртқасы; *5* — сегізкөз омыртқасы; *6* — үлкен асық жілік; *7* — тақылжыр; *8* — орган жілік; *9* — жалпақ жамбас сүйек; *10* — жалпақ жамбас сүйектің төмпесі(маклок); *11* — қабырғалар; *12* — кеуде сүйегі; *13* — иық сүйегі; *14* — шынтақ сүйек; *15* — кәрі жілік *Б.* Жарты тұлыптың бөліктері: *I* — мойын жақ бөлігі; *II* — жауырынасты бөлігі; *III* — жауырын бөлігі(*a* — иық тұсындағы бөлік, *б* — иық жақ бөлігі); *IV* — арқа бөлігі (еттің қалың жері); *V* — жиек; *VI* — төс; *VII* — бел бөлігі (еттің жұқа жері); *VIII* — сапалы кесек ет; *IX* — көгет; *X* — жамбас бөлігі(*в* — жоғарғы кесек; *г* — сыртқв кесек; *д* — ішкі кесек; *e* — қабырға кесегі)

Етті сіңірінен тазарту және тазалау — сіңірлерді, қабықшаны, шеміршектерді жою үдерісі болып табылады. Ет бөліктерін тазалау кезінде сыртқы қабықшалардың қатты жерлерін, сіңірлерді, шеміршектер мен артық майларды жояды, шет жақтарының артық бөліктерін алып тастайды. Бұлшықет арасындағы байланыстырушы ұлпаларды және жұқа сыртқы қабықшаларды қалдырады.

Етті жылулық өңдеу кезінде өзгеріп кетпес үшін тазартады. Тазаланған еттен порциялық жартылай фабрикаттар кесіп дайындау оңайырақ.

Етті бөлшектеу үдерісін ет жылымау үшін температурасы 10 °С жоғары емес бөлмелерде жүргізеді. Сиыр етінің жарты тұлыбын алдыңғы және артқы төрттен бір бөліктерге бөледі. Бөлу сызығы соңғы қабырғаның бойымен, және XIII пен XIV омыртқалардың ортасынан өтеді, ол кезде қабырғалары алдыңға бөлікте қалып қояды (сур. 3.1).

Малдың алдыңғы төрттен бір бөлігін бөлшектеу. Алдыңғы төрттен бір бөлігін бөлшектеу кезінде келесі кесінділерді алады: ұшаның жауырын бөлігі, мойын бөлігі, төс және арқа-қабырға бөліктері.

Жауырын бөлігін кесіп алу үшін малдың төрттен бір бөлігін ішкі жағын үстелге төмен қаратып қояды, сол қолмен жауырынды көтеріп ұстап тұрады да, айқындалған сұлбаның бойымен жауырынды төс жақ бөлігімен байланыстырып тұратын бұлшықеттерді кеседі.

Содан соң мойын жақ бөлігін соңғы мойын омыртқасының бойымен кесіп алады. Төсті бірінші қабырғаның аяғы мен соңғы қабырғаның аяғына қарай кесіп алады(шеміршектердің қабырғамен байланысқан жерлерін). Қалың жағы, жауырынасты бөлігі мен жиегінен тұратын арқа-қабырғасы бөліктері қалады. Осыдан кейін сүйектерден етті бөліп алу үдерісі жүреді.

Сүйектен етті бөліп алу үшін малдың жауырын бөлігін үстелге сыртқы жағымен төмен қаратып қояды, білек сүйегінен немесе кәрі жіліктен және шынтақ сүйектен ет пен сіңірлерді сылып алады. Осы сүйектердің иық сүйектерімен буындасқан тұсын тіледі және кәрі жілік пен шынтақ сүйегін бөліп алады. Иық сүйегінен етін сылып алады, иық сүйегі мен жауырынды жалғастырып тұрған сіңірлерді кесіп, жауырын сүйегін бөліп алады. Содан кейін иық сүйегін кесіп алады. Кәрі жілік пен шынтақ бөлігінен алынған ет жұмсағының шандырлы бөлігін(голяшка) кесіп алады, ал қалған етті екі тілімге кеседі: иық сүйегі мен жауырын сүйегінің жиегінен кесіп алынған бөлік, жауырын сүйегінен алынған иықарты бөлігі.

Мойын жақ бөлігінен етті бүтін қабатпен сылып алады, ол кезде етті омыртқа сүйегінен бөліп алуға барынша тырысады. Төс етін бөліп алу кезінде төс сүйегінен және қабырға шеміршектерінен жұмсағын кесіп алады.

Арқа-қабырға жақ бөлігінен етті бөліп алғанда, омыртқаның қылқанды өсінділерінен бастап мықынына дейінгі аралықты бойлай жұмсағын кесіп алады, содан соң ет жұмсағын қабырғалардан қабатпен кесіп алады. Алынған ет жұмсағын *жауырынасты бөлігі, еттің қалын жері және жиек етіне* бөледі. Содан кейін еттің сіңірлерін алады және тазартады.

Малдың алдыңғы төрттен бір бөлігін аспаздық бөлшектеу кезінде келесі ет бөліктері алынады: жауырын бөлігі(иық және иықарты), мойын бөлігі, қалың ет бөлігі, жауырын асты бөлігі, жиек, төс бөліктерін, сонымен қатар сүйектерден: мойын, омыртқа, қабырға, жауырын, иық, кәрі жілік және шынтақ сүйектері алынады.

Малдың артқы төрттен бір бөлігін бөлшектеу. Егер кәсіпорындарға сиыр еті сапалы кесек етімен келіп түссе, онда бірінші кезекте сапалы кесек етін кейінгі өңдеу үдерістерінде кесіп алмас үшін бөліп алады. Содан кейін малдың төрттен бір бөлігін бел және жамбас бөлігіне ажыратады.

Бел бөлігінің жұмсағын арқа омыртқаларының бойымен тіледі және кесіп алады. Алынған ет жұмсағын еттің жұмсақ жеріне және көгетке бөледі. *Жамбас бөлігінің* етін сүйектен бөліп алу кезінде жамбас сүйектің жалпақ басын кесіп алады, етті бел сүйегінің бойымен тіледі және бөлініп тұрған қабатымен ішкі кесегін бөліп алады. Содан кейін жамбас сүйек пен асық жілігін кесіп алады. Алынған ет жұмсағын сіңірлі жұмсағы мен сіңірлерден тазартады, ал қалған ет жұмсағын қабықша түрінде кесектерге бөледі: үстіңгі, бүйір беткі және сыртқы ет кесектері. Малдың артқы төрттен бір бөлігін аспаздық бөлшектеу және сүйегінен етін бөліп алу нәтижесінде келесі ет өнімдері алынады: сапалы кесек ет, еттің жұқа жері, көгет, бел бөлігінің үстіңгі, бүйір беткі және сыртқы ет кесектері, сонымен қатар сүйектерден: бел омыртқасы мен сегізкөз, жамбас және бел сүйектері, асық жілік алынады. I санатты етті өңдеу кезіндегі ет жоғалту 26,4%, ал II санатты етті өңдеу кезінде 29,5% құрайды.

Тазаланған етті аспаздықта қолданылу мақсатына қарай сұрыптайды. Еттің сапасы байланыстырушы ұлпалардың саны мен олардың жылулық өңдеу кезіндегі орнықтылығына тікелей байланысты болады. Байланыстырушы ұлпасы құрамында аз ет бөліктерін қуыруға, ал егер көп болса – пісіруге және суға бұқтыруға пайдаланылады.

Сапалы кесек ет – еттің ең жұмсақ бөлігі, ірі кесектермен, табиғи порциялық және майда кесектермен қуыруға пайдаланылады.

Еттің қалың және жұқа жері – ірі кесектермен, табиғи порциялық кесектермен, ұнтаққа аунатылған және майда кесектермен қуыруға пайдаланылады.

Ішкі және үстіңгі кесектер – ірі немесе порциялық кесектермен бұқтыруға, ұнтаққа аунатылған және майда кесектермен қуыруға арналады.

Сыртқы және бүйір беті бөлігі – ірі, порциялық және майда кесектермен қуыруға пайдаланылады.

Жауырын және жаурынасты бөлігі, төс, жиек (I санатты ет) – майда кесектермен пісіруге және бұқтыруға пайдаланылады.

Мойын жақ бөлігі, көгет, жиек (II санатты ет) – майдалап шабылған ет өнімдерін даярлауға пайдаланады, себебі олар 80% - ға байланыстырушы ұлпадан тұрады.

3.4. ЕТ ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРЫН ДАЯРЛАУ

Дайындалу әдісіне қарай жартылай фабрикаттар табиғи, ұнтаққа аунатылған және ұсақталған болып бөлінеді. Жартылай фабрикаттар даярлау кезінде келесі амалдарды іске қосады: турау, жаншылу, сіңірлерін кесіп алып тастау, ұнтаққа аунату, шпиктеу, маринадтау.

Турау. Етті кесектерге сырт әлпеті әдемі болу үшін және көп зақымдалмау үшін талшықтарына көлденең тура бұрышпен немесе 40... 45° бұрышта кеседі.

Жаншылау. Ет кесектерін алдын ала мұздай сумен ылғандандырылған шапқымен жаншылайды, нәтижесінде ет біркелкі жылулық өндеуден өтеді. Жаншылау байланыстырғыш ұлпаны босатады, кесектің қалыңдығын біркелкі етеді, еттің бетін тегістейді, кесекті тағам даярлауға қажетті пішінге келтіреді.

Сіңірлерін кесіп алу. Ет жылулық өндеуге жіберілген кезде пішінін өзгертпеу үшін сіңірлерді бірнеше жерден кесіп алады.

Ұнтаққа аунату. Жартылай фабрикаттарды олардың ішінен шырыны ағып, ылғалы буланып кетпес үшін ұнтаққа аунатады. Ұнтаққа аунату әдемі қуырылған әрі қытырлақ қабықша пайда болу үшін қажет. Ұнтаққа аунату алдында ұнтақ жақсы ұсталу үшін жартылай фабрикаттарды лезонда жібітеді.

Шпиктеу. Етті оның шырындылығын арттыру үшін, дәмі мен хош иістік қаситтерін жақсарту үшін шпиктейді.

Маринадтау. Маринадтау амалы еттің байланыстырғыш ұлпасының жұмсаруында, оған тәтті дәм және хош иіс беруде жәрдемдеседі. Етті майда және порциялық кесектермен маринадтайды.

Жартылай фабрикаттарды турау үшін тазартылған ет пайдаланылады. Жартылай фабрикаттар өнімдерін көлеміне қарай ірі кесекті, порциялық және майда кесекті деп бөледі. Сапалы кесек еттің үш түрін бөліп қарастырады: қалың(басы), орташа және жұмсақ(құйрығы). Сапалы ет кесегінің әр бөлігінен өзіне сәйкес жартылай фабрикаттар турап даярлайды.

Ірі кесекті жартылай фабрикат өнімдері.

Ростбиф бүтіндей тазартылған сапалы ет кесектерінен, қалың және жұқа шеттерінен дайындалады. Олардың бірнеше жерлерінен сіңірлер мен қабықшаларды кесіп алып тастайды.

Бұқтырылған ет салмағы 1,5...2 кг бел бөлігінің үстіңгі, ішкі, бүйір беткі және сыртқы кесектерінен даярланады. Етті алдын ала тазартады және сіңірлерін кесіп алып тастайды.

Шпиктелген ет 1,5...2 кг бел бөлігінің үстіңгі, ішкі, бүйір беткі және сыртқы кесектерінен даярланады. Етті тазартады және талшықтарына көлденең(немесе 45° бұрышта) шпиктейді(немесе сәбіз, ақ тамырсабақтарын немесе кесілген ұзын таяқшалар түрінде)(сур.3.2).



Сур. 3.2. Етті шпиктеу *¹

Мұздатылған шпикті шпиктеуге арналған иненің көмегімен еттің ішіне кіргізеді. *Пискен етті* салмағы 1,5...2 кг жауырын және жауырынасты бөліктерден, төстен, жиектен (I санатты ет) дайындайды.

Порциялық жартылай фабрикат өнімдері. *Бифштекс* – сапалы кесек еттің қалың жерінен етті тура бұрышта 1 порцияға 2...3 см ет кесіп алады, аздап жаншылайды.

Сүбе – сапалы кесек еттің орта бөлігінен тура бұрышта 1 порцияға қалыңдығы 4...5 см етіп кесіледі, дөңгелек пішінді етеді, бірақ жаншыламайды.

Лангетті – 40...45° бұрышта сапалы кесек еттің жұқа бөлігінен 1 порцияға қалыңдығы 1...1,5 см 2 кесек алынады, аздап жаншылайды.

Антрекотты – еттің қалың және жұқа жерінен қалыңдығы 1,5-2 см порциялық кесектер даярлайды, жаншылайды, сіңірлері мен қабықшаларын кесіп алып тастайды. Антрекот ұзын дөңгелек пішінді болады.

Жаншыланған зразалар – бел бөлігінің бүйір және сыртқы кесектерінен қалыңдығы 1-1,5 см порциялық кесектерге бөлінеді, жаншылайды, ортасына фарш салып, кішігірім шұжық түрінде орайды, содан соң жіппен немесе баумен айналдыра байлайды. Фарш даярлау үшін пассерленген түйінді пиязды ұсақталған жұмыртқамен не саңырауқұлақпен, ақжелкен көгімен, ұсақталған кептірілген нанмен араластырады, тұз және бұрыш салып араластырады. (сур. 3.3)

Пеште пісірілген сиыр еті – бел бөлігінің бүйір және сыртқы кесектерінен қалыңдығы 1,5-2 см порциялық кесектер алынады, жаншыланады, сіңірлері алынады. 1 порцияға 1-2 кесек пайдаланылады.

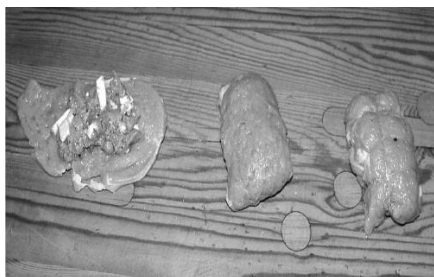
Ромштекс – еттің жұқа және қалың жерлерінен, бел бөлігінің үстіңгі және ішкі кесектерінен қалыңдығы 1,5-2 см кесектер алынады, жаншыланады, сіңірлерден тазартылады, үстінен тұз бен бұрыш себеленеді, сыртына лезон жағылып, қызыл ұнтаққа аунатылады және белгілі бір пішін беріледі.

Маида кесекті жартылай фабрикаат өнімдері. *Бефстрогановты* – еттің қалың және жұқа жерлерінен, бел бөлігінің ішкі және үстіңгі бөліктерінен, сапалы кесек еттің тілімдерінен қалыңдығы 1... 1,5 см кесектерге бөліп даярлайды, қалыңдығы 0,5 см болғанға дейін жаншылайды және ұзындығы 3.4 см, салмағы 5.7 кг таяқшалар түрінде турайды.

Азуды – бел бөлігінің бүйір және сыртқы кесектерінен қалыңдығы 1,5.2 см порциялық кесектер дайындайды, содан соң бефстрогановқа арналған таяқшалардан екі есе қалыңырақ салмағы 10.15 г таяқшалар түрінде кеседі.



1



2

Сур. 3.3 Жаншылған зразалардың даярлануы:

1 — етті кесу; 2 — зразаларды дайындау

Ет бөліктері	Жартылай фабрикат өнімінің түрі		
	Ірі кесекті	Порциялық	Майда кесекті
Сапалы кесек ет	Ростбиф	Бифштекс, сүбе, лангет	Бефстроганов, кәуап
Еттің қалың және жұқа жері	»	Антрекот, ромштекс	Бефстроганов, Қуырма(поджарка)
Бел сүйегінің үстіңгі және ішкі бөліктері	Бұқтырылған сиыр еті	Ромштекс, жаншыланған зразалар	Ол да
Бел сүйегінің бүйір және сыртқы бөліктері	Бұқтырылған сиыр еті, шпиктелген сиыр еті	Говядина духовая, зразы отбивные	Азу
Жауырын және жауырынасты бөліктері	Піскен сиыр еті	—	Гуляш
Төс	Ол да	—	»
Жиек	»	—	»

Қуырдақ – бел бөлігінің үстіңгі және ішкі кесектерінің қалың және жұқа жерлерінен қалыңдығы 2 см кесектер турайды, жаншылап, салмағы 10... 15 г бөліктерге бөліп кеседі.

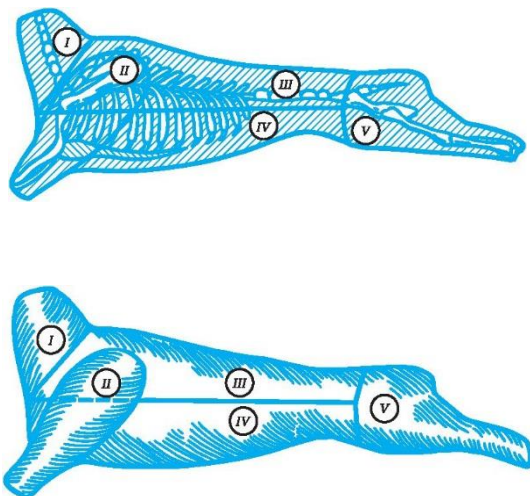
Мәскеулік кәуап – сапалы кесек еттен салмағы 30.40 г төртбұрышты бөліктер кесіп алады, аздап жаншылайды. Шпикті төртбұрышты етіп кеседі, түйінді пиязды сақиналар түрінде турайды, содан соң шпажкаға ет, шпик, пиязды қатарынан салады.

Гуляш – етті жауырын және жауырынасты бөліктерден, жиектен, төстен алып, салмағы 20.30 г бір порцияға 4-5 данадан төртбұрышты етіп турайды.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында даярланатын жартылай фабрикат өнімдері 3.1 кестеде көрсетілген.

3.5. ҚОЙ ТҰЛЫБЫНЫҢ АСПАЗДЫҚ БӨЛШЕКТЕНУІ ЖӘНЕ ҚОЙ ЕТІН СҮЙЕГІНЕН БӨЛІП АЛУ ҮДЕРІСІ^у

Қой тұлыбынан бүйректерін алып тастайды(егер бүйрегімен бірге келіп түскен болса), содан соң жамбас сүйегінің шығыңқы тұсынан көлденеңінен алдыңғы және артқы бөліктерге бөледі (сур.3.4).



Сур. 3.4. Қой тұлыбын бөлшектеудің сызбасы:

I — мойын бөлігі; *II* — жауырын бөлігі; *III* — төстік; *IV* — төс; *V* — бел бөлігі

Тұлыптың алдыңғы бөлігін бөлшектеу және етін сүйектен бөліп алу. Алдыңғы бөліктен алдымен жауырындарын кесіп алады, содан соң соңғы мойын омыртқасынан бастап мойын жақ бөлігін кесіп алады. Қалған бөліктегі ет жұмсағын арқа омыртқасының бойымен омырқаның екі жағынан тілім жасайды, омыртқаны шауып алады, кеуде сүйегін шабады да, екі жарты бөлік алады. Алынған жарты бөлікті ішкі жағын төмен қаратып жатқызады, қабырғаларға көлденең тілімді төстіктің қалыңдығы бар ұзындық бойында бірдей болатындай етіп жасайды (төстіктегі қабырғалардың ұзындығы 8 см аспауы қажет), қабырға сүйектерін шауып, төстікті төс етінен бөліп алады.

Мойын жақ бөлігі сүйектерінен етін бөліп алу кезінде мойын омыртқаларының бойымен ет жұмсағын ұзын етіп тіледі және ет жұмсағын қабат етіп кесіп алады. Жауырын бөлігінен етін дәл сиыр тұлыбының етін бөлгендей бөледі. Тазалау кезінде сіңірлері мен қатайған байланыстырғыш ұлпаларын кесіп алып тастайды. Сыртқы жағындағы жұқа қабатты алмайды. Төстік пен төсті етін сүйектен бөліп алу үдерісінен толық өткізбейді, төстіктің сырт жағындағы сіңірлерін алады, төстен артқы біткен жерінен сіңірлі етін (шандырының бір бөлігі) кесіп тастайды.

Тұлыптың артқы жағын бөлшектеу және сүйегінен етін сылып алу.

Артқы бөлікті омыртқалардың бойымен екі бел кесегіне бөледі. Артқы аяқтардың етін сылып алу үдерісін, дәл сиыр етінің тұлыбындай жүзеге асырады, салмағы 5 кг-нан кем бел бөлігіндегі ет жұмсағын бүтіндей қалдырады. Ірі тұлыптардағы бел бөлігін қабықшаларымен төрт бөлікке бөліп кеседі. Бүтіндей күйде қуыру үшін етін толықтай сылып алмай-ақ қоюға болады, тек жамбас сүйегін алып тастау жеткілікті.

Аспаздық бөлшектеу және етін сүйегінен сылып алу үдерісінің нәтижесінде келесі ет бөліктерін алады: жауырын және мойын жақ бөлігі, төстік, төс және бел бөлігі. I санатты қой етін өндегендегі ет жоғалту - 28,5%, ал II санатты қой етін өндеген кездегі жоғалту - 33,8% құрайды.

Бұзау етін бөлшектеу дәл қой етін бөлшектеумен бірдей жүргізеді. Етін сылып алу және тазарту үдерістерінен кейін алынған тұлып бөлшектерін аспаздық пайдаланылуына байланысты сұрыптайды:

Бел бөлігін бүтіндей, ұнтаққа аунатылған порциялық кесектермен және майда кесектермен қуыруға пайдаланады.

Төстікті –бүтіндей, табиғи порциялық, ұнтаққа аунатылған және майда кесектермен қуыруға пайдаланады.

Жауырын бөлігін –бүтіндей(рулет түрінде) қуыруға, пісіруге және порциялық кесектер мен майда кесектерге бөліп бұқтыруға пайдаланады.

Төс бөлігі–фаршталған күйде қуыруға, майда кесектермен пісіруге және бұқтыруға пайдаланылады.

Мойын жақ бөлігі – шабылған ет массасын даярлауға пайдаланылады.

3.6.

ШОШҚА ТҰЛЫБЫН АСПАЗДЫҚ БӨЛШЕКТЕУ ЖӘНЕ СҮЙЕГІНЕН ЕТІН АЛУ ҮДЕРІСІ^У

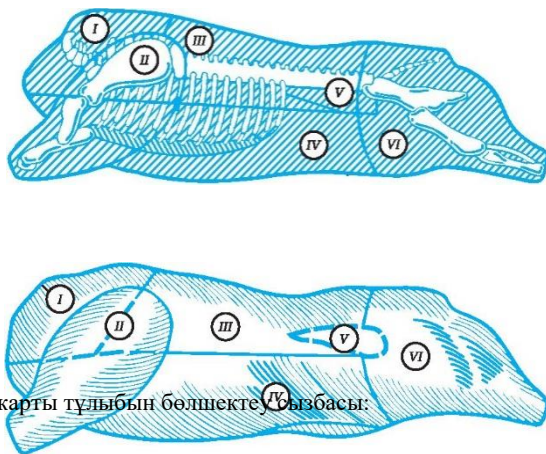
Бірінші кезекте шошқа тұлыбынан сапалы кесек етін бөліп алады. Жамбас сүйегінің шығыңқы жерімен сегізкөз бен бел омыртқасының арасынан тұлыпты немесе жартылай тұлыпты алдыңғы және артқы бөліктерге бөлшектейді.

Алдыңғы бөліктен жауырындарын бөліп алады. Майлы шошқа етінің арқа жақ бөлігінен шошқаның қыртыс майын(свиное сало, шпик) бүтін қабатымен кесіп алады, ет жұмсағының бетінде тек 1 см май қалдырады. Қалған бөлікті(коробка) омыртқасы мен төс сүйегімен екі жартыға бөліп шабады, омыртқа сүйегін шауып алып, төсті бөліп алады. Содан соң төстіктен мойын жақ бөлігін кесіп алады.

Артқы жағын екі бел бөлігіне бөліп, сүйектерінен етін сылып алу үдерісін жүргізеді. Бел бөлігінен алынған ет жұмсағын қабатпен төрт бөлікке бөліп, дәл сиыр етіндегідей кесуге болады (сур. 3.5).

Аспаздық бөлшектеу кезінде келесі бөліктер алынады: жауырын бөлігі, төстік, төс, мойын жақ бөлігі, бел бөлігі және шошқаның қыртыс майы(майлы тұлыптан).

Терісі бар тұлыпты бөлшектеу кезінде оның терісін сыпырып алады және пісіру кезінде сілікпе ретінде пайдаланады. Етті шошқаны өңдеу кезіндегі жоғалту - 14,8%, кесілген шошқа етін өңдеу кезінде - 16,6%, майлы шошқа етін өңдеу кезінде - 12,8% - ды құрайды.



Сур. 3.5. Шошқа жарты тұлыбын бөлшектеу сызбасы:

I — мойын жақ бөлігі; *II* — жауырын бөлігі; *III* — төстік; *IV* — төс; *V* — сапалы кесек ет; *VI* — бел бөлігі

Алынған ет бөліктерін аспаздықта пайдалануына қарай сұрыптайды:

Төстікті бүтіндей, табиғи не ұнтаққа аунатылған күйде порциялық кесектермен және майда кесектермен қуыруға пайдаланады.

Бел бөлігін — бүтіндей, ұнтаққа аунатылған порциялық кесектермен және майда кесектермен қуыруға;

Жауырын бөлігін — бүтіндей қуыруға, порциялық және майда кесектермен бұқтыруға;

Төсті — фаршалған күйде қуыруға, пісіруге, майда кесектермен бұқтыруға;

Мойын жақ бөлігін – бүтіндей қуыруға, порциялық және майда кесектермен бұқтыруға;

Кесінділерін –котлет массасын даярлауға пайдаланады.

3.7. | ҚОЙ ЖӘНЕ ШОШҚА ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТ ӨНІМДЕРІ

Қой етінің төстігін сыртқы жағынан сіңірлерінен тазартады, шошқа етінің төстігінен артық майларын кесіп алып тастайды. Төстікті екіге бөліп қарастырады: бүйрек(бел) және арқа-қабырға бөлігі. Қой және шошқа еттерінен ірі кесекті, порциялық және майда кесекті жартылай фабрикаттар даярлайды.(3.2 кесте).

Ірі кесекті жартылай фабрикаттар. «Қуырылған қой еті(шошқа еті)» тағамын даярлауға салмағы 1,5...2 кг төстіктен, бел бөлігінен, жауырын бөлігінен(шошқа тұлыбының мойын жақ бөлігінен) алынған үлкен ет кесектерін пайдаланады.

3.2. Кесте Қой және шошқа етінен даярланатын жартылай фабрикаттар			
Тұлыптың бөліктері	Жартылай фабрикат түрлері		
	Ірі кесекті	Порциялық	Майда кесекті
<i>Қой еті</i>			
Төстік	Қуырылған қой еті	Табиғи жаншыланған котлет, по-карски кәуабы	Кәуап
Бел бөлігі	ол да	Шницель	Кәуап
Жауырын бөлігі	Бүтіндей(рулет), піскен қой еті	Пеште пісірілген қой еті	Палау, пилав

Төс	Фаршталған төс, піскен қой еті		Рагу
<i>Шошқа еті</i>			
Төстік	Қуырылған шошқа еті	Табиғи жаншыланған котлет, эскалоп	Кәуап, қуырдақ
Бел бөлігі	Ол да	Жаншыланған шницель	Ол да
Жауырын бөлігі	»	Пешке пісірілген шошқа еті	Гуляш, палау
Төс	Піскен шошқа еті	—	Рагу, палау
Мойын жақ бөлігі	Қуырылған шошқа еті	Пешке пісірілген шошқа еті	Гуляш

Жауырын бөліктен алынған етті алдын ала орама түрінде орап, баумен байлап шығады.

Фаршталған төс еті. Төстің шандырлы бөлігі жағынан терең «қалташа» шығатындай етіп ет жұмсағының сыртқы қабаты мен қабырға сүйектерінің бетіндегі ет жұмсағының арасынан қабаттап тіледі. Пайда болған «қалтаны» фаршпен толтырады да, тілікті шпакжмен жабады немесе тігіп тастайды. Төстің ішкі жағынан қабырға сүйектерінің бойымен қабықша түрінде тілім жасайды, бұл жылулық өңдеуден кейін сүйектерді алып тастау үшін қажет.

Фарш даярлауға қарақұмық немесе күріш ботқасы, етпен күріш пайдаланылады. Қарақұмық не күріш ботқасын пассерленген түйінді пиязбен, піскен шабылған жұмыртқамен, ұнтақталған бұрышпен, ақжелкек көгімен қосып, жақсылап араластырады. Шикі етті ұсақтайды, су, тұз, ұнтақталған бұрыш, пассерленген түйінді пияз, піскен күріш салып, араластырады.

Порциялық жартылай фабрикат өнімдері. *Қой және шошқа етінен жасалған табиғи котлет* XIII қабырғадан VI қабырғаға дейінгі және бүйрек бөлігімен жалғасып тұратын төстіктен кесіп алынады.

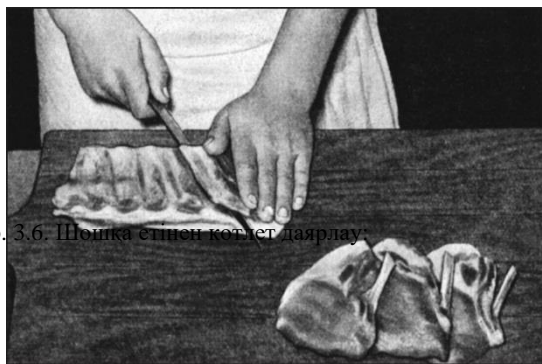
Кесу үшін төстікті үстелге қабырғаларын жоғары қаратып қояды, бүйрек бөлігінен бастап, 45° бұрышта қабырға сүйегімен бірге порциялық кесектер бөліп алады.

Кесіп алынған кесектерден қабырғасының бойымен 2...3 см ет жұмсағын кесіп алады, сүйекті тазалайды, котлеттерді жаншылайды және сіңірлерін кесіп алады.(сур. 3.6).

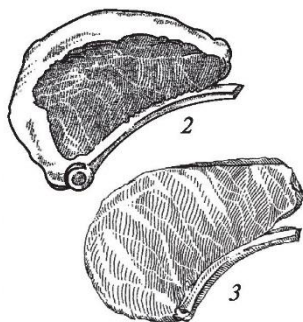
Қой еті мен шошқа етінен даярланған жаншыланған котлет. Табиғи котлетті кесіп алғаннан кейін төстіктен, VI қабырғада қалған еттен жартылай фабрикат дайындайды. Порциялық кесектерді 45° бұрышта қабырға сүйегімен бірге кесіп алады. Сүйек бойындағы ет жұмсағын кеседі, сүйекті тазалайды, ет жұмсағын жаншылайды, сіңірлерін кесіп алып тастап, үстінен тұз бен бұрыш себеді, льезонға жібітіп, ұнтаққа аунатады.

Эскалоп. Төстіктен қабырға сүйектерінсіз қалыңдығы 1... 1,5 см порциялық кесектер кесіп алынады, жаншыланады, сіңірлері кесіліп алып тасталынады. 1 порцияға 1-2 кесек пайдаланады.

Карскіше кәуап. Төстіктің бүйрек жақ бөлігінен полуфабрикатқа арналған етті бөліп бір порцияға бір кесектен бөліп алады және маринадтайды. Маринадтау үшін алдымен алынған етті тотықпайтын ыдысқа салады да, үстінен лимон шырынын немесе сірке қышқылын себеді, содан соң майда ұсақталаған түйінді пияз, ұнтақалған бұршақ, тұз, ақжелкен және аскөк(өсімдік майын салуға болады) салып, жақсылап араластырады және 4.5 сағатқа тоназытқышқа салып қояды. Бүйректі етпен қосып маринадтайды. Қуыру алдында шпажкаға немесе таякшаға бүйректің жартысын және ет, содан соң тағы да бүйректің жартысын тығады.



Сур. 3.6. Шошқа етінен котлет даярлау.



1

1 — котлетті кесу; 2 — табиғи котлет; 3 — жаншыланған котлет

Жаншыланған инициель. Бел бөлігі етінің жұмсағынан қалыңдығы 1,5...2 см порциялық кесектер кесіп алады. Ет жұмсағын жаншылайды, сіңірлерін кесіп алады, тұз, бұрыш себелеп, лезонда жібітеді, ұнтаққа аунатады және қажетті пішінге келтіреді.

Пешке пісірілген қой және шошқа еті. 45° бұрышта жауырын бөлігінен(шошқа тұлыбының мойын жақ бөлігінен) қалыңдығы 2,2,5 см порциялық кесектер алынады.

Майда кесекті жартылай фабрикат өнімдері. *Кавказ кәуабы.* Төстік пен бел бөлігінің жұмсақ етінен салмағы 30.40 г кесектерді төртбұрышты етіп кесіп алады да, кесектерді маринадтайды. Қуыру алдында шпажкаға 5-6 кесектен салады.

Рагу. Қой етімен шошқа етінің төстерінен сүйектерімен бірге пішіні төртбұрышты, салмағы 30.40 г кесектер тіліп алады(1 порцияға 3-4 кесек).

3.8. *Палау.* Жауырын бөлігі мен төс етінен салмағы 15.20 г төртбұрышты кесек еттерді кесіп алады(1 порцияға 5-6 кесек).

Гуляш. Шошқа тұлыбының жауырын және мойын жақ бөлігінен салмағы 20.30 г болатын төртбұрышты майлылығы 20 % ет кесектерін тіліп дайындайды.

Қуырдақ. Төстік пен бел бөлігінен салмағы 10...15 г ет таяқшалары түріндегі жартылай фабрикаттар алынады.

ШАБЫЛҒАН МАССА ЖӘНЕ ОДАН ДАЯРЛАНҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАР

Шабылған табиғи масса даярлау үшін котлеттік ет, мойын жақ бөлігі, көгет, жиек еті, сонымен қатар етті бөлшектеу және етін сүйектен бөліп алу кезінде алынған ет кесінділері пайдаланылады. Егер II санатты ет пайдаланылған жағдайда, оның дәмін жақсарту үшін арасына 5... 10% май(шикі өнім) қосады. Тазаланған етті кеседі, маймен араластырады, екі торы бар ет тартқыштан бір рет, ал бір ғана торы бар ет тартқыштан екі рет өткізеді, су мен сүт, тұз, бұрыш салып, жақсылап араластырады. Шабылған массаны майлы еттен даярлаған жағдайда оған май қоспайды, тек ет нормасын ұлғайтады.

1000 г шабылған масса даярлау үшін 800г ет, 120 г ет майы, 70 мл су немесе сүт керек.

Шабылған массадан әр түрлі жартылай фабрикат өнімдері жасалады.

Шабылған бифштекс. Ет майын төртбұрышты етіп майдалап тұрайды, шабылған массамен араластырады, порцияларға бөліп, массаға қалыңдығы 2 см жалпақ дөңгелек пішін береді. 1 порция үшін 1 өнім пайдаланылады.

Шабылған табиғи котлет. Массаны қой етінен жасайды, порцияға бөледі, бұйымдарға ұшы үшкір сопақша пішінді етеді.

Полтавтық котлеттер. Массаны сиыр етінен даярлайды, ішіне төртбұрыштап майдалап туралған ет майын, ұсақталған сарымсақ салады және араластырады. Содан соң порциялайды, котлет пішініне келтіреді, кептірілген ұнтақталған нанға аунатады. 1 порцияға 2 данасын пайдаланады.

Шабылған табиғи шницель. Массаны шошқа, қой және сиыр етінен даярлайды, порцияларға бөледі, қалыңдығы 1 см сопақша пішінге келтіреді, льезонда жібітіп, кепкен ұсақталған нанға аунатады.

Фрикаделькалар. Етті кесектерге бөліп, ет тартқыштан өткізеді, туралған шикі түйінді пияз, шикі жұмыртқа, ұнтақталған бұрыш, тұз, су қосып, бәрін жақсылап араластырады, содан соң порцияларға бөліп, салмағы 7 . 10 г шарлар дайындайды.

Люля – кебаб. Жартылай фабрикаттарды шабылған қойдың етінен даярлайды. Котлеттік қой етін кесектерге бөліп кеседі, шикі түйінді пиязбен, қойдың майымен(құйрық майы) араластырып, ет тартқыштан 2-3 рет өткізеді, тұз бен ұнтақталған бұрыш салып араластырады. Лимон қышқылын қосуға да болады. Содан кейін тоңазытқышқа маринадталу үшін 2...3 сағатқа салып қояды. Содан соң порцияларға бөледі, кішкентай шұжықтарға ұқсас пішінге келтіріп, шпажкаға орнатады. 1 порцияға 2-3 дана пайдаланады.(сурет 3.7)

Сур. 3.7. Люля-кебаб даярлау технологиясы:

3.9.



1



3



2



4



5

1 — қой етін ет тартқыштан өткізу; 2 — құрамдас бөліктерін енгізу; 3 — массаны шайқау; 4 — шұжықшалар түрінде пішіндеу; 5 — шұжықшаларды металл шпажкаларға орнату;

КОТЛЕТ МАССАСЫН ЖӘНЕ ОДАН ЖАСАЛАТЫН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТ ӨНІМДЕРІН ДАЯРЛАУ

Котлеттік массаны даярлау үшін келесі ет өнімдері пайдаланылады: сиыр еті – мойын ет жұмсағы, шаңдыр және ет кесінділері; шошқа еті –

тұлыптарды бөлшектеу кезінде алынатын ет кесінділері, сирек пайдаланылатын қой еті – мойын ет жұмсағы, ет кесінділері. Құрамында 10% май бар семіз малдың етін пайдаланған жөн, себебі майлы еттен сапасы жоғары котлет шығады. Егер ет майсыз болса, онда оған ет майын немесе табиғи құйрық майын(сало) қосады(5.10%).

Етті сіңірлерінен, қанталаған жерлерінен, қатайған байланыстырушы ұлпаларынан тазартады, кесектерге бөледі және ет тартқыштан өткізеді. 1 сортты бидай ұнынан жасалған қатты нанды суға немесе сүтке салып жібітеді. Ұсақталған етті жібітілген нанмен қосады, тұз бен бұрыш салады, жақсылап араластырып, ет тартқыштан өткізеді, содан соң шайқайды. Шайқау кезінде масса оттегіге байып, біртегіс күйде болады, бұйым өте ұлпілдек болып шығады. Алайда ұзақ шайқауға кеңес бермейді, себебі майы бөлініп кетіп, тағамның шырынды әрі дәмді болуына кедергі жасауы мүмкін.

1000 г етке 250 г бидай наны, 300 мл су немесе сүт, 20г тұз, 1 г ұнтақталған бұрыш қажет.

Котлет массасынан әр түрлі жартылай фабрикат өнімдері жасалады.

Котлеттер. Котлет массасын 57 г-нан өлшеп порцияларға бөледі, қызыл ұнтаққа аунатады, сопақ-жалпақша бір жағында ұшы үшкір пішінге келтіреді(қалыңдығы 1,5.1,7 см, ұзындығы 10.12 см, қалыңдығы 5 см). 1 порцияға 1-2 данасын пайдаланады.

Домалатпалар. Котлет массасын порцияларға өлшеп бөледі, ұнтаққа аунатып дөңгелек – жалпақ пішінге келтіреді(қалыңдығы 2.2,5 см, диаметрі 6 см). 1 порцияға 2 данасын пайдаланады.

Котлеттер мен домалатпаларды түйінді пияз немесе сарымсақ қосып даындауға болады(5.8 г шикі пияз немесе 0,5.0,8 г сарымсақ). Мұндай жағдайда тағамдық бұйымды бірден жылулық өңдеу үдерісінен өткізеді, себебі котлет массасы сұршыл түсті болып кетеді және оның құрылымы мен сапасы төмендеп кетеді.

Шабылған иницель. Котлет массасын порцияларға бөледі, ұнтаққа аунатады, сопақша – жалпақ қалыңдығы 1 см пішінге келтіреді. 1 порцияға 1 данасын пайдаланады.

Шабылған зразалар. Котлет массасын ішіне бидай нанын азырақ салып даярлайды, порцияларға бөледі, қалыңдығы 1 см дөңгелекше пішінін береді, ортасына фарш салады, дөңгелекшенің шеттерін бір-бірімен қосады, қызыл ұнтаққа аунатады және шеттері сопақ кірпіштер түрінде пішіндейді. 1 порцияға 1-2 данасын пайдаланады.

Фарш даярлау үшін пассерленген түйінді пиязды алып шабылған піскен жұмртқалармен қосады, ішіне ақжелкен көгін, тұз, ұнтақталған бұрыш салып, жақсылап араластырады. Сонымен қатар, майдалап туралған омлетпен фарштайды.

Төфтәли. Котлет массасын котлетке арналған массасына қарағанда бидай нанын азырақ салып даярлайды, пассерленген түйінді пияз салады, содан соң порцияларға бөліп, шар пішінді егеді де, ұнға аунатады. 1 порцияға 2-3 данасын салады.¹



1



2

3.10.



1— фаршты жаю; 2— фаршты орау; 3— дайын орама

Орама. Котлеттік массаны котлет дайындаған кездегі массаға қарағанда нанды азырақ алады. Ылғандандырылған майлық немесе дәкенің бетіне массаны қалыңдығы 1,5...2 см тік төртбұрыш түрінде жаяды, арасына фарш салады (сур. 3.8).

Массаны майлықтың көмегімен массаның бір жағы екінші жағынан ұзындау болатындай етіп қосады, массаға батон пішінін беріп, майлықтан алып тігісін төмен қаратып, май жағылған қаңылтыр табаның бетіне қояды. Массаның сыртына лезон жағады, кепкен ұнтақталған нан себеді және жылулық өңдеу кезінде жарықтар пайда болмау үшін тесіктер жасайды.

Фарш дайындауға піскен майға малынған макарон немесе шабылған түйінді пияз салады, содан соң порцияларға бөліп, шар пішінді егеді де, ұнға аунатады.

Піскен жұмыртқаны пассерленген пиязбен араластырып салуға да болады.

СҮЙЕКТЕРДІ ӨНДЕУ

Етті өңдеу кезінде алынатын тағам қалдықтарына сүйектер мен сіңірлер жатады. Қалдықтардың саны ет түріне және семіздігіне байланысты болады. Сүйектерді сорпа даярлауға пайдаланады. Пайдалану алдында тазартылған сүйектерді шабады, сонда сүйектегі тағамдық заттар жылулық өңдеу кезінде пайдалы заттарын сорпаға береді. Сүйектерді шабуға арналған үстелде балтаның көмегімен шабады. Ірі кәсіпорындарда сүйек ұнтауышты пайдаланады немесе сүйектерді сүйек арасымен аралайды. Жілік сүйектердің екі жағынан қалың жағын аралап алып тастап, тек жілігін қалдырады. Омыртқа сүйектерін омыртқаларға және көлденең бөледі, ірі сүйектерді – ұзындығы 5.7 см сүйектерге бөледі. Ұсақтағаннан кейін оларды жуады.

ТОРАЙЛАРДЫ, ҚОЯНДАР МЕН ЖАБАЙЫАҢДАРДЫҢ ЕТІН ӨНДЕУ

Торайларды өңдеу. Торайлар кәсіпорындарға қылсыз және жүнсіз келіп түседі. Жүні бар болған жағдайда тұлыптарды кептіреді, ұнмен ысқылайды, үйітеді және мұздай суға жуады. Салмағы 4 кг дейінгі торайлардың тұлыбын жылулық өңдеуде бүтіндей пайдаланады.

Торай тұлыптарының ішкі жағынан мойын омыртқаларын шабады немесе алып тастайды, жауырындары арасындағы омыртқа сүйегін және жамбас сүйегін шабады, тұлыпты қабат-қабатқа салады(бүйірлерін бүгеді), сонда еті біркелкі жылиды. Салмағы 4 кг-нан көп тұлыптарды омыртқаның бойымен екі жартыға бөледі, одан да ірілерін – 4-6 бөлікке бөледі.

3.11. Қояндарды өңдеу. Қоян тұлыптары кәсіпорындарға терісіз, ақтармаланған, бірақ кейде ливермен(бауыр, жүрек, бүйрек, өкпе) келіп түседі. Қояндарды ливерден тазартады, таңбасын кесіп алады, жуып бүтіндей немесе бөліктерге шабылған күйде пайдаланады. Ол кезде жауырындарын, аяқтарын V және VI қабырғалардың арасымен алдыңғы және бел жағына бөледі. Егер қоянның етінде өзіндік иіс бар болса, онда етті жай сірке суы ертіндісінде 2...3 сағат жібітеді.

Жабайы аңдардың етін өңдеу. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына жабайы аңдардың еті де келіп түсуі мүмкін. Жабайы ешкі тұлыбын қой тұлыбын шапқандағыдай шабады, жабайы қабан мен аюдың тұлыбын – шошқа тұлыбындай, бұлан мен бұғының тұлыбын – ірі қара малдың тұлыбындай

бөлшектейді. Жабайы аңдардың етінде байланыстырушы ұлпа көп болады әрі еті өте қатты болып келеді және қуыру кезінде жұмсармайды.

Сондықтан еттің дәмін жақсарту үшін, өзіндік иісін жойып, етін жұмсарту үшін жабайы аңдардың етін маринадтайды. Етін сүйектен бөліп алу үдерісі мен тазартудан кейін етті ірі, порциялық және майда етіп кеседі, керамикалық немесе тотықпайтын металл ыдыстың ішіне салады, үстінен маринад құяды, кесектердің көлемі, жануар түрі мен жасына байланысты 1...3 тәулік ұстайды. Маринадтау кезінде етті бірнеше рет аударады.

Маринад даярлау үшін сәбіз, ақжелкен, балдыркөк, түйінді пиязды майдалап турайды, тұз бен қант қосып, үстіне су құяды да, 10..15 мин пісіреді. Содан соң сірке суын, бұрыш, сындырылған лавр жапырақтарын салады; жабық ыдыстың ішінде 90.95 °С температурада 10.15 мин пісіреді. Маринадқа даршын, жұпар жаңғағын, қалампыр, кардамон салуға да болады.

1 л маринад дайындау үшін 20 г тұз, 20 г қант, 3%-дық сірке суынан 500 мл, 2 лавр жапырағы, 1 г бүтін бұрыш, 50 г сәбіз, 5 г түйінді пияз, 25 г ақжелкен, 25 г балдыркөк қажет.

Етке шырындылық беру үшін маринадтаудан соң оны салқындатылған, майда таяқшалар түрінде туралған шпикпен(тұздалмаған), қатты үлкен емес сарымсақ бөліктерімен шпиктейді.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына әр түрлі жануарлардың еттерімен бірге субөнімдер де келіп түседі. Оларға: тіл, жүрек, бауыр, өкпе, ми, бүйрек, сонымен қатар, бастар, аяқтар мен құйрықтар келіп түседі. Субөнімдердің тағамдық құндылығы бірдей емес. Ең бағалыларына тіл, бауыр, ми, бүйрек жатады. Олардың құрамында өте көп мөлшерде ақуыздар(18% дейін) бар, олар дәрумендерге, темір тұздарына және фосфорға бай. Тіл мен жүректе 17% - ға дейін май болады.

Тағамдық құндылығына байланысты субөнімдерді екі санатқа бөліп қарастырады. I санатқа: ми, жүрек, бауыр, бүйрек, тілді жатқызады; II санатқа: шошқа, сиыр және қойдың аяғын, қой және сиыр басын, шошқаның құйрығы, асқазаны, өкпесі, ерні, мойны жатқызылады.

Субөнімдер мұздатылған, тоңазытылған және сирек жағдайларда тұздалған(тілдер) келіп түседі. Тоңазытылған субөнімдерді ет цехінің дайындау бөлімесінде 15... 16 °С температурада ерітеді. Ол үшін оларды бір қатармен қаңылтыр табаға немесе жайманың үстіне жаяды. Ми, қарын, бүйректі мұздай суда ерітуге болады. Субөнімдерді тез бұзылатын азық-түлік түріне жатқызады, себебі олардың сырты ылғалды және өте көп мөлшерде микроағзалармен ұрықтандырылған болады. Сол себепті оларды өте тез өңдейді.

3.12 СУБӨНІМДЕРДІ ӨНДЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ.

Ірі қара мал мен ұсақ малдың бастары өңделген күйде келіп түседі, оларды мұздай суға жібітеді, пышақ терісінен тазартады, жуады және жұмсағын терісімен бірге сылып алады. Тілі мен миымен бірге келіп түскен бастардан, алдымен тілін кесіп алады, содан соң жұмсағын терісімен қоса алады, шеке бөлігін алып тастайды да, миды шығарып алып жуады. Егер бастар терісіз, бірақ ернімен берге келіп түссе, ернін кесіп алып, үйітеді.

Сиыр және шошқа аяқтарын тазалайды, жуады, ұзынынан екі жартыға бөліп шабады да, 2.3 сағатқа мұздай суға жібітіп қояды. Бұзау және шошқа аяқтары мен тұяқтарының арасынан тілім жасап, жұмсағын терісімен бірге кесіп алады, ал қалған сүйектерін пісіргеннен кейін алып тастайды.

Миды қан тамырларындағы қаны кетіп, қабықшасы ісу үшін 1.2 сағатқа мұздай суға жібітіп қояды. Содан соң миды судан абайлап алып, қабықшасын сылып алады.

Бауырдың өт ағымдары мен қантамырларын кесіп алады, мұздай суға жуады және қабықшасын алады. Пайдалану алдында қайнаған ыстық сумен шарпуға болады, сонда қуырған кезде көп ақуыз бөлінбейді, сонымен бірге, тез суыту қажет, себебі қуыру кезінде бауыр сұр-жасыл түс беруі мүмкін.

Сиыр бүйрегін майынан тазартады, ол үшін бір жағынан ұзын тілім жасалып, қабықшасы майымен бірге алынады. Содан соң иісін жою үшін бүйректі мұздай суға 3...4 сағат жібітеді. Қой, шошқа және бұзау бүйректерінен 0,5 см кем май қалдырып, майларын кесіп тастайды, жуып, жібітеді.

Тілдерді кірленген жерлерінен пышақтың көмегімен тазартып, мұздай сумен жақсылап жуады.

Асқазандарды(қарын)жуады, 8.12 сағат суын ауыстыра отырып, жібітеді. Содан кейін ыстық сумен шарпып алады да, шырышты қабатын алып тастайды, иісін жою үшін арасында суын ауыстыра отырып 2-3 шаяды, жақсылап жуады. Пісіру алдында орама түріне келтіріп, баумен байлайды.

Жүрегі мен тамағын ұзынынан кеседі, қан қоюларынан тазартады, мұздай суға 1...3 сағат жібітіп, бірнеше рет жуады.

Өкпені жуады, бронхтарымен ұзынынан бөліктерге бөліп кеседі, қайтара жуады.

Желінді 1... 1,5 кг кесектерге бөледі, жуады, 5..6 сағат мұздай суға жібітеді, ірі тамырларды кесіп алып тастайды.

Қой және сиыр құйрықтарын омыртқасы бойымен бөлімдерге шабады, жуады және мұздай суда 5...6 сағат жібітеді.

Субөнімдерден даярланған жартылай фабрикат өнімдері.
Қуырылған бауыр. Өңделген бауырды порциялық кесектерге бөледі, қуыру алдында бетіне тұз, бұрыш сеуіп, ұнға аунатады да, бірден қуырады. 1 порцияға 1-2 кесек пайдаланылады.

Стронагов бойынша бауыр. Тазартылған бауырды қалыңдығы 0,5 см бөліктерге бөліп, ұзындығы 4 . 5 см таяқшалар түрінде тұрайды.

Қуырылған ми. Өңделген миды алдын ала пісіріп алады, содан соң суытады, тілімдерге бөліп кеседі, тұз, бұрыш салып, ұнға аунатады.

Мидан жасалған фри. Піскен және суытылған миды бүтіндей немесе жарты бөліктермен тұздайды, бұрыш себеді, ұнға аунатады, лезонға жібітіп, кепкен нан ұнтағына аунатады.

ЕТ САПАСЫНА ЖӘНЕ ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТ ӨНІМДЕРІН САҚТАУҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Жартылай фабрикат өнімдері кесектерінің беті ауада тұрып қалмаған, түсі мен иісі – сапасы биік етке тән болуы тиіс.

Қатты сіңірлер, шеміршектер, қанталап тұрған жерлер мен артық сүйектер болмауы тиіс.

Шошқа еті үшін құрамындағы майлы тін - 30 % - дан көп емес және байланыстырғыш ұлпа - 5 %- дан көп болмауы тиіс; қой еті мен бұзау еті үшін майлы тін мен байланыстырғыш ұлпаның үлесі - 10 % - дан көп болмауы тиіс.

Порциялық жартылай фабрикат өнімдері бұлшықет талшықтарына көлденең кесілген болады. Шабылған массадан даярланған жартылай фабрикат өнімдерінің **3.13** іні дұрыс болуы керек(жартылай фабрикат өнімінің түріне байланысты). Сырты ұнтақпен біртегіс қапталуы тиіс, жыртылған немесе сынған шеттердің болуына жол берілмейді. Кескен кездегі масса – бірыңғай, сапасы жоғары дәмдеуіштер қосылған еттің иісі шығып тұруы керек. Бұзылу немесе күйіп қалу белгілерінің болуына жол берілмейді.

Өнімдердің тағамдық құндылығы сақталуының қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормативтер белгіленген (СанПиН 2.3.2.1324—03).

Дайындалған жартылай фабрикат өнімдерін 2...4°С температурада сақтайды. Ірі кесекті жартылай фабрикат өнімдерін қабырғасына 30 ° бұрышқа қаратып жатқызады және 48 сағатқа дейін сақтайды, ұнтаққа аунатылғандарын – 36 сағаттан артық сақтамайды.

Майда кесекті жартылай фабрикат өнімдерін табаларға 5 см қабатпен жатқызып, 36 сағатқа дейін сақтайды, маринадталған және тұздық қосылғандарын – 24 сағаттан артық ұстамайды.

Етті өнеркәсіптік қайта өңдеу кәсіпорындары жасап шығаратын ет фаршы – 24 сағатқа дейін, қоғамдық тамақтану мекемелері жасап шығаратынын – 12 сағатқа дейін сақтайды.

Котлеттік немесе шабылған массадан даярланған жартылай фабрикат өнімдерін бір қатармен ұнтақ себілген табаға жайып, 24 сағатқа дейін сақтайды.

Сүйектерді шабылмаған күйде 3..5 сағат сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ¹

1. Етті механикалық аспаздық өңдеу қандай реттелген сатылардан тұрады?
2. Етті қалай ерітеді?
3. Сиырдың жарты тұлыбын қандай бөліктерге бөледі?
4. Сиыр етінен даярланатын ірі кесекті жартылай фабрикат өнімдерін атаңыз.
5. Сиыр етінен қандай порциялық табиғи және ұнтаққа аунатылған жартылай фабрикаттар даярлайды?
6. Сиыр етінен даярланған майда кесекті жартылай фабрикат өнімдерін атаңыз.
7. Қой, бұзау, шошқа етін аспаздық бөлшектеу үдерісін қалай жүзеге асырады?
8. Қой, бұзау, шошқа етінен даярланатын порциялық жартылай фабрикаттар кестесін жасаңыз.
9. Қой, бұзау, шошқа етінен қандай майда кесекті жартылай фабрикаттар даярланады?
10. Котлет массасының құрамына не кіреді?
11. Котлет массасынан даярланған жартылай фабрикаттар кестесін сызыңыз.
12. Табиғи шабылған массаны қалай даярлауға болады?
13. Табиғи шабылған массадан қандай жартылай фабрикат өнімдерін даярлайды?
14. Сүбөнімдерін өңдеу үдерісі қалай өтеді: бауыр, бүйрек, ми, асқазан және т.б.?
15. Котлеттік массаның табиғи массадан қандай айырмашылығы бар?
16. Ет жартылай фабрикаттарын сақтау кезінде қандай талаптарды орындау қажет?
17. Котлет массасынан даярланған жартылай фабрикат өнімдеріне қандай талаптар қойылады?
18. Бауырдан қандай жартылай фабрикаттар даярлайды?
19. 3.3 кестесінде «х» белгісімен сапалы кесек еттен және еттің қалың жерінен жасалатын жартылай фабрикаттарды белгілеңіз.

Кесте 3.3. Мал тұлыбының әр түрлі бөліктерінен жасалатын жартылай фабрикаттар

Жартылай фабрикат	Сапалы кесек ет	Еттің қалың жері
Антрекот		
Бефстроганов		
Бифштекс		
Гуляш		
Жаншыланған зразалар		
Лангет		
Ромштекс		
Ростбиф		
Сүбе		
Кәуап		

АУЫЛШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСЫ МЕН ЖАБАЙЫ ҚАНАТТЫЛАРДЫ ӨҢДЕУ

ҚҰС ПЕН ЖАБАЙЫ ҚАНАТТЫЛАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ЖАЛПЫ ТАЛАПТАР

Құс етінің құрамында ақуыздар, майлар, минералдық және экстрактілік заттар, А, В, D және РР дәрумендері бар.

Ауылшаруашылық құсына тауық, күрке-тауық, қаздар, үйректер, мысыр тауығы, балапан және үйректің балапаны жатады.

Ауылшаруашылық тауығының бұлшықет ұлпасының құрылымы майда талшықты болып келеді, мұнда коллаген мен эластин сиыр етіне қарағанда азырақ және толыққанды және толымсыз ақуыздардың арасындағы жайлырақ арақатынасқа ие. Майлары тұлыптың теріасты қабатында, ішкі мүшелерінде болады, еру температурасы төмен.

Экстрактілік заттардың көп болуы ерекше спецификалық дәм мен иіс беріп тұрады. Жас құстың етінде ересек құстың етіне қарағанда экстрактілік заттар азырақ, сол себепті, сорпа даярлау үшін ересек, бірақ әлі кәрі емес құстың етін пайдаланған дұрыс. Кәрі құстан даярланған сорпа бұлыңғыр, иіссіз болып шығады. Мұндай құсты пісіруге не бұқтыруға пайдаланады.

Құс етінде қоректік заттардың болуы оның түріне, семіздігіне, жасына байланысты.

Ауылшаруашылық құсы ұрылған, қауырсынсыз, жартылай ақтармаланған, ақтармаланған, ішек-қарнымен ақтармаланған күйде және мойнымен бірге келіп түседі. Құс салқын, мұздатылған және тоңазытылған түрде келеді, семіздігі мен сапасына қарай құсты I және II санатты деп бөледі.

Жабайы қанаттылардың ішінде қоғамдық тамақтану мекемелеріне келесі түрлері келіп түседі: дала қанаттылары, қарағай орманының құстары, саз құсы және суда жүзетін құстар. Дала қанаттыларына бөдене, сұр және ақ шіл, қарағай орманының құстарына қарабауыр, құр, қырғауыл; саз құстарына – таукүдірет, балшықшы; суда жүзетін құстарға – үйректер мен қаздар жатады. Жабайы қанаттылардың етінің құрамында ауылшаруашылық құсына қарағанда ақуыздар мен экстрактілік заттар көбірек, алайда майлар азырақ болады. Ет ерекше спецификалық дәм мен иіске ие. Жеңіл ащылық пен шайырлы иіс жабайы қанаттылар үшін ерекше бағалы қасиеттер болып саналады.

Жабайы қанаттылардың еті кәдімгі құстың етіне қарағанда түсі жабықтау және қаттырақ болып келеді.

Жабайы қанаттылардың етін негізінен қуыруға пайдаланады, себебі олардың омыртқасында ащы дәм бар болғандықтан, пісіруге жарамсыз болып табылады.

Жабайы қанаттылар шымшып тазаланбаған, тоңазытылған түрде келеді, сапасына қарай 1-нші және 2-нші сортты болып бөлінеді.

4.2. АУЫЛШАРУАШЫЛЫҚ ҚҰСЫН ЖӘНЕ

ЖАБАЙЫ ҚАНАТТЫЛАРДЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

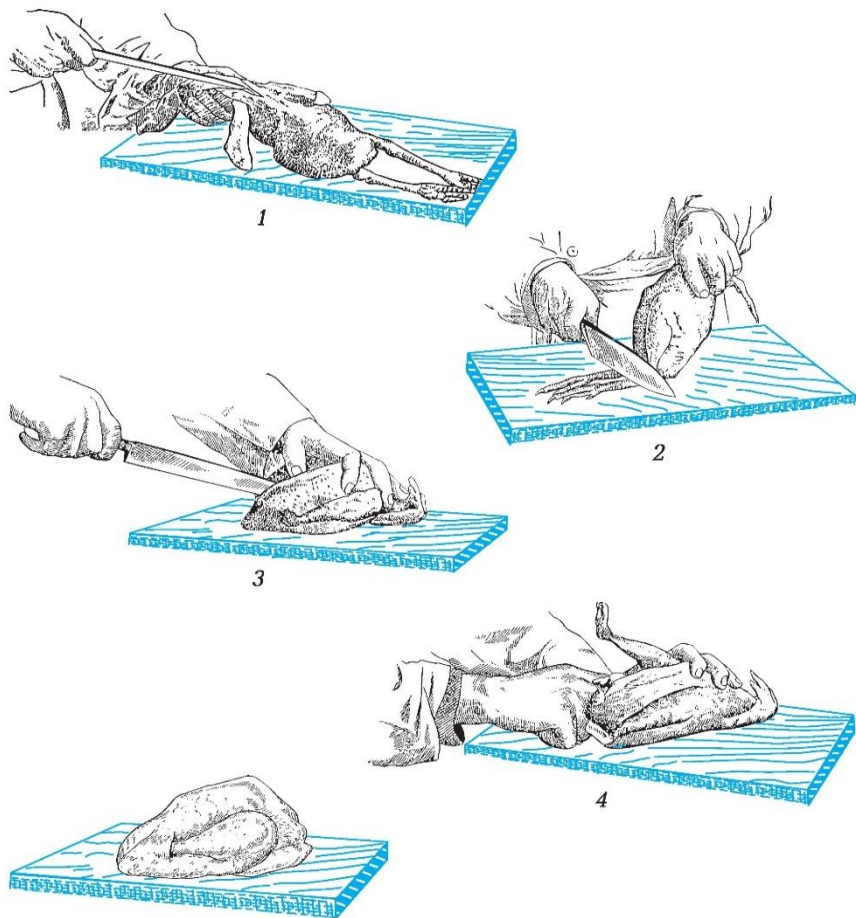
Ауылшаруашылық құсын өңдеу. Механикалық аспаздық өңдеу келесі операциялардан тұрады: еріту; үйіту; басын, мойнын, аяқтарын алып тастау; ақтармалау; жуу және жартылай фабрикат өнімдерін даярлау.

Еріту. Тоңазытылған құс тұлыптарын барынша жазады, содан соң үстелдер мен стеллаждарға бір қатармен бір-біріне тимейтіндей етіп қояды. Қаздар мен күркетауықтарды 8...15°C температурада 8 сағат, тауықтар мен үйректерді – 5..6 сағат ерітеді.

Үйіту. Құс тұлығының бетінде алып тастауды қажет ететін қылдар, қауырсындар мен мамық болады. Бастапқыда тұлыптарды майлықпен немесе матамен кептіреді, жылы ауа ағынымен де кептіруге болады, содан кейін қылдар тік бағытта жатып, оларды үйіту оңайырақ болу үшін кебекпен немесе ұнмен ысқылайды(аяғынан басына қарай). Терісін зақымдап алмас үшін, тері асты майы еріп кетпес үшін сүрлемейтін оттың үстінде үйітеді. Егер құстың жақсы дамымаған қауырсындары бар болса, оларды кішкентай қысқыштың немесе пышақтың көмегімен алып тастайды.

Бас, мойын және аяғын алып тастау. Ақтармалаудың алдында жартылай ақтармаланған құстың ІІ және ІІІ мойын омыртқаларының арасынан басын шауып алып тастайды. Содан кейін арқа жағынан ұзын етіп мойнындағы терісін тіледі, мойнын теріден босатады, мойынды соңғы мойын омыртқасынан тері тұлыппен қалатындай етіп шауып алады. Тауықтар мен балапандарда терісін мойынның жартысынан кесіп алады; күркетауық, үйрек пен қаздарда – үшеуінің екеуінен мойынды шапқан жері мен алқымын жабатындай етіп кеседі(сур. 4.1).

Аяқтарын толарсақ буыны бойымен шабады. Құстың қанатын (балапандардан басқа), әдетте, шынтақ буыны бойымен шабады.



1 — мойын терісін тілу; 2 — аяқтарын шауып алып тастау; 3 —
 5 ақтармалау үшін қарыншасын кесу 4 — ақтармалау, ішкі
 мүшелерін шығару; 5 — аяқтар «қалташаларға» салынған

Сур. 4.1. Құсты өңдеу:

Ақтармалау. Ақтармалау үшін кеуде сүйегінің соңынан бастап аналдық тесігіне дейін ұзын тілім жасайды. Пайда болған саңылау арқылы асқазан, бауыр, іш май, өкпе, бүйректі алып тастайды, ал алқым мен өңешті мойын

саңылауынан шығарып алады. Ақтармалаудан кейін анальдық тетік пен өт тиген ет жұмсақтарын кесіп алып тастайды.

Жуу. Ақтармаланған құсты температурасы 15 °С дейін ағынды мұздай сумен жуады. Жуу кезінде кір жерлерін, қан қоюларын, ішкі мүшелерінің қалдықтарын жуып тастайды. Өте ұзақ жууға кеңес берілмейді, себебі ұзақ жуған кезде қоректік заттары жуылып кетуі мүмкін. Жуылған құсты кептіру үшін, суы ағып кетуі үшін қаңылтыр табаға тігісін астына қаратып қояды.

Жабайы қанаттыларды өңдеу. Өңдеу келесі операциялардан тұрады: еріту; шымшып тазалау; үйіту; қанаттары, мойын мен аяқтарын алып тастау; ақтармалау және жуу.

Еріту үдерісін дәл құсты еріту үдерісіндей өткізеді.

Шымшып тазалау. Мойнынан бастап бірнеше қауырсындарды ұстап алады және өсу бағытына қарама қарсы бағытта тез-тез жұлады. Шымшып тазалау кезінде терісі жырттылып кетпес үшін қауырсынды жұлып алып жатқан жеріндегі терісін сол қолдың саусақтарымен тартып ұстап тұрады. Тері жабайы қанаттылардың етін қуыру кезінде қатты кеуіп кетуден сақтайды.

Үйіту. Тек ірі жабайы қанаттыларды үйітеді(саңырау құр мен құр, жабайы үйрек пен қаз). Оларды алдын ала майлықпен кептіріп алады, ұнмен ысқылайды да үйіте береді.

Қанаттарын, мойын мен аяқтарын алып тастау. Оларды толығымен алып тастайды. Саз құсының(таукүдірет, маңқы және т.б. саз-балшық құстары) басы мен мойнынан терісін сылып алады; басын тұмсығымен бірге қалдырады, бірақ көздерін алып тастайды.

Ақтармалау. Құсты ақтармалағандай ақтармалайды. Майда жабайы қанаттылардың мойнының арқа жағынан тіліп, алдымен алқымы мен өңешін, содан соң қалған ішкі мүшелерін алып тастайды.

Ақтармаланған жабайы құстың тұлыбын мұздай суға жақсылап жуады.

4.3.

ҚҰС ПЕН ЖАБАЙЫ ҚҰСТЫ ЖИНАУ

Өңделген құс пен жабайы құстың тұлыптарын жылулық өңдеу үшін бүтіндей пайдаланады немесе порциялық жартылай фабрикаттар, сонымен бірге шабылған масса даярлайды. Бүтіндей жылулық өңдеуден өткізуге арналған құсты оған жылулық өңдеу кезінде біркелкі жылуына және порциялық кесектерге бөлуге ыңғайлы болу үшін ықшам пішін береді, ол үшін құсты алды ала пішіндейді(жинайды).

Жинау алдында құс пен жабайы құстың тұлыптарын сұрыптайды: сүбесі зақымдалған тұлыптарды жинамайды, котлеттік масса даярлауға немесе пісіруге пайдаланады.

Құсты жинау. Құс тұлыптарын жинайды: «қалтаға салып», бір жіпке, екі жіпке.

«Қалтаға салып» жинау ең қарапайым әрі көп таралған әдіс болып табылады. Ол үшін қарыншасының екі жағынан терісін тіліп «қалташалар» жасайды, сол қалташалардың ішіне аяқтырының ұшын салып қояды. Мойын терісімен мойын саңылауын жабады, қанаттарын арқасына қарай мойын терісін ұстап тұратындай етіп қайырып қояды.

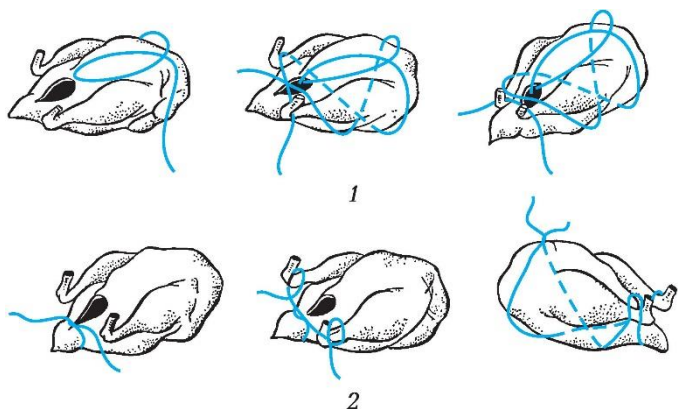
«Қалтаға салудың» тағы да басқа тәсілін де қолданады.

Бұл жағдайда ұшы өткір сүйек алу үшін құсты өңдеу кезінде аяқтарын 30° бұрышта өкпе буынынан 1... 1,5 см төмен етіп шабады. Мойын терісі мен қанаттарын бірінші әдістегідей етіп жинайды. Содан соң дайын тұлыпты арқасымен төмен жатқызады, аяқтарын денесіне тығыз етіп жабыстырады, яғни олардың ұштарын бір- бірінің үстіне қояды(крест на крест) және қарыншадағы тілімнің ішкі жағына құйрық майының бағытында ұшы үшкірленген сүйектер ет жұмсағына ілініп алатындай етіп салады. «Қалтаға салып» тауық, балапан, күркетауықтарды пісіруге арнап жинайды, үйректер мен қаздарды – қуыру үшін.

Құсты бір жіпке немесе екі жіпке жинау үшін аспаздық инені пайдаланады. Ол кезде ет жұмсағында терең тесіктер жасауға тура келеді, иненің сырты май болып қолдан сырғып кете береді және құстың сырт әлпеті бұзылады, сол себепті де қарапайым әрі құсты жинау үдерісін тездететін инесіз жинау тәсілдерді пайдаланған жөн(сур. 4.2).

1 Тәсіл. Мойын терісі мен қанаттарын дәл «қалтаға салып» жинау тәсіліндегідей жинайды. Ұзындығы 0,5.0,6 м жіптер алынады. Тұлыпты арқасына жатқызады, кеуде сүйегінде жіпті ілмектеп байлайды, ол үшін жіптің ортасын кеуде сүйегінің ұшынан іліп алады(қатты терең емес тілім жасауға болады), содан соң байламның соңдарын қанат сүйегінің ортасынан өткізіп, жіптерді арқасынан өткізеді де, тұлыпты орап байлайды. Осыдан кейін жіптерді әрбір аяқтың соңына қойып, тұлыпқа қаттырақ жабыстыра тартады, түйіндеп байлайды. Бұл тәсілді тауықтар мен балапандарды жинауда пайдаланады.

2 Тәсіл. Өңделген тұлыптың арқасын астына қаратып жатқызады. Ұзындығы 0,7...0,8 м жіптер алады. Майлы құйрығында жіпті ілмек түрінде байлайды, содан соң шабылған аяқ ұштарын ілгекке салады, жіптің ұштарымен арқасын айналдырып тұлыпты орап байлайды. Жіптің ұштарын қанат сүйектерінің арасынан шығарып, жақсылап тартып, кеуденің сүбелі жағында байлап түйіндейді. Бұл әдіспен ірі құстардың тұлыбын жинаған дұрыс.



Жабайы құсты жинау. Жабайы қанаттылардың тұлыптарын (кресттеп) бір жіппен, аяғын аяғына қойып, тұмсығымен жинайды.

Сур. 4.2. Құс тұлыпты жинаудың 1 және 2 тәсілдері. ~~Сур. 4.2. Құс тұлыпты жинаудың 1 және 2 тәсілдері.~~ Құс тұлыпты жинаудың 1 және 2 тәсілдері. Құс тұлыпты жинау үшін құстың аяқтарын, құр мен қырғауылды жинайды. Ол үшін аяқтарын тұлыпқа жабыстырады, аяқтарын сүбелі жағының ортасынан теседі, инесі бар жіпті тұлыптың басқа жағынан шығарып, жіптің бір басын бастапқы тескен жерде қалдырады. Содан кейін ине мен жіпті тұлыптың астына қарай апарып, аяқтың үстіне тастайды, сүбелі бөлігінің аяқ жағын тесіп, жіпті екінші аяғына тастайды, жіптің ұштарын тартып байлайды.

Аяқты аяққа қойып майда жабайы құстарды жинайды. Жабайы құстың бір аяғынан өкше буынына жақын орналасқан сүйегінің бойымен тілім жасайды, сол тілімнің ішіне екінші аяғын салады.

Тұмсығымен саз балшық құстарын жинайды. Ол үшін пышақтың өткір емес жағымен немесе кетпенмен жіліншіктегі аяқ сүйекерін ұрып уатады, содан кейін оларды бір бірінен айқастырып, кеуде жақ бөлігіне жабыстырады, бас пен мойынды тұлыптың оң жақ бөлігіне қарай жатқызады, инемен құс аяғынан тесік жасайды да, айқастырылған аяқтарды қатыра сол тесіктің ішінен тұмсығын өткізеді.

Егер жабайы құс арық болып түссе, оған шырынды әрі жұмсақ болуы үшін жинау үдерісінен кейін ірі жабайы құстың сүбелі жерін таяқшалар түрінде туралған, мұздатылған маймен шипктейді. Шпиктеу үдерісін жеңілдету үшін және тұлыптың сырт әлпетін дұрыстау үшін ыстық сорпаға немесе температурасы 60...70°C суға 3...5 минутқа салып қою керек. Майда жабайы құстың сүбелі бөлігін майдың жұқа таяқшаларына орап, баумен байлап қояды.

ҚҰС ПЕН ЖАБАЙЫ ҚАҢАТТЫЛАРДАН ЖАСАЛҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАР

Құс пен жабайы құстардан әр түрлі жартылай фабрикаттар даярлайды: құстың бүтін тұлыбы(пісіруге және қуыруға), порциялық, майда кесекті және шабылған.

Бүтін тұлыптарды жоғарыда көрсетілген әдістердің бірімен жинайды және пісіруге, қуыруға пайдаланады.

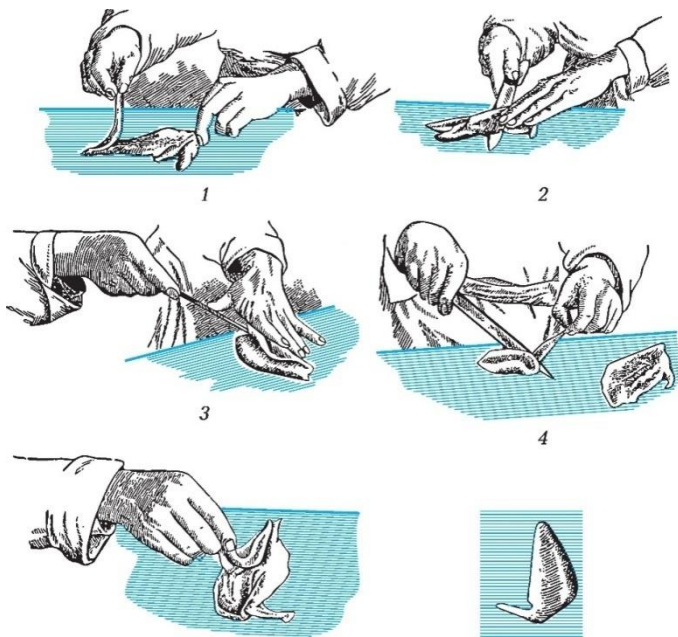
Рагу. Құстың тұлыбын 1 порцияға салмағы 40.50 г-нан 2-3 дана кесектерге шабады.

Палау. Құстың тұлыбын 1 порцияға салмағы 25 . 30 г 4-5 дана кесектерге бөліп шабады.

Құс пен жабайы қанаттылардың сүбесінен жасалған жартылай фабрикаттар. Жартылай фабрикаттар даярлау үшін сүбені кесіп алып, сүбесін тазалайды. Өңделген құс немесе жабайы құстың тұлыбын арқасына аяғын өзіне қаратып жатқызады, жиектеріндегі тері мен ет жұмсағын кесіп алып тастайды, аяқтарын тартып, бөлшектеуге арналған тақтайға жатқызады. Кеуде бұлшықеттерінен терілерін кесіп алып тастайды. Содан соң тұлыптың кеуде жақ бөлігін өзіне қаратып, кеуде сүйегінің шығыңқы жерінен өткір пышақпен сүйектің бір жақ бөлігінен бұлшықетін кеседі, шаңышқы сүйекті шауып тастайды; қаңқасы мен иық сүйектерін байланыстырушы сіңірлерін кесіп алады да, сүбесін бөліп алады. Содан соң кеуде сүйегінің басқа жағындағы бұлшықетін алып, бұлшықетінен басқа сүбесін де кесіп алады.

Алынған сүбені тазалайды. Ол үшін ішкі бұлшықетті(кіші сүбе) сыртқысынан(үлкен сүбе) бөліп алады. Кіші сүбеден сіңірін тартып алады, ал жұмсағын жаншылайды. Үлкен сүбеден шаңышқы-сүйегін алып тастайды, иық сүйегін ет жұмсағы мен сіңірлерден тазартады, 3..4 см қалдырып қысқартады, сүйектің қалың тұсын шауып тастайды(маклячок). Сүбені мұздай суға жібітеді, ішкі жағын сыртқа қаратып тақтайға қояды да, сыртқы қабықшасын тіліп алып тастайды. Содан соң үлкен сүбені ұзынша етіп тіліп, сүбені жазады.

Табиғи котлеттер. Тазаланған және жазылған сүйегі бар үлкен сүбенің 2-3 жерінен сіңірлерін алып тастайды. Кесілген жеріне кіші сүбені салады, үлкен сүбенің шеттерін ортасына қарай кіші сүбені жабатындай етіп қайырады және сопақша пішінге келтіреді(сур. 4.3).



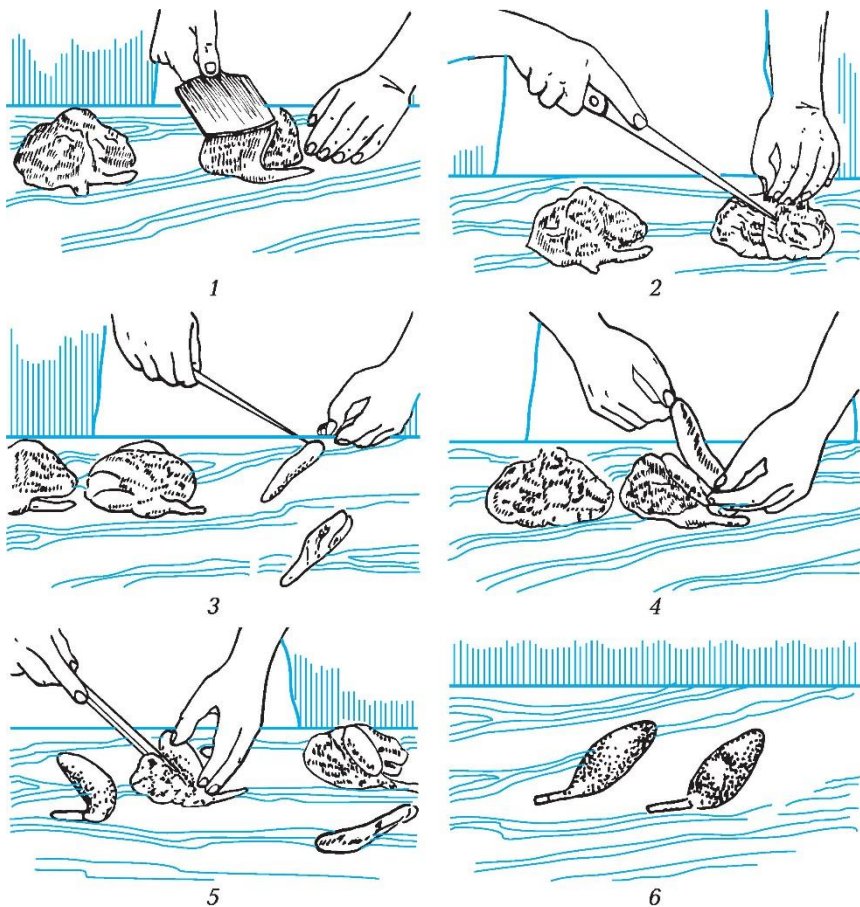
Сур. 4.3. Табиғи котлет даярлау:

1 — кіші сүбені бөліп алу; 2 — үлкен сүбеден қабықшасын кесіп алу; 3 — жұмсағын кесу; 4 — кіші сүбені тазалау; 5 — кіші сүбені үлкен сүбенің ішіне салу; 6

Ұнтаққа аунатылған котлеттер. Жартылай фабрикаттарды табиғи котлетке қалай даярласа, котлеттің осы түріне дәл солай даярлайды, содан соң лезонға жібітіп, ақ ұнтаққа аунатады.

Астаналық(астаналық иницель) құс немесе *жабайы құс* – үлкен сүбеден иық сүйегін кесіп алады, сүбені тазалайды және жазады. Содан соң аздап жаншылайды, 2-3 жерінен сіңірлерін кесіп алып тастайды, үстіне кіші сүбені қойып, үлкен филенің шеттерімен сопақша пішінге келтіре отырып жабады, лезонға жібітеді, қабығы жоқ қатты бидай нанынан таяқшалап туралған ұнтаққа аунатады.

Киев котлеттері. Үлкен жазылған сүйегі бар сүбені аздап жаншылайды, сіңірлерін кесіп алады, пайда болған кесілген жерлерге жаншылған кіші сүбе жұмсақтарын немесе үлкен сүбе кесінділерін салады. Дайындалған сүбенің ортасына шұжықшаға ұқсас етіп пішінделген салқын сары май салады, бетін қалған кіші сүбемен жауып, үлкен сүбенің шеттерін орайды.



Сур. 4.4. Киев котлетін даярлау:

1 — сүбені жаншылау; 2 — сіңірлерін кесу; 3 — кіші сүбеден сіңірлерін алу; 4 — сары майдың кіші сүбемен жабылуы; 5 — котлеттерді пішіндеу; 6 — пішінделген котлеттер

Содан соң льезонға жібітіп, ақ ұнтаққа аунатады, тағы да льезонға салалды және қайталап ақ ұнтаққа аунатады да, майы тоңазыған күйде сақталуы үшін қуырғанға дейін тоңазытқыштың ішінде ұстайды.

Құс пен жабайы құстың сүбесінен қою сүт тұздығымен немесе бауыр фаршымен фарштайды. Бұл жағдайда дайындалған сүбенің ортасына фарш салалды, бетін кіші сүбемен жабады, кіші сүбенің астына тазаланған үлкен сүбенің жұқа жағынан алынған сүйекті орнатады(жабайы құстың сүбесіне аяғынан алынған сүйекті орнатады); содан соң үлкен сүбенің шеттерін қайырады, алмұрт тәріздес пішін береді, льезонға жібітіп, ақ ұнтаққа аунатады.

Фарш даярлау үшін қою сүтті тұздықтың ішіне ақ саңырауқұлақ немесе қозықұйрық, тұз салып араластырады, тұздық ағып кетпеу үшін ішіне шикі жұмыртқа қосады.

Котлет массасы. Котлет массасын даярлау үшін ауылшаруашылық құсы мен жабайы құсты пайдаланылады. Құстың тұлыбынан сүбе жұмсағы мен аяқтарын, ал жабайы құстың(қырғауыл мен шілден басқа) – тек сүбесін пайдаланады. Жұмсақты сүйектер мен қабықшалардан тазартады, ішкі майларымен бірге ет тартқыштан өткізеді, қабықсыз сүтке не суға жібітілген нан, тұз салып, жақсылап араластырады және ет тартқыштан қайтадан өткізеді, шайқайды. Котлеттік массаға ұнтақталған бұрыш салуға болады.

Ішкі майды сары маймен немесе маргаринмен алмастыруға болады. Құс котлеттік массасынан котлеттер, домалатпалар, заразалар, фрикаделькалар және т.б. тағамдар дайындайды.

Котлет және домалатпалар үшін котлеттік массаны порциялайды, ақ ұнтаққа аунатады, котлет және домалатпалар пішініне келтіреді. Егер домалатпаларды булап пісіретін болса ұнтаққа аунатпайды.

Пожарский котлеті үшін котлеттік массаны 1 порцияға 3-4 данадан бөліп, мүсінді ұнтаққа(майда төртбұрыштар мен таяқшалар) аунатады және жұмыртқа тәріздес сопақша пішінге келтіреді.

4.5. ҚҰСТЫҢ ЖӘНЕ ЖАБАЙЫ ҚҰСТЫҢ СУБӨНІМДЕРІН ӨНДЕУ

Құстың тағамдық субөнімдерінің ішінен бас, мойын, таракгүлдері, қанаттар, аяқтары, жүрек, асқазан, жартылай фабрикат даярлау кезінде шыққан терісі мен кесінділері пайдаланылады. Жабайы құстың қалдықтарынан тек мойындарын пайдаланады, себебі қалған қалдық түрлерінің ащы дәмі бар. Құстың субөнімдерін өндеуден өткізіп, тағамдар даярлауда пайдаланады.

Басты ыстық сумен шарпиды, қалған қауырсындарын шымшып алып тастайды, тарақгүлдерін кесіп алады, көздерін алып тастайды, тұмсығын шабады және жуады. Сорпалар пісіруге, сілікпе даярлауға пайдаланылады.

Тарақгүлдерінен қабықшасын алып, жуады. Сілікпе, құйма құйылған тарақгүл дайындауға пайдаланады.

Мойынды ыстық сумен шарпиды, қауырсындарын алып тастайды, ұнмен ысқылап, үйітеді. Кедірлерінен тазартып, жуады. Бульон, рагу, сілікпелер даярлауға пайдаланады.

Аяқтарды ыстық сумен шарпиды және үйітеді. Аяқтарды өңдеу үшін температурасы 60...65 °С ыстық су беріп тұратын арнайы машиналар пайдаланылады. Аяқтардан терісін сылып алады, тырнақтарын шабады, жуады және сорпаларға, сілікпе жасауға пайдаланады.

Қанаттарын үйітеді, кендір талшықтарынан тазартады және жуады. Рагу, сорпа, сілікпе даярлауға пайдаланады.

Асқазанды қалың жерлерінің арасымен кеседі, сол қаратып ішіндегісінен тазартады, ішкі жағынан қабықшасын шешіп, жақсылап жуады. Сорпалар пісіруге, рагу жасауға пайдаланады.

Бауырдың өт қабын абайлап кесіп алады, жуады. Паштет, езбе-сорпа даярлауға пайдаланады.

Жүректі ұзынынан кесіп, қан ұйындыларын алып тастайды және жуады.

4.6.

ҚҰС ПЕН ЖАБАЙЫ ҚҰСТАН ДАЯРЛАНҒАН ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТ ӨНІМДЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ

Құс тұлыптарының беті таза, қауырсын қалдықтарыңыз және кендір талшықсыз, шырышсыз, кебу болуы керек, майы ашық сары түсті, тұмсығы жылтыр болу керек. Теріде мардымсыз күйіктер, ұзындығы 2 см-ден аспайтын 2-3-тен кесілген жері де болуы мүмкін. Түсі мен иісі – осы құстың түріне сәйкес, бөтен иіссіз болуы тиіс. Ет жұмсағының күйі – тығыз, серпінді. Тұлыпта қан қоюлары және өт сөліне малынған жерлері болмауы тиіс.

Табиғи котлеттер - терісіз және сыртқы қабықшасыз, сіңірлері 2-3 жерден кесілген, иық сүйегі ет жұмсағынан тазартылған, ұзындығы шабылған бас жағымен қосқанда 3.4 см, салмағы 5 г шамасында болады. Жартылай фабрикаттың құрамында кіші сүбе немесе 1.3 кесек басқа сүбенің жұмсағы болуы мүмкін. Сүбенің пішіні – сопақ, түсі – ақшыл қызғылттан қызғылтқа дейін, иісі – балғын тауық етіне тән, консистенциясы – тығыз, серпінді болуы керек.

Ұнтаққа аунатылған котлеттер жоғарыда көрсетілген табиғи котлеттерге қойылатын талаптарға жауап беру керек. Сырты ақ ұнтақтың біртегіс қабатымен қапталуы тиіс, ұнтақтың ылғалдануына немесе котлеттен түсіп қалуына жол берілмейді.

Шабылған котлеттер сопақша – жалпақ пішінді болады, сырты – біркелкі ұнтақпен өңделген, жарықсыз, сынған жиектерінсіз болады, консистенциясы – жұмсақ, иісі – сапасы жоғары ет иісімен сәйкес. Даярланған жартылай фабрикаттарды 6 °С-қа дейінгі температурада мұздатып, 0-ден 4°С дейінгі температурада сақтайды. Өңделген тұлыптарды металл жәшіктерге немесе жаймаларға салып 48 сағатқа дейін сақтайды, ұнтаққа аунатылған котлеттерді – 24 сағат, ішкі мүшелер, сорпа жиынтықтары мен сүйектерді – 12 сағатқа дейін, шабылған тағамдық бұйымдарды – 18 сағатқа дейін сақтайды.

Табиғи котлеттер, ұнтаққа аунатылған және шабылғадан массадан даярланған тағамдық бұйымдар(котлет, домалатпалар) бүйірімен бұрышқа қаратып бір қатарға қойып салынады. Киев котлеті мен фаршталған котлетті де бір қатарға қояды, бірақ бүйірімен жатқызбайды. Котлет массасын қаңылтыр табаларға 5... 7 см қабатпен салып, салқындатады.

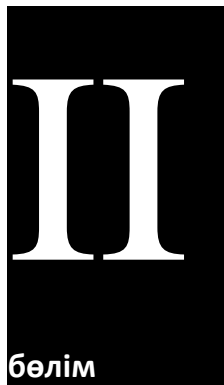
БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ¹

1. Ауылшаруашылық құсы қандай түрде және күйде келіп түседі?
2. Кестеде құсты өңдеу ретін 4.1 сандарымен белгілеңіз.

Кесте 4.1. Құсты өңдеу түрі және реті	
Өңдеу түрі	Өңдеу реттілігі
Жинау	
Үйігу	
Ақтармалау	
Жуу	
Ерігу	
Бас, мойын, аяқтарын алып тастау	

3. Жабайы құс қандай түрде және күйде келіп түседі?
4. Ауылшаруашылық құсы мен жабайы құсты не үшін жинау үдерісінен өткізеді?
5. Құс пен жабайы құсты жинау әдістерін атап көрсетіңіз.
6. Сүбені қалай алады?
7. Сүбені қалай тазалайды?
8. Киев котлеті жартылай фабрикат өнімін даярлау сызбасын жасаңыз.
9. Құстан котлет массасын қалай даярлайды?
10. Котлет массасынан даярланатын жартылай фабрикаттарды атап көрсетіңіз.
11. Құстың субөнімдерін қалай өңдейді?
12. Жабайы құсты өндеудің қандай ерекшеліктерін білесіздер?

ЖЫЛУЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ



1

5 Тарау. Жылулық өндеудің әдістері Тарау 6. Сорпалар Тарау 7. Тұздықтар Тарау 8. Жармалар, бұршақтылар мен макарон бұйымдарынан жасалған тағамдар мен гарнирлер Тарау 9. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдар мен гарнирлер Тарау 10. Балықтан жасалған тағамдар Тарау 11. Ет пен теңіз өнімдерінен жасалған тағамдар Тарау 12. Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттылардан жасалған тағамдар Тарау 13. Жұмыртқадан жасалған тағамдар Тарау 14. Сүзбеден жасалған тағамдар Тарау 15. Салқын тағамдар мен дәмтатымдар Тарау 16. Тәтті тағамдар Тарау 17. Сусындар

Тарау 18. Негізгі диеталық(емдәмдік) тамақтану
Тарау 19. Ұннан жасалған тағамдық бұйымдар

A

АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ЖЫЛУЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ ТӘСІЛДЕРІ

5.1. ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУДІҢ МАҢЫЗЫ

Азық-түліктердің қомақты бөлігін тамаққа қолдану алдында жылулық өңдеуден өткізеді.

Жылулық өңдеудің нәтижесінде өнімдер жұмсарады және жағымды дәм, иіс, сыртқы көрініске ие болады. Бұл асқорыту сөлдерінің көп бөлінуін қамтамасыз етеді, олар жылулық өңдеу кезінде жұмсартылған азық-түліктерді дымқылдандырып, тағамның игерілуін жоғарылатады.

Жылулық өңдеу тағамды залалсыздандырады, себебі, биік температурада микроағзалар жойылады және зиян заттар – токсиндер жойылады.

Жылулық өңдеу кезінде өнімдердің ішінде күрделі физикалық – химиялық процесстер жүріп жатады – ақуыздың табиғисыздануы, крахмалдың клейстер түзуі, қанттың карамелденуі және т.б. Тағамдарды дайындау технологиялық үдерісін сақтаған жағдайда майлар ериді, тағамға жағымды иіс пен дәм беріп тұратын жаңа заттар түзіледі.

Жылулық өңдеу үдерісін дұрыс жүргізбеу дәмі, иісі жағымсыз заттардың түзілуіне әкеп соғып, тағамның адам ағзасымен нашар игерілуімен жалғасуы мүмкін. Жылулық өңдеу кезінде орынсыз құбылыстар орын алуы мүмкін – түстің өзгеруі, дәрумендердің күйреуі, өнімнің ерігіш ақуыздардан, минералдық және ароматикалық заттардан айырылуы, азық-түліктер салмағының азайып кетуі.

Аспаздың негізгі міндеті:

- жылулық өңдеу кезінде жүретін физикалық-химиялық үдерістерді зерделеу;
- азық – түліктерді өңдеу тәртібі мен уақытын қатаң сақтау;
- тағамның жоғары сапасын қамтамасыз ететін технологиялық амалдарды тиімді пайдалану;

Жылулық өңдеудің барлық түрлері негізгі, қосалқы және құрамдасқан болып бөлінеді.

5.2. ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУДІҢ НЕГІЗГІ ТӘСІЛДЕРІ

Пісіру. Пісіруді азық-түлікті сұйықтықта немесе су буына қаныққан ортада жылыту деп түсінеді. Су және бу өздері арқылы жылуды азық-түлікке өткізетін жылу тасымалдаушы рөлін атқарады. Пісіру ұзақтығы ортаның температурасы мен азық-түліктің қасиеттеріне байланысты болады. Пісіру температурасы қаншалықты жоғарылан сайын өнім соншалықты тез аспаздық дайындығына жетеді.

Азық-түлікті ашық және жабық ыдыстарда пісіреді – плита қазандарында; буға пісіретін, электр желісі арқылы пісіретін қазандарда; сонымен қатар, буға пісіруші шкафтарда, автоклавтарда, вакуумдық құрылғыларда пісіреді.

Азық-түлікті ашық ыдыста пісіру 98...100°C температурада, ал ауа кірмейтіндей жабық ыдыста 110 °C-тан жоғары температурада жүреді.

Негізгі тәсілмен пісіру. Бұл тәсілде азық-түлік толығымен сұйықтықтың ішінде пісіріледі(су, сүт, сорпа, шәрбат, қайнатпа). Сұйықтық қайнағанға дейін үдеріс қатты отта жабық ыдыста жүзеге асады, қайнағаннан кейін жылуды бәсеңдетіп, пісіруді жай отта жай қайнау жағдайында азық-түліктің толық дайын болғанына дейін жалғастырады.

Тым қатты қайнатуға болмайды, себебі бұл майлардың майғындануына, сұйықтықтың тез буланып кетуіне және азық- түлік пішінінің зақымдалуына алып келеді.

Пісуі қиын азық-түліктерді пісіру үшін автоклавтар пайдаланылады, олардың ішінде жоғары қысым пайда болады, ал пісу температурасы ондай жағдайда 110.130 °C-қа дейін жетеді. Бұл тәсіл пісіру уақытын жылдамдатады, алайда азық – түліктің тағамдық құндылығын төмендетеді. Пісіруді 100 °C-тан төмен температурада тағамдық құндылықтарын сақтап пісіруге болады.

Төмен температурада пісіру үшін сулы жылытқыш немесе мармит қолданылады, азық-түліктер салынған ыдыс қайнап тұрған суға салынады. Қайнауысз пісіру температурасы 90 °C дейін барады(льезон сүт пен жұмыртқадан даярланады).

Буға пісіру. Бұл әдісте азық-түлікті бу конвектоматына, буға пісіру шкафына немесе электрлі буғапісіргішке, немесе суы бар ыдысқа су астары суға

тимертіндей етіп торға салып, қақпағын жабу арқылы пісіреді. Пісу үдерісі судың қайнауынан пайда болған будың күшімен жүзеге асады.

Пісірудің осы тәсілінде қоректік заттар мен азық-түліктің пішіні жақсы сақталады. Көбіне бұл тәсілді диеталық тамақтануға арналған тағамдар пісіру кезінде пайдаланады.

Суға булау (бөктіру). Бұл азық-түліктерді аз мөлшердегі сұйықтықта(су, сүт, сорпа, қайнатпа) немесе өз шырынында пісіру тәсілі. Жылулық өңдеудің бұл түрін негізінен ылғалдылығы жоғары азық-түліктерді өңдеу кезінде пайдаланады. Азық-түліктің үстінен оның көлемінің $\frac{1}{3}$ бөлігін құрайтын сұйықтық құяды және қақпағын жауып қыздырады. Мұндай жағдайда өнімнің асты жағы суда, ал үстіңгі жағы бу атмосферасында пісіп жатады.

Кейбір азық-түліктерді сұйықтықсыз, жылытқан кезде өзі бөлетін шырынында бөктіреді. Мұнда еритін заттар суға азырақ өтеді. Азық-түліктерді 90...95 °С температурада майға да бөктіруге болады. Мұндай тәсіл гарнирлер мен салқын тағамдар дайындау кезінде пайдаланылады.

Қуыру. Бұл азық-түліктердің тікелей майға немесе майсыз жылумен әрекеттесіп, сыртында спецификалық қуырылған қабықша пайда болатын әдіс, қабықша азық-түлік құрамындағы органикалық заттардың ыдырап, жаңа заттардың түзілуі нәтижесінде пайда болады. Қуыру кезінде азық-түліктер бу түрінде ұшып кететін ылғалының бір бөлігін жоғалтады, сол себепті пісіргенге қарағанда биігірек тағамдық заттар концентрациясын сақтайды.

Қуыру кезінде май өте маңызды рөл атқарады. Ол өнімді күюден сақтайды, біркелкі жылуын қамтамасыз етеді, тағамның дәмін жақсартып, құнарлылығын жоғарылатады.

Қуыруды келесі түрлерге бөледі: Қуыруға арналған бетте аз мөлшердегі маймен(негізгі әдіс); қуыру шкафында; көп мөлшердегі майға(фритюрде); ашық отқа; инфрақызыл сәуле алаңында (ИҚ жылыту) және жиілігі биік тоғы бар шкафтарда қуыру.

Негізгі тәсілмен қуыру. Бұл өнімді аз мөлшердегі майға(өнім салмағының 5.10%) 140.150 °С температурада қуыруға арналған бетте, табада немесе қаңылтыр табада қуыру. Бұл тәсілде плитаға қойылатын ыдыстың ішінде майды 150... 170°С температураға дейін қыздырады, оның ішіне азық-түліктерді салып, қызыл қабықша пайда болғанға дейін барлық жақтарын аударып қуырады. Азық-түліктер толықтай дайын болуы үшін оларды қуыру шкафына салады. Жылу майдан азық-түліктерге жылу өткізгіштік қасиеттерінің арқасында өтеді.

Қуыруға шойын табалар мен қалыңдығы 5 мм-ден кем емес қуыру қазандықтары ең жақсы ыдыс болып табылады. Олардың ішінде жылу жақсы сақталады, сол себепті онда азық-түліктің күйуі және қуыру бетіне жабысып

қалуы орын алмайды. Сонымен қатар, күйуге қарсы қабаты бар бар қаңылтыр табалар мен ыдыстар пайдаланады.

Қуыру шкафында қуыру. Бұл өнімді аз мөлшердегі майда 150.270 °С температурада қуыру шкафында қуыру үдерісі. Азық-түлік асты жағынан жылудың жіберілуінен, ал төбесінен - шкафтың ыстық қабырғаларынан бөлінетін инфрақызыл радиациядан, ыстық ауаның айналымынан жылиды. Алайда мұнда қуырылған қызыл қабықшаның түзілу үдерісі негізгі тәсілмен қуыру үдерісіне қарағанда жайырақ жүреді, нәтижесінде азық-түліктер біркелкі жылулық өңдеуден өтеді. Қызғылт тартқан қабықшаның болуы және дайын астың шырындылығын арттыру үшін қуыру үдерісі уақытында азық-түлікті араластырады, аударды, бетіне май құяды, жұмыртқа не қаймақ жағады. Ұнды бұйымдарды қуыру шкафтарында қуыруды пісіру(выпекание) деп атайды.

Көп мөлшердегі майға қуыру (фритюрде қуыру). Бұл 160.180 °С температураға дейін алдын ала ысытылған көп мөлшердегі майға қуыру. Бұл кезде азық-түліктің сыртқы қабатында бір уақытта барлық жағынан қызыл қуырылған қабықшаның түзілуі жүреді. Жылытылған ортадан жылу өнімге жылуөткізгіштік пен конвекцияның әсерінен өтеді. Бір уақытта ыдысқа енгізіліп жатқан азық-түліктерге майды 4-6 есе көбірек қолданады. Өнімді терең ыдыста(фритюр ыдысы, электр табасы) 1.5 минуттың көлемінде қуырады. Қуыру үдерісі уақытында тағамның ішіндегі температура 100 °С дейін барады және көбіне тағамның толық аспаздық дайындыққа жетуіне және микроағзалардың жойылуына жеткіліксіз болады. Сол себепті тағамдарды қуырғаннан кейін біраз уақытқа қуыру шкафына салады. Кейде азық – түлікті майға жартылай салады немесе өнімнің ½ көлеміне(жарты фритюрде) қуырады.

Майсыз қуыру (қуыруға арналған бетке май жақпай). Бұл тәсіл сұйық қамырдан жасалған құймақ қуыруға арналған табада жасалтын тағамдар(май қуыру кезінде шығып кетеді), арнайы құйындылардан жасалған және беті күймейтін тағамдар даярлау кезінде пайдаланылады.

Ашық отта қуыру. Өнімді май жағылған металл өзекшеге(шпажка) салады және металл торға қояды. Шпажканы немесе торды қыздырылған көмір немесе арнайы аппараттардағы электрооралымдарға (электрогриль) жаяды және қуырады. Өнімнің біркелкі қуырылуы үшін шпажканы жай айналдырады, ал торда орналасқан өнімді басқа бетіне аударды. Қуырылу сәулелі жылудың арқасында жүзеге асады. Жылу көздеріне ағаш көмірі, кварцты электр шамы және электрлік орамасы жатады.

Инфрақызыл сәуле алаңында қуыру (ИҚ жылыту). Электрогрильдегі азық-түліктерінің қуырылуы электржылытқыш элементтердің инфрақызыл сәулелерімен жүзеге асырылады. Бұл кезде ИҚ – алаңның жылуы салыстырмалы түрде өнімге терең енеді, қызыл қуырылған қабықша тезірек түзіледі, тағамның

шырындылығы жақсы сақталады, нәтижесінде сапасы жоғары дайын тағам алынады.

Жиілігі жоғары токқа қуыру ерекше орынға ие, себебі онда жылутасымалдаушысы болмайды, азық-түліктің ішінде жылу электр қуатының жылуға айналуының нәтижесінде жүзеге асады. Жылулық өңдеудің ұзақтығы өнімнің бірелкі барынша ең жоғары температураға дейін жылуының нәтижесінде қысқарады. Азық-түліктің бетінде қуырылған қызыл қабықша түзілмейді.

Қазіргі таңда жылулық өңдеуді жүзеге асыруға арналған бу конвектоматтары бар, олар тағам даярлаудың үштен көп режимдерін іске асырады: буға пісіру, конвектілік қуыру, құрамдас пісіру, ұннан жасалған бұйымдар пісіру, сонымен қатар, автоматтық режимде тоңазытылған азық-түліктерді ерітуді жүзеге асырады.

5.3. ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУДІҢ ҚҰРАМДАСТЫРЫЛҒАН ӘДІСТЕРІ

Жылулық өңдеудің құрамдастырылған әдістеріне бұқтыру, пешке пісіру, пісіргеннен соң қуыру, қуырып бұқтыру(брезирование) жатады.

Бұқтыру – бұл алдын ала қуырылған азық-түлікті кішкене сорпаға немесе тұздыққа дәмдеуіш, ароматикалық астатымдар мен дәмдеуіштер қосып пісіру әдісі. Азық-түліктерді ерекше дәм беру үшін және қатты өнімдерді жұмсарту үшін жабық ыдыста пісіреді.

Пешке пісіру – бұл азық-түліктер мен жартылай фабрикаттарды дайын болып, сыртында қуырылған қызыл қабықшаның пайда болуына дейінгі жылулық өңдеу әдісі. Өңдеуді бастамас бұрын азық-түліктерді алдын ала пісіреді, суға булайды немесе қуырады. Пеште пісіру кезінде өнімдерді май жағылған және кепкен нан ұнтағы себілген қаңылтыр таба, таба және пісірмеге арналған қалыпта даярлайды. Шикі азық-түліктерді пешке пісіруге болады.(жұмыртқа, сүзбе, балық). Өнімдерді пешке пісіру 240...250°C температурада жүзеге асырылады.

Пісіргеннен соң қуыру әдісі азық-түлік немесе өнім тым жұмсақ болғанда, оны бірден қуыруға болмайтын кезде немесе керісінше тым қатты және бірден қуырғанда немесе бұқтырғанда дайын болмайтын жағдайда пайдаланылады. Әдісті диеталық тамақтануда кеңінен қолданады.

Қуырып бұқтыру(брезирование) – бұл алдын ала қуырылған өнімді қуыру шкафында сорпамен немесе маймен булап пісіру әдісі. Қуырып бұқтырылған ет жай бұқтырылған етке қарағанда шырынды болып келеді.

Қуырып бұқтыру үдерісінен кейін сұйықтығын төгіп тастауға болады, ал өнімнің бетіне қуырып бұқтырудан қалған майды құйып, қуыру шкафында пісіріп алуға болады, сонда өнімнің сырты жылтырап тұрады.

5.4. ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУДІҢ ҚОСАЛҚЫ ӘДІСТЕРІ

Қосалқы әдістерге пассерлеу, үйіту, ыстық сумен шарпу, тағамды белгілі температурада ұстау (термостатирование) жатады.

Пассерлеу – бұл азық-түліктерді дайын немесе жартылай дайын болғанға дейін 15.20% май қосып, 120 °С дейінгі температурада қуырылған қызыл қабықшаның түзілуінсіз жайлап қуыру әдісі.

Тамырсабақтыларды, пияз, қызанақ, ұн және кейбір жармаларды(күріш, арпа) пассерлейді. Пассерлеу эфир майлары мен бояуыш заттарды, А және С дәрумендерін сақтайды, ал олар майға өтіп оған түс пен иіс беріп тұрады, дәм сапасын жақсартады, өнімнің өз пішінін сақтауына жәрдемдеседі.

Ұн мен жармаларды жабысқақтығын азайту үшін маймен және майсыз пассерлейді.

Үйіту – бұл өңдеу кезінде торайлар, құстар, субөнімдердің тұлыптарының бетінен жүні мен талшықтарын жою үдерісі.

Ыстық сумен шарпу(бланиширование)(второе значение ошпаривание) – азық – түліктердің үстінен 1.5 минуттың көлемінде ыстық су құяды. Өнімді тазалауды жеңілдету, ащы дәмін жою, қараюынан сақтау үшін жүзеге асырылады.

Белгілі температурада ұстау(термостатирование) — тағамдарды тарату және тасымалдау кезінде қажетті температураны бірқалыпты ұстау үдерісі.

5.5. ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУ ҮДЕРІСІ КЕЗІНДЕ ТАҒАМДЫҚ ЗАТТАРДЫҢ ӨЗГЕРУІ

Жылулық өңдеу кезінде азық-түліктердің тағамдық құндылығы мен адам ағзасымен игерілу ерекшеліктері өзгеріске ұшырайды. Бұл азық-түліктердегі ақуыздар, майлар, көмірсулар, дәрумендер, минералдық және экстрактілік заттардың өзгеруінің нәтижесінде болады.

Ақуыздар. 70 °С-тан жоғары температурада ақуыздар жиырылады, олар ылғалды ұстау қабілетінен айырылады, осыған байланысты жылулық өңдеуден кейін ет пен балықтың салмағы кішірейеді. Суда еритін және тұзда еритін ақуыз түрлері(альбумин, глобулин) үлпек түрінде жиырылып, сорпа немесе қайнатпаның бетінде көбік түрінде жиналады.

Ет пен балықтың құрамындағы ақуыздар сілікпе тәріздес масса түрінде тығыздалып, сұйықтық шығарады. Жиырылған ақуыздардың тығыздығы температураға байланысты: жылулық өңдеу кезіндегі температура биік болған сайын ақуыз қаттырақ тығыздалады. Ақуыздарды ұзақ жылытқанда, олардың игерілуі төмендейді.

Құрамында ақуыздары бар азық-түліктерді өз қажеттілігінен ұзақ пісіруге болады.

Майлар. Ет және балық өнімдерін пісіру кезінде май еріген күйде сорпада қалқып жүреді. Қайнау процесінде май майда май дөңгелекшелеріне ыдырайды. Қатты қайнату кезінде қышқылдар мен тұздың әсерінен ыдыраған май глицерин мен майлы қышқылдарға бөлініп кетеді де, сорпаға жағымсыз иіс пен дәм беріп, оны бұлыңғыр етеді. Сондықтан тағамды жай отта қайнатып, белгілі бір уақыт аралығында сорпаның бетіндегі майын алып тұрған дұрыс.

Қуыру кезінде майдағы өзгерістер тереңірек болады. 180 °С-тан жоғары температурада май ыдырайды, ол кезде азық-түліктердің дәмдік сапасын зақымдайтын заттар түзіледі (түтін түзілуі).

Май судың буға айналуынан біртіндеп шашырайды, су майлары(маргарин), ылғалдандырылған азық-түліктерде (балық, ет, картоп) болады.

Фритюрде қуыру кезінде биік температураның әсерінен май қуырылып жатқан өнімнің бөлшектерімен қоқымдалады, сондықтан салқын аймағы бар фритюрлеуіштерді пайдаланған жөн.

Көмірсулар. Өсімдік азық-түліктерінде көмірсулар болады – қант, крахмал, жасұнық, жартылай жасұнық.

Жылулық өңдеу кезінде *қант* гидролизацияланып, мелонид түзу реакциясына түсіп, карамелденуі мүмкін.

Жидек, жемістерде болатын, компот, кисель пісіргенде салынатын қант қышқылдардың әсерінен инверсияға ұшырайды – яғни глюкоза мен фруктозаға бөлініп кетеді.

150... 160 °С температураға дейін жылытқан кезде қара түске боялған заттар түзіп, ыдырайды. Бұл үдеріс карамельдену деп аталады.

Крахмал өнімді 100 °С температураға дейін аздап су қосып жылытқанда клейстерленеді. Клейстерлену үдерісі 55...60°С температурада басталып, температураны көтерген сайын тезірек жүреді. Бұл үдеріс өнімнің өзінің құрамындағы судың есебінен жүзеге асуы мүмкін(ұннан жасалған тағам пісірген кезде).

Крахмалды 110°С температурада сусыз жылыту кезінде декстриндер түзіледі. Декстринделу(ажырау) пісіріліп жатқан аспаздық бұйымның бетінде қабықша пайда болған кезде жүреді, сонымен қатар ұн, жарманы пассерлеген кезде де болатын құбылыс.

Протопектин өсімдік тағамының жасушаларын бір-біріне берік қаңқа етіп жалғайды. Жылулық өңдеу кезінде протопектин ыстық суда еритін пектингенге айналады да, нәтижесінде азық-түліктер жұмсарады. Үдеріс пісіру температурасын көтерген кезде тездетеді және әр түрлі өнімдердегі протопектиннің тұрақтылығына байланысты болады.

Жасұнық жылулық өңдеу кезінде қатты өзгеріске ұшырамайды.

Дәрумендер. Суда еритін РР және В тобының дәрумендері жылулық өңдеу кезінде, әсіресе қышқылды ортада, жылулық өңдеу кезінде орнықты, бірақ қайнатпаға өтеді. Көп жағдайда С дәрумені күйрейді. Ол сұйықтықта еріп кетеді, ауа оттегісінен қышқылданады. С дәруменінің күйреуіне өнімдерді ашық ыдыста пісіру, жылулық өңдеудің ұзақтығын ұлғайту әсер етеді. Қышқылды ортада С дәрумені орнықты, сондықтан өнімнің тез пісуіне әсер ету үшін ас судасын пайдалануға болмайды.

Майда еритін А, D, Е және К дәрумендері жылулық өңдеу кезінде жақсы сақталады. Сәбізді пассерлеу оның дәрумендік белсенділігін төмендетпейді, керісінше, майда еріген сәбіз каротині А дәруменіне оңайырақ өтеді.

Минералдық заттар. Жылулық өңдеу кезінде олар біртіндеп қайнатпаға өтеді.

Экстрактілік заттар. Олар ыстық суда ериді және сорпаға дәм, иіс беріп тұрады, аскорыту үдерісін, астың игерілуін жақсартады.

Бояуыш қасиеті бар заттар жылулық өңдеу кезінде өзгереді. Жасыл түсті көкөністердің құрамындағы хлорофилл құба түсті заттар түзілген кезде күйрейді. Ақ түске боялған көкөністер жаңа бояғыш зат флавоноидтардың түзілуінің нәтижесінде ақсары түсті болып өзгереді.

Шие, қарақат, алхорының антоциандары жылулық өңдеуге өте орнықты. Қызылша антоциандары құба түске боялады. Қызылшаның түсін

сақтау үшін қышқылды ортаға енгізеді. Еттің бояуыш заты – миоглобулин түсін қызылдан сұрға өзгертеді. Сәбіз бен қызанақ каротині жылулық өңдеуде орнықты.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ ¹¹

1. Азық түліктерді өңдеудің маңызы қандай?
2. Пісіру дегеніміз не?
3. Пісірудің қандай түрлерін білесіздер?
4. Қуыру деген не?
5. Қуырудың қандай түрлерін білесіздер?
6. Өңдеудің құрамдас әдістерін қалай түсінесіздер?
7. Пассерлеудің маңызы қандай?
8. Жылулық өңдеудің қосалқы түрлерін атап көрсетіңіздер.
11. Жылулық өңдеу кезінде С дәруменіне не болады?

СОРПАЛАР

6.1. СОРПАЛАР ЖАЙЛЫ ЖАЛПЫ МАҒЛҰМАТ

Сорпалар түскі ас мәзіріне бірінші сұйық тағам ретінде кіреді. Олардың негізгі маңыздылығы – тәбет ашу және ағзаны сұйықтықпен толықтыру (15...25% ағзаға судың қажеттілігі).

Сорпа дегеніміз құрамында сұйық бөлігі – негізі және қатты – гарнирден тұратын сұйық тағамдар. Сұйық негізі – ол сорпа, көкөністер мен жармалардан, саңырауқұлақтардан, сүттерден, нан қвасынан даярланған қайнатпалар.

Гарнир ретінде алуан түрлі азық-түліктер пайдаланылады: көкөністер, жармалар, макарон және бұршақты тағамдар, балық, ет, құс, саңырауқұлақтар. Сорпаның қатты бөлігінде ақуыздар, майлар, көмірсулар, минералдық заттар, дәрумендер бар.

Сұйық негіздің құнарлылығы мардымсыз, бірақ сорпалардың құрамында қатты негіздің (гарнир) болуының арқасында сорпалар биік тағамдық құндылыққа ие. Сорпалар түскі астың бөлінбейтін бөлшегі ретінде дәмді, құнарлы, алуан түрлі және сырт келбеті жағымды болуы тиіс.

Сорпа түрлері өте көп.

Сорпаларды классификациялайды:

ұсыну температурасына қарай – ыстық және салқын; ыстық сорпаларды 75 °С-тан төмен емес температурада ұсынады, ал салқын сорпаларды - 14 °С-та ұсынады.

даярлау әдісіне қарай – дәмдеуішті, мөлдір, езбе тәріздес және әр түрлі болып бөлінеді;

сұйық негізі бойынша – бульонда даярланған сорпалар, көкөніс және жарма қайнатпаларында, сүтте, нан қвасында, жеміс-жидек қайнатпасында, қышқыл сүт өнімдерінде қайнатылған сорпалар;

Ыстық сорпаларды сорпа цехінде, ал салқындарды – салқын цехте даярлайды. Сорпаларды стационарлық немесе плиталық қазандарда, кәстрөлдерде, сорпа табақтарында, қыш ыдыстарда даярлайды. Сонымен қатар, сорпа даярлау кезінде көптеген ыдыстар мен құрылғылар пайдаланылады: табалар, сотейниктер, қаңылтыр табалар, кәкпір, елек, елеуіш, ожаулар, асауыш, таңбаланған тақтайлар, пышақтар. Аспаздың жұмыс орнында үстел таразысы, бөлшектеу тақтайы, пышақ, дәмдеуіштер мен дайындалған азық-түліктер: тұзды қиярлар, пассерленген көкөністер, аскөк және т.б. орналастырылатын шынылы шкаф (горка) болу керек.

Ыстық цехте жұмыс жасау кезінде еңбек қауіпсіздігі талаптарын сақтаған абзал. Қайғылы жағдайларды алдын алу мақсатында жұмысшылар жылулық және механикалық құрылғыларды пайдалану ережелерімен танысу керек, сонымен қатар өндіріс жетекшісінің нұсқаулық сабақтарынан өтуі керек. Құрылғылар орналасқан жерлерде, оларды пайдалану ережелерін іліп қояды. Газ құрылғыларымен жұмыс жасайтын қызметкерлер арнайы техминимумды өтуі керек.

Қысым астында жұмыс жасайтын құрылғыларың арматурасы дұрыс емес болса, пайдалануға тыйым салынады.

Плитаның беті тегіс, бірбеткей, саңылауларсыз және қылаусыз болуы керек. Плита үстіне қойылатын қазандардың қақпағын тағам пісіру кезінде өзіне қаратып ашу керек, ал азық-түліктерді өзінен қарама-қарсы бағытта салу керек.

Плита үстіне арналған қазандардың тұтқалары берік орнатылған болуы керек. Салмағы 15 кг-нан асатын қазандарды плитадан тек екі адам болып алуға болады, салмағы 20 кг дайын бұйымдарды тек арбамен тасымалдауға болады.

Өндірістік бөлменің ішінде еден түзу, қатпарларсыз, тайғанақсыз болуы тиіс.

6.2. БУЛЬОНДАРДЫ ДАЯРЛАУ

Бульон – суда ет, сүйек, құс, балықты пісіру кезінде алынған қайнатпа. Бульонға азық-түліктерден экстрактілік заттар, ақуыздар, майлар, минералдық

және ароматикалық заттар өтеді. Бульонның дәмдік сапасы ондағы су мен азық-түліктердің үлесіне, олардың ұсақталу дәрежесіне, пісіру ұзақтығына байланысты болады.

Еритін заттардың үлесіне байланысты кәдімгі және құнарлы бульондар даярлайды. Кәдімгі бульон даярлау үшін 1 кг өнімге 4 л су құяды, ал құнарлы бульон үшін – 1,25 л құйылады. Көбіне аспаздар құнарлы бульон пісіруге кеңес береді, себебі ол отын мен даярлау уақытын үнемдейді, сыйымдылығы сақтауға ыңғайлы кішірек ыдыс пайдалануға мүмкіндік береді. 1 кг өнімнен 1 л құнарлы бульон шығу керек. Ары қарай кәдімгі бульон алу үшін 1 л құнарлы бульонды 3...4 л ыстық қайнаған сумен араластырады.

Өнімдерді салу нормалары мен даярлау технологиясын дұрыс сақтау бульонның жоғары сапалы болуына кепіл береді, ал оған сорпалардың дәмдік және ароматикалық сапасы тікелей байланысты.

Бульон пісіруші үшін бульон текшелерін пайдалануға болады: 1 порция сорпаға(500 г) 2 текше(8 г).

Сүйектен жасалған бульон. Бульонның бұл түрін даярлау үшін өңделген сиыр, шошқа, қой етінің жілік, жамбас, төс, омыртқа және сегізкөз сүйектерін пайдаланады.

Тағамдық сүйектерді тағамдық заттары жақсы шығу үшін майдалайды және жуады. Сиырдың және шошқаның төс сүйегін бульонның түсі мен сыртқы көрінісі әдемі болу үшін қуыру шкафында қуырып алады.

Дайындалған сүйектерді қазанға салып, үстінен мұздай су құяды, қатты отта қайнауға дейін жеткізеді. Бульон қайнаған кезде бетіндегі көбікті келесі пісіру үдерісі кезінде ыдырап бульонның сырт әлпетін бұзбас үшін алып тастайды. Осыдан кейін бульонды жай отта жабық қақпақпен пісіреді. Пісіру кезінде белгілі бір уақыт аралығында артық майын алып тастап отырады, алмаған жағдайда май ыдырап тәуелсіз майлы қышқылдар түзеді, ал бульон бұлдыр түсті және дәмі жағымсыз болады.

Сиыр сүйегінен жасалған бульонды пісіру ұзақтығы 3, 5.4 сағат, шошқа және қой сүйектерініңкі – 2.3 сағат. Одан ұзақ қайнтақан жағдайда бульонның дәмдік көрсеткіштері мен ароматикалық қасиеттері нашарлайды. Пісіру үдерісінің аяқталуына 30.40 минут қалған кезде піскен тамырсабақтылар мен пияз, иістендіру үшін – татымды көкөніс сабақтарын, түйінге байлап салады. Дайын бульонды сүзгіден өткізеді.

Ет пен сүйектен жасалған бульон. Мұндай бульонды даярлау үшін 1,5.2 кг төс, жауырын және жауырынасты бөліктің, жиектің сүйегі мен еті пайдаланылады.

Сүйектердің үстіне мұздай су құяды, қайнауға дейін жеткізеді және жай отта 2.3 сағат пісіреді, содан кейін етті салып, тез қайнауға дейін жеткізеді де, артық майларын сүзіп алады. Етті пісіру ұзақтығы 1,5...2 сағат. Пісіру үдерісінің аяқталуына 30...40 минут қалған кезде аздап пісірілген тамырсабақтар мен пияздар, татымды көкөністердің түйінін салады. Пісірудің аяғында піскен етті шығарып алады, бульонды құйып алады, сүзгіден өткізеді.

Ет пен сүйектен жасалған бульонды басқа әдіспен дайындауға да болады. Даярланған сүйектерді қазанға салады, олардың үстіне етті салады, үстінен мұздай су құйып, қатты отта қайнауға дейін жетізеді, көбігін алып, жай отта белігі бір уақыт аралығында майын алып отыра пісіреді. 1,5.2 сағаттан кейін етті шығарып алады да, сүйектерді пісіруді жалғастырады. Пісіру үдерісінің аяқталуына 30.40 минут қалған кезде пісірілген тамырсабақтылар мен пияз, бір түйін татымды көкөністер салады. Дайын бульонды құйып алып, сүзгіден өткізеді.

Құстан даярланатын бульон. Бульонды даярлау үшін құстың бүтін тұлыптарын, субөнімдерін(жүрек, асқазан, мойын, бас, аяқ, канаттар, терісі), сүйектерді пайдаланады. Құстың тұлыптарын жинайды, ал сүйектерді майдалайды. Даярланған азық-түліктердің үстінен мұздай су құяды, қайнауға дейін жеткізіп, майы мен көбігін алады. 20.30 минуттан кейін піскен тамырсабақтылар мен пияз салады. Бульонды пісіру ұзақтығы құстың түріне, жасына байланысты 1-ден 2 сағатқа дейін барады. Дайын бульонды құйып алып, сүзгіден өткізеді.

Егер бульонды пісіру үшін бір уақытта бүтін тұлыптар, субөнімдер мен сүйектер пайдаланылатын болса, онда бірінші кезекте сүйектер мен субөнімдерді пісіреді, ал бүтін тұлыптарды пісу мерзімдеріне сәйкес кешірек салады.

Балықтың бульоны. Оның даярлануы үшін балық пен балықтың тағамдық қалдықтары(бас, жүзбеқанат, терісі, құйрығы, сүйектер) пайдаланылады. Алабұға тұқымдас балықтардан(алабұға,көксерке,таутан) жақсы бульондар шығады; тұқы, ақтабан, сазан, қаракөз балықтарынан бульонды көбіне қайнатпайды, себебі мұндай балықтардың бульонында ащы дәм болады. Бекіре тұқымдас балықтардың ірі сүйектері мен бастарын алдын ала желбезектері мен көздерін алып тастап, бөлшектеп шабады, жуады.

Даярланған балық қалдықтары мен балықты қазанға салады, үстінен мұздай су құяды (3.3,5 л су 1 кг балыққа), қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады, шикі ақ түсті тамырсабақтылар мен пиязды салады және жай қайнатып 50.60 минут ұстайды. Содан соң бульонды тұндырып қояды да, сүзгіден өткізіп алады.

Бекіре тұқымдас балықтың бастарынан бульон даярлау кезінде, бульон қайнағаннан кейін бір сағаттан соң бастарын шығарып алады, жұмсағын шеміршектерден тазартады, ал шеміршектердің бетіне ыстық су құяды да, 1.1,5 сағат жұмсарғанына дейін пісіруді жалғастырады. Дайын бульонды сүзгіштен өткізеді. Піскен ет жұмсағы мен шеміршектерді кеседі, үстінен кішене бульон құйып, қайнатуға дейін жеткізеді және тағамды тарату кезінде қолданады.

Саңырауқұлақ қайнатпасы. Қайнатпаны даярлау үшін балғын және кептірілген саңырауқұлақтар пайдаланылады. Кептірілген саңырауқұлақтарды сұрыптайды, жуады, үстінен мұздай су құйып, кеуіп жабысып қалған бөтен бөлшектер суланып түсуі үшін 10.15 минутқа қалдырып қояды. Содан соң жақсылап жуады, және тағы да үстінен мұздай су құяды(1 кг саңырауқұлақтарға 7 л су құйылады), 3.4 сағатқа ісуі үшін қалдырып қояды. Саңырауқұлақтарды судан шығарады, жуады, үстінен өздері жібіп тұрған суды құяды және 1,5.2 сағат пісіреді. Дайын қайнатпаны құйып алады, біраз тұндырып қояды, соңына дейін сүзбейді. Піскен саңырауқұлақтарды құм қалдықтарынан тазарту үшін жуып алады да, майдалап турайды, шабады және ет тартқыштан өткізеді және сорпаға пісуіне 5.10 минут қалған кезде салады.

6.3. ДӘМДЕУШТІ СОРПАЛАР

Құйылатын сорпа деп, пісіру кезінде алдын ала даярланған азық-түліктерді сорпа олардың дәмін, исін және түсін өзіне алу үшін рет ретімен есептеп, олар бір уақытта дайын болатындай етіп салатын сорпа түрін айтады.

Мұндай сорпалардың барлығына дайын болғаннан кейін пассерленген көкөністер сынды дәмдеуіштер салынады, ал құрамында крахмалы бар азық түліктер кірмейтін сорпаларға(жармалар, макарон тағамдары, картоп) пассерленген ұн немесе ақ тұздық қосылады.

Пайдаланылатын азық-түліктердің түріне қарай дәмдеуішті сорпаларды щи, борщ, қышқылтым көже, ащы көже немесе тұздықты көже, көкөністі және картоп сорпасы, жарма қосылған сорпалар, макарон аспаздық бұйымдары мен бұршақтар қосылған сорпалар деп бөліп қарастырады.

Дәмдеуішті сорпалар ең көп таралған сорпа тобы болып табылады. Оларды даярлау үшін ең алдымен азық-түліктерді дайындап қояды.

Өңделген көкөністерді сорпаның түріне сәйкес кесу пішінін пайдалана отырып (кесектер, бөліктер, таяқшалар, төртбұрыштар) турайды. Сорпаларға көкөністерді шикі күйде немесе алдын ала жылулық өңдеуден өткізіп

пайдаланады. Ашытылған қырыққабат пен қызылшаны бұқтырады, сәбіз, шалқан, пияз, қызанақты пассерлейді.

Көкөністерді сотейник, кәстрөл және табада пассерлейді. Бастапқыда ыдыстың ішінде майды ерітеді(сары май, маргарин немесе аспаздық май)- азық-түліктердің 10... 15%, содан соң 3.4 см қабатпен кесілген көкөністерді салады да, 110.120 °С температурада пассерлейді. Пассерленген көкөністермен дәмдетілген сорпалардың дәмі мен иісі және сыртқы бет әлпеті әдемі болады.

Қызанақ езбесін пайдалану алдында аз мөлшердегі бульонмен немесе сумен езеді және маймен 15.20 минут пассерлейді. Егер қызанақ езбесін көкөністермен бірге пассерлеу қажет болса, онда алдымен көкөністерді жұмсарғанға дейін пассерлейді, содан кейін езілген қызанақ езбесін салып, екеуін бірге пассерлейді.

Ең жоғарғы және 1- нші сортты ұнды майсыз немесе маймен пассерлейді. Майсыз пассерлеу кезінде(кебу пассерлеу) електен өтізілген ұнды қаңылтыр таба немесе жай табаның бетіне 2.2,5 см қабатпен себелейді және қуыру шкафында немесе плитада 120.130 °С температурада арасында араластырып тұрып, ашық сары түске боялғанға дейін пассерлейді. Пассерленген ұнды салқындатады, саз мөлшердегі салқындалатын бульонмен немесе көкөніс қайнатпасымен қосады, біркелкі массаға дейін араластырып, сүзгіден өткізеді.

Тұздатылған қиярларды өңдейді, кеседі және суға булайды.

Жармаларды іріктейді, бірнеше рет суын ауыстырып отырып жуады. Арпа жармасын жуғаннан кейін қайнап тұрған суға салады, жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, қайнатпаны құйып алады, ал жарманы жуады, себебі одан жасалған қайнатпаның түсі қара, консистенциясы шырышты болады, бұл сорпаларға жағымсыз түр беріп тұрады. Макарондарды іріктейді, сындырады.

Сорпаларды даярлау кезінде белгілі бір пісіру ережелерін сақтаған абзал:

1. Бульон немесе қайнатпаны қайнауға дейін жеткізеді.

2. Даярланған азық түліктерді тек қайнап тұрған бульон немесе қайнатпаға пісу ұзақтығына қарай бәрі бір уақытта дайын болатындай етіп, белігілі бір ретпен салады (6.1 кесте). Ашытылған қырыққабат, тұздалған қияр, қымыздық, сірке суы мен картоп қосылған сорпаны пісіру кезінде бірінші кезекте картопты салады, оның дайын болуына кішкене уақыт қалғанда, басқа да құрамында қышқылы бар азық-түліктерді салады, себебі картоп қышқылды ортада нашар піседі.

3. Пассерленген көкөністерді сорпаға дайын болуына 10.15 минут қалған кезде салады.

4. Картоп, жарма және ұннан жасалған аспаздық бұйымдар қосылған сорпалардан басқа дәмдеуішті сорпаларды пассерленген ұнмен немесе картоппен дайын болуына 10.15 минут қалған кезде дәмдейді.

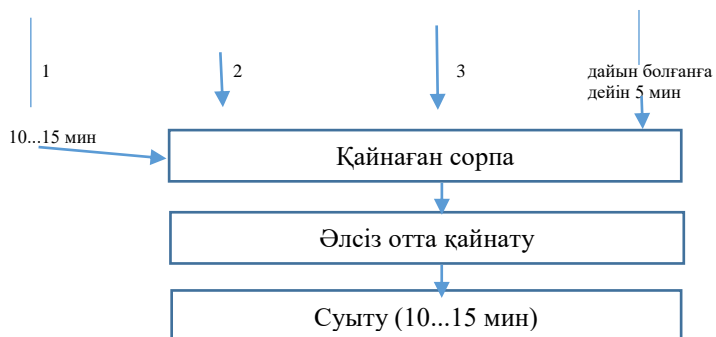
Кесте 6.1. Азық-түліктерді пісіру ұзақытығы	
Азық-түліктер	Азық-түліктерді пісіру ұзақытығы, мин
Вермишель	12.15
Аршылған бұршақ	0 0 0 1 0
Ақбасты балғын қырыққабат	2 0 3 0
Бұқтырылған ашытылған қырыққабат	2 0 3 0
Гүлді қырыққабат	20.25
Кесілген картоп	12.15
Кеспе	20.25
Жасыл бұршақ	8.10
Макарон	0 0 0
Пассерленген көкөністер	12.15
Арпа жармасы (буланған)	0 0 1 0
Күріш	30
Бұқтырылған қызылша	10.12
Сорпа құймасы	10.12
Суға жібітілген үрмебұршақ	0 9 0
Бұршаққынды үрмебұршақ	8.10
Саумалдық	5.7

Ұнмен пассерлеу сорпаларға қою консистенция беріп тұрады және С дәруменінің сақталуына әсер етеді.

5. Сорпаларды жай қайнатып пісіреді, себебі қатты қайнату кезінде көкөністер тым қатты пісіп кетеді, өз пішіні сақтамайды және олардың ароматикалық иістері ұшып кетеді.

6. Дәмдеуіштер(лавр жапырағы, бұрвш) мен тұз сорпаға дайын болуына 5...7 минут қалған кезде салынады. Бірақ, мұнда дәмдеуіштер мен тұздың қажетінен тыс көп болуы сорпаның дәмдік қасиеттерін зақымдайтынын ұмытпаған жөн. 1 порцияға бұршақты бұрыштың 0,05 г, лавр жапырағының 0,02 г, тұздың 3.5 г пайдаланады.

7. Пісірілген сорпаларды тұндыру үшін, майы бетіне қалқып мөлдір болып, иісі дәмді болуы үшін піскеннен кейін қайнатпай 10.15 минут ұстайды.





Сур. 6.1. Дәмдеуішті сорпалар даярлаудың технологиялық сызбасы.

8. Ыстық сорпаларды қонақтарға ысытылған тәрелкеде немесе сорпа тегенесінде ұсынады. Алдымен ысытылған ет, құс немесе балық кесектерін, майдалап туралған саңырауқұлақтарды(саңырауқұлақтарды бірден қазанға салуға болады)салады, кейін сорпа құяды, бетінен майдалап туралған ақжелкек,аскөк көгін немесе сорпаны дәрумендермен байыту, иісі, түсі мен келебтін жақсарту үшін пиязды себелейді(салмағы 2..3 г 1 порция үшін). Егер сорпаларды қаймақпен ұсынатын болса, онда оны араластырмай бірден сорпа құйылған тәрелкеге салады немесе бөлек тұздық ыдысына салып ұсынады.

Барлық дәмдеуішті сорпаларды даярлаудың жалпы ережелерін сақтай отырып, белгілі бір сызба бойынша даярлайды(сур. 6.1).

Ши. Шилер орыс халық тағамы болып табылады. Щиді балғын аққауқанды және ашытылған қырыққабаттан, савой қырыққабатынан, саумалдық пен қымыздықтан, кейде қалақайдан даярлайды. Сұйық негізі ретінде сүйек және балық бульоны, саңырауқұлақ, көкөніс және жарма қайнатпалары пайдаланылады. Балық бульонының негізінде көбіне ашытылған қырыққабат қосылған шилерді дайындайды.

Балғын аққауқанды және савой қырыққабатын шашка түрінде немесе таяқшалап кеседі, ашытылған қырыққабатты алдын ала бұқтырады. Қырыққабаттың кейбір сорттары шиге ащы дәм беріп тұруы мүмкін, ондай қырыққабаттарды қолдану алдында ыстық сумен шарпиды.

Ұсыну кезінде щидің қасына бәліш, ватрушка немесе самсаның бір түрі кулебяканы ұсынуға болады; ашытылған қырыққабатпен щііне – шашырап піскен қарақұмық ботқасын, ірімшік қосылған қарақұмық ботқасын, ватрушка ұсынуға болады.

Балғын қырыққабаттан жасалған ши. Аққауқанды қырыққабат 400 немесе савой қырыққабаты 410, шалқан 40, сәбіз 50, ақжелкен(тамыры) 13, түйінді пияз 48, қызанақ езбесі 20, аспаздық май 20, бульон немесе су 750. Шығуы: 1 000.

Қырыққабатты шашка түрінде немесе таяқша түрінде, тамырсабақтыларды – бөліктермен, кесектермен және таяқшалап(қырыққабатты кесу пішініне байланысты), пиязды – бөліктермен не таяқшалап кеседі. Ащы дәмі бар шалғам мен қырыққабатты алдын ала ыстық сумен шарпып алады.

Қайнап тұрған бульонға қырыққабатты салады, қайнауға дейін жеткізеді, содан кейін пассерленген тамырсабақтылар мен пиязды салады, 10....12 минут пісіреді, содан кейін пассерленген су немесе бульон қосылған ұн, кесектерге бөлінген қызанақтар, пассерленген қызанақ езбесін, тұз, дәмдеуіштер салып, дайын болғанға дейін пісіреді. Щиді картоппен де пісіруге болады.

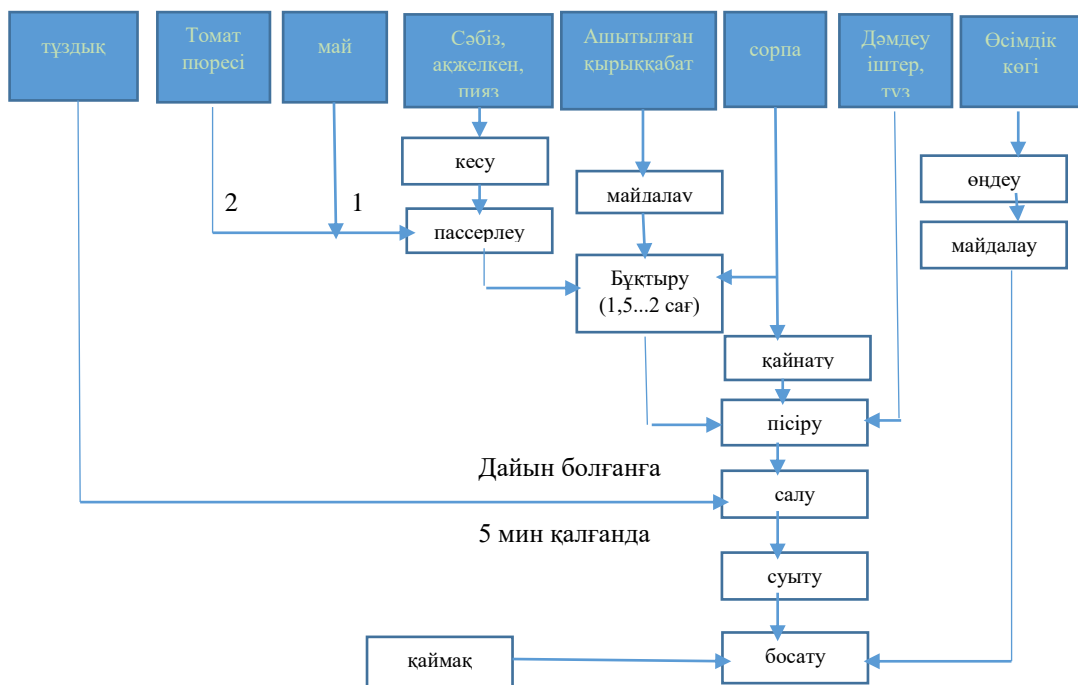
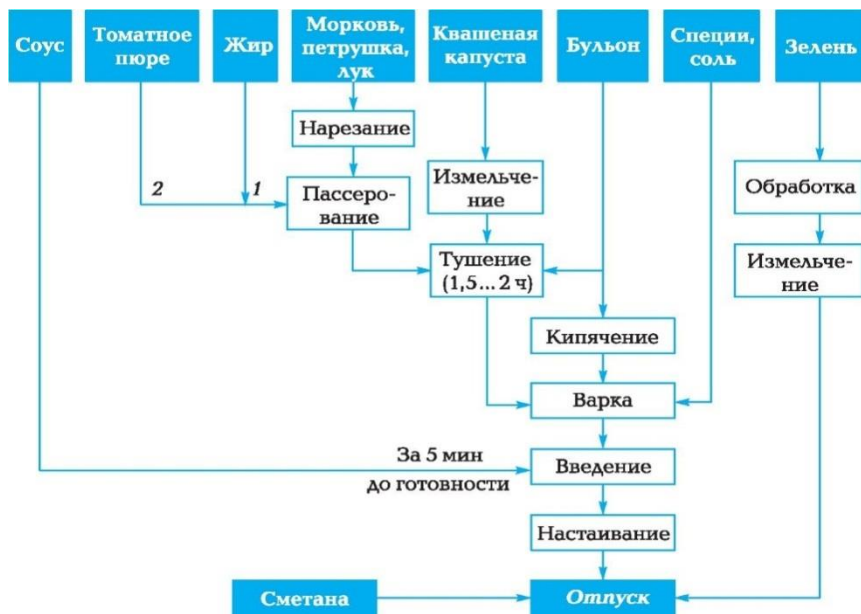
Ұсыну кезінде алдымен кесек ет салады, щиді құяды, үстіне қаймақ пен көктер салады; бөлек бәліш тәрелкесіне сүзбе қосылған ватрушка, бәліш және кулебяка сәмсасын бірге ұсынуға болады.

Ашытылған қырыққабаттан жасалған щи. Ашытылған қырыққабатты бұқтырады. Бұқтыру үшін өңделген қырыққабатты қазанға салады, үстінен бульон құяды(қырыққабат массасының 20.30%), ішіне қызанақ езбесін, май салып, қайнауға дейін жеткізіп 1,5.2 сағат бұқтырады.

Тамырсабақтылар мен пиязды таяқшалап немесе майда төртбұрышты етіп кеседі. Кесілген көкөністерді пассерлеп, қырыққабаттың дайын болуына 10.15 минут қалған кезде салады. Қайнап тұрған бульонға пассерленген көкөністермен бірге бұқтырылған қырыққабатты салады,10.15 минуттай пісіріп, пассерленген және бульон қосылған ұн қосады, тұз, дәмдеуіштер салып, дайын болғанға дейін пісіреді. Егер щиді картоппен даярлайтын болса, онда оларды төртбұрышты етіп немесе кесектеп турайды да, бульонға бірінші кезекте салады. Щиге қант қосуға болады (6 г 1000 г щи). Дәмін жақсарту үшін дайын щиге тұзбен езілген сарымсақ салады. (сур. 6.2).

Ұсыну кезінде тәрелкеге бір кесек ет салып, содан соң щи құяды, қаймақ пен аскөк салады; бөлек шашырап піскен қарақұмық ботқасы мен ірімшік қосылған қарақұмық ботқасын немесе сүзбе қосылған ватрушканы қосып беруге болады.

Уралдық щи. Ашытылған қырыққабатты шабады және бұқтырады. Жарманы(күріш, арпа,сұлы, бидай) іріктейді, жуады, арпа жармасын жартылай дайын болғанға дейін пісіреді. Тамырсабақтылар мен пиязды майда кесектерге бөліп кесіп, пассерлейді. Қайнап тұрған бульонға дайындалған жарманы салып, қайнауға дейін жетізеді, бұқтырылған қырыққабатты салады, содан соң тағы 15.20 минут пісіреді; пассерленген көкөністерді енгізеді, қайнатудың соңында тұз салады, дәмдеуіштер салады да дайын болғанға дейін пісіреді, тұзбен езілген сарымсақ салады. Ашытылған қырыққабаттан даярланған щи сияқты ұсынады.



Сур. 6.2. Ашытылған қырыққабаттан даярланған щиді пісіру сызбасы.

Тәуліктік щи. Тәуліктік щиді пісіру үшін сиыр төсін, шошқа басын және қақталған шошқа өнімдерін пайдаланады. Ашытылған қырыққабатты майдалап турайды, қазанға салады, ішіне қақталған шошқа сүйектерін(оларды шаппайды), май, қызанақ езбесін салып, үстінен бульон құяды(15...20%) және 3...4 сағат бұқтырады. Бұқтыру үдерісі кезінде қырыққабат жұмсақ, ащы-тәтті дәмді болып, қара түске боялады. Тамырсабақтылар мен пиязды төртбұрышты етіп кесіп, пассерлейді және бұқтырудың аяқталуынан 1 сағат бұрын салады. Қырыққабатты 2 сағат бұқтырып, содан соң тоназытып, мұздай жерде ұстауға болады. Тәуліктік щиді ашытылған қырыққабаттан жасалған щиді даярлағандай жасайды. Дайын щиге тұзбен езілген сарымсақ салады.

Ұсыну кезінде ысытылған тәрелкеге ет салады, щи құяды, қаймақ салады, үстін ақжелкенмен, аскөкпен және көк пиязбен себелейді. Тәуліктік щилердің қасына шашылып пісірілген қарақұмық ботқасын, жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасын, қарақұмық ботқасы мен кулебяка самсасы, сүзбе қосылған ватрушкалар қосып береді.

Щиді қыш құмырада ұсынған кезде дәмдірек болады. Ол үшін ең алдымен қыш құмыраға ет салады, щи құяды, езілген сарымсақ салады. Қыш құмыраны жұқа қамыр қабатымен жабады, шикі жұмыртқа жағып, қуыратын шкафқа салады. Бетінде алтын түсті қабықша пайда болған кезде щи құйылған қыш құмыраны үстелге апарайды, оны тәрелкенің үстіне қояды; қаймақты бөлек ұсынады.

Жасыл щи. Қымыздық 132, саумалдық 270, картоп 200, түйінді пияз 48, бидай ұны 20, маргарин 24, жұмыртқа $\frac{1}{2}$ дана, 800 бульон немесе су. Шығуы: 1 000.

Щиді суда немесе бульонда пісіреді. Картопты ірі төртбұрышты етіп кеседі, пияз бен ақжелкенді – майда төртбұрышты етіп турайды. Өңделген саумалдықты өз шырынында булайды, ал қымыздықты қайнап тұрған суда қайнатады(түсін сақтау үшін), содан соң елеуішке салып қояды. Саумалдық пен қымыздықты еседі. Қайнап тұрған бульонға картоп салады, пісіреді, пассерленген пияз бен ақжелкек, саумалдық пен қымыздықтан жасалған езбені салады. Дайын болғанға дейін 5...10 минут қалғанда ұннан жасалған пассерленген өнімді, тұз, бұрыш салады және піскенге дейін қайнатады. Жасыл щиді картопсыз немесе жалғыз саумалдықпен даярлауға болады. Егер тек саумалдықпен ғана даярлайтын болса, дәм беру үшін лимон қышқылын немесе лимон шырынын қосады. Ұсыну кезінде тәрелкеге жұмыртқа бөліктерін, ет кесегін салады, щи құяды, қаймақ пен аскөк салады.

Борщтар. Борщтар деп құрамында міндетті түрде қызылша болатын сорпаларды айтады. Борщ – украиндық ұлттық тағам. Борщтарды сүйек бульонында, саңырауқұлық қайнатпасында, кейде құс бульонынан(қаз, үйрек) даярлайды және вегетериандық борщтар да жасалады.

Құрамындағы азық-түліктердің түріне,оларды даярлау әдісіне, және дәміне қарай борщтын алуан түрлері бар. Қызылшадан басқа борщтын құрамына: сәбіз, ақжелкен мен балдыркөк, пияз, қызанақ езбесі мен қызанақтар, сірке суы, қант, көп жағдайда аққауканды қырыққабат кіреді. Борщтын түріне

байланысты оның ішіне картоп, үрмебұршық, бұршаққынды бұрыш және басқа да азық-түліктер кіреді. Флоттық және сібірлік борщтардан басқа борщқа арналған қызылшаны таяқшалап, ал флоттық және сібірлік борщ үшін – тілімдермен кеседі. Қызылшаны борщқа даярлаудың бірнеше әдістері бар: бұқтыру, пассерлеу, пісіру және пешке пісіріп алу. Бұқтыру үшін туралған қызылшаны қазанға салады, үстінен бульон немесе су құяды (қызылша салмағының 15...20%), май, қызанақ езбесі, сірке суы, қант салады да, қақапағын жауып 1...1,5 сағат бұқтырады, арасында араластырып тұрады.

Сірке суынсыз пісірілген қызылша тезірек жұмсарады, бірақ түссізденеді, сондықтан даярлану уақытын қысқарту үшін және қызылшаның түсін сақтау үшін оның ішіне сірке суы мен қызанақ бұқтырмасын дайын болғанға бірнеше минут қалғанда салуға болады.



Сур. 6.3 Борщ даярлаудың технологиялық сызбасы.

Бояуы қатты қызылшаны бұқтыру кезінде сірке суын қоспай-ақ қоюға болады. Кейде қызылшаны пассерленген көкөністермен және қырыққабатпен қосып бұқтырады.

Пассерлеу кезінде туралған қызылша, сәбіз, пиязды ішінде жылытылған майы бар терең ыдысқа салады және жұмсарғанға дейін жай отта арасында араластыра отырып, пассерлейді. Содан соң сірке суын құяды, қызанақ езбесі, қант салып, тағы 10...15 минут жылытады. Қызылшаны тазаланған күйде бүтіндей сірке суын қосып, тазаланбаған күйі сірке суын қоспай пісіреді. Піскен

қызылшаны тазалайды, кеседі және пассерленген көкөністер мен қызанақ езбесімен бірге борщтын ішіне салады.

Балғын қырыққабатты борщтар үшін таяқша етіп турайды, ал «Флоттық» және «Сібірлік» борщтар үшін шашкалар түрінде турайды. Ашытылған қырыққабатты алдын ала бұқтырады. Картопты кесектер түрінде турайды, «Флоттық» және «Сібірлік» борщтар үшін – төртбұрышты етіп турайды. Сәбіз бен пиязды таяқшалап, ұсақтап турайды, «Флоттық» және «Сібірлік» борщтар үшін – тілімдер түрінде турайды және пассерлейді(сур. 6.3). Борщтардың дәмі міндетті түрде тәтті-қышқыл, ал түсі жабық қызыл түсті болу керек. Егер борщтың түсі жарқын болмаса, онда оны қызылша тұндрмасымен бояйды.

Ұсыну кезінде борщтардың қасына ватрушка, бәліш, тоқаш, ірімшік жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасын қосып беруге болады.

Борщ. Қызылша 200, балғын қырыққабат 150 немесе ашытылған қырыққабат 171, сәбіз 50, ақжелкен(тамыр) 13, түйінді пияз 48, қызанақ езбесі 30, аспаздық май 20, қант 10, 3%- дық сірке суы 16, бульон немесе су 800. Шығуы: 1000.

Қайнап тұрған бульонға таяқшалап туралған қырыққабатты салады, 8.10 минут пісіреді, содан соң пассерленген көкөністер салынады, ең соңында бұқтырылған қызылшаны салып, пісіру үдерісін жалғастырады. Пісіру үдерісінің соңында тұз, қант, дәмдеуіштер салып, дайындыққа дейін жеткізеді. Егер борщты дайындауға ашытылған қырыққабат пайдаланылатын болса, онда оны бұқтырылған күйде қызылшамен бірге салады. Борщты бульон немесе су қосылған пассерленген ұнмен дәмдеуге болады.

«Мәскеулік» борщы. Ет бульонында қақталған шошқа сүйектерін, пісіреді, бульонды сүзгіден өткізеді, қайнатады және борщты жоғарыда көрсетілген әдіспен пісіреді. Ет өнімдерінің жиынтығында келесі азық-түліктер түрлері болады: қақталып-пісірілген тауықтың аяғы, пісірілген ет, шұжықша. 1 порцияға әрбір өнімнің түрінен 1 данасын пайдаланады, оларды турайды, үстінен аз мөлшердегі бульон құяды, қайнауға дейін жеткізіп, 3..5 минут пісіреді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет өнімдерін салады, борщ құяды, қаймақ пен аскөк салады; бөлек бәліш тәрелкесінде сүзбе қосылған ватрушка қосып береді. *Картоп және қырыққабат қосылған борщ.* Қызылша 300, балғын қырыққабат 100 немесе ашытылғаны 86, картоп 107, сәбіз 50, ақжелкен(тамыр) 13, түйінді пияз 48, қызанақ езбесі 30, аспаздық май 20, қант 10, 3%- дық сірке суы 16, бульон немесе су 800. Шығуы: 1000.

Қайнап тұрған бульонға майдалап туралған қырыққабатты салады, қайнауға дейін жеткізеді, кесектерге бөлінген картопты салады, пассерленген

көкөністерді салады, 10...15 минут пісіреді, содан соң бұқтырылған қызылшаны салып, дайын болғанға дейін пісіреді.

Пісірі үдерісінің аяқталуына 5.10 минут қалған кезде тұз, қант, дәмдеуіштерді енгізеді. Суда немесе бульонда жібітіліп, пассерленген ұн салуға да болады.

«Украиндық» борщы. Қайнап тұрған бульонға таяқшалап кесілген балғын қырыққабат салады, қайнатады, содан кейін кесетер немесе бөліктер пішінінде кесілген картоп салады, 10.15 минут пісіреді, пассерленген көкөністер мен бұқтырылған қызылшаны салады. Қайнауға дейін жетізеді, таяқшалап туралған тәтті бұрыш, бульонға немесе суға жібітілген пассерленген ұнды енгізеді, дәмдеуіштер, тұз қант салып, дайын болғанға дейін пісіреді. Ұсыну алдында шипк маймен езілген сарымсақ қосып дәмін кіргізеді. Егер борщты ашытылған қырыққабатпен даярлайтын болса, онда оны бұқтырылған күйде картоптан кейін салады.

Ұсыну үшін тәрелкеге ет салады, борщ құяды, қаймақ пен көктер салады. Бөлек қасына тоқаш қосып ұсынуға болады.

«Сібірлік» борщы. Борщтың бұл түрі үшін үрмебұршақты бөлек пісіріп алады. Фрикаделькаларды сотейникке немесе терең қаңылтыр табаға бір қатарға жатқызып салады, $\frac{1}{3}$ бөлігіне бульон құйып, буға пісіреді.

Қайнап тұрған бульонға шашка пішінде етіп туралған қырыққабат салады, қайнауға дейін жеткізеді, төртбұрыштап кесілген картоп салады, 10.15 минут пісіреді. Кейін пассерленген көкөністер мен бұқтырылған қызылша салып, қайнауға дейін жеткізеді, піскен үрмебұршақты қосады, дәмдеуіштер, тұз, қант салып, дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын болған борщқа тұзбен езілген сарымсақ салады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге фрикаделькалар салып, үстінен борщ құяды, қаймақ пен көктер салады.

Қышқылтым көже (рассольник). Қышқылтым көжелердің негізгі міндетті түрде болатын құрамдас бөлігі – тұздалған қиярлар, қияр тұздығы және ақ тамырсабақтылар. Вегетериандық қышқылтым көжелер пісіріледі, сүйек, ет және сүйек, балық бульондарында, тұлып ішкі мүшелерімен, бүйректермен, құстың бульонында, саңырауқұлақ қайнатпасында қышқылтым көжелер даярланады. Тұздалған қиярларды таяқша пішінді етіп кеседі, сотейник немесе кәстрөлге салады, $\frac{1}{3}$ бөлігіне бульон немесе құйып, 15 минут суда бұқтырады. Картопты кесектерге немесе бөліктерге бөліп, ал тамырсабақтылар мен пиязды таяқша пішінді етіп кеседі. Қышқылтым көжеге өткір дәм беру үшін қиярдың тұздығы пайдаланылады, оны сүзгіден өткізіп, пісіреді.

Қышқылтым көжелер. Картоп 320, ақжелкен(тамыры)80, балдыркөк(тамыры) 15, түйінді пияз 48, порей пиязы 53, тұздалған қиярлар 67, қымыздық 53 немесе саумалдық 54, маргарин 20, бульон немесе су 750. Шығуы: 1000.

Қайнап тұрған бульонға кесілмеген картопты салады, қайнауға дейін жеткізіп, ақжелкен мен балдыркөкті, пассерленген пияз бен порей пиязын салады, 5...10 минуттай пісіруді жалғастырады, буланған қиярларды енгізеді, пісіру үдерісінің соңында бөліктерге кесілген қымыздық пен саумалдық жапырақтары, тұз, дәмдеуіштер салынады, қияр тұздығы салынады және дайын болғанға дейін пісіріледі. Қымыздық пен саумалдықсыз пісірілетін қышқылтым көжелерде салынатын қияр мен көкөністердің нормасын көбейтеді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге кесек ет, құс еті немесе балық салынады, үстінен қышқылтым көже құйылады, қаймақ пен көк салынады; бөлек ватрушка, ал балықты қышқылтым көжеге – расстегай бөлішін ұсынуға болады. Балық қышқылтым көжесіне қаймақ салмайды.

«Ленинградтық» қышқылтым көжесі. Қайнап тұрған бульонға дайындалған жарманы салады(арпа, күріш немесе сұлы), қайнауға дейін жеткізеді, картоп салады, жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, содан соң пассерленген көкөністер, бұға піскен қиярлар, пассерленген қызанақ езбесі, дәмдеуіштер, қияр тұздығын, тұз салып, толық дайын болуға дейін пісіреді. Қышқылтым көжені қызанақ езбесінсіз пісіруге де болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет салады, қышқылтым көже құяды, қаймақ пен көк салады.

Үй қышқылтым көжесі. Қайнап тұрған бульонға таяқшалап кесілген аққауқанды қырыққабатты салады, қайнауға дейін жеткізеді, картоп салады, жартылай дайын күйге дейін пісіреді, пассерленген көкөністер, біраз уақыттан соң тұздалған пияз, дәмдеуіштер салады, қияр тұздығын енгізеді, тұз қосып, толық дайын болғанға дейін пісіреді(сур. 6.4).

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет салады, қышқылтым көже құяды, қаймақ пен көк салады.

«Мәскеу» қышқылтым көжесі. Қышқылтым көжені тауық бульонында, ішкі мүшелер мен бүйрек қосып даярлайды. Бұл қышқылтым көженің басқалардан ерекшелігі, ол картопсыз, бірақ ақ тамырсабақтылармен даярланады(42 % көкөністер жиынтығы).

Қайнап тұрған бульонға таяқшалап кесілген ақ тамырсабақтылар мен пияз, бұқытырылған қияр салынады, 5.10 минут пісіреді, саумалдық, қымыздық және салат кесілген жапырақтарын, дәмдеуіштер салады, қияр тұздығын құяды, тұз салып, соңына дейін дайын болғанша пісіреді.



Сур. 6.4. Үй қышқылтым көжесін пісірудің технологиялық сызбасы.

Ұсыну кезінде тәрелкеге лъезон құяды, бір тілім тауық, ішкі мүшелерін және кесілген бүйректер салады, қышқылтым көже құяды, үстінен көкпен себелейді; бөлек ватрушкамен қосып береді.

Лъезонды даярлау үшін жұмыртқа сарысын түбі қалың ыдысқа салады, жақсылап араластырады, жайлап жылы қайнатылған сүт немесе кілегей салады және 70...75°C температурада қоюлануына дейін қайнатады, сосын сүзгіден өткізеді. Лъезон салынған сорпаны қайнатуға болмайды. Өте көп мөлшерде пісіру кезінде қышқылтым көжені 70 °C салқындатады және лъезон қосады.

Тұздықты сорпалар. Тұздықты сорпалар баяғы замандардан келе жатқан орыс ұлттық тағамы болып табылады. Тұздықты сорпалардың құрамына тұздалған қиярлар, пассерленген пияз, қызанақ езбесі, кеуел, зәйтүн, немесе зәйтүн жемісі кіреді. Оларды қойылтылған ет және балық бульондарында, балғын және кептірілген саңырауқұлақтармен даярлайды.

Тұздалған қиярларды тілім немесе ромб пішінді етіп кеседі және суға булап бұқтырады. Түйінді пиязды жұқалап ұсақтайды және пассерлейді.

Қызанақ езбесін бөлек пассерлейді немесе соңында пиязды да қосып пассерлейді. Зәйтүннің дәнектерін алып, зәйтүн жемісін жуады. Лимонды жуады, қабығын тазалайды және дөңгелекшелер түрінде кеседі. Ет өнімдерін(ет, тауықтың аяғы, бүйрек, жүрек, құсты және т.б.) пісіріп, тілімдер пішінінде кеседі. Балықты қабығымен сүйексіз сүбе алу үшін бөлшектейді, кесектерге бөледі – 3-4 кесек 1 порцияға. Көбіне тұздықты сорпаны порциялап пісіреді, бірақ көп мөлшерде даярлауға да болады. Ет және саңырауқұлық тұздықты сорпасын қаймақпен, ал балықтыкін – сорпасыз ұсынады.

Жинақталған ет тұздықты сорпасы. Сияр еті 110, тауық аяғы 53, шұжықшалар мен қысқа шұжық 41, сияр бүйрегі 73, түйінді пияз 107, тұздылған қияр 100, кеуел 40, зәйтүн 40, қызанақ езбесі 40, сары май 20, лимон 13, бульон 800, қаймақ 50. Шығуы: 1000.

Қайнап тұрған ет және сүйекті бульонға пассерленген пияз, буланған қияр, қызанақ езбесін, кеуел, ал қияр тұздығымен бірге – дәмдеуіштер мен тұз салады және 5..10 минут пісіреді. 3-4 түрлі ет өнімдерін(ет, тауықтың аяғы, бүйрек, шұжықша) тілімдермен кеседі, үстінен бульон құйып қайнатады. Ұсыну кезінде тәрелкеге ет өнімдерінің жиынтығын салады, зәйтүн мен зәйтүн жемісін салып, үстінен тұздықты сорпа құяды, бір дөңгелек тазаланған лимон, қаймақ пен көк салады.

Егер сорпа тұздығын тапсырыс бойынша даярлайтын болса, онда сорпа тегенесіне пассерленген пияз, қызанақ езбесін, бұқытырылған қияр, тілімдерге бөлінген ет өнімдерін, кеуел салып, бетінен бульон құяды, бұршақты бұрыш, лавр жапырағын, тұз салып 5...10 пісіреді. Пісірудің аяғында қаймақ қосады.

Үй тұздықты сорпасы. Тұздықты сорпаның бұл түріне ет және сүйек бульоны қайнатылады. Картопты төртбұрышты пішінде кесіп, қайнап тұрған бульонға салады да, дайын болғанға дейін пісіреді, содан соң пассерленген пияз, қызанақ езбесін, бұқтырылған қияр, дәмдеуіштер мен тұз салып, сорпаны дайын болғанға дейін пісіреді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет өнімдерінің жиынтығын салады, үстінен тұздықты сорпаны құяды, қаймақ пен майдалап туралған көк салады.

Балық тұздықты сорпасы. Бекіре тұқымдас балықтарды қабығымен немесе қабықсыз пайдаланады, порцияларға бөліп турайды, қан және ақуыз қоюларын жою үшін ыстық сумен шарпиды, жуады. Частик жынысты балықтырдың қабықты немесе қабықсыз сүбесін пайдаланады. Бастар мен балық қалдықтарынан балық бульоның пісіреді. Порциялық тегенеге 3- кесек шикі ет, пассерленген пияз, қызанақ езбесі, бұқтырылған қияр, кеуел салады, бетіне балық бульоның құйып, сорпа толық дайын болғанға дейін пісіреді.

Ұсыну кезінде тұздықты сорпаға зәйтүн, бір дөңгелек тілім тазаланған лимон салынады, бетіне ұсақталған көк салынады. Зәйтүн, лимон және көкті бөлек табақшада беруге болады.

Егер тұздықты сорпаны көп мөлшерде даярлайтын болса, балықты алдын ала пісіріп алады. Қайнап тұрған бульонға пассерленген пияз бен қызанақ езбесі, бұқытырылған қияр, кеуел, дәмдеуіштер салып, 7...10 минут пісіреді. Ұсыну кезінде тәрелкеге бір кесек піскен балық, зәйтүн саларды, үстінен тұздықты сорпаны құйып, бір тілім лимон мен көк саларды.

Көкөніс және картоп сорпалары. Картоп пен көкөністерден әр түрлі сорпалар даярлайды – жармалармен, макарон аспаздық бұйымдарымен және бұршақтылармен даярланады. Бұл сорпаларды сүйек, ет пен сүйек бульондарында, саңырауқұлақ және көкөніс қайнатпаларының негізінде дайындайды. Егер сорпаларды көкөніс қайнатпаларының негізінде даярлайтын болса, онда ұсынатын кезде тәрелкеге немесе дайын болғанда қазанға құйылатын ыстық сүт пайдаланылады. Мұндай сорпалар үшін картоп пен көкөністерді кесек, бөлік, тілім, таяқша, төртбұрыш пішіндеріне салып кеседі. Кесілу пішіні біркелкі және азық-түлікке сәйкес келуі өте маңызды. Тамырсабақтылар мен пиязды пассерлейді. Қайнап тұрған бульонға қырыққабатты саларды, қайнауға дейін жеткізеді, бөлік пішіндес етіп кесілген балғын

«Крестьяндық» сорпасы. Сорпаны сүйек пен ет немесе сүйек бульонының негізінде даярлайды. Сәбіз, ақжелкек пен пиязды дөңгелектеп кеседі, аққауқанды қырыққабатты – шашка пішінді етіп, картопты – төртбұрышты етіп турайды, тамырсабақтылар мен пиязды пассерлейді. Қайнап тұрған бульонға қырыққабат саларды да, қайнауға дейін жеткізеді, картоп пен пассерленген көкөністер салып, 10..15 минут пісіреді, бөлік пішінді етіп кесілген балғын қызанақтар немесе пассерленген қызанақ езбесін, тұз, дәмдеуіштер саларды және дайын болғанға дейін пісіреді.

«Крестьяндық» сорпаны жармамен дайындауға да болады – арпа, сұлы, бидай жармаларын пайдаланады, ол кезде картоптың нормасын азайтарды. Жарманы бульонға бірінші кезете саларды. Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге құяды, қаймақ пен көкті майда турап саларды.

Көкөністерден жасалған сорпа. Аққауқанды қырыққабат 100, картоп 267, сәбіз 50, ақжелкен(тамыры) 27, түйінді пияз 24, порей пиязы 26, консервіленген жасыл бұршақ 46, қызанақтар 94, маргарин 20, бульон 750. Шығуы: 1000.

Қырыққабатты шашка пішінді етіп, картопты – төртбұрыштар мен бөліктер пішінінде, сәбіз бен ақжелкекті –бөліктермен, кесектермен, түйінді пияз бен қызанақтарды – бөліктермен кеседі, тамырсабақтылар мен пиязды пассерлейді. Қайнап тұрған бульонға қырыққабат саларды, қайнауға дейін жеткізеді, пассерленген көкөністер, картоп саларды, 10..15 минуттың көлемінде пісіреді, шикі және кішкене ғана пассерленген қызанақтар, консервіленген жасыл бұрыш немесе үрмебұршақ, дәмдеуіштер, тұз салып, толық дайын болғанша пісіреді. Сорпаға піскен ақ саңырауқұлақтарды салуға болады.

Сорпаның бұл түріне пайдаланылатын көкөністер алуан түрлі және жыл мезгіліне байланысты пайдаланылады: көктемде салат, саумалдық, қымыздық, қырыққабат көшетін, қоняншөп ; жазда – гүлді қырыққабат, кәді, шалқан, асыл бұршақ пен үрмебұршақ; күзде – асқабақ, брюссель қырыққабатын; қыста – балғын тоңазытылған және консервіленген көкөністер. Кәді мен асқабақты төртбұрышты етіп, жасыл бұршақ пен үрмебұршақтың бұршаққындарын – ромб пішінді етіп кеседі, гүлді қырыққабатты гүлді бөлшектеріне бөледі.

Картоп сорпасы. Картопты төртбұрышты, бөлік немесе кесек түрінде, сәбіз бен ақжелкекті – төртбұрышты немесе кесек пішінді етіп, түйінді пиязды бөліктерге бөліп кеседі, тамырсабақтылар мен пизды пассерлейді. Қайнап тұрған бульон немесе суға картоп, пассерленген тамырсабақтылар мен пиязды салады және дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын болуына 5...10 минут қалған кезде дәмдеуіштер мен тұз салады. Пассерленген қызанақ езбесін немесе балғын қызанақтар салуға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет немесе балық салады, сорпаны құяды, бетіне ұсақталған көк себеді. Егер сорпа саңырауқұлақ қайнатпасының негізінде даярланған болса, онда піскен саңырауқұлақтарды тілім немесе таяқша пішінді етіп турайды, кішкене қуырып алады, сорпаға пассерленген көкөністермен бірге салады.

Жарма қосылған картоп сорпасы. Картоп 427, арпа немесе сұлы жармасы, күріш немесе бидай 40, ұнтақ жармасы, сәбіз 50, ақжелкек(тамыры) 13, түйінді пияз 48, аспаздық май 10, бульон 750. Шығуы: 1000

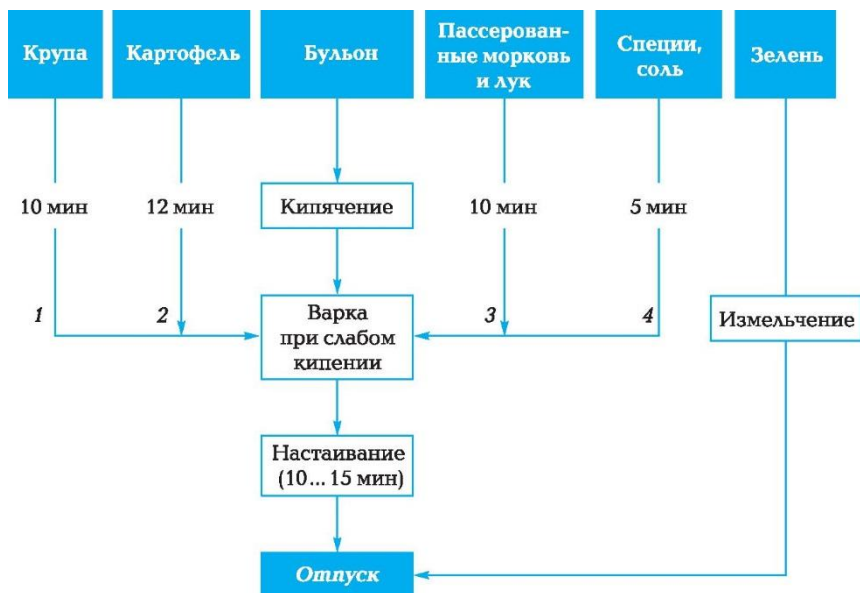
Картопты ірі төртбұрыштар пішінді етіп, сәбіз бен ақжелкекті майда төртбұрышты етіп, пиязды – ұнтақ(майда төртбұрышты) пішінді етіп кеседі. Тамырсабақтылар мен пиязды пассерлейді. Жармаларды(ұнтақ жармасынан) басқасын іріктейді, жуады және ыстық сумен шарпиды, арпа жармасын жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, ал ұнтақ жармасын сүзгіден өтізеді.

Қайнап тұрған бульонға дайындалған жарманы салады, 10 минут пісіреді, картоп, пассерленген көкөністер салып, дайын болғанша пісіреді. Пісірудің аяқталуына 10 минут қалғанда дәмдеуіштер мен тұз салады. Ұнтақ жармасын пісуіне 10 минут қалған кезде сорпаға салады. (сур. 6.5)Ұсыну кезінде тірелкеге сорпа құйып, бетіне көктерді себелейді.

Үрмебұршақ қосылған картоп сорпасы. Картоп 333, аршылған үрме бұршақ пен асбұршақ 81, немесе жасымық 101, түйінді пияз 48, сәбіз 50, ақжелкек(тамыры)13, аспаздық май 20, бульон 800. Шығуы: 1000.

Үрмебұршақты іріктейді, жуады және бетінен мұздай су құяды(1кг 2.3 л), 2.3 сағатқа жібітіп қояды, дәл сол суда жабық ыдыста жұмсарғанша пісіреді. Сәбіз, ақжелкек және пиязды майда төртбұрышты етіп кеседі және пассерлейді,

картопты ірі төртбұрыштарға бөледі. Сорпаны ет бульонында немесе шошқа қақталған өнімдерімен пісіреді.



6.5 сур. Жарма қосылған картоп сорпасын дайындаудың технологиялық сызбасы.

Қайнап тұрған бульонға картоп салды, 10 минут пісіреді, пассреленген көкністер салады, содан соң үрмебұрыш, дәмдеуіштер, тұз салып, дайын болғанға дейін пісіреді.

Асбұрыш пен жасымық қосылған сорпаны дәл осылай дайындайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге кесек те немесе шошқаның қақалған өнімін салады, үстінен сорпаны құяды, көкпен себелейді.

Пити сорпасы. Бұл әзірбайжан ұлттық тағамы, өзге сорпалардан қою консистенциясымен ерекшеленеді. Ны порциялық қыш құмырада пісіреді. Сүйекті қойдың төсін порцияға 3-4 бөліктен шабады. Асбұрышты жібітеді,

картопты төртбұрышты немесе бөліктер пішінді етіп кеседі, түйінді пиязды бөліктерге бөліп кеседі.

Құмыраға қой кесектерін, жібітілген асбұршақ салады, үстінен мұздай су құйып, қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады, 50...60 минут пісіреді. Содан соң шикі картоп пен түйінді пияз, төртбұрышты етіп туралған алша, шошқаның майын, қызанақ езбесі мен бөліктерге бөлініп туралған қызанақ салады, бозғалдық тұнбасын, тұз, ұнтақталған бұрыш қосады және 20.25 минут қақпасын жауып, дайын болғанға дейін пісіреді. Сорпаны бозғалдақ пен алшасыз да даярлауға болады.

Қыш құмыраның ішінде, үстінен көктерді сеуіп ұсынады.

Макарон аспаздық бұйымдары қосылған картоп сорпасы. Макарон өнімдерін іріктейді, ортасынан 3-4 см бөліктерге бөліп сындырады. Макарон, кеспе және вермишель қосылатын сорпаларға картопты кесектермен немесе бөліктермен кеседі, ал құйылмалы сорпа үшін –төртбұрышты етіп кеседі. Макарон қосылған сорпа үшін сәбіз бен ақжелкекті кесектер пішінді етіп, таяқша түрінде – кеспе және вермишель қосылған сорпа үшін, дөңгелекшелер мен тілімдер пішінді етіп – құйылмалы сорпа үшін кеседі, пиязды майдалап ұсақтайды. Сорпаны тауықпен, құс субөнімдерімен, сиыр етімен, еттен даярланған консервілермен, саңырауқұлақтармен даярлайды.

Қайнап тұрған бульонға макарон салып, 10.15 минут пісіреді, картоп пен пассерленген көкөністер салып, дайын болғанға дейін қайнатады. Пісіру үдерісінің соңында картоп, пассерленген қызанақ пен тұз салады.

Сорпаны қызанақсыз даярлауға да болады. Егер сорпаны вермишель немесе сорпа құймаларымен даярлайтын болса, онда оларды пассерленген көкөністерден кейін, сорпаның дайын болуына 10.15 минут қалған кезде салады, кеспені картоппен бірге салады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге ет, құс етін немесе субөнімдер салады, сорпа құяды, бетінен ұсақталған көктерді себеді.

Жарма, макарон аспаздық бұйымдары және бұршақтылар қосылған сорпалар. Бұл топтың сорпалары үшін бидай, арпа жармасы, күріш, ұнтақ, сұлы жармаларын; бұршақтылардан – үрмебұршақ, асбұршақ, жасымық пайдаланылады. Ұннан жасалған аспаздық бұйымдардан макарондар, түтік кеспе, кеспе, оның ішінде үй кеспесін де, вермишель, сорпа құйындысын және т.б. пайдаланады. Мұндай сорпалар ет және сүйек бульондарынан, құстан жасалған бульоннан және саңырауқұлық қайнатпасының негізінде жасалалды.

Жарма қосылған сорпа. Қайнау үстіндегі бульонға даярланған жарма, майда төртбұрышты етіп туралған пассерленген көкөністер салады, пісіреді, иүз,

дәмдеуіштер салып, дайын болуына дейін жеткізеді. Пассерленген қызанақ езбесін немесе балған қызанақ салуға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге кесек ет немесе құс етін салады, сорпа құйып, бетіне көктерді себелейді.

Харчо сорпасы. Бұл грузиндік ұлттық тағам. Мұндай сорпаны даярлаудың бәрнеше әдісі бар, алайда көбіне келесі әдіс пайдаланылады: әр қайсысы 25.30 г болатындай етіп қой немесе сиыр төсін төртбұрышты етіп кесектерге бөліп алады, үстінен мұздай су құяды, тез арада қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алып, жайлап қайнатып, дайын болғанға дейін пісіреді, бульонды сүзгіден өткізеді. Қызанақ езбесін пассерлейді. Түйінді пиязды ұнтақ күйінде турап, пассерлейді. Бұршаққынды бұрышты майдалап турайды. Сүзгіден өткізілген бульонға ет кесектерін салады, даярланған күріш жармасын, түйінді пияз салады және пісіреді. Пісіру үдерісінің соңында пассерленген қызанақ езбесін, бұрыш, жабайы алша тұздығын, көктер, хмели-сунели, тұз, майдаланған сарымсақ салады және дайын болғанға дейін пісіреді.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге құяды, ақжелкек және күнзе көктерін бетіне себеді.

Бұршақтылар қосылған сорпа. Үрмебұршақ немесе аршылған бұршақты, немесе жасымық 141, сәбіз 50, ақжелкек(тамыры) 13, түйінді пияз 48, порей пиязы 26, аспаздық май 20 немесе қақталған шошқа төсі 80, бульон 800. Шығуы: 1000.

Ет және сүрленген шошқа еті сүйектерінен бульон ұайнатады. Бұршақтыларды іріктейді, жуады, мұздай суға жібітіп қояды және дәо сол суда жұмсарғанға дейін пісіреді, тамырсабақталар мен пиязды майдалап төртбұрышты етіп турайды, пассерлейді. Қайнап тұрған бульонға бұршақтыларды салады және пісіреді. Пісіру үдерісінің аяғында пассерленген тамырсабақтылар мен пияз, тұз, дәмдеуіштер салып, дайын болғанға дейін қайнатады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге сорпаны құяды, үстінен көк себелейді. Бөлек кесіліп қуырылған нан беруге болады. Қуырылған нан үшін қабықшасы жоқ қатты бидай нанын майда төртбұрышты етіп кеседі, содан соң қуыру шкафында кептіріп алады. Бұршақтылар салынған сорпаға пассерленген қызанақ салуға болады.

Макарон аспаздық бұйымдары қосылған сорпа. Тамырсабақтыларды макарон өнімдеірінің пішініне қарай таяқша, кесек немесе тілім пішінді етіп турайды. Қайнап тұрған бульонға макарон салып, 10...15 минут пісіреді, жұқа кесектерге бөлінген пассерленген көкөністерді, пассерленген қызанақ езбесін, тұз, бұрыш салады және дайын болғанға дейін пісіреді.

Вермишель қосылған сорпаны даярлау үшін сорпа құйындысы ретінде қайнап тұрған булонға пассерленген көкөністер салынады, 5..8 минут пісіріледі, содан соң вермишель салынады немесе сорпа құйындысы салынып, дайын болғанға дейін пісіріледі.

Ұсыну кезінде тәрелкеге кесек ет немесе құс еті салынады, үстінен сорпасы құйылып, көкпен себеленеді.

Егер сорпаны саңырауқұлақ қайнатпасының негізінде жасайтын болса, онда піскен саңырауқұлақтарды ұсақтап тұрайды да, қуырып, пассерленген көкөністермен бірге салады.

Үй кеспе көжесі. Бидай ұны 72, жұмыртқа/ дана, тұз 2, себелеу үшін бидай ұны 4, 8; сәбіз 50, ақжелкек(тамыры) 13, түйінді пияз 24, порей пиязы 26, аспаздық май 20, су 14, бульон 900. Шығуы: 1000.

Бұл сорпаны бульонның келесі түрлерінен даярлайды: құстан, құстың ішкі мүшелерінен жасалған бульон, саңырауқұлық қайнатпасы. Тамырсабақтылар мен пиязды таяқша түрінде кесіп, пассерлейді.

Кеспені даярлау үшін елеккіштен өткізілген ұнды тау түрінде үйіп, ортасынан терең шұңқырша жасайды. Ыдысқа екі жұмыртақын жарып, су құяды, тұз саалады, араластырады және сүзгіден өткізеді. Пайда болған қосындыны шұңқырдың ішіне араластырып тұрып жайлап енгізеді және қамырды илейді. Үстінен ұн сеуіп 20...25 минутқа қалдырып қояды. Дайын қамырды қалыңдығы 1...1,5 мм қабатшалар түрінде жаяды, кептіреді және ені 4,5 см болып келетін кесінділер түрінде кеседі, бірнеше кесіндіні бірінің үстіне бірін қояды, майда таяқша түрінде ұсақтайды да, кептіреді. Қолданар алдында үй кеспесін сүзгіден өткізеді. Сорпа мөлдір болыр шығуы үшін, кеспені алдын ала қайнап тұрған суда 1..2 минут пісіріп алады, елеккішке салып, суын ағызады.

Қайнап тұрған бульонға даярланған тамырсабақтылар мен пиязды салады, содан соң кеспе салады және дайын болғанға дейін пісіреді, пісіру үдерісінің аяғында дәмдеуіштер мен тұз салады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге тауықтың кесек етін салып, сорпаны құяды, бетіне көк себелейді.

СҮТ СОРПАЛАРЫ

Сүт сорпаларын кәдімгі сүттен, сүт пен судың қоспасынан, сонымен қатар қан пен ұнтақты сүтсіз қойылтылған сүтпен жасайды. Мұндай сорпаларды жармалармен, макарон аспаздық бұйымдаырмен және көкөністермен

даярлайды. Макарон аспаздық бұйымдары, бүтін дәнді жармалар мен көкөністер сүтте нашар піседі, сондықтан да оларды алдымен жартылай дайын болғанша пісіріп алады да, содан кейін барып сүтте пісіреді.

Сүтті сорпаларды шағын порцияламен пісіреді, себебі, оларды ұзық сақтау кезінде түсі, иісі, консистенциясы мен сорпа дәмін зақымдайды. Сары май немесе маргаринді қазанға немесе тәрелкеге тек ұсыну алдында ғана салады.

Жарма қосылған сүт сорпасы. Сүт 700, күріш жармасы 70 немесе ұнтақ жармасы 30, немесе жұмыртқа, арпа жармасы 80, сары май 10, қант 10. Шығуы: 1000

Іріктелген және жуылған жарманы(күріш, сұлы немесе бидай) тұздалған қайнап тұрған суға салып жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, ыстық сүт құйып дайын болғанға дейін жеткізеді. Пісіру үдерісінің аяғында қант салады. Егер сорпаны кәдімгі сүтке пісіретін болса, онда жарманы алдын ала суға 5..7 минут пісіріп алады, елеккішке тастап, суын ағызып жібереді. Даряланған жарманы қайнап тұрған сүтке салып, дайындығына дейін жеткізеді.

Жұмыртқа немесе ұнтақ жармасымен даярланған сорпа үшін елеккіштен өткізілген жарманы жайлап, араластырып тұрып, қайнап тұрған сүтке, сүт пен су қоспасына салып, дайын болғанға дейін пісіреді. Пісірудің аяқталуның алдында тұз бен қант салады.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге құяды, бетіне сар май немесе маргарин салады.

Макарон аспаздық бұйымдары қосылған сүт сорпасы. Даярланған макарондарды тұздалған қайнап тұрған суға салып, жартылай дайын болғанға дейін пісіреді, үстінен ыстық су құйып, толық дайын болғанға дейін пісіреді. Пісіру үдерісі аяқталғанда қант салады. Егер сорпаны кәдімгі сүттен даярлайтын болса, макарондарды қайнап тұрған суға салып жереді және пісіреді: макаронды 15...20 минут, кеспені – 10...12 минут, времишельді – 5...7 минут; содан соң елекшеге салып, суын төгіп тастайды. Сорпа құйындысын(«жұлдызша», «алфавит», «құлақшалар», «балықшалар») бірден қайнап тұрған сүтке немесе сүт пен су қоспасына салады, тұз, қант қосады, және дайын болғанға дейін пісіреді.

Ұсыну кезінде сорпаны тәрелкеге салып, бетінен сары қосады.

Көкөністер қосылған сүт сорпасы. Сәбізді бөліктер, кесектер немес төртбұрышты етіп турайды, сары май немесе маргаринде аздап пассерлейді. Ақққауканды қырыққабатты шашка түрінде, ал гүлді қырыққабатты майда гүлдерге бөледі, картопты төртбұрыштар және бөліктер пішінді етіп, үрмебұршақ бұршаққындарын төртбұрыштар немесе ромбтар түрінде кеседі

және бөлек пісіреді. Қайнап тұрған тұздалған суға пассерленген сәбіз салады, қайнауға дейін жеткізеді, содан соң картоп, гүлді қырыққабатты және аққауқанды қырыққабатты салып жартылай дайын болғанша пісіреді. Содан соң үстінен ыстық сүт салып, толық дайын болғанша пісіреді. Пісірудің соңында бөлек пісірілген үрмебұршақ, тұз салады.

Сүтті сорпаларды әр түрлі көкөністер жиынтығынан даярлауға болады: жасыл бұршақ, шалқан, асқабақ, саумалдық жапрыақтары, салат және т.б. көкөністер. Сорпаларды кейде сумен немесе сүтпен жібітілген ұнмен пассерлейді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге сорпа құйып, ішіне бір кесек сары май салады.

6.5. ЕЗБЕ-СОРПАЛАР

Езбе –сорпалар биік тағамдық құндылыққа ие, олар адам ағзасымен оңай игеріледі, сондықтан балалар және емдік тамақтануында кеңінен пайдаланылады. Мұндай сорпаларды көкөністер, жармалар, бұршақытлар, құс және жабайы құс етінен, бауырдан, балықтан даярлайды. Езбе-сорпалардың басқалардан айырмашылығы, мұнда азық-түліктерде езеді, сондықтан езбе-сорпалардың біркелкі және жұмсақ консистенциясы болады. Езбе – сорпалардың негіздемесі қызметін езілген азық-түліктер мен ақ тұздық атқарады (сур 6.6).

Езбе-сорпаларға қажетті азық-түліктерді жылулық өңдеудің әр түрлі әдістерін пайдалана отырып өңдейді: пісіреді, су,а булайды, бұқтырады, содан соң езгіш машинаның немесе тығыз елегіштің көмегімен езеді. Майдалануы қиынға соғатын азық-түліктерді алдын ала ет тартқыштан өткізіп, кейін езеді. Езілген азық-түліктерді олардың майда ұсақталған массасы тағамда біркелкі орналасып және біркелкі қалыпта болуы үшін, түбіне кетіп қалмас үшін ақ тұздықпен қосады.



Сур 6.6. Езбе-сорпаны даярлаудың сызбасы.

Езбе – сорпаларды вегетериандық, сүйекті және тауық бульонының негізінде, көкөніс немесе жарма қайнатпасының, сүттің негізінде даярлайды.

Ақ тұздық үшін ұнды маймен немесе майсыз пассерлейді, содан кейін бульонмен немесе қайнатпамен қосады. Кейде ұнсыз да даярлайды, ол кезде ұнның орнына күріш немесе арпа жармасымен алмастырады. Езбе-сорпаларға жақсы дәм мен жұмсақ конситенция беру үшін сары май, ыстық сүт немесе льезон қосады. Жоғарыда көрсетілген өнімдер қосылған сорпаны 70 °С артық жылытуға болмайды, себебі, ондағы ақуыз ұйып қалуы мүмкін.

Ұсыну кезінде тәрелкеге сорпаның құрамына кірген азық түліктерден жасалған гарнир салуға болады(1 порцияға 15...20 г). Бөлек майда төртбұрышты етіп қуырылған бидай нанын, жүгері және бидай қауыздарын, бәліштерді қосып беруге болады.

Көкөністерден жасалған езбе-сорпасы. Мұндай сорпаларды картопан, сәбіз, гүлді қырыққабат, жасыл асбұршақ, кәді, қызанақ және т.б. көкөністерден жасайды. Сорпаны көкөністердің бір түрінен немесе олардың қоспасынан даярлайды.

Сәбіз немесе шалқаннан даярланған езбе-сорпа. Сәбіз 400 немесе шалған 480, ақжелкек(тамыры) 13, түйінді пияз 24, бидай ұны 20, күріш жармасы 20, сары май 20, жұмыртқа $\frac{1}{4}$ дана, сүт 150, бульон немесе су 700. Шығуы: 1 000.

Пияз бен ақжелкекті ұсақтайды және пассерлейді. Сәбіз немесе шалғанды таяқша түрінде кесіп, ыдысқа салады, үстінен $\frac{1}{3}$ бульон құяды, содан соң пассерленген көкөністер салып, дайын болғанға дейін бұқтырып қояды. Бұқтырылған көкністерді езеді, ақ тұздықпен қосады, сорпа консистенциясына келгенге дейін бульонмен араластырады, тұз салады да, жақсылап пісіріп алады. Дайын сорпаны лезонмен және сары маймен дәмдейді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге гарнир салады – шашпалы күріш, сорпа құяды және қасына бөлек қуырылған нан береді.

Гүлді қырыққабаттан жасалған езбе-сорпасы. Даярланған гүлді қырыққабатты майда гүлшелерге бөліп, олардың бір бөлігін сорпаның гарнирі үшін пісіріп алады. Қалған гүлшелерді аз мөлшердегі бульонның немесе судың ішінде бұқтырудың аяқталуына 10 минут қалғанда дайын болғанға дейін бұқтырады, пассерленген көкөністер салып, дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын көкөністерді езеді, ақ тұздықпен қосып, ішіне бульон құяды, тұз салып, жақсылап пісіреді, мармитке қойып лезонмен және сары май немесе маргаринмен дәмдейді. Ұсыну кезінде тәрелкеге даярланған піскен қырыққабат гүлшелерін салады, сорпа құяды, қасына қуырылған нан қосып береді.

Әр түрлі көкөністерден жасалған езбе-сорпалар. Қырыққабат 100, картоп 120, шалған 80, сәбіз 75, түйінді пияз 48, консервіленген жасыл асбұршақ 31, бидай ұны 20, сары май 20, жұмыртқа $\frac{1}{4}$ дана, сүт 150, бульон немесе су 750. Шығуы: 1 000.

Түйінді пиязды таяқша түрінде турап, сары майға аздап пассерлейді. Сәбіз бен шалғанды турайды, шалғанды ащы дәмі кету үшін ыстық сумен шарпып алады, аққауқанды қырыққабатты ұсақтап турайды және ыстық сумен шарпиды, картопты бөліктерге бөліп бөлек пісіреді. Сәбіз бен шалғанды аз мөлшердегі бульон мен сары майға бұқтырады, қырыққабатты салады, пассерленген пиязды қосады және дайын болғанға дейін бұқтырады. Бұқтырыудың аяғында жасыл асбұршақ пен піскен картопты салады. Даярланған көкөністерді езеді, ақ тұздықпен араластырады, бульонмен немесе көкөніс қайнатпасымен консистенциясы езбе-сорпаға сәйкес келгенше

араластырады, тұз салады да, қайнатады. Сосын дайын сорпаны льезонмен және сары маймен дәмдейді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге жасыл асбұршақ пен пісірілген майда төртбұрышты етіп туралған көкөністерді салады(сәбіз бен шалған), сорпа құяды, бөлек қасына қуырылған нан береді.

Бұрыштылардан даярланған езбе-сорпа. Мұндай сорпаларды күріш, арпа, сұлы және бидай полтавтық жармаларынан даярлайды; бұршақылдардан – асбұршақ, үрмебұршақ, жасымықтардан даярлайды. Жармалар мен бұршақтыларды жақсылап пісіреді, содан соң қайнатпамен қосып езеді. Езілген масса құрамындағы көп мөлшердегі клейстерленген крахмалдың есебінен өте жабысқақ біркелкі сақтау кезінде тұрақты келетін консистенциялы болады, сол себепті жарма сорпаларын тұздық салмай-ақ даярлай береді. Жармаларды толық жұмсаруына дейін пісіру және езу көп уақытты алады, сонымен қатар жұмсармай қалып қоятын жармалардың бір бөлігі пайдаланылмайды. Тағамды даярлау уақытын тездетіп, азық-түліктерді үнемдеу мақсатында жарманы алдын ала кептіріп алады, содан соң жұқа етіп ұнтақтайды.

Пайда болған ұнды екі есе көп бульон немесе сумен араластырады, жақсылап шайқайды, үсітнен қайнап тұрған бульон құяды, 20...25 минут пісіреді, тұздап, льезонмен дәмдейді.

Күріш және арпа жармасынан даярланған езбе-сорпа. Сәбіз, пияз және ақжелкекті майдалап ұсақтайды және сары майға пассерлейді. Даярланған жарманы қайнап тұрған су, а немесе бульонға салады(1 кг бульонға 5 кг жарма), ішіне сары май салады, ыдыстың қақпағын жауып, жай отта қайнатып пісіреді. Содан оң пассерленген көкөністер мен тұз салып, дайын болғанға дейін пісіреді, содан кейін езеді, ақ тұздықпен қосады, езбе-сорпа консистенциясына сәйкес келгенге дейін бульонмен араластырады, қайнауға дейін жеткізеді және льезон мен сары май салады. Сорпағы ақ тұздықты салмай-ақ қоюға да болады. Гарнирге бульонның ішінде бөлек шашпалы күріш пен арпа пісіруге болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге күріш пен арпа жармасын салады, үстінен сорпаны құяды, бөлек қуырылған нан қосып беріледі.

Бұршақтылардан даярланған езбе-сорпа. Жуылған аршылған бұршақты немесе үрмебұршақты 2...3 сағатқа жібітіп қояды, содан соң ыстық бульонмен немесе сумен бұшақтың немесе үрмебұршақтың деңгейінен 1..2 см биіктеу етіп, су немесе бульонды құяды, тұзсыз пісіреді. Дайын сорпаға сары май салады, ыстық сүт немесе кілегей салуға да болады.

Бұршақтылардан даярланған езбе-сорпаға льезон салмайды.

Сорпаны қақталған шошқа төсімен немесе төстігімен даярлауға болады.

Ет өнімдерінен даярланған езбе-сорпа. Ет езбе-сорпаларын құс, қоян етінен, сиыр және бұзау бауырынан жасайды. Құсты алдын ала пісіреді, ал бауырды қуырады.

Құс етінен жасалған езбе-сорпа. Дәмдемдеуіштермен өңделген құс тұлыптарын дайын болғанға дейін пісіреді. Пісіру үдерісі кезінде сәбіз, ақжелкек және пияз салады. Дайын құсты шығарып алады, суытып, ет жұмсағын сүйектерінен бөліп алады. Алынған ет жұмсағын турап, ет тартқыштан немесе езгіш машинадан өткізеді, үстінен бульон қосып тағы да езеді. Ет жұмсағын жайлап бульон енгізіп отырып ұнтақтағышта езуге болады, содан соң майда торлы електен өткізіп алуға болады. Езілген массаны ақ тұздықпен араластырады, тұз салады және қайнатады. Дайын сорпаны льезонмен дәмдейді.

Ұсыну кезінде таяқша түрінде кесілген ет сүбесін салады, сорпа құяды, қасына құырылған нан қосып береді. Сорпаны тауықтардан жасалған кнель үзбелерімен берсе де болады.

Бауырдан жасалған езбе-сорпа. Спыр бауыры 120, бұзау немесе қой шошқа бауыры 114, немесе тауық, күркеауық, үйрек, қаз 100, сәбіз 50, ақжелкек (тамыры) 27, түінді пияз 48, бидай ұны 40, сары май 40, сүт 150, жұмыртқа / дана, бульон немесе су 800. Шығуы: 1 000.

Өңделген бауырды бөліктермен кеседі, кішкене сары майда қуырып алады, онда пассерленген сәбіз, ақжелкек және түйінді пияз, бульон салады, дайын болғанға дейін бұқтырады, содан соң езгіш машинадан өткізеді, немесе електен өткізіп алуға болады. Езілген массаны ақ тұздықпен араластырады, бульон құяды, тұздайды және қайнауға дейін жеткізеді. Дайын сорпаны льезонмен немесе сары маймен дәмдейді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге құяды; бөлек қуырылған нан береді.

МӨЛДІР СОРПАЛАР

Мөлдiр сорпалар ең алдымен адамның тәбетiн ашуға бағытталған, себебi олардың құрамында өте көп мөлшерде экстрактілік заттар болады. Мөлдiр сорпалардың құндылылығы жоғары болмайды. Мөлдiр сорпалар мөлдiр бульондар мен бөлек пісірілетін гарнирлерден тұрады.

Мұндай сорпалардың негiзiнде мөлдiр бiльондар тұрады: ет(сүйек), тауық немесе балық бульондары және жабайы еттен жасалаған бульондар. Мөлдiр бульон кәдiмгi бульондарды ағарту және оларға экстрактілік заттарды қосу арқылы алынады. Бұл әдісті созу немесе созбақтау деп атайды. Бұл кезде бульоннан өлшенген ақуыздар мен майлар алынып, ол мөлдiр болып шығады. Бульонның бетiнде май болмауы керек. Егер бульонды гарнирсіз ұсынатын болса, онда майын әсіресе ұқыпты тазалап алады. Мөлдiр бульондарды

мармитте 2...3 сағатқа дейін сақтайды, одан ұзақ сақтаған жағдайда олардың иісі мен дәмі, мөлдірлілігі зақымдалады.

Ет мөлдір бульоны. ағамдық сүйектер(сиыр сүйектері, омыртқалардан басқасы) 375, «созбалауға» арналған сиыр еті(котлеттік ет) 149, «созбалауға» арналған жұмыртқа $\frac{1}{3}$, сәбіз 13, ақжелкек(тамыры) 11 немесе балдыркөк(тамыры) 12, түйінді пияз 12, су 1400. Шығуы: 1000.

Басында сүйек бульонын пісіреді. Ол үшін омыртқа сүйегінен басқа сиыр етінің сүйектерін пайдаланады, себебі, омыртқа сүйегінің ішінде бульонға бұлыңғырлық беріп тұрады және оның ағаруын қиындатады. Одан да қою бульон алу үшін онда қосымша қою тағамдармға арналған ет өнімдерін де қайнатады. Дайын бульонды сүзгіден өткізеді және созбалау арқылы ағартады.

«Созбалауды» даярлау. Майлы емес сиыр етін(аяғы, мойын жағы) кесектерге бөліп, ет тартқыштан өткізеді, үстінен мұздай су құяды(1,5..2 л 1 кг етке), тұз қосады да, тоназытқашқа 1.2 сағатқа тұндыруға қояды, судың бір бөлігінің орнына аспаздық мұз салуға да болады. Ол кезде ерігіш ақуыздар суға өтеді. Тұндырып болғаннан кейін аздап шайқалған жұмыртқаның ақтарын салады және араластырады. «Созбалауға» ет пен бауырды еріту кезінде шығатын шырынды қосуға болады.

Бульонды ағарту. Сүзгіден өткен бульонды 50...60°C температураға дейін жылытады, «созбалауды» қосады, жақсылап араластырады, аздап пеште пісірілген тамырсабақтылар мен пиязды қосып, қайнауға дейін пісіреді. Сосын бетінен көбігі мен майын алып, отты азайтады, жай отта 1...1,5 сағат пісіреді. Пісіру кезінде еритін ақуыздар ұйып, ұсақталған етпен тығыз ұйынды түзеді, ұйындылар сорпаны бұлыңдар етіп тұратын өлшенген май және көбік эмульгацияланған бөлшектерін өзіне алады. Осылайша, бульон ағарып, бір уақытта экстрактілік заттарға да байиды. Ет бульонның түбіне түсіп, бульон мөлдір болған кезде дайын деп саналады. Дайын бульонды тұндырып қояды, бетінен майын алады, майлықпен сүзіп алып, қайнауға дейін жеткізеді.

Ағарту үшін сәбіз бен жұмыртқа ағынан жасалған «созбалауды» пайдалануға болады. Ол үшін сәбізді ұсақтайды, кішкене шайқалған жұмыртқаның ағымен қосып, жақсылап араластырады.

70 °C температураға дейін суытылған бульонға даярланған «созбалауды» енгізеді, араластырады, пеште пісірілген сәбіз, ақжелкек пен пиязды салады, қазанның қақпағын жауып қайнауға дейін жеткізеді. Қайнағаннан кейін бульонның бетінен май мен көбікті алады және бульон жай отта 30 минут пісіреді. Содан соң бульонды 30 минут тұндырып қояды, бетінен майын алады, бульонды сүзгіден өткізіп, қайнауға дейін жеткізеді.

Тауық және күркетауықтан даярланған мөлдір бульоны. Құстың сүйектерін майдалап, қазанға салады, оның үстіне жиналған тұлыптарды салады, содан соң бәрінің үстінен мұздай су құяды, қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады және жай отта пісіреді. Пісіру үдерісі кезінде майын алады. Піскен тауықтарды шығарып алады, ал сүйектерді ары қарай қайнатады. Пісіріп бітуге 30 минут қалғанда аздап пеште пісірілген тамырсабақтылар мен пияз салады. Дайын бульонды сүзгіден өткізеді. Егер бульон бұлыңғыр болса, оны ағартады.

«Сазбаны» даярлау үшін майда шабылған тауық сүйектері мен ұсақталған кесінділердің үстінен мұздай су құяды, тұз салып суықта 1...2 сағат ұстайды, содан кейін аздап шайқалған жұмыртқаның ағын салады.

Мөлдір балық бульоны (уха). 50 °С температураға дейін салқындатылған бульонға «созбаны» салып, араластырады, ішіне шикі ақжелкекті немесе балдыркөкті салады, қайнауға дейін жеткізеді. Содан кейін көбігін алып, жай отта 20.30 минут пісіреді.

Дайын бульонды «созба» түбіне отыруы үшін тұндырып қояды, және сүзгіден өткізеді.

«Созбаны» даярлау үшін шикі жұмыртқаның ақтарын аз мөлшердегі су немесе бульонмен араластырады, тұз, майдалап туралған түйінді пияз салады. «Созбаны» уылдырықты біркелкі масса алу үшін сумен езеді, майдалап туралған пияз, тұз салады, 4-5 есе көп су қосып, араластырады.

Мөлдір сорпаларды ұсыну және олардың қасына гарнир даярлау.

Мөлдір сорпаларды бульон тостағаншада, тәрелкеде немесе сорпа тегенесінде ұсынады.

Тостағанға бульон құяды, оны табақшаға немесе тәрелкеге қояды, бөлек бәліш тәрелкесінде гарнир ұсынады. Ұсыну кезінде алдымен тәрелкеге гарнир салып, кейіннен гарнир, содан кейін бульон құяды.

Бульонды ұсыну нормасы 1 порция үшін 300 немесе 400 г. Гарнирлерді көкөністерден, жармалардан, макарон аспаздық бұйымдарынан, жұмыртқа, ет, балық және т.б. даярлайды.

Жұмыртқамен бульон. «Қаптағы» жұмыртқаларды пісіреді, қабығын аршып, 50... 60 °С температурадағы бульонның ішінде ұсынуға дейін сақтайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық тостағанға жұмыртқа салып, үстінен бульон құяды.

Қуырылған нан және ірімшік қосылған бульон. Бидай наны батонының қабығын кесіп алады, қалыңдығы 0,5.0,6 см тілімдерге бөледі, қаңылтыр табаға салады, ұнтақталған ірімшік себеді, бетіне еріген сары май немесе маргарин себелейді және қуыру шкафында қуырылған қызыл түсті қабықша пайда болғанша қуырып алады.

Ұсыну кезінде бульон тостағанына мөлдір бульон құяды, бөлек бәліш тәрелкесінде 3-4 қуырылған нан қосып береді.

Бәліш пен бульон. Ашытқы қамыр немесе қабаттама қамырдан пеште піскен, ет және қырыққабат фарш бар бәліштер даярланады.

Ұсыну кезінде бульондық тостағанға мөлдір бульон құяды; бәліш тәрелкесінде бәліш қосып береді.

Тұшпара қосылған бульон. Сиыр және шошқа етін кесектерге бөледі, 2 - 3 рет ет тартқыштан өткізіп, майда етіп шабылған түйінді пияз, су, тұз, ұнтақталған бұрыш, қант салады және жақсылап араластырады.

Тұшпараға арналған қамырды дәл үй кеспесінің қамырындай даярлайды. Қамырды қалыңдығы 1,5-2 мм ұзын кесінді түрінде жаяды. Шеттерінен 3..4 см қалдырып, ортасына салмағы 7.8 г фарш дөңгелекшелерін салады, әр қасысы бір бірінен 3.4 см арақашықтықта болуы тиіс.

Қамырдың шеттерін және фарш аралығындағы бөліктерді жұмыртқа жағып өңдейді, содан соң қамырдың шеттерін көтеріп, олармен фарштың бетін жабады, әрбір дөңгелешенің айналасын арнайы құрылғының немесе пішіндеуші ыдыстың көмегімен басып, тұшпараларды кесіп алады. Пішінделген тұшпараларды ұн себілген жайманың бетіне салады және сақтап, тоңазыту үшін тоңазытқышқа салады.

Тұздалған қайнап тұрған суға тұшпараларды салып, дайын болғанға дейін пісіреді. Тұшпаралар судың бетіне қалқып шыққан кезде, оларды ожаудың көмегімен шығарып алады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе сорпа тостағанына тұшпараларды салады, және үстінен ыстық мөлдір бульон құяды.

Фрикаделькалар қосылған бульон. Даярланған фрикаделькаларды бір қатармен сотейникке салады, кішкене бульон құйып бұқтырады. Дайын фрикаделькаларды ақуыз ұйындыларынан тазарту үшін ыстық бульонмен немесе сумен жуады, бульонның ішінде мармитте сақтайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық тегенеге фрикаделька салып, бетінен бульон құяды.

Расстегай және кулебяка самсаларымен уха. Расстегайлар мен кулебяканы балықпен немесе балық қалдықтарымен, күріш және балық қосып даярлайды.

Ұсыну кезінде бульон тостағанына мөлдір балық бульонын құяды(уха); бөлек бәліш тәрелкесінде расстегай мен кулебяканы ұсынады, табақшада - ұсақталған ақжелкек пен аскөкті және бір тілім тазаланған лимон ұсынады.

ТӘТТІ СОРПАЛАР

Тәтті сорпалар даярлау үшін балғын, консервіленген және кептірілген жидектер мен жемістер пайдаланылады, сонымен қатар тағамдық өнеркәсіпте шығарылатын жеміс-жидек шырындарын, езбелерін, экстрактілерін пайдалнады. Мұндай сорпалардың сұйық негіздемесі жеміс-жидек қайнтапасы болып табылады. Жидектерді бүтіндей салады, ал жемістерді кесектерге бөліп кеседі (төртбұрыштармен, тілімдермен), ірі кептірілген жемістерді бірнеше бөліктерге бөліп кеседі. Зақымдылған және мыжылған жеміс-жидектерді езіп, езбе түрінде енгізеді. Сорпаға апельсин мен мандаринді шикі күйде салады.

Қажетті консистенцияға жеткізу үшін сорпаға сұйықтық қосылған крахмал салады, ал дәмнің жақсарту және ароматизациялау үшін лимон қышқылын, лимон және апельсин цедрасын, даршын, қалампыр салады.

Тәтті сорпалар салқын күйде ұсынады, бірақ ысытылған күйде де ұсынуға болады. Компот немесе нәрсуларға қарағанда сорпалардың дәмі ащылау және сұйық негіздемесінің консистенциясы қоюлау болып келеді.

Сорпаларды гарнирмен, қаймақ және кілегеймен бірге ұсынады. Гарнир ретінде келесі азық-түліктерді пайдаланады: піскен күріш, саго, майда макарон аспаздық бұйымдары (сорпа құймасы), үзбе кеспелер, жидектер қосылған қайнақшалар, күріш және ұнтақ жармасынан жасалған пудинг, төртбұрышты етіп туралатын көмештер (1...1,5 см), жүгерә және бидай қауыздары және жүгері таяқшалары, қаймақ немесе кілегейді тәрелкеге салады немесе бөлек тұздық салатын ыдыста ұсынады. Бөлек бәліш тәрелкесінде кепкен бисквит, кекс, кебу піспенан ұсынуға болады. Мұндай сорпаларды таңғы асқа немесе кешкі асқа береді, бірінші сұйық тағам ретінде пайдалануға болады.

Балғын жемістерден жасалған сорпа. Алмалар мен алмұрттарды іріктейді, жуады, қабығынан тазартады және ұрықтық ұяларын жояды, тілімдер, бөліктер немесе төртбұрыштар пішінді етіп кеседі. Тазаланған қабықтардан қайнатпа жасайды. Сүзілген қайнап тұрған қайнатпаға кесілген алмалар мен алмұрттарды салады, содан кейін қант, даршын салып, 3.5 минут қайнатады. Содан соң мұздай су құйылған картоп крахмалын құяды және қайнауға дейін жеткізеді. Егер сорпаның қышқылдығы жеткіліксіз болса, лимон қышқылын қосады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге гарнир салады, үстінен сорпа құяды, қаймақ пен кілегей салады.

Жемістердің жартысын езуге болады. Езбе- сорпасына жемістердің барлығын еседі. Ол кезде езбені қайнатпамен сұйылтады, қайнауға дейін жеткізеді, ішіне су қосылған крахмал салады да, қоюланып кеткенге дейін пісіреді. Сорпаны тек жемістің бір түрінен ғана емес, алма, алмұрт, алхоры жемістерінің қоспасынан да даярлайды.

Кептірілген жемістер қоспасынан жасалған сорпа. Кептірілген жеміс-жидектер (алма, алмұрт, қараөрік, өрік, кептірілген өрік, мейіз және т.б.) 160, қант 100, картоп крахмалы 20, су 900. Шығуы: 1000.

Кептірілген жемістерді елеп-екшейді, іріктейді, түрлеріне қарай сұрыптайды, жуады, алма мен алмұрттың ірі даналарын бірнеше бөлікке бөледі. Ыдысқа аламалар мен алмұрттарды салады, үстінен су құяды және 15.20 минут пісіреді, содан соң қалған жемістерді де, қантты салады және дайын болғанға дейін пісіреді, су қосылған картоп крахмалын салып, қайнатады. Сорпаға лимон қышқылын енгізуге болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге гарнир салады, сорпаны құяды, қаймақ пен кілегей салады.

САЛҚЫН СОРПАЛАР

Мұндай сорпаларды арнай мұздай цехте даярлайды, ол үшін арнайы бөлінген қолданылуына сәйкес маркерленуі бар ыдыстар, құрылғылар мен тақтайлар пайдаланылады. Үдеріс кезінде азық-түліктермен жұмыс жасау, сорпа даярлау және сақтау санитарлық талаптарын қатаң сақтайды. Дайын сорпаларды тоңазытықышта сақтайды.

Тәрелкеге ұсыну кезінде ішуге болатын мұз кесектерін салуға немесе бөлек табақшада беруге болады. Салқын сорпалардың дәмі мен иісі өте жағымды салқындатқыш келеді.

Салқын сорпаларды даярлау үшін қоғамдық тамақтану мекемелеріне көбіне дайынқвас келіп түседі, алайда оны тамақтану өнеркәсіптерімен шығарылатын қарабдай кептірілген наны мен концентраттардан даярлауға болады.

Етті көк сорпа. Сиыр еті 219, нан қвасы 700, көк пияз 75, балғын қияр 150, қаймақ 10, жқмыртқа 1 дана, қант 10 дана, дайын қыша 4, қаймақ 30. Шығуы: 1000.

Көк сорпаны қватың негізінде, сонымен қатар қатық, айран, қышқыл сүт, іріткі сарысу негізінде де даярлайды. Көк сорпаны даярлау үдерісін үш сатыға бөліп қарастыруға болады: азық-түліктерді даярлау, қвас қосу және ұсыну.

1. А з ы қ-т ү л і к т е р д і д а я р л а у. Көк пиязды майдалап ұсақтайды, пияздың бір бөлігін шырыны шыққанша тұз қосып езеді. Алғын қиярды қатты әрі ащы қабығынан тазартады, ірі дәндерін жояды, қабығы жұқа қиярды

тазалайды. Өңделген қиярларды майда төртбұрышты немесе таяқша пішінді етіп турайды. Жұмыртқаларды пісіреді, тазалайды, сарысын ағынан ажыратады. Сарысын елегіштен өткізеді, ағын майдатөртбұрышты етіп турайды. Етті пісіріп, суытады, майда төртбұрышты немесе таяқша етіп турайды. Нан қвасын сүзгіден өткізеді. Аскөкті майдалап ұсақтайды. Даярланған азық-түліктреді ұсынуға дейін тоңазытқыштың ішінде сақтайды.

2. **К в а с т ы қ о с у.** Піскен жұмыртқаның сарыларын дайын қышамен, тұзбен, қантпен және қаймақтың бір бөлігімен қосып езеді, тұзбен езілген көк пиязбен қосады, жайлап араластырып отырып нан қвасымен араластырады және тоңазытқышқа салып қояды. Құйылған қвас көк сорпаға жақсы дәм беріп тұрады.

3. **Ұ с ы н у.** Тәрелкеге кесілген етті, жұмыртқаның ағын, қияр, пияз салады, даярланған қвасты құяды, қаймақ салады және аскөкпен себелейді. Егер көк сорпаны көп мөлшерде даярайтын болса, онда кесілген азық-түліктерді (ет пен жұмыртқаның ағы) даярланған қвасқа салады және араластырады, ал ет пен ақуыздарды ұсынатын кезде тәрелкеге салады.

Ет көк сорпасын алдын ала пісірілген және майда төртбұрышты етіп туралған картоппен даярлайды. Балғын қиярды тұздалған қиярмен және шалғаммен алмастыруға жол беріледі.

Жинақталған ет көк сорпасы. Оны дәл ет көк сорпсын даярлағандай жасайды. Спыр етінен басқа оның дарлануы үшін сан еті, қой еті, тіл және т.б. пайдаланылады.

Көкөніс көк сорпасы. Нан қвасы 650, картоп 137, сәбіз 50, көк пияз 75, шалғам 63, балғын қиярлар 163, қаймақ 20, жұмыртқа 1 дана, қант 10, қыша 4. Шығуы: 1000.

Картопты жақсылап жуады, қабығымен бірге пісіреді, суытады және тазалайды, сәбізді қабығынан тазартады және пісіреді, картоп, сәбіз және шалғамды майда төртбұрышты немесе қысқа таяқша пішінді етіп турайды. Жоғарыда аталған көкөністерден басқа, бұл көк сорпаға піскен шомыр, гүлді қырыққабат пайдалануға да болады. Көк сорпаны ет көк сорпасын даярлау қағидаларына сәйкес даярлайды.

Айранға даярланған етті көк сорпа. Айранды қайнаған мұздай сумен 1:1 қатынаста араластырады, тұз бен қант қосады және тоңазытқышта сақтайды. Піскен ет, картоп пен жұмыртқаны, балғын қиярды таяқша немесе мацда төртбұрышты етіп турайды, көк пиязды майдалап ұсақтайды.

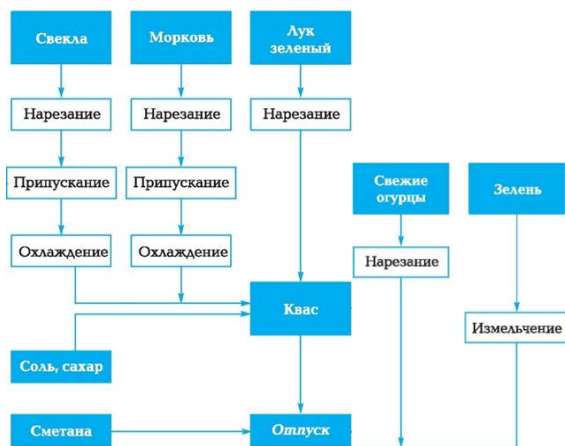
Ұсыну кезінде тәрелкеге кесілген азық-түліктерді салады, салқындатылған сұйық негіздемесін салады және бетіне аскөкті себеді.

Салқын борщ. Қызылша 250, көк пияз 63, балғын қияр 125, жұмыртқа 1 дана, қант 10, 3%-дық сірке суы 16, су 800, қаймақ 80. Шығуы: 1000.

Тазаланған қызылшаны таяқшалап майда етіп ұсақтайды және сірке суын қосып дайын болғанға дейін бұқтырады. Таяқшалап туралған сәбізді бөлек бұқтырады, содан кейін қызылшамен қосып, үстінен ыстық су құяды, тұз, қант салып, қайнауға дейін жеткізеді және суытады, көк пиязды ұсақтайды, балғын қиярды тақяша түрінде турайдды. Туралған көкністерді борщқа салады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге піскен жұмыртқа салады, борщты құяды, қаймақ салып, аскөкпен себелейді. Борщыт сәбіз қоспай, етпен немесе балықпен даярауға болады. Піскен ет пен балықты тәрелкеге ұсыну кезінде салады.

Қызылша сорпасы. Қызылшаны майда төртбұрышты немесе таяқша түрінде турайдды, сірке суын қосып, бұқтырады. Жас қызылшаны сабағымен бірге қолданады, оны турайдды және бөлек пісіріп алады. Майда төртбұрышты етіп немесе таяқша түрінде туралған сәбізді бұқтырады. Бұқытырылған және пісірілген көкөністерді суытады. Көк пиязды ұсақтайды. Балғын қиярды төртбұрышты немесе таяқша етіп турайдды. Даряланған көкністерді бір-бірімен қосады, бетінен қвас құяды тұз, қант салады. (сур. 6.7).



Сур. 6.7 Қызылша сорпасын даярлаудың технологиялық сызбасы.

Ұсыну кезінде тәрелкеге піскен жұмыртқаның жартысын салады, үстіне қызылша сорпасын құяды, қацмақ салады, үстінен аскөк салады. Қызылша сорпасын даярлау кезінде квастың бір бөлігін қызылша қайнатпасымен алмастыруға болады.

Жұмыртқа қосылған көк щи. Саумалдық пен қымыздықты бөлек – бөлек бұқтырады, еседі және қосады. Ыстық су қосады, тұз, қант салады, қайнауға дейін жеткізеді және суытады. Егер щиді қымыздықсыз даярлайтын болса, онда лимон қышқылын қосады. Піскен картопты төртбұрышты етіп турайды, еседі және щиге қосады, балғын қиярды майда төртбұрышты етіп турайды, піскен жұмыртқаны екі жартыға немесе бөліктерге бөліп кеседі.

Ұсыну кезінде тәрелкеге қияр, жұмыртқа салады, щи құяды, қаймақ пен аскөк салады.

СОРПАЛАРДЫҢ САПАСЫНА ЖӘНЕ САҚТАЛУ МЕРЗІМІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Боцтар. Борщтың барлық түрлерінде қызылша, қырыққабат және тамырсабақтылар өзінің пішінін сақатуы керек. Қырыққабатты кесудің пішіні – тачқша немесе шашка, барлық басқа көкөністердің кесілу пішіні қырыққабаттың кесілу пішініне сәйкес келу керек. Консистенциясы – жұмсақ, тым қатты пісірлмеген. Түсі – таңқурайлы- қызыл түсті болу керек. Дәмі – қышқылтым – тәтті, шикі қызылшаның дәмі болмауы керек.

Щи. Қырыққабат пен тамырсабақтылар кесілген пішінін сақтауы қажет, бетінд сарықзыл түсіт жылтырақтар болуы тиіс. Бульон түссіз және ашық қоңыр түсті болуы керек. Балғын қырыққабаттан даярланған щидің дәмі – аздап тәттілеу, пасерленген көкністердің тәтті иісі бар, қатты тұздалған емес, буланған қырыққабат иісінсіз болуы керек. Ашытылған қырыққабатпен даярланған щидің дәмі – ащы-тәтті, пассерленген көкөністердің, томаттың дәмі бар, бірақ бірден көзге түсетін ашылық дәмсіз болуы тиіс. Тамырсабақтылар мен пияздың консистенциясы – жұмсақ, қырыққабаттікі – кішкене қытырлақтау болуы керек.

Көк щилер. Езілген көктерден даярланған щи қатты пісіп кеткен ұн үйінділерінсіз біркелкі массалы болуы керек, бетінде май жылтырықтары болуы керек. Консистенциясы – езбетәріздес, кішкене жабысқақтау, картоп негізінен піскен болады. Дәмі – құрамындағы қымыздық есебінен қышқылдылығы төмен, саумалдық және пассерленген пияз иісі болуы керек. Түсі – жабық жасыл түстен зәйтүн түстіге дейін.

Тұздықты көже. Тұздықты көженің барлық түрлерінде көкөністер кесілген пішінін сақтауы керек, бетінде қызыл-сары, сары түсті немесе түсі май жылтырлары болады. Ленинградтық тұздықты көжеге салынған жара міндетті түрде жақсылап піскен болуы керек. Дәмі – қияр тұздығының дәмі ащы, қатты тұздалмаған. Бульон – түсі жоқ немесе аздап бұлыңғыр. Көкөністердің консистенциясы – жұмсақ, ал қияр - аздап қытырлақ.

Еттен жасалған құрама тұздықты көже. Азық-түліктер тілім пішінінде туралған, пияз ұсақталған. Ет өнімдері, пияз бен қияр кесілген пішінін сақтау қажет, бетінде қызыл сары түсті май жылтыршалары болуы тиіс. Лимон дөңгелекшесі қабықшасыз болуы керек. Дәмі – өткір, кеуелдің, пассерленген пияз, қияр иісімен. Бульонның түсі – бұлыңғыр(томат пен қаймақ үшін). Ет өнімдерінің консистенциясы – жұмсақ, қияр – аздап қытырлақ.

Көкөніс сорпалары. Тамырсабақытлар, қырыққабаттар, картоп, үрмебұршақ бұршаққындары, кесілген пішінін сақтау қажет. Дәмі – қатты тұзды емес, иісі балғын көкөністер мен аскөктердің иісі. Тамырсабақытлар, қырыққабаттар, картоп, үрмебұршақтардың консистенциясы – жұмсақ. Бетіндегі майдың түсі – ашық қызыл-сары.

Жармалардан даярланған сорпалар. Жармалар жақсы ісіген, бірақ тым қатты пісіп кетпеген болуы керек; тамырсабақытлар мен пияз кесілген пішінін сақтауы керек; бетінде – май жылтыры болуы керек. Дәмі – қатты ащы емес, аздап тұзды, пассерленген көкөністердің иісі болуы керек. Бульон мөлдір. Тамырсабақытлар мен жарманың консистенциясы – жұмсақ.

Макаронаспаздық бұйымдары қосылған сорпалар. Макарон аспаздық бұйымдары, тамырсабақтылап мен пияз өз пішіндерін жақсы сақтау керек. Сорпа даярланған тамырсабақытлар мен бульонның дәмі – қышқыл болмауы тиіс. Бульон мөлдір, аздап бұлыңғыр болуы да мүмкін. Тауық еті немесе ет бульонының түсі – кәріптас түсті немесе сары; саңырауқұлақ бултонының түсі – ашық қоңыр түсті. Тамырсабақытлар мен макарон аспаздық бұйымдарының консистенциясы – жұмсақ.

Езбе-сорпа. Қатты піскен ұн үйінділерінсіз, езілмеген өнімдердің кесектерінсіз және сыртқы қабықшаларынсыз біртекті масса болады. Консистенциясы – серпінді, қою кілегей іспеттес болады. Түсі – ақ немесе даярланған азық-түліктің түсіне сәйкес болады. Дәмі – өте жұмсақ, қатты тұздалмаған.

Мөлдір сорпалар. Бульоны мөлдір. Ет бульонының түсі – қоңыр бояуы бар сары түс; тауық еті бульоны – алтын сары; балықтікі – ашық кәріптас түсті немесе аздап жасыл бояуы бар түсті; Дәмі – аздап тұздалған, өзі даярланған өнімнің қатты иісі шығып тұрады. Бетінде май жылтырлары болмауы керек.

Гарнирдің құрамына кіретін азық-түліктердің пішіні толық сақталу керек. Консистенциясы – жұмсақ. Көкөністердің түсі – табиғи.

Сүттен жасалған сорпалар. Сорпаны даярлаған өнімдердің консистенциясы – жұмсақ және кесілген кездегі пішіндері сақталу керек. Түсі – ақ. Дәмі - тәттілеу келген, өте аз тұздалған, күйген сүттің дәмі мен иісі болмауы тиіс.

Көк сорпалар. Ет пен көкністер майда төртбұрышты немесе таяқша түрінде туралады, пияз ұсақталады. Түсі – ашық қоңыр түсті, бұлыңғыр(қаймақ пен жұмыртқа сарысынан). Дәмі – ащылау, кішкене қышқылтым, балғын қияр, аскөк және пияз иісімен болады. Піскен азық-түліктердің консистенциясы – жұмсақ, балғын қиярлардыңкі – қытырлақ.

Қызылша сорпасы. Қызылша мен қияр майда бөртбұрышты немесе таяқша түрінде кесілген. Дәмі – қатты тұзды емес, қышқылтым-тәтті, қияр мен аскөк иісі бар, кішкене қызылша дәмі байқалып тұрады. Түсі – қою қызыл, қаймақпен араластырған кезде ақ-алқзыл. Қызылшаның консистенциясы – жұмсақ, қиярдыңкі – қытырлақ.

Тәтті сорпалар. Сұйық бөлігі біркелкі, ішінде піскен крахмал үйінділері болмайды. Жармалар мен макарон аспаздық бұйымдары жұмсақ, бірақ өз пішінін сақтаған; жидектер немесе жемістер – пісіп езіліп кетпеген. Дәмі – қышқылтым – тәтті.

Сорпалардың сапасы көп жағдайда оларды сақтау әдісіне байланысты. Ұзық сақтау кезінде дәмі мен сыртқы келбеті бұзылады, дәрумендік белсенділігі төмендейді, сондықтан дайын сорпаларжы 2 сағаттан артық сақтамайды. Қайнап суы тартылып қалу, қатты пісіп кету және күюдің алдын алу үшін оларды мармитте(водяная баня) сақтайды. Лъезон қосылған сорпаны 60...65°C температурада сақтайды.

Сорпалармен бірге ұсынылатын ет және балық өнімдерін бульонның ішінде мармитте сақтайды. Ыстық сорпаларды ұсынуға арналған ыдыстарды 40 °С – қа дейін жылытады.

Салқын сорпалар мен оларға даярланған азық-түліктер тоңазытқыштың ішінде сақталады.Салқын сорпаларды ұсынуға арналған ыдыстарды 12 °С температураға дейін салқындатады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ ¹

1. Тамактануда сорпалардың маңызы қандай?
2. Сорпаларды қалай классификациялайды?
3. Ет және балық бульондарын қалай даярлайды?
4. Құйылмалы сорпаларды даярлаудың басты ережелерін атаңыз.

5. Асқатықтау сорпаларының тобына кіретін сорпалардың тізімі.
6. 6.2 кестеде «х» белгісімен борщқа кіретін азық-түліктерді белгілеңіз.

Кесте 6.2. Әр түрлі борщ түрлерінде азық-түліктердің пайдаланылуы.

Азық-түліктің атауы	Борщ	Украин борщы	Мәскеу борщы	Сібірлік борщы	Картоп және қырыққабат борщы
Сиыр еті					
Май					
Қырыққабат					
Картоп					
Түйінді пияз					
Сәбіз					
Бидай ұны					
Сан еті					
Тәтті бұрыш					
Ақжелкек(тамыры)					
Қант					
Қызылша					
Қақталған шошқа өнімдері					
Шұжықшалар					
Қызанақ езбесі					
Сірке суы					
Үрмебұршақ					

Фрикаделькалар					
Сарымсақ					

7. Балғын қырыққабаттан жасалатын щидің даярлану сызбасын жасаңыз.
8. Щи даярлау үшін ашытылған қырыққабатты қалай өңдейді.
9. Қышқылтым көжеге өнімдерді салу ретін 6.3 кестесінде сандармен көрсетіңіз.
10. Үй кеспесі қосылған көжені қалай даярлауға болады?
11. Күріш жармасы қосылған сүтті сорпаны даярлау сызбасын жасаңыз.
12. Бульонды ағарту үдерісі қалай іске асады?
13. Мөлдір бульондарды ұсыну кезінде бірге берілетін гарнирлерді атаңыз.
14. Езбе-сорпаларды даярлаудағы жалпы ерекшелгі қандай?
15. Езбе-сорпалардың негіздемесі қандай?
16. Көк сорпаны даярлау қандай құрамдас деңгейлерден тұрады?
17. Көк сорпа қвасын қалай қосады?
18. Қызылша сорпасы салқын боцтан несімен ерекшеленеді?
19. Мұздай және ыстық сорпалар қандай температурада беріледі?
20. Кептірілген жемістерден тәтті сорпаны қалай пісіруге болады.

Кесте 6.3. Тұз көжедегі өнімдерді бетбелгілеудің кезектілігі

Өнімнің атауы	Тұз көже	
	«Үй жағдайындағы»	«Ленинградтық »
Балғын қырыққабат		
Картоп		
Перлов жармасы		
Пассерленген пияз		
Пассерленген сәбіз		
Бөктірілген тұзды қияр		
Пассерленген ақжелкен		

Тұз, дәмдеуіштер		
Томат шоресі		

7 тарау

ТҰЗДЫҚТАР

ТҰЗДЫҚТАР ЖАЙЛЫ ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТ

Тұздықтар – бұл ароматикалық дәмдік дәмдеуіштер, олар тағамға қосымша дәм беріп тұрады. Олар азық-түліктің дәмін қаттырақ немесе жайырақ етуі мүмкін.

Дәмдеуіштер орыс халық асүйіне тән емес, олар ХІХ ғасырда батыс еуропалық тамақтану мәдениетінен келген деген пікір бар.

Бірақ орыс аспаздығында байырдан қатықтар, және одан да бұрын «қайнатпалар» жасайтын болған, оларды тұздық не болмаса, сұйық гарнир деп атайтын болған.

Тұздықтар көптеген тағамдардың құрамдас бөлігі болып табылады. Олар тағамның дәмдік және әдемілік қасиеттерін жақсартатын дәмдеуіш, ароматикалық, бояуыш заттардан тұрады, жартылай сұйық консистенциясымен ерекшеленеді. Олар тағамды даярлау үдерісі кезінде пайдаланылады және дайын тағаммен бірге де ұсынылады.

Тұздықтар көптеген ыстық және салқын тағамдарды толықтырып тұрады, оларға шырынды консистенция береді.

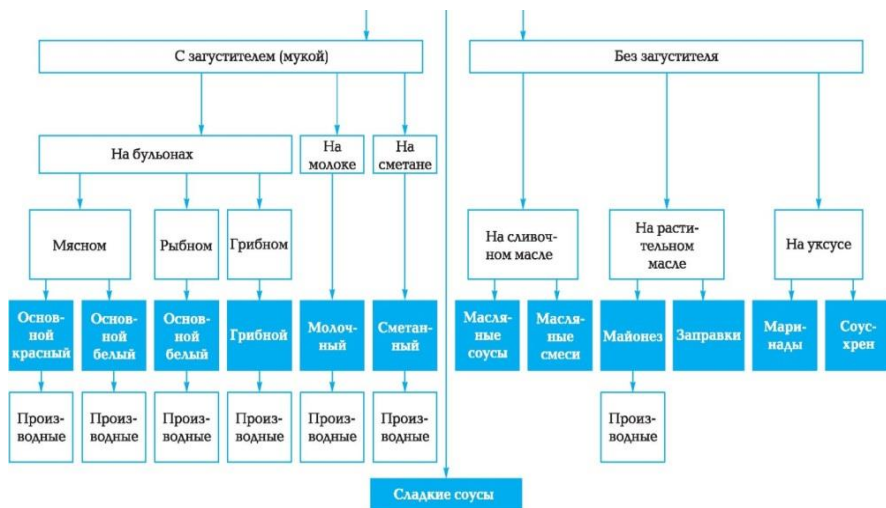
Тұздықтардың ішінде болатын ароматикалық заттар, дәмдеуіштер, адамның асқорыту сөлдерінің бөлінуін жақсартады, сонысымен адамның тәбетін ашып, тағамның жақсы игерілуіне септігін тигізеді.

Құрамында қаймақ, сары май, жұмыртқа бар тұздықтар тағамның құндылығын арттырады.

Әр түрлі тұздықтарды пайдалана отырып, бір ғана азық-түлік түрінен дәмі мен түрі алуан түрлі кең ауқымды тағам түрлерін даярлауға болады.

Тағамға тұздықты таңдау кезінде оның түсі мен дәмі негізгі тағамдағы азық-түліктеріне сәйкес келуін бақылау қажет.

Тұздықтарды даярлау үшін сыйымдылығы аз плитаүстілік қазандар, арнайы стационарлық қазандар, сонымен қатар тұздықтардың астын күюін алдын алу үшін кәстрөлдер мен асты қалың сотейниктер пайдаланылады.



7.1 сур. Тұздықтардың классификациясы.

Сонымен қатар, қаңылтыр табалар, араластырғаштар, елек-сүзгілер, құйғыш қасықтар және тағы да басқа құрылғылар пайдаланылады. Кейбір тұздық түрлері даярлау үдерісі кезінде ұзақ әрі жақсылап шайқауды қажет етеді, сондықтан цехте (ыстық немесе тұздық цехі) шайқағыш машина міндетті түрде болуы керек.

Егер тұздықты тағамға бөлек беретін болса, онда оны арнайы тұздық ыдысына құяды, тәрелкеге тағамның қасына жайғастырады.

Тұздықты тағаммен бірге ұсынуға болады. 1 порция тағамға 50,75 немесе 10 г тұздық, кейде 25г пайдаланады.

Тұздықтардың классификациясы. Тұздықтардың түрі өте көп, оларды келесідей топтарға бөледі(сур. 7.1):

1) **ұсыну температурасы бойынша** –ыстық және мұздай. Ыстық тұздықтарды ыстық тағамдарға пайдаланады. Ал мұздайларды – мұздай және ыстық

тағамдарға. Ыстық тұздықтардың температурасы 65...70°C, мұздай тұздықтардың температурасы— 10...12°C;

2) түсіне қарай— қызыл және ақ.

3) Сұйық негіздемесі бойынша:бульон тұздықтары— ет,балық;қайнатпа тұздықтары - саңырауқұлақтардан; сүттен, қаймақтан, сары май, өсімдік майынан, сірке суынан жасалған, тәтті тұздықтар. Диеталық тамақтану кезінде тұздықтарды көкөніс және жарма қайнатпаларынан, судан жасайды;

4) Консистенциясы бойынша — сұйық, орташа, қою. Сұйық тұздықтарды тағамдырдың бетіне құюға және бұқтыруға пайдаланады; орташаларды –пешке пісіруге, бұқтылырған тағамдарға қосуға пайдаланады, фаршқа қосады; қоюларын – фарштауға пайдаланады.

5) Даярлану технологиясына қарай негізгі және туынды деп бөлінеді. Туынды тұздықтарды ішіне негізгі тұздықтарды салу арқылы, әр түрлі азық-түліктермен даярлайды. (толтырғыштары)

Негізгі соус пен толтырғышты қосу кезінде туынды тұздық пайда болады. Сонымен қатар, барлық тұздықтарды екі топқа бөледі: қоюландыратын заты бар тұздықтар (ұнмен) және қоюландыратын заты жоқ (ұнсыз). Ұн қосылған тұздықты ыстық күйде даярлайды.

7.2 ҰН ПАССЕРОВКАЛАРЫН ЖӘНЕ БУЛЬОНДАРДЫ ДАЯРЛАУ

Ыстық суустарды көбіне ұн қосып жасайды. Оны пассерленген күйде тұздық біркелкі, серпінді және үйінділерсіз болуы үшін пайдаланады. Пассерлеу кезінде ұнның өсімдік ақуыздары өзгереді, ісу қабілетінен арылады, денатурлайды немесе өз табиғатын жоғалтады, қанттары карамельденеді, крахмал декстриналарға айналады, дәмі мен иісі жақсарайды.

Бульон, қаймақ, сүт негізінде жасалатын тұздықтарды қоюландыру үшін өзгерген жүгері крахмалын пайдалануға болады, ол өз қасиеттерінің өзгеруі- ісу қабілетінің төмендеуінің нәтижесінде тұздықтарға шілі жабысқақ емес консистенция беріп тұрады.

Ұн пассеровкалары. Тұздықтарды даярлау үшін 1 сортты бидай ұнын алдын ала пассерлеп алып пайдаланады. Пассерленген ұн жабысқақ келмейді, сондықтан тұздықтардың консистенциясы жабысқақ болмайды.

Дайындау тәсіліне қарай ұн пассеровкаларын кебу және майлы деп бөледі, түсіне қарай – қызыл және ақ деп бөледі. Қызыл және ақ пассеровкаларды маймен немесе майсыз жасайды.

Кебу пассеровка. Електен өткізген бидай ұнын жұқа қабатпен қаңылтыр табаға немесе табаға себеді(более 2,5 см артық емес) және шанышқымен араластырып тұрып қуыру шкафында немесе плитаның бетінде 150 градуста қыздырады. Пассерленген ұн оңай шашылады, және жанған жаңғақ иісіндей иіс шығарады.

Қызыл пассеровка үшін ұнды 150 °С температурада түсі ашық қоңыр болғанға дейін пассерлейді, ақ пассеровка үшін 120 °С температурада – ашық ақсары түске дейін пассерлейді, содан соң 50 °С температураға дейін суытады. Қызыл пассеровка қызыл тұздықтарды даярлау үшін пайдаланылады.

Майлы пассеровка. Ұн мен сұйықтықты қосу оңай болу үшін түбі қалың ыдыстың (сотейник немесе кәстрөл) ішінде даярлайды. Ақ пассеровка үшін сары май, қызыл үшін – аспаздық майлар пайдаланылады.

Ыдысқа май салады, ерітеді, ұнды салады және плитада 120... 130 °С температурада ағаш шанышқымен араластыра отырып шашпалы консистенция мен ашық ақсары түске боялғанға дейін пассерлейді. Ақ майлы пассеровканы ақ тұздықтар мен олардың өнімдерін, сүт және қаймақ тұздықтарын даярлауға пайдаланады.

Салқын пассеровка. Жылытусыз дайындалатын пассеровканы мұздай пассеровка деп атайды. Тұздықтарды тез даярлау үшін 20.50%(сары май массасынан) ұн алады, сары май кесектерімен біркелкі май ұйындысындай масса пайда болғанға дейін араластырады. Пассеровканы аз мөлшерде даярлайды(әр порцияға).

Бульондар. Тұздықтардың сұйық негіздемесі – ол бульондар. Ет және сүйек бульондарының екі түрін пісіреді. Ақ бульонды тағамдық сүйектерден ет өнімдерін қосып немесе қоспай даярлайды және ақ соустар үшін пайдаланады(1 кг сүйекке 1,5 л су алады).Қоңыр бульонды қоңыр түске дейін қуырылған сүйектерден жасайды және қызыл тұздықтар жасауға пайдаланады. Балық бульонын балықтың тағамдық қалдықтарынан жасайды. (1 кг балық қалдықтарына 2,5 л су). Тұздықтарды даярлау үшін де етті, құс пен балықты пісіру және бұқтыру кезінде алынған бульондар пайдаланылады.

Қоңыр бульон. Өңделген сүйектерді қаңылтыр табада 1...1,5 сағат 160.170 °С температурада қуыру шкафында алтын қабықшасы пайда болғанша қуырып алады. Қуырылған сүйектерді қазанға салады, үстінен су құяды, жай отта 5..10 сағат пісіреді. Пісіру үдерісінде бетіндегі көбігі мен майын алады. Пісуіне 1 сағат қалғанда сәбіз, пияз, ақжелкен пен балдыркөк тамырларын

салады, ал оларды алдын ала өзін немесе сүйектермен қосып, қуырып алу керек. Экстракттілік заттардың көбеюі, дәмі мен иісі жақсару үшін ет өнімдерін қуыру кезінде алынған ет шырынын қосуға болады. Дайын бульонды сүзгіден өткізеді.

Концентратталған қоңыр бульон алу үшін (*фюме*) пісірілген бульонды оның көлемінің $\frac{1}{5}$ бөлігі қалғанша булайды. Салқын күйде фюме қоңыр түсті сілікпетәріздес масса болып табылады. Фюменің бетіне ерітілген шошқаның құйрық майын салып, тоңазытқышта 0.6°C температурада 2..3 тәулік сақтайды. Егер фюме концентратына 5-10 есе көп су құйса, қызыл тұздықтарды даярлауға арналған қоңыр бульон шығады.

Ет шырыны. Ет немесе құс етінің кесектерін қуырады, арасында су құйып тұрады. Қуырудан кейін қалған сорпаны булайды, майын төгіп тастайды, су немесе бульон құяды, қайнауға дейін жеткізеді де, сүзгіден өткізіп алады. Қызыл соустарға қосуға және қуырылған ет тағамдарының бетіне құюға пайдаланылады.

ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН ҚЫЗЫЛ ТҰЗДЫҚТАР

Қызыл тұздықтардың негізі – ол қоңыр бульоны және қызыл ұн пассеровкасы болып табылады. Негізгі қызыл тұздық пен содан жасалатын туынды тұздықтарды даярлайды.

Негізгі қызыл тұздық. Қоңыр бульон 1000, жануар майы, ерітілген тағамдық және аспаздық май 25, бидай ұны 50, қызанақ езбесі 150, сәбіз 100, түйінді пияз 36, ақжелкек (тамыры) 20, қант 20; Шығуы: 1 000.

Қызыл тұздықты даярлау үдерісі қоңыр бульонды даярлау, көкөністерді қызанақ езбесінде пассерлеу, дайын құрылымдарды қосу, тұздықты араластырып, сүзу үрдістерінен құралады.

Қоңыр бульонды қуырылған сүйектерден жасайды, сүзгіден өткізеді бульонның $\frac{1}{4}$ бөлігін төгіп тастап, суытады. Кебу қызыл пассеровка жасайды, оны $40... 50^{\circ}\text{C}$ температураға дейін суытады да, салқын бульонмен біркелкі масса шыққанға дейін қосады, сүзгіден өткізеді.

Сәбіз, пияз, ақжелкекті майдалап турайды, 5.10 минут пассерлейді, қызанақ езбесіне салып, қайтара пассерлейді.

Қалған ^{3/4} қоңыр бульон бөлігін қайнауға дейін жеткізеді, дайындалған пассеровканың ішіне енгізеді, қайнауға дейін жеткізеді, қызанақ езбесімен пассерленген көкөністерді салады және 1 сағаттың көлемінде жай отта қайнатады. Пісіру үдерісінің аяғына 10 минут қалған кезде тұздыққа тұз, қант, дәмдеуіштер салады. Дәмін жақсарту үшін бульон кубигін, натрий глютаматын немесе ет шырынын салуға болады. Содан кейін тұздықты елеккіштен сүзіп алып, піскен көкөністерді езеді және стерилизациялап, тұздықтың сақталу мерзімін ұзарту үшін тағы да бір қайнатып алады.

Егер негізгі қызыл тұздық тағамдармен ұсынуға пайдаланылса, онда оның ішіне маргарин кесектерін салып араластырады. Тұздықты сақтау кезінде қабықша пайда болмас үшін, оның бетіне кішкентай маргарин кесектерін қояды. Қызыл негізгі тұздық қуырылған ет котлеттерінің, орама, зраза, шұжықша, субөнімдер, картоп массасынан даярланған тағамдардың қасына беріледі. Негізгі қызыл тұздықтың негізінде туынды тұздықтарды да жасайды.

Пияз тұздығы. Негізгі қызыл тұздық 850, түйінді пияз 298, маргарин 38, 9%-дық сірке суы 70. Шығуы: 1000.

Түйінді пиязды майда таяқшалар пішінді етіп турап, толық дайын болғанша, бірақ қызартпай пассерлейді. Содан кейін сірке суын, лавр жапырағын, бұршақ салып, 5...7 минут ішінен ылғал щшығып, иісі қаттырақ болуы үшін пісіріп алады. Пияздан дәмдеуіштерді алып тастап негізгі қызыл тұздыққа қосады, тағы да 10...15 минут пісіреді. Тұздықты қант, тұз және маргаринмен дәмдейді. Ет котлеттері, домалатпалар, картоп котлетіне, пісірмеге, орамаға бірге ұсынады және етті пеште пісіруге пайдаланылады.

Пияз және қияр қосылған қызыл тұздық. Негізгі қызыл тұздықты дайындайды. Түйінді пиязды майдалап шабады, пассерлейді және сірке суымен қосып, лавр жапырағын және бұршақ қосып бір пісіріп алады.

Маринадталған корнишондарды майдалап шабады. Егер оны тұздалған қиярмен алмастыратын босла, онда қиярды қабығынан, дәнектерінен тазалап, мыжып алады. Даярланған пиязды қызыл тұздықпен қосады, 10..15 минут пісіреді, тұз, қант, кетчуп, шабылған корнишондарды салады және қайнауға дейін жеткізеді, маргарин қосады. Корнишондарды тұздыққа салмай – ақ қоюға болады, оны тағамның бетіне сеуіп қоюға болады. Дайын тұздықтың ерекше қышқылтым – өткір дәмі болады. Оны сүбе, лангет, котлет, домалатпалар және тағы басқа ет тағамдарымен бірге пайдаланады.

Тамырсабақтылар қосылған қызыл тұздық. Сәбіз, ақжелкек, балдыркөк, түйінді пияз, бұршақынды тәтті бұршақты жұқа таяқшалап кеседі, және майға пассерлейді, тұздықпен қосады, хош иісті бұршақ салады және 10..15 минут пісіреді. Пісіру үдерісінің соңында жасыл асбұршақ салады, ромб түрінде

кесілген үрмебұршақ бұршаққындарын, шарап(мадеру) құяды да, қайнауға дейін жеткізеді. Ет пен тефтели бұқытру кезінде пайдаланады. Тұздықты шарапсыз даярлауға да болады.

Қышқылтым-тәтті қызыл тұздық. Кептірілген жемістерді іріктейді және жуады, қара өрікті суға жібітіп қояды, сүйектерін алып тастайды. Даярланған кептірілген жемістерге бульон немесе су құяды, лавр жапырағын салады, бұршақты салады және 10.15 минут қайнатады. Содан соң дәмдеуіштерді алып тастап, жемістерді бульонмен бірге негізгі қызыл тұздықпен араластырады, сірке суын қосып, қайнауға дейін жеткізеді.

Тұздықты майдалап шабылған жер жаңғақ пен қызыл шараптан даярлауға болады.

Пискен, бұқытырылған етке, құс етіне пайдаланады.

Қызыл тұздықтардың өте қатты сезілетін өткір дәмі болады, олар экстрактілік заттарға өте бай және тәбеттің ашылуына жақсы әсерін тигізеді.

ЕТ ЖӘНЕ БАЛЫҚ БУЛЬОНЫНАН ЖАСАЛҒАН АҚ ТҰЗДЫҚ

Ақ тұздық ет немесе балық сорпасының ақ пассеровкасының негізінде даярланады.

Ет сорпасының негізінде даярланған ақ тұздық.

Бұл тұздық түріне негізгі, бұға даярланған, қызанақ және тағы басқалар жатады.

Ақ негізгі тұздық. Сорпа 1 100, маргарин 50, бидай ұны 50, түйінді пияз 36, ақ желек (тамыры) 27, балдыркөк (тамыры) 29, лимон қышқылы 1, маргарин 50. Шығуы: 1 000.

Ақ тұздық даярлау үшін (сурет 7.2) сорпа даярланады. Ақ тамыр сабақтылар және пияз таяқша түрінде туралады. Түбі қалың ыдыста ұнды маргаринмен ақ сары түске дейін пассерлейді. Ыстық пассерлеуді ыстық ет сорпасымен (температурасы 80 °С) бірнеше рет ағаш қасықпен біркелкі масса болғанша араластырады. Даярланған пассеровкаға алдын ала дайындалған көкөністер салынып 30 минут пісіреді, пісіру барысында бетінен көбігін алады.

Дайын тұздыққа тұз, лимон қышқылын қосады, содан соң қайта қайнатуға жеткізеді.

Сүзіп алғанда тамырсабақтыларды және пиязды езеді. Дайын болған ақ тұздыққа маргарин қосылады, беті қазып қалмас үшін беті жабылады, және мармитте сақталады. Суға буланып пісірілген құс етімен және етпен қоса беріледі.

Бумен даярланған тұздық. Ақ негізгі тұздық 950, шарап (ақ құрғақ) 50,

лимон қышқылы 1, маргарин немесе сары май 50. Шығуы: 1 000.

Ақ негізгі тұздық құс еті мен сиыр етін пісіру арқылы дайын болған сорпа немесе қоюланған сорпа негізінде даярланады. Ет сорпасының қоюлығын ұлғайту мақсатында сиыр еті мен тауықты 30 минут бойы буландырады.

Дайын болған ақ тұздыққа лимон қышқылын немесе лимон шырынын, тұз қосып қайнатады, содан соң ақ құрғақ шарап қосады. Тұздыққа маргарин немесе сары май қосады, мармитте 75°C-тан жоғары емес температурада сақтайды. Тұздыққа балғын қозықұйрықтар немесе қозықұйрық қайнатпасын (қозықұйтар көлемі 50 г) қосуға болады. Бұл экстрактілік заттардың көлемін үлкейтеді және тұздықтың дәмін жақсартады.

Буланған тұздық бұзау етіне, домалатпаларға, буланған тауық етіне, тауық балапан етіне, тауық етінен жасалған котлеттерге қоса беріледі.

Жұмыртқа қосылған ақ тұздық. Шікі жұмыртқа сарысын сары маймен араластырып еседі, аздап кілегей немесе сорпа қосып ұдайы араластырып сулы жылытқышта 60...70 °C дейін қоюланғанша пісіреді. Дайын болған қосындыға негізгі тұздықпен 70 °C дейінгі температурада, үгітілген жұпар жаңғағын, тұз, лимон қышқылын қосады. Тұздық буланған бұзау етіне, қой етіне, тауық етіне, тауық балапан етіне, жабайы аң етіне қоса беріледі.

Қызынақ тұздығы. Ет сорпасы 700, сары май 35, бидай ұны 35, сәбіз 63, түйінді пияз 36, ақжелкен (тамыры) 27, қызынақ езбесі 350, маргарин 20, қант 10. Шығуы: 1 000.

Қызанақ тұздығы ақ тұздық негізінде даярланады. Өңделген көкөністер жұқа таяқша түрінде туралады және 5,10 минут пассерленеді, қызанақ езбесі қосылып тағы 15 минут пассерленеді.

Бұдыста асханалық маргаринды ерітіп, бидай ұнын қосып түсін өзгертпей, шашылып кетпегенге дейін пассерленеді. Ақ ұн пассерлеуін ыстық ет сорпасымен араластырып, пассерленген көкөністермен және қызанақпен 30 минут пісіреді. Пісіріліп біткенге 10 минут қалғанда лавр жапырағы, ұнтақталған бұрыш, тұз, қант, лимон қышқылы қосылады.

Дайын тұздықты сүзгіден өткізіп, қайнауға дейін жеткізіп маргарин қосады. Тұздыққа ақ құрғақ шарап қосуға болады (100 немесе 75 мл 1 литрге). Бұл жағдайда лимон қышқылының көлемін азайтады.

Қызанық тұздығы шұжықшаға, эскалопқа, лангетке, мидан даярланған фриге, қой төсінен жасалған фриге, котлеттік массадан жасалған тағамдарға, чахохбилеге, көкөністен даярланған тағамдарға қоса беріледі. Қызанақ тұздығы және де туынды тұздықтарды даярлауға негіз бола алады.

Балық сорпасының негізінде дайындалған тұздықтар. Бұл тұздықтың түрін дайындауға қайнатылған балық сорпасы немесе балықты булау, балық тағам қалдықтарын қоюлатылған және ақ май пассерлеуімен қолданады.

Ақ негізгі тұздық. Ақ майлы пассерлеуді ыстық балық сорпасымен араластырады, жұқа таяқша түрінде туралған ақ тамыршалар және түйінді пияз қосып 30 минут бетіндегі көбігін алып қайнатады. Тұз қосып, сүзгіден өткізіп, қайнатуға жеткізеді. Тұздық туынды тұздықтар жасауға қолданады. Егер тұздық балықты пеште пісіруге арналса, оны тамырсабақсыз және пиязсыз даярлайды. Піскен немесе буланған балықпен қоса ұсынар алдында лимон қышқылы мен маргарин қосылады.

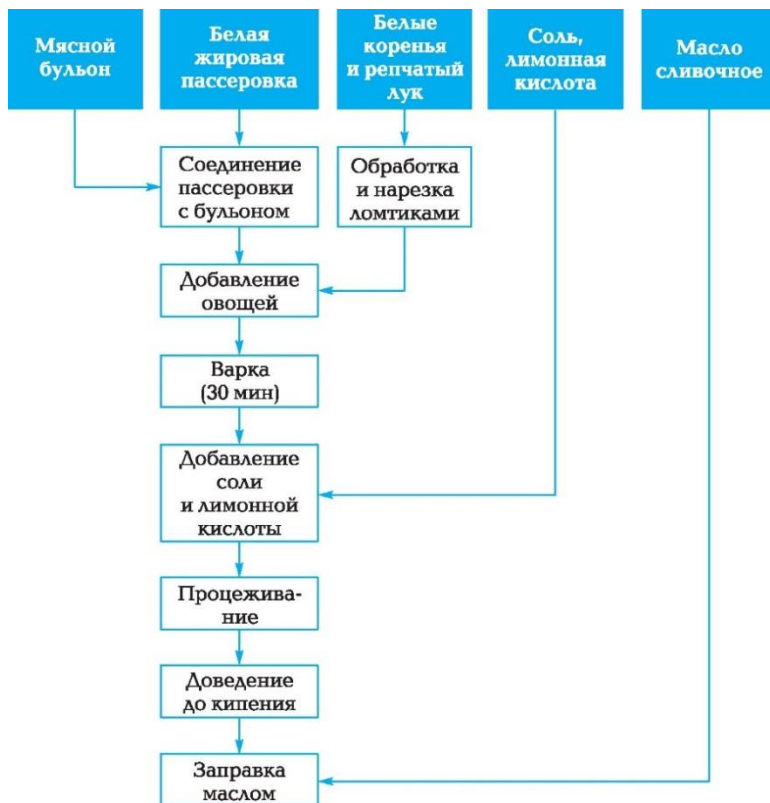
Буда дайындалған тұздық. Ет сорпасының негізінде даярланған тұздық сияқты дайындалады. Бумен даярланған балық тағамдарына қоса беріледі.

Ақ тұздық тұздамамен. Ақ негізгі тұздық дайындайды. Қияр тұздамасын сүзгіден өткізіп қайнатуға жеткізеді. Ақ тұздықты қияр тұздамасымен қосады, араластырады, 5...10 минут қайнатып, тұз, лимон қышқылын, сары май немесе маргарин қосады.

Тұздыққа арнайы дайындалған гарнир қосуға болады. Тұздалған қиярларды қабығынан және дәндерінен тазалап, таяқша түрінде немесе ромб түрінде турап буландырады. Бекіре тұқымдас балықтың басын пісіріп, шеміршектерін бөледі және турайды. Саңырауқұлақтарды пісіреді және тілімшелерге турайды. Қиярды, шеміршектерді және саңырауқұлақтарды бір-біріне қосады және сорпада сақтайды. Алдын-ала даярланған гарнирды тұздыққа салады және температурасын 70.75 °С дейін жылытады.

Тұздықты ақ құрғақ шараппен даярлауға және ұсақтаған бұрыш қосуға болады. Тұздықты балықтан жасалған буланған тағамдарға қоса беріледі. Гарнирды тұздыққа енгізбей, балықтың үстіне қоюға болады.

Қызанақ тұздығы. Тұздық ет сорпасының негізінде даярланған қызанақ сорпасы секілді даярланады. Буланған, қуырылған, пеште пісірілген балық тағамдарына қоса беріледі. Тұздыққа алуан түрлі қоспалар қосу арқылы туындама тұздықтар жасалады.



Сурет. 7.2. Ақ негізгі тұздықты даярлаудың технологиялық сызбасы.

САҢЫРАУҚҰЛАҚТАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТҰЗДЫҚТАР

Саңырауқұлақтан дайындалған тұздықты ұн пассерлеуі және ақ саңырауқұлақтардың пісіру арқылы алынған қайнатпамен даярлайды. Оны сорпаға қарағанда қоюлау етіп дайындайды.

Саңырауқұлақ тұздығы. Кептірілген саңырауқұлақ 30, су 920, саңырауқұлақ қайнатпасы 800, маргарин 40, бидай ұны 40, түйінделген пияз 298, маргарин 25, сары май (маргарин) 20. Шығуы: 1 000.

Пісірілген саңырауқұлақтарды және түйінделген пиязды тілімшелеп немесе майдалап турайды. Пиязды пассерлеп, саңырауқұлақпен қосып 5 минут

қуырады. Майлы ақ пассерлеуді ыстық саңырауқұлақ қайнатпасымен араластырады және қозғап 10...15 минут пісіреді, тұздайды.

Содан соң тұздықты сүзеді, оған қуырылған түйінделген пияз және саңырауқұлақ қосқан соң тағы 10 минут пісіреді.

Тұздықтың дәмін жақсарту үшін сары май немесе маргарин қосуға болады.

Тұздықты котлеттерге, зразаға, орамаға, картоп пісірмесіне, күріш және ет котлеттеріне, туынды тұздықтар даярлауға қолдануға болады.

Қызанақ қосылған саңырауқұлақ тұздығы. Дайын саңырауқұлақ тұздығына пассерленген қызанақ езбесі қосылады, қайнатуға жеткізіледі және маргарин қосылады.

Картоп крокетіне және саңырауқұлақ тұздығына қоса берілетін тағамдарға да беріледі.

Қышқыл-тәтті саңырауқұлақ тұздығы. Қара өрікті жуады, пісіреді және сүйегінен ажыратады, мейізді іріктейді және жуады.

Саңырауқұлақ тұздығына қызанақпен қоса дайындалған қара өрік және мейіз, қант қосады, сірке суы, домалақ бұрыш, лавр жапырағын қосып 10...15 минут пісіреді.

СҮТТІ ТҰЗДЫҚТАР

Сүтті тұздықтарды ақ майлы ақ сары түске дейін пассерленген пассеровкамен дайындайды. Сұйық негіз ретінде қаймағы алынбаған сүт немесе сорпамен араласқан сүт, немесе сумен араласқан сүт қолданылады. Түбі қалың ыдыста сары майда немесе маргаринде ақ майлы пассерлеуді түсін өзгертпей бірте-бірте ыстық сүтпен үнемі қозғап 7...10 минут аздаған отта, тұз және қант қосып пісіреді және сүзіп алады, содан соң қайнатуға жеткізіп сары май тілімшелерімен қыстырады.

Қолдану мақсатына қарай сүтті тұздықтар әр түрлі консистенцияда даярланады: сұйық, орташа қою және қою (кесте. 7.1).

Сұйық тұздықтар көкөніс, жарма тағамдары және пісірілген көкөністедің үстінен құюға қолданылады; *орташа қою* — көкөністерді, етті, балықты пеште дайындау үшін қолданылады (тұздыққа шикі жұмыртқа сарысын қосуға болады) және буланған көкөністерге қосуға; *қою* — фарштау үшін пайдаланылады.

Сүтті тұздық негізінде туындама тұздықтар жасауға болады.

Пияз қосылған сүтті тұздық. Түйінделген пиязды майдалап, сары майда түсін өзгертпей пассерлеп, ет сорпасын қосып, қақпағын жауып, пияз жұмсарғанша ұстайды.

Сүтті тұздыққа алдын ала дайындалған пияз қосып, 5...10 минут пісіреді, тұз, ұсақталған қызыл бұрыш қосады. Тұздықты елекпен сүзіп, пиязды езіп қайнатуға жеткізеді.

Тұздықты табиғи котлеттерге және қуырылған кой етіне қосып береді.

Сүтті тәтті тұздық. Сүт 750, сары май 40, бидай ұны 40, су 250, қант 100, ванилин 0,05. Шығуы: 1 000.

Сұйық сүт тұздығы дайындалып, оған қант, ванилин қосып 3...5 минут пісіреді. Сүтті тәтті тұздық сүзбешеге, пудингтерге, жарма және сүзбе пісірмесіне қосып беріледі.

Кесте 7.1. Әр-түрлі консистенциядағы сүтті тұздықтарға арналған азық-түліктер, г.

Азық-түлік атауы	Тұздық консистенциясы		
	қою	орташа қою	сұйық
Сұйықтық (сүт, су)	900	1 000	1 000
Бидай ұны	130	100	50
Сары май	130	100	50
Қант	—	—	10

КАЙМАҚ ТҰЗДЫҚТАРЫ

Қаймақ тұздықтары табиғи және ақ тұздықта жасалған болады. Табиғи қаймақтық тұздық ақ пассерлеуде және қаймақта дайындалады, және сұйық негіз болып табылады. Көбінесе арзандау ақ пассерлеуде дайындалған, 50 % қаймақта және 50 % ет немесе балық сорпасында жасалған тұздық даярланады.

Қаймақ тұздығы. Қаймақ 500, бидай ұны 50, сорпа немесе қайнатпа 500. Шығуы: 1 000.

Ақ құрғақ пассерлеуді суытып, салқындатылған аздаған сорпамен араластырып суытып, ыстық сорпаға қосады, 5...10 минут қайнатып, қаймақты қайнатуға жеткізіп ақ тұздықпен қосып, тұздап (кейбір тағамдарға бұрыш), 3...5 минут пісіріп, сүзіп, содан соң қайнатуға жеткізіп, сары маймен қыстырып қояды. Ет, балық, көкөніс, сүзбе тағамдарына, туындама тұздықтарға қолданылады.

Қаймақтық тұздық (табиғи). Қаймақ 1 000, сары май 50, бидай ұны 50. Шығуы: 1 000.

Қаймақты қайнатуға дейін жеткізеді. Бидай ұнын майсыз аздап пассерлейді, суытады, маймен араластырады, біртіндеп қаймаққа қосады, араластырады, тұз және бұрыш қосады, 3...5 минут пісіреді, сүзіп алады да, содан соң қайнатуға жібереді.

Қызанақ қосылған қаймақ тұздығы. Дайын болған қаймақ тұздығын өз көлемінің жартысына дейін піскен қызанақ езбесіне қосып, тұздап, бұрыш қосып қайнатуға жеткізеді. Тұздық көкөніспен фаршталған тағамдар, тефтелилер даярлауға қолданылады.

Пияз қосылған қаймақ тұздығы. Түйінді пиязды жіңішке таяқша етіп турап жұмсарғанша пассерлейді, бірақ пияз өз түсін өзгертпеу тиіс. Қаймақ тұздығы әзірленіп, оған дайындалған пиязды салып 7...10 минут қайнатады, тұз және кетчуп қосып, үнемі қозғап қайнатуға дейін жеткізеді. Тұздықты котлеттерге, лангетке, домалатпалар, бауыр және өзге де ет тағамдарына қосып береді.

Қызанақ пен пияз қосылған қаймақты тұздық. Түйінделген пиязды майдалап турап, дайын болғанша пассерлейді, қызанақ езбесімен қосып тағы да 5...7 минут пассерлейді. Қаймақтық тұздық дайындалып, пассерленген қызанақ пен пияз қосып, араластырып қайнатады. Тұздық тефтелилерге, голубыцелерге, етті котлет массасынан жасалған өнімдерге қоса беріледі.

Ақжелкек қосылған қаймақты тұздық. Ақжелкен тамырын майдалап турап, сары майда пассерлеп, араластырып 9% сірке суын, лавр жапырағын, ас бұршақ қосып, 5 минуттан асырмай ақжелкекті иістендіру үшін пісіреді. Қаймақ тұздығын әзірлейді. Оған арнайы дайындалған ақжелкен, алдын ала лавр жапырағы және ас бұршағын алып тастап, тұз қосады және қайнатуға жеткізеді. Ақжелкек қосылған қаймақтық тұздық піскен сиыр етіне, тілге, шошқаның сүрленген етіне, орамаға қоса беріліп, ет тағамдарын пеште пісіруге пайдаланылады.

ТҰЗДЫҚТАРДЫ ҰНСЫЗ ДАЙЫНДАУ. ЖҰМЫРТҚА-МАЙЛЫ ТҰЗДЫҚТАР ЖӘНЕ МАЙЛЫ ҚОСПАЛАР.

Ұнсыз тұздықтар сары май, сірке суы, жеміс-жидек қайнатпасының негізінде даярланады.

Жұмыртқа-майлы тұздықтар. Тұздықтың бұл түріне поляк, кептірілген нан тағы басқа өнімдер кіреді.

Поляк тұздығы. Сары май 700, жұмыртқа 8 дана., ақжелкек (көк) немесе аскөк 27, лимон қышқылы 2. Шығуы: 1 000.

Жұмыртқаларды қатты болғанша пісіріп, суытады, тазалайды, майдалап турайды, аскөк пен ақжелкекті майдалап турап, сары майды ерітіп, жұмыртқамен қосады, лимон шырынын немесе ерітілген лимон қышқылын және тұз қосады.

Тұздықты араластырып және 70 °С жоғары емес температурада жылытады. Пісірілген балыққа қолданылады.

Тұздық «Ақ тұздық қосылған поляк тұздығы». Сары май 25, жұмыртқа 6 дана, ақжелен (көк) немесе аскөк 27, лимон қышқылы 2, балық сорпасы 450, бидай ұны 25. Шығуы: 1 000.

Балық сорпасынан әзірленген ақ тұздық даярланады, сары май бөлшектерін қосып, тұздықпен толық араласуына дейін араластырады, лимон қышқылын, майда туралған піскен жұмыртқа, аскөк және ақжелкек, тұз қосады да температурасын 70...75 °С-қа дейін жеткізеді.

Кепкен нан тұздығы. Ақ наннан әзірленген кепкен нанды бөлшектеп, електен өткізеді және сары түске жеткенше қуырады. Сары майды суы буланып шыққанша және қоңыр тұнба болғанша ерітеді. Содан соң майды сүзіп оған қуырылған кепкен нан, тұз, және лимон қышқылы немесе лимон шырынын қосылады. Кепкен нан тұздығын піскен көкөністерге – брюссель, ақбас, гүлді қырыққабаты, спаржаға, артишокқа қоса береді.

«Голланд» тұздығы. Шикі жұмыртқа сарысын салқын қайнаған сумен қалың түбі бар ыдыста араластырады, сары май бөлшектерін (жалпы көлемнің 3 бөлігін), сулы қайнатпада (температурасы 80 °С сарымай), біркелкі болып, аз ғана қоюланған қоспа болғанша пісіреді. Ысытуды тоқтатып, тұздыққа қалған сары майды ерітіп қосады, толықтай араласқаннан кейін – ақ майлы пассерлеуді сорпамен немесе қайнатпамен араластырып, тұзбен, лимон қышқылын немесе лимон шырынымен араластырады. Дайын тұздық сүзіледі.

«Голланд» тұздығын ақ пассерлеусіз дайындауға болады, бірақ мұндай тұздық тұрақсыз. Жұмыртқа сарысы жиырылып қалмас және эмульсиялық құрылымы бұзылмас үшін, пісіру температурасы 70...75 °С болуы тиіс. Ақ пассерлеуді қолдану тұздықты тұрақты етеді. «Голланд» тұздығын піскен балыққа, көкөністерге (спаржа, брюссель, ақбас, гүлді қырыққабаты) қосымша ретінде тура тағамды ұсыну алдында даярлайды.

Майлы қоспалар. Сары май тағамдарды дайындағанда өзіндік дәрумендік белсенділігін, дәмін және иісін сақтайды. Кейбір салқын және ыстық тағамдарға өткір дәмді, дәрумендерді, ферменттерді, бояу және дәмдеуіш заттарын беру қажет. Бұл мақсатта майлы қоспалар әзірлейді.

Майлы қоспалар дегеніміз - бөлшектенген қосымша өнімдер қосылған (майшабақ, ірімшік, дәмдеуіш шөптер және басқа.) ерітілген сары май, .

Араласқаннан кейін кесек немесе цилиндр пішінге келтіріп суытады. Дәмін жақсарту мақсатында кейбір майлы қоспаларға лимон қышқылын немесе лимон шырынын қосады.

Қолданар алдында 10, 15 грамм көлемінде домалақ, ромб немесе арнайы пішіндейтін ойық құрылғымен ойып немесе бұралым, бақалшық пішінде майды әсемдейді. Кондитерлік қаптан алуан түрлі мүсінде шығарып тоңазытып қоюға болады.

Майлы қоспаны қалпында сақтау үшін жақсылап мұздату қажет.

Қуырылған балықты, етті ұсынарда, салқын тағамдар мен бутерброддар әзірлеуде қолданылады.

Жасыл май. Ерітілген сары майға майда туралған ақжелек, лимон шырыны немесе лимон қышқылы қосылады, жақсылап араластырып, пішіндеп, суытады және турайды. Балық және етті қуырылған тағамдарды, бутербродтар әзірлеуге қолданылады.

Майшабақ майы. Тазаланған майшабақ сүбесі жібітіп, жиі торшасы бар етүккіштен өткізіп, езіп, ерітілген сары маймен қосып, жақсылап жаңшылап, пішіндеп суытады.

Піскен картопқа, құймаққа, бутерброд әзірлеуге, жұмыртқа фарштауға қосымша ретінде қолданылады.

Қыша майы. Жұмсартылған сары майды дайын қышамен араластырып, шайқайды, пішіндейді және суытады. Бутерброд әзірлеуге, тағамды әсемдеуге қолданады.

Шошқа сүрленген етінің майы. Шошқаның сүрленген етін бөлшектерге турап, етүккіштен өткізіп, езіп, ерітілген сары маймен араластырып, жаншылайды, суытады. Салқын тағамдар және бутерброд әзірлеуде қолданылады.

Авокадо қосылған май. Піскен авокадоның жұмсағын елекпен үгітіп, жұмсартылған сары маймен араластырып, лимон шырынын, тұз, бұрыш қосып дұрыстап араластырып, мұздатады. Қуырылған балық, құс етіне, піскен макарондарға қолданылады.

Ірімшік майы. Сары майды үгітілген ірімшік немесе рокфор ірімшігімен жаңшылау арқылы дайындалады. Бутербродтар әзірлеуге пайдаланылады. Диеталық тамақтануда ірімшік майы ащы емес ірімшік түрлерінен дайындалады және салқын дәмтатым ретінде ұсынылады.

Қызғылт май. Сары майды қызанақ езбесімен қосып жаңшылайды. Бутербродтар жасауда қолданылады.

Жұмыртқа сарысының езбесі. Піскен жұмыртқаның сарысын ағынан ажыратып, үгітіп, жұмсартылған сары май және тұз қосады. Езбеге шайқалған кілегей қосуға болады. Бутерброд жасауда қолданылады, банкеттік тағамдарды әсемдеуге және фаршталған жұмыртқа жасауда қолданылады.

Сүзбе ірімшік езбесі. Үгітілген сүзбе ірімшікке қаймақ қосып дұрыстап араластырады. Ұнтақталған қызыл бұрыш қосуға болады. Бутербродтар жасауда қолданылады.

САЛҚЫН ТҰЗДЫҚТАР ЖӘНЕ ТОҢБАЛАР

Салқын тұздықтарды өсімдік майы мен сірке суын қосып, тоңбаларды балық және ет сорпасынан даярлайды.

Өсімдік майы негізінде дайындалған тұздықтар. Бұл тұздықтар тобына майонез, оның туындылары және салаттар мен майшабақ қоспалары кіреді. Салқын тағамдар мен балықтан жасалған дәмтатымдарға қоса, құс етінен, еттен, жабайы аң етінен әзірленген ыстық тағамдарға қоса беріледі. Салқын соус және қатық дайындау барысында өсімдік майы эмульсияланады және оның игерілуін жеңілдетеді.

Салаттар дәмдеуіштері. Өсімдік майы 350, сірке суы 3%-дық 650, қант 45, қара ұнтақталған бұрыш 2, тұз 20. Шығуы: 1 000.

Сірке суын қантпен, тұзбен және ұнтақталған бұрышпен араластырады, барлығын дұрыстап араластырып өсімдік майын салады. Дәмдеуішті қолдануға ыңғайлы ыдыста сақтайды. Дәмдеуіш біркелкі болу үшін, тағамға құяр алдында дұрыстап шайқап алады. Дәмдеуіш жаңа піскен көкөністерден жасалған салаттарға, винигреттерге, көкөніс гарнирлеріне қосуға қолданылады (сурет 7.3).

Қыша дәмдеуіші. Өсімдік майы 400, асхана қышасы 100, сірке су 3%-дық 450, қант 50, тұз 10, ұнтақталған қара бұрыш 2. Шығуы: 1 000.

Асхана қышасын тұзбен, қантпен, ұнтақталған бұрышпен езіп, бірте-бірте сірке сумен араластырып, өсімдік майын қосады және барлығын мұқият араластырады. Винигреттер, майшабақты, салқын гарнирлерді толықтырады.

Жұмыртқаның сарысымен жасалған қыша дәмдеуіші. Жұмыртқаны қатыра пісіріп, тазалап сарысын бөліп алады. Елекпен үгітілген жұмыртқа сарысын асхана қышасымен, қантпен, тұзбен және ұсақталған бұрышпен араластырып, сірке сумен қосып өсімдік майымен араластырады.

Дәмдеуішті салаттар мен майшабақтарға құюға қолданады.

Қаймақ пен аскөк қосылған дәмдеуіш. Қаймақты өсімдік майымен, туралған ақжелекпен, эстрагон немесе көк пиязбен, ұнтақталған қара бұрышпен, тұзбен қосады. Дәмдеуішті мұқият араластырады да салаттарға қолданады.

Йогурттан жасалған кремді тұздық. Кілегей 75, йогурт 75, салат майы 20, сірке суы — талғам бойынша, бұрыш, тұз, сарымсақ, көк пияз. Шығуы: 150.

Көк пияз майдалап туралады, сарымсақ үгітіледі. Кілегей, иогурт, өсімдік майы, сірке суы, бұрыш араластырылып, пияз және сарымсақ қосылады. Картоптан жасалған тағамдарға қолданылады.

Майонез тұздығы. Өсімдік майы 750, жұмыртқа (сарысы) 6 дана, асхана қышасы 25, қант 20, сірке суы 3%-дық 150. Шығуы: 1 000.

Шикі жұмыртқаның сарысын ағынан ажыратып алады.

Өсімдік майын жақсылап майда майлы түйіршелерге бөлінуі мақсатында суытады (эмульсияланады). Жұмыртқа сарысын ашытпайтын ыдысқа салып, қыша, тұз, қант қосып езеді.

Даярланған қоспаға үнемі араластыру арқылы өсімдік майын аз мөлшерде қосып, араластыруды майдың толық араласпайынша тоқтатпайды. Сірке суын қосып араластырады, сірке суының түсі ашықтау бола бастайды.

Майонез эмульсия түрінде болады, шайқау барысында өсімдік майы өте ұсақ майлы домалақтар күйіне өтуі тиіс. Мұқият араласпаған және ұзақ сақталу жағдайында май домалақтары бір-бірімен бірігіп тұздықтың бетіне шығып тұрады. Бұл үдеріс майлану деп аталады. Майланып кеткен майонезды қалпына келтіру үшін оны жұмыртқа сарысымен қайта шайқайды. Шайқау машинасында жасалған тұздық бірқалыпты болып шығады.

Майонезді ақ тұздық қосу арқылы дайындауға болды. Ақ тұздыққа арналған ұнды майсыз, түсін өзгертпей қыздырады, суытып, салқын қайнатпа мен сірке суының қоспасымен араластырады, қайнатып алады да, содан соң суытады. Ұнды картоп немесе жүгері крахмалымен алмастыруға болады. Майонезды салаттар, винигрет, бутерброд, ет тағамдарын, туынды тұздықтарды жасауда қолданылады.

Майонез қосылған қаймақ тұздығы. Майонезге қаймақ қосып араластырады. Еттен даярланған салқын тағамдарға, балық және салаттарды толықтыруға қолданылады.

Майонез қосылған корнишон тұздығы. Маринадталған корнишонды майдалап турап, майонез және кетчуп қосып араластырады. Салқын және ыстық балық және ет тағамдарына қоса беріледі.

Майонез қосылған тоңба тұздығы. Майонез тұздығын салқындатылған, әрі сұйық күйіндегі ет немесе балық тоңбасымен қосады. Шайқап араластырады. Тұздықты құймалы тағамдар әзірлеуге қолданады.

Майонез қосылған ақжелкек тұздығы. Ақжелкекті майдалап үгітіп, ыстық сумен шарпу жасап, суытып, майонезбен қосады. Фаршталған балыққа, піскен етке, сілікпеге қоса ұсынылады.

Сірке суымен жасалған тұздықтар. Сірке суымен жасалған тұздықтарға көкөніс маринадтары, ақжелкек тұздығы, қыша жатады.

Қызанақ қосылған көкөніс маринады. Қызанақ қосылған көкөніс маринады 625, түйінді пияз 238 немесе порей-пиязы 263, қызанақ езбесі 200,

өсімдік майы 100, сірке суы 3%-дық 300, қант 30, балық сорпасы немесе су 100. Шығуы: 1 000.

Көкөністерді (сәбіз, пияз, ақжелек) жұқа таяқша етіп турап өсімдік майында жартылай дайын болғанша пассерлейді. Қызанақ езбесін қосып араластыра отырып пассерлеуді 10 минутқа дейін жалғастырады. Көкөніске сірке суын құйып, лавр жапырағын, асбұршақ, тұз, қант қосып араластырады, маринад қатты қою болған жағдайда, сүзілген балық сорпасы қосылады. Жай отта 15 ... 20 минут қайнатады, суытады да, ашымайтын ыдыста сақтайды. Маринад «Маринад астындағы балық» деген тағам түрінде қолданылады. Маринад құрамына жоғарыда көрсетілген азық-түліктен басқа да, ақ тамыршалар – ақжелкек, сельдерей, пастернак, және порей-пиязы кіруі мүмкін. Маринад хош иісті болу үшін оған қалампыр және даршын қосады. Маринадты қызанақсыз да даярлауға болады (ақ маринад). Қоюландырғыш ретінде пісіру соңында ұн немесе картоп крахмалын қосады. Маринад үшін көкөністерді жұлдызша немесе тарақгүл түрінде кесуге болады. Маринад құрамына қызылша да кіруі мүмкін.

Ақжелкек тұздығы. Ақжелкек (тамыры) 469, сірке суы 9%-дық 250, қант 20, тұз 20, су (қайнаған) 450. Шығуы: 1 000.

Ақжелкек тамырын мұздай суда 1,5.2 сағат ұстап, содан соң ұсақтап үгітіп, қайнаған су құйып суығанша қақпағын жауып қояды. Сірке суын, тұз, қант қосып араластырады. Ашымайтын ыдыста жабық қақпақпен сақтайды. Сірке суы қосылған ақжелкек тұздығын ет және балықтан жасалған тағамдарға ұсынады.

Қаймақ қосылған ақжелкек тұздығы. Ақжелкек тамырын тура сірке суы қосылған ақжелкек тұздығындай, қаймақ қосып тұзбен және қантпен қоса араластырады. Тұздық пісірілген торайға, сілікпеге және басқа да тағамдарға қоса беріледі.

Тоңба. Тоңба балық және ет тоңбасы деп бөлнеді.

Балық тоңбасы. Тағамдық балық қалдықтары 1000, желатин 40, сәбіз 25, түйінді пияз 24, ақжелек 13 немесе балдыркөк 15, 9 %-дық сірке суы 15, жұмыртқа ақтары 3 дана, лавр жапырағы 0,3. Шығуы: 1 000.

Желатиннің бетіне түбі қатпас үшін қайнаған салқын су құяды (1:10), Ісігенше 30.60 минут ұстайды. Ісіген желатинды майлыққа салып сығады. Сорпаның түсі ашық болу үшін «созбақтау» екі түрлі тәсілмен жасалады: шикі жұмыртқаның ағын шайқап аз мөлшердегі сумен қосады немесе частик балықтың уылдырығын майда туралған түйінді пиязбен езеді және аз мөлшердегі сумен араластырады.

Балықтың тағамдық қалдықтарынан сорпа дайындайды. Пісіру процесінде туралған тамырсабақтарды және түйінді пияз қосады. Пісіру аяқталғанда лавр жапырағы мен бұршақты бұрыш қосады. Дайын сорпаны сүзеді де бетінен

майын алады. Ыстық сорпаға ісінген желатин салып ерітеді, тұз, сірке суын немесе лимон қышқылын қосып, температурасы 70 °С болғанға дейін суытып, «созбақтау» массасын енгізеді. Желені араластырады, қайнауға дейін жеткізеді. Содан соң плитаның жиегінде «созбақталу» үдерісі тоқтау үшін 10.15 минут ұстайды. Желені тығыз мата арқылы сүзеді, және қайнауға дейін жеткізеді де, суытады.

Балық желесін жартылай суыған күйде құйылмалы балықты даярлау үшін пайдаланады. Суыған желені әр түрлі пішінде кесектерге бөледі немесе майдалап шабады және салқын балық тағамдарының күрделі гарнирлерінің құрамына қосады.

Ет желесі. Желатинді мұздай суда жібітеді. Сүйек бульонын пісіреді, сүзгіден өткізеді, майын алып тастайды. «Созбалауды» балық желесіне даярлағандай, тек жұмыртқаның ағын қоспай даярлайды. Ыстық бульонға желатинді енгізеді, ерітеді, кейін сірке суын немесе лимон қышқылын, екі мезгіл бөліп «созбақтауды» қосады (70 °С температураға дейін). Желені қайнауға дейін жеткізеді, плитаның шетінде 10.15 минут ұстайды, қайнауға дейін жеткізеді және суытады. Құйылмалы ет, тіл және жұмыртқа мен салқын тағамдарға гарнир даярлау үшін қолданылады. 1 л желеге 40 г желатин және 1 кг тағамдық сүйектер жұмсалады.

ТӘТТИ ТҰЗДЫҚТАР

Тәтті тұздықтарды балғын, консервіленген, кептірілген жемістер мен жидектерден, шырындардан, езбелерден, шәрбаттардан, сүттен даярлайды. Олардың құрамына қант, ароматикалық заттар, лимон қабығы, ванилин, шоколад, какао кіреді. Мұндай тұздықтарды қоюландыраушы зат есебінде картоп крахмалы қызмет атқарады, ал кейбір түрлерінде – ұн. Оларды ыстық та, суық та күйде ұсынады.

Алма тұздығы. Алмаларды жуады, өзегін дәнектерімен қосып алып тастайды, тілімдерге кеседі және суға булап пісіреді. Буланған алмаларды езеді, қайнатпамен, қантпен, лимон қышқылымен қосады, қайнауға дейін жеткізеді және ерітіліген крахмалды енгізеді. Тағы да араластырып тұрып қайнауға дейін жеткізеді. Дайын алма тұздығына даршын қосуға болады.

Тұздықты пісірмеге, пудингтерге, құймаққа, жемістер қосылған қуырылған нанға қосып береді.

Өрік тұздығы. Кептірілген өрікті іріктейді, жуады және мұздай суға ісігенге дейін 2...3 сағатқа жібітіп қояды. Содан соң дәл осы суда жұмсарғанға дейін пісіреді, езеді, қайнатпамен және қантпен қосады, қоюланғанға дейін араластырып отырып пісіреді. Массаның қоюлығы жеткіліксіз болса, онда оған ерітілген картоп крахмалын енгізеді және қайнауға дейін жеткізеді. Дәмін жақсарту үшін тұздыққа лимон қышқылын қосуға болады.

Балғын өріктерді ыстық сумен шарпиды және қайнаған суда 30 минут ұстайды, қабықшасынан тазартады, бөліктерге бөліп кеседі, дәнектерін алып тастайды, бетінен қант себеді. Өріктерді 2.3 сағатқа қалдырып қояды және 5 минуттай пісіреді.

Өрік тұздығын гурьев ботқасына, пудингтерге, қамырдағы алмаларға, күріш қосылған алмаларға, жемістер қосылған қуырылған нандарға қосып береді.

Кептірілген жемістерден жасалған тәтті тұздығы. Кептірілген жемістерді іріктейді, ісігенге дейін суға жібітіп қояды, содан соң дәнектерінен тазартады. Ірі кептірілген жемістерді тілімдер немесе төртбұрышты етіп кеседі, пісіреді, қант пен мұздай суға жібітілген картоп крахмалын енгізеді.

Тұздықты қайнауға дейін жеткізеді, лимон қышқылын қосып, суытады. Котлеттер, домалатпалар, жарма пісірмелеріне, пудингтерге және тағы да басқа тағамдарға қосып береді.

ТҰЗДЫҚТАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ

Тұздықтың сапасын консистенциясына, түсіне, дәміне, иісіне қарап анықтайды. Толтырғыштары бар тұздықтарда олардың кесілу пішінін, толтырғыштың қоюлылығын бақылайды.

Ұн қосылған ыстық тұздықтардың консистенциясы сұйық қаймақ іспеттес болуы тиіс, «барқыт тәрізді», біркелкі, ерімеген ұн түйірлерінсіз және езілмеген көкөніс кесектерінен болуы керек. Тұздық қасыққа кішкене ғана жұғып, одан ағып тұруы керек. Қоюлығы орташа пешке пісіруге пайдаланылатын тұздықтар қою қаймақ сияқты болады. Қою сүтті тұздық жабысқақ ұнтақ ботқасына ұқсас болуы тиіс.

Толтырғыштар ретінде тұздықтың құрамына кіретін көкөністер майдалап және ұқыпты туралған, тұздықта біркелкі таралған, қатты пісіп кетпеген болуы керек.

Тұздықтың бетінде қабықша болмауы керек.

Майонездердің бетінде майы қалқып тұрмауы тиіс. Консистенциясы – біртегіс. Маринадтардың құрамында дұрыс туралған және қажетінше жұмсақ көкөністер болуы керек. Тұздыққа ақжелкекті сірке суымен майдалап езеді.

Тұздықтың түсі әрбір тұздық тобына тән түсті болуы керек: қызыл үшін - қоңырдан қоңыр-қызылға дейін; ақ тұздықтарға – ақтан бастап аздап сұр түске дейін; қызанақ тұздықтары үшін – қызыл түсті болуы керек. Сүтті және қаймақты тұздықтың түсі ақтан ақсары түске дейін барады , қызанақ қосылған қаймақты тұздықтың түсі – алқызыл, саңырауқұлақ тұздығының түсі – қоңыр, қызанақ қосылған маринад – қызылсарыдан қызылға дейін, майонез – сары бояуы бар ақ түсті болады. Түсі пайдаланылатын азық-түліктерге және тұздықты даярлау технологиясының сақталуымен тығыз байланысты болады.

Тұздықтың дәмі мен иісі – оның сапасының негізгі көрсеткіштері болып табылады. Бульон негізінде даярланған тұздықтарында еттің, балықтың, саңырауқұлақтың дәмі өте қатты болып келеді және пассерленген көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі басым болады.

Негізгі қызыл тұздық және одан жасалған туынды тұздықтар қышқылтым – тәтті еттің дәмімен және пияздың, сәбіздің, ақжелектің, бұрыштың, лавр жапырағының иісімен болуы тиіс. Ақ тұздықтардан мардымсыз ғана сезілетін ақ тамырсабақтылар мен пияздың иісі мен бульон дәмі шығуы тиіс.

Қызанақ тұздығы өте жарқын қышқылтым-тәтті дәмге ие. Балық тұздықтары өткір, балықтың өзінің ерекше иісіне, ақ тамырсабақтылар мен дәмдеуіштердің иісіне ие болады, саңырауқұлақ тұздықтары – саңырауқұлақтың, пассерленген пияз бен ұнның иісіне ие болуы керек. Сүтті және қаймақ тұздықтарында сүт пен қаймақтың иісі болуы тиіс.

Оларды даярлауға күйген сүт пен тым ащы қаймақ пайдалануға болмайды.

Ұн қосылған тұздықтарда жол берілмейтін зақымдарға жатады: шикі ұнның иісі және жабысқақтық, күйген ұнның иісі мен дәмі, тұздың тым көп мөлшерде болуы, шикі қызанақ езбесінің дәмі.

Жұмыртқа- май ұнтағы және кептірілген нан тұздықтарының аздап қышқылдау дәмі мен сары майдың иісі болады.

Маринадтар қышқылдау – татымды дәм, сірке суының, көкөністердің, татымды дәмдеуіштердің иісімен ерекшеленеді. Көкөністер жұмсақ болуы керек.

Майонез тұздығы және одан даярланған туынды тұздықтар қышқыл дәмді болуы керек, алайда тым өткір болмайды, сірке суы қосылған ақжелкек қатты қышқыл немесе өткірлігі қажетінен төмен болмауы тиіс.

Негізгі ыстық тұздықтарды 80 °С температурада 3-тен 4 сағатқа дейін сулы жылытқышта сақтайды. Тұздықтың беткі қабатын сары маймен шымшылайды, тұздық салынған ыдыстың бетін қақпағымен жабады. Негізгі тұздықтарды 3 тәулікке дейін сақтауға болады. Ол үшін оларды бөлме температурасына дейін суытып, тоңазытқышта 0...5 °С температурада сақтайды. Тұздықтарды ыстық күйінде сақтағаннан гөрі салқын күйде сақтаған кезде дәмі мен иісі жақсы сақталады.

Қаймақты тұздықтарды 75 °С температурада дайындалған мезеттен бастап 2 сағатқа дейін сақтайды. Сұйық сүтті тұздықты 65...70°С температурада ыстық күйінде 1,5 сағат сақтайды, себебі одан көп сақтаған жағдайда сүт қанты - лактозаның карамельденуі үдерісінің әсерінен қараяды, ол кезде тұздықтың дәмі де құртылады.

Қою сүтті тұздықты салқындатылған күйде 5 °С температурада бір тәуліктен артық сақтамайды. Қоюлылығы орташа сүтті тұздықтар сақтауға жарамайды, сондықтан оларды тек пайдалану алдында даярлайды. «Польский» және кептірілген нан тұздықтарын 2 сағат сақтайды.

Май қоспаларын тоңазытқышта бірнеше күн сақтайды. Сақтау мерзімдерін ұзарту үшін даярланған май қоспаларын арнайы пергамент, целлофан және полиэтилен қабықшаларға орайды. Май қоспаларын ұзақ сақтауға болмайды, себебі майдың беткі қабаты ауа оттегісінің әсерінен қышқылданады және жарықтың әсерінен сарғаяды. Ол да дәмнің нашарлауына алып келеді.

Өнеркәсіптік тұрғыда даярланған аспаздық майонезді 18 °С температурада 45 күнге дейін сақтауға болады, ал 5 °С температурада – 3 ай. Қоғамдық тамақтану өнеркәсібінде жасалған майонез, оның туынды тұздықтары, сонымен қатар салатты толықтырушы дәмдеуіштерді 1.2 тәулік 10...15°С температурада қышқылданбайтын ыдыстың ішінде(эмальденген немесе керамикадан жасалған), дәмдеуіштерді бөтелкелерде сақтайды.

Маринадтар мен ақжелкек тұздығын салқындатылған дәл сондай ыдыста 2...3 тәулікке дейін сақтауға болады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1. Тұздықтар қандай көрсеткіштері бойынша классификацияланады?
2. Тұздықтардың маңызы қандай?
3. Пассерлеудің қандай түрлерін білесіздер?
4. Қызыл тұздықты даярлаудың технологиялық сызбасын даярлаңыз.
5. Негізгі қызыл тұздықтан туындайтын тұздық түрлерін атаңыз?
6. 7.2 кестеде «х» белгісімен тұздықтардың құрамына кіретін азық-түліктерді белгілеңіз.

7.2. Кестеде Әр түрлі тұздықтардың құрамына кіретін азық-түліктер

Азық-түліктердің атауы	Соус			
	Пияздан жасалған	Қызыл қияр мен пияз қосылған	Тамырсабақтыла р қосылған қызыл	Қышқылтым – тәтті қызыл
Жасыл асбұршақ				
Түйінді пияз				
Сары май				
Сәбіз				
Маринадталған қияр				
Жаңғақтар				
Ақжелек				
Қант				
Кетчуп				
Негізгі қызыл тұздық				
Дәмдеуіштер				
Сірке суы				
Қараөрік, мейіз				

7. Негізгі ақ тұздықты қалай даярлайды?
8. Қаймақты тұздықты даярлаудың технологиялық сызбасын даярлаңыз.
9. Консистенциясына байланысты сүтті тұздықтарды қалай пайдаланады?
10. Сары майды негізге ала отырып, қандай тұздықтарды даярлайды?
11. 6 кг сүтті тұздықты даярлау үшін қанша ұн қажет?
12. Салаттардың дәмдеуіштерін, қыша дәмдеуішін даярлаудың реттілігі қандай?
13. 7.3 кестеде «х» белгісімен тұздықтардың құрамына кіретін азық-түліктерді белгілеңіз.

7.3 Кесте Өр түрлі тұздықтарда азық-түліктердің қолданылуы

Азық-түліктердің атауы	Тұздық			
	«Польский»	«Польский» ақ тұздық қосылған	Қуырылған нан тұздығы	«Голланд»
Бульон				
Су				
Ақжелек көгі				
Лимон қышқылы				
Сары май				
Бидай ұны				
Лимон шырыны				
Тұз				
Бидай кептірілген нан ұнтағы				
Жұмыртқалар				

14. Қызанақ қосылған көкөніс маринадын қалай дайындайды?
15. Өрік тұздығын даярлаудың технологиялық сызбасын жасаңыз.
16. Саңырауқұлақ тұздығын қалай даярлайды?

ЖАРМАЛАР, БҰРШАҚТЫЛАР ЖӘНЕ МАКАРОН АСПАЗДЫҚ БҰЙЫМДАРЫНАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР

Жармалар, бұршақтылар макарон аспаздық бұйымдардың жылулық өңдеу кезінде өзгеруі

Адамның тамақтануында жармалар, бұршақтылар және макарон бұйымдарынан жасалған тағамдар маңызды орынға ие. Олар көмірсулар мен өсімдік ақуыздарының маңызды қайнар көзі болып табылады.

Олардың құрамында көмірсулар крахмал және жасұнық түрінде болады (72...80%)(әсіресе, полтавтық, сұлы жармаларында), май (8% дейін), минералдық заттар(темір, калий, магний, фосфор, марганец) және В, Е, РР тобының дәрумендері бар.

Жармалардың ақуыздары толыққанды емес, бірақ оны басқа да азық-түліктермен қоса отырып(ет, сүт, сүзбе), құрамындағы ақуыздардың тағамдық құндылығын арттыруға болады.

Бұршақтылардың құрамында ақуыздар жармаларға қарағанда екі есе көп (29.34%). Ақуыздар суда оңай ериді және адам ағзасымен оңай игеріледі. Бұршақтылар ақуыздарының тағамдық құндылығы жануар ақуыздарымен бірдей құнды болып келеді. Олардың құрамында крахмал(60.70%), майлар (6.20%),минералдық заттар(натрий, калий, фосфор, темір), сонымен қатар В₁, В₂ және РР тобының дәрумендері бар. Үрмебұршақтың құрамындағы калий мен натрийдің дұрыс қарым-қатынасы адам ағзасындағы артық

сұйықтықтарды шығаруға және жүрек-қантамыр жүйесінің жұмысын жақсартуға көп септігін тигізеді.

Жоғары сортты бидай ұнынан жасалаған макарон аспаздық бұйымдарында балауыз, ақуыздар (12.14%), крахмал (75.80%) көп болады. Макарон ақуыздары жұмыртқа, сүзбе, сүт, ет және балық ақуыздарымен жақсы үйлеседі.

Жылулық өңдеу үдерісі кезінде жармалар, бұршақтылар мен макарон аспаздық бұйымдары өзгерістерге ұшырайды.

Пісіру кезінде ақуыздар сұйықтықты немесе суды өзіне сіңіріп алып, ісиді, ол кезде денатурация үдерісі жүреді және дәндердің ішінде болатын ылғал сыртқа бөлінеді.

Крахмал пісіруге алынған ақуыздар мен судың қоюлануы нәтижесінде және ылғалдың әсерінен клейстерленеді. Крахмал толығымен клейстерленуі үшін белгілі бір мөлшердегі суды сіңіріп алуы керек (200... 400 %), сол себепті оның массасы мен жармалардың көлемі пісіру кезінде ұлғаяды.

Ол кезде ерігіш заттардың ұлғаю үдерісі жүреді, ол крахмал мен ботқалардың ылғалдылық ерекшеліктеріне байлнысты болады (ылғалдылық көп болған сайын ерігіш заттар көп болады).

Ботқаларды суыту және сақтау үдерісі кезінде крахмал сілікпелерінің ескіру үдерісі жүреді, бірақ жылыту кезінде өз қасиеттерін қайта қалпына келтіреді.

Пісіру кезінде дәндердің жасушааралық протопектині суда еритін пектин түзе отырып ыдырайды, целлюлоза ісиді, жармалар, бұршақтылар және макарон бұйымдары жұмсарады.

Пісіру үдерісі кезінде еритін көмірсулардың, ақуыздардың, минералдық заттардың бір бөлігі қайнатпаға өтеді(30% дай). Сондықтан қайнтапаны тағам даярлауға пайдалануға болады.

ЖАРМАЛАРДЫ ПІСІРУГЕ ДАЙЫНДАУ

Жармаларды зақымдалмаған дәндер мен қоспаларға бөліп, пісіру алдында іріктейді. Майда және бөлшектелген жармаларды ботқаларға жағымсыз дәм беретін және жағылғыш консистенция беріп тұратын артық мүшелдерінен тазартады және жуады. Тарыны жақсылап тазарту аса маңызды, себебі оның құрамында оған ащы дәм беріп тұратын мүшелдерді жою керек. Тары, күріш және арпа жармасын бірінші жылы, ал содан соң ыстық сумен жуады, ал арпа жармасын – тек жылы сумен жуады (2.3 л су 1 кг жарма үшін). Жарманы суын қайта – қайта ауыстырып 2 — 3 рет жуады. Қарамқұмық жармасын және ұнтақталған жармаларды, сонымен қатар

толыққанды жармаларды жууға болмайды, себебі ол ботқаның дәмі мен консистенциясы бұзылып кетуі мүмкін. Қарақұмық жармасы қоғамдық тамақтану мекемелеріне шикі немесе алдын ала гидротермиялық өңдеуден өткен(тез пісетін) күйде келіп түседі, ол ботқаны пісіру үдерісінің уақытын қысқартады. Шикі жарма келіп түскен кезде,оның пісіру үдерісін қысқарту үшін алдын ала қуырып алады. Қаңылтыр табаға іріктелген жарманы 4 см-ден аспайтын қабат етіп төсейді және қуыру шкафында 110... 120°C температурада ашық қоңырау түсті болғанға дейін пісіріп алады.

БОТҚАЛАР

Ботқа көптеген халықтардың ең сүйікті тағамы болып табылады және тамақтануда өте маңызды рөл атқарады. Ежелгі заманда кәделі, салтанатты тағам деп есептелген.

Орыстарда татуласу келісімдерін орнату кезінде келісіп жатқан әрбір жақтың өкілдері бірге ботқа пісіріп жеу керек болатын. Мұның дәлелі бұл дәстүрден бізге «Сенімен бірге ботқа пісіре алмайсын» деген мақал-мәтел жеткен.

Ботқаларды жармалардың барлық түрлерінен суға, қаймағы алынбаған сүтке және сумен араластырылған сүтке пісіреді. Консистенциясына қарай ботқаны шашпалы, жабысқақ және сұйық деп бөледі. Ботқаның консистенциясы ондағы жарма мен сұйықтық немесе сүт мөлшеріне байланысты болады. Крахмалдың клейстерленуінен пісіру үдерісі кезінде жармалар судың барлығын сіңіріп алып, салмағы мен көлемі жағынан үлкейеді(ботқаның піскен күйі). Ботқаның піскен күйі деп дайын ботқа мен оны даярлауға пайдаланылған жарманың массасының әр түрлі болуын айтады. Сапасы жоғары әр түрлі ботқаларды алу үшін репечентурамен бекітілген нормаға сәйкес жарма мен су мөлшерін қатаң сақтаған дұрыс.

8.1 кестеде консистенциясы жағынан әр түрлі ботқаларды пісіруге қажетті сұйықтық пен жарма мөлшері және ботқаның дайын болғандағы күйі көрсетілген. %.

Ботқаларды пісіруге түбі қалың ыдыс, бүйірлері жылитын, күюге қарсы қабаты бар және көлемі өлшенген ыдыстар пайдаланылады.

Тұзды жармадан кейін келесі есепке сүйене отырып салады: шашпалы ботқалар үшін 10 г 1 кг дайын ботқаға және 5 г 1 кг дайын сүтті ботқаға салынады.

Кесте 8.1. Әртүрлі консистенцияға арналған ботқалардың сұйықтық нормасы

н соң қайнап тұрған сұйықтыққа салады, веселкамен жарманы түбіне күйіп жабысып қалмауы үшін ыдыстың түбінен көтере отырып, араластырады.

Шашпалы ботқаны пісіру кезінде дәмін жақсарту үшін және сыртқы келбетін дұрыстау үшін май немесе гарнир алуға болады.(50.100 г 1 кг жарма үшін).

Шашпалы ботқалар. Оларды суға немесе қарақұмық, күріш, тары, сұлы және тағы басқа бірнеше жармалардың түрінен жасалған бульондарға пісіреді. Ботқаның консистенциясы ондағы жарма мен сұйықтықтың үлесіне байланысты болады.

Кесте 8.1. Әр түрлі консистенциядағы ботқаларды даярлаудағы сұйықтық нормасы

Ботқа	Шығуы 1 кг ботқа үшін		1 кг жарма			Ботқа дайын болғандағы күйі, %
	кру-па, г	сұйықтық, г	сұйықтық, г	тұз, г	шығуы, кг	
Қарақұмық: дәндері	476	710,	1,5	21	2,1	110
шашпалы дәндері қуырылған	417	790,	1,7	21	2,1	140
; жабысқақ	250	80,	3,2	40	4	300
Тары,бидай шашпалы	400	720,	1,8	15	2,5	150
жабысқақ	250	0,	3,2	40	4	300
Сұйық	200	0,	4,2	50	5	400
Күріш: рассыпчатая	357	750,	2,1	28	2,8	180
жабысқақ	222	0,	3,7	45	4,5	350
Сұйық	154	0,	5,7	65	6,5	550

Сұлы :шашпалы	373	80,	2,4	30	3	200
Жабысқақ	222	0,	3,7	45	4,5	350
Арпа:шашпалы	333	80,	2,4	30	3	200
жабысқақ	222	0,	3,7	45	4,5	350
Ақталған арпа: Жабысқақ	250	80,	3,2	40	4	300
сұйық	200	0,	4,2	50	5	400
Арпа үлпілдегі «Геркулес»:жабысқақ	222	820,	3,7	45	4,5	350
сұйық	154	0,	5,7	65	6,5	550
Ұнтақ: Жабысқақ	222	820,	3,7	45	4,5	350
Сұйық	154	0,	5,7	65	6,5	550

Дайын ботқаның дәндері толығымен ісіген, жақсы піскен және бір-бірінен бөлініп тұрады.

Шашпалы ботқаларды пісіру ережелері.

1. Ботқаның піскен кездегі күйін есепке ала отырып, ыдыс таңдап алады.
2. Жарманы дайындайды.
3. Сұйықтықты қайнауға дейін жеткізіп, тұз қосады.
4. Жарманы салады, дәндері астына жабысып қалмас үшін араластырып тұрады.
5. Көбігі мен сұйықтықтың бетіне қалқып шыққан іші бос дәндерді алып тастайды.
6. Сары май немесе май салады.
7. Қоюланғанға дейін пісіреді, бетін тегістейді, қазанның қақпағын жабады.
8. Отын пәсейтеді және буланғанға дейін жеткізеді. Қуырылған жарманың пісірілуі жалпы ұзақтығы 2,5...3 сағатты құрайды, ал гидротермикалық өңдеуден өткен(тез пісірілетін) жарманы пісіру уақыты- 50.70 минутты құрайды.
9. Дайын ботқа аспаздық шаңышқымен қопсытады. Шашпалы ботқаларды жеке тағам және гарнир есебінде пайдаланылады.

Қарақұмық ботқасы. Қайнап тұрған суға тұз салады, жарманы салады, араластырады, судың бетіне қалқып шыққан дәндері мен бөтен қоспаларды сүзіп алады, сары май немесе май қосады, араластырып тұрып қоюланғанға дейін пісіреді. Жарма барлық суды сіңіріп алғаннан кейін, бетін тегістейді,

ыдыстың қақпағын жабады, ботқаны дайын болғанға дейін жай отта булайды. Дайын ботқаны аспаздық шаңышқымен қопсытады. Ыстық күйде сары маймен, шыжықпен, пассерленген түйінді пиязбен, шабылған пісірілген жұмыртқамен және маймен ұсынылады. Салқын ботқаны мұздай сүтпен немесе қантпен қосып беруге болады. Қарақұмық ботқасы әр түрлі тағамдардың қасына гарнир есебінде пайдаланылады.

Шапшалы күріш ботқасы. Тәсіл 1. Нормамен алынған қайнап тұрған ыстық суға май қосады (күріш массасынан 5.10%), даярланған күріш жармасын салады, араластырып тұрып қоюланғанға дейін пісіреді, содан соң ботқаны дайын болғанға дейін беті жабық ыдыста 1 сағаттай жай отта қуыру шкафында пісіреді.

Тәсіл 2 (суға буланған күріш). Даярланған күріш жармасын ұнның дәмі кету үшін ыстық суға салады, кейін ыстық суды төгіп тастайды және бетіне ыстық ет немесе тауық бульонын нормаға сәйкес құяды, тұз және май қосады, (жарманың ортасына тазаланған бірнеше пияз және хош иісті бұрыш салуға болады), қазанды қақпақпен жабады және дайын болғанға дейін пісіреді. Пісіру үдерісі аяқталғаннан кейін пиязды алып тастайды.

Тәсіл 3 (шалқаймалы күріш). Даярланған күріш жармасын тұздалған қайнап тұрған суға салады (6 л 1 кг күріш жармасына) және жай отта 25...30 минут пісіреді. Дәндері ісіп, жұмсарған кезде, оларды елекке тастайды, ыстық сумен жуады, суын ағызып жібереді және сулы жылытқышта қуыру шкафына 30.40 минутқа салады.

Ботқаны сары маймен қосып береді. Жуу кезінде жарма көп қоректік заттар жоғалтады.

Тары ботқасы. Тәсіл 1 Қайнап тұрған нормамен алынған тұздалған суға даярланған жарманы салады және қоюланғанға дейін, белігілі бір уақыт аралығында раластырып отырып пісіреді. Содан соң ботқаны қуыру шкафында беті жабық ыдыста толық дайын болғанға дейін 1,5 сағаттай пісіреді.

Тәсіл 2 (араластырылған ботқа). Қайнап тұрған тұздалған суға (6 л 1 кг жармаға және 50 г тұз) даярланған жарманы салады, 5.7 минут пісіреді, содан кейін суын төгіп тастап, май қосады және ботқаны қуыру шкафында 30.40 минут дайы болғанға дейін пісіріп алады. Ботқаны сары маймен қосып ұсынады. Салқын ботқаны мұздай сүтпен ұсынуға да болады.

Арпа ботқасы. Тұздалған қайнап тұрған суға даярланған жарманы салады (пісіру алдында оны кептіріп алуға болады) және қайнауға дейін жеткізеді. Қайнағаннан кейін сыртқы келбетін дұрыстау үшін суын төгіп тастайды, содан соң буланған жарманы алдын ала даярланған ішінде тұздалған қайнаған суы бар қазанға салады және арасында араластырып отырып, қоюланғанға дейін пісіру үдерісін жалғастырады. Ыдысты

қақпақпен жабады және 2.3 сағатқа қуыру шкафтарына салады. Ботқаны сары маймен қосып береді.

Концентраттардан даярланған шаппалы ботқалар. Концентрат брикеттерін(қарақұмық немесе тары, немесе арпа немесе ақталған арпа немесе күріш) түйірлері жойылғанға дейін езеді, үстінен мұздай су құяды (1 кг концентратқа 2 су) және қайнауға дейін жеткізеді. Содан кейін қақпағы жақсылап жабылған ыдыстың ішінде жарма толығымен ісігенге дейін пісіреді. Ботқаны маймен немесе бетіне қант сеуіп ұсынады.

Жабысқақ ботқалар. Оларды қаймағы алынбаған сүтке, сүт пен судың қоспасына, күріш, ұнтақ, тары, сұлы, арпа, қарақұмық, арпа суларына пісіреді.

Дайын жабысқақ ботқада жармалар толығымен ісіген, жақсылап піскен, ботқа түсіп қалмай тәрелкеде тау болып тұратындай болуы қажет. Кейбір жарма түрлері (күріш, тары, арпа, бидай және т.б.) сүтте суға қарағанда жай піседі. Сондықтан мұндай жармаларды алдымен суда қайнатып, кейіннен сүтке пісіреді. Ұнтақ жармасын және ұнтақталған, жайпақталған («Геркулес») жармаларды бірден сүтке пісіреді.

Суға буланған күрішті гарнир, фарш және жеке тағам ретінде пайдаланады.

Жабысқақ ботқалар үшін 1 кг жармаға түріне байланысты 3...4 л су алады, 45.50 минут пісіреді, ұнтақ жармасын пісіру уақыты— 15. 20 минут.

Жабысқақ сүт ботқаларының түрін ішіне алуан түрлі қопалар салу арқылы көбейтуге болады(асқабақ, сәбіз, кептірілген өрік, қара өрік).

Сүтті күріш ботқасы. Тұздалған қайнап тұрған суға даярланған жарманы салады да, 5.7 мин пісіреді, содан соң жарманың үстіне ыстық су құяды да, дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын ботқаға қант, сары май салып, жақсылап араластырады және ұсынады.

Сүтті жарма ботқасы. Қаймағы алынбаған және сумен араластырған сүтті қайнатады, тұз,қант қосады және өте тез жарманы жұқа ағыммен араластыруды тоқтатпай салады, ұнтақ жармасы 20.30 с піседі, сол уақыт аралығында жарманың барлығын салып үлгерменген жағдайда түйірлер пайда болуы мүмкін.

Бірден өте көп мөлшерде ұнтақ ботқасын пісіруге кеңес бермейді, себебі онда түйірлер пайда болады.

Ұнтақ ботқасын маймен, қантпен, тосаппен бірге ұсынады. Ұнтақ ботқасынан манник даярлауға болады.

Ол үшін пісірілген ұнтақ ботқасын жаймаға немесе қаңылтыр табаға салып, суытады, порцияларға бөліп кеседі және тәтті тұздықтармен, тосаппен, қантпен ұсынады.

Асқабақ қосылған тары ботқасы. Тары 44, асқабақ 100, сүт 100, қант 3. Шығуы: 200, сары май немесе маргарин 15.

Өңделген асқабақты майда төртбұрышты етіп кеседі, қайнап тұрған суға немесе су мен сүттің қоспасына салады, қайнауға дейін жеткізеді, даярланған жарманы да салады, қант пен тұз қосады және дайын болғанға дейін пісіреді. Сүт пен асқабақ қоспасы тағамға ерекше дәм беріп тұрады, тағамдық құндылығы жоғарылатады және дәрумендерге байытады.

Ботқаны сары маймен немесе маргаринмен ұсынады.

Сұйық ботқалар. Сұйық болып 1 кг жармадан шығуы 5.6 кг болатын ботқа түрлерін айтады. Ботқаларды сүтке, сүт пен судың қосындысына немесе суға пісіреді. Дәл жабысқақ ботқалар сияқты даярлайды, бірақ сұйықтықты көбірек қосады. Сары маймен немесе ерітілген маймен жеке тағам ретінде ұсынады, ал суда пісірілген ботқаларды – аспаздық маймен ұсынады. Сұйық ботқалар балалар тамақтануында және диеталық немесе емдәм тамақтануында кеңінен пайдаланылады.

«Геркулес» арпа ботқасы. Су мен сүттің қоспасын қайнауға дейін жеткізеді, қант, тұз қосып, араластырады және жарманы салады. Араластырып тұрып жай қайнауға 5... 10 минут пісіреді. Дайын ботқаны дайын күйде сары маймен және қантпен ұсынады.

БОТҚАДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Жабысқақ ботқалардан пісірмелер, пудингтер, котлеттер, домалатпалар, үзбе кеспелер дайындайды. Бұл аспаздық бұйымдарды даярлау үшін ботқаларды өте қою етіп даярлайды. Ботқаға май, жұмыртқа, қант, ал тәтті аспаздық бұйымдарға — ванилин қосады.

Күріш, тары, ұнтақ жармасынан даярланған пісірме. Күріш немесе ұнтақ жармасы 45, сүт 100 (немесе тары 50, су 60, сүт 100), қант 10, жұмыртқа $\frac{1}{4}$, мейіз 10,5, маргарин 3, бидай кептірілген наны 4, қаймақ 3, жартылай фабрикат массасы 225, қаймақ 30 немесе тұздық 50, немесе сары май 10. Шығуы: 200/30 немесе 200/50, немесе 200/10.

Даярланған жабысқақ ботқаны 60 °С температураға дейін салқындатады, онда шикі жұмыртқалар, қант қосады, мейіз, кептірілген өрік, ванилин қосуға да болады. Араластырылған массаны май жағылған және кептірілген нан ұнтағы себілген қаңылтыр табаға салады. Массаның қабаты 3.4 см ден аспауы тиіс. Аспаздық бұйымның бетін тегістейді, бетіне қаймақ пен жұмыртқа қоспасын жағады да, қуыру шкафына салып қуырылған қызыл қабықша пайда болғанға дейін 250 °С температурада пісіреді. Маймен, тәтті тұздықпен, қаймақпен ұсынады.

Жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы. Қарақұмық жармасы 74, сүт 50, су 70, ботқа массасы 185, сүзбе 86, қант 10, жұмыртқа $\frac{1}{4}$, бидай кептірілген наны 5, маргарин 5, қаймақ 5, жартылай фабрикат массасы 300, қаймақ 30 немесе сары май 10. Шығуы: 250/30 немесе 250/10.

Даярланған су мен сүттің қоспасына пісірілген жұмсақ шашпалы ботқаға қант, жұмыртқа, қаймақтың бір бөлігін, езілген сүзбе салады және бәрін араластырады. Алынған массаны алдын ала май жағылған және кептірілген нан ұнтағы сепілген қаңылтыр табаға орналастырады, бетін тегістейді, қаймақ жағады және қуыру шкафында қызыл қуырылған қабықша пайда болғанға дейін пісіреді. Дайын қарақұмық ботқасын суытады және салмағы 250 г порциялық бөліктерге бөліп кеседі. Ұсыну кезінде бетіне ерітілген сары май құяды немесе тұздық салатын ыдыста қаймақ қосып береді.

Ұнтақ, күріш, арпа, тары жармаларынан жасалған котлеттер және домалатпалар. 60 °С температураға дейін мұздатылған жабысқақ ботқаға шикі жұмыртқа, қант салып, жақсылап араластырады. Масса жылы кезінде (температурасы 45...50°С) оны порцияларға бөліп, котлет және домалатпа түрінде пішіндейді және кептірілген нан ұнтағына аунатып, екі жағынан да қуырылған қабықша пайда болғанға дейін май құйылған табада қуырып алады және котлеттің бетінде мөлдір көпіршіктер пайда болғанға дейін қуыру шкафында қуырып алады.

1 порцияға 2 данадан тәтті тұздықпен немесе киселмен бірге қосып ұсынады. Күріш, арпа және тары котлеттерін саңырауқұлақ тұздығымен ұсынуға болады, ондай жағдайда ішіне қант салынбайды.

БҰРШАҚТЫЛАРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Бұршақтыларға бұршақ, жасыл ас бұршақ, үрмебұршақ, жасымық, бұршақтар, соя, нұт және әйкенді жатқызады. Бұршақ тазартылмаған (бүтін) күйде, тазаланған (екі жарты бөлікке бөлінген), жарылған бұршақ ұны түрінде келіп түседі. Жасыл асбұршақтар соңына дейін піспеген кептірілген бұршақтылар дәні болып табылады. Жасыл асбұршақ жақсы игеріледі және оның өте жұмсақ жағымды дәмі бар.

Үрмебұршақ қоғамдық тамақтану мекемелеріне жарылмаған бүтін дәндер түрінде келіп түседі. Түсі бойынша оны ақ, түсті және аралас деп бөліп қарастырады. Әр түрлі түстердің араласуы жылулық өңдеу кезінде ыңғайсыз, себебі үрмебұршақтардың әр түрлі сорттары пісірілу деңгейінің алуан түрлілігімен ерекшеленеді. Жасымық түсі әр түрлі дәндерге ие, олар оңай піседі және адам ағзасымен игеріледі.

Бұршақтыларды пісіруге дайындау. Пісіру алдында бұршақтыларды бөтен қоспалар мен зақымдалған дәндерін жою үшін іріктейді, 2 — 3 рет жылы сумен жуады және мұздай суда 5.8 сағат жібітіп қояды (аршылған және жарылған бұршақтан басқа). Жібіту пісіру уақытын қысқартады және бұршақтылардың өз пішінін жақсы сақтауға көмектеседі. Жібіту кезінде бұршақтылардың массасы 2 есе өседі. Жібіту үдерісі кезінде судың температурасы 15 °С аспауын бақылап отыру қажет, себебі жылы суда бұршақытларда сүтті қышқылды ашу үдерісі жүреді, ал қышқылдың мардымсыз ғана мөлшері бұршақтылардың жақсы пісуіне кедергі келтіреді.

Бұршақтыларды пісіру. Бұршақтылар құрамында жасұнықтардың көп болуымен ерекшеленеді. Сонымен бірге, бұршақтылардың сырты қалың қабықшамен қапталған, сондықтан олардың пісуі нашарлау келеді. Түрлі түсті үрмебұршақтың кейбір сорттарында оның қайнатпасына жағымсыз дәм мен қара түс беріп тұратын улы заттар болады. Сондықтан мұндай үрмебұршақты пісіру кезінде пісірген суын төгіп тастайды, содан соң үрмебұршақтың үстінен тағы да ыстық су құйып, дайын болғанша пісіреді.

Даярланған бұршақтыларды оларды ыдысқа салған кезде бұршақтылардан суды 1 см ғана асатындай етіп құяды, жай қайнауда жабық қақпақпен пісіреді: үрмебұршақ — 1,5...2 сағат, жасымық — 1 сағатқа дейін пісіріледі. Бұршақытларды пісіруге қайнаған су алған дұрыс, себебі кермек су пісіру үдерісін баяулатады. Пісіру үдерісі кезінде су қайнап азайған кезінде үстінен тағы да су құйып тұрады. Егер мұздай су құйып тұрса, онда бұршақтарды пісу үдерісі қатты баяулайды. Қышқылдар да баяулатады, сондықтан қызанақ езбесі мен тұздықтарды дәндер толығымен пісіп біткен кезде салған дұрыс.

Бұршақтыларды пісіріп жатқан кезде ас содасын салмаған абзал, себебі ол В тобының дәрумендерін ыдыратады және тағамдардың дәмі мен түсін құртады. Бұршақтыларды тұзсыз пісіреді(пісіріп болғаннан кейін салады), себебі тұз олардың пісуін баяулатады. Дәмін жақсарту үшін пісіру кезінде ақжелек тамырларын, сәбіз, балдыркөк, лавр жапырағын және хош иісті бұршақты бұрыш салуға болады. Пісіру үдерісі аяқталғаннан кейін оларды алып тастайды.

Жібіту және пісіру үдерістерінің нәтижесінде бұршақтылар екі есе ұлғаяды. 1 кг кебу бұршақтылардан 2,1 кг піскен бұршақыталар шығады. Суды сіңіріп алу үдерісі клейстерленуші крахмалдың суды сіңіріп алуының нәтижесінде массаның ұлғаюы болады. Пісіру уақытын қысқарту үшін бұршақытларды алдын ала жібітпей жылдам қайнатқыш құрылғысында пісіруге болады. Пісіру уақыты 2 есе қысқарады.

Май және пияз қосылған бұршақтылар. Шпик майын майда төртбұрышты етіп турады және қуырады. Түйінді пиязды майдалап

турайды және шпик майымен немесе жай маймен пассерлейді. Пісірілген бұршақтыларды пиязбен қосады, тұз бен бұрыш салып, 5.7 минут пісіреді. Ұсыну кезінде көк дәмдеуіш шөптер сеуіп береді.

Тұздықтағы бұршақтылар. Піскен бұршақтыларды қызанақ немесе қызыл тұздықпен, немесе қаймақ, сүт тұздығымен қосады, тұз салады және 5 минут жылытады. Қызыл және қызанақ тұздықтарымен даярлаған жағдайда сарымсақ және бұрыш қосуға болады. Жеке тағам және гарнир есебінде пайдаланылады. Ұсыну кезінде көк дәмдеуіштер сеуіп береді.

Бұршақтылар езбесі. Бұршақтыларды пісіреді және бірден езеді. Алынған езбеге тұз, май салады және жылытады. Езбені қақталған төспен, шпикпен қосып даярлауға болады. Ұсыну кезінде бетіне май құяды және көк дәмдеуіш шөптер салады.

МАКАРОН АСПАЗДЫҚ БҰЙЫМДАРЫНАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Кеңінен таралған әйгілі өнімнің тарихи отаны жайлы сөз келіспеушіліктерге қарамастан, «макарон шежіресін» Апенниндік түбекпен тығыз байланыстырады. Бірде бір елде бұл өнім түріне Италия еліндегідей аса құрметпен қарамайды. Бүкіл дүниежүзінде макарон аспаздық бұйымын паста деп атайды.

Тағамдарды даярлау үшін әр түрлі пішінді, ұзындығы және көлемі жағынан әр түрлі макарондар пайдаланылады. Бұл макарондар, спагетти, рожки, қауырсын, вермишель, бантик, бұралым, бақалшық сонымен қатар, жалпақ аспаздық бұйымдар: лазане (кең кесінділер), каннеллони(үлкен жалпақ түтік), таглиателле (жіңішке ленталар) және т.б.

Макарон аспаздық бұйымдарын жылулық өңдеу алдында бөтен қоспалардан тазарту үшін іріктейді, майда аспаздық бұйымдарды мүчелдерінен тазарту үшін електен өткізеді.

Макарон аспаздық бұйымдарын пісіру. Макарон аспаздық бұйымдарын екі тәсілмен пісіреді.

Тәсіл 1(араластырылған). Ішінде тұздалған қайнап тұрған ыдысқа (5... 6 л 1 кг макарон аспаздық бұйымдары үшін және 50 г тұз) даряланған аспаздық бұйымдарды салады және қатты қайнап тұрған суда жұмсарғанға дейін олардың ыдысқа жабысып қалуына жол бермеу үшін ағаш араластырғышпен арасында араластырып тұрып, пісіреді. 5 . 6 л судың 1 кг аспаздық бұйыдар арақатынасы макарон бұйымдарын салғаннан кейін су суитын болғандықтан қажет, су жылығанға дейін макарондар қопсытылады, ал олардың сыртқы келбеті мен консистенциясы дайын болғаннан кейін

бұзылады. Сондықтан макарон мен судың арақатынасы неғұрлым көп болған сайын, суға макарон салғаннан кейін соғұрлым тезірек қайнайды және дайын тағамның сапасы жоғары болады. Макарондарды 20.30 минут, вермишельді — 10.15 минут, кеспені 20.25 минут пісіреді.

Піскен макарон бұйымдарын елеккішке (дуршлаг) аударады, суын ағызып жібереді, аспаздық бұйымдары сары май салынған ыдысқа ауыстырады, олар бір біріне жабыспас және түйірлер түзбес үшін ағаш араластырғышпен араластырады. Пісіру кезінде макарон аспаздық бұйымдары клейстерленуші крахмалдың суды сіңіріп алуының есебінен 2,5 — 3 есе ұлғаяды. Бұл салмақтық көбеюі піскен кездегі күйі деп аталады және 1 тәсілмен пісіру кезінде 150% құрайды. Макарон аспаздық бұйымдарын осы тәсілмен пісіру кезінде пайда болған қайнатпаны сорпалар даярлауға кеңес береді.

Тәсіл 2 (араласпаған). Қайнап тұрған тұздалған суға (1 кг аспаздық бұйымдарға 2,2.3 л су және 30 г тұз) макарон бұйымдарын салады және қоюланғанға дейін пісіреді, пісірудің соңында май қосады, ыдысты қақпақпен жауып, жай отта ботқаларды пісіргендей жай отта пісіреді. Піскен кездегі күйі 200... 300%. Осылайша макарон бұйымдарын коректік заттарды жоғалтпас үшін пісірмелерге және макаронниктерге арнап пісіреді. Макарон бұйымдарын жеке тағам және гарнир ретінде қолданады.

Ірімшік, сүзбе ірімшік қосылған макарондар. Макарондарды 1 тәсіл бойынша қайнатады. Ірімшік пен сүзбе ірімшікті үккішпен үгітеді. Макарондарды сары маймен және маргаринмен дәмдейді, ұсыну кезінде бетін үгілген ірімшікпен себелейді. Үгілген ірімшікті бөлек табақшада беріп ұсынуға болады.

Қызанақ қосылған макарондар. Сары маймен пассерленген қызанақ езбесіне тұз, ұнтақталған бұрыш, піскен макарондар салады, бәрін араластырады және жылытады. Ұсыну кезінде бетіне майдалап ұсақталған ақжелек және аскөк дәмдеуіш шөптерін себуге болады.

Піскен макарондар көкөністермен. Сәбіз бен ақжелекті таяқша етіп майдалап ұсақтайды, маймен қосып пассерлейді, майдалап туралған пияз қосып, пассерлеуді жалғастырады, ең соңында қызанақ езбесін салады. Бірінші тәсілмен пісірілген макарондарды, пассерленген көкөністермен және қызанақ езбесімен қосады. Ұсыну кезінде бетіне көк дәмдеуіш шөптер себеді. Қызанақ қосылған пассерленген көкөністерге жылытылған жасыл асбұршақ салуға да болады.

Сүзбе қосылған кеспе. Кеспе мен вермишельді араластырмайтын тәсілмен пісіреді, сүзбені езеді, қантпен, жұмыртқалармен, кеспемен қосады, араластырады және май жағылған және кептірілген нан себілген қаңылтыр табаға салады. Бетін тегістейді, бетіне қаймақ жағады, аздап суытады және

порцияларға бөліп кеседі. Ұсыну кезінде маймен және қаймақпен немесе тәтті тұздықпен қосып береді.

ЖАРМАЛАРДАН, БҰРШАҚТЫЛАРДАН ЖӘНЕ МАКАРОН БҰЙЫМДАРЫНАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР

Дайын шашпалы ботқаның дәндері толықтай ісіген, жақсы піскен, негізінен өз пішінін сақтаған және бірінен бірі оңай бөлінетін болуы керек. Дәмі мен түсі – жарманың түріне сәйкес, ал бидай жармаларынан даярланған ботқаларда – ащы дәм болмауы тиіс. Күйген ботқаның дәмі мен иісі болмауы тиіс.

Дайын жабысқақ ботқада дәндер жақсы піскен және ісіген, бір-біріне жабыспаған болуы керек. Консистенциясы бойынша жабысқақ ботқа қою масса болып табылады.

Котлеттің сырт әлпеті доғал формалы, ұшы үшкірлеу формада болуы тиіс, ал домалақшалар домалақ формада, бетінде жарылған жерлері болмау керек және екі беті біркелкі қуырылған болады. Түсі- сарғыш. Дәмі мен иісі- өздері даярланған ботқаның дәмі мен иісіне сәйкес, ащы дәм мен шірік иіссіз болуы керек.

Пірісірмелер аздап қуырылған қабықшасымен болуы тиіс. Түсі — тағамның өзі даярланған жармаға сәйкес. Дәмі мен иісі — ботқаның осы түріне сәйкес.

Бұршақтыларда үрмебұршақ, бұршақ, жасымық дәндері өз қалпын сақтау керек. Дәмі мен түсі — тағамдар даярланған бұршақтылардың дәмі мен түсіне сәйкес. Дәндер толығымен ісіген және жақсылап піскен болуы тиіс.

Піскен макарон аспаздық бұйымдары бірінен бірі оңай бөлінеді және пішінін сақтайды, пешке пісіргендері — өзара қосылған болуы мүмкін. Пісірілген макарон аспаздық бұйымдарының түсі — сарғыш бояуы бар ақ түсті, пеште піскендері — сарғыштау түсті болады. Дәмі мен иісі— сәйкес макарон аспаздық бұйымдарында болатын иісті, шіріген иіссіз болуы тиіс.

ЖАРМАЛАР, БҰРШАҚТЫЛАР ЖӘНЕ МАКАРОН АСПАЗДЫҚ БҰЙЫМДАРЫНАН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАРДЫ САҚТАУ ЖАҒДАЙЛАРЫ МЕН МЕРЗІМДЕРІ

Дайын ботқаларды 70...80°C температурада мармитте дәмі бұзылмаған күйде бірнеше сағат сақтайды. Ұзақ сақтаған жағдайда ботқаның иісі төмендейді. Ботқаларды салқын жерде сақтау олардың «ескіруімен» қатар жүреді. Органалептикалық тұрғыда «ескіру» ботқаның қатаюымен сипатталады, оның консистенциясының клейстерленген крахмалдың әсерінен тығыздалуымен сипатталады. Жабысқақ ботқаларда қатаю сұйық ботқаларға қарағанда өткір байқалады. Мұздатылған ботқаларды жылыту кезінде оның органалептикалық көрсеткіштері қайта қалпына келеді. Қарақұмық және күріш ботқалары жақсырақ және толығырақ қалпына келеді, сондықтан да ботқалардың бұл түрін аспаздық дүкендерде сату үшін пайдалануға болады. Жабысқақ ботқалар және олардан жасалған котлеттер мен домалатпалар, бұршақтылардан жасалған тағамдар, жармалардан жасалған пісірмелерді піскеннен кейін 3 дейін, макарон аспаздық бұйымдарын — 2 сағатқа дейін, шашпалы ботқаларды — 6 сағатқа дейін пайдаланады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Жармаларды қалай даярлайды?
2. Жармалар, бұршақтылар және макарон аспаздық бұйымдарынан жасалған тағамдар тамақтануда қандай рөл атқарады?
3. Консистенциясына қарай ботқаларды қалай бөледі?
4. Шашпалы ботқаларды пісіру ережелерін атаңыз.
5. Шашпалы ботқаларды пісірудің қандай тәсілдерін білесіздер?
6. Жабысқақ ботқалардан даярланатын тағамдарды атаңыз.
7. Жабысқақ күріш ботқасын пісірудің сызбасын жасаңыз.
8. 8.2 кестеде «х» белгісімен жармалардан даярланған әр түрлі тағамдардың құрамына кіретін азық- түліктерді белгілеңіз.

Кесте 8.2. Жармадан жасалған әр түрлі тағамдардың құрамы

Азық – түліктер	Домалатпалар	Пісірмен	Крупеник(қарақұмықтан)
Су			
Қарақұмық жармасы			

Маргарин			
Сары май			
Сүт			
Бидай			
Күріш жармасы			
Қант			
Қаймақ			
Тұздық			
Бидай кептірілген нан			
Сүзбе			
Жұмыртақлар			

9. Ұнтақ котлетінің 80 порцияға қажет азық –түліктер мөлшерін рецептуралар жинағын пайдалана отырып есептеңіз.
10. Азық – түліктер құрамына қарап, тағам түрін аңқтаңыз: қарақұмық жармасы, сүт, су, сүзбе, қант, жұмыртқа, бидай кептірілген наны, маргарин, қаймақ.
11. Бұршақтарды қалай пісіреді?
12. Макарон аспаздық бұйымдарын пісірудің қандай тәсілдерін білесіздер?

9 ТАРАУ

КӨКӨНІСТЕР МЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР

9.1 КӨКӨНІСТЕРДІ ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУ КЕЗІНДЕ ЖҮРЕТІН ӨЗГЕРІСТЕР

Көкөніс тағамдарын құрамындағы адам ағзасының дұрыс жұмыс жасауына қажетті дәрумендер, көмірсулар, минералдық заттар, органикалық қышқылдардың көптігі үшін өте жоғары бағалайды. Жасуық пен бактерицидтік заттар (фитонцидтер) асқорыту үдерісіне жақсы әсер етеді. Көкөністерде, әсіресе дәмдеуіштер көк шөптерде, склерозға қарсы қабілеті бар заттар болады. Көкөністердің ақуыздары көбіне толыққанды емес, бірақ көкөністермен еттің, балықтың қосылуы даярланатын тағамдардың биологиялық құндылығын жоғарылатады.

Көкөністердің алуан түрлі екінші қою тағамдар мен ет және балық тағамдарының қасына гарнирлер даярлайды. Жылудық өңдеу түріне байланысты көкөністердің піскен, суға буланған, қуырылған, бұқтырылған, пешке пісірілген көкөніс тағамдары деп бөліп қарастырады.

Тағамдарды даярлауға арналған көкөністерді жылулық өңдеуге механикалық өңдеуден кейін бірден жібереді, себебі ұзақ сақтағанда олар солғын болып кетеді және олардың құрамындағы С дәрумені тез ыдырап жойылып кетеді. Көкөністерді жылулық өңдеу кезінде оларда бірқатар өзгерістер болады: 1. Шікі көкөністерде өсімдік жасушалары бірімен бірі ерігіш зат — *протопектинмен* байланысады. Жылулық өңдеу кезінде протопектин еритін зат пектинге айналады, сондықтан жасушалар арасындағы байланыс жай болып, көкөністер жұмсарады.

2. Көкөністердің құрамында болатын крахмал клейстерленеді. 55...70°C температурада көкөністердің ішіндегі ылғалды крахмалдық дәндер сіңіріп алады және сілікпелік масса — *клейстерді* түзеді.

3. Крахмалды 120 °C дейін жылытқан кезде декстринизация үдерісі жүзеге асады. Ол кезде крахмал ыдырайды да, суда еритін заттектер қоңыр түсті пиродекстриндерді түзеді. Сондықтан да құрамында крахмалы бар көкөністерді қуыру кезінде олардың сыртында қуырылған қфзфл қабықша пайда болады.

4. Құрамында қанттары бар көкөністерді жылулық өңдеуге жіберу кезіндегі ондағы қанттардың терең ыдырауы – карамелдену үдерісі жүреді. Ол кезде жабық түсті заттар — кармелен, кармелани және т.б. түзіледі.

Карамелденудің нәтижесінде көкөністердің құрамындағы қант мөлшері азаяды және сыртында қуырылған қабықша пайда болады.

5. Көкөністерді жылулық өңдеу кезінде оларды мелоидин тұзу реакциясы жүріп жатады, онда жай қантты заттар азотты заттармен реакцияға түсіп, меланоидиндер түзеді. Олар қуырылған қабықшаның түзілуінде маңызды рөл атқарады.

6. Көкөністердің әр түрлі түсті болуы онда пигменттердің(бояғыш заттардың) болуына байланысты. Көкөністердің жасыл түсі(қымыздық,саумалдық, салат, жасыл бұршақ және т.б.) онда хлорофилл дәндерінің болуына байланысты болады. Жылулық өңдеу кезінде жасуша шырынының органикалық қышқылдары хлорофилмен реакцияға түсіп, қоңыр құба түсті қосылыстарды түзеді. Жасыл түсті ұшып кететін органикалық қышқылдары бар көкөністерді түсін сақтау үшін, қатты қайнап тұрған суға салып алады, ол кезде қышқылдар су буымен шығып кетеді де, көкөністердің түсі өзгермейді.

Сары, сары қызыл, қызыл түсті көкөністер (сәбіз, шалқан, асқабақ, қызанақ, қызыл бұрыш)құрамндағы каротиноидтердің әсерінен қызыл түсті болады. Олар жылу, қышқыл, сілтілердің реакциясына тұрақты және жылулық өңдеу кезінде түсін өзгертпейді. Каротиноидтер суда ерімейді, бірақ майларда ериді, сондықтан көкөністерді пассерлеу кезінде олардың түсі майға өтеді де, оны қызыл сары түске бояйды.

Қызылшада бояғыш заттар антоциандар болады, олардың екі түрлі пигменті болады — қызылкүрең(бетанин) және сары. Қызылкүрең пигмент жылулық өңдеу кезінде оңай бұзылады, ал сары түс жылытуға беріктеу. Қызылша антоциандары қышқыл ортада жақсы сақталады. Сондықтан қызылшаны жылулық өңдеу кезінде сірке суы мен лимон қышқылын қосады.

3. Ақсары түс көкөністерде пигменттер — гидролиз кезінде сары түске боялатын қабілеті бар флавоңдар болады. Сондықтан картоп пен қырыққабат піскен кезде сарғаяды, және қараяды. Флавоңдар темір тұздарымен байланысу кезінде қара түске боялады. Жылулық өңдеу кезінде көкөністердің салмағы азаяды. Салмақтың өзгеруі көкөніс түріне, оны жылулық өңдеу тәсіліне және кесу пішініне байланысты.

4. Дәрумендер (С дәруменінен басқа)жылулық өңдеуге тұрақты және жылулық өңдеу кезінде қатты өзгеріске ұшырамайды.Суда еритін дәрумендердің бір бөлігі пісіру кезінде қайнатпаға өтеді, қайнатпаларды

сорпалар мен тұздықтар даярлауға пайдалануға сондықтан да кеңес береді. С дәрумені –аскорбин қышқылы қатты тұрақты емес және жылулық өңдеу кезінде оңай ыдырап жойылып кетеді. Сақтау мақсатында келесілерді жасау қажет:

- Тазаланған және туралған көкөністерді сақтауға жол бермеу;
- Ашытпайтын металдан жасалған ыдыстарды пайдалану;
- Ыдыстың көлемі даярланып жатқан порциядан аспауы қажет;
- Пісіру кезінде көкөністерді қайнап тұрған суға салу;
- Көкөністерді жабық ыдыстарда пісіру, сонда ішіне оттегі кіре алмайды;
- Даярлау кезінде көкөністерді сирек араластыру ;
- Жылулық өңдеу мерзімдерін сақтау;
- Ыстықта дайын тағамдарды көп ұстауға болмайды;

Дәрумендер көп мөлшерде буда пісіргенде және қуырғанда жақсы сақталады, себебі, май көкөністерді ауа оттегісімен тура қатынасуына кедергі жасайды. Жылулық өңдеу кезінде С дәруменінің сақталуына көкөністердің құрамында қышқылдардың болуы жәрдемдеседі.

9.2 ПІСКЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ГАРНИРЛЕР МЕН ТАҒАМДАР

Ыстық тағамдар мен гарнирлерді даярлау үшін су немесе бу пайдаланылады. Картоп пен сәбізді тазаланған күйде пісіреді, қызылшаны — қабығымен, жүгеріні — собықтарымен, жапырақтарын шешпей, үрмебұршақ бұршаққындарын — кеспей, бұршақтарды —бүтіндей пісіреді, ал кептірілген көкөністерді алдын ала суға жібітіп алады.

Пісіру кезінде көкөністерді қайнап тұрған суға салады немесе үстінен су құяды(көкөніс түріне қарай), тұз қосады да (1 л су 10 г тұзға) және қақпағы жабық ыдыста пісіреді. Су көкөністерді 1 ...2 см жауып тұруы керек, көп

мөлшердегі суда тағамдық пайдалы заттардың жойылуы көбейіп кетеді. Қызылша, сәбіз және жасыл асбұршақты тұзсыз пісіреді, дәмдік қасиеттері төмендеп, пісуі ұзарып кетпес үшін. Үрмебұршақтың жасыл бұршаққындарын, қымыздық жапырақтарын, спаржа мен артишоктарды көп мөлшерде қатты қайнап тұрған суда (3...4 л су 1 кг көкөніске), ашық ыдыста түсін сақтау мақсатында пісіреді.

Піскен картоп. Тазаланған көлемі бірдей майда картоп түйнектерін (ірі картопты кеседі) ыдысқа 50 см-ден аспайтын қабат етіп салады, пісіру кезінде пішіні сақталу үшін, ыстық суды ол картоптан 1... 1,5 см асып тұратындай етіп құяды, тұз салады, ыдысты қақпақпен жабады, қайнауға дейін жеткізеді және жай отта пісіреді. Содан соң қайнатпаны төгіп тастайды, ал картопты кептіреді, ол үшін ыдыстың қақпағын жауып 2.3 мин плитаның ыстықтығы төменірек бөлігінде ұстайды.

Картоптың кейбір сорттары қатты пісіп кетеді, суға малынады, нәтижесінде тағамның дәмі бұзылады. Сондықтан картопты пісіру кезінде суды қайнағаннан кейін 15 минуттан соң төгеді, және сусыз дайын болғанға дейін жеткізеді, қазанда пайда болатын бумен дайындайды. Дәл сондай әдіспен бөшке түрінде пішінделген картопты да даярлайды.

Картопты кішкентай порциялармен пісіреді, себебі ұзақ сақтау кезінде оның дәмі бұзылады, тағамдық құндылығы төмендейді, түсі өзгеріп кетеді. Піскен картопты жеке тағам ретінде де, гарнир ретінде де пайдаланады.

Ұсыну кезінде картопты баранчик, тәрелкеге немесе порциялық табаға салады, бетіне сары май, қаймақ құяды, қаймақты бөлек береді, бетіне ұсақталған көк дәмдеуіш шөптер себелейді.

Картопты тұздықтармен қосып беруге болады: қызыл пияз қосылған тұздық, қызанақ, қаймақ, қаймақ пен пияз, саңырауқұлақ тұздықтарымен ұсынуға болады.

Картоп езбесі. Тазаланған картоп 855, сары май 35, сүт 150. Шығуы: 1 000.

Картоп езбесін даярлау үшін құрамында крахмалы көп картоп сорттарын пайдаланған дұрыс. Үлкендігі біркелкі тазаланған картопты дайын болғанға дейін пісіреді, қайнатпасын құйып алады, картопты кептіреді және ыстық күйінде езу машинасында езеді. Ыстық картопта болатын крахмалы бар клейстер 80 °С температурада және езу кезінде де сақталады. Суыған картоптағы жасушалар жұмсарып кетеді, езу кезінде жыртылады, олардың ішінен клейстер бөлінеді, сондықтан да езбе созылғыш, жабысқақ болып шығады, картопты түрі мен дәмін бұзады. Езілген картопқа еріген сары май салады немесе маргарин қосады, араластырып тұрып жылытады, ыстық қайнатылған сүт құяды, және үлпілдек масса шыққанға дейін шайқайды.

Ұсыну кезінде картоп езбесін тәрелкеге салады, бетіне қасықпен сурет түсіреді, бетіне сары май құяды, көк дәмдеуіш шөптер себеді. Езбені пассерленген пиязбен немесе шабылған піскен жұмыртақалармен, сары маймен араластырылған күйде де ұсынады. Көбінесе, гарнир есебінде ет және балықтан жасалған тағамдарға пайдаланады.

Сүттегі картоп. Картоп сүтте нашар піседі, алдымен оны суға пісіріп алады. Шикі тазаланған картопты орта көлемді төртбұрыштарға кеседі, үстінен ыстық су құйып 10 мин пісіреді, суын төгеді, картоптың үстінен ыстық су құяды, тұз салады және дайын болғанға дейін пісіреді. Картопқа мұздай пассерленген өнімдер салуға болады (ұнмен араластырылған сары май) және жайлап араластырып отырып пісуге дейін жеткізеді.

Жеке тағам ретінде және гарнир ретінде пайдаланылады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға салады, бетіне сары май құяды, майдалап туралған көк дәмдеуіш шөптер салады.

Май қосылған немесе тұздық қосылған піскен картоп. Ерте піскен ақбасты қырыққабатты тазалайды, жуады, қауданды бөліктерге бөледі және қабығын кесіп алып тастайды. Өңделген гүлді қырыққабатты бүтін көлемі бірдей гүлшелерімен пайдаланады. Брюссель қырыққабатының гүлшелерін сабақтарынан кесіп алады. Даярланған қырыққабатты тұздалған қайнап тұрған суға тастайды және түсі өзгеріп кетпес үшін ашық қақпақпен пісіреді. Ұсынуға дейін қырыққабатты 30 минутқа дейін ыстық қайнатпада сақтайды, себебі ұзақ сақтау кезінде оның түсі құртылады және дәмі бұзылып кетеді. Дайын қырыққабатты сүзгімен алып, суын ағызып жібереді.

Ұсыну кезінде қырыққабатты баранчикке немесе порциялық табаға салады, сары май құяды немесе кептірілген нан тұздығын, сүт және қаймақ тұздықтарын қосады. Тұздықты бөлек тұздық ыдысында беруге болады. Ақбас қырыққабатын шашақа пішінді етіп кесіп, сары маймен немесе тұздықпен толықтыруға болады. Егер гүлді қырыққабатты гарнир үшін пайдаланатын болса, онда оны пісіру алдында гүшелеріне бөледі.

Піскен жасыл асбұршақ. Бұл тағам түрін даярлау үшін балғын, кептірілген, тез тоназытылған және консервіленген асбұршақтар пайдаланылады. Балғын жасыл асбұршақты бұршаққындарынан тазартады, тұздалған қайнап тұрған суға салады және қатты қайнап тұрған суға дайын болғанға дейін 3...5 мин. пісіреді. Кептірілген жасыл асбұршақты мұздай суға 3.5 сағатқа жібітеді, жуады, суын төгіп тастайды, тағы да үстінен мұздай су құйып, 1... 1,5 сағат пісіреді. Консервіленген жасыл асбұршақты өзінің қайнатпасында жылытады.

Піскен жасыл бұршақты елекке немесе дуршлагқа салады, қайнатпаның ағып кеткенін күтеді, ыдысқа салады, сары май мен сұйық сүтті тұздықпен

толықтырады, тұз салады және жылытады. Бөлек жеке тағам ретінде және ет, балық және тауықтан жасалған тағамдарға гарнир есебінде пайдаланады.

Ұсыну кезінде жасыл асбұршақты тау етіп порциялық табаға немесе баранчикке салады, төбесінен бір кесек асыр май қойып немесе бөлек табақшаға салып ұсынады. Шабылған піскен жұмыртқа себелуге немесе қасынан қуырылған нан қоюға да болады.

Қуырылған нан үшін қатты бидай нанының сыртынан қабықшасын алып тастайды, жұмыртқа сүт және қант қоспасына аунатады және екі жағынан да сары майға немесе маргаринге қуырылған қабықшасы болу үшін қуырып алады.

Піскен спаржа. Өңделген спаржаны жинап түйірлерге байлайды, шығып тұрған жерлерін кесіп алып тастайды. Спаржаны қайнап тұрған тұздалған суға салады, тез тез қайнауға жеткізеді және жай отта дайын болғанға дейін қайнатады.

Ұсыну кезінде спаржаны шешеді, майлық төселген арнайы торға жаяды немесе порциялық ыдысқа, немесе тәрелкеге салып, ақжелекпен бетін әрлейді, бөлек кептірілген нанды тұздығын береді. Өңделген спаржаны ұзындығы 2.3 см бөліктерге кесіп, пісіреді, содан соң сұйық сүт тұздығымен қосып, май қосып жылыту керек. Жеке тағам ретінде және гарнир есебінде котлеттерге және тауық сүбелеріне пайдаланады.

Саумалдық пен піскен жұмыртқа езбесі. Балғын саумалдық 203, піскен саумалдық 75, маргарин 10, тұздық 75, қант 2, жұмыртқа 1. Шығуы: 190.

Қымыздықтың өңделген жапырқатарын қайнап тұрған суға салады (3.4 л 1 кг саумалдыққа), тез қайнауға дейін жеткізеді, және қайнауда 5 . 10 мин. пісіреді. Піскен саумалдықты дуршлагқа салады, езеді, сары маймен жылытады. Содан соң қою сүт тұздығымен қосады, қант, тұз салады, біркелкі массаға дейін араластырады және қайнауға дейін жеткізеді.

Ұсақталған жұпар жаңғағын салуға болады. Жеке тағам ретінде және гарнир ретінде пайдаланады.

Ұсыну кезінде саумалдық езбесін тау етіп табаға салады, төбесінің ортасына «қалташа» етіп пісірілген жұмыртқа қояды немесе шабылған піскен жұмыртқа себеді. Қуырылған нанмен немесе жасыл асбұршақты ұсынғандай ұсынуға болады.

9.3 СУҒА БУЛАНҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Суда булауға сәбіз, шалқан, асқабақ, кәді, қырыққабат, қызанақтар, саумалдық, қымыздық пайдаланылады. Көкөністердің жеке өздерін немесе олардың қоспасын өз шырынында булайды немесе аз мөлшердегі сұйықтыққа сары май қосып (су немесе бульон), булайды. Суға булап пісіруден кейін қалған сұйықтықты төкпейді, керісінше көкөністермен бірге қосып пайдаланады. Суға булау кезінде қақпағын жабады. Пісіруге қарағанда суға булау кезінде тағамдық заттардың жойылуы азырақ болып келеді.

Тазаланған көкөністерді төртбұрышты, бөліктер, кесектер мен таяқшаларға кеседі. Суға булау үшін көкөністерді 20 см қабатпен немесе бір қатарға жатқызады. Сұйықтықсыз сұйықтықты оңай бөлетін көкөністерді булап пісіреді (асқабақ, кәді, қызанақ, саумалдық). Қымыздықты саумалдықпен бірге суға булауға болмайды, себебі ол қатты болып кетеді.

Суға буланған көкөністерді ары маймен немесе сүтті тұздықпен толықтырады. Жеке тағам және гарнир ретінде пайдаланады.

Суға буланған сәбіз. Сәбіз 271, маргарин 5, қант 3, сары май 10 немесе тұздық 50. Шығуы: 210/250.

Сәбізді орташа төртбұрыштарға, бөліктерге немесе кесектерге бөледі, ыдысқа салады, кішкене бульон немесе су құяды (0,2...0,3 л 1 кг көкністер үшін), сары май мен маргарин қосады, қайнауға дейін жеткізеді, тұз салады, қақпағын жауып, дайын болғанға дейін суға булайды.

Ұсыну кезінде суға буланған сәбізді баранчикке немесе порциялық табаға салады, бетіне бір түйір сары май қояды.

Тұздық қосылған сәбіз даярлау кезінде суға буланған сәбізді қоюлылығы орташа тұздықпен толықтырады, қант қосып, жылытады. Бидай ұнынан жасалған қуырылған нанмен қосып ұсынуға болады.

Сүтті тұздық қосылған жасыл асбұршақты сәбіз.

Сәбізді төртбұрышты етіп кеседі, маргарин қосып дайын болғанға дейін суға булайды. Тез тоназытылған жасыл асбұршақты қайнап тұрған тұздалған суға салады, қайнауға дейін жеткізеді және 3...5 минут пісіреді, консервіленген асбұршақты өз қайнатпасында жылытады және дуршлагқа аударады. Суға буланған сәбізді даярланған жасыл асбұршақпен қосады, бетіне сүтті тұздық құяды, тұз қосады және жылытады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға салады, бетіне маргарин құяды. Қуырылған нанмен бірге ұсынуға болады.

Тұздық қосылған ақбасты қырыққабат. Ақбасты қырыққабатты бөліктерге бөліп кеседі немесе бөлек жапырақтарын ыстық сумен шарпып алады да, дөңгелекше түрінде орайды, бір қатарға ыдысқа салады, бетінен кішкене бульон

немесе су құяды, сары май немесе маргаринмен дәмдейді, тұз салады және қақпағын жауып, дайын болғанға дейін суға булап пісіреді.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға не тәрелкеге салады, сүтті немесе қаймақты тұздықпен, не болмаса қызанақ қосылған қаймақты тұздықпен толықтырады. Егер қырыққабатты гарнир ретінде пайдаланатын болса, онда шашка түрінде тұрайды.

Сүтті тұздықтағы суға буланған көкөністер. Сәбіз 63, шалғам 44, асқабақ 51 немесе кәді 57, консервіленген жасыл асбұршақ 31, маргарин 10, қант 2, тұздық 75. Шығуы: 200.

Сәбіз, шалғам, асқабақ немесе кәдіні төртбұрыш не болмаса бөліктер пішінді етіп тұрайды, гүлді қырыққабатты майда гүлшелеріне бөледі, ал ақбас қырыққабатын шашка пішінді етіп тұрайды. Көкөністердің әрбір түрін бөлек – бөлек суға булайды. Консервіленген жасыл асбұршақты өз шырынында бұқтырады. Двйындалған көкөністерді бір- бірімен қосады, қоюлылығы орташа сүтті тұздықпен толықтырады, қант, тұз қосады және 1.2 минут пісіріп алады. Сүтті тұздықтың орнына қаймақты тұздықты пайдалануға болады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға салады, бетінен көк шөп дәмдеуіштерін себеді. Бетіне бір тілім сары май қойып, кептірілген нанмен ұсынуға болады.

9.4 ҚУЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР

Қуыруға шикі көкөністер және кей жағдайларда алдын ала пісірілген көкөністер пайдаланылады. Шикі күйде құрамындағы протопектин заты тұрақсыз және ылғалдылығы жоғары көкөністерді қуырады. Мұндай көкөністерге картоп, кәді, асқабақ, қызанақ және т.б. жатады. Құрамында протопектиннің тұрақтылығы көбірек болатын көкөністерді қуыру алдында пісіреді немесе суға булап пісіреді, майдалап тұрайды, кейін қуырады (қызанақ, сәбіз, қырыққабат). Қуыру үдерісі кезінде көкөністер өте көп мөлшерде ылғал жоғалтады, сыртында қуырылған қабықша пайда болады, нәтижесінде олар ерекше дәм мен хош иісті болып шығады.

Көкөністерді негізгі әдісбойынша фритюрде пісіреді. Қуыруалдында көкөністерді кеседі. Кәді, асқабақ, қызанақ, баялдыны турап болғаннан кейін ұнға аунатады. Көкністерді негізгі тәсілмен кез-келген майлармен қуыруға

болады. Аз мөлшердегі майға қуыру кезінде даярланған көкөністерді 140... 150°C температураға дейін жылытылған май жағылған табаға немесе қаңылтыр табаға салып, қуырылған қабықша пайда болғанға дейін екі жағынан аударып қуырады, қуыру шкафында толығымен дайын болғанша пісіреді.

Фритюрде картоп, пияз, ажелек көгін қуырады; қуыру кезінде май шашырамас үшін көкөністерді дуршлагта немесе майлықпен кептіреді. Фритюрде қуыру үшін келесі қатынаста қосылған жануар және өсімдік майларының қоспасына қуырған дұрыс: 50 % жануар майы және 50 % өсімдік майы немесе 70 % жануар майы және 30 % өсімдік майы; сонымен қатар аспаздық май(фритюр майы). Сары май мен маргарин пайдаланылмайды, себебі олардың түгін түзу температурасы төмен, құрамында ылғал мен қуыру кезінде тез биік температурада тез күйіп кетіп, май мен өнімді кірлететін ақуыздық заттар көп.Көкөністерді фритюрлеушіде немесе металл торлары бар терең қабырғадары қалың ыдыста қуырады.

Майды көкөністерден 4 есе көп етіп алады. Ыдысты майға жартылай толтырады, себебі ол қатты көбіктенуі мүмкін, оны 170.180 °C температураға дейін жылытады және даярланған көкөністерді салады. Фритюрде қуыру ұзақтығы 2.8 минутты құрайды. Қуырылған көкністерді жеке тағам ретінде және гарнир ретінде де пайдаланады.

Қуырылған картоп. Шикі немесе піскен картоптан даярланады. Шикі картопты кесек, бөлік, төртбұрыш және тілім пішінді етіп кеседі, бөліктер бір-біріне жабысып қалмас үшін және қаңылтыр табаға жабысып қалмас үшін мұздай суға жуады, содан соң кептіреді. Қатты қызған майы бар қаңылтыр табаға қалыңдығы 4.5 см етіп картопты салады, арасында араластырып отырып, қуырылған қызыл қабықша пайда болғанға дейін қуырады, тұздайды да, қуыруды жалғастырады. Егер плитада қуыру кезінде картоп толығымен қуырылмаған болса, оны қуыру шкафында дайын болғанға дейін жеткізіп алады.

Қабығымен бірге пісірілген суытады, тазалайды, дөңгелектерге немесе тілімдерге кеседі, майы бар қызып тұрған табаға жұқа қабатпен салып, тұз себеді, қуырады, пішінін сақтау үшін арасында қағып тұрады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық табаға салады, бетіне еріген май құяды, бетінен көк дәмдеуіш шөптер себеді, қосымша балғын, тұздалған немесе маринадталған қияр, қызанақ, балғын немесе ашытылған қырыққабаттан жасалған салат қосуға болады.

Қуырылған картопты пиязбен қосып даярлауға болады. Бұл жағдайды оны ұсыну алдында пассерленген пиязбен араластырады.

Фритюрде қуырылған картоп. Картопты кесектерге, таяқшаларға, бөліктерге, төртбұрыштарға, дөңгелектерге, жанқаларға бөліп кеседі, жуады және жақсылап кептіреді.

170...180 °С температураға дейін қыздырылған майға даярланған картопты салады және қызыл қуырылған қабықша пайда болып, картоп дайын болғанға дейін қуырады. Дайын картопты шығарып алады, майы ағып кеткенін күтеді, майда тұз себеді және сілкіп алады. Картопты қуыруға дейін тұздауға болмайды, себебі ол суланады және май қатты көбіктеніп кетуі мүмкін. Кесектерге, бөліктерге, төртбұрыштарға, дөңгелектерге туралған және фритюрде қуырылған картопты фри картопы деп атайды. Таяқша етіп туралған картопты, пай картобы деп атайды. Оны жеке тағам ретінде және гарнир ретінде пайдаланады. Ұсыну кезінде картопты қағаз майлық қойылған тәрелкеге салады, аскөк сабақшаларымен әрлейді.

Фри пиязы. Түйінді пиязды сақина пішінді етіп кеседі, ұнға аунатады, 180°С дейін қыздырылған майға салады, сыртында сарғыш қабықша пайда болғанға дейін 3.5 минут қуырады. Қуырылған пиязды қысқышпен шығарып алады да, майы ағып кеткенін күтеді, оны тұздамайды. Бифштекс және басқа да тағамдарға гарнир ретінде пайдаланады.

Ақжелек көгінен жасалған фри. Ақжелек көгінің сабақтарын жуады және кептіреді, сілкіп алады, содан соң аздап майға 1.2 минут қуырып алады. Ақжелек кептірілген және түсі жабық жасыл болған кезде оны шығарып алады, майы ағып кеткенін күтеді, гарнир ретінде және балық тағамдарын: камыр ішіндегі қуырылған балық, жасыл майға қуырылған балықтарды әрлеуге пайдаланады.

Қуырылған кәді, асқабақ, баялды, қызанақ. Жас қатты ірі емес кәділерді жуады, қабығынан тазартады. Ірі кәділердің қабықшасы мен дәндерін алып тастайды, қалыңдығы 0,5-1 см дөңгелекше немесе тілім етіп турайды.

Асқабақты қабығынан және дәндерінен тазартады, тілім немесе төртбұрышты етіп кеседі.

Баялдыларды өңдейді, дөңгелекшелер немесе тілімшелер түрінде кеседі, тұз себеді, ащысы кетуі үшін 10... 15 минут ұстайды, содан соң жуады және кептіреді.

Кесілген кәділер, асқабақтар, баялдыларды тұз бен бұрыш қосылған ұнға аунатады, екі жағынан аударып қуырылған сарғыш қабықша пайда болғанға дейін қуырып, қуырыу шкафында дайын болуға дейін жеткізеді.

Негізгі жеке тағам ретінде және гарнир түрінде де пайдаланады. Қаймақ, сүтті тұздық, қаймақты тұздық, қызанақ қосылған қацмақты тұздықтармен бірге ұсынады.

Сәбіз котлеттері. Сәбіз 156, маргарин 5, сүт 15, бульон 15, ұнтақ жармасы 15, жұмыртқа 1/10 дана, сүзбе 31, бидай немесе ұн 12, аспаздық май 10, маргарин немесе сары май 10, немесе қаймақ 25, тұздық 75. Шығуы: маймен – 160, қаймақ – 175, тұздықпен – 225.

Сәбізді жұқа таяқша етіп кеседі, немесе көкөніскескіштен өткізеді, терең ыдысқа салады, сүт немесе сүт пен бульонның қоспасын, су, маргарин немесе сары май салып, дайын болғанша суға булайды. Содан соң ұнтақ жармасын ыдысқа салады, жақсылап араластырады және дайын болғанша пісіреді. Пайда болған массаны 40...50°C температураға дейін суытады, жұмыртқа мен тұз, езілген сүзбе салып, жақсылап араластырады.

Котлеттерді сүзбесіз даярлауға болады, ал ұнтақ жармасын қою сүтті тұздықпен алмастыруға болады. Алынған массаны порцияларға бөледі, ұнға немесе кептірілген нан ұнтағына аунатады, котлет пішішін береді, ысытылған майы бар қаңылтыр табаға орналастырады, екі жағынан да қуырады және қуыру шкафында дайын болғанға дейін пісіреді.

Сәбіз котлеттерін басқа да тәсілмен даярлауға болады. Ол үшін бүтін тазаанбаған сәбізді бірнеше бөлікке бөліп кеседі және суға білап пісіріп алады. Содан соң сәбізді езгіш машинада немесе ет тартқышта ұсақтап алады, сүт пен маргарин қосады, қацнағанға дейін жылытып алады, ұнтақ жармасын салады және жақсылап пісіреді. Содан кейін суытады, жұмыртқаларды, тұз қосады және бәрін жақсылап араластырады. Массаға қант қосуға болады, (3.5 г 1 порция үшін). Дайын массаны порцияларға бөліп алады және ұнтаққа аунатып, қуырады.

Ұсыну кезінде котлеттерді 2 дана 1 порцияға тәрелкелерге немесе табаққа салады, бетіне маргарин немесе сары май құяды. Бөлек тұздық ыдысында қаймақ, сүтті тұздық немесе қаймақты тұздықты қосып береді.

Қызылша котлеттері. Қызылшаны қабығымен бірге пісіреді және пешке пісіреді, содан соң тазалайды, еседі немесе көкөніскескіштен өткізеді, терең ыдысқа салады, маргарин қосады, жылытады, одан кейін араластырып тұрып ұнтақ жармасын салады, жақсылап пісіреді және суытады. Суытылған массаға жұмыртқа, тұз салып, порцияларға бөледі, кептірілген нан ұнтағына аунатады және котлеттерді пішіндейді. Қуырады және дәл сәбіз котлеттерін ұсынғандай ұсынады.

Қуырылған қамыр ішіндегі гүлді қырыққабат. Гүлді қырыққабат 200, ұн 50, сүт 50, май 50, жұмыртқа 2 дана, сары май 10, тұздық 50.

Піскен гүлді қырыққабатты гүлшелерге бөледі (9.1 сурет), кептіреді, кляр қамырында жібетеді және фритюрде қуырылған қабықшасы пайда болғанға дейін қуырады. Ұсыну кезінде бетіне сары май құяды, бөлек тұздық ыдысында қызанақ тұздығын ұсынады.

Асқабақтан жасалған құймақ. Асқабақ 279, бидай ұны 50, сүт 30, жұмыртқа $\frac{1}{2}$ дана, қант 15, ас содасы 2, аспаздық май 15, қаймақ 30. Шығуы: 280.

Асқабақты қабығынан тазартады, дөндерін алып тастайды және еседі. Пайда

болған массаға бидай ұнын, сүт, тұз, қант, а содасын және жұмыртқаны салады, бәрін біркелкі болғанша араластырады. Май жағылған ыстық табаға немесе қаңылтыр табаға қасықпен массаны салады және құймақты екі бетінен де дайын болғанға дейін қуырып алады.

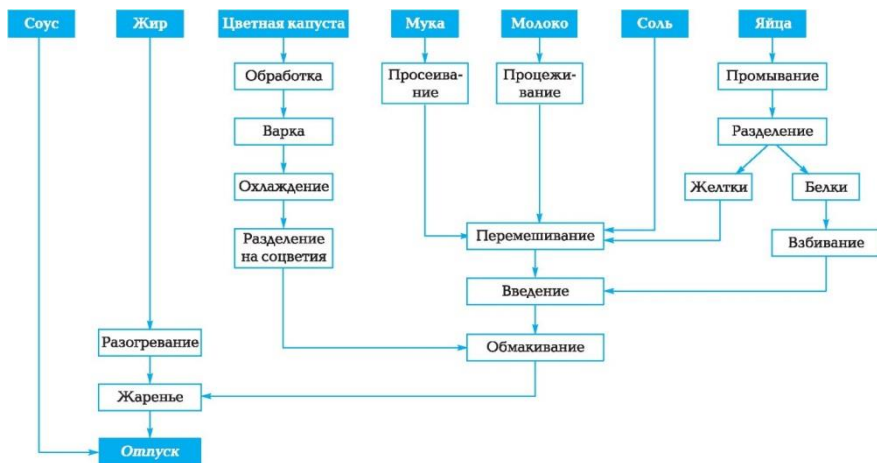
Ұсыну кезінде құймақ тәрелкеге не порциялық табаққа 1 порция үшін 2...4 данадан салады, бетіне қаймақ құяды.

Картоп котлеттері. Бастапқыда картоп массасын даярлайды. Ол үшін тазартылған картопты пісіреді, кептіреді, ыстық кезінде езеді, содан соң 50...40 °С температураға дейін суытады, жұмыртқаларды енгізеді және жақсылап араластырады, тағамның шығуын арттырып, 10.15 г пассерленген пияз қосуға болады. Алынған массаны порцияларға бөледі, кептіріліген нан ұнтағына немесе ұнға аунатады, котлет пішінін береді. Дайын жартылай фабрикатты май жағылған қаңылтыр табаға орналастырады, екі жағынан да қуырып алады және қуыру шкафында дайын болғанға дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық табаққа 2 данадан салады, бетіне сары май немесе маргарин құяды, немесе котлеттердің шетінен кішкене тұздық құяды(қаймақты, пияз қосылған қаймақты, саңырауқұлақ, қызанақ, пияз тұздықтары). Қаймақ пен тұздықты бөлек беруге болады.

Картоп зразалары. Картоп 241, жұмыртқа $\frac{*}{10}$ дана, түйінді пияз 48, маргарин 5, фаршқа қажетті жұмыртқа $\frac{*}{2}$ дана, кептірілген нан ұнтағы немесе бидай ұны 12, аспаздық май 10, маргарин немесе сары май 10, немесе қаймақ 20, немесе тұздық 75. Шығуы: маймен – 210, қаймақпен – 220, тұздықпен – 275.

Картоп массасын котлет сияқты даярлайды, порцияларға бөледі, шелпек түрінде пішіндейді, ортасына фарш салады, шеттерін қосады, кептірілген нан ұнтағына немесе ұнға аунатады және оған шеті жалпақ кірпіштер сияқты пішіндейді. Даярланған жартылай фабрикатты май жағылған қаңылтыр табаға салып, екі жағынан да қуырып алады және дайын болғанша қуыру шкафында пісіреді.



Сурет 9.1 Камырдағы гүлді қырыққабатты даярлаудың технологиялық сызбасы.

Фарш үшін: түйінді пиязды таяқша түрінде турайды, пассерлейді және шабылған піскен жұмыртқалармен, туралған көк дәмдеуіштермен, тұзбен, ұнтақталған бұрышпен жақсылап араластырады. Жұмыртқаның орынына майдалап шабылған піскен саңырауқұлқатарды немесе таяқша түрінде кесілген және маргаринмен буланған сәбіз қосуға болады.

Ұсыну кезінде зразаларды тәрелкеге немесе порциялық табаққа салады, бетінен сары май немесе маргарин құяды, не болмаса тұздық құяды(қызанақ, қаймақ, саңырауқұлақ тұздығы), қаймақты бөлек береді, не болмаса тағамның бетіне құяды. 1 порцияға 2 данадан ұсынады.

Картоп крокеттері. Картоп 233, жұмыртқа $\frac{1}{2}$ дана, бидай ұны 10, кептірілген нан ұнтағы 10, өсімдік майы немесе аспаздық май 20, тұздық 50. Шығуы: 230.

Ыстық піскен картопты езеді, рецептура бойынша салынатын $\frac{1}{3}$ ұн қосады, шикі жұмыртқа сарысын салады және бәрін жақсылап араластырады.

Алынған массаны дөңгелекше, алмұрт, цилиндр(3-4 1 порция үшін) түрінде пішіндейді, қалған ұнға аунатады, жұмыртқа ағында жібітеді және кептірілген нан ұнтағына аунатады. Крокеттерді өте көп мөлшердегі майға

қуырады(фритюрде). Крокеттерге арналған массаның ішіне саңырауқұлақ пен түйінді пиязды майдалап турап, аздақ қуырып қосуға болады.

Ұсыну кезінде крокеттерді порциялық табаққа немесе тәрелкеге салады, ақжелек көгінің сабақтарымен әсемдеп, бетінен тұздық құяды(қызанақ, пияз бен қияр қосылған қызыл тұздық, саңырауқұлақ тұздығы). Тұздықты бөлек тұздық ыдысына салып беру керек. Крокетерді гарнир ретінде пайдалануға болады, ондай жағдайда оларды кішірек етіп жасайды.

9.5 БҰҚТЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Бұқтырылған тағамдарды даярлау үшін көкөністерді бөліктерге, төртбұрыштарға, таяқшаларға бөліп тұрайды, қуырады немесе суға булап пісіреді, немесе жартылай дайын болғанға дейін пассерлейді, содан соң біршама мөлшердегі бульон немесе тұздықтың ішінде қызанақ езбесін, пассерленген көкөністер, лавр жапырағын бұрыш қосып бұқтырады. Балғын немесе ашытылған қырыққабатты алдын ала жылулық өңдеуден өткізбей де пайдалана беруге болады.

Әрбір көкөніс түрін бөлек бұқтыруға немесе көкөністер қоспасын бірге бұқтыруға да болады. Көкөністерді беті жабық ыдыста жай қайнауада бұқтырады.

Бұқтырылған қырыққабат. Балғын қырыққабат 325 немесе ашытылған 321, 3%-дық сірке суы 8, аспаздық май 11, немесе шипк майы 15, немесе қақталған төс 26, қызанақ езбесі 20, сәбіз 13, ақжелек(тамыры) 7, түйінді пияз 18, лавр жапырағы 0,02, ұнтақталған бұрыш 0,05, бидай ұны 3, қант 8. Шығуы: 250.

Балғын қырыққабатты тачкша етіп тұрайды, қазанға 30 см қабатпен салады, аз мөлшерде бульон, май қосады және бастапқыда қатты отта бұқтырады, ал жылып кішкене көлемі отырғанда, отты азайтады. Арасында араластырып отырып жартылай дайын болғанға дейін бұқтырады, оған пассерленген сәбіз, пияз, ақжелек, қызанақ езбесін салады, лавр жапырағын,

бұрыш қосады және бұқтыруын жалғастырады. Бұқтыру үдерісінің соңында сірке суын, сумен не бульонмен араластырылған пассерленген ұнды, тұз, қант енгізеді және дайын болғанға дейін бұқтырады. Егер бұқтырылған қырыққабатты орташа піскен, орташа кеш піскен сорттардан даярлайтын болса, онда сірке суын бұқтыру үдерісінің басында қосады. Ашытылған қырыққабатты пайдаланған жағдайда рецептрадан сірке суын алып тастайды, ал қант нормасын 1 порция үшін 10 г дейін көбейтеді.

Егер бұқтырылған қырыққабатты шпикпен немесе қақталған төс етімен қосып даярлайтын болса, онда оларды турайды, қуырады және қырыққабатқа бұқтырудың басында салады, ал еріген майда көкністерді пассерлейді. Бұқтырылған қырыққабатты жеке тағам ретінде пацдаланады, гарнир ретінде басқа да тағамдардың құрамына қосады. (тұздықты сорпа, бигус).

Ұсыну кезінде қырыққабатты баранчикке немесе порциялық табаға, тәрелкеге салады, бетінен майдаланған көк дәмдеуіш шөптер салады.

Пияз бен қызанақ қосылған бұқтырылған картоп. Шикі тазаланған картопты төртбұрышты етіп немесе бөліктерге бөліп кеседі және қуырып алады. Түйінді пиязды жартылай сақина немесе бөліктерге бөліп кеседі, пассерлейді. Балғын қызанақтарды дөңгелек немесе бөлік пішінді етіп кеседі, қуырады. Қуырылған картопқа пияз қосады, бетіне қызыл немесе қызанақ тұздығын құяды да, лавр жапырағын, тұз, бұрыш салады және дайын болғанға дейін бұқтырады. Бұл тағамды саңырауқұлақтармен даярлауға болады. Балғын саңырауқұлақтарды тілімдерге немесе бөліктерге бөледі және қуырады, ал кептірілгендерін пісіреді, турайды және қуырады.

Ұсыну кезінде картопты баранчикке не тәрелкеге салады, картоптың айналасына не жанына қуырылған қызанақтарды қояды, бетінен ұсақталған көктер себелейді.

Көкөністерден жасалған рагу. Картоп 67, сәбіз 50, ақжелкен (тамырын) 13, түйінді пияз 36, шалған 53 немесе тарна 51, балғын ақбас қырыққабаты 38, аспаздық май 10, тұздық 75, асқабақ 43 немесе кәді 45, сарымсақ 1, қара бұршақты бұрыш 0,05, лавр жапырағы 0,02, маргарин немесе сары май 5. Шығуы: 255.

Бұл тағамның құрамына алуан түрлі көкөністер кіреді, олардың жиынтығы мезгілге және қолда бар көкністерге байланысты болып келеді. Шикі картопты төртбұрышты немесе бөлік етіп турайды және қуырады, сәбіз, шалғанды төртбұрышты немесе бөлік етіп турайды, пассерлейді, ақбас қырыққабатын шашка түрінде кесіп суға булап пісіреді, гүлді қырыққабатты майда гүлшелеріне бөліп пісіреді, кәді не асқабақты төртбұрышты етіп турайды, қуырады немесе шикі күйде пайдалана береді, жасыл асбұршақты пісіреді.

Дайындалған сәбіз, пияз, шалғанды картоппен қосады, бетінен қызыл, қызанақ немесе қаймақты тұздықты құйып, 10...15 минут бұқтырады, асқабақ немесе кәді, қырыққабатты салып 10...15 минуттай бұқтыруды жалғастырады. Бұқтыру үдерісінің аяқталуына 5 минут қалғанда тұз, бұршақты бұрыш, лавр жапырағын салады, жасыл асбұршақ салуға да болады, содан соң дайын болғанға дейін жеткізеді. Егер рагуды қызыл немес қызанақ тұздығымен даярласа оған езілген сарымсақ қосады.

Ұсыну кезінде рагуды баранчикке немесе порциялық табаға салады, бетіне май құяды, жасыл көк дәмдеуіштерді себелейді.

9.6 ПЕШТЕ ПІСІРІЛГЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ДАЯРЛАНҒАН ТАҒАМДАР.

Көкөністерді пеште пісіру үшін оларды алдын ала пісіреді, суға булап пісіреді, бұқтырады немесе қуырады, ал кейде шикі күйде де пайдаланады. Көкөністерді қаңылтыр табалар немесе порциялық табақшаларда 250.280 °С температурада қуыру шкафында қыздырып пісіреді. Пеште пісіру үдерісін сыртында қуырылған қабықша түзіліп және өнімнің ішкі температурасы 80 °С дейін жеткенше пісіреді. Пешке пісірілген көкніс тағамдарын келесі топтарға бөліп қарастырады: тұздықпен пеште пісірілген көкністер; пісірмелер; фаршталған көкністер. Пешке пісіру алдында пісірмелер мен орамалардың бетіне қаймақ жағады, ал пеште пісірілетін көкөністердің бетіне үгілген ірімшік немесе ұнтақталған кептірілген нан себеді, май себелейді.

Картоп пісірмесі. Картоп массасын жұмыртқасыз даярлайды. Май жағылған және кептірілген нан ұнтағы себеленген қаңылтыр табаға қалыңдығын 2 см етіп картоп массасының бір жартысын салады, оның үстіне фарш салады да, тегіс қабат етіп орналастырады. Үстінен массаның екінші жартысымен жабады, бетін тегістейді, қаймақ жағады, сурет етіп жасайды және пешке пісіреді.

Фарш үшін: кептірілген саңырауқұлақтарды пісіреді, майда етіп ұсақтайды, пассерленген түйінді пияз, шабылған піскен жұмыртқамен қосып, тұз, бұрыш, ақжелкен мен аскөк салып араластырады. Пісірмені фаршсыз тек картоп массасымен даярлауға да болады.

Ұсыну кезінде пісірмені порцияларға кеседі, тәрелкеге немесе порциялық табаққа салады, бетіне сары май құяды немесе тұздық құйып

жібереді(қызанақ, қаймақ немесе саңырауқұлақ тұздығы), қаймақты бөлек тұздық ыдысында ұсынады.

Картоп орамасы. Картоп 240, балғын ақбас қырыққабаты 50 немесе ашытылған 57, немесе балғын ақ саңырауқұлақтар 61, кептірілген саңырауқұлақтар 15, немесе балғын қозықұйрықтар 99, түйінді пияз 24, маргарин 10, қаймақ 5, кептірілген нан ұнтағы 5, тұздық 75 немесе қаймақ 20. Шығуы: тұздықпен – 275, қаймақпен – 220.

Картоп массасын жұмыртқаларсыз даярлайды, сумен ылғандандырылған майлықтың немесе сүлгінің бетіне қалыңдығы 1,5...2 см тіктөрбұрыш етіп орналастырады. Массаның ортасына ұзынынан фарш салады, шеттерін бір-бірімен қосады, орама пішінін келтіреді және майлықтан тігісін астына қаратып май жағылған қаңылтыр табаның бетіне салады, бетіне қаймақ жағады, кептірілген нан ұнтағын себелейді, тесіктер жасап, май себелейді және пешке пісіреді.

Фарш үшін: қырыққабатты таяқша етіп майдалап ұсақтайды немесе майда етіп шабады, қуырады(бұқтыруға да болады). Саңырауқұлақтарды пісіреді, таяқша етіп майдалап ұсақтайды, аздап ққырып алады. Түйінді пияз бен сәбізді таяқша етіп турайды және пассерлейді. Қырыққабат немесе сағырауқұлақты сәбіз, пияз, шабылған піскен жұмыртқалармен қосады, тұз, бұрыш салады және бәрін жақсылап араластырады. Ақжелкен және аскөк щөптерін қосуға ла болады (5 г нетто).

Ұсыну кезінде дайын ораманы порцияларға кеседі, порциялық таба немесе тәрелкеге салады, май немесе қызанақ, қаймақ, саңырауқұлақ тұздығын құяды немесе бөлек тұздық ыдысында қаймақты ұсынады.

Тұздықтың астында пешке пісірілген қырыққабат. Өңделген гүлді қырыққабатты бүтіндей пісіреді. Ақбас немесе савой қырыққабатын зақымдалған жапырақшаларынан тазартады, өзегін кесіп алады, жуады және бөліктерге бөліп кеседі, содан соң қырыққабатты пісіреді. Дайын қырыққабатты қайнатпадан шығарып алады, суын ағызады. Май жағылған порциялық табаға ақбас немесе савой қырыққабатын салады, бетінен қоюлығы орташа сүтті тұздық құяды, үгілген ірімшік немесе кептірілген нан ұнтағын себеді, май себелейді және пешке пісіреді. Піскен қырыққабатты қоюлылығы орташа сүтті тұздықпен қосып, май жағылған порциялық табаға салып, бетінен ірімшік себелетеді, май себеді және пешке пісіреді.

Көкөніс тұздықты пісірмесі. Балғын ақбас қырыққабатын немесе ашытылған қырыққабатты бұқтырады, тұздалған қиярды тазартады, тілім немесе ромб етіп кеседі, бұқтырады. Тұздалған және маринадталған саңырауқұлақтарды тілімдерге бөліп кеседі, ыстық сумен шарпиды және кішкене қуырып алады. Даярланған саңырауқұлақтар мен қиярды пассерленген пиязбен немесе кеуелмен қосады.

Май жағылған порциялық табаға бір қабат бұқтырылған қырыққабат салады, оның үстінен – даярланған саңырауқұлақ қосылған көкөністерді салады, қырыққабаттың басқа қабатымен бетін жабады. Беткі қабатты тегістейді, үгілген ірімшік пен кептірілген нан ұнтағын себелейді және пешке пісіреді.

Тұздықты пісірмені үлкен мөлшерде даярлау кезінде бұқтырылған қырыққабатты көкөністермен қосады, араластырады және жылытады. Содан соң май жағылған қаңылтыр табаға немесе порциялық табаға салады, бетін кептірілген нан ұнтағын немесе ірімшік қосылған кептірілген нан ұнтағын себелейді және пешке пісіреді, дайын тұздықты пісірмені порцияларға бөліп турады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық табаға салады, көк дәмдеуіш шөптермен саңырауқұлақтармен, лимонмен, зәйтүнмен әшекейлейді.

Көкөністен жасалған голубцы. Балғын қырыққабат 190, ақ балғын саңырауқұлақ 53 немесе ақ кептірілген саңырауқұлақ 10, немесе балғын қозықұйрық 66, сәбіз 28, түйінді пияз 36, күріш жармасы 11, ақжелкен көгі 3, маргарин 15, тұздық 100. Шығуы: 250.

Даярланған голубцы жартылай фабрикаттарын маймен қыздырылған табаға салады, қуырады, қаймақты немесе қызанақ қосылған қаймақты тұздық салады және қуыру шақфныда пісіреді.

Фарш үшін: сәбіз бен пиязды таяқша етіп турады, пассерлейді, піскен күрішпен, майдалап шабылған қуырылған саңырауқұлақтармен қосады, тұз, бұрыш, ақжелкен көгін салады және араластырады; жұмыртқа салуға болады.

Ұсыну кезінде голубцыды тәрелкеге немесе порциялық табаққа 2 данадан салады, бетіне оларды пісірген тұздығын құяды.

Фаршталған қызанақ. Тығыз, көлемі орташа фарштауға даярланған қызанақтарды фаршпен толтырады, май жағылған қаңылтыр табаға салады, бетінен үгілген кептірілген нан ұнтақтары араластырылған ірімшік себеді, май себелейді және 15...20 минут пеште пісіреді.

Фарш үшін: пісірілген ақ саңырауқұлақтарды немесе қозықұйрықты майдалап турады және майдалап туралған қызанақ өзекшесімен қосып қуырады. Түйінді пиязды таяқша етіп немесе майда төртбұрыштап турады және пассерлейді. Күріш жармасын пісіріп алады. Содан соң бәрін қосады, тұз, ұсақталған бұрыш, ақжелкен көгін салады, майдалап туралған сарымсақ салуға болады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық табаққа салады, сүтті, қацмақты, қызанақ қосылған қаймақты тұздық құяды. Қаймақты бөлек береді.

Фаршталған бұрыш. Тәсіл 1. Таяқша етіп туралған сәбіз бен түйінді пиязды пассерлейді, балғын қызанақтар немесе қызанақ езбесін қосып, бірге пассерлейді. Содан соң піскен күрішпен қосады, тұз, бұрыш, ақжелкен көгімен қосады және жақсылап араластырады. Дарланған бұрышты фаршқа толтырады, қаңылтыр табаға салады, бетіне сүтті немесе қаймақты, қызанақ қосылған қаймақты тұздықты құяды және қуыру шкафында дайын болғанға дейін пісіріп алады. Ұсыну кезінде өзі пісірілген тұздықты құяды.

Тәсіл 2. Сәбіз, ақжелкен мен түйінді пиязды таяқшалап кеседі, пассерлейді, пассерлеудің соңында қызанақ езбесін салып, бірге пассерлейді; ішіне сірке суын құяды, қант, тұз салып, қайнауға дейін жеткізеді. Фарштауға даярланған бұрышты фаршпен толтырады, сотейникке немесе қаңылтыр табаға салады, кішкене бульон құяды және суға булайды немесе пешке пісіреді.

Ұсыну кезінде бұрышты тәрелкеге немесе порциялық табаға салады, булап пісіруден қалған шырынды бетіне құяды. Өсімдік майымен даярланған бұрышты ыстық немесе мұздай күйде ұсынады.

Фаршталған кәділер. Даярланған кәді жартылай фабрикаттарын фаршпен толтырады, май жағылған қаңылтыр табаға салады, үгілген ірімшікпен себелейді және май сеуіп, пешке салып пісіреді. Содан соң жартысына дейін қаймақты, қызанақ қосылған қаймақты тұздық құйып, қайнауға дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде порциялық табаға, баранчикке немесе тәрелкеге салады, өзі піскен тұздықты құяды және бөлек қаймақпен қосып ұсынады.

Фарш үшін: пассерленген түйінді пиязды піскен күрішпен және майдалап шабылған піскен жұмыртқалармен қосады, бұрыш, тұз, ақжелкен көгін немесе аскөк салады да, араластырады. Сәбіз салуға да болады. Сонымен қатар, көкөніс фаршын да пайдаланады. Ақбас қырыққабатын таяқшалап тұрайды, қуырады немесе аздап бульон, қызанақ езбесін, май қосып бұқтырады. Пассерленген көкністермен қосады (сәбіз, пияз, ақжелкен), тұз, бұрыш, сарымсақ, майдаланған көк дәмдеуіш шөптер, майдалап кесілген және кішкене қуырылған көк пияз салады және барлығын араластырады.

Фаршталған баялдылар. Даярланған баялды жартылай фабрикаттарын фаршпен толтырады, бір қатармен май жағылған қаңылтыр табаға салады, үстінен аз мөлшерде бульон немесе су құйып, дайын болғанға дейін қуыру шкафында пісіреді.

Фарш үшін: сәбіз, ақжелкен және пиязды таяқша немесе майда төртбұрышты етіп тұрайды, пассерлейді және пассерлеудің соңында қызанақ езбесін салады. Қызанақтарды бөлек қуырады. Дайындалған көкністерді бірге қосады және қыздырады. Кейіннен сарымсақ, тұз, бұрыш

салады және араластырады, майдалап туралған піскен жұмыртқаларды немесе қуырылған саңырауқұлақтар салады.

Ұсыну кезінде баялдыларды порциялық табақшаға немесе тәрелкеге салады, қаймақты немесе қызанақ қосылған қаймақты тұздықты құяды, бетінен майдалап туралған көк дәмдеуіш шөптер себелейді.

9.7 САҢЫРАУҚҰЛАҚТАРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Қоғамдық тамақтану мекемелерінде көбіне балғын саңырауқұлақтар пайдаланылады – ақ саңырауқұлақтар, тіліккұлақтар, қозықұйрықтар, аспа саңырауқұлақтар пайдаланылады. Оларды кептірілген, маринадталған саңырауқұлақтармен алмастыруға болады.

Балғын ақ саңырауқұлақтарды алдын ала ыстық сумен шарпиды, тіліккұлақтарды 8...10 минут пісіріп алады, қайнатпаны төгіп тастайды, саңырауқұлақты ыстық сумен жуып алады. Қозықұйрықтарды суға булап пісіреді. Оларды ыдысқа қалыңдығын 20 см-ге дейін қабатпен салады, кішкене су, лимон қышқылын және сірке суын құяды(олар қарайып кетпес үшін), қақпақпен жабады және 8.10 минут суға булап пісіреді, содан соң суытады және өз қайнатпасында сақтайды.

Кептірілген саңырауқұлақтарды алдын ала пісіреді, оған дейін оларды жақсылап жуады, 3.4 сағат мұздай суда жібітеді, тағы да жуады және дәл сол суға пісіреді және тағы да жуады.

Маринадталған саңырауқұлақтарды маринадтан бөледі, суытады.

Қаймақты тұздықтағы саңырауқұлақтар. Даяланған саңырауқұлақтарды тілімдерге немесе бөліктерге бөліп кеседі, майға дайын болғанша пісіріп алады. Қаймақты тұздықты бетінен құйып, 5.10 минут қайнатады. Пассерленген түйінді пияз салуға болады(10.20 г 1 порцияға). Жеке тағам ретінде немесе ет тағамдарының қасындағы күрделі гарнирлердің құрамына қосуға да пайдаланады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға салып, ұсақталған көк дәмдеуіш шөптер себелейді. Саңырауқұлақтарды піскен картоппен бірге ұсынуға болады.

Қаймақты тұздықтағы пеште пісірілген саңырауқұлақтар. Ақ саңырауқұлақтар 182 немесе балғын қозықұйрықтар 237 немесе кептірілген саңырауқұлақтар 45, немесе тіліккұлақтар 214, маргарин 10, тұздық 75, ірімшік 5, жартылай фабрикаттың массасы 170. Шығуы: 150.

Өңделген балғын саңырауқұлақтарды бөліктермен кеседі және 10..12 минут қуырады, қозықұйрықтарды суға булап пісіреді, ал кептірілген ақ

саңырауқұлақтар мен тілікқұлақтарды алдын ала пісіреді. Даярланған саңырауқұлақтарды қаймақты тұздықпен қосады, қайнауға дейін жеткізеді және маргарин жағылған порциялық табаларға салады, бетінен үгілген ірімшік себелейді, май себеді және жеңіл қуырылған қабықша пайда болғанға дейін пешке пісіреді. Егер саңырауқұлақтарды ыстық дәмтатым ретінде пайдаланатын болса, онда оны тілім жұқа тілімдерге бөліп кеседі, пешке пісіреді және арнайы ыдыс – кокотницаға салып ұсынады.

Ұсыну кезінде кокотницаны тәрелкеге салады, қасына кішкентай қасық немесе арнайы дәмтатым шағышқысын орналастырады.

Картоп қосылған саңырауқұлақтар. Балғын ақ саңырауқұлақтарды немесе қозықұйрықтарды бөліктермен немесе тілімдермен кеседі және қуырады. Тазаланған картопты орта көлемді төртбұрыштар немесе бөліктер етіп турайды, жартылай дайын болғанға дейін аз мөлшердегі суға булап пісіреді (0,2 л на 1 кг), түйінді пиязды бөліктермен немесе жартылай сақиналармен турайды және пассерлейді. Содан соң бәрін қосады және қаймақ, қаймақты немесе қызыл тұздық құяды, лавр жапырағын, бұрыш салып, дайын болғанға дейін пассерлейді.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға салады және майдалап ұсақталған көк дәмдеуіш шөптерді себеді.

9.8 КӨКӨНІС ТАҒАМДАРЫНЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ САҚТАУ МЕРЗІМІ

9.9. ЖАРТЫЛАЙ ФАБРИКАТТАРДАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Піскен көкөністер пішінін сақтау қажет, картоп түйнектері аздап қатты піскен болуы мүмкін. Картоптың түсі – ақтан сарғышқа дейін болады, түйнектердің қызарып кетуіне немесе қарайып кетуіне жол берілмейді. Тамыржемістілердің түсі – олардың табиғи түсіне тән түсті болуы керек. Картоп пен тамыржемістілер көзшелерден, қара дақтар мен шіріген бөліктерден жақсы тазартылған болуы тиіс; консистенциясы – борпылдақ. Піскен қырыққабаттың иісінен буланған қырыққабат иісі шықпауы тиіс. Консистенциясы – жұмсақ, нәзік. Түсі – ақтан ақсарыға дейін, қырыққабаттың ерте сорттары мен савой қырыққабаты үшін – ашық жасылдан ақсарыға дейін, брюссель қырыққабаты үшін – ашық жасыл немесе құба түсті болады. Гүлді қырыққабаттың бетінде қара дақтар мен қызарған жерлер болмауы керек.

Картоп езбесі – консистенциясы қою, үлпілдек, біркелкі, езілмеген картоп бөліктерінсіз. Түсі – ақсарыдан аққа дейін, қара жерлерінсіз.

Суға буланып пісірілген көкөністер аздап тұзды көкөністер мен сүттің хош иісімен болуы керек, күйген сүт пен көкністердің иісі болмауы керек. Түсі – тағам даярланған көкністердің түсіне сәйкес келуі керек. Консистенциясы – жұмсақ. Көкөністердің кесілген пішіні сақталуы қажет.

Қуырылған көкөністер бірдей пішінді, екі жағынан да жақсы қуырылған болуы керек. Консистенциясы – жұмсақ. Қуырылған картоптың түсі – сары, кейбір кесектері қоңыр түске дейін қуырылған болуы мүмкін. Қалған көкөністердің түсі бөлінген жерінде ашық қоңыр, көкөністердің табиғи түсіне сәйкес келетін болуы керек.

Котлеттер, зразалар, шницель дұрыс пішінді, жарықшасыз, бетінде қызарған қуырлған қабықша болуы тиіс. Картоптан жасалған аспаздық бұйымдардың түсі – кесілген жерінде ақ немесе ақсары. Консистенциясы – үлпілдек, созылмалы емес, езілмеген түйірлерінсіз болуы тиіс. Сәбіз котлеттерінің кесілген жеріндегі түсі – қызылсары. Дәмі – кішкене тәттілеу. Консистенциясы – борпылдақ, біркелкі, сәбіздің ірі кесектерінсіз және ұнтақ жармасының түйірлерінсіз болуы керек. Қырыққабаттан жасалған аспаздық бұйымдардың түсі – ашық ақсары болуы тиіс.

Бұқытырлған көкөністер пішіні мен көлемі бірдей кесекті болуы керек. Консистенциясы – жұмсақ, шырынды, қырыққабатта серпінді болуы мүмкін. Дәмі – тағам даярланған көкөністердің дәміне сәйкес; бұқтырылған қырыққабат үшін – қышқылтым – тәтті. Көкөністерді кесу пішіні сақталған, картоптың қатты піскендері болуы мүмкін.

Пешке пісірілген көкөністер – орамалар мен пісірмелер тегіс жарықшаларсыз беткі қабатты, қызарған қабықшасымен болуы тиіс. Кесілген кезде үстіңгі және астыңғы қабаттарының қалыңдығы бірдей, фарш біркелкі орналастырылған болуы керек. Түсі мен дәмі – пешке пісірілген тағам даярланған көкөністердің дәмі мен түсіне сәйкес. Тұздықтың астында пісірілген көкөністердің бетін тұздық біркелкі қабатпен толығымен жауып тұруы керек, бетіндегі қабықшасы қызарған болуы керек. Консистенциясы – жұмсақ.

Көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлерді ыстық күйде ұзақ сақтауға болмайды, себебі олардың сыртқы әлпеті мен дәмі бұзылады, тағамдық құндылығы төмендейді (С дәрумені ыдырайды).

Кептірілген піскен картопты және картоп езбесін мармитте 2 сағатқа дейін сақтайды.

Қоғамдық тамақтану мекемелеріне көкніс тағамдарын даярлау үшін тағамдық өндіріс өнеркәсіптерінен көкніс жартылай фабрикалары келіп түседі.

Тоңазытылған күйде жартылай фабрикаттар мен көкөністерден жасалған дайын тағамдар келіп түседі.

«Қуырылған картоп» жартылай фабрикасы. Бұл жартылай дайын болғанға дейін қуырылған картоп кесектері. Картопты фритюрде 4...5 минут дайындайды, ал қуыру шкафында 10...15 минут 250 °С температурада дайын болғанға дейін дайындайды.

Кептірілген картоп езбесі. Үлпілдектер, түйіршік және жармаша түрінде шығарады. Жармаша температурасы 95.100 °С сұйықтықпен араластырғанда жақсы қалпына келеді, қатты араластыруды қажет етпейді, жарма мен судың арақатынасы 1: 4. Жармаша төмен температураларға және ұзақ сақтауға тұрақты.

Кептірілген картоп езбесін картоп массасы мен одан жасалған аспаздық бұйымдарды даярлауға пайдаланылады(котлеттер, зразалар, орамалар, пісірмелер, крекерлер).

Крекерлер. Жұқа пластина(кеспеше) түріндегі жартылай фабрикат. Пайдаланар алдында крекерлерді фритюрде 150.180 °С температурада қуырып алады. Сонда ет және балық тағамдарына гарнир ретінде пайдаланылатын картоп шыбықтары пайда болады.

Тез тоңазытылған жартылай фабрикаттарды және дайын пайдалану кезінде санитарлық ережелерді қатаң сақтап, екінші рет қатыруға жол бермеу керек.

Тағамдарды ұсыну алдында даярлайды. Жылытар алдында аспаздық бұйымды қаптамасынан тазартады, ол үшін қаптама қабықшасының блоктарын ішінде ыстық суы бар (60...70°С) қаңылтыр табақтарға 1..2 минутқа енгізеді, содан соң қабықшасын шешеді. Тағамдарды қуыру шкафтарында, плитаның бетінде немесе аппараттарда қыздырады.

Қою тағамдар мен гарнирлерді аспаздық бұйымның ішіндегі температура 85 °С болғанға дейін жылытады.

«Әуесқой картобы» жартылай фабрикасы. Алдын ала шарпыланған, қуырылған немесе қуырылмаған картоп кесектері. Жартылай фабрикатты пайдаланар алдында ерітпей қыздырылған майға салады немесе майы бар қаңылтыр табаққа салады және жұмсарып, қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырады. Жеке тағам ретінде немесе гарнир ретінде пайдаланады.

Картоп котлеттері. Лакталған целлофанға 2 данадан өлшеніп оралған немесе қораптарға 6 данадан салынған күйде келіп түседі. Ұсыну кезінде котлеттерді ерітпей маймен қыздырылған қаңылтыр табаққа салып, екі жағынан қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырады.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1. Тамактануда көкөністер қандай рөо атқарады?
2. Жылулық өңдеу кезінде қандай үдерістер жүреді?
3. Жылулық өңдеу кезінде С дәруменің қалай сақтауға болады?
4. Неге көкөністерді пісіру кезінде үстінен су құяды?
5. Картоп езбесін қалай даярлайды?
6. Қырыққабатты қалай пісіруге болады?
7. 9.1 кестеде «Көкөністі рагу» тағамын көкөністердің кесу пішіні мен бастапқы жылулық өңдеу түрін көрсетіңіз.

Кесте 9.1. «Көкөністі рагу» тағамын дайындау технологиясы

Көкөністер	Кесу пішіні	Алдын ала жылулық өңдеу
Жасыл асбұршақ		
Кәді		
Ақбасты қырыққабат		
Картоп		
Түйінді пияз		
Сәбіз		
Ақжелкен		

8. Бұқтырылған қырыққабатты даярлау сызбасы.
9. Картоп массасынан қандай тағамдар жасалады?
10. Сәбіз бен қызылшадан қалай котлет жасауға болады?
11. Қаймақты тұздықта пешке піскен саңырауқұлақтарды қалай дайындайды?
12. Фритюрде картопты қалай қуыруға болады?
13. 9.2, кестесінен рецептуралар жинағын пайдалана отырып «Картоп крокеті» тағамының құрамына кіретін брутто және нетто салмағымен азық-түліктерді жазып алыңыз және 40 порцияға қажетті азық-түліктер санын санаңыз.

9.2 кесте . Саны әр түрлі порциялар үшін «Картоп крокеті» тағамының құрамы

Азық-түліктер	Брутто салмағы		Нетто салмағы	
	1 порция	40 порция	1 порция	40 порция

10 ТАРАУ

БАЛЫҚТАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

10.1. ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУ КЕЗІНДЕ, БАЛЫҚПЕН БОЛАТЫН ӨЗГЕРІСТЕР.

Балық тағамдары жоғары сапалы жеңіл сіңімді протеин көзі. Балықтың коллагендік дәнекер тіндері жылуға кемірек төзімді, глютинге тез айналады, Термиялық өңдеу нәтижесінде бұлшық ет тіндері әлдеқайда жұмсақ болып, аскорыту шырындарымен оңай сіңіп, тезірек және жақсы сіңіріледі.

Балық тағамдарының тағамдық құндылығы балық түріне байланысты, май мазмұнына байланысты. Ыдысқа тиісті гарнир мен тұздықты алу үшін майдың мазмұнын білу қажет.

Балықтың майы оңай еритін және қарапайым температурада сұйық күйде болады. Бұл оның сіңімділігін жеңілдетеді және балықты ыстық күйде ғана емес, салқын күйде де жеуге болады. Адам ағзасына балық майымен қоса, құнды қанық емес май қышқылдары ағзаға түседі. Көптеген балықтардан тіндерінде май біркелкі бөлінбейді. Ең үлкен аспаздық құндылығы - бұл тіндерге майдың біркелкі таралуы бар балықтар (бекіре балықтар, лосось). Майдың болуы балық тағамдарын калориялы және жақсы дәмді етеді.

Балық тағамдары минералды заттарға бай (натрий, калий, фосфор, йод, күкірт, хлор, темір, мыс ж.б.), әсіресе теңіз балықтарынан жасалған тағамдар. Көптеген балықтарда А және Д дәрумендері бар, бірақ кейбір балықта - В1 және В2 витаминдері. Балық етінің экстракциялық заттарының арасында ,аппетит ынталандырартын заттар бар.

Әр балық түрлерінің дәмі мен қоректік мазмұны әртүрлі. Сондықтан, балық тағамдарын дайындағанда, пісіру тәсілін таңдауыңыз қажет. Бұл тағамды дәмді дайындауға ғана емес, сонымен бірге оған құнды тамақ өнімдерін сақтайды. Термиялық өңдеу әдістеріне байланысты, балық тағамдары қайнатылған, қуырылған, негізгі жолмен қуырылған, үлкен мөлшерде май қуырылған, пісірілген болады.

Термиялық өңдеу кезінде балық күрделі физика-химиялық өзгерістерге ұшырайды. Балықты пісіру және қуыру кезінде протеиндер коагуляциялануда, коллаген, май, витаминдер мен экстракттердің протеині өзгереді, су босатылады, балықтың массасы мен көлемі өзгереді. Термиялық өңдеу нәтижесінде балықтың сіңімділігі ұлғаяды, мата талшықтары жұмсарады және балықтың жартылай фабрикаттарына егілген бактериялар өледі.

Бекіре балықтарында кейде патогендік бактериялардың дау-дамауы

қалады және ол шығаратын зиянды заттар –токсиндер. Сондықтан жылу процесін мүқият қадағалап, балықты дайындыққа дейін жеткізу қажет.

Балық құрамында суда еритін альбуминді ақуыздар, глобулиндер, тұздардың ерітінділерінде еруі мүмкін, сондай-ақ 35 ° С температураға дейін қызған кезде күрделі фосфат бар протеиндер ықшамдай бастайды(денатура). Бұл процесс 65 ° С температураға жеткенде аяқталады. Балық пісірген кезде бетінде сары көбік тәрізді ақуыздар пайда болады. Балықта дәнекер тіндерден толық дерлігімен тұратын коллаген бар. Балықтың коллагені, еттің коллагеніне қарағанда төзімдірек. 40 ° С температурасында ол ықшамдалады және ыстық суға оңай еритін жабысқақ зат болып табылатын глютинге айналады, сондықтан қаныққан балық сығындылары мұздаған кезде желені қалыптастырады. Балықтың глютині, еттің глютиніне қарағанда көп мөлшерде сақтай алады, сондықтан термиялық өңдеу кезінде, етке қарағанда, балық аз салмақты жоғалтады. Балықты пісіргенде, миофибрилдердің белоктарының тығыздығы артады, нәтижесінде балықтың көлемі мен массасы төмендейді.

Балық массасының өзгеруі 18 ... 20% құрайды, яғни мал етіне қарағанда екі есе аз. Шығындардың негізгі бөлігі су болып табылады.

Еритін заттар ільонға айналады (минералды, экстракты, витаминдер). Пісіру кезінде экстракттық заттар қайнатпаға айналады, бұлйондарға жақсы дәм мен тәбетті жоғарылатуға мүмкіндік береді.

Балықтан алынған май термиялық өңдеу кезінде ішінара жоғалады, бұлйонның беті өзгеріп, эмульгурияланады. Қайнау және құю қайнаусыз жүзеге асырылғандықтан(85 ... 90 ° С температурасында), эмульгироваланған майдың бұлйонда мөлшері шамалы.

Ыстық балық тағамдары соустік цехта дайындалады. Сол үшін кәстрөлдер, кәстрөлдер, ұзартылған пішіндегі балық қазандары, оларда пісіретін және балық, пісіруге арналған ыдыс, пештер, қуыруға арналған қуырғыштар, қуырылған кәстрөлдер, дуршлагтар және т.с.с.

Балықты жылытылған кішкене плиталар, дөңгелек металл немесе сопақ ыдыс-аяқтарда порциялармен беріледі. Берілетін ыстық тамақтың температурасы 65 °С төмен болмау керек. 1 порцияда, балықтың мөлшері - 75, 100 или 125 г.

10.2. ПІСІРІЛГЕН БАЛЫҚ ЕТІ

Пісіру үшін, балықтың барлық түрлерін қолданады, ал пісірілген күйде, жақсы дәмді қасиеттерге ие болады.

Балықты порция бөліктермен, толық немесе буындармен пісіреді.

Порция бөліктерімен пісіру. Порция бөліктері, тері мен сүйектен тұратын сүбеден немесе жай сүбеден кесіледі. Теріні, термиялық өңдеу кезінде деформацияланбау үшін 2 - 3 кескін жасайды.

Дайындаған жартылай фабрикаттар өнімін қаңылтыр табаға немесе кең асты ыдысқа қойып, бір қатарға, балық деңгейінен 1,2 см жоғары болуы үшін теріні ыстық су құяды. Шикі сәбіз, ақжелкен мен пияз, тұз, лавр жапырағы және бұрыш түйіршіктерін қосып, пісіреді. Балықты қайнатқанға жеткізбей 5-10 мин. пісіреді, сосын балықтың бетінен, қышқыл түйнектер алынып тасталады. Балықтың піскенін, қалың бөлігін тесу рақылы, сыртқы көрінісінен анықталады. 10 Кестеда, әртүрлі балықтардың, теңіз балдыры мен теңіз өнімдерінің термиялық өңдеуінің ұзақтығы туралы мәліметтер берілген.

Жағымды иісі бар балыққа, лавр жапырағын, бұрышты және дәмді тамырсабақтарды қоспай, пісіреді. Нәлімді, камбаланы және басқада өзіндік иісі бар теңіз өнімдерерді, алдын-ала дайындап қойған дәмді бульонда пісіреді. Мұны істеу үшін тамырлар суда, пияз мен дәмдеуіштерде салынады, 5,7 минут қайнатады, одан кейін балық дайындалады.

Кесте 10.1. Әр түрлі балық түрлері, өзен рактары мен балықтан өзге теңіз өнімдерін жылулық өңдеу мерзімі

Балық жартылай фабрикаттары	Жылулық өңдеу әдісі	Мерзімі
Бекіре балығы буынымен	Пісіру; дәстүрлі әдіспен куыру	10 0 0
Севрюга буынымен	Пісіру; дәстүрлі әдіспен куыру	10 0 0
Ақсерке (2. 3 кг кесектер)	Пісіру	10 0 0
Камбала, минтай, скумбрия және т.б. (порциялық кесектер)	»	5. 7
Судак, албырт, форель (бүтіндей)	»	60. 90

Бекіре балығы буынымен	Суға булау	25. 45
Судак, форель, сиг, сүйрік, жыланбалық	»	§ 0 5 0
Фаршталған балық (бүтіндей)	»	§ 0 5 0
Бекіре балығы порциялық кесектермен	»	10. 15
Судак, албырт, сом, камбала (порциялық кесектер)	»	15. 20
Бекіре балығы порциялық кесектермен	Қуыру	15. 20
Мөңке балық, мұз балық, минтай және т.б. (порциялық кесектер)	»	12. 15
Ет котлет массасынан жартылай фабрикаттар	»	10. 15
Судак, албырт, камбала, сом, нәлім және т.б. (порциялық кесектер)	Фритюрде қуыру	5.10
Рактар	Пісіру	12. 15

Балық жартылай фабрикаттары	Жылулық өңдеу түрі	Мерзімі, мин
Теңіз таракгүлінің сүбесі	Варка	10.15
Кальмар (тоңазытылған тұлпыр мен сүбе)	»	5
Шикі тоңазытылған ашяандар	»	5. 10
Бүтін піскен тоңазытылған ашяандар	»	3
Шикі тоңазытылған лангусттер	»	15. .20
Мидиялар	»	7..10

Сіз тұзды қияр немесе тұзды қиярдығ қабығын қосуға болады. 1 порцияға 3 г тұз, 0,01 г қара бұрышты, 0,01 г лавр жапырағын қосады.

Пісіру процесінде балықтың пішінін, дәнін және түсін сақтау үшін сірке суын қосады(1 литр суға 10г). Пісірілген балықты бульонда сақтайды және 30 ... 40 мин ішінде ас ретінже қолданады.

Тұтас күйінде пісіру. Көксеркені, форельді, ақ балықты, шортанды, нельманді, стерлеттерді дайындайды. Өңделген балықты, жіңішке жіппен байланған, балық қазандығының торына қояды. Ол балықтың деңгейінен 2 см жоғары болатындай етіп, мұздай сумен толтырады. Мұздай суды дайындау кезінде біркелкі қызу үшін қажет, сондай ақ сыртқы және ішкі бұлшықет қабаттары бір мезгілде дайын болу үшін. Балық түріне байланысты тамырлар мен дәмдеуіштер қосылады.

Балықты қайнатуға әкеліп, қайнатпай дерлік қайнатады, сондықтан судың қозғалысы айтарлықтай байқалмайды. Көбікті бетінен шығарады. Ірі балықты дайындаудың ұзақтығы 1.1,5 сағ, ұсақ балықтың — 30.45 мин.

Балықтың дайындығын аспаз істігімен, қалың бөлігін тесу арқылы анықтайды: тесілген жерде, мөлдір шырын бөліну тиіс. Пісірілген балықты темір шілтермен бірге шығарады, ақуыздың түктерін жуып, жіппен босатады және жылытылған тағамға қояды. Сосын қайнатылған картоп, гүлді қырыққабат, саңырауқұлақ, копсытқыш құйрықтары, крабдармен гарнир береді. Лимон, көкөніспен безендіреді. Балық қалақшасымен порцияларға бөліп, соусти бөлек беріп немесе порцияларға бөлінген балықты соуспен үстінен құяды.

Пісірілген балықты банкетке және көрме тағамдарына салқын түрінде қолданылады.

Балықты буындармен пісіру. Бекіре балықтың буынын, (севрюга, осетрина, қортпаның ірі буындары — 2...3 кг) балық қазандығының торына қояды немесе буындарды арнайы дайындау үшін арнайы құрылғыны қолданады. Терісін төмен түсіріп, мұздай су құйып, тұтас күйінде пісіретін сияқты кылып пісіреді. Бекіре балықтарының дәмі мен хош иісін сақтау үшін, дәмдеуіштер мен тамырларды пісірген кезде аз мөлшерде қосады. Пісірудің ұзақтығы балық түрлеріне және буындардың мөлшеріне байланысты 45 минуттан 1 сағатқа немесе 1,5.2.5 сағатқа дейін өзгереді. Буындардың дайындығын, тұтас күйінде пісіргендегідей сияқты анықталады. Бекіре балықтарының пісірілуі 15% құрайды.

Пісірілген бекіре балығын бульонда салқиндатады, ақуыздардың шырындарын бульонмен жуылады, шеміршектен тазаланып, науаларға жиналады.

Салқиндатылған бекіре балығының буындарына порциялық бөліктерге

кесіліп, салқын тағам және жеңіл тамақ ретінде пайдаланылады. Ыстық тағамдарға, порциялық бөліктерді, бульонда, температурасы 70 ° С дейін қыздырады. Балық пісіру арқылы алынған бульондар, сузбелейді және соус пен алғашқы тағамдарды дайындау үшін қолданылады.

Пісірілген балық. Құныс балық немесе кета 181, көксерке 192, теңбіл тісті балық 146, азов-қаратеңіздік скумбрия немесе қара сүтіл 192, мұхиттік ставрида 205, тарлан балық 132; жартылай фабрикаттардан : макрурус 130 немесе Қиыр Шығыстық скумбрия 132, сәбіз 4, пияз 4 ,ақжелкен 3, гарнир 150, соус 50 . Шығуы: 300.

Балықты порциялық бөліктермен пісіреді және ыстық бульонда 30 минуттан аспайтындай сақтайды. Жылытылған табақшаға гарнирді салады: пісірілген картоп, картоп езбесін немесе көкөніс рагусін, ал қасына балықты терісін төбеге қаратып салады. Гарнир еріген сары маймен, балық - бульонмен үстіне қойылады. Поляк соусі, ақ басты, томат, қаймақ немесе балық соусы беріледі.

10.3. СУҒА БУЛАНҒАН БАЛЫҚ.

Суға буланған балықты алу үшін, тағам құндылығы жоғарғы, әрі нәзік терісі мен жұмсақ еті бар балық қажет(сүйрік, шортан, көксерке,нәлім, теңіз алабұғасы, тікенді балық,жыланбалық,камбала,сүтіл, зубатка).

Суға буланған балық, пісірілген балыққа қарағанда дәмдірірек, себебі термиялық өңдеу кезінде құнды тағам заттары ағзада қалады.

Балықты тұтас, буындармен немесе порциялық бөліктермен суға буландырады. Порциялық бөліктерді таза сүбеден және сүбе терісін 30 ° ұстап кеседі.

Балықты қазанда немесе сотейникте буландырады. Сотейниктің төменгі жағын маймен майлап, порциялық бөліктерді терісімен төмен қаратып немесе қалыңырақ бөлшегі суда болу үшін, терісі жағымен қойылады.

Сұйықтық биіктігі 1/3-н жабу үшін, балықты ыстық сумен немесе бульонмен үстінен құяды(1 кг балыққа 300 г сұйықтық) .

Тұтас балық пен буындарды жіңішке жіппен орап, қазанның торына тұтас балықты құрсағымен төмен қаратып қояды, буындарды – терісімен төмен қазанның ішіне салып, үстінен мұздай су немесе бульон құя отырып, ақ тамырларды, пиязды, тұзды, дәмдеуіштерді қосады.

Дәмді жақсарту үшін лимон қышқылын, құрғақ ақ шарапты, шампиньондар мен қияр тұздығын қосады.

Балық тұрған ыдысты қақпақпен жабып, қайнатуға дейін апарған соң,

10 мин. әлсіз жылытуда буландырады, 15 мин – порциялық бөліктерін, 25 -50 мин – толық балықты. Буландырғанда, балықтың салмағы 18% жоғалтады.

Бекіре балықтың буланған буындарын ыстық бульонмен ұйыған аққуыздардан жуып, порциялық бөліктерге кесіп, бульонды үстінен құйып, пісіруге дейін апарды. Сосын 25-30 минуттан аспайтын мерзімде мармитте сақтайды.

Буландырған балықтан қалған бульонды, тұздық дайындауға кетеді. Буланған балықтан жасалған тағамның аты, балық пен тұздықтың атауынан шығады. Тұздықты тандағанда, назарға балықтың түрі алынады: нәзік дәм мен хош иісті балықты (көксерке, алабалық), бу тұздығымен беріледі; ерекше иісі мен дәмі бар балықты – қызанақ және ащы тұздықпен береді.

Суға буланған балық. Жайын 244, немесе көксерке 239, теңіз алабұғасы, 174 шортан 265, мұздай балық 260, пияз 5, тамырлы ақжелкен 5, қозқұйрықтар 28 немесе ақ саңырауқұлақтар 27, гарнир 150, тұздық 75. Шығуда: 340

Балықты лимон қышқылын қосу арқылы буландырады. Буланған балық дайындалған бульоннан бу тұздығын істейді.

Жылытылған порциялық терең ыдысқа пісірілген картоп немесе картоп еzbесін, піссірілген көкөністерді, қасына буланған балықты терісімен төмен қаратып қойып, ал үстіне - қайнатылған саңырауқұлақтар, бумен тұздыққа құйылған балық, лимон қабығын салып, көкөніспен безендіріп, теңіз шаяны және ашшяанның бөлшектерін қосуға болады.

Қазанақта буланған балық. Шампиньон немесе ақ саңырауқұлақтардың, пияз және лимон қышқылы, ақжелкен мен дәмдеуіштер арқылы балықты суға буландырады; суға буланған балықтың бульонда, қызанақ тұздысын дайындайды.

Жылытылған порциялық терең ыдысқа пісірілген картоп немесе картоп еzbесін, піссірілген көкөністерді, қасына буланған балықты терісімен төмен қаратып қойып, ал үстіне - қайнатылған саңырауқұлақтар, бумен тұздыққа құйылған балық, лимон қабығын салып, көкөніспен безендіріп, теңіз шаяны және ашшяанның бөлшектерін қосуға болады.

Ақ тұздықпен буланған балық. Бекіре балық 248 немесе шоқыр 232, мұздатылған балық 260, тынықиұхиттық хек 254, нәлім 161, мұхиттық ставрида 265, пияз 5, тамырлы ақжелкен 5, тамырлы балдыркөк 6, тұзды қияр 48, жаңа піскен шампиньон 28 немесе ақ саңырауқұлақтар 26, гарнир, тұздық. Шығуда : 365

Буландырған балықтан қалған бульонды, тұздық дайындауға кетеді. Буланған балықтан жасалған тағамның аты, балық пен тұздықтың атауынан

шығады. Тұздықты таңдағанда, назарға балықтың түрі алынады: нәзік дәм мен хош иісті балықты (көксерке, алабалық), бу тұздығымен беріледі; ерекше иісі мен дәмі бар балықты – қызанақ және ащы тұздықпен береді.

10.4. ҚУЫРЫЛҒАН БАЛЫҚ

Балықты порция бөліктермен, толық немесе буындармен қуырады. Ол үін балықтың барлық түрін қолданады. Нәлім мен арық балықтарды қолдану қажет емес, себебі қуырылған күйде олар құрғақтау болады.

Қақтала қуырылғаннан балықтың дәмі ерекше дәмді болып шығады, және де құрамында бағалы қоректік заттар, пісірілген немесе суға буланған балықтан көбірек болады. Қуырғанда, балықтың салмағы 16% жоғалтады.

Балықты аздап мөлшерлі маймен қуырады (негізгі әдісі), қуырма ыдыста және ашық отта. Қуыру үшін кішкентай балық басымен және бассыз толығымен пайдаланылады, орташа мөлшерлі балықтарды көбінесе дөңгелек түрінде, іріні – сүбеге бөлшектеп. Бекіре балықты буындармен және пропорциялық бөлшектермен қуырады. Бекіре балықтардың порциялық бөліктерін ыстық суда 2-3 мин ұстап, араласып кеткен ақуыздардан жуады.

Балықты қуыру үшін өсімдік тазартылған майды қолданады, мысалға – күнбағыс, жержаңғақ майы, зәйтүн майы, жүгері майы, аспаздық май. Шыжып тұрған майөсімдік майы мен тамақ саломас қоспасынан жасалады. Мұндай қоспа қызғанда аз өзгереді, балыққа жақсы көрініс пен жақсы дәм береді. 1 кг балыққа 4 кг май кетеді. Егер балық салқын тағамдарға арналған болса, ол тек өсімдік майына қуырылады.

Балықты қаңылтыр табада, табада, электротабада , терең сотейникте, қуырма ыдыста қуырады.

Қуырылған балық. Балық 132-ден 327-ге дейін, бидай ұны 6 , өсімдік майы 6, гарнир 150, тұздық 75, сары май немесе маргарин 7. Шығуда: 257 және 325.

Құрғатылған бүтін балықты немесе порциалық бөлшектерді тұзбен немесе бұрышпен сеуіп, ұнтаққа аунатып, маймен жылытылған табаға немесе қаңылтыр табаға терісімен төмен қаратып, екі жақтан алтын қыртыс пайда болғанға дейін, 140.160°С температурада 5-10 мин ішінде қуырады. Балықты қуыру шкафында, 250 °С температурада 5-7 минутта дайын болғанға дейін қуырады. Қуырудың жалпы ұзақтығы 10-20 мин. Қуырылудың соңында балық 90 ° С дейін қызады. Балықтың дайындығы оның кішкене ауа көпіршіктері бетінде болуымен анықталады.

Балықты порциялық бөліктермен қуырады және жылытылған табақшаға

гарнирді салады: пісірілген картоп, картоп езбесін немесе көкөніс рагусін, ал қасына қуырылған балықты, оны қорытылған сары маймен жағады Одан бөлек балыққа, қызанақ тұздығын немесе қызанақ көкөністермен беріледі. Тағамды ақжелкенмен көркемдейді, кейде лимон қабықтарымен. Балықты бұқтырылған орамжапырақпен, қарақұмық ботқасы, қуырылған кәдімен, баялды және қызанақпен беруге болады.

Ленинградтік пиязбен қуырылған балық. Картоп сыртымен қайнатылып, салқындатып, тазартып, шеңбер түрінде кеседі және екі жағынан қуырылады. Пияз ұнтақталған сақина сияқты кесіліп, қызарғанша қуырады.

Балықтың порциялық бөлшектерін негізгі әдіспен қуырылып, қуыру шкафында дайындық күйіне дейін апарыды. Қуырылған балықты порцияланған табаның ортасына қойып, айналасына – қуырылған картоп, ал балықтың үстіне қуырма ыдысында қуырылған пияз.

Қуырма ыдысында қуырылған балық. Бекіре балығы 199 немесе көксерке 192, жайын 211, балық-капитан 233, бидай ұны 6, жұмыртқа 7 дана, кепкен нан 15, аспаздық май 10, гарнир 150, тұздық 75 немесе сары май 50 , маргарин 7. Шығуда: 325, 300, 257

Дайындалған жартылай фабрикат - «бүтін балық» немесе порциялық бөліктер - 180 ° С температурасында қыздырылады. Балықты кәкпірмен абайлап қуырма ыдысқа салады, майдың шашырамайтындай етіп, 5 ... 10 мин қуырады. Сосын шығарып, майы төгіп жіберіп, табаға салып, қуыру шкафында дайын болғанға дейін қуырады. Балықты ыстық тәрелкеге салғанда, қасына гарнир ретінде картоп тілімдерін немесе фри картобын, сосын балықтың үстіне еріген май құйып, лимон тілімдері, пиязбен көріктендіреді. Қызанақ тұздығын, майонезді, әлде корнишонды майонезді тұздық сауытқа салып береді.

Жасыл майда қуырылған балық. Сегіз фигуралы түрі бар және металдан жасалған баумен бекітілген дайын жартылай фабрикатты , алдын ала қыздырылған майға түсіреді, қабықшасы пайда болғанға дейін қуырылады, содан кейін ол майдан алынып, бауын алып тастап, қуыру шкафында аяғына дейін дайындайды. Қуырылған балыққа гарнир ретінде фри картобын қояды. Балыққа кішкене суытылған жасыл майдан құйып, лимонмен және жасыл пиязбен безендіреді. Қызанақ тұздығын бөлек береді. Жасыл май өзінің түрін сақтау үшін тағамды бірден береді.

Қамырда қуырылған балық. Маринадталған балықтың бөлшектерін шанышқыға немесе аспаз істігіне шаншиды, сұйық қамыр жасап, тез арада ыстық майға салады, сосын 3-5 мин қуырады. Қуырылып болған балық қуырма ыдысының бетіне қалқып шыға келеді, сосын оны ожаумен алып, майы ағып кетсін деп кәкпірге аударады.

Балықты майлықпен безенген тәрелкеге, 6-8 бөлшекпен пирамида түрінде салады. Тағамды жасыл ақжелкенмен, лимон бөлігімен безендіреді. Корнишон майонезін немесе қызанақ тұздықтарын бөлек береді. Сондай-ақ балықты фри картобімен де береді. Кейде текше пішінді түрінде кеседі.

Дон зразасы. Қалыптасқан зраздарды қабықшасы шыққанға дейін қуырма ыдысында қуырады. Әр порцияға 1-2 данадан қуырылған картоппен, картоп езбесін, суға буланған көкөністермен береді.

Грильдегі балық. Гриль балықты арқан балықтан, ақбалықтан, шабақ балықтан, көксеркеден, бекіре балықтан, шоқырдан, теңіз алабұғасынан және т.б. дайындайды. Үлкен емес бүтін балықты немесе порциялық бөлшектреге кесілген балықты қолданады.

Дайын болған балықты кептіріп, тұз бен бұрышпен сеуіп, сары майға батырады, сосыншиппен майланған жылытылған торға қояды.

Албыртты, ақсаханы, шабақ балықты кептірмей, үстінен лимон шырынымен шашырайды. Үстінен тұз, бұрыш, кесілген жасыл пиязды салып, 10 мин маринадтайды, сосын жылытылған гриль тордың үстіне қойып, қуырыды. Қуырылған шкафта 5 минут бойы қуырылып, бетінде қыртысы және тордың ізі пайда болады.

Корнишон майонезін немесе қызанақ тұздықтарын бөлек береді.

10.5. ПЕШТЕ ПІСІРІЛГЕН БАЛЫҚ

Пеште пісірілген балықты порциялық бөлшектермен, кесілген теірісі бар сүбеден және сүбеден дайындайды; ал бекіре балықтарды –терісімен, бірақ шеміршексіз; ұсақ балықты тұтастай пеште пісіреді (мөңке былақ, тұқы, аққайран. қарабалық).

Пеште пісірілген балықты порциялық табада,табақта, қабақшада дайындайды.

Пісіруге арналған жартылай фабрикаттар шикі, хош иістендірілген немесе қуырылған түрінде қолданылады. Пеште пісірілген балықты гарнир және тұздықпен дайындайды. Пісірілген картопты, картоп езбені, қуырылған картопты, қарақұмық ботқасы, бұқтырылған қырыққабатты, макарон өнімдерін гарнир ретінде қолданады.

Шикі балықты, ақ тұздық арқылы пеште пісіреді; суға буланған балықты сүтті, қызанақ тұздығында, қуырылғанды – қаймақ, қызанақ тұздығында пісіреді.

Қуыру шкафында 250...280°С температурада, суға буланған балықты

және қуырылған балықты пеште пісіреді.

Готовность рыбы определяют по образованию румяной корочки.

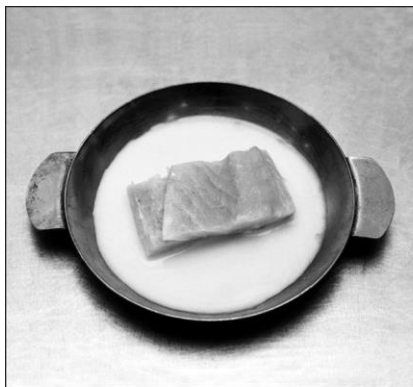
Орысша пеште картоппен пісірілген балық. Теңіз алабұғасы 174, нәлім 161, көксерке 239, хек 254, картоп 206, тұздық 125, сыр 5,4, кепкен нан 4, маргарин немеск сары май 11. Шығуда: 350.

Картопты қабықшасымен пісіреді, сосын салқындатып, тазалап, бір бөлігін бөлшектерге, екінші бөлігін шеңбер түрінде кеседі. Ақ тұздықты балық бульонында дайындайды. Ірімшікті ұсақ кеседі. Балықты сүбеге теріспен немесе теріссіз кеседі. Порциялық табаны маймен майлап, тұздықтың кішкене бөлігін құйып, ортасына шикі балықты қояды. Балықты үстінен толықтай жабатындай етіп, шет-шетінен бөлшектерге кесілген картопты салады(10.1. суретте). Қалған тұздықпен тағасмды құйып, үстінен үгілген ірімшікпен немесе кепкен нанмен себеді. Сары маймен үстінен сеуіп жіберіп, қызарған қабықшасы көрінгенге дейін қуыру шкафында пісіреді. Тұздық алайда сәл қоюлану кажет, бірақ құрғап қалмау керек.

Тағамды 15-20 мин пештің ішінде пісіреді, сосын газ плитасына қойып, дайындыққа дейін 3-5мин жылытады. Порциялық табада тағамды береді. Ірімшікті ұсақ сүрлеуде үгеді.

Сүтті тұздыпен пеште пісірілген балық. Балықты порциялық бөлшектреге кесіп, кішкене мөлшерде суға буланлырады. Макарондарды пісіріп, оған сары май қосады. Орташа қоюлықпен сүтті тұздықты дайындайды. Пиязды қуырып, тұздыққа қосады. Ірімшікті ұсақ сүрлеуде үгеді.

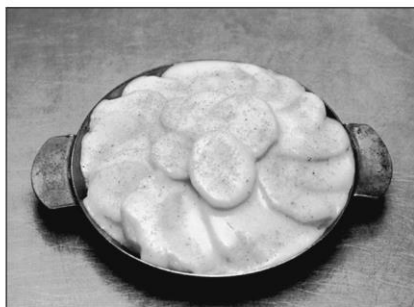
Порциялық табаны маймен майлап, үстіне макарон қояды, ортасына қуыс жасап, суға буланған балықты салады. Тағамды ыстық сүтті тұздықпен құяды, ірімшік және сары май сеуіп, қуыру шкафында пісіреді. Дайын тағамды бірден береді.



1



2



3

Сур. 10.1. «Картоппен тұздықта пешке пісірілген балық орысша» тағамы

1 —балық табаға тұздықпен бірге салынған; 2 —картопты салу ; 3 — пешке пісіруге дайын тағам

Қабыршақта піскен балық. Көксерке 239 немесе шортан 305, шоқыр 236, бекіре балық 249, шампиньон немесе ақ саңырауқұлақтар 18, кілегей маргарині 7, ірімшік 5,5, тұздық 25/100, жартылай фабрикаттын массасы 245. Шығуда:225.

Балықтың сүбесін теріссіз және сүйексіз 25-30г мөлшерде бөлшектерге кеседі, суға буландырады, суға буланған шампиньондарды немесе ақ саңырауқұлақтарды қосып, буланған тұздық салады. Шұңғұлды маймен майлап, сәл сүт соусын құяды. Бу тұздығын салып, сарымсақ қосылған сүт тұздығын құяды, үгітілген ірімшік сеуіп, шұңғылға табағаны салып, сосын қуырылған

шкафқа пісіреді. Балықты пісіріліген ыдыста беріледі.

Қаймақ тұздығында, саңырауқұлақпен пісірілген мәскеуше балық.

Жайын 248 немесе мұздатылған балық 242, көксерке 227, бекіре балық 240, бидай ұны 6 , ақ саңырауқұлақтар 29 немесе шампиньондар 46, пияз 19, аспаздық май 11, жұмыртқа 4 дана, гарнир 150, тұздық 125, ірімшік 5,4, маргарин немесе сары май 7. Шығуда: 370.

Балықтың порциялық бөлшектерін негізгі тәсілмен қуырады. Картопты қабықшасында пісіріп, тазалайды. Сосын шеңбер түрінде кесіп, екі жағынан қуырады. Саңырауқұлақтарды пісіріп, тілімдерге кесіп, қуырады. Пиязды турап кішкене қуырып, саңылақұлақтармен қосады. Тазаланған ірімшікті үккішпен үгеді. Қаймақ тұздығын дайындайды.

Порциялық табаға май жағып, оған кішкене қаймақ тұздығын құяды, содан кейін қуырылған балықтың бір бөлігін салып, қасына картопты әдемі етіп қояды. Балықтың үстіне саңырауқұлақ пен пиязды салады. Егер балық, бекіре балық болса, онда пісірілген шеміршекті қойып, үстінен пісірілген жұмыртқаны салады. Дайын болған тағамды қаймақ тұздығын және маргарин немесе сары майды құйып, үстін ірімшікпен сеуіп, 250 °С температурада қуыры шкафында пісіреді. Дайын болған тағамның, беті қызарғаны мен тұздықтың қоюлануы арқылы анықталады. Тағам порциялық табада беріледі.

Табадағы сораң балық. Балықтың сүбесін теріссіз және сүйексіз 25-30г мөлшерде бөлшектерге кеседі(1 порцияға 3-4 данадан). Қиярды қабықшадан және тұқымдардан тазартып, жұқа тілімдерге кесіледі, ал пиязды сабан ұқсатып. Қуырылған қырыққабатты дайындайды. Балықтардың қалдықтарынан балық бульоны дайындалып, сүзіледі. Пиязды қуырады. Дайын болғанша балықтың бөлшектерін суға пісіреді. Аз мөлшерде балық бульонында қиярды, киеуілді, қуырылған риязды, қызанақ езбесін 8-10мин пісіріп дайындады, сосын суға буланған балыққа қосады.

Дайын болған кезде, порциялық табаны маймен майлап, бұқтырылған қырыққабаттың жартысын салады. Оның үстіне гарнир мен тұздығы бар балықты қосады. Тағы үстінен бұқтырылған қырыққабаттың бөлшегін салып, түзулеп, кепкен нан мен үгілген ірімшікті себеді. Май жағып, қуыру шкафында 15 мин қуырады. Тағамды беру алдында, пісірілген сораңды безендіріп, бетіне маринадалған жеміс-жидектерді, зәйтүн, лимон, киеуіл, әдемі туралған қияр мен жасыл пиязды қояды. Порциялық табада беріледі. Бекіре балықтан дайындалған сораңға, пісірілген шеміршектерді қосады. Сораңды қуырылған

балықтан да дайындауға болады.

10.6. БАЛЫҚТАН ЖАСАЛҒАН КОТЛЕТ ТАҒАМЫ

Балық котлетін, құрамында аз мөлшерде бар ұсақ бұлшықет сүйектерінен жасайды – нәлім, шортан, жайын, көксерке, лақа, күміс хек, теңіз алабұғасы, мойва. Балықтан жасалған котлет тағамын қуырады, бұқтырады, пісіреді.

Балық котлеті немесе домалатпа. Балық котлетін ұнға қақтайды, қуырма ыдысында екі жағынан қызарған қабықшаға дейін, 8-10 мин ішінде пісіріп дайындайды.

Балық котлетін (1 порцияға 1-2 данадан) пісірілген немесе қуырылған картоп пен, картоп пресі мен пісірілген немесе буланған көкөніспен, ұсақталған қарақұмық ботқасысымен гарнирлейді. Үстін сары маймен майлайды. Домалатпаларды қызанақ тұздығымен, қаймақ немесе пиязбен қаймақпен тұздайды. Котлетке, қызанақ тұздығын немесе қаймақ тұздығын береді, әлде котлеттің қасын құйып жіберуге болады.

Балықтан жасалған тефтельдер. Тефтельдерді 1 порцияға 3-4 данадан, шар түрінде дайындайды. Қаңылтыр табаға салып, екі жағынан қуырып, тұздық салады, содан соң 10-15 мин бұқтырады. Нанның орнына, буланған күрішті дайындауға болады.

Жылытылған тәрелкеге картоп немесе күріш, картоп езбесін, қасына дайын тефтельді салады, онын үстінен тұздықты құяды. Гарнирді маймен жағады, ұсатылған пиязбен себеді.

Жайын немесе мұздатылған балық 144, шортан 163, теңіз алабұғасы 98 немесе нәлім 89, бидай наны 18, су және сүт 25, балықтан жасалған котлет 106, пияз 26, аспаздық май 4, ақ саңырауқұлақ 17 немесе шампиньон 18, жұмыртқа 6 дана, кепкен нан 1,5, фарш 28, жұмыртқа 1/6 дана, кепкен нан 6, жарғылай фабрика массасы 145, аспаздық май 12, гарнир 100, маргарин 5, тұздық 75. Шығуда: 300.

Бұл зраз тағамы жартылай ай формасында. Балықтан жасалған котлеттен дайындалған, оны орыс аспаздықта етжеңді деп аталады. Атауы осыдан шыққан. Етжеңді тағамды льезонға батырып, ұнтаққа аунатып, 3-4 минутта қуырма ыдысында майға қабықшасы пайда болғанға дейін қуырады. Сосын кәкпірмен алып, майын ағызып жібереді. Етжеңді табаға салады, оны қуыры шкафына қойып, шағын ауа көпіршіктері өнімінің бетіне шыққанға дейін ұстайды.

Әр порцияға 1-2 данадан қуырылған картоп, көк бұршақ береді, оны маймен жағып немесе сүт тұздығымен, әлде күрделі гарнир мен еріген маргарин

құяды, үстінен туралған жасыл пияз салады. Қызанақ тұздығын бөлек береді. Балық зраздарын кірпіш түрінде дайындауға болады.

Балық домбайы қызанақ тұздығымен. Балықтан жасалған балыққа майда туралған пиязды, жумыртқаны, маргаринды қосып, аралыстырады. 15-18 г массасы бар домбайды жасап, 10-15 минутта суда буландырады немесе бульонда.

Домбайды тәрелкеге салғанда, қасына гарнир ретінде пісірілген рис немесе картоп, картоп езбесін, пісірілген көкөністі салады. Қызанақ тұздығын немесе қаймақ тұздығын құяды.

10.7.ТЕҢІЗ ТАҒАМДАРЫ

Ұлудың еті сәл тәтті дәмі бар. Дайындау үшін, оны пісіреді, суға буландырады, кейде бұқтырады немесе қуырады.

Пісірілген шаян. Шаянды тірідей әкеледі. Қайнап тұрған суға туралған сәбізді, ақжелкенді, аскөкті, лавр жапырағын, бұрышты салады, сосын жуылған шаяндарды салып, су қайнағаннан бері 10-15 минут пісіреді.

Шаяндар тәтті дәмін шығару үшін, дайын шаянды ыдысымен газ плитаның шетіне 10-15 минутқа қояды.

Пісірілген шаяндарды жеңіл тамақ ретінде қолданады және де балық тағамдарының, салатқа, салқын тағамдардың әшекей түрінде болады.

Пісірілген ашаян. Ашаяндарды толығымен жібітуге болмайды, өйткені еріту кезінде, олардың бастары қараяды. Блокпен аздап еріген ашаяндарды қайнаған тұздалған суға салып, араластырып, пісіреді: қатып қалған шикі түрінде – 5-10 минут, сәл піскен – 3 мин. Пісіру кезінде дәмдеуіштер мен тамырларды қосуға болады.

Дайын креветкалар бетіне шығады. Піскен ірі және орта ашаяндарды мойындарын бөліп, қабығын алып тастайды. Жеңіл тамақ пен салатты, салқын тағамдарды безендіру түрінде және де тағам дайындау да қолданады.

Қызанақ немесе сүт тұздығындағы ашаян. Ашаянды пісіреді, жұмсақ етін бөліп, ірі ашаяндарды кескен соң, бульонның аз мөлшерімен құйып, қайнатады.

Тәрелкеге пісірілген картоп пен пісірілген көкөністерді салады, ал қасына ашаянды, қызанақ немесе сүт тұздығының бөлек береді.

Күрішпен ашаян. Қатырылған ашаян 167 немесе консервіленген ашаян 50, пияз 36, маргарин 5, күріш ботқасы 120, ірімшік 16,3, тұздық 50. Шығуда: 240

Пісірілген ашаяндардың жұмсақ етін бөліп жіберіп, ірі бөліктерін

турайды. Пиязды жартылай сақина сияқты етіп, қуырады.

Асшаянға пиязды, қызанақ тұздығын қосып, тұз бен бұрышты сеуіп, қайнағанға дейін апарады. Үгілгіш күріш ботқасын дайындайды.

Тәрелкеге күріш ботқасын салып, ал үстінен пиязы бар асшаянды және қызанақ тұздығынын қойып, үгітілген ірімшік себеді. Бөлек қызанақ тұздығын береді.

Кальмармен тағамды дайындау үшін оларды негізі тәсілмен 2,5-3 минут тұзы бар(1 литр суға 10 г) сумен қайнатады(екінші рет қайнатылған соң). Суда туралған ақжелкенді немесе басқа тамырларды қосуға болады (2. 3 г). Кальмарды буда 7-10 минутта пісіреді.Пісірілген кальмарды қайнатпада салқындатып, турайды.

Кальмарды пісірместен бұрын, еті қаттылау болмау үшін, алдымен суда 1 минутай қайнатып алу керек.

Кепкен нанда қуырылған кальмар. Пісірілген кальмарды бөлшектерге турайды, үстінен тұзбен сеуіп, ұнға, шикі жұмыртқаға, кепкен нанға аунатып жібереді.Қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін, дайын кальмар бөлшектерін екі жақтан қуырады. Тәрелкеге қуырылған картоп гарнирын салады, қасына қуырылған кальмарды, маймен үстінен құйып, ұсақ туралған жасыл пиязбен себеді..

Қаймақта бұқтарылған кальмар. Қайнатып алған кальмарды ұсақ бөлшектрге турап, үстін тұзбен және бұрышпен себеді, ал сосын табада қуырады. Сосын қуырылған пиязды, ұнды салып, ары қарай қуырады. Сосын терең ыдысқа слапы, үстін қаймақпен және кішкене мөлшерде су құяды. Тағамды 30-40 минут ішінде, қақпақты жауып қойып бұқтырады. Тағамды гарнирмен береді, гарнир ретінде пісірілген немесе қуырылған картоп, картоп езбесі, бытырап піскен ботқа, пісірілген макарон бола алады. Бери алдында, пияз немесе аскөкпен себеді.

Кальмардан котлет. Пісірілген кальмарды бөлшекке кесілген нәлімнің сүбесін қосады. Сондай ақ сүтке немесе суға араласқан нанды, оны екі рет ет тартқыштан өткізеді. Пайда болған затқа жұмыртқаны, тұз және бұрышты сеуіп, жақсылап араластырады. Сосын одан котлет жасап, ұнтақталған кепкен нанға аунатып жібереді. Майда қуырып, қуырма шкафында дайын болғанға дейін апарады. Тағамды гарнирмен береді, гарнир ретінде пісірілген немесе қуырылған картоп, көк асбұршақ, пісірілген макарон немесе күріш бола алады, қасына 1-2 кальмардан котлет салады. Оның үстінен сары май немесе марнарин құйып жібереді. Тағы тағамды жаңадан піскен қияр немесе қызанақпен, жасыл ақжелкенмен безендіруге болады.

Мидийден тағам дайындау үшін, өңделген мидий пісірілген немесе буланған түрде қолданады. Мидийге мұздай су құйып, үстінен шикі сәбіз, ақжелкен, балдыркөк, пияз, тұз, бұрыш, салып, 30-40 минут ішінде пісіреді. Мидийді жабық қақпасымен аз мөлшерде су, сүт немесе бульонымен береді, тамырлар, пияз, дәмдеуіштер, лимон қышқылдарын қосады. Пісірілген немесе суға буланған мидийді мұздатып, турайды. Піскен тағамды, төдык пен бульон дайындау үшін қолдануға болады.

Мидийден жасалған қуырдақ. Суға буланған мидийді ортасынан бөліп, ұнтақталған бұрышпен және тұзбен сеуіп, ұнға аунатып қуырады. Қуырудың соңында, қуырылған пияз, қызанақ езбесін, кішкене мөлшерде ұсақталған сармысақты сеуіп, 2-3 минут аяғына дейін қуырады. Тәрелкеге қойған кезде қуырылған картоп немесе пісірілген картопты береді, қасына – мидий. Тағамды жасыл ақжелкенмен безендіреді.

Мидиймен жасалған палау. Суға буланған мидийді, пияз бен сәбізді ұсақ етіп турап, өсімдік майында аз мөлшерде қуырады. Күрішті сұрыптап, жуып, жартылай дайын болғанға дейін бульонда дайындайды. Дайын тұрған заттарды араластырып, тұз бен бұрышты себеді. Кішкене мөлшерде су қосып, дайын күйге дейін апарады. Палауға сіз жаңа піскен қызанақты немесе маринадталған алманы бере аласыз.

Теңіз ирекшелердің етін еріген соң, кішкене тқздалған суда (1 кг-ға 2.3 л) пісіреді. 10,15 мин ішінде шикі тамырды, тұз, бұрыш қосады. Теңіз ирекшелердің бұлшықеті 57.58 % дейін піседі. Пісіп болған соң, оны салқындатады, тілімдерге кесіп, тамақ дайындауға қолданады.

Қызанақ тұздығында дайындалған теңіз ирекше. Пісірлген теңіз ирекшенің етін талшықтарына көлденең етіп кеседі, кептіреді, ұнға және льещонға аунатып, өсімдік майында қуырады. Сосын порциялық табаға қойып, оның үстін қызанақ тұздығымен араластырып, 5 минуттай жылытады. Порциялық табада беріледі.

Сондай ақ томат тұздығымен, көкөністер және қаймақпен теңіз ирекшелерін дайындайды. Тағамды қуырмай ақ дайындалуы мүмкін. Пісірлген теңіз ирекшенің етін талшықтарына көлденең етіп кеседі, терең порууиялық таба, а салады. Қасына тұтас пісірілген картоп, қызанақ немесе басқада тқздығымен араластрып, газ плитасында 2-3 ішінде жылытады. Тағы қасына лимон немесе жасыл ақжелкенді қоюға болады.

Трепангтен жасалған тағамдарды, өңделгеннен, содан кейін қайнатылған трепангтардан дайындайды (дайындаудың ұзақтығы 2.3 сағат).

Содан кейін басқа термиялық өңдеуге ұшырап, бірақ көбінесе фарш ретінде пайдаланылады.

Трепангтен жасалған картоп ашырмасы. Жуылған трепангтер 24 сағат 30 минутта мұздай суға шалдығу үшін, кесіп, тазартады және пісіреді 2,3 сағат бойы, сосын ет тартқыштан өтеді. Пиязды ұсақ кесіп, шала қуырып, трепангке қосады, тұз бен бұрыш себеді. Картоптан, картоп массасын дайындайды. Сосын ашырманы үйреншікті жолмен дайындайды. Бір бөлшектен әр порцияға береді, тұздық құйып, қаймақ немесе сары май жағады.

Теңіз қырыққабатын дайындау үшін ол алдын ала пісіріп, ыдысқа салып, мөздай су құйып, суды қайнағанға дейін апарды. 15 ... 20 мин қайнатып алып, қайнатпаны ағызып жібереді. Қырыққабақа қайтадан жылы су құйып (50°C), өайнауға дейін апарып, 15.20 минут қайнатады, сосын қайнатпаны ағызып жібереді. Тағы соны қайталайды. Қырыққабаттан минералды заттардың артық мөлшерін алып тастау үшін және дәм мен сыртқы көрінісін жақсарту үшін, суды үш рет ағызады.

Пісірілген теңіз қырыққабатты мұздатып, ұсақ немесе текше пішінді етіп турайды. Теңіз қырыққабатымен салат, бірінші тағам, екінші ыстық тағам дайындайды. Фарштың құрамына кіреді. Кейбір тағамдарға теңіз қырыққабатты маринадталған күйде қолданады.

10.8. БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫНЫҢ САПАСЫНА ТАЛАП ЖӘНЕ САҚТАУ МЕРЗІМІ

Балық тағамдарының сапасы келесі көрсеткіштермен бағаланады: тұжырымдаманың сақталуы; балықтың дұрыс кесілуі, турауы мен ұнтаққа аунатуы; термиялық өңдеу ережелерін сақтау және балықты дайындыққа дейін келтіру; дәмі мен пісірілген тағамдарының иісі; көрінісі; гарнир мен тұздықтың тағамға сәйкестігі.

Пісірілген балықты порциялық бөлшектермен береді, ол сүйекпен, сүйексіз теріспен береді. Ал бекіре балықты шеміршексіз теріспен немесе терісіз береді. Балық жақсы пісірулі тиіс, бірақ оның пішінін толығымен сақтайтындай болу керек. Түсі, дәмі мен иісі, балықтың осы түріне және тағамды дайындаудағы тамырлар мен дәмдеуіштерге сәйкес келуі керек. Гарнир болса - пісірілген картоп, бөшекелер түрінде болып, орташа түйнек ретінде жиналі қажет. Балықтың қасына қойылып, маймен және жасыл пиязбен себілулі қажет.

Тұздықты бөлек тұздық ыдысында беріледі немесе балықты сонымен құяды.

Суға буланған балықты порциялық бөлшектермен береді, ол сүйекпен, сүйексіз теріспен береді. Ал бекіре балықты шеміршексіз теріспен немесе терісіз берген дұрыс. Ұсақ балықты бүтін түрінде. Балық жақсы пісірулі тиіс, бірақ оның пішінін толығымен сақтайтындай болу керек. Балықтың сыртқы көрінісін жақсарту үшін, балыққа тұздық құяды, үстін лимон, сағырақұлақпен, таңқы шаянмен безендіреді. Балықты бермей тұрып, тұздықта жылытып алады.

Қуырылған балықты порциялық бөлшектермен береді, ол сүйекпен, сүйексіз теріспен береді. Ал бекіре балықты шеміршексіз теріспен немесе терісіз береді. Ұсақ балықты бүтін түрінде және құрсақ қуысы жақсы тазалануы қажет. Балық өзінің пішінін жақсы сақтау қажет. Оның беті алтыннан тегіс ашық-қоңырға дейін қытырлақ қабықпен жабылуы керек. Сонымен қатар, балықтың ұнтаққа аунағаны кішкентай мөлшерде сыртқы көрініске көрінетіндей етіп қалу қажет. Консистенциясы - жұмсақ, шырынды; ет шанышқымен оңай бөлініп, бірақ еті босап кетпеу керек. Балықтың дәмі ерекше, бөгде дәмсіз. Тек балықтың және майдың иісі. Тағам - күйген емес, тұздалған емес болу қажет. Қатты қуырылып кеткен шыжып тұрған майдың иісі мен дәміне жол берілмейді. Түйінмен қуырылған балықтарды, порциялық бөлшектерге тік бұрыш күйінде кесіледі. Бөлшектер өздерінің пішінін сақтап қалуы керек, ал олардың беткі қабаты ағып кетпеуі керек. Балық гарнирдің жанындағы табаққа орналастырылады, тұздық бөлек беріп, маймен майландырады.

Қамырдағы балықтың 1 порциясында 6-8 бөлшектен болады. Балық жақсы қуырылған, бірақ шырынды болуы қажет. Қамыр - кеуекті және үлпілдек. Түсі - ашық алтын. Қуырма ыдысында қуырылған балық үшін, қара дақтар болуына жол бермеу қажет.

Пеште пісірілген балықты порциялық бөлшектермен береді, ол сүйекпен, сүйексіз теріспен береді. Ақтабанды, қарабалықты, мөңке балықты пеште сүйектерімен пісіреді. Ыдыс-аяқтың бетінде тағам қызаруы керек. Тұздық қоюлану керек, бірақ кеппеу қажет. Ыдыс шырынды; балық және гарнир – күймеген және ыдыстарға жабыспаған болуы маңызды.

Балықтың жасалған котлет пішінін сақтап, жарықтар болмауы тиіс, біртекті, мұқият қиыршықтандырылған және аралас массадан тұруы керек. Қуырылған өнімдердің беті жақсы қуырылған қыртыстары болады. Кесілген жерде – түсі ақтан сұрға дейін, шырынды өнім, борпылдақ. Жол берілмейтін ақаулар: өнімнің дұрыс емес пішіні, ұнтақты ішінде болуы, бөгде иістердің болуы, қышқыл нанның дәмі, қызған қабықша және т.с.с. Дайын болған тағамды тәрелкеге салып, гарнир қасына қояды. Домалатпаларды және тефтельді ғана

тұздықпен тұздайды, ал қалғандарды тек жанынан тұздайды.

Пісірілген және суға буланған балықты бульондағы мармитте сақтайды, сақтау температурасы 60...70°C. 30 минуттан аспайтындай етіп сақтау қажет. Қуырылған балықты газ плитада немесе мармитте 3 сағаттан аспайтындай етіп сақтайды. Сосын 8...6°C температурасына дейін суытып, осы қалыпта 12 сағатқа дейін сақтайды. Балықты берер алдында, қуыру шкафында 90 °C температурада жылытады немесе газ плитасында негізгі жолмен, содан соң 1 сағат көлемінде оны тағам ретінде үстелге береді. Сұранысқа байланысты, фри балығын дайындайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Балық тағамдарының маңыздылығы қандай?
2. Термиялық өңдеу кезінде балықта қандай өзгерістер орын алады?
3. Балық порциялық бөлшектермен қалай дайындау керек?
4. Қандай гарнирлер мен тұздықтар пісірілген балықта қолданады?
5. Қалай порциялық бөлшектермен балықты суға буландырады?
6. Қуырылған балықты дайындау схемасын жасаңыз.
7. Балықтың буындарын қалай дайындау керек ?
8. Қамырдағы балықтың дайындау схемасын жасаңыз.
9. Пеште пісірілген балықты қандай түрде қолданады?
10. Балықтан жасалған котлеттен қандай тағамдар дайындайды?
11. _____
12. Кальмарды қалай кайнатады

13. 10.2 табл. «х» әріпімен осы тағамның құрамына кіретін өнімдер мен тұздықты белгілеңіз ?

Кесте 10.2. Балықтан жасалған әр түрлі тағамдырдың құрамы				
Азық – түліктер мен тұздықтар	Полшалық пісірілген балық	Суға буланған балық	Ленинградша қуырылған балық	Қуырылған фри балығы
Ақ ұнтақ				
Қозықұйрық саңырауқұлағы				
Қуырылған картоп				
Піскен картоп				
Фри картобы				

Азық – түліктер мен тұздықтар	Полшалық пісірілген балық	Суға буланған балық	Ленинградша қуырылған балық	Қуырылған фри балығы
Картоп езбесі				
Лимон				
Түйінді пияз				
Сүт				
Сәбіз				
Ұн				
Бұрыш				
Ақжелкен (тамыры)				
Балық				
Тұз				
Бу тұздығы				

«Польский» тұздығы				
Қызанақ тұздығы				
Жұмыртқалар				

14. Пеште пісірілген тағаммен берілетін гарнирді, 10.3 кестесінде белгілеңіз.

Кесте 10.3. Пеште пісірілген балыққа гарнирдің сәйкестігі				
Гарнир	Орысшалап пешке пісірілген балық	Сүт тұздығының астында пісірілген балық	Қаймақты тұздықтың астында саңырауқұлақта рмен пісірілген балық	Табадағы балық тұздықты пісірмесі
Макарон				
Піскен картоп				
Бұқтырылған қырыққабат				
Қуырылған картоп				

11 ТАРАУ

Еттен және ет өнімдерінен жасалған тағамдар

11.1 ЕТ ӨНІМДЕРІН ТЕРМИЯЛЫҚ ӨНДЕУ КЕЗІНДЕ ЖҮРЕТІН ӨЗГЕРІСТЕР

Ет тағамдары ақуыздың маңызды қайнар көзі болып табылады. Ет ақуызының ерекше рөлі – оның құрамындағы аминқышқылдар, олар адам ақуызына өте жақын және жеңіл сіңімді. Олар адам ағзасының құрамындағы жасушаларды қалпына келтіру мен құрастыру процесстерінің негізгі материалы болып табылады.

Ет құрамына кіретін майлар энергия көзі болып табылады. Экстрактивті заттар ет тағамдарына дәм мен иіс береді. Олар тамақ қорыту сөлінің бөлінуіне әсер етеді және тамақтың жақсы қортылуына көмектеседі. Ет құрамында көміртектер, минералдар және витаминдер өте аз. Ет тағамдарын көміртектер, минералдар және витаминдермен байыту үшін оларды әртүрлі гарнирлермен ұсынады. Ең тиімдісі – көкөніс гарнирлері, өйткені олардың құрамында сілті металдар бар және олар ағза ,ет құрамына кіретін май энергия қайнар көзі болып табылады. Экстрактивтік заттар етке дәм мен хош иіс береді. Олар ас қорыту сөлінің бөлінуі мен астың өорытылуын қамтамасыз етеді.

Еттің құрамында углеводтар мен минералдық заттар аз мөлшерде болады.Етті тағамды углеводтар, минералдар және витаминдермен байыту үшін олардың жанына гарнир қосып беріледі. Жақсы гарнир ретінде көкөніс пайдаланылады, себебі олардың құрамында сілтілік металдар болады және де олар ағзадағы қышқылдық-сілтілік тепе-теңдікті сақтайды. Еттік тағамдардың басым бөлігі тұздықтың қосылуымен әзірленеді, соған байланысты олардың дәмі мен алуан түрлі болатыны анық.

Температуралық өңделуіне қарай тағамдар бірнеше түрге бөлінеді, олар қайнатылған, бұқтырылған, қуырылған, бұға піскен және пештің ішінде пісірілген.

Температурылық өңдеу барысында еттің құрамында бірқатар өзгерістер болады. Еттің байланыстырушы ұлпалары толыққанды емес ақуыздан тұрады –

коллаген және эластин. Жылулық өңдеу кезінде эластин өз құрамын көп өзгертпейді. Эластиннің көп шоғырланған жері мойын еті және шандыр етінде. Коллагендік талшықтар деформацияға ұшырайды – ұзындығы қысқарады, ал қалыңдығы артады, оның үстіне олар құрамындағы ылғалды ығыстырады. Коллаген жылудың әсерінен, судың болуымен қарапайым затқа айналады, ол – ыстық суда еритін глютин — глютин (клей). Ет талшықтарының арасындағы байланыс беріктігі азайып, ет жұмсарады. Еттің жұмсаруы оның құрамындағы коллаген мен еттің жылу өңдеуіне тұрақтылығына байланысты. Коллаген тұрақтылығына малдың жасы, жынысы, тобы, семіз немесе азғын болуы тағы да басқа жағдайлар әсер етеді. Әртүрлі малдың бірдей ет бөліктері алуан қасиетті коллагенді болып келеді. Коллагені берік емес бөліктердің еті 10-15 минутта жұмсара бастайды. Коллагені берік болса 2-3 сағатта жұмсара бастайды. -Время размягчения мяса зависит от количества – - минутта жұмсара бастайды. Коллагеннің глютинге айналу процесі 50 градус С биік температурада басталады. 100 градустан биік температурада ерекше тез өтеді.

Қуыру кезінде құрамында тұрақты коллагені бар ет қатты болып қалады, себебі коллагеннің глютинге өту үдерісінен еттің ішіндегі ылғал тезірек буланып кетеді. Сол себепті қуыруға еттің тұрақты емес коллагендері бар бөлігін пайдаланады. Құрамында тұрақты коллагені бар еттердің коллагені глютинге қышқылды ортада жақсы өтеді. Сондай мақсатпен етті маринадтау кезінде лимон немесе сірке қышқылын, бұқтыру кезінде – қышқыл тұздықтар мен томат езбесі пайдаланылады.

Бұлшықет талшықтарының ақуыздары ұйып қалады және олардың құрамындағы сұйықтықты ондағы еритін заттармен бірге итеріп шығарып тастайды. Ол кезде бұлшықет талшықтары қатайды және ылғалды сіңіріп алу қабілетінен айырылады. Еттің массасы кішірейеді.

Етті пісіру кезінде қайнатпаға экстрактілік және минералдық заттар, еритін ақуыздар өтеді. Ақуыздар ет қығғанға дейін қайнатпаға өте береді. Сондықтан да етті жақсылап қызғаннан кейін және ақуыздар еру қабілетінен айырылғаннан кейін тұздайды.

Қуыру кезінде еттің беткі қабатынан ылғал жайлап буға айналып кетеді, оның бір бөлігі өнімдердің терең бөліктеріне орын ауыстырады, ол кезде сыртқы қабықшасында экстрактілік заттар жиналады. Сонымен қатар, 100 °С-тан жоғары температурада ақуыз және басқа да құрамдас бөліктер жайлап ыдырайды және басқа заттар түзеді.

Еттің қызыл түсі бояуыш зат – миоглобинге байланысты. Жылулық өңдеу кезінде миоглобин ыдырап, еттің түсі өзгереді.

Жылулық өңдеу кезінде майдың үлесі азаяды, қуыру кезінде май ериді, ал пісіру кезінде май бульонға өтеді және бетіне қалқып шығады.

Ет тағамдарын ыстық цехте даярлайды. Етті қазандарда, кәстрөлдерде, сотейниктерде пісіреді; таба, қаңылтыр таба, электрлік таба, тұтқалы таба және істікте қурады, сотейниктер, кәстрөлдер, қазандарда бұқтырады; қаңылтыр таба, порциялық табаларда пешке пісіреді.

Ұсыну кезінде дайын ет тағамдарының температурасы 65 °С төмен болмауы керек. Жылытылған тәрелке немесе табакқа алдымен гарнир салады, қасына ет салады, ол гарнирдің бір бетін жауып тұруы мүмкін, кейбір жағдайларда гарнирдің бетіне қояды. Гарнирлердің жай және күрделі түрлерін ажыратып қарайды.

Қарапайым гарнир бір азық-түлік түрінен, ал күрделі гарнир бірнеше азық-түлік түрлерінен тұрады.

Күрделі гарнир жасау кезінде дәмі мен түсі бойынша жарасатын азық-түліктерді таңдап алады. Күрделі гарнирді букеттермен орналастырады. Еттің бетіне тұздық құяды немесе бөлек тұздық ыдысында ұсынады.

11.2 ПІСІРІЛГЕН ЕТ ТАҒАМДАРЫ

Піскен еттен тағам даярлау үшін сиыр еті, қой еті, қозы еті, бұзау еті, шошқа еті, қақталған ет өнімдері, шұжық аспаздық бұйымдары пайдаланылады. Еттің құрамында байланыстырғыш ұлпасы көп бөліктерін пісіреді. Еттің пісіуі неғұрлым біркелкілеу болу үшін етті 2 кг дейін баратын кесектермен пайдаланады. Шик қой еті, бұзау еті, шошқа және қозы етінің төсінің ішкі жағынан пісіру үдерісінен кейін қабырғаларды алып тастау мақсатында қабырғаларының ортасындағы қабықшадан ұзынан тілім жасайды.

Жауырын бөлігі мен жиегін орама етіп жинайды және баумен айналдырып байлайды.

1 кг етті пісіру үшін 1...1,5 л су алады, себебі көп мөлшерде су қолданған жағдайда экстрактілік және ерігіш заттардың жоғалуының саны артады, нәтижесінде тағамдық құндылық төмендеп, еттің дәмі бұзылады. Пісіру кезінде еттің дәмі мен иісін жақсарту үшін тамырсабақтар мен түйінді пияз салады. Еттің дайын болғанын оны аспаздық инемен тесіп біледі. Дайын етке ине оңай енеді және тесілген жерден мөлдір шырын ағып шығады.

Пісіру ұзақтығы кесектердің үлкендігіне, еттің түріне, оның тығыздығы мен ондағы байланыстырушы ұлпаның санына байланысты болады. Етті пісіру кезіндегі жоғалтулар 38.40% құрайды.

Пісірілген ет. Пісіруге даярланған сиыр етінен (I санатты жиек еті, жауырынасты бөлігі, жауырын бөлігі, төс) немесе қой, қозы(жауырын бөлігі немесе төс) немесе шошқа етінен, бұзау етінен(жауырын бөлігі немесе төс) салмағы 2 кг дейін баратын кесегін ыстық суға салады, тез арада қайнауға дейін жеткізеді, көбігін алады және қайнатпай дайын болғанға дейін пісіреді (90 °C температурада). Пісірді мұндай тәртіппен жүргізгенде коректік заттар мен судың жоғалуы аз болады, ет шырынды болып шығады, пісіру үдерісі айтарлықтай біркелкі жүреді. Етті ароматизациялау үшін пісіру үдерісінің аяқталуына 30...40 минут қалғанда шикі сәбіз, түйінді пияз, ақжелкен салады, ал 10.15 минут қалғанда тұз салады. Лавр жапырағы мен бұршақты бұрыш салуға болады. Дайын етті талшықтарына көлденең 1 порцияға 1-2 данасын кесіп (выход: 50, 75, 100 г), бетінен ыстық бульон құяды, қайнауға дейін жеткізеді және ет желденіп кеуіп кетпес үшін мармитте сақтайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге не болмаса табаққа гарнир, қасына ет қояды, май немесе бульон құяды, бөлек қаймақты ақжелкек қосылған, қызыл, пиязды тұздықтарды ұсынады немесе еттің бетіне құяды.

Сиыр етін піскен картоппен, картоп езбесімен, суға буланып пісірілген көкөністермен, сәбіз немесе сүтті тұздықтағы жасыл асбұршақпен, шашпалы ботқалармен ұсынады, қой етін суға буланып пісірілген күрішпен немесе ақ тұздықпен қосып ұсынған, шошқа етін бұқтырылған қырыққабатпен ұсынған дұрыс.

Пісірілген сан еті, төстік. Тағамды даярлау үшін қақталып піскен және піскен ет өнімдері пайдаланылады. Қақталған төстік пен төс етін пісіреді, сүйектерінен тазартады, терісін алады. Шикідей қақталған сан етін тұздылығын азайту үшін алдын ала жуып, 2,5.3 сағат мұздай суға жібітеді. Ұсынар алдында порциялық кесектерге бөледі, бетінен бульон құяды және қайнауға дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық табаққа картоп езбесін немесе піскен картопты, жасыл асбұршақ салады, қасына шошқаның сүрленген етін қойып, қызыл, ақжелкек қосылған қаймақты тұздық немесе шарап қосылған қызыл тұздықты құяды.

Пісірілген шұжықша немесе сарделькалар. Сарделькалардың бауын шешеді, ал шұжықшалардың жасанды қабығын алып тастайды. Даряланған шұжықшалар мен сарделькаларды қайнап тұрған суға салады(1 кг азық-түлікке 2 л су), қайнауға дейін жеткізеді, отын пәсейтеді, шұжықшаларды 3.5 минут, ал

сарделькаларды 7.10 минут пісіреді. Ұзақ қыздыру кезінде сыртқы қабаты жарылып, ет өнімдері суға малынып, дәмсіз болып шығады. Оларды қайнатпада 20 минуттан артық сақтамайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе табақшаға картоп езбесін, бұқтырылған қырыққабат, жасыл асбұршақ, шашпалы ботқа, ал қасына шұжықшалар мен сарделькалар салады, бетінен май немесе қызыл, қызанақты, қыша қосылған пиязды тұздықты құяды.

11.3 БУЛАНЫП ПІСІРІЛГЕН ЕТ ТАҒАМДАРЫ

Булауға жұмсақ ет – бұзау, шошқа еттері пайдаланылады. Суға булап пісіру үшін жай пісіруге қарағанда суды айтарлықтай аз алады, сондықтан қоректік заттардың басым бөлігі жылулық өңдектің бұл түрінде жақсы сақаталады. Аспаздық бұйымдарды суға емес бульонға булап пісіреді.

Сотейниктің түбіне май жағады, жартылай фабрикаттарды салады, бикітігінің $\frac{2}{3}$ бөлігіне бульон құяды, қақпағын жауып буға пісіреді.

Дәмі мен иісін жақсарту үшін ақ тамырсабақтылар, қозықұйрық немесе ақ саңырауқұлақ, лимон қышқылы, лимон шырынын қосады. Ұсынуға дейін дәл осы бульонның ішінде сақтайды. Булап пісіруден қалған бульоннан булы тұздық даярлайды.

Буға піскен табиғи котлеттер. Даярланған табиғи котлеттерді май жағылған сотейникке бір қатармен салады, бетінен бульон құйып буға пісіреді. 10...15 минуттан соң қозықұйрық немесе ақ саңырауқұлақтар салады және қайнауға дейін жеткізеді. Булап пісіруден қалған бульоннан булы тұздық даярлайды.

Ұсыну кезінде баранчикке котлет салады, оның үстінен саңырауқұлақтар мен тазартылған лимон тілімін салады, бетінен булы тұздық құяды, піскен картоп немесе картоп езбесімен, немесе пісірілген көкөністермен гарнирлейді.

11.4 ЕТТІ ҚУЫРУ

Қуырылған күйде сиыр етінен, бұзау етінен, қой, қозы және шошқа еттерінен тағамдар жасайды. Қуырудың келесі әдістерін пайдаланады: негізгі әдіс, фритюрде, көмірдің үстінде немесе электрогрилде, инфрақызыл сәулелері

бар аппараттарда қуыру. Етті ірі және майда порциялық кесектермен, шабылған күйде қуырады.

Қуыруға құрамындағы байланыстырушы ұлпалары жұмсақ және коллагені тұрақсыз ет бөліктерін пайдаланады. Мұндай ет бліктерін қуыру кезінде коллаген глютинге өтіп үлгереді және ет ұлпаларының жұмсаруын қамтамасыз етеді. Сиыр етіне қарағанда бұзау еті, қой және қозы еттерінде коллаген тұрақтылығы кемірек, сондықтан олардың барлық дерлік бөліктерін қуыруға пайдаланады.

Қуыру үдерісі кезінде қуырылған етке ерекше дәм мен иіс беретін органикалық қосылыстардан тұратын қуырылған қабықша пайда болады. Қабықшадағы көптеген органикалық қосылыстар асқорыту мүшелерін қоздырады, сол себепті тағамның игерілеуі жоғарылайды. Етті табиғи және ұнтаққа аунатылған күйде қуырады. Кейбір ет өнімдерін алдын ала пісіреді (төс), содан соң суытып, ұнтаққа аунатады да, қуыру үшін пайдаланады.

Ірі кесектермен қуырылған ет тағамдары. Етті ірі кесектермен қуыру үшін салмағы 1..2 кг ет кесектері пайдаланылады. Жауырын етінің жұмсағын орама етіп орайды және айналдырып байлайды, төсті қабырға сүйектерімен бірге қуырады және піскеннен кейін алып тастайды.

Қуыру кезінде еттің бетінде тез қызарған қабықша пайда болады, бірақ ол уақыт аралығында еттің іші қуырылып үлгермейді. Қуыру үдерісі біркелкі өту үшін еттің үлкен кесектерін баяу отта қуыру шкафында қуырады.

Етті тұз бен бұрышпен ысқылайды да, қыздырылған қаңылтыр табаға ет кесектері бір-біріне тимейтіндей етіп орналастырады (арасы 5 см) және барлық беттерінен қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырады.

Ет кесектерін бір-біріне тығыз орналастыру кезінде май температурасының төмендеуі жүреді, сондықтан қызарған қабықшаның түзілу үдерісі жай жүріп, шырынның біраз бөлігі ағып кетеді және ет шырынсыз болып піседі. Қуырылған етті қуыру шкафына салып, 160.180 °С температурада соңына дейін қуырады, ол кезде 10.15 минут сайын аударып, өзінен шыққан шырынды бетіне құйып қуырады.

Еттің дайындығын ет серпінділігі мен аспаздық инемен тескен жерден шыққан шырынған қарап анықтайды. Қуыру үдерісінің ұзақтығы ет кесектерінің көлеміне, ет түріне, қуырылу деңгейіне байланысты болады және 40 минуттан 1 сағат 40 минутқа дейін барады.

Ұсыну кезінде талшықтарын көлденең етіп 1 порцияға 1...3 данадан порциялық кесектерге бөліп кеседі (шығуы: 50,75 немесе 100 г).

Ірі кесекпен қуырылған сиыр еті (ростбиф). Сиыр етін (сапалы кесек ет, еттің жұқа және қалың жері) салмағы 1.2,5 кг ірі кесектермен турап, тазаратады,

тұз және бұрышпен ысқылайды, май қосылған қаңылтыр табаға қояды. Қатты отта өуырылған қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырады, содан соң қуыру шкафына салып 160.170 °С температурада дайын болғанға дейін қуырады.

Қуыру кезінде етті белгілі бір уақыт аралығында аударып отырады және шыққан шырын мен майды бетіне құйып тұрады. Ростбифті даярлықтың 3 деңгейінде қуыруға болады: қанмен (етті қуырылған қабықшасы пайда болғанға дейін қуырады), жартылай қуырылған (еттің орталығына қарай ішінде алқызыл түсті) және жақсы қуырылған (еттің ішкі жағы сұр түсті) болады. Қуырылу деңгейін еттің серпінділігіне қарап анықтайды: қаны бар ростбиф қатты серпіледі, жартылай қуырылған – жай серпіледі, толық қуырылған ет – мүлде серпілмейді. Дайын ростбифті 1 порцияға 2-3 кесектен тұрайды.

Қуырғаннан кейін қаңылтыр табада қалған шырынды булайды, майды төгеді, көп мөлшерде бульон құяды, қайнатады және сүзгіден өткізеді. Алынған ет шырынын етті ұсыну кезінде пайдаланады.

Ұсыну кезінде порциялық табаққа немесе тәрелкеге букеттер түрінде көкөністердің 4-5 түрінен тұратын күрделі гарнирді, сүргіленген ақжелкекті орналастырады, қасына кесілген еттерді салады, бетіне ет шырынын құяды. Гарнир ретінде фри картобын немесе қуырылған картопты пайдалануға болады.

Қуырылған қой немесе қозы еті. Даярланған ірі кесектерді(сан еті, төстік) тұз және бұрышпен ысқылайды, алдына ала сәбізбен, ақжелкен немесе сарымсақпен шпиктеуге болады, содан соң қаңылтыр табаға салады да, бетінен май құяды, плитада қуырылған қабықша пайда болғанға дейін қуырады, және қуыру шкафында дайын болғанша пісіреді. Қуыру үдерісі кезінде бөлінген шырын мен майды үстіне құйып отырады. Дайын етті әр порцияға 1-2 кесектен тұрайды, бетіне аздап ет шырынын құяды және қуыру шкафында даярлығына дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде порциялық табаққа немесе тәрелкеге гарнир салады: қарақұмық ботқасын, майдағы не тұздықтағы үрмебұршақ, қуырылған немесе пісірілген картоп, қасына – қой немесе қозы етін қойып, үсітнен ет шырынын құяды.

Қуырылған шошқа еті. Ірі кесектермен шошқаның сан етін, төстігін, жауырын етін пайдаланады. Терісі бар шошқаның сан етін жұмсаруы үшін 10 минутқа қайнап тұрған суға салып алады. Даярланған ет кесектерін тұзбен және бұрышпен ысқылайды, қаңылтыр табаға кесектердің арасында орын қалдырып орналастырады, бульон немесе ыстық суды бетінен құяды және температурасы 220...250 °С қуыру шкафына салады. Қуыру кезінде белгілі бір уақыт аралығында еттен бөлінген шырынды немесе майды бетіне құйып тұрады.

Еттің бетінде қуырылған қабықша пайда болған кезде температура 150...170°C кемітеді. Дайын етті 1 порцияға 1-2 кесектен тұрайды, кішкене ет шырынын немесе майды бетіне құйып, қуыру шкафында аздап жылытып алады. Ұсыну кезінде порциялық табаққа немесе тәрелкеге бұқтырылған қырыққабат, қуырылған картоп, қарақұмық ботқасын, піскен үрмебұршақты, күрделі гарнирді салады, қасына – шошқа етін салып, бетінен ет шырынын құяды.

Фаршталған төс еті. Фаршпен даярланған қойдың немесе бұзаудың төсіне ет және бұрыш себеді, қаңылтыр табаға қабырғаларын астына қаратып қояды, бетінен май құйып, қуыру шкафына салады. Бастапқыда 200... 250 °C температурада қуырылған қабықша пайда болғанға дейін қуырады, содан соң 160 °C температурада дайын болуға дейін жеткізеді. Қуыру кезінде етке май және шырын құяды. Дайын төсті порцияларға бөліп, ұсыну кезінде бетінен ет шырынын құяды.

Қуырылған торай. Өңделген тұлыпты қабат-қабатына бөледі, ол үшін жауырын арасынан омыртқасын және бел сүйегін шабады. Ішкі жағынан тұздайды. Құйрығы, құлақтары мен жалпақ тұмсығын қуыру кезінде күйіп қалмас үшін қамырмен қаптайды.

Арқасын төбеге қаратып қаңылтыр табаға салады, қаймақ жағады және қуыру шкафында бастапқыда 250.270 °C температурада, содан соң 165.170 °C – қа бәсеңдетіп қуырады, үдеріс кезінде қуырылып жатқан заттардың бетінен май құяды. Торайдың қызарған қабықшасы қытырлақ болып шығуы үшін қуыру кезінде оны аудармайды және үстінен май құймайды.

Еттің даярлығын аспаздық инемен тесу арқылы біледі және порциялайды: мойын омыртқасы бойымен басын алып тастайды, содан соң омыртқаның бойымен контурымен аяқтарын алады, содан соң порциялық кесектерге бөледі.

Пассерленген пияз бен шабылған піскен жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасымен ұсынады, қасына торайды қойып, бетінен ет шырынын құяды.

Табиғи порциялық кесектермен қуырылған ет тағамдары.

Табиғи порциялық кесектермен етті аз мөлшердегі майға (ет салмағының 5.10%) плитада немесе электрлік табада қуырады. Даярланған порциялық кесектерге тұз бен бұрыш себеді, 170.180 °C температураға дейін қыздырылған майы бар қаңылтыр табаға салады. Бір жағында қуырылған қабықша пайда болған кезде етті басқа жағына аударады, екінші жағы дайын болып, қуырылған қабықша пайда болғанша қуырады.

Етті табиғи кесектермен қуыру кезінде жоғалту 37% құрайды. Етті тағамды ұсыну алдында қуырады, бұл оның дәмі мен иісін сақтау үшін жасалады. Табиғи қуырылған тағамдарды жай және күрделі гарнирлермен

береді. Етке ет шырынын, май немесе тұздық құяды. Еттің шығуы 50,75 немесе 100 г құрайды.

Бифштекс. Дарланған жартылай фабрикатқа тұз бен бұрыш себеді, маймен қыздырылған табаға салады және әрбір жағынан 15 минуттан қажетті даярлыққа дейін қуырады: канмен, жартылай қуырылған және толық қуырылған.

Ұсыну кезінде порциялық табакқа немесе тәрелкеге қуырылған немесе фри картобын немесе көкністердің 3-4 түрінен құралған күрделі гарнирді, сүргіленген ақжелкек салып, қасына бифштексті салады, ет шырынын құяды үстінен жасыл май қоюға да болады.

Жұмыртқасы бар бифштекс. Дәл табиғи бифштекс сияқты даярлайды және ұсынады, бірақ ұсыну кезінде үстіне бір жұмыртқадан жасалған қуырылған жұмыртқа қояды.

Пияз қосылған бифштекс. Ұсыну кезінде порциялық табаның ортасына бифштекс қояды, оның айналасына қуырылған картоп немесе фри салады, бифштекстің бетіне ет шырынын құяды, үстінен фритюрде қуырылған сақина пішінді етіп туралған пияз салады.

Сүбе. Даярланған жартылай фабрикаттың бетіне тұз бен бұрыш себеді, маймен қыздырылған табаға салады және 25 минуттай қажетті даярлық деңгейіне дейін қуырып алады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе татаққа қуырылған картоп немесе күрделі гарнирді букеттермен салады, қасына сүбені оранластырады, ет шырынмен, сары маймен толықтырады. Сүбені тұздықпен қосып ұсынуға болады. Бұл жағдайда сүбені крутон қуырылған нан тіліміне қояды, бетіне негізгі қызыл немесе қызанақ тұздығын құяды; қуырылған картопты бөлек береді.

Лангет. Еттің порциялық бөліктерін кішкене жаншылайды (1 порцияға 2 кесектен), үстіне тұз бен бұрыш себеді, маймен қыздырылған табаға салады және қатты отта 7.8 минуттай дайын болғанға дейін тез қуырып алады.

Ұсыну кезінде порциялық табакқа қуырылған картоп пен күрделі гарнирді букетімен салады, қасына лангетті орналастырады, ет шырынын бетінен құяды.

Антрекот. Сияр еті 170, ертілген жануар майы 7, ақжелкек (тамыры) 16, гарнир 150. Шығуы: 239.

Даярланған жартылай фабрикаттың үстіне тұз, бұрыш салып, маймен жылытылған табаға қояды және екі жағынан да дайын болғанағ дейін қуырып алады.

Ұсыну кезінде порциялық табаға қуырылған картоп немесе фри картобын, сүтке даряланған картоп, 3-4 көкөкністер түрінен құралған күрделі гарнир салалды, қасына антрекот орналастырады, сүргіленген ақжелкек, жасыл ақжелкен салалды, антрекотты ет шырынын құяды, бетіне жасыл майдың бір бөлігін орналастырады. Биштек сияқты жұмыртқамен және пиязбен бірге қосып ұсынады.

Қой немесе шошқа, бұзау етінен, жасалған табиғи котлеттер. Даярланған котлеттерді тұз және бұрышпен дәмдейді, маймен қыздырылған табаға салалды және екі жағынан да қатты отпен қуырып алады.

Ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге гарнир салалды, қасына – котлеттеді салып, үстінен ет шырынын немесе май құяды, сүйегіне папиютка кигізеді. Қойдан жасалған котлеттердің қасына пияз қосылған сүтті тұздықты бөлек ұсынады. Қой етінен жасалған котлеттің қасына гарнирге қуырылған немесе фри котлетін, майдағы үрмебұршақ бұршаққындарын, шашпалы күріш, май немесе қызанақ ішіндегі үрмебұршақ, күрделі гарнир ұсынады. Шошқа және бұзау етінен жасылған котлет гарниріне – қуырылған картоп немесе фри, сүттегі картоп, сүт тұзыдығындағы көкністер ұсынылады.

Шошқа және бұзау етінен жасалған эскалоп. Шошқа еті 147 немесе бұзау еті 189, немесе қой еті 175, ертіліген жануар майы 7, қуырылған нан 20, гарнир 150. Шығуы: 255.

Даярланған жартылай фабрикаға тұз бен бұрыш себеді, маймен қыздырылған табаға салалды және дайын болғанға дейін қуырады. Ұсыну кезінде порциялық табаққа немесе тәрелкеге қуырылған немесе фри картоп, күрделі көкөніс гарнирін салалды, эскалопты қасына бидай нанынан жасалған крутонға Төстіктің бүйрек жақ бөлігінен кесіп алынған қой етінің порциялық кесектерін бүйректермен қосып маринадтайды. Металл шпаяққа қатты ірі емес қызанақ, бүйректің жартысын, содан соң ет және бүйректің тағы бір бөлігін кіргізеді, май жағады және ашық отта немесе электрлік грильде дайын болғанға дейін қуырады.

Ұсыну кезінде қауапты шпаяқдан порциялық табаларға бөліп салалды, қасына балғын қызанақтар мен қиярлар, ірі етіп кесілген көк пияз және сақина түрінде кесілген маринадталған түйінді пияз, лимон кесектерін салалды. Бөлек ткемали тұздығын, кетчуп, табақшада кептірілген барбарис ұсынады.

Майда кесектермен туралған қуырылған ет тағамдары. Майда кесектермен қуыруға сапалы кесек ет, қалың және жұқа беттері, артқы аяқтардың ішкі және сыртқы бөліктерін пайдаланады. Туралған етті 1.....1,5 см қалыңдықта маймен жақсы қыздырылған табаның бетіне қояды және қатты отта аспазық шаңышқы немесе күрекше араластырып тұрып, қуырады. Етті қалың

қабатпен салуға болмайды, себебі қуырылған қабықша бірден түзілмейді, ал еттен көптеп шыыр бөлінеді, ал еттің кесектері қатты кеуіп кеткен әр қатты болып шығады.

Бефстроганов. Сиыр еті 162, түйінді пияз 43, маргарин 10, бидай ұны 5, қаймақ 30, кетчуп 4, гарнир 150. Шығуы: 300.

Кесектермен 30...40 мм етіп туралған етті маймен жақсы қыздырылған табаның бетіне орналастырады, бетінен тұз бен бұрыш себеді, 3.5 минут етті араластырып тұрып қуырып алады. Қуырылған етті пассерленген түйінді пиязбен араластырады, бетінен қаймақты тұздық құйып, кетчуп қосады және қайнауға дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде бефстрогановты баранчикке немесе порциялық табаға салады, ақжелкеннің ұсақтап туралған көгін себелейді, бөлек баранчикте піскен содан соң қуырылған картопты ұсынады. Тағамды көп мөлшерде даярлаған кезде тәрелкеде ұсынады. Гарнир ретінде піскен, қуырылған, фри картобы пайдаланылады.

Қуырма. Сиыр еті 162 немесе шошқа еті 129, немесе қой еті 166, немесе бұзау еті 180, түйінді пияз 36, ертітілген жануар майы 10, қызанақ езбесі 15, гарнир 150. Шығуы: 250.

Қуырманы сиыр етінен, шошқа және бұзау етінен жасайды. Кесектермен туралғын етті маймен қыздырылған табаға салады, тұз, бұрыш себеді және дайын болғанға дейін қуырып алады, майдалап ұсақталған пассерленген түйінді пияз, қызанақ езбесін салып, 2.3 минут тағы да қуырады. Порциялық табада ұсынады.

Бөлек гарнирге – қуырылған картоп, шашпалы ботқа ұсынады. Тағамды даярлау кезінде гарнирді еттің қасына қойып ұсынады.

Сиыр етінен жасалған кәуап. Төртбұрышты етіп туралған етті кішкене жаншылайды, шпажкаға шпик кесектерімен араластырып кіргізеді, тұз, бұрыш себеді, маймен қыздырылған табаға салады және барлық жақтарынан қуырып алады.

Ұсыну кезінде порциялық табаққа немесе тәрелкеге шашпалы күріш ботқасын немесе буланған күрішті салады, оның үсті кәуапты орналастырады, кәуапты сақина пішінді фри пиязын салады, бетінен ет шырынын құяды, бөлек ыдыста кетчупты қосып ұсынады.

Кавказдық кәуап. Маринадталған қой еті кесектерін металл шпажқаларға кіргізеді, сыртынан май жағып, жанып тұрған көмірдің үсітне қуырады. Қуыру үдерісі кезінде ет кесектері біркелкі қуырылуы үшін шпажқаларды айналдырып тұрады. Ұсыну кезінде даын кәуапты шпажқадан порциялыққа табаққа шешіп алады, қасына кесектермен туралған көк пияз, немесе сақина етіп туралған түйінді пияз, балғын қиярлар немесе қызанақтар,

лимон бөлігін қосады. Бөлек кетчуп немесе ткемали, және ұсақтарлған кептірілген барбарис береді.

Ұнтаққа аунатылған кесектермен қуырылған ет тағамдары. Ұнтаққа аунатылған ет кесектерін көбіне аз мөлшердегі майға немесе фритюрге салып қуырады. Қуыру үшін ұнтаққа аунатылған ет кесектермен маймен қыздырылған табаға немесе қаңылтыр табаға салады, екі жағынан да қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады және қуыру шкафында даярлығына дейін жеткізеді. Ұнтаққа аунатылған аспаздық бұйымдардың даярлығын бетінде пайда болған мөлдір көпіршіктерге қарап біледі.

Ұнтаққа аунатылған ет өнімдерін қуыру кезінде жоғалту 27 % құрайды. Ұсыну кезінде ұнтақталған өнімдердің бетінен еріген май құяды.

Ромштекс. Сиыр еті 149, жұмыртқа $\frac{*}{8}$ дана, кептірілген нан ұнтағы 15, ертілген жануар майы 10, гарнир 150, сары май немесе маргарин 5, Шығуы: 246.

Даряланған жартылай фабрикатты маймен қыздырылған табаға салады, екі жағынан қуырып алады және даярлығына дейін қуыру шкафында жеткізеді.

Ұсыну кезінде порциялық табаққа немесе тәрелкеге гарнирсалады, қасына ромштексті орналастырады, оны ерітілген сары маймен толықтырады. Гарнир ретінде қуырылған немесе фри картобы, көкністердің 3-4 түрінен құралған күрделі гарнир, шашпалы ботқа пайдаланылады.

Шницель. Шошқа еті 129 немесе бұзау еті 167, немесе қой еті 154, жұмыртқа $\frac{*}{8}$ дана, кептірілген нан ұнтағы 15, ерітілген жануар майы 10, гарнир 150, сары май немесе маргарин 5. Шығуы: 246.

Дарланған жартылай фабрикатты маймен қыздырылған табаға салады, екі жағынан да қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады және даярлық деңгейіне қуыру шкафында жеткізеді.

Ұсыну кезінде порциялық табаққа немесе тәрелкеге гарнир салады, қасына шницельді орналастырады, бетінен ерітілген май құяды. Гарнир есебінде келесі тағам түрлерін пайдаланады: қуырылған картоп, буланған көкністер, бұқтырылған қырыққабат, шашпалы ботқалар, күрделі гарнир. Шницельді кеуел және лимонмен қосып ұсынуға болады. Бұл жағдайда порциялық табаққа қуырылған картоп, қасына шницельді салады, оның бетіне лимон цедрасымен бірге қыздырылған сары май құяды (цедра таяқшалап туралған және ыстық сумен шарпылған), төбесіне тұзды суынан сығып алынған кеуел мен тазаланған лимон дөңгелекшесін орналастырады.

Қой, шошқа және бұзау етінен жасалған жанышылған котлеттер. Даярланған жартылай фабрикатты маймен жылытылған табаға салады, екі жағынан қуырады және даярлығына дейін қуыру шкафында жеткізеді. Ұсыну кезінде порциялық табаққа гарнир, оның қасына котлет салады, үстінен сары май құйылады, сүйегіне папильотка кигізіледі. Ромштекске пайдаланылған гарнир мұнда да пайдаланылады.

Қой етінің фри төсі. Қой етінің төсін тамырсабақтыларды, түйінді пияз және дәмдеуіштерді салып пісіреді. Піскен төстен ыстық кезінде қабырға сүйектерін алып тастайды, содан соң ауыр зат немесе пресстің астына қояды және суытады. Содан соң 1 порцияға 1-2 данадан порциялық бөліктерге бөліп кеседі, оларға тұз, бұрыш себеді, бидай ұнына аунатады, *Грудинка баранья фри.* Грудинку баранины варят с добавлением кореньев, репчатого лука и специй. У вареной грудинки в горячем состоянии удаляют реберные кости, после этого кладут под пресс и охлаждают. Затем нарезают порционные куски по 1 — 2 шт. на 1 порцию, посыпают их солью, перцем, льзонға жібітеді және үгітілген кептірілген нан ұнтағына аунатып алады. Қатты қыздырылған фритюрге салды, қызарған қуыру шкафына салды. Ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге букеттермен күрделі гарнир немесе қуырылған картоп салды, қасына – төсті орналастырады, бетіне сары май құяды және тұздық ыдысында қызанақ тұздығын ұсынады.

11.5 БҰҚТЫРЫЛҒАН ЕТ ТАҒАМДАРЫ

Бұқтырылған күйде еттің барлық түрлерін даярлайды. Етті ірі порциялық және майда кесектермен бұқтырады. Еттің құрылымындағы байланыстырушы ұлпасы берік әрі тұрақты болып келетін, қуырған кезде коллагені глютин затына айналып кететін бөліктерін бұқтыруға пайдаланады. Бұқтыру кезінде қышқыл тұздықтарды, қызанақ езбесін, құрғақ шарап, шырын мен жемістерді, квас, сыраның пацдалынылуы коллагеннің тез глютинге айналуына жағдай жасайды. Бұқтыру алдында еттің бетіне тұз бен бұрыш себеді және қуырылған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады. Етті терең ыдысқа салды бетінен порциялық және майда кесектері сұйықтыпен толығымен жабылатындай етіп су немесе бульон құяды, ал ірі кесектердің биіктігінің жартысына дейін сұйықтық құйып, бұқтырады.

Етке дәм мен иіс бер үшін бұқтыру кезінде онда пассерленген пияз, ақжелкен, сәбіз, балдыркөк, сонымен қатар татымдылықтар мен дәмдеуіштер - аскөк, қалампыр, даршын, тмин, бадьян, жұпар жаңғағын қосады.

Сұйықтық тез буланып кетпес және ароматикалық заттар шығып кетпеуі үшін етті жай отта жабық ыдыста бұқтырады. Татымдылықтарды тағамның даяр болуына 10...15 минут қалған кезде салды.

Бұқтырудан қалған бульоннан тұздық пісіріп даярлайды.

Бұқтырылған ет тағамдарын екі әдіс бойынша даярлайды.

Әдіс 1. Етті гарнирімен қосып даярлайды және гарнирмен бірге ұсынады. Мұндай әдіс пайдаланылғанда тағам хош иістірек әрі дәмдірек болып шығады. Алайда гарнирімен бірге бұқтырылған ет тағамын көп мөлшерде даярлағанда оны порциялау қиынға соғады. Әсіресе, қақпағы нық жабылатын қыш құмыраларда даярланған ет өте дәмді болады.

Әдіс 2. Етті гарнирсіз бұқтырады, ал гарнирді бөлек әзірлейді.

Ірі кесектермен бұқтырылған ет тағамдары. Ірі кесектермен бұқтыруға сиыр тұлыбының артқы аяғының бүйірі мен сыртқы бөлігін, қой тұлыбының жауырын бөлігін, шошқа тұлыбының жауырын бөлігі мен мойнын пайдаланады. Салмағы 2 кг дейін баратын етті тұзбен ысқылайды, бұрыш себеді, қуырылған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады, терең ыдысқа орналастырады, жартылай бульон немесе су құяды, ішіне пассерленген сәбіз, пияз, ақжелкен және қызанақ езбесін салады, жабық ыдыста жай қайнатып, 1,5...2 сағат пісіреді, бұқтыру үдерісінің аяқталуына 15...20 минут қалғанда бұршақты бұрыш, лавр жапырағын, ақжелкен жәнеаскөк шөптерін қосады, сонымен бірге даршын, жұпар жаңғағын және қалампыр татымдылықтарын салуға болады.

Дайын етті шығарып алады, қаңылтыр табаға жатқызады, ет бұқтырылған бульонды бетіне құяды және қуыру шкафында қуырылған қабықшасы түзілгенше ұстайды. Содан соң етті суытады және порцияларға кеседі.

Бұқтырылған ет. Сиыр еті 170 немесе қой еті 166, немесе шошқа еті 129, сәбіз 10, түйінді пияз 7, ақжелкен 8 немесе балдыркөк 9, ерітілген жануар майы 7, қызанақ езбесі 15, бидай ұны 5, гарнир 150. Шығуы: 325.

Қалған бульоннан қызыл тұздық даярлайды. Ол үшін бульонды қызыл пассеровкаға құяды, 25.30 минут пісіреді және піскен көкөністермен қосып езбелейді. Даярланған еттің бетінен дайын тұздықты құяды, жылытады және мармитте сақтайды. Ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге гарнир салады – піскен картоп, картоп езбесі, макарондар, шашпалы ботқалар, бұқтырылған қырыққабат, қасына ет салады; тұздықты бетінен құяды;

Шниктелген ет. Даярланған жартылай фабрикатты(3.4 тараушаны қараңыз) тұздайды және бұрыш себеді, қуырады, содан соң дәл бұқтырылған ет тағамындай бұқтырады. Ұсынар алдында етті порциялық кесектерге бөледі, қалған бульоннан тұздық дайындайды.

Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық табаға гарнир салады – макарон, шашпалы ботқалар, піскен немесе қуырылған картоп, қасына – туралған ет салады, бетінен тұздықты құяды, макаронның бетіне үгілген ірімшік себуге болады(1 порцияға 10 г).

Қызыл қышқылтым-тәтті тұздықтағы сиыр еті. Етті ірі кесектермен турайды (бүйір және сыртқы бөліктері), 1 порцияға 1-2 данадан турайды. Бұқтырудан қалған ет бульонынан қышқылтым-тәтті қызыл тұздық даярлайды. Еттің бетінен тұздықты құяды және жылытады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге гарнир салуды – шашпалы ботқа немесе пісірілген макарон аспаздық бұйымдары, немесе піскен картоп, картоп езбесі, қуырылған картоп, немесе буланған көкөністер, ал қасына етті орналастырып, бетіне тұздықты құяды.

Порциялық кесектермен бұқтырылған ет тағамдары. *Жаншыланған зразалар.* Даярланған зразаларды тұздайды, бұрыштайды және қуырып алады, сотейникке немесе терең қаңылтыр табаға салуды, ыстық бульон немесе су құяды, пассерленген көкөністер, қызанақ езбесін салуды және 1 сағаттай бұқтырады. Содан соң зразаларды шығарып алады. Бульонды сүзгіден өткізіп алады, онда қызыл араластырылған пассеровканы енгізеді, 15...20 минут пісіреді де, сүзгіден өткізіп алады. Зразалардың бетінен даярланған қызыл тұздықты құяды, бұршақты бұрыш, лавр жапырағын қосады және 30.35 минут жай қайнауға бұқтырады.

Ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге гарнир салуды – қарақұмық ботқасы, шашпалы күріш немесе картоп езбесін, қасына – 1 порцияға 2 данадан зразаларды салуды, бетінен қызыл тұздық құяды.

Үй қуырдағы. Сиыр еті 162, немесе шошқа еті 129, картоп 2653, түйінді пияз 30, ерітілген жануар майы 12, қызанақ езбесі 15. Шығуы: 325.

Сиыр етінің бүйір жәнесыртқы бөліктерін, ал шошқа етінің жауырын бөлігі мен мойнын пайдаланады. Етті салмағы 30.40 г 1 порцияға 2-4 кесектен турайды.

Түйінді пиязды бөліктерге бөліп кеседі, пассерлейді. Картопты бөліктерге бөліп қуырады.

Даярланған ет пен көкөністерді қабаттармен ыдысқа еттің астында және үстінде көкөністер болатындай етіп орналастырады, пассерленген қызанақ езбесін, тұз, бұрыш қосады, бетінен азық-түліктердің барлығын жабатындай етіп бульон құяды, содан соң бетін қақпақпен жауып, дайын болғанға дейін бұқтырады. Бұқтырудың аяқталуына 5.10 минут қалған кезде лавр жапырағын салуды. Құмыраларға салып ұсынады. Бұл тағамды қызанақ езбесінсіз әзірлеуге болады.

Пеш еті. Сиыр еті 170 немесе қой еті 175, немесе шошқа еті 147, ерітілген жануар майы 12, картоп 193, шалқан 20, сәбіз 25, ақжелкен 13, түйінді пияз 30, қызанақ езбесі 15, бидай ұны 3. Шығуы: 325.

Порциялық кесектермен туралған етті жаншылайды, бетінен тұз бен бұрыш себеді, қуырып алады, содан соң бір қатармен ыдысқа салып орналастырады,

бетінен су немесе бульон құяды, пассерленген қызанақ езбесін қосады және толық даярлығына дейін бұқтырады.

Осыдан кейін бульонды құйып алады, онда даярланған пассеровканы салып, тұздық пісіреді. Ет бұқтырылған ыдысқа қуырылған картоп, бөліктерге кесіп, пассерленген көкөністер (сәбіз, пияз, ақжелкен), бұршақты бұрыш, лавр жапырағын салады. Бетінен даярланған тұздықты құйады және даярлығына дейін бұқтырады.

Ұсыну кезінде баранчикке көкөністермен бірге етті салады, майдлап туралған көк дәмдеуіш шөптерді себеді. Тағамның дәмі мен иісін жақсарту мақсатында оны қақпағы жақсы жабылатын құмыраларда даярлауға болады.

Егер тағамды көп мөлшерде даярлайтын болса, онда етті бөлек бульон, қызанақ езбесін қосу арқылы бұқтырады, бұқтырудың аяғында езілген пассеровканы, бұрыш, лавр жапырағын енгізеді. Көкөністерді қызанақ езбесін салып, бөлек бұқтырады. Ұсыну кезінде етті бұқтырылған көкөністердің бетіне салады, бетінен өзі бұқтырылған тұздықты құяды.

Майда кесектерімен туралған ет тағамдары.

Гуляш. Спыр еті 162 немесе шошқа еті 129, немесе қой еті 150, ерітілген жануар майы 7, түйінді пияз 24, қызанақ езбесі 15, бидай ұны 5, гарнир 150. Шығуы: 325.

Салмағы 20...30 г шығатын төртбұрыштарға туралған етті 1...1,5 см қабатпен табаға немесе қаңылтыр табаға орналастырады, бетінен тұз, бұрыш себеді және қуырылған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады. Қуырылған етті терең ыдысқа салады, бетінен ыстық бульон немесе су құяды, пассерленген қызанақ езбесін салады және 1..1,5 сағат бұқтырады. Содан соң езілген қызыл пассерованы, майдалап туралаған әрі пассерленген пияз, бұршақты бұрыш қосады және жай қайнауда 25.30 минут даяр болғанша бұқтырады, бұқтырудың соңында лавр жапырағын салады. Гуляшқа қаймақ, сарымсақ қосуға болады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе тәрелкеге гарнир, қасына – ет салады, бетінен майдалап туралған көк дәмдеуіш шөптер себеді. Гарнир ретінде шашпалы ботқалар, піскен макарон, ұнтақ жармасынан жасалған клецкалар, картоп, бұқтырылған қырыққабат пайдаланылады.

Азу. Спыр еті 162, ерітілген жануар майы 12, қызанақ езбесі 15, түйінді пияз 30, бидай ұны 5, тұздалған қияр 50, картоп 193, сарымсақ 1. Шығуы: 325.

Салмағы 10.15 г кесектер пішінді етіп туралған етті 1...1,5 см қабатпен мацмен қыздырылған табаға немесе қаңылтыр табаға салады, тұздайды, бұрыш қосады және арасында араластырып тұрып қуырып алады. Қуырылған етті терең ыдысқа салады, үстінен ыстық су немесе бульон құяды, пассерленген қызанақ езбесін қосады және бұқтырады. Картопты бөліктерге немесе кесектерге бөліп

кеседі, қуырады, түйінді пиязды таяқшалап майдалайды, пассерлейді, тұздалған қиярларды ірі емес бөліктермен немесе таяқша пішінді етіп турайды және суға булайды. Азуға езілген қызыл пассеровканы, пассерленген пияз, картоп, қияр, бұрышты бұршақ, лавр жапырағын енгізеді және 15...20 минут даярлығына дейін бұқтырады. Ұсыну алдында майдалап шабылған және езілген сарымсақ қосады. Бөліктерге кесілген балғын қызанақтарды картопен бірге салуға болады.

Азуды ұсыну кезінде баранчикке салады, бетінен ақжелкен мен аскөк дәмдеуіш шөптерін себелейді. Көп мөлшерде даярлаған жағдайда картопты салмайды, қуырылған картопты ұсынатын кезде бөлек гарнир есебінде пайдаланады.

Қой және шошқа етінен жасалған рагу. Салмағы 30.40 г кесектерге шабылған етті маймен жақсылап қыздырылған табаға немесе қаңылтыр табаға салады, бетіне тұз және бұрыш салады және қуырады. Содан соң терең ыдысқа салады, бетінен ыстық бульон немесе су, пассерленген қызанақ езбесін салады және 30..40 минут бұқтырады. Сәбіз, шомыр, түйінді пияз, ақжелкенді бөліктерге немесе төртбұрышты етіп турайды және қуырады. Жартылай дайын болғанға дейін қуырылған етке езілген қызыл пассеровканы енгізеді, пассерленген сәбіз, ақжелкен, шомыр, қуырылған картоп, бұрышты бұршақ, лавр жапырағын салады және дайын болғанға дейін бұқтырады. Дайын рагуға піскен жасыл асбұршақ салуға болады. Көрсетілген көкөністерден басқа рагуға кәді, баялды, қызанақ, гүлді қырыққабат, үрмебұршақ бұршаққындарын, тәтті бұрыш салуға да болады.

Ұсыну кезінде рагуды баранчикке немесе тәрелкеге салады, бетінен майдаланған ақжелкен және аскөк дәмдеуіш шөптерін салады. Көп мөлшерде қуырылған еттің бетінен бульон құяды, қызанақ езбесін салады, 30.40 минут бұқтырады. Содан соң езілген қызыл пассеровканы, пассерленген сәбіз, пияз, ақжелкен, бұрыш лавр жапырағын салады және дайын болғанға дейін бұқтырады. Гарнирді бөлек даярлайды.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе тәрелкеге гарнир салады, қасына рагуды тұздықпен қосып орналастырады; бетінен майдалап туралған көк дәмдеуіш шөптерді себеді.

Палау. Қой еті 150 немесе сиыр еті 162, немесе шошқа еті 129, күріш жармасы 67, маргарин 15, түйінді пияз 18, сәбіз 19, қызанақ езбесі 15. Шығуы: 275. Төртбұрышты етіп туралған салмағы 20...30 г ет кесектірне тұз бен бұрыш себеді, маймен қыздырылған қаңылтыр табаға салады және тез қуырып алады.

Содан соң терең ыдысқа салады, бетінен ыстық бульон немесе су құяды (шашпалы ботқаны пісіруге қанша сұйықтық қажет болса, мұнда да сонша сұйықтық пайдаланылады), пассерленген қызанақ езбесін, таяқша етіп кесілген

сәбіз бен пиязды салады, алдын ала жібітілген күріш жармасын, бұршақты бұрыш, лавр жапырағын салады және жартылай дайын болғанға дейін бұқтырады. Содан соң қуыру шкафында толық даярлығына дейін жеткізеді. Палауды ішіне кептірілген жидектер (қара қарақат, барбарис) салып, қызанақсыз даярлауға болады. Дайын палауды аспаздық шаңышқымен копсытады. Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға салады, майдалап туралған ақжелкен және аскөк дәмдеуіш шөптерімен себелейді.

11.6 ПЕШКЕ ПІСІРІЛГЕН ЕТ ТАҒАМДАРЫ

Пешке пісіру үшін ет өнімдерін алдымен пісіреді, булап пісіреді, бұқтырады немесе толық даярлығына дейін қуырады, ал содан соң гарнирмен, тұздықпен немесе тұздықсыз порциялық табаға немесе қаңылтыр табаға салып пешке пісіреді.

Тағамдарды 250.300°C температурада қуырылған қабықша түзілгенге дейін және ұсыну алдында тағам 80.85 C° температураға дейін қызғанша пеште пісіреді, себебі сақтау кезінде тағамдардың сырт әлпеті мен дәмдік қасиеттері бұзылады.

Порциялық табаларда пешке пісірілген табаларды өздері піскен ыдыста ұсынады. Ұсыну кезінде бетінен ерітілген сары май құяды.

Ет қосылған картоп пісірмесі. Ыстық піскен картопты езеді, ішіне маргарин немесе сары май салады, шикі жұмыртқа салуға болады, массаны араластырады. Фарш үшін шикі етті бөліктерге кеседі, қуырады, аздап бульон немесе су құяды және дайын болғанға дейін бұқтырады. Содан соң еттартқыштан өткізеді, пассерленген иүйінді пиязбен қосады, тұз және үгітілген бұрыш салады.

Картоп массасын екі бөлікке бөледі. Бір бөлігін май жағылған және кептірілген нан ұнтағы себілген қаңылтыр табаға салады, тегістейді және бетіне ет фаршын салады. Оның үстіне картоп массасының екінші бөлігін орналастырады, бетін тегістейді, кептірілген нан ұнтағын себеді, май сеелейді және пешке салып пісіреді.

Дайын пісірмені аздап суытады және порцияларға бөліп кеседі. Ұсыну кезінде пісірмені тәрелкеге немесе порциялық табаға салады, бетінен май, қызыл немесе қызанақ тұздығын құяды.

Ет қосылған макаронник. Пісірілген макарондарды 60 °C температураға дейін суытады, ішіне көпіршіктелген жұмыртқа салып, араластырады. Макароның жатырсын (май жағылған және кептірілген нан

ұнтағы себілген) қаңылтыр табаға салады, олардың бетіне ет фаршының қабатын, ал үстінен макаронның екінші бөлігін орналастырады.

Бетін тегістейді, май себелейді және пешке пісіреді. Дайын пісірмені аздап суытады, порцияларға бөліп кеседі. Фаршты дәл картоп пісірмесіне әзірлегендей әзірлейді.

Ұсыну кезінде пісірмені тәрелкеге немесе порциялық табаға салады, бетінен ерітілген май құяды.

Ет және күріш қосылған голубцы. Балғын қырыққабат 218, сиыр еті 164, күріш жармасы 13, түйінді пияз 33, май 10, тұздық 125. Шығуы: 427.

Шикі етті ет тартқыштан өткізеді, пісірілген күрішпен, майдалап шабылған пассерленген пиязбен араластырады, тұз және үгітілген бұрыш, шабылған ақжелкен қосады және араластырады. Кейде күрішті шикі күйде пайдаланады, ондай жағдайда голубцыды 1 сағаттан кем емес бұқтырады.

Даярланған қырыққабат жапырақтарына фарш салады, оны орайды, аспаздық бұйымдарға цилиндр пішінін береді; май жағылған қаңылтыр табаға голубцыларды орналастырады, май себелеп, қуыру шкафында қуырып алады, содан соң бетінен тұздық құяды (қызанақ қосылған қаймақты тұздық, қаймақты немесе қызанақты тұздық) және қуыру шкафында, яғни пешке салып пісіреді.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе тәрелкеге 1 порцияға 2 данадан голубцы салады, бетінен өзі даярланған тұздық құяды, бетінен майдалап туралған дәмдеуіш шөптер себелейді.

Пиязды тұздықтағы пешке пісірілген сиыр еті. Сиыр еті 164, картоп 206, тұздық 100, кептірілген нан ұнтағы 2, ірімшік(сыр) 3,3; маргарин 5. Шығуы: 300.

Етті ірі кесектермен пісіреді немесе бұқтырады, содан соң порциялық кесектерге турайды. Піскен картопты дөңгелекшелерге немесе тілімдерге бөліп турайды. Картоптан езбе даярлап, оған шикі жұмыртқалар енгізуге болады.

Май жағылған порциялық табаға аздап пияз тұздығын құяды, 1-2 кесек сиыр етін салады және бетінен тұздық құяды. Еттің айналасына картоп дөңгелекшелерін орналастырады немесе кондитерлік қапшықтан картоп поресін шығарады, бетінен тұздық құяды, үгітілген ірімшік немесе кептірілген нан ұнтағын себеді, май себелейді және пешке пісіреді.

Порциялық табада ұсынады, бетіне майдаланған ақжелкен және аскөк себелейді.

Табадағы құрама тұздықты пісірме. Пісірілген шошқаның сүрленген етін, сиыр етін, бүйректі тілімдермен, шұжықшаларды – дөңгелекшелерге немесе тілімдерге бөліп кеседі және аздап қуырып алады. Қабығы мен дәндерінен тазартылған тұздалған қиярларды ромб немесе тілім пішінді етеді

және суға булап пісіреді. Ет өнімдерін тұздалған қиярлармен, кеуектермен, қызыл тұздықпен қосады және қосады және қайнауға дейін жеткізеді.

Май жағылған порциялық табаға бұқтырылған қырыққабатты бір қабат етіп төсейді, бетіне - тұздық және көкөністер қосылған етті орналастырады, қырыққабаттың қалғанымен оны тау етіп үйіп, бетін жабады. Үстінен үгітілген ірімшік немесе кептірілген нан ұнтағын себелейді, май себелейді және пешке пісіреді.

Ұсыну кезінде тұздықты пісірмені лимонмен, зәйтүнмен, ақжелкен көгімен, маринадталған жеміс-жидектермен безендіреді. Өзі пісірілген порциялық табамен ұсынады.

11.7 ШАБЫЛҒАН ЕТТЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Шабылған еттен жасалған аспаздық бұйымдарды қуырған күйде әзірлейді. Оларды ұсыну алдында ұсынады, себебі сақтау кезінде олардың дәмі мен аспаздық бұйымдардың консистенциясы зақымдалады. Шабылған еттен даярланған ет өнімдерін екі жағынан қуырылған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады, содан соң даярлығына дейін қуыру шкафында жеткізеді. Қуыру кезіндегі жоғалтулар 30% құрайды. Ұсыну кезінде т шырынын және ерітілген майды бетінен құяды.

Шабылған бифштекс. Сиыр еті 109, шпик 12,5; сүт 6,76; ұнтақталған бұрыш 0,04; тұз 1,2; ерітілген жануар майы 7, гарнир 150. Шығуы: 220.

Даярланған жарытпай фабрика тты маймен қыздырылған табаға орналастырады, екі жағынан да қуырып алады және қуыру шкафында 5...7 минут қуырып алады. Қуыру алдында бифштексті ұнға аулатып алуға болады.

Ұсыну кезінде порциялық табаға гарнир, қасына - бифштекс салады, оны ет шырынымен толықтырады. Гарнир ретінде қуырылған картоп, пісірілген көкөністер, күрделі гарнир пайдаланылады. Шабылған бифштексті табиғи бифштекс сияқты жұмыртқамен немесе пиязбен қосып ұсынуға болады.

Табиғи шабылған бифштекс. Шабылған массаны сиыр етінен, қой немесе шошқа етінен даярлайды. Шошқа етінен жасалған массаға шошқа құйрығын қоспайды. Даярланған жартылай фабрика тты маймен қыздырылған табаға салады, қуырылған қабықша пайда болғанша қуырады және қуыру шкафында даярлығына дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде порциялық табаға гарнирді орналастырады – қуырылған картоп немесе пісірілген, шашпалы ботқалар, көкөністердің 3-4 түрінен тұратын күрделі гарнир, ал қасына шницельді қояды, бетінен еріген сары май құяды.

Люля-кебаб. Қой еті 277, аршылмаған май 10, түйінді пияз 20, тұз 5, бұрыш 0,1; ұн 45, су 12, көк пияз 50, акжелкен (дәмдеуіш шөп) 11, сумах немесе кептірілген барбарис 3. Шығуы: 235.

Даярланған жартылай фабрикатты шпажкаларға кіргізеді және ыстық көмірдің үстіне қуырады. Ұсыну кезінде порциялық табаққа бидай ұнынан жасалған шелпек салады (лаваш), оның үстіне шпажкадан алынған люля – кебаб салады (1 порцияға 2-3 данадан) және шелпектің екінші шетімен жабады. Қсына немесе айналасына гарнирді орналастырады: ккк пияз немесе түйінді пияз, қызанақтар, лимон кесегі, көк дәмдеуіш шөптер. Бөлек тұздық ыдысында кетчуп немесе табақша сумах(кептірілген барбарис) ұсынады. Люля-кебабты лавашсыз ұсынуға болады.

Лаваш үшін ұн, су және тұздан қатты иленген камыр әзірлейді; лавашты 1 мм етіп жаяды, қаңылтыр табада майсыз қуырады.

11.8 КОТЛЕТ МАССАСЫНАН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Котлет массасынан даярланған аспаздық бұйымдарды қуырылған бұқтырылған немесе пешке пісірілген күйде әзірлейді. Өнімдер үлпілдек, дәмдік және шырында болуы үшін оларды тек ұсыну алдында екі жағынан аударып қуырып алады да, қуыру шкафында даярлығына дейін жеткізеді. Аспаздық өнімдердің даярлығын олардың бетінде дайын болған кезде пайда болатын ақ көпіршіктерге қарап біледі. Котлет массасынан даярланған аспаздық бұйымдарды жылулық өңдеу кезіндегі жоғалтулар 19% - ды құрайды. Ұсыну кезінде өнімдердің бетінен ертілген май, ет шырыны немесе тұздық құяды.

Гарнирмен ұсынылатын котлеттер және домалатпалар. Даярланған котлет және домалатпалар жартылай фабрикаттарын маймен қыздырылған қаңылтыр табаға немесе табаға салады, қызарған қабықша пацда болғанға дейін қуырып алады, содан соң қуыру шкафына салады да, даярлығына дейін жеткізеді. Ұсыну кезінде порциялық табақшаға немесе тірелкеге гарнир салады, қасына котлеттерді орналастырады, ерітілген майды бетінен құяды немесе қасына қызыл, пияз немесе пияз бен корнишондар қосылған қызыл тұздық, қызанақ,

қаймақты, пияз қосылған қаймақты тұздықтарды ұсынады. Жай немесе күрделі гарнирмен ұсынады. Домалатпаларды ұсыну кезінде баранчикке салады және қаймақты, пияз қосылған қаймақты тұздық құяды.

«Шабылған шницель» тағамына арнап даярланған жартылай фабрикаттарды қуырады және дәл котлеттерді ұсынғандай ұсынады.

Шабылған зразалар. Даярланған зразаларды маймен қыздырылған қаңылтыр табаға салады, қуырылған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады, даярлығына дейін қуыру шкафында жеткізеді. Ұсынц кезінде порциялық табақшаға немесе тәрелкеге гарнир салады – қарақұмыө немесе күріш ботқасы, картоп езбесі, ал қасына зразаларды (1 порцияларға 1-2 данадан) салады, бетінен май немесе қызыл не болмаса пияз тұздығын құяды.

Тефтели. Даярланған тефтели жартылай фабрикаттарын бір қатармен қаңылтыр табаға орналастырады, плитада немесе қуыру шкафында қуырып алады, бетінен қызыл, қызанақ, қызанақ қосылған қаймақты тұздықты салады және қуыру шкафында 10...12 минут бұқтырады. Тефтелиді фритюрде қуырып алуға болады, содан соң қатты терең емес ыдысқа 1 – 2 қатар қылып салып, бетінен тұздық құйып, содан соң бұқтыруға болады.

Ұсыну кезінде баранчикеө немесе тәрелкеге гарнир салады – шашпалы күріш, қарақұмық ботқасы немесе картоп езбесі, ал қасына тефтелиді орналастырады; бетінен өздері бұқтырылған тұздықты құйып алады, ақжелкеннің ұсақталған дәмдеуіш шөбін себеді, майдалап шабылған сарымсақпен де себелеуге де болады.

Казак күріші мен қаймақ тұздығының астында пісірілген домалатпалар. Шашпалы күріш ботқасын пассерленген қызанақпен толықтырады және май жағылған порциялық табаға орналастырады, ортасынан терең ойықша жасайды, ботқаның бетіне екі қуырылған домалатпаны қояды, бетінен қацмақты немесе қызанақ қосылған қаймақты тұздық құяды және пешке пісіреді. Өзі пісірілген порциялық табамен ұсынылады, ұсыну кеізнде бетінен майдаланған ақжелкен көгі себіледі.

Макарон қосылған орама. Даярланған ораманы қуыру шкафында 30.40 минут 220.230 °С температурада пісіріп алады. Дайын ораманы порцияларға кеседі.

Ұсыну кезінде порциялық таба,а немесе тәрелкеге 1-2 кесек орама салып, бетінен қызыл немесе пияз тұздығын құяды, ет шырын да құюға болады. Егер орама пассерленген пиязбен және жұмыртқамен фаршталған болса, она ұсыну кезінде гарнир салады.

11.9 СУБӨНІМДЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ЕТ ТАҒАМДАРЫ

Субөнімдерден жасалған тағамдар жоғары тағамдық құндылықтар мен дәмдік қасиеттерге ие. Кейбір субөнімдерде ақуыздар еттен де көп болады. Олар дәрімендерге, минералдық заттарға бай және жоғары құндылықты болып келеді.

Субөнімдерден тағам даярлау кезінде анитария мен гигиена тәртіптерін сақтау қажет, себебі ережелерді бұзған жағдайда субөнімдер микроағзалардың дамуының ортасына айналуы мүмкін.

Даярланған субөнімдерді бірден жылулық өңдеуден өткізеді. Оларды көбінесе пісіреді, ал содан соң қуырады және бұқтырады. Кейбір субөнімдерді бірден қуыруға ұсынады.

Пісірілген тіл. Сиыр тілі 126 немесе қой тілі 143, немесе қой және бұзау тілі 127, сәбіз 4, түйінді пияз 4, ақжелкен 3, гарнир 150, тұздық 75. Шығуы: 300.

Даярланған тілдерді ыстық суға салады, қайнауға дейін жеткізеді, шикі сәбіз, ақжелкен, түйінді пиязды салады және жай қайнауға 2-3 сағат пісіреді, пісіру үдерісінің аяғында тұз салады. Егер пісіруге тұздалған тілдерді пайдаланса, оларды мұздай суға салып қояды, себебі бұл тұздарды толықтай алуға көмектеседі. Пісірілген тілдерді бірнеше минутқа мұздай суға салады және ыстық тілдерден қабықшасын шешіп алады. Тілдерді талшықтарына көлденең кесіп, порцияларға бөледі, үстінен аздап бульон құяды және қайнауға дейін жеткізеді. Ұсынуға дейін бульонда сақтайды.

Тәрелкеде немесе порциялық табада ұсынады, алдымен, гарнир салады – картоп езбесі немесе жасыл асбұршақ; қасына тіл салады, оны қызыл тұздықпен, пияз бен қияр қосылған қызыл тұздықпен, ақжелкек қосылған қаймақты тұздықпен толықтырады.

Бүйректер орысша (по-русски). Өңделген бүйректерді суға жібітеді, бетінен мұздай су құяды, қайнауға дейін жеткізеді, қайнатпаны құйып алады, бүйректерді жуады, тағы да мұздай су құяды және жай қайнауға 1...1,5 сағат жай қайнауға пісіреді. Дайын бүйректерді жуады және бульонсыз бетін майлықпен жауып сақтайды.

Қой,бұзау және шошқа бүйректін шикі, ал сиыр бүйрегін алдын ала пісіріп, тілім пішінді етіп турады және қуырады. Тұзды қиярларды тазалайды, ромб немесе тілім етіп кеседі және суға булайды. Картопты (бөлік немесе төртбұрышты етіп туралған) қуырады. Сәбіз ақжелкен, түйінді пиязды бөліктермен кеседі, пассерлейді. Пассерленген көкөністерді қиярмен қосады, ішіне пассерленген қызанақ езбесін салады және 10.15 минут бұқтырады.

Содан соң езілген пассеровканы енгізеді, қуырылған картоп, бүйректерді, бұршақты бұрыш салады және 20.25 минут бұқтырады; бұқтырудың аяғында лавр жапырағын салады.

Орысша даярланған бүйректі қызыл тұздықта да даярлауға болады. Бұл жағдайда қуырылыған бауырларды, картоп, пассерленген көкөністерді, буланған қиярларды терең ыдысқа салады, бетінен қызыл тұздықты құяды және бұқтырады. Бұқтыру кезінде лавр жапырағын, бұршақты бұрыш қосады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табаға салады, бетінен майдалап туралған сарымсақ пен дәмдеуіш көк шөптер себеді. Егер тағамды көп мөлшерде әзірлеген жағдайда картопты салмайды, оны ұсыну кезінде гарнир ретінде пайдаланады.

Пісірілген ми. Өңделген миды түрін өзгертпеу үшін ыдысқа бір қатармен салады, суды тек өнімді су жауып тұрантындай етіп құяды, сәбіз, ақжелкен, пияз, бұршақты бұрыш, лавр жапырағын, тұз салады және сірке суын құяды. Мидың дәмі мен түсін жақсарту үшін суды қышқылдатады, сонымен қатар, ақуыздар жақсырақ жиырылады және ми тығыз консистенциялы болып шығады. Қайнауға дейін жеткізеді, содан соң ыдысты қақпағымен жақсылап жауып, жай отта 20...25 минут пісіреді. Оларды дәл өз қайнатпасында сақтайды. Пісірілген миды порциялайды. Ұсыну кезінде тәрелкеге немесе порциялық табаққа пісірілген картоп немесе буланған күріш, картоп езбесін немесе асыл асбұршақ, қасына - ми салады, үстінен пісірілген тілім пішінді етіп туралған қозықұйрық немесе ақ саңырауқұлақты орналастырады және бәлі немесе ақ тұздықты құяды, саңырауқұлактарсыз ұсынуға болады.

Қуырылған ми. Пісірілген миды суытады, тілімдерге бөлеп кеседі, бетінен тұз бен бұрыш себеді ұнға аунатады, маймен қыздырылған табаға салады және қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады.

Ұсыну кезінде порциялық табақшаға салады: қуырылған картоп, картоп езбесі, суға буланған көкөністер, көкністердің 3-4 түрінен тұратын күрделі гарнир салады, қасына ми салады, бетінен лимон шырыны қосылған ерітілген май құяды немесе лимон бөлігін қояды, ұсақталған көк дәмдеуіш шөптер себеді.

Мидан жасалған фри. Пісірілген миды жарты бөліктерімен немесе бүтіндей тұздайды, бұрыш себеді, ұнға аунатады, льезонда жібітеді және ұсақталған кептірілген нанға аунатады, фритюрде қуырылған сыртқы қабықшасы түзілгенге дейін қуырып алады, майдан шығарып алады, табаға салады және қуыру шкафында қыздырып алады.

Ұсыну кезінде порциялық табаға қуырылған картоп, картоп езбесін, жасыл асбұршақ немесе күрделі гарнир салады, қасына миды орналастырады; бетінен еріген май құяды немесе қызанақ тұздығымен бірге ұсынады.

Қуырылған бауыр. Порциялық бөліктерге бөліп кесілген бауырды тұздайды, бұрыштайды, ұнға аунатады(ұнға аунату алдында ыстық сумен шарпып алуға болады), маймен қыздырылған қаңылтыр табаға орналастырады,

қатты отта қуырылған қабықша пада болғанға дейін қуырып алады, даярлығына дейін қуырыу кафында жеткізеді. Бауырды қажетінен көп қуыруға болмайды, себебі оның сапасы бұзылады.(қатты болып қалады).

Ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге қуырылған немесе пісірілген картоп немесе картоп езбесін салады, қасына бауырды орналастырады; бетінен ерітілген май құяды, бетінен қуырылған пияз салуға болады.

Тұздықта бұқтырылған бауыр. Сиыр етінің бауыры 127 немесе қой, шошқа немесе бұзау бауыры 119, бидай ұны 5, жануар майы ерітілген 7, тұздық 75, гарнир 150. Шығуы: 300.

Қуыруға даярланған жартылай фабрикатты маймен қыздырылған қаңылтыр табаға салады, қуырады, содан соң бетінен қаймақты тұздық, пияз немесе пияз бен қызанақ қосылған қаймақта тұздықты құяды және 15...20 минут бұқтырады.

Ұсын кезінде баранчикке немесе тәрелкеге пісірілген немесе қуырылған картоп, картоп езбесін немесе шашпалы ботқа салады, қасына бауырды орналастырады, бетінен тұздықты құяды.

Сроганов бауыры. Ұзындығы 3,4 см салмағы 5,7 г етіп кесектермен туралған бауырды маймен қыздырылған табаға 1. 1,5 см қабатпен орналастырады, бетінен тұз бен бұрыш себеді, және 3,4 минут қуырып алады. Содан соң пияз қосылған қаймақты тұздықпен толықтырады, пассерленген қызанақ езбесін орналастырады, «Южный» тұздығын қосады және қайнауға дейін жеткізеді. Тағамды «Южный» тұздығынсыз даярлауға болады.

Ұсыну кезінде бауырды тұздықпен қосып баранчикке немесе порциялық табаға салады, бетінен ұсақталған ақжелкен көгін себеді. Гарнир – қуырылған немесе пісірілген картоп, картоп езбесі, пісірілген макарон – гарнирді бөлек немесе бауырмен бірге ұсынады.

Тұздықтағы қарын. Өңделген қарындарды орама етіп орайды, баумен байлайды, ыдысқа салады, бетінен мұзды су құяды, тұздайды, қайнауға дейін жеткізеді және 4.5 сағат пісіреді. Пісірудің аяқталуына 30 минут қалған кезде шикі көкөінстер, лавр жапырағын жәнебұрыш салады.

Қарындар жұмсақ болған кезде оларды шығарып алады, баудан босатады, кеспе түрінде турайды, қызыл, пиязды немесе қызанақ тұздығымппн қосады және 15..20 минут бұқтырады. Ұсыну кезінде баранчикке немесе порциялық табақшаға гарнир салады – піскен картоп немесе суға буланған күріш, қасына тұздықтағы қарындарды орналастырады, бетінен ұсақталған көкестерді орналастырады.

Тұздықтағы өкпе мен жүрек(гуляш). Жүрек немесе өкпені алдын ала пісіреді, салмағы 20..30 г төртбұрышты кубик пішінді кесектерге бөліп тұрайды, аздап қуырады, соң терең ыдысқа салады, пассерленген түйінді пияз салады, бетінен қызыл тұдық құяды және 15.20 минут бұқтырады. Дайын гуляшқа майдалап туралған сарымсақ қосады.

Ұсыну кезінде баранчикке немесе тәрелкеге гарнир салады – піскен немесе қуырылған картоп, картоп езбесін, пісірілген макарон, шашпалы ботқа салады, қасына – тұздықтағы гуляшты салады.

11.10 ЖАБАЙЫ ЖАНУАРЛАРДЫҢ ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Жабайы жануарлардың етінің түсі жабық, соғымдық жануарлардың етіне қарағанда консистенциясы қатты, спецификалық дәмі және иісімен ерекшеленеді. Пайдалану алдында оны маринадтайды және шпиктейді. Жабайы жануарлардың етін көбіне қуырады немесе бұқтырады.

Аюдың қуырылған еті. Сан етінің ет жұмсағын қабат-қабатымен 2-3 бөлікке бөледі, маринадта ұстайды. Ет жұмсағының кесектерін бір қатарға орналастырады, ішіне пасерленген сәбіз, ақжелкен, балдыркөк, түйінді пияз қосады, бетінен жартылай еттің өзі ұсталған маринад қосылған бульон құяды және қақпағы жабық ыдыста жай отта 5..6 сағат бұқтырады. Дайын етке өз қайнатпасында сууға уақфт береді. Содан соң етті шығарып алады, порциялық бөліктерге бөліп кеседі, ұнға аунатады, лъзонға жібітеді және кептірілген нан ұнтағына аунатады. Ұсынар алдында маймен қыздырылған табаға салады және екі жағынан да қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырады.

Ұсыну кезінде порциялық табақшаға немесе тәрелкеге етті салады, оның бетінен ерітілген май құяды, бөлек салат ыдысында маринадталған көкністер мен жеміс-жидектерді, қызылша немесе қырыққабаттан жасалған салат ұсынады, бөлек тұздықтың ыдысында қышқылтым-тәтті немесе пиязды тұздықты ұсынады.

Қуырылған бұғы немесе бұлан еті. Қалың және жұқа жиектерін, үстіңгі кесектерді маринадтайды, балғын шошқа майымен және сарымсақпен шпиктейді, тұздайды және бұрыштайды, маймен жақсылап қыздырылған қаңылтыр табаға салады, барлық жақтарынан қызарған қабықша пайда болғанға дейін қуырып алады. Содан соң қуыру шкафына салады және белігі бір уақыт аралығында ет шырының және майды бетінен құйып тұрып, даярлығына дейін жеткізеді. Дайын етті талшықтарына көледенен 1 порцияға 1-2 кесектен кеседі,

бетінен ет шырынын құяды, қуыру шкафында жылытады. Ұсыну кезінде порциялық табақшаға немесе тәрелкеге гарнир салады: қуырылған картоп, пісірілген үрмебұршақ, маринадталған жеміс –жидектер немесе қызыл қауқанды қырыққабаттан жасалған салат, ылғалдандырылған қызылжидек салады, қасына етті орналастырады, үстінен ет шырынын құяды, бөлек ыдыста қышқылтым – тәтті тұздық, қызылжидек немесе қара қарақат тосабын ұсынады.

Бұқтырылған антрекот. Қалың және жұқа қабаттарды, ішкі және үстіңгі кесектерді тазартады және 10...30 сағат маринадтайды. Содан соң порциялық кесектерге бөліп тұрайды, бетінен тұз бен бұрыш себеді, жақсылап маймен қыздырылған табаға салады және қуырып алады. Терең ыдысқа балғын шпик майының тілімдерін, мариндатың майдалап туралған тамырсабақтыларын, қуырылған ет кесектерін салады, ішіне ет шырынын құяды және даярлығына дейін бұқтырады. Бұқтыру кезінде қалампыр, саңырауқұлақтар, лимно шырынын құяды, шарап құюға да болады.

Ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге қуырылған картоп салады, қасына антрекотты салады, бетінен өзі бұқтырылған шырынын құяды, бөлек маринадталған жеміс-жидектер, көкністер, қырыққабат және қызылшадан жасалған салат ұсынады.

Қаймақта бұқтырылған қоян. Қоян тұлыптарының артқы аяқтары мен арқаларын бөліп алады, 3.5 сағат мұздай суға жібітеді, содан соң маринадтайды, балғын шошқаның құйрық майымен шпиктейді, тұз және бұрышпен ысқылайды, маймен қыздырылған қаңылтыр табаға салады және бетінен қаймақ жағады және қуыру шкафында жартылай дайындығына дейін жеткізеді. Содан соң порциялық кесектерге бөліп кеседі, тереі ыдысқа салып орналатырады, бетінен аздап бульон құяды, қаймақ, ет шырынын қосады және дайын болғанға дейін бұқтырады. Содан бульонды құйып алады, оған езілген пассеровканы енгізеді және қайнатып, сүзгіден өткізеді. Еттің бетіне пайда болған тұздықты құяды және қайнауға дейін жеткізеді.

Ұсыну кезінде порциялық табақшаға немесе тәрелкеге гарнир салады: қуырылған картоп, пісірілген үрмебұршақ немесе бұқтырылған қызылша, қасына – бұқтырылған қоян салып, бетінен тұздық құяды, бетінен көк дәмдеуіш шөптерді себелейді.

11.11 ЕТ ТАҒАМДАРЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ САҚТАУ МЕРЗІМДЕРІ

Пісірілген ет тағамдары жұқа кесектерге талшықтарына көлденең туралуы керек, беті желденбеген болуы керек. Еттің түсі – ашық сұрдан жабық түске дейін. Консистенциясы – жұмсақ, шырынды. Дәмі – қатты тұзды емес, еттің осы түріне сәйкес иісі болуы қажет.

Пісірілген сарделькалар мен шұжықшаларды бүтіндей ұсынады, шұжықшалардың қабығы алынған болуы керек. Түсі – ашық қызылдан жабық қызылға дейін. Консистенциясы – жұмсақ, шырынды. Дәмі мне иісі – аспаздық бұйымның түріне сәйкес.

Қуырылған табиғи ет тағамдары сиыр етінің және қой етінің кесектері жай, орташа және қатты қырылған болуы мүмкін, ал шошқа етінен және бұзау етінен жасалған тағамдар жақсы қуырылған болуы керек. Ет талшықтарна көлденең жұқа тілімдермен туралған, шеттерінде қуырылған қабықша болуы тиіс. Жай қуырылған еттің кесілген жеріндегі түсі – қызылдан алқызылға дейін, орташа қуырылған етте – алқызылдан сұрға дейін, толығымен қуырылған еттің түсі – сұрдан қоңырға дейін болуы тиіс. Консистенциясы – жұмсақ, жай және орташа қуырылған етте – шырынды болуы керек. Дәмі – қатты тұздалған емес, иісі – қуырылған еттің иісі.

Табиғи порциялық кесектердің сыртында қуырылған қабықша болады. Котлеттердің сүйегі тазартылған және түзу шабылған.

Консистенциясы – жұмсақ, бифштексиерде, сүбе лангеттерде – жұмсақ, шырынды, ал қалған аспаздық бұйымдарда шырындылығы азырақ болуы мүмкін.

Майда кесектермен туралған ет тағамдары тағамға сәйкес кесу пішініне ие болуы тиіс. Консистенциясы – жұмсақ, шырынды, қатты қабықшалар мен сіңірлерсіз болуы керек. Дәмі мен иісі – қуырылған еттің түріне сәйкес болуы тиіс.

Ұнтаққа аунатылған қуырылған ет тағамдары жалпақ және жазық пішінді болады, сыртында түсі ашық сарыдан – қоңырға дейін баратын қуырылған қабықша болады, аспаздық бұйым ұнтақпен біркелкі қапталған болуы керек. Дәмі – қатты тұзды емес. Консистенциясы – жұмсақ, шырынды, қытырлақ қабықшасы бар болады.

Бұқтырылған ет жабық қызыл түсті болады. Консистенциясы- жұмсақ. Дәмі мен иісі - көкністер мен дәмдеуіштердің дәмі мен иісіне сәйкес болады. Ірі кесектер талшықтарына көлденең майдакесектерге туралған, порциялық және майда кесектер пішінін кесілген күйде сақтауы қажет. Етпен бірге бұқтырылған көкөністер пішінін жақсы сақтау қажет және жұмсақ болуы қажет. Түсі – жабық қызылдан қоңырға дейін.

Тұздықтың астында пешке пісірілген ет тағамдарының қызарған қабықшасы болады. Еттің консистенциясы – жұмсақ, тұздықтың кеуіп кетуіне жол берілмейді. Түсі – ашқы қоңыр түсті болады.

Шабылған массадан даярланған тағамдар қызарған қабықшалы болады, беті мен шеттері тегіс, жарықшаларсыз болады. Консистенциясы – шырынды, біркелкі, қатты байланыстырғыш ұлпасыз және сіңірлерсіз болады.

Котлет масасынан даярланған тағамдар өз пішінін сақтау керек және жұқа қабатпен ұнтаққа аунатылған болы тиіс. Беткі қабаты – жарықшалар мен ажыраған жерлерінсіз, тегіс, қызарған қабықшамен қапталған болуы керек. Дәмі – қатты тұздалған емес, наның дәмі болмауы керек; иісі – дәмдеуіштер қосылған еттің дәміндей болуы керек. Консистенциясы – шырынды, үлпілдек, кесілген жерінде біркелкі және еттің бөлек жүрген кесектерінсіз, нан мен сіңірлердің кесектерінсіз болуы керек, алқызыл қызылтым бояудың болуына жол берілмейді.

Пісірілген ет тағамдары өнімдерін аз мөлшердегі бульонның ішінде беті жабық ыдыста 50...60 °С 3 сағатқа дейін сақтайды. Ұзағырақ сақтау үшін етті суытады және 48 сағатқа дейін сақтайды.

Ірі кесектермен қуырылған ет тағамдарын 3 сағаттай ыстық күйде сақтайды, одан да ұзақ уақыт сақтау үшін оларды суытады және 48 сағатқа дейін сақтайды. Табиғи порциялық және майда ет кесектерін жылулық өндеуге ұсынар алдында жібереді. Ұнтаққа аунатылған ет тағамдарын 30 минуттан артық сақтамайды. Табиғи шабылған және котлеттік массадан даярланған ет массасын ұсынар алдында қуырады, оларды 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Бұқтырылған және пешке пісірілген тағамдарды 2 сағаттан артық сақтамайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ ¹¹

1. Етті жылулық өндеу кезінде қандай өзгерістер жүреді?
2. Қою тағамдарға етті қалай пісіреді? Піскен сиыр еті, қой және шошқа етіне қандай гарнирлерді пайдаланады?
3. Ірі кесекті еттерді қалай қуырады және ұсынады?
4. Табиғи порциялық кесектермен етті қалай қуырады? Бифштекті ұсыну әдістері қандай?
5. Табиғи қуырылған ет тағамдарын ұсыну кезінде бетінен не құяды
6. Бефстрогановты даярлаудың технологиялық сызбасын даярлаңыз.

7. Ұнтаққа аунатылған порциялық кесектермен етті қалай қуырады?
8. Етті бұқтырудың қандай түрлерін білесіздер?
9. Етті қалай қуырады?
10. Пияз тұздығының астында қуырылған сиыр еті тағамын даярлау сызбасын жасаңыз.
11. Палаудың 90 порциясын даярлауға қажетті шикізат санынн брутто салмағын негізге ала отырып есептеңіз.
12. Котлет массасынын қандай тағамдар даярлайды?
13. Табиғи және ұнтаққа аунатылған ет тағамдарын қуыру кезіндегі жоғалту қандай(процент бойынша) ?
14. Тілдерді қалай пісіреді және ұсынады?
15. Мидан жасалған фриді қалай қуырады және ұсынады?
16. 11.1 кестесінде «х» белгісімен әр түрлі ет тағамдарында пайдаланылатын азық – түліктерді белгілеңіз.

Азық – түліктер	Тағамдар			
	Палау	Азу	Гуляш	Рагу
Қой еті				
Гарнир				
Сиыр еті				
Май				
Картоп				
Күріш жармасы				
Гүйінді пияз				
Сәбіз				
Бидай ұны				
Қияр				
Ақжелкен (тамыры)				
Қызанақ еzbесі				
Сарымсақ				

17. 11.2. кестесінде көрсетілген сұрақтарға жауап беріп, тапсырмаларды орындаңыздар.

Кесте 11.2. Ет тағамдары жайлы сұрақтарға жауап таңдау және тапсырмаларды орындау			
№ п/п	Тапсырма	Нұсқасы	Жауап
1	Бефстроганов бұқтырылған тағамдарға жата ма ?	1 — иә	
2	Гуляштың құрамына қандай азық-түліктер жататын көрсетіңіз.	1 — ет 2 — тұз 3 — сәбіз 4 — ұн 5 — пияз 6 — болгар тәтті бұрышы 7 — сарымсақ	
3	Табиғиет тағамдарын қуыру кезіндегі жоғалтулар саны	1 — 19% 2 — 38...40%	

№ п/п	Тапсырма	Нұсқасы	Жауап
4	Бұқтырылған тағамдарға қандай тағамдар жатады?	1 — палау 2 — ростбиф 3 — жаншыланған зразалар 4 — гуляш	

18. 11.3. кестесінде берілген сұрақтарға жауап беріп, тапсырмаларды орындаңыз.

Кесте 11.3. Ет тағамдарының құрамы мен даярлану технологиясы туралы сұрақтарға жауап беру және тапсырмалар орындау

№ п/п	Тапсырма	Нұсқасы	Жауабы
1	Пешке пісіру күрделі жылулық өңдеу түріне жатады ма?	1 — иә 2 — жоқ	
2	«Қазак домалатпалары» тағамының құрамына кіретін азық-түліктерді көрсетіңіз.	1 — ет 2 — картоп 3 — сәбіз 4 — ұн 5 — күріш 6 — ұнтақталған 7 — нан	
3	Еттен жасалған аспаздық өнімдердің ішінде жылулық өңдеу кезінде қандай температура болады	1 — 100°C 2— 60 °C 3 — 85... 90 °C	
4	Пеште пісірілген тағамдарға қайсысы жатады?	1 — ет қосылған макаронник 2 — фаршталған кәділер 3 — жаншыланған зразалар 4 — картоп пісірмесі 5 — палау 6 — табадағы құрама тұздықты ет пісірмесі	

ҮЙ МЕН ЖАБАЙЫ ҚҰС ЕТІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР

12.1. ҮЙ МЕН ЖАБАЙЫ ҚҰС ЕТІНЕН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР ЖАЙЛЫ ЖАЛПЫ МАҒЛҰМАТТАР

Үй мен жабайы құс етінен дайындалған тағамдардың құрамында ақуыздар, тез балқитын май, сығып алынған заттектер бар, олар тағамдарға дәмді қасиеттер береді. Олар денеге оңай сінеді. Құстардың дәнекер тінін оңай жұмсарады.

Әсіресе құс сүбесінен тағамдар бағаланады, өйткені оларда көптеу азотты заттары бар, сондай ақ нәзік консистенциясы бар. Майлы емес құстардың аспаздық өнімдерін, диеталық тамақтану кезінде кеңінен қолданылады.

Үй құсына қарағанда, жабайы құс етінде ақуыздар көп, ал майы айтарлықтай аз. Жабайы құстан жасалған тағамдар ерекше (ащы) дәмімен ерекшеленеді, ол тәбетті ынталандыратын заттар құрамында көптеу.

Термиялық өңдеу әдісі құстың түріне, оның семізділігіне, жасына және басқа факторларға байланысты. Кәрі құсты пісіреді немесе бұқтырады, себебі оның еті қатты және қуырылған кезде ол нашар жұмсарады.

Екінші тағамға, үй мен жабайы құсты пісіреді, бұқтырады және пеште пісіреді.

12.2. ПІСІРІЛГЕН ЖӘНЕ СУҒА БУЛАНҒАН

ҮЙ МЕН ЖАБАЙЫ ҚҰС ЕТІ

Екінші тағамға – тауықты, балапанды, күркетауықты, үйрек пен қазды кемдеу, ал салқын тағамдарға – жабайы құсты қолданса болады. Тауықты, балапанды, күркетауықты пісіргенде алынған бульонды тұздық дайындау үшін қолданады. Пісіру ұзақтығы құстың түріне, жасына байланысты 20 минуттан 1,5 сағатқа дейін созылады. Құс етін пісіру кезінде, салмағының жоғалтуы 25% құрайды.

Пісірілген тауық, балапан, күркетауық. Тауық 208 немесе балапан 184, бройлер 175, күркетауық, пияз, 4 ақжелкен (тамыр) 4, гарнир 150, тұздық 75. Шығуда:325.

Құстың тұтас етін ыстық суға алып, қайнағанға дейін апарып, көбігін алып тастайды, пиязды, туралған ақ тамырсабақтарды, тұзды қосып, қыздыруды азайтып, 85 ... 90 ° С температурасында пісіреді. Құстардың дайындығын аяқтың жұмсақ етінің қалың бөлігін аспаз істігімен тесу арқылы анықтайды (ине еркін өтеді, тесілген жерден шығатын сұйықтық мөлдір түсті).

Піскен құсты алып, салқындатып, порциясын екі бөлікке бөледі (тауық аяқшасынан сүбеге дейін). Бастапқыда тұтас етті жартысынан кеседі, сосын әр бөлігін сүбеге және тауық аяқшасына кесіп, бірдей тілімдерге турайдды. Терең ыдысқа салып, үстінен ыстық бульонды құйып, қайнатып, мармитте, жабық ыдыста сақтайды.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, үстіне суға буланған күрішті, картоп езбесін және пісірілген картопты салады, ал қасына – құстың порциясын. Оны ақ тұздықпен, жұмыртқамен ақ тұздық, буланған, сондай ақ сары маймен құюға болады.

Суға буланған үй мен жабайы құс еті. Үй мен жабайы құстардың сүбесін суға булап дайындайды, сонымен қатар бройлер мен балапандарды. Сотейніктің тубін сары маймен немесе маргаринмен майлап, үй мен жабайы құстардың сүбесін бір қатарға орналастырады. Сосын бульонды 1/3 мөлшерде үстінен құйып, жабық қақпақ астында жай отта суға буландырып дайындайды.

Еттің түсі жарқындау болу үшін, тауықтың сүбесін лимон шырынымен жағады. Жас тауқтар мен балапандарды хош иісті тамырлар мен пиязбен суға буландырып дайындайды. Қалған бульондан тұздық дайындайды.

Цыплята паровые. Цыплят припускают с добавлением шампиньонов. При отпуске в баранчик кладут птицу, на нее — шампиньоны, поливают паровым соусом, рядом кладут отварной рис или припущенный, поливают маслом.

12.3. ҚУЫРЫЛҒАН ҮЙ МЕН ЖАБАЙЫ ҚҰС ЕТІ

Үй мен жабайы құсты тұтас ет немесе порциялық бөлшектер түрінде қуырады. Оларды негізгі тәсілмен, қуыры шкафында және сирек қуырма ыдысында дайындайды. Қаңылтыр табасында қалған сұйықтықтан ет шырынын дайындайды, ал онымен құс дайын болған кезде үстінен құяды. Қуырылған құстың массасының жоғалуы оның түріне және құрамында майына байланысты 25 ... 40% құрайды. Үйрек пен қазды қуырған кезде, құрамынан 15 % дейін май алынады.

Қуырылған тауықтар, балапандар. Тауық 216 немесе балапан 213, бойлер 196, қаймақ 3, маргарин 6, сары май 7, гарнир 150. Шығуда: 257.

Құстың тұтас етін ішінен және сыртынан тұзбен себеді. Тұздалған құстың тұтас етін жылытылған қаңылтыр табаға арқасымен салады, сөйтіп сыртында қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін қуырады. Тұтас етті бір жағына, сосын екінші жағына және кеудеге аударады. Қуыру шкафында 200 °С аспайтын температурада құстың етін қуыруын аяқтайды. Қуырылып жатқанда уақыт сайын айналдырылып, бөлінген май мен шырынмен үстінен құйып тұрады. Тауық аяғына дейін қуырылмай тұрғанда, қаймақпен жағады, себебі көбірек қызарған қабықша пайда болады. Құстардың дайындығын аяқтың жұмсақ етінің қалың бөлігін аспаз істігімен тесу арқылы анықтайды. Кәрі құстарды қуыру алдында пісіреді немесе суға буландырып пісіріп алады.

Қуырылған құс етін екі бөлікке кесіп, содан кейін әрбір бөлігін сүбе мен аяқшаға бірдей мөлшерде бөледі. Сүбені көлденең бағытта кеседі, ал аяқшаларын айқара бағытта. Бір порция 2 бөлшектен тұрады (сүбе және аяқшасы). Егер үлкен құсты порцияларға кесетін болса, онда арқа сүйегін алып тастайды. Балапандарды бүтін ет түрінде немесе екіге бөліп, ал кейде 3.5 бөлікке бөліп тастайды. Құстың кесілген бөлшектерін сотейникке салып, ет шырынын құйып, 5 . 7 мин жылытады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, қуырылған картопты,

ал қасына – қуырылған құстың порциясын қояды. Ет тұздығы мен сары маймен үстінен құяды. Сонымен қатар, гарнирді салат ыдысында, сауытта немесе табақшада. Гарнирге – жасыл салат, қызыл немесе ақбас қырыққабат салаты, маринадалған жидектер мен жемістер, піскен алма.

Қуырылған қаз, үйрек және күркетауы еті. Қаз, үйрек және күркетауықты тұздап, арқасымен қаңылтыр табаға салып, күркетауықтың үстін еріген маймен құяды, ал қаз бен үйректі ыстық суда жібітіп, қуыру шкафында қуырады. Әр 10... 15 минут сайын құсты, бөлініп шыққан маймен құяды. Құстың төсінің үстінде қызарған қабықша пайда болғанда, құс етін арқасымен төбеге қаратып салып, дайын болғанға дейін қуырады; дайын болайын дегенде қуыры шкафындағы температураны азайтады. Кәрі қаздарды қуыру алдында жартылай піскенге дейін пісіріп алады.

Дайын құсты порцияларға бөліп, сотейникке немесе қаңылтыр табаға салады. Үстін кішкене те шырынымен жағып, қуыру шкафында 5.7 минут 160.180 °С температурасында жылытады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, қуырылған картопты, ал қасына – қаздың, үйректің немесе күркетауықтың тілімшесін салып, ет шырынын құяды. Қазды немесе үйректі бұқтырған қырыққабатпен немесе піскен алмамен берген дұрыс.

Піскен алманы дайындау. Антон алмаларын жуып, қабықшасы мен дәндерінен тазартады, бөліктерге кесіп, қаңылтыр табаға салады. Сосын май жағып, кант сеуіп болған соң, оны қуыру шкафында пісіреді.

Қуырылған жабайы құс еті. Жабайы құс етін (қарабауыр, шіл, құр, саңырау құр) тұздап, тауықты қуырған сияқты қуырады. Дайын құсты порцияларға тұтас еттің мөлшеріне байланысты кеседі: құр мен қырғауылды – 4-5 бөлікке, саңырау құр – 6-8, қарабауыр мен шілді – жартылай, ал ұсақ жабайы құсты толығымен қолданады.

Ұсақ жабайы құс етін (жылқышы, маңқы, таукүдірет, бөдене) қуыру алдында жіңішке қабатты шпикпен орап, жіңішке жіппен байлайды. Оларды табада қуырмайды. Сотейникте қуырады, себебі ондағы майы қызып кетпейді. Қызған қабықшасы пайда болған соң, сотейниктің қақпағын жауып, жабайы құсты аяғына дейін қуырады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, қуырылған немесе шыжып тұрған майда қуырылған картопты, ал қасына – жабайы құстың порциялық бөлшегін немесе тұтас етін, үстінен сары маймен немесе ет шырынымен құяды. Бөлек қызыл қауқанды немесе ақбас қырыққабат салатын, маринадалған жидектер мен жемістер беруге болады.

Қаймақ тұздығында қуырылған жабайы құс еті. Жабайы құс етін

куырып, порциялық бөлшектерге бөледі. Оны куырылған ыдысқа салып, қаймақ тұздығын үстінен құяды, қақпағын жауып, 5.7 минуттай жылытады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, жабацы құстың етін салып, қаймақ тұздығын үстінен құяды; гарнир – куырылған картоп немесе шыжып тұрған майда куырылған картопты бөлек береді, ұсатылған жасыл пиязды сеуіп жібереді.

Куырылған балапан еті. Балапан 414, сары май, 18 қаймақ 5 , жабайы алша тұздығы 50 немесе сарымсақ 26, қайнаған су 30. Шығуда: 250/50.

Тазаланған балапанды кеуденің бойымен кесіп, оған тегіс формасын бері үшін жайып тастайды; жартысын пайдаланса, онда жарты бөлігінің бойымен кеседі. Содан кейін тұзды сеуіп, қаймақ жағады, алдын ала сарымсақа жақса да болады. Дайын болған балапан етін маймен жылытылған табаға қойып, екі жағынан куырады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, балапан етін салады, ал айналасына гарнир қояды; қызанақ, ұзындығы 3 ... 4 см болатын бөлшектерге кесілген жасыл пияз, немесе сақина тәрізді кесілген түйінді пияз, лимон тілімін. Салат жапырақтарымен немесе жасыл ақжелкенмен безендіреді. Бульон немесе шарап сірке суымен араластырылған жабайы алша тұздығын немесе ұсақталған сарымсақ тұзбен береді.

Тауық немесе жабайы құс сүбесінен жасалған табиғи котлет. Дайын тұрған сүйегі бар тауық сүбесінің жартылай фабрикатын, маймен қыздырылған табаға немесе сотейникке салып, екі жақтан куырылады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, бидай наннан немесе қабатты қамырдан жасалған куырылған нанды салады. Қасына күрделі көкөністің 3 — 4 түрінен тұратын күрделі гарнирді қояды: куырылған немесе шыжып тұрған майда куырылған картоп, жасыл асбұршак, гүлді қырыққабат, сәбіз, үрме бұршақтың қабығы. Куырылған нанға котлетті салып,оны сары маймен жағады. Папилотқа сүйекті салып, ал гарнирді себетшеге(тарталетка).

Ұнда аунатылып куырылған тауық немесе жабайы құс сүбесінен жасалған котлет. Дайын тұрған жартылай фабрикатты маймен қыздырылған табаға салып,қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін куыру шкафында дайындайды.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, қасына күрделі көкөністің 3 — 4 түрінен тұратын және бидай наннан куырылған нанан тұратын күрделі гарнирі қойылады. Қуырылған нанның үстіне сары маймен жағылған котлет, ал сүйекке папилотка кигізіледі. Гарнирді себетшеге салуға болады(тарталетка).

Киевше дайындалған котлеттер: Тауық 231, сары май 30, жұмыртка

данасынан $\frac{1}{4}$ бөлігі, бидай наны 28, аспаздық май 15, гарнир 150, сары май 10. Шығуда: 288.

Тоңазытқышта дайындалған және сақталған жартылай фабрикаттарды шыжып тұрған майда қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін 5.7 минут бойы қуырады. Сосын табаға салып, қуыру шкафында 2. 3 мин. ұстайды.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, қасына көкөністің 3 — 4 түрінен тұратын күрделі гарнирді қояды: шыжып тұрған майда қуырылған картоп, жасыл асбұршақ, үрме бұршақтың қабығы, гүлді қырыққабат, сондай ақ тағы қасына бидай наннан қуырылған нан. Оның үстіне дайын котлетаны қойып, үстінен май жағады, ал сүйекке папилотка кигізіледі. Гарнирді себетшеге салуға болады (тарталетка).

Шницель. Тауық 272 немесе бройлер 316, қырғауыл 4 дана, бидай наны 37, жұмыртқа 2 дана, сары май 20, гарнир 150, сарымай 10. Шығуда: 290

Дайындалған жартылай фабрикатты тағамға берместен бұрын қуырып алады. Мұны істеу үшін оны маймен қыздырылған табаға салып, қызған қабықшасы пайда болғанға дейін қуырыда. Сосын қуыру шкафында аяғына дейін қуырып қояды.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, қасына көкөністің 3 — 4 түрінен тұратын күрделі гарнирді қояды: шыжып тұрған майда қуырылған картоп, жасыл асбұршақ, қасына қуырылған нан, үстінен шницель. Ал шницельдің үстіне шәрбатта қыздырылған консервіленген жемістер. Тағамды беру уақытында, гүлдің түрінде салқындатылған сары май.

Үй немесе жабайы құс етінен жасалған ұсақталған котлет. Дайын котлетті порциоларға бөліп, кепкен нанға немесе ақ ұнтаққа ұнталандырады (нанды текше пішінді етіп немесе сабан түрінде). Маймен жылытылған қаңылтыр табаға салып, екі жағынан қуырып жібереді, сосын қуыру шкафында дайын болғанға дейін қуырады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, гарнир салады: пісірілген немесе қуырылған картоп, картоп езбесі, күріш немесе қарақұмық ботқасын, жасыл асбұршақ. Күрделі гарнир, қасына котлетті қойып (1 порцияға 2-3 данадан), сары маймен жағады.

12.4. ҚҰСТАН ДАЙЫНДАЛҒАН

БҰҚТЫРҒАН ТАҒАМДАР

Үй мен жабайы құс етін порциялық немесе ұсақ бөлшектерге бұқтырады, кейде тұтас етті(балапандарды). Оларды алдымен тұтас немесе туралған бөлшектерге тірап қуырыды, содан кейін тамырларды, пияз, дәмдеуіштерді қосу арқылы тұздықта немесе бульонда бұқтырады, қызанақ пен саңырауқұлақтарды қосуға да болады.

Тұздықта бұқтырған құс еті. Қуырылған құстың етін порциялық бөлшектерге турап, сотейникке салады, сосын қызыл немесе пияз тұздығын құйып, 15. 20 минут бойы бұқтырады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, суға буланған күріш немесе қуырылған картопты салады, қасына – бұқтырған құс етінің тілімдерін, тұздық құйып, үстінен жасыл пиязды себеді.

Үйде дайындалған қаз және үйрек. Өңделген тұтас құс етін 2-3 данадан әр порцияға турап, маймен жылытылған қаңылтыр табаға салады, тұз сеуіп, қуырады. Әр порцияны құмыра салып, бөліктерге кесіліп, қуырылған картопты қосады. Тағы шала қуырылған туралған пиязды, лавр жапырағын, тұзды және бұрышты қосады. Бульонмен үстін басып құйып, қуыру шкафында дайын болғанға дейін дайындайды. Дайындаған құмырашаларда тағамды беріп, үстін ұсақталған жасыл пиязбен себеді.

Субөнімдерден дайындалған рагу. Өңделген тауық етінің субөнімдерін бөліп немесе бөлшектерге кесіледі, маймен жылытылған қаңылтыр табаға салады, тұз сеуіп, қуырады. Үстінен бульон құйып жіберіп, қызанақ езбесін қосып, жай қайнауда 35 ... 40 минутта бұқтырады. Сосын бульонды төгіп тастап, тұздықты дайындайды. Бұқтырған ішек-қарынды бульонмен құйып жібереді, сосын тілімдерге бөлінген қуырылған картопты, шала қуырылған сәбіз, пияз, ақжелкен, бұрыш пен лавр жапырағын салады. Дайын болғанға дейін 15 . 20 минут бұқтырады.

Порциялық тағамға немесе тәрелкеге жібергенде, жасыл пияз үстінен себеді.

12.5. ҮЙ МЕН ЖАБАЙЫ ҚҰСТАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ САҚТАУ МЕРЗІМІ

Пісірілген құс етінің порциялық бөлшектері тұтас ет пен аяқша бөлігінен тұрады. Түсі - ақ-сұрдан ашық кремге дейін. Консистенциясы — жұмсақ, шырынды. Дәмі – құс етіне тән хош иісті, тұзды, ащы емес.

Жақсы қуырылған құс етінің қызарған қабықшасы болады. Құс пен күркетауық етінің сүбесі — сұр немесе ашық қоңыр, қаз бен үйректің — ашық немесе қою қоңыр. Консистенциясы — жұмсақ, шырынды. Терісі – таза, қауырсыны мен қанталаулары жоқ.

Құс етінің сүбесінен дайындалған котлеттердің түсі – алтын сияқты. Консистенциясы — жұмсақ, қабықшасы қытырлақ.

Құс етінен дайындалған ұсақталған котлеттің беті, ашық алтын түсті қабықшасы болады. Консистенциясы — үлпілдек, шырынды, борпылдақ. Еттің қызаруы мен нан дәмінің болуына жол бермеу қажет.

Пісірілген және қуырылған тұтас құстың етін ыстық күйінде 1 сағаттан аспайтындай етіп сақтау қажет. Ұзақ сақтау үшін оларды мұздатады, ал қолдану алдында порцияларға кесіп, жылытады. Үй құсының сүбесі мен жабайы құс етінен дайындалған тағамдар арнайы тапсырыс бойынша дайындалады. Котлеттен дайындалған тағамдар ыстық күйінде – 30 минуттан аспайтындай етіп, бұқтырған тағамдарды – 2 сағаттан аспайтындай етіп сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Құс етін пісіру үшін, оны қалай дайындау керек?
2. Құс етін қалай пісіреді?
3. Пісірілген құс етінің гарнирлерін атап шығыңыз.
4. Қуырылған үйрек етінің дайындау схемасын жасаңыз.
5. Құс етінен дайындалған ұсақталған котлетті қалай дайындайды?
6. Киевше котлетті қалай дайындайды?
7. Үйде дайындалған қаз етінің дайындау схемасын жасаңыз.

ТАРАУ 13

ЖҰМЫРТҚАДАН ДАЙЫНДАЛҒАН ТАҒАМДАР

13.1. ЖҰМЫРТҚА ӨНІМДЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

Жұмыртқалардан жасалған тағамдар жоғары калория болып табылады. Олардың құрамында ақуыздар, майлар, А, В1, В2, D, Е және РР витаминдері, адамға барлық қажетті минералды заттар - темір, фосфор, кальций, күкірт және т.б. бар. Сарыуызда қоректік заттардың мазмұны ақуызға қарағанда әлдеқайда жоғары. Сарыуыз құрамында лецитин мен холестерин бар, ол адам өмірінің процестеріне әсер етеді.

Жұмыртқалардан дайындалатын тағамдар үшін, тауық жұмыртқасын, жұмыртқа мұздағын және жұмыртқа ұнтағын пайдаланады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында үйрек пен қаздың жұмыртқалары санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес пайдаланылмайды.

Тауықтың жұмыртқалары салмағы мен сақтау мерзіміне байланысты диеталық және түскі асханалық болып бөлінеді. 7 күн ішінде тауық жұмыртқаланған жұмыртқаларды диеталық деп есептейді. Ең құнды диеталық жұмыртқа болып есептелінеді, себебі жарамдылық мерзімі аз болғандықтан, сарыуыз аз қимылды болады. Олар қуырылған жұмыртқаларды дайындау үшін қолданады. Қабықсыз жұмыртқаның салмағы 40-дан 65 граммға арасында. Қолданар алдында ластанған жұмыртқалар жылы сумен жуылады. Қатты ластанған жұмыртқаларды суда жұмсақ қылшақпен жуылады немесе тұзбен сүртіледі.

Жұмыртқа мұздағы - бұл -18°C - -25°C температурасында қалайы қаңылтыр құтыда мұздатылған ақуыздар мен сарылар қоспасы. Жұмыртқа мұздағын жұмыртқаның ақуыз бен сарыуыздардың айырылуы қажет емес тағамдарда қолданылады. Бір жұмыртқаны ауыстыру үшін жұмыртқа мұздағын 40 г қолданылады. Омлет, драчена, жұмыртқа ботқасын және т.б. жұмыртқа мұздағынан дайындайды.

Қолдану алдында осы тағамның мөлшері мен санына сәйкес және бөлме температурасына немесе құтыны жыл суға салып қойып, мұздан ертітеді (50°C температурасына дейін). $-4 \dots -6^{\circ}\text{C}$ температурасында

сақтайды. Мұздан ерітілген жұмыртқа мұздағын мұқият араластырып, сүзеді.

Жұмыртқа ұнтағы - - ақуыздар мен сарыуыздардың кептірілген қоспасы. Бір жұмыртқаның 40 г таза массасы бар, оны 11,2 г бар жұмыртқа ұнтағымен алмастырады.

Оны жұмыртқа мұздағымен дайындалатын тағамдар сияқты тағамдарға пайдаланады. Тағам дайындау алдында жұмыртқа ұнтағын 1: 3,5 қатынасында мұздай немесе жылы су немесе сүтпен араласып, ісіну үшін 30 минут бойы сақталады, содан кейін бірден термиялық өңдеуден өтеді.

Термиялық өңдеуден бұрын, жұмыртқалардың сапасын тексеріліп, оларды жарыққа овоскоптың көмегімен қарап шығарады.

Жұмыртқа қабығы жарылмас үшін үшін, қатты салқындатылған жұмыртқаларды бөлме температурасында біраз уақыт ұстау қажет.

Ақуыз қыздыру кезінде қоюланады.

Ет пен балық ақуыздарынан айырмашылығы, жұмыртқа ақуызы қыздырылған суды шығармайды. Процесс 50 ° С температурада басталып және 80,85 ° С температурада аяқталады. Жұмыртқа ақуызы тығыз, қоюландырылған массаға айналады. Сарыуыздың қоюлануы мен араласуы 70 ° С температурада жүреді. Омлет, жұмыртқа ботқасын дайындағанда, сүт немесе су, қант пен тұз қосады. Массаның қоюланған кезде температурасы жоғарлап, пісіріліп жатқан масса тығыз емес, нәзік болады. Соның арқасында ол пісірілген, қатты тығыздалған ақуызға қарағанда оңай сінеді.

Термиялық өңдеу әдісіне байланысты жұмыртқадан дайындалатын тағамдар пісірілген, қуырылған және пеште пісірілген деп бөлінеді. Диетикалық тағамдарды дайындау үшін, буда пісіреді.

13.2. ЖҰМЫРТҚАНЫ ПІСІРУ

Жұмыртқаны қабығымен немесе қабықсыз пісіреді. Жұмыртқаларды пісіру үшін жұмыртқа пештерін, кэстролдерді, сотейниктерді, оларды судан шығаруға ыңғайлы арнайы торлары бар қазандарды пайдаланады. Бір жұмыртқаны пісіру үшін 250 . 300 су қажет. Пісіру ұзақтығына байланысты жұмыртқаның түрлі консистенциясына ие болады — шала пісірілген, «мешочек» жұмыртқасы, бітеу піскен.

Шала пісірілген жұмыртқаны қайнаған суда 2,5.3 мин пісіреді. Пісірген кезде тұз салады. Дайын болған жұмыртқаны кәкірмен алып, мұздай сумен жуады. Шала пісірілген жұмыртқаның құрамында жартылай ақуыз бен саруыз бар.

Жұмыртқаны ыстық күйде 1 — 2 данадан тәрелкеге салады немесе арнайы демеуіш кіргізеді. Жұмыртқаға нан мен май беруге болады.

«Мешочек» жұмыртқасын(пашот) шала пісірілген жұмыртқа сияқты етіп пісіреді, бірақ 4,5...5 минут ішінде. Мұздай сумен шайып, шала пісірілген жұмыртқалар сияқты етіп салады немесе абайлап тазалап, мұздай суға салады. Сосын жылытып, бульонға жұмыртқамен саумалдақты және кесіліп қуырылған нан мен тұздық қосылған, кесіліп қуырылған нанмен қолданады. « Мешочек» етіп пісірілген жұмыртқаның, сарызы мен ақуыздың негізгі бөлігі терең өзгерістерге ұшырамайды және сұйық болып қалады, ал температураның жоғары әсерінен ақуыз қоюланып, «қапшық» пайда болған сияқты болады. Жұмыртқалардың басым бөлігін соның ішінде болып қалады.

Бітеу піскен жұмыртқаны 10.12 минут пісіреді. Мұздай сумен шайып болғаннан кейін, жұмыртқаның қабығымен беріп, жұмыртқалардың басым бөлігін салат,бульон,фарш, тұздық, салқын тағам түрінде береді. Бітеу піскен жұмыртқалар, толықтай қоюланған, тығыз орналасқан ақуыз бен сарыуызға ие болады. Жұмыртқаларды пісіру уақытын ұзартуға болмайды, өйткені олар қатты, серпімді және бойға сіңіруі әлдеқайда қиын болады.

Жұмыртқаларды пісіру кезінде жұмыртқаның ағып кетуден құтылу үшін, қабықшада жарылыс пайда болса, суға тұз қосылады, ол жұмыртқаның ішіндегі қысымнан жоғары осмотикалық қысымды құрайды. Бұл қысымның айырмашылығы жұмыртқалардың ағып кетпеуіне жол бермейді. Мұздай суға салқындатылмаған пісірілген жұмыртқаның бетінде күкіртті темірдің сутегі сульфидінен және темір сарысыдан пайда болуына байланысты, сарыманың үстіңгі қабатының қараюы көрінеді. Мұздай суда жұмыртқаны жылдам салқындатқанда, күкірт-сутегін темірмен байланыспай қалады, ал сарыуызы қараймайды.

Кесіліп қуырылған нанадағы жұмыртқа мен шошқа еті. « Мешочек» етіп пісірілген жұмыртқаны, бидай нанан жасалған кесіліп қуырылған нанды қояды. Оның қалыңдығы 1 см, үстіңгі қабаты қуырылған шошқа етінің бөлшектері бар. Қызанақ тұздығымен үстінен құяды.

Жұмыртқа ботқасы. Жұмыртқа 2 дана немесе жұмыртқа мұздағы 80, сүт 40, сары май 5,ірімшік 15 немесе кесіліп қуырылған нан 35. Шығуда: 140 немесе 120.

Яйца соединяют с молоком или водой, добавляют соль, тщательно размешивают, вводят кусочки сливочного масла и прова-ривают в маленькой кастрюле, непрерывно помешивая (не дово-дя до кипения), до легкого загустения. Отпускают на порционных сковородках или подогретых тарелках, выложив горкой. Вокруг

13.3. ҚУЫРЫЛҒАН ТАҒАМДАР

Қуырылған жұмыртқа тағамдарына қуырылған жұмыртқа, омлет кіреді. Бұл тағамдарды дайындағанда, қуыруға негізгі тәсілі 140 ... 160 температурасында қолданылады. Жұмыртқаны шыжып тұрған майда, 180 ° С температурасында қуыруға болады. Ең көп таралған тағам қуырылған жұмыртқа. Натуралды немесе гарнир түрінде болуы мүмкін.

Қуырылған жұмыртқа (натуралды). Порциялық табаларда дайындайды. Ірітабаларды, қаңылтыр табаларын немесе саруыз үшін арнайы шұңғыл табаларды қолдануға болады. Сары маймен жақсы қыздырылған табада, сарыуыз бүтін сақталматын етіп дайындайды. Тұз сеуіп, ақуыздар қоюланғанға дейін 2.3 мин жақсылап қуырады. Сарыуыз жартылай сұйық болып қала беруге болады. Қуырылған жұмыртқаға ұсақ тұзды қолданады, онымен ақуызды тұздайды, себебі сарыуыздың бетінде тұздан дақ қалып кетеді. Ақуыздың ісінуіне және жарылуына жол бермеу үшін тұзды жұмыртқаларды қуырылған сары майға қосуға болады. Сарыуызды қуырып жатқан кезде, ұнтақталған бұрышпен себуге болады.

Қуырылған жұмыртқаны порциялық табаға немесе кейде тәрелкеге салады, үстіне сары май құйып, ұнтақталған жасыл пиязбен себеді. Дербес тағам ретінде немесе ет тағамдарына қосымша (бифштекс жұмыртқамен, антрекот жұмыртқамен), сондай ақ бутербродқа қолданады.

Қуырылған жұмыртқа гарнирмен. Қуырылған жұмыртқаны әртүрлі гарнирлермен-шұжық, шошқа еті, сосиска, қысқа шұжық, шпик, төс, қара нанмен, жасыл пиязбен, картоппен, үрме бұршақтың қабығымен, саңырауқұлақтар, жасыл бұршақ және қызанақтармен дайындауға болады.

Ет өнімдерін текшелерге, тілімдерге, сабақтарға немесе тілімдерге бөлінеді және негізгі тәсілмен қуырады. Үрме бұршақты пісіріп, жасыл бұршақты қайнатпада жылытады, сосын сары май құяды. Кәдіні, баялды, шикі немесе пісірілген картопты тілімдерге кеседі, ал қызанақты – шеңбер түрінде, сосын қуырады.

Жұмыртқа сүтпен немесе сумен араластырып, тұз қосылады, мұқият араластырады, сары майдың кішкене бөлшектреін кіргізіп, кішкентай кастрюльде үздіксіз араластырып пісіреді (піскенге дейін жеткізбейді).

Порциялық табаға немесе жылытылған тәрелкеге салады. Айналасына кесіліп қуырылған нан немесе үгітілген ірімшік, жүгері ұнтағын салуға болады. Жұмыртқа ботқасын қуырылған ет өнімдері түрінде қосымша гарнирмен шығарылады (сосисок, шошқа еті, бүйрек) немесе саңырауқұлақтарды, жасыл бұршак, пісірілген гүлді қырыққабат. Гарнирді тағамның үстіне қояды.

Қарабидай нанды қабықшасынан тазалап, текшелерге немесе тілімдерге кесіп, қуырады. Дайын тұрған гарнирге шикі жұмыртқаны сарыуызы бүтін қалатындай етіп, құяды. Тұзбен сеуіп, дайын болғанға дейін қуыра береді.

Қуырылған жұмыртқамен шошқа еті. Жұмыртқа 2 дана, маргарин 13, шошқа еті, пісірілген шұжық немесе сосискалар 34. Шығуда: 105.

Шошқа етін тілімдерге кесіп, және порциялық табада 2 ... 3 минуттай қуырылады. Сосын шошқа етіне жұмыртқаны сарыуызы пішіні сақталатындай етіп қосады. Ақуызды ұсақ тұзбен сеуіп, ақуыз қоюланғанға дейін қуырады.

Сондай ақ қурылған жұмыртқаны шұжықпен, сосискамен, қысқа шұжықпен, шпик және қарабидай нанымен дайындайды.

Қуырылған жұмыртқамен көкөністер. Үрме бұршақты шаршы түрінде кесіп, қояншөпті кесек түрінде, гүлді қырыққабатты ұсақ етіп кесіп, пісіреді.

Консервіленген жасыл бұршак сары маймен жағып, жылытады.

Тазартылған кәдіні, баялдыны немесе саңырауқұлақты тілімдерге кесіп, қуырады.

Порциялық табаға дайындалған көкөністі салып, үстіне жұмыртқаны қойып, 5.7 минут бойы қуырады.

Қуырылған жұмыртқаны кәдімен, үрме бұршак, саңырауқұлақ немесе гүлді қырыққабатпен дайындағанда, дайын болған көкөністерді қаймақ тұздығымен тұздайды. Порциялық табаға көкөністерді салады, үстінен қуырылған жұмыртқаны.

Жасыл пиязды майдалап турайды. Порциялық табаға жұмыртқаны салады, оны қуырып, пиязбен тұзды себеді, дайындыққа дейін апарды.

Қызанақты шеңбер түрде кесіп, қуырады. Дайын тұрған қуырылған жұмыртқаның үстіне салады.

Омлеттер. Омлеттің қуырылған жұмыртқадан айырмашылығы, оларды сүт, су немесе кілегей қосу арқылы дайындайды. Пісіру технологиясы бойынша омлет натуралды, гарнирмен фарш, гарнирмен деп бөлінеді.

Омлет дайындау үшін жұмыртқа, жұмыртқа тұздығы немесе жұмыртқа ұнтағы қолданылады. Дайындалған жұмыртқа өнімдерін сүт пен тұзды қосады, көбік бетінде пайда болғанша жақсылап араластырады. Алынған омлет массасына ерітілген майдың аз мөлшерін қосуға болады. Бір жұмыртқаға 15 г сүтті қосады.

Натуралды омлет. Жақсы қыздырылған қалың түбі бар, сары майды ерітіп, дайындалған омлет массасын құйып қуыруға арналған табада дайындайды.

Қуыру табағын шайқау арқылы немесе массанның қоюланға дейін пышақпен аздап араластып, омлетті қуырады. Дайын омлеттіңі шеті бүгіліп, бүктеме пішінін беріп, тігісін жылытылған табаққа салады. Омлетті тамаққа бергенде, сары маймен құяды немесе ұсақ кесілген жасыл пияз қосылады.

Аралас омлетті натуралды омлет ұқсап дайындайды, бірақ омлетке алдын ала сәл қуырылған ұсақ туралған көкөніс, саңырауқұлақтарды, ет өнімдерін қосады.

Сырмен омлет. Жұмыртқа 2 дана немесе жұмыртқа мұздағы 80, сүт немесе су 30, ірімшік 16,5, сары май 5. Шығуда:120

Дайындалған омлет массасына үккіштен жасалған ірімшік сеуіп, араластырып, натуралды омлет тәрізді етіп береді.

Фаршианған омлеттер. Етпен, көкөніспен немесе дәмді гарнирлармен дайындайды. Омлет массасын сары маймен алдын ала қыздырылған табаға құйылады және қалыңдатылғанға дейін қуырылады. Ортаға дайын болған фаршті қойып, омлеттің шетін екі жағынан оралп, оларды фаршпен қаптап, бүктеме пішінін береді. Дайын омлетке сары май құйып, тігісін жылытылған табаққа қаратып салады.

Ет өнімдерінен дайындалатын гарнирлер , пісірілген бүйректер, сондай ақ бауыр мен етті ұсаққа кесіп, қуырады. Қызыл, қызанақ немесе пиязбен қаймақ тұздығын қосады. Кішкене текше пішініде көкөністерді тұрайды. Үрме бұршақ пен гүлді қырыққабатты пісіріп, жасыл бұршақты қыздырады, сәбіз бен саумалдақты суға буландырып пісіреді. Ал кәді мен саңырауқұлақтарды қуырып, сүт,қаймақ тұздықтарын немесе қаймақты қосады.

Тәтті омлетті дайындаған кезде, омлет массасына үгілген,қантпен ұсақталған лимон немесе кардамон цедрасын қосады. Омлетті дәнексіз жеміс тосабынан, джем немесе конфитюмен фаршыландырады.

13.4.ПЕШТЕ ПІСІРЛГЕН ТАҒАМДАР

Пеште натуралды немесе аралас омлетті,драченаны пісіреді,ал жұмыртқаны сүт тұздығымен және басқада тағамдар. Жұмыртқа тағамдарын пеште 160... 180 °С пісіреді.

Аралас пеште піскен омлет әр түрлі гарнирлермен – қуырылған картоп, суда буланған сәбіз бен қырыққабат, үгілгіш ботқа, ет және ет өнімдерінен дайындайды.

Натуралды пеште пісірілген омлет. Омлет массасын сәл шайқайды және маймен майланған қаңылтыр табаға құяды. Қуыру шкафына салып, массаның қоюлауына дейін пісіреді және бетінде қызарған қабықша пайда болғанға дейін дайындайды. Бұл тәсілді әдетте жаппай пісіруде қолданады. Алайда пеште пісірілген омлетті порциялық табада дайындалса да болады.

Дайын омлетті шаршы немесе үшбұрыш пішінде порциялық бөлшектерге кесіп, маймен жағып тәрелкеге салып қояды. Мұндай омлетті бульонға, жабық бутербродтарды дайындауға пайдаланады.

Сәбіз омлеті (пеште пісірілген). Жұмыртқа 3 дана, сүт 40, сәбіз 50, маргарин 5, сары май немесе маргарин 5. Шығуда: 175.

Сәбізді пісіреді, езгілеу машинасынан өткізіп немесе ұсақ турап, омлетпен араластырады. Маймен майланған қаңылтыр табаға дайын болған массаны 3 см қабат етіп құяды және қуыру шкафында 8 . 10 мин тұрады. Дайын болған омлетті порцияларға кеседі. Тәрелкеге қойғанда, сары май құйып, жасыл көкөністі себеді.

Драчена. Ұн мен қаймақты қосу арқылы тағамды дайындайды. Дайын болған жұмыртқаны ыдыстың ішіне жарып, қаймақ, тұз қосады, сосын еленген ұнды қосады және араластырып, сүзеді. Массаға еріген майды қосуға болады. Қаңылтыр табаны немесе порциялық табаны маймен жағып, оған массаны 1 см қабатпен құяды. Драченаны қуыры шкафында қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін пісіреді, сосын бірден тағамға береді. Порциялық бөліктерге турап, маймен береді. Драченаны сақтауға болмайды, себебі сақтау кезінде драчена өзінің түрін және дәмдік қасиеттерін жоғалтады.

Сүт тұздығында пісірілген жұмыртқалар. Жұмыртқа 2 дана, бидай наны 20, сары май 10, тұздық 100, ірімшік 6,5. Шығуда: 175

Ақ наннан кесіліп қуырылған нан (крутон) дайындайды. Нанды қабықшадан тазартады және бөліктерге кесіледі, ортасында олар ойық жасайды және сары майда пісіреді. Жұмыртқаны «мешочекте» пісіреді, қабықшасынан тазартады. Маймен жағылған порциялық табаға кесіліп қуырылған нанды қойып, әрқайсысына бір жұмыртқадан алып қояды. Сүт тұздығымен орта тығыздық қоюда құйып, үсін үгітілген ірімшікпен себеді. Сосын жеңіл қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін қуыру шкафында пісіреді. Порциялық ыдыстарға еріген маймен жағып береді.

13.5. ЖҰМЫРТҚАДАН ДАЙЫНДАЛҒА ТАҒАМДАРЫНЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ САҚТАУ МЕРЗІМІ

Пісірілген жұмыртқалар ластанған, жарықтар мен сарқулар болмау керек. Пісірілген жұмыртқаның бетінде қара дақ болмауы керек.

Шала пісірілген жұмыртқа сұйық сарыуыз және жартылай сұйық ақуызы болуы қажет; «мешочек» жұмыртқасы— жартылай сұйық сарыуыз, ақуыз – үсті қою, ортасы жартылай сұйық болуы қажет. Қабықшадан тазартылған жұмыртқалардың пішіні сәл өзгереді.

Бітеу піскен жұмыртқалардың ақуызы мен сарыуызы қою.

Қуырылған жұмыртқаның жартылай сұйық сарыуызы болуы керек. Жұмыртқалардың шеті кептірілмейді, төменгі бөлігі ластанбайды. Сарыуызда тұздан ақ дақтар болуы қажет емес. Гарнирмен қуырылған жұмыртқада өнімдер сәл қуырылған, бір формалы.

Қуырылған омлет бүктеме түрінде болуы қажет.Түсі- ашық сары, қоңырлау қуырылған қабықшасымен. Араласқан омлетте өнімдер ұсақ кесіліп, біркелкі орналасқан. Фарштанған омлеттерге, гарнир шырынды, тұздықпен тұздалуы қажет. Пеште пісірілген омлеттің бетінде қызарған қабықшасы болуы керек.

Драчена тығыз болуы керек, жақсы пеште пісірілген. Беті күйіңкіреу болмауы керек, ал өнім қатты тұздалған. Жұмыртқа тағамдарының дәмі мен иісі жаңа піскен жұмыртқалардың иісіне сәйкес келуі керек.

Жұмыртқа тағамдары сақтауға келмейді. Омлеттер, жұмыртқа ботқасы, қуырылған жұмыртқа, шала пісірілген жұмыртқа, драчена,сұранысқа байланысты дайындайды. Бітеу піскен жұмыртқаны мұздай суда жуып болған соң, құрғақ түрінде қабықшада сақтайды. «Мешочек» етіп піскен жұмыртқаны тұздалған мұздай суда сақтауға болады. Жұмыртқалардың салқын өнімдері 0 ... 6 ° С температурада сақталады

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Жұмыртқаларды дайындаудың қандай әдістерін білесіз?
2. Жұмыртқа ботқасына қандай өнімдерді қолданады?
3. Жасыл пиязбен қуырылған жұмыртқа мен қызанақты қалай дайындау керек?
4. Омлет пен жұмыртқа қуырудың арасындағы айырмашылық неде??

5. Натуралды омлетті қалай дайындайды?
6. Омлеттің қандай түрлері бар?
7. Жұмыртқаларды термиялық өңдеу кезінде қандай өзгерістер орын алады?
8. Шұжықпен араласқан омлетті жасаудың схемасын жасаңыз.
9. Драчена омлеттен қандай айырмашылығы бар?
10. Жұмыртқа ұнтағынан омлет массасын қалай дайындайды?
11. Драченаны дайындауға керек өнімдерді атаңыз.
12. Ет өнімдерімен толтырылған омлеттің жасау схемасын жасаңыз.

ТАРАУ 14

СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

14.1 СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Сүзбе – ең ежелгі азық-түліктердің бірі, ол барлығына пайдалы. Сүзбе тағамдары тағамдық құндылығы өте жоғары өнімдер болып табылады, себебі олардың құрамында ақуыздар (16,5 %), майлар (18% дейін)(майлы сүзбе), органикалық қышқылдар(сүт қышқылы), минералдық заттар (кальций, фосфор); А, Е және В тобының дәрумендері бар.

Сүзбенің ақуыздары өте маңызды таптырмас және басқамен ауыстыруға болмайтын аминқышқылдар, олар өте тез әрі толықтай адам ағзасымен игеріледі. Сүт қышқылы ішек-қарын жолдарының микрофлорасына жақсы әсерін тигізеді.

Сүзбенің құрамындағы сүт қышқылдары мен майдың, таптырмас аминқышқылдардың, тұздар, кальций мен фосфордың болуы оны адам ағзасының дұрыс дамуына өте қажетті және емдік қасиеттерге ие тағам етеді.

«Тыйым салуды білмейтін тамақ», «мінсіз өнім» - сүзбе тағамдарын осылай сипаттайды және бала, емдәм тамақтануында, жас өсіп-жетілудің тамақтануында жиі пайдаланады.

Құрамындағы майдың мөлшеріне байланысты сүзбе майлы - 18 % май, майлылығы орташа - 9 % және майсыздандырылған - 0,6 % майы бар болып келіп түседі. Ол сапа стандарттарына сай болуы тиіс.

Сүзбеден және сүзбе массасынан өндірістік мөлшерде салқын тағамдар(сүт қосылған сүзбе, қаймақ, қант, кілегей қосылған сүзбе) және ыстық тағамдар(варениктер, сырник, пудингтер) жасайды.

Майлы және майлылығы орташа сүзбені табиғи күйінде бірден тамаққа қолдануға ұсынады, ал майлылығы орташа және майсыз сүзбені – ыстық

тағамдар даярлауға пайдаланады. Ыстық тағамдарды даярлау кезінде ас тұзын даярлайды (10 г тұз 1 кг сүзбеге).

Өзірлеу алдында сүзбені қара шығады, елеуіштен өткізіп езеді (өз мөлшерде), немесе езгіш машинадан өткізеді. Жоғалтулар массаның 2 % құрайды.

Егер сүзбенің құрамында ылғал көп болса, онда оны таза тығыз матаға орап, престің астында сығады. Иісін жақсарту үшін сүзбеге үгілген цедра, ванилин қосуға болады.

Салқын тағамдарды даярау үшін тек пастерленген сүттен жасалған сүзбені пайдалануға болады. Жылулық өңдеу түріне қарай сүзбеден жасалған тағамдарды пісірілген, қуырылған және пешке пісірілген деп бөледі.

14.2 СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН САЛҚЫН ТАҒАМДАР

Сүт, кілегей, қаймақ немесе қант қосылған сүзбе. Табиғи күйінде ұсынуға езілмеген майлы және майлылығы орташа сүзбені пайдаланады.

Сүзбені тәрелкеге немесе салат ыдысына кішігірім тау етіп үйіп салады, бетіне алдын ала суытылған сүт немесе кілегей құяды.

Бөлек құмшекер немесе рафинадты опа (10-нан 25 г дейін 1 порцияға ұсынуға болады.

Сүт пен кілегейді кейде бөлекке сүт ыдысында немесе шыны стақанда ұсынады. Қаймақ қосылған сүзбені ұсынғанда, сүзбенің ортасынан кішкене ойықша істеп, оған қаймақты құяды. Сонымен қатар, сүзбенің бетінен құмшекер немесе рафинадты опа себуге, немесе оларды бөлек табақшада ұсынуға болады. Қаймақпен ұсыну үшін сүзбені алдын ала езіп алуға болады. Табиғи сүзбені кейде тек қантпен де ұсынады.

Сүзбе массалары езілген майсыздардырылған немесе майлылығы орташа қант немесе рафинадты опа қосылған балғын сүзбеден, жұмсарытлған сары майдан, мейіз, ванилин, бал, цукаттар, қаймақ, жұмыртқалар, жаңғақтардан, сонымен қатар тұз, зире, қызанақ және бұрыштан тұрады.

Сондықтан мекемелер өндірісте шығарылатын сүзбе массасын(тәтті немесе тұзды), ішіне қажетті өнімдерді салып пайдаланады.

Десерттік тәрелкелерде және салат ыдыстарында ұсынады, массаны кондитерлік қапшықтан тауша етіп үйіп ұсынады. Ұсыну кезінде балған және консервіленген жемістер, тосап, салат жапырақтары пайдаланылады. Сүзбе массасын бутербродтар даярлауға пайдаланады және жеке тағам ретінде де ұсынады.

Мейіз бен бал қосылған тәтті сүзбе массасы. Сүйегі жоқ мейізді іріктейді, жуады және кептіреді, ванилинді ыстық суда ерітеді. Даярланған азық-түліктер мен бал сүзбе массасымен араластырады. Тәрелкеге тік төртбұрыш, конус, пирамида пішінді етіп салып пайдаланады; порцияға – 100...200 г.

Жаңғақ қосылған сүзбе массасы. Қабығынан тазартылған бадам мен грек жаңғағын ыстық сумен шарпиды, қабықшасынан тазартады және шабады, бадамды қоңыр түсті болғанға дейін қуырып алады.

Тәтті сүзбе массасын тәрелкеге тау етіп үйіп орналастырады, қаймақ қосады, жаңғақтарды себеді және апельсин мен мандарин жемістерімен безендіреді.

Қаймақ қосылған сүзбе массасы. Тәтті немесе тұзды сүзбе массасын ыдысқа тау етіп салады, ойықшаға қаймақты құяды. Тұздалған массаға зире қосуға болады.

14.3 СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ЫСТЫҚ ТАҒАМДАР

Пісірілген тағамдар. Оларға варениктер мен буға пісірілген пудинг жатады. Вареники – украин ұлттық асханасынан келген және қазіргі таңда кеңінен таралып кеткен тағам. Пішіні жағынан олар дәр тұшпара сияқты болып келеді, бірақ көлемі жағынан үлкендеу. Варениктерді картоппен, қырыққабатпен, үрмебұршақпен, шиелермен (және басқа да жемістермен), алмадармен жасайды, бірақ көбінесе сүзбемен жасайды.

Творог фаршымен жасалған варениктер. Бидай ұны 57, жұмыртқалар $\frac{1}{10}$ дана, сүт немесе су 20, қант 2, тұз 1. Шығуы: 210 немесе 225.

Фаршты даярлау үшін: сүзбе 87, жұмыртқа $\frac{1}{5}$ дана, қант 8, бидай ұны 4, ванилин 0,01; шикі варениктердің салмағы 185, сары май 10 немесе қаймақ 25.

Варениктерді даярлау келесі үдерістерден тұрады: қамырды әзірлеу, фаршты даярлау, варениктерді пішіндеу, жартылай фабрикаларды суықта ұстау және пісіру.

Қамыр үшін сүтті немесе суды жұмыртқалармен қосады, тұз, қантты ерітеді және даярланған елеккіштен өткізілген үстелге немесе ыдысқа тау етіп үйілген ұнаға параып қосады. Сұйықтық пен ұнның жақсылап араласуы үшін ортасынан бастап қамырды жайлап илейді. Ал содан соң тығыз серпінді жентек пайда болғанға дейін илейді (ұнның 1.1,5 % өңдеу кезінде себу үшін қалдырып қояды). Дайын қамырды 40 минутқа дейін қамыр ашып, созылмалы болуы үшін қалдырып қояды.

Фарш үшін сүзбені езбелейді, онда гшикі жұмыртқалар, қант, тұз салады және жақсылап араластырады. Фаршты кішігірім дөңнелекшелер түрінде пішіндейді.

Қамырды қалыңдығы 1,5...2 мм ені 40... 50 мм кесінді түрінде жаяды, қамырдың шеттерін шикі жұмыртқалар немесе лезон жағады. Шеттерінен 3,4 см

қалдырып, қамырға фарш дөңгелекшелерін салады (арасындағы қашықтық 4 см).

Жұмыртқа жағылған қамырдың бір шетін көтеріп тұрып онымен фаршты жабады, қамырдың жоғарғы қабатын астыңғы қабатына жабыстырады және металл ойықтың көмегімен варениктерді кесіп алады. Қамыр кесінділерін бір-бірімен қосады және екінші рет жаяды. Олардың бетіне фартшы салады, жабады және шеттерін тазартады.

Варениктерді бөлшектеу үшін беті ағаш үстел, немесе кең тақтай пайдаланылады.

Даряланған жартылай фабрикаттарды пісіруге дейін бетіне ұн себілген ағаш аймалардың бетінде, тоңазытқыштарда -6 дан 0 °С- қа дейінгі температурада сақтайды. Жылы температурада варениктерді 20 минуттан артық сақтамайды.

Варениктерді кең биіктігі төмен ыдыста пісіреді, оларды тұздалған(1 кг 4 л су) суға кішігірім порциялармен салады.

Пісірудің ұзақтығы судың қайнауынан бастап варениктерді суға салғаннан кейін 5.8 минутты құрайды. Жай қайнауда пісіреді. Дайын судың бетіне қалқып шыққан варениктерді кәкпірдің көмегімен шығарып алады, еріген сары май жағылған ыдысқа салып, сілкіп – сілкіп алады. Варениктерді жылытылған ыдыста ұсынады, бетінен ертіілген сары май құяды. Қаймақты бөлек ыдыста ұсынуға болады.

Еріншек варениктер. Сүзбе 159, бидай ұны 22, жұмыртқа $\frac{1}{4}$ дана, қант 11, тұз 1,5, шикі варениктердің салмағы 190, маргарин немесе сары май 10, немесе қаймақ 25, немесе қант 20. Шығуы: 210,225,220.

Еріншек варениктердің сзбе қосылған варениктерден айырмашылығы – олар қамырсыз даярланады. Езілген сүзбенішікі жұмыртқалармен, қантпен,тұзбен, бидай ұнымен қосады және біркелкі масса пайда болғанға дейін жақсылап араластырады.

Қалыңдығы 1 см массаны ұн себілген үстелдің бетіне орналастырады және қалыңдығы 2,2,5 см кесінділерге бөліп кеседі, оларды тік төртбұрыш немесе ромб түрінде турады.

Егер массаны білікше түрінде кесетін болса(диаметрі 1,5 см), онда көлденең дөңгелекшелерге бөліп кеседі. Пісіруге дейін дәл сүзбе қосылған варениктер сияқты сақтайды. Жай қайнауда 4...5 минут қайнатады. Дәл сүбе қосылған варениктер сияқты судан шығарып алады және ұсынады.

Варениктерді куөп мөлшерде даярлау кезінде массаға қантты салудың қажеті жоқ, себебі салған жағдайда ол сұйық болып кетеді. Бұл жағдайда варениктерді ұсыну алдында қантпен толықтырады.

Сүзбеден жасалған пудинг (буға пісірілген). Сүзбені езеді. Мейізді іріктейді және жуады. Жаңғақтарды тазалайды және майдалап тұрайды. Шикі жұмыртқалардың ағын сарысан бөліп алады және үлпілдек тұрақты көпіршік пайда болғанағ дейін шайқайды.

Сүзбені ұнтақ жармасымен, жұмыртқаның сарысымен, езілген қантпен, мейізбен және жаңғақтармен қосады. Ванилин қосады және массаны жақсылап араластырады, содан соң шайқалған жұмыртқаның ағын енгізеді. Жұмыртқаның ағы отырып қалмас үшін массаны абайлап араластырады, сары май жағылған, қант себілген (қабырғалары мен түбі) формаларға салады және формаларды $\frac{3}{4}$ бөлігіне дейін толтырады, бетін тегістейді және пісіруге арналған булы мармитке салады. 20..30 минут пісіреді. Дарялығын пудингті аспазық инемен тесіп біледі. Дайын пудингті аздап суытады және формадан шығарып алады, порциялық кесектерге бөледі және қаймақпен, тосаппен немесе тәтті жеміс тұздығымен бірге ұсынады.

Пудингті даярлау кезінде ұнтақ жармасының орнына дайын сүтке пісірілген ұнтақ ботқасын пайдалануға болады.

Қуырылған тағамдар. Қуырылған тағамдарға сырниктер, сүзбе қосылған құймақшалар, сүзбе батончигі жатады.

Сүзбеден жасалған сырниктер. Сүзбе 152, бидай ұны 20, жұмыртқа / дана, қант 15, жартылай фабрикаттың салмағы 170, маргарин 5, қаймақ немесе тосап 20, немесе сары май 5, немесе қант 5 және қаймақ 10, тұздық 75. Шығуы: 170,155,180 немесе 225.

Тәтті етіп қант және ванилинмен және қантсыз да даярлайды. Олардың даярлануына майлы сүзбе пайдаланған дұрыс. Майсыздандырылған сүзбеден артық суын сығып алу керек, әйтпесе тағамды даярлау кезінде ұнның шығыны көбейіп кетеді де, сырниктердің сапасы төмендейді (1 кг сүзбеге 120 г артық ұн алуға болмайды және 10 г тұз алады). Сырниктерді тек ұнмен емес, ұнтақ жармасымен, ұнтақ қою ботқасымен, сонымен қатар, қуырылған картоп, суға буланған сәбіздермен және т.б. даярлауға болады.

Сүзбені езеді және жұмыртқалармен, езілген қантпен, бидай ұнымен немесе ұнтақ жармасымен, тұзбен қосады.

Массаны жақсылап араластырады, домалатпалар түрінде бөлшектейді және ұнға аунатады.

Қуыруға дейін жаймаларға салып тоңазытқышта сақтайды. Негізгі тәсілмен екі жағынан да қуырылған қабықша пайда болғанша қуырады және қуыру шкафында 5...7 минут пісіріп, даярлығына дейін жеткізеді. Сырниктерді 1 порцияға 2 данадан қантпен, тосаппен, қаймақпен қосып ұсынады. Тәтті сүтті

тұздықты, қаймақты тұздықты немесе қаймақты бөлек ұсынуға болады. Сырниктерді ұсынар кезде қуырады.

Сырниктерді ұнмен қосып даярлау кезінде оны ұнда суда еритін заттарды көбейту үшін түсін өзгертпей пассерлеуге болады.

Пешке пісірілген тағамдар. Сүзбеден жасалған пеште пісірілген тағамдарға пісірмен, пудинг жатады; пудингтің пісірмеден айырмашылығы онда үлпілдек көпіршіктерге дейін шайқалған жұмыртқаның ақтарын, сонымен қатар, мейіз, жаңғақ, ванилин, цукаттар(тәтті пудингке) салады.

Сүзбеден жасалған пісірме. Сүзбе 141, ұнтақ жармасы немесе бидай ұны 12, қант 10, жұмыртқа $\frac{*}{10}$ дана, маргарин 5, кептірілген нан ұнтағы, қаймақ 5, дайын пісірменің массасы 150; тұздық 75 немесе қаймақ 25. Шығуы: 225 немесе 175.

Майсыздандырылған сүзбені езбелейдә және бидай ұнымен немесе ұнтақ жармасымен қосады(немесе қою ұнтақ ботқасымен), қант, жұмыртқа, тұзыд енгізеді және массаны араластырады. Май жағылған және кептірілген нан ұнтағы себілген қаңылтыр табаға 3.4 см қабатпен салады. Бетін тегістейді, қаймақпен шайқалған қаймақ немесе жұмыртқа жағады және қуыру шкафында 250 °С температурада пісіреді.

Дайын пісірмені төртбұрышты немесе тік төртбұрышты пішінді етіп порциялық бөліктерге бөліп кеседі. Ыстық күйде қаймақпен, қаймақты немесе тәтті тұздықпен бірге ұсынады.

Сүзбеден жасалған пудинг (пешке пісірілген). Сүзбе 152, ұнтақ жармасы 15, қант 15, жұмыртқа / , мейіз 20,4; маргирарин немесе сары май 5, ванилин 0,02, кептірілген нан ұнтағы 5, қаймақ 25 немесе тұздық 75. Шығуы: 220 немесе 275.

Сүзбені езбелейді, шикі жұмыртқалардың ақтарын сарыларынан бөліп алады, оларды қантпен езбелейді, мейізді іріктейді және жуады; жұмыртқаның ақтарын тұрақты үлпілдек көпіршік болғанға дейін шайқайды, жаңғақатрды майдалайды. Сүзбені ұнтақ жармасымен, жұмыртқаның сарыларымен, жұмсартылған сары маймен, тұзбен, ванилинмен, мейізбен(жаңғақтармен) қосады. Массаны жақсылап араластырады, жұмыртқаның ақтарын енгізеді және ол отырып қалмас үшін жайлап араластырады.

Алынған қою массаны май жағылған және кептірілген нан ұнтағы себілген формаға немесе қаңылтыр табаға орналастырады. Бетін тегістейді, қаймақ немесе жұмыртқа, қант, қаймақ пен сүттің қоспасынан тұратын леззон жағады.

Пудингті бетінде қуырылған ұабықша пайда болғанға дейін қуыру шкафында 25...35 минут қуырып алады және формада 5..10 суығанға дейін ұстайды, шығарып алады және кеседі. Қаңылтыр табада қуырылған пудингті шығармай – ақ, төртбұрышты етіп кеседі.

Ыстық күйде тәтті сүтті тұздықпен, қаймақпен немесе ерітілген маймен ұсынылады.

14.4 СҮЗБЕДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТНЫ ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ САҚТАЛУ МЕРЗІМДЕРІ

«Сүзбе қосылған вареник» тағамының жарытылай фабрикаттарының пішіні жарытпай дөңгелек бәліштердікіндей, шеттері жақсы бекітілген, жабыспаған, пішінін жоғалтпаған болуы керек. Қамыр қабатының қалыңдығы 2-ден 3 мм дейін болады. Варениктің орташа салмағы – 12.14 г. Пісіруден кейін варениктер өз пішінін сақтау керек, консистенциясы біркелкі – жұмсақ және нәзік болуы керек. Варениктердің түсі – ақсары бояуы бар ақ түсті. Сырты – майдан жылтырыған болады. Бөтен дәмдер мен иістер болмауы керек. Варениктердің дәмі – айтарлықтай тәтті.

«Еріншек варениктер» тағамының жартылай фабрикаттары цилиндр, ромб, төртбұрыш және дөңгелекше пішінді, пішіні зақымдалмаған және жабысу мен жентексіз болуы тиіс; аспаздық бұйымның салмағы 15 г.

Сырниктер ұрыс дөңгелек пішінді болуы керек; түсі – алтын сары түсті күйген жерлерінсіз болады; беті – тегіс, жарықтрсыз болады; консистенциясы – жұмсақ, массасы – біркелкі және ішінде ұнтақтарынсыз, иісі – сүзбенің иісіндей, дәмі қышқылтым – тәтті болуы керек.

Сүзбеден жасалған пісірмелердің беті тегіс, жарықтарсыз, біркелкі қызарған қабықшаен қапталған болуы керек; кескен жеріндегі түсі – ақ немесе сары; дәмі – қышқылтым – тәтті. Сүзбеден жасалған аспаздық өнімдерде жол берілмейді: өткір дәм, бұзылған иіс, сұйық консистенция, қатты байқалатын қышқылдық.

Сүзбеден жасалған мұздай аспаздық өнімдер мен жартылай фабрикаттарды 0.6°С температурада сақтайды. Варениктер мен сырниктерді ұсыну алдында жылу жерде минуттан көп сақтамайды, пудингтерді – 30 минуттан, алпісірмелерді 1 сағаттан артық сақтамайды. Сүзбе мен сүзбе массасын жабық қышқылданбайтын ыдыста суықта 6-дан 24 сағатқа дейін сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ

1. Сүзбеден жасалған тағамдардың маңызы қандай?

2. Салқын күйде қандай сүзбе тағамдарын даярлайды?
3. Сүзбеден қандай ыстық тағамдар даярлайды?
4. Еріншек варениктерді даярлаудың технологиялық сызбасын жасаңыздар.
5. Сүзбе фаршымен жасалған варениктердің еріншек варениктерден қандай айырмашылығы бар?
6. Сырниктерді даярлаудың сызбасын жасаңыз.
7. Пудингтің пісірменден қандай айырмашылығы бар?
8. 14.1 кестесінде «х» белгісімен сүзбенің құрамына кіретін тағамдарды белгілеңіз.

Кесте 14.1. Сүзбеден жасалған тағамдардың құрамы

Азық – түліктер	Тағам		
	Сүзбе фаршы қосылған варениктер	Еріншек варениктер	Сырниктер
Маргарин			
Сүт			
Сүтті тұздық			
Бидай ұны			
Қант			
Қаймақ			
Тұз			
Сүзбе			
Жұмыртқалар			

САЛҚЫН ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАР

15.1.САЛҚЫН ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ТАҒАМДАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Салқын және жеңіл тағамдарға таңғы мен кеш асына беріледі. Оларды жеңіл тағам түрінде түскі асқа береді. Салқын және жеңіл тағамдардың негізгі арналуы, ол тәбетті тудыру.

Салқын тағамдар мен тағамдардың әдемі рәсімделуі, жағымды хош иіс және жоғары дәмдік қасиеттері аппетит тудырады және асқорытудың жақсаруына көмектеседі.

Салқын тағамдарды дайындау үшін әр түрлі азық-түліктерді пайдаланады : көкөністер, жемістер, саңырауқұлақтар, ет және балық өнімдері, жұмыртқалар. Тағамдарды салқын тұздықтармен және дәмдеуіштермен, өсімдік майы мен қаймақпен дайындайды. Олар тек тәбетті ынталандырып қана қоймай, сонымен бірге қажетті тамақ өнімдері бар: ақуыз, майлар, витаминдер,көмірсулар, минералдық заттар. Салқын тағамдардың калориялығы,олардың дайындау кезінде қолданатын азық-түліктерге байланысты.

Рецептураның құрамына кіретін салқын тағамдарды айқын етіп және әдемі туралған азық-түліктермен безендіреді. Банкеттік тағамдарды безендіру үшін, экзотикалық өнімдерді, сәнді жасыл көкөніспен, желеден жасалған мүсін, зәйтүн, теңіз шаян,асшаяндар және тағы басқа өнімдерді қолданады.

Банкеттік үстелдерде безендіргенде әртүрлі фигуралар, гүлдер, жапырақтар, жануарлар және т.б. түрінде, көкөністер мен жемістерден жасалған композициялар қолданылады.Мұны істеу үшін ою тәсілін қолданады (көркем ою), сонымен қатар арнайы пышақтарды, ойма, трафареттерді, қалыптарды және т.б. пайдаланады. Кесу ерекше назар аударуды, жинақталуды, шыдамдылықты қажет етеді. Өшекейді үстелдің үстінде ұзақ сақтау кезінде әр сағат сайын лимон шырыны немесе сұйық желатинмен себіледі. Тәрелкеде немесе подноста орналасқан композицияның кішігірім бөлшектері желатинмен бекітіледі.

Салқын және жеңіл тағамдарды тамаққа берген кезде, жеңіл тағам тәрелкесін, салат салатын ыдысты, майшабақ сауытын, икорницалар, табақшалар, тұздықтар, сауыт және креманкаларды қолданады. Ыдыс-аяқтар өнім түріне сәйкес келуі керек, сурет – тағамның безендіруімен сәйкес келуі керек.

Салқын және жеңіл тағамдарды дайындау, безендіру және сақтау кезінде, санитарлық ережелерді қатаң ұстану қажет, себебі олар безендіріліп қойғаннан соң, термиялық өндеуге ұшырамайды және микроағзалардың кобеюіне әкелуі мүмкін.

Салқын және жеңіл тағамдарды 10-12 °С. тамаққа береді.

Барлық салқын және жеңіл тағамдарды топтарға бөледі: бутерброд, салат пен винегрет; көкөніс пен саңырауқұлақтардан тұратын тағам мен жеңіл тағамдар;

балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар; ет, ет өнімдері мен құс етінен тағамдар; жұмыртқадан тағам.

Салқын жеңіл тамақтың салқын тағамнан айырмашылығы, олардың аз шығысы болады және гарнирсіз береді(уылдырық, ақсерке, шпрот, шұжық) немесе кішкене мөлшерде гарнирмен беріледі(жұмыртқамен шабақ балығы, майшабақ пиязбен).

Жеңіл тағамдар салқын және ыстық болады.

АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ САЛҚЫН ТАҒАМДАРҒА ДАЙЫНДАУ

Салқын тағамдардың дайындалуы гарнирдің дайындалуынан басталады.

Бастапқы өңдеуден кейін картопты қабықшамен немесе онсыз қайнатылады. Қызылша мен сәбізді қабықшада дайындайды. Пісірілген көкөністерді пайдаланудан бұрын салқындатып, тазалап, кеседі.

Жасыл көкөністі өңдейді, қайнаған сумен шайып, кептіреді. Консервіленген көкөністеді ыдыстан босатылып, шырынымен және тұздығымен тотықсыздандыратын ыдысқа аударады.

Әр дайындалған көкөністің түрін бөлек ыдыста 8.10 о С температурасында сақтайды. Сақтау мерзімі 12 сағаттан аспайды.

Балық тағамдарын пісіріліп салқындатылған немесе буындары қуырылған сүбеден, таза сүбеден жасалаған порциялық бөлшектерден және тері немесе терісіз сүбеден, кальмар, асшаяндар және шаяннан дайындайды.

Ақсерке, кета, албырт кесілген сүбелер түрінде мүшеленген немесе мүшеленген емес келіп түседі. Мүшеленген емес балықты терісі бар сүбеге өңдеп, сұранысқа байланысты 30...45° бұрышында терісіз кеседі.

Майшабақты таза сүбеге өңдейді. Консервіленген майшабақтардың басын, құйрығын және ішек-қарынын алып тастайды. Шпроттар, сардиналар, сайраларды таза ыдысқа аударып, порцияларға кеседі. Шырын, май немесе тұздықты негізгі өніммен біркелкі бөледі.

Ет пен ет өнімдерінен салқын тағамдарды пісіру үшін пісірілген және қуырылған сиыр еті, тіл, шошқа еті, қақтама, қуырылған немесе пісірілген үй және жабайы құс, шұжықтарды қолданады. Аяқшаны тазартып,

сүйектерін,терісін,артық майды алып тастайды. Сосын кесіге оңай жерінен кеседі. Шұжықты (пісірілген немесе сүрленген) сүртіп алып, бауын және қабықшасын кесу алдында алып тастайды. Қабықшасын оңай алу үшін, шұжықты 1.2 минутқа ыстық суға салады, сосын сүлгімен сүртіп, кесуге арналған жерін тазартады.

Құс етін қолдану алдында порцияларға кеседі.

Ірімшікті бөліктерге бөліп, домалақ жерін - радиусы бойынша, төртбұрышты жерін – бойынан,қабықшасын алып тастап, жіңішке 2 . 3 мм. қалыңдығы бар тілімшелерге кеседі.

Сары майды тазартып, кесекке бөледі,сосын төртбұрыш немесе қалыңдығы 0,5.1 см. шаршы формасында кеседі.Сәл еріген майдан шарлар, роликтер, раковиналар, қызғалдақтар, раушандар формасында дайындауға болады, майға арналған аралас пышақтарды, декораторларды, қуыстарды, орауыштары бар кондитерлік қаптаманы қолданады.Майдан жасалған мүсіндерді мұзы бар мұздай суда сақтайды.

БУТЕРБРОДТАР

Бутербродтар қарапайым және тез дайындалған тағамдарды жатады, олар кең таралған. Оларды дайындау үшін ет және балықтың гастрономиялық өнімдерін пайдаланылады,сонымен қатар аспаздық өнімдер, ірімшіктер, ірімшік массасын,повидло, джем, жұмыртқа, май және май қоспасы,түрлі тұздықтар, көкөніс, жемістер және тағы басқаларды. Түсі мен дәмі сәйкес келетіндей етеп таңдайды. Бутерброд өнімдерін олар нанды толығымен жабатындай етіп, аз тілімдерге өз мөлшерінде кеседі. Нан тілімшесіне 1 . 3 бөлшек салады, ұсақ бөлшектері болғаны қажетіз. Тамаққа берер алдында 30.40 мин бұрын кесіп, салқын жерде сақтайды.

Бутербродтың негізі - бір күн бұрынғы кара бидай немесе бидай наны, қыртысы немесе қыртыссыз, сонымен қатар кебекті нан, багет, өрме нан, жұмсақ қаттама нан, қалалық және мектептік тоқаштар,пита,тосттар, құрғақ піспенан. Қарабидай нанынан майлы(шпик, төс еті), және ащы өнімдерден (майшабақ) бутерброд дайындайды.

Бутерброд дайындалу түріне қарай ашық,жабық(сандвич), және жеңіл(канапе) болып бөлінеді.

Бутербродтарды салқын немесе ыстық түрінде береді.

Ашық бутербродтар. Бұл бутербродтар қарапайым және күрделі болып бөлінеді. Ашық бутербродтар үшін нан қалыңдығы 1 см, салмағы 30 ... 40 г, сары маймен жағылған етіп кесіледі, ал үстіне дайын өнімдерді қояды. Маргарин жағуға болады.

Қарапайым бутербродтарды сары маймен жағылған және жасыл көкөніспен себілген, қандайда бір өнімнің түрімен дайындалады.

Ет немесе шошқа етінен бутерброд.Етті пісіреді немесе қуырады,сосын мұздатады. Ет өнімдерін жіңішке тілімге кеседі. Нан тіліміне ет немесе шошқа етінің тілімін нанды толықтай жабатындай етіп салады. Айқын бояуы бар жасыл көкөніспен, көкөніс бөлшегімен безендіреді, ал нанға май жағады.

Паштеттен бутерброд. Паштетті тікбұрышты бөліктерге кесіледі. Нанның тіліміне сары май жағып, паштет бөлшектрін салады,сосын сары май және жасыл көкөніспен безендіреді.

Бутерброд уылдырықпен. Дәнді немесе кета уылдырығын нан тіліміне қойылып, сары маймен безендіреді. Түйірсіз уылдырықы тілімдерге турап, егер уылдырық жұмсақ болса, оны тақтада езеді. Өсімдік майымен жағып,нан тілімін қояды және тақташадан нанмен бірге кесіп алып,сары май және жасыл көкөніспен безендіреді.

Күрделі бітерброд (құрама, «столичный»).

Дәмі мен түсіне сәйкес келетін бірнеше өнімдерден дайындалады. Өнімдерді әдемі салып, сары маймен, май қоспасы, қызанақ,қияр,тәтті бұрыш,зәйтүн және майонезбен безендіреді.

Жұмыртқа,қияр және шошқа етінен бутерброд. Пісірілген шошқа етін жіңішке етіп 2 — 3 бөліктен порцияларға кеседі, түтік түрінде орап, нан салып, жұмыртқа, консервіленген немесе жаңа піскен қияр, салат, май, ақжелкенмен безендіреді.

Ет сортисінен бутерброд. Тіл, бұзау еті, ростбифті жұқа бөліктерге кесіп, түтік түрінде орап, нанға қойып, , майдалап, майонезді бен қыша және жасыл көкөніспен безендіреді.

Майшабақ және шабақ балықтан бутерброд. Майшабақ және шабақ балықты сүбеге бөліп, майшабақты бутербродтқа жіңішке етіп 2 — 3 бөлшекке кеседі.Нанға майшабақ және шабақ балықтың бөлшектерін салып, пияз,сары май,жұмыртқа,зәйтүнемен безендіреді.

Жабық бутербродтар (сандвичтер). Нанның қабықшасын кесіп, қалыңдығы 0,5 см болатын жолақтарға кесіледі. Нанның жолағына сары май жағады және оның үстіне жіңішке етіп кесілген өнімдерді салады, сосын сары май жағылған басқа нанды қойып, кішкене езіп, салқындатып, 7... 8 см бөлшектереге кеседі.

Сэндвичтерді екі, үш қабатты (қатпарлы) және құрама етіп дайындауға болады. Мұны істеу үшін, аспаздық өнімдерді, пісірілген немесе қуырылған ет, құс еті, паштет, бутерброд пастасы, омлет, май қоспаларын дәмдерімен сәйкес заттарды қолданады. Олар калориялы және жарықта жеңіл болуы мүмкін.

Үлкен танымалдығы бар ыстық бутербродтар, чизбургерлер, гамбургерлер, хот дог. Оларды дайындау үшін жаншымаланған бифштекс немесе тоқашқа салынған күнжіт, бойынан екіге кесілген, сосиска; гамбургерлер үшін қызанақ, салат, пияз, ірімшік кесектерін, сарымсақ, майонез, қаймақ, кетчуп, ақжелкек, зәйтүн қолданады.

Пита - бұл пісіргенде үлгілдеген болып ашытқы қамырынан жасалған жалпақ торт немесе ұзын тегіс нан, бірақ ол салқындаған кезде, ішінде қалта сияқты пайда болады. Питті қыздырып, жағынан кесіп, қалтасын дайын тағамдармен толтырады: туралған еттен тұздық, қуырылған ет немесе тауық еті, ірімшік, салат, авокадасы бар шошқа еті.

Жеңіл шайнама бутерброды (канапе). Бұл бутербродтар кішкене тоқаштарға ұқсайды, олар дәмді түрге ие және мерекелік үстелдің әшекейі.

Жеңіл шайма бутербродын дайындау үшін кептірілген (қуырылған) бидай, қара бидай наны, кондитерлік өнімдерді, ұнтақталған кептірілген нандарды, құрғақ печеньеелерді қолданады.

Ірі қара бидай немесе бидай наны кесіледі, көлденеінен бойымен 4,5 см қалыңдығына, 0,5,0,7 см дейін жуандығына кесіледі және май немесе маргаринде қуырады. Қуырылған жолақтарды салқындатып, сары маймен, ет, балық немесе басқа да өнімдермен, сәбіз, тәтті бұрыш, жасыл пияз және қатты пісірілген жұмыртқалармен араластырып қойылады. Жинақталған өнімдердің арасында немесе олардың үстіне жұқа таспалар немесе торлар сары май немесе паста құяды. Содан кейін жолақтарды 1 порцияға төртбұрыш, үшбұрыш түрінде 2-ден 6 данаға дейін кеседі. Өнімдерді диаметрі 4 см, шеңбер түрінде, арнайы ойымы бар кесіліп қуырылған наннан кесіп алады. Кесілген ет немесе балық өнімдерін мұнаның түрінде бір бірінң үстіне қойылып, жемістер мен көкөністермен безендіріледі, мүсіншелермен немесе жалаулармен безендірілген құтымен бекітіледі.

Бутербродты тәрелкеге, ыдысқа немесе сауытқа салып қойып, майлықпен жауып, жасыл көкөніспен безендіреді.

Жеңіл шайма бутербродтарын шай, кофе, коктейль, алкогольді ішімдіктерге банкет немесе фуршетте береді.

САЛАТТАР

Салат — бұл салқын тағам, ол өнімдердің бір түрінен немесе қоспасынан тұратын майонез тұздығы, дәмдуіш, қаймақ және өсімдік майы.

Салатты дайындау үшін шикі немесе пісірілген көкөністер, консервілер немесе маринадталған жемістер, жемістер, жидектер, саңырауқұлақтар және т.б. қолданады. Кейбір салаттарға балық, ет және құс етін, жұмыртқа, теңіз өнімдері қосады.

Дайындалған өнімдерді 8 ° С температурасына дейін салқындатып, тоңазытқышта кем дегенде 12 сағат сақтайды.

Туралған өнімдерді 1 сағат ішінде іске асыруға қажетті мөлшерде бір бірімен қосады. Қаймақпен берудің алдында салатқа құяды..

Салаттарды дербес ианам ретінде салат ыдыстарында, табақшада, жеңіл шайнама ыдысында беріледі. Салаттың 1 порциясы 100, 150, 200 г. Оларды салқын және ыстық тағамдарға арналған қосымша тағам ретінде беруге болады. Көпсекциялы ыдыста дайын өнімдерді қою, келушіге өз алдына өнімдерді қосып және дәмдеуішпен қосып алуға мүмкіндік береді. Салатты қолмен араластыруға болмайды: арнайы пішінді қасықпен немесе қасықпен салаттарды салуға болады.

Салаттарды дайындаған кезде безендіруіне ерекше көңіл бөлі қажет.

Салаттарды безендіруде екі тәсілді қолданады.

Бірінші тәсіл. Салаттардың құрамына кіртеін салқындатылған тағамдар, соустармен дәмдеп, салат ыдысына төбешік түрінде салып, көкөністермен безендіреді.

Екінші тәсіл. Өнімдерді шамамен V 3 барлық мөлшерден кесіп, соустармен дәмдеп, салат ыдысына төбешік түрінде салады; ет, балық, құс, теңіз шаян, жұмыртқа тілімдерінің үстіне қызанақ, жұмыртқа немесе жасыл көкөніспен безендіреді. Өнімдердің қалған бөліктерін төбешіктің айналасында байлам түрінде орналастырады. Безендіруге арналған өнімдерді тұздықпен тұздамайды. Олар көрінетін болу керек және салаттың атауын көрсетуі қажет. Роза гүл

күлтесімен безендірілуі, оларға әдемі көрініс береді, бірақ олар ыдыс-аяқтың сыртына шықпауы керек. Қазіргі таңда жаңғақтарды, цитрусты, тағамдық табиғи бояғыштарды, теңіз өнімдерін пайдалануға кеңес береді. Одан басқа, олар ерітілген ірімшік, бұрыш, насыбайгүл жапырақтары, жалбыз, тимьянь, лимон шырыны, қыша, сарымсақ, салатқа ерекше дәм мен хош иісті, жоғары калориялық құндылығы бар түрлі таңғыштарды дайындайды.

Шикі көкөністен салаттар. Шикі көкөністерден салаттың бір түрін немесе бірнеше түрлі қоспалардан дайындалады. Шикі көкөністерден салатқа тұзды тағамға бергенде салады, себебі шырынның мол бөлінуіне және қоректік заттардың жоғалуына апарады. Тұзды қосқанда, көкөністерді жұмсарту үшін салатты қырыққабаттан, шалғамнан дайындайды.

Жасыл салат. Жуылған салат жапырақтары 3- 4 бөлшекке кеседі немесе майдалап тұрайды. Тәрелке немесе салат ыдысына салғанда, үстіне қаймақ қосып немесе салат дәмдеуішін қосады. Салатқа сіз 1/2 немесе V4 жұмыртқасын қоса алады, сол кезде оның шығу жылдамдығы артады.

Егер салатты ет, құс еті, балық тағамдарына гарнир ретінде пайдаланса, онда жапырақтарын ұсақ тұрайды.

Көк пияздан салат. Жуылған және тазартылған көк пиязды 1 ...1,5 см ұзындығымен кеседі, салат ыдысына салып, қаймақ құяды. Үстінен жұмыртқа бөлігін қойса болады.

Шалғамнан салат. Сабақтан тазартылған қызыл шалғам, ал ақ шалғамды- қабықшадан тазартып, жіңішке шеңберлерге кесіп, көк пиязды майда кесіледі, салат ыдысына салып, салатты қаймақ немесе дәмдеуішпен құйылады. Безендіруге арналған салаттың үстіне жұмыртқа қойылады. Оны ұсаққа турап, сарыуызды салатқа салып, ақуыз бен жасыл көкөніспен салатты берер алдынды себеді.

«Весна» салаты. Салат 42, шалқам 40 , жаңа піскен қияр 40, көк пияз 25, жұмыртқа ½ дана, қаймақ 40. Шығуда: 200.

Жіңішке тілімге туралған шалқам, жаңа піскен қиярды салаттың жасыл көкөнісінен араластырып, шаршы түрінде, ұсақ кесілген пиязды салат ыдысындағы жапырақтарға қояды, қаймақ құйып, әдемі кесілген жұмыртқа мен жасыл көкөніспен безендіріледі. Салатты қиярын аз етіп дайындауға болады,

онның орнына шалқамның мөлшерін көбейтіп. Тұз бен қантты дәмге сәйкес етіп қосады.

Жаңа піскен қиярдан салат. Дайын жаңа піскен қиярды шеңбер түрінде немесе тілімдерге кесіп, тәрелке немесе алат ыдысына салады, тағамға берген кезде дәмдеуіш немесе қаймақпен құйып, жасыл көкөніспен безендіреді.

Жаңа піскен қызанақтан салат. Қызанақтың жеміс сабағын кесіп тастап, тілімдерге кесіп, айналасына майдалап туралған көк пиязды немесе сакина тәрізді етіп түйінді пиязды кеседі. Қызанақ және пиязды тәрелке немесе салат ыдысына салып, тұзбен себеді, бұрыш және қаймақ дәмдеуішін қосады. Салатты пиязсыз және жаңа піскен қиярмен беріге болады.

Ақбас қырыққабаттан салат. Жаңа піскен қырыққабат 102, мүкжидек 15, көк пияз 15 немесе сәбіз 15, сірке су 3%, қант 7, өсімдік майы 7. Шығуда: 150.

Бірінші тәсіл. Тазартылған ақбас қырыққабатты майдаоап кесіп, жалпақ кәтрүлге салады, тұз салып (1 кг-ға 15 г), сірке суы құйылады. Сосын үздіксіз араластырып, ол біркелкі күңгірт түске ие болмағанша қыздырады. Қыздырылған кезде шөкпе болған қырыққабатты оттан алынады және салқындатылады. Содан кейін мүкжидек, туралған жасыл пияз немесе сәбізмен араластырып, өсімдік майы, қант қосып араластырады. Тағамға бергенде майда туралған көк пиязбен себіледі. Жылыту кезінде, қырыққабат жұмсақ болып кетпеуіне көз жеткізу қажет, әйтпесе ол қытырлақ консистенцияға ие болмай қалады. Бұл әдіспен витаминдері бар шырындар сақталып қалады.

Екінші тәсіл. Қырыққабатты майда турап, тұз қосады, шырыны шыққанға дейін қажап, қант қосады, сосын сірке суы мен өсімдік майын үстінен құяды.

Ақбас қырыққабаттан салатқа жаңа піскен немесе сығылған алма, маринадалған өрік немесе шие, жүзім, мүкжидек, жаңа сәбіз қосуға болады. Тағамға бергенде төбешік түрінде беріп, үстін көк пиязбен сеуіп, маринадалған, сығылған немесе жаңа піскен алма немесе қара өрікпен безендіреді. Салатты гарнир түрінде пайдалануға болады. Салатты жидексіз дайындалса да болады.

Қызыл қауқанды қырыққабаттан салат. Дайын қызыл қауқанды қырыққабатты кесіп, жидітеді, ұсақ тұзды сеуіп (1 кг қырыққабатқа 15 г), араластырады. 15...20 минутқа қалдырып, сосын шырыны шыққанға дейін ұсақтайды және жұмсақ

консистенцияға ие болғанға дейін. Ұсақталған қырыққабатты сәл сығып, сірке суын қосып, салқын жерге 1,5,2 сағатқа қояды. Сосын пісірілген даршын және қанты бар қалампырды қосады. Бұларды мына тәсілі бойынша дайындайды: суға даршынды, қант жіге қалампырды салып, қайнағанға дейін апарып, 30 минутқа қалдырады, сосын сүзгілейді. Тағамға бергенде қырыққабатты өсімдік майымен жағады.

Қызыл қауқанды қырыққабат салатты ақбас қырыққабат салаты сияқты етіп дайындауға болады. Бөлек тағам немесе гарнир ретінде пайдаланады.

Витаминді салат. Ақбас қырыққабаты 25, сәбіз 20, көк пияз 5,6, жаңа піскен алма 27,3, консервіленген жемістердің компоттары 16, лимон 8,3, қаймақ 16, қант 3. Шығуда:100.

Жаңа піскен алманы тазалап, тұқымдары алынады, ал көк пияз сақина тәрізді етіп кеседі. Жаңа піскен ақбас қырыққабатты жіне сәбізді сабан тәрізді етіп турап, тұз қосады және сәл ұнтақтап, пияз жіне алмаға қосады. Сосын лимон шырынын, қант, қаймақтың бір бөлігін қосып және абайлап араластырады, шарап және консервіленген компотты қосуға болады. Салатты салат ыдысына салып, жемістер, жидектер, алма, жасыл көкөніспен безендіріп, қаймақ құйылады. Салатты қырыққабатсыз, қызанақ қосып, балдыркөк, тәтті бұрыш, жасыл бұршақ, жаңа піскен жидектер қосылады. Қаймақтың орнына салатқа өсімдік майын салуы мүмкін.

Мандарин және көкөнісі бар авокадо салаты. Авокадоны жартысынан кесіп тастап, қабықшасын және дәнегін алып тастайды, балдырын тілімге кеседі. Мандариндерді қабығынан тазалап, бөліктерге бөлінеді, қызанақ жұқа шеңберлерге кесіліп, ақжелкенді майдалап тұрайды. Салат жапырақтарымен безендірілген тәрелке немесе ыдысқа авокадоны, қызанақ, мандариндерді салады және тағамға берген кезде, ақжелкенмен сеуіп, дәмдеуіш қосады.

Дәмдеуішке: шарап сірке суын қышамен ,тұз, ұнтақталған бұрышты қосып, өсімдік майын құяды және араластырады.

Балдыркөк пен алмадан дайындалған тауық салаты. Тауық 60, балдыркөк 40, алма 50, салат жапырағы 10, майонез 40, тұз, бұрыш.

Пісірілген тауықтың жұмсақ етін ірі тілімге, балдыркөкті кесіп, алманы тазалап, жіңішке бөлшектерге немесе тілімге кеседі. Дайын болған өнімдерді қосып,

майонез тұздығын құйып, тұз және бұрышты қосып, араластырады. Салатты салат жапырағына салып, алма немесе жасыл көкніспен безендіреді.

Пісірілген көкөністен дайындалған салат. Салатты тек көкөністен, болмаса балық немесе еті қосу арқылы дайындайды.

«Летний» салаты. Пісіріліп, тазартылған жас картопты және жаңа піскен қиярды тілімдерге кесіп, қызанақ бөлшектері және салат жапырағымен қосады. Оны 3 — 4 бөліп, ұсақ туралған көк пиязды, жасыл бұршақты қосып, бәрін араластырып, тұз, бұрыш жіге қаймақты қосады. Салат жапырағымен безендірілген салаты ыдысына төбешік түрінде салады, жаңа піскен қияр, бітеу пісірілген жұмыртқалардың бөлшектерін, қызанақтармен безендіріп, жасыл көкөніс себеді.

Картоп салаты. Картоп 68, жасыл немесе түйінді пияз 34, қаймақ немесе майонез 30. Шығуда: 200.

Тазартылып, пісірілген картопты тілімдерге кесіп, майда туралған пиязды қосып, қаймақ, майонез немесе салатқа дәмдеуішпен үстінен құйылады. Пісірілген сәбіз, тұзды қияр, ашытқан қырыққабат, саңырауқұлақ және майшабақтан салат дайындалады.

Кальмармен картоп салаты. Пісірілген кальмарды жіңішке тілімдерге кесіп, көк пиязды май турап, пісірілген картопты тілімдерге кеседі. Кесілген кальмар тілімдеріне картопты қосып, қасына көк пияз, тұз, бұрыш сеуіп, қаймақ, майонез немесе салат дәмдеуішін құяды. Салаты ыдысына салып, кальмар, көк пияз және салат жапырағымен безендіреді.

Ет салаты. Ет (пісірілген) 30, картоп (пісіріліп, тазаланған) 40, қияр 30, жұмыртқа 15, теңіз шаяны (консерв) 5, майонез 30, «Южный» тұздығы 8, жасыл көкөніс 2, дәмдеуіш. Шығуда: 150.

Қуырылған немесе пісірілген етті тілімдерге кесіледі. Картоп, тұздалған қиярды жіңішке тілімдерге кесіп, араластырып, майонез және «Южный» тұздығын қосады. Дайын болған салатты төбешік түрінде салат ыдысына салып қойып, ет бөлшектерімен безендіреді. Сонымен қатар жұмыртқа, жаңа піскен қияр, қызанақ, жасыл көкөніс, теңіз шаяны және шаянмен.

«Столичный» салаты. Пісірілген үй немесе жабайы құстың жұмсақ етін дәмдеуіш үшін тілімдерге және жіңішке тілішелерге безендіру үшін кеседі.

Пісірілген картоп, тұздалған қияр немесе жаңа піскен қиярды жіңішке тілімдерге, жасыл көкөністі— ірі бөлшектерге кеседі. Ет пен көкөністерге «Южный» тұздығын қосып, араластырады және салат жапырағына төбешік түрде салат ыдысына қойылады; сосын үй немесе жабайы құс етінің бөліктерімен, жұмыртқа, теңіз шаяны немесе ашшаяндарды, жаңа піскен немесе маринадталған қиярды, жасыл, қызанақпен безендіріледі. Тағамды бергенде майонез құяды.

Балық салаты. Теңіз алабұғасы(суға буланған) 30 , пісірілген картоп 30, жаңа піскен немесе тұздалған қияр 25, қызанақ 25, жасыл бұршақ немесе салат 10, майонез 30, «Южный» тұздығы 5. Шығуда:150.

Пісірілген картоп, жаңа піскен немесе тұздалған қиярды жіңішке тілімдерге немесе текше пішінді етіп кесіп, жасыл бұршақ, тұз, бұрыш, қосады, араластырып және «Южный» тұздығы мен майонезді қосады. Кесілген балық тілімдерін қосуға болады. Массаны төбешік түрінде салат жапырағы бар салат ыдысына салып, балық бөлшегімен, жаңа піскен қияр, қызанақ және жасыл көкніспен, теңіз шаян және ашшаян, зәйтүнмен, сары маймен безендіреді.

Коктейл-салаттары. Коктейл-салаттары жемістер, көкөністер және басқа да қоспалар компоненттердің қоспасы болып табылады, оны шыны ыдыста — фужер немесе креманкада береді.

Жемісті кесу түрі жіңішке, талғампаз (сабан түрінде, ұсақ текше пішінді).

Өнімдерді қабатпен қабатпен салады, олардың дәмі мен түсі бойынша сәтті таңдау маңызды, қабаттарды майонез немесе қаймақпен бөлуге болады. Салаттардың үстін қаймақ, көкөністер, апельсин немесе лимон, алма тілімдерімен безендіріліп, фужер немесе креманканың шетіне қоюға болады.

Фужер немесе креманканы майлығы бар тәрелкеге қойып, шәй, десерттік немесе арнай қасықты(ұзын сабымен) береді. Құрамына қарай оларды жеңіл тамақ немесе десерт түрінде пайдаланады.

Апельсинмен қырықбат салат-коктейлі. Ақбас қырыққабатты сабан түрінде кесіп, үстінен сәл тұз ұнтақтайды үстінен. Апельсин және лимонды тазалап, кішкене текпеше түрінде немесе тілімге кесіп, алманы – сабан түрінде кеседі. Дайын болған өнімдерді қабаттап фужерге немесе креманкаға салады, майонез құяды.

Тағамға бергенде лимон, апельсин, аома және жасыл көкөніспен безендіреді.

Ірімшік пен шошқа етінен салат-коктейль. Ірімшік 22, шошқа еті 20,4, қияр 25, жұмыртқа 4 дана, майонез 15, қаймақ 10, маринадталған тәтті бұрыш 10, ақжелкен (жасыл көкөніс) 3. Шығуда: 100.

Жаңа піскен қиярды қабықшасынан тазартылады. Шошқа еті, ірімшік және қиярды сабан түрінде кесіп, фужер немесе креманкаға қабат етіп қояды, қаймақпен майонезді құяды.

Тағамға бергенде тәтті бұрышпен, жұмыртқа және жасыл көкөніспен безендіреді.

Тауық сүбесі мен жемістерден салат-коктейль. Пісірілген тауық сүбесі 40, жаңа піскен алма 20, апельсин 40, майонез 15, шырын (анар немесе шие) 15, кілегей (30%) 20. Шығуда: 150.

Пісірілген тауық сүбесін жіңішке етіп тілімдерге кеседі, тазартылған апельсинді және алманы тілімдерге кеседі. Кесілген өнімдерді қосып, майонезді құяды. Кілегейді шайқап, анар немесе шие шырынын қосады.

Тағамға бергенде креманкаға төбешік түрінде салатты салады, шайқалған кілегей және апельсин бөліктерімен безендіреді.

15.5.ВИНЕГРЕТТЕР

Винегреттер - бұл салаттардың бір түрі, бірақ оларды міндетті түрде қызылшадан дайындалуы керек. Қызылшаны басқа өнімдермен араластыру алдында, түсін сақтау үшін өсімдік майымен жағылу қажет.

Көкөніс винегреті. Қызылша 150, сәбіз 100, картоп 210, жасыл немесе түйінді пияз 150, ашытқан қырыққабат немесе тұздалған қияр 300, дәмдеуіш 100. Шығуда: 1000.

Пісірілген қызылша, сәбіз, картопты тілімдерге кесіледі. Тұздалған қиярды тілімдерге кеседі, түйінді пиязды сақина немесе жартылай сақина түрінде, көк пиязды ұзындығы 1 ... 1,5 см болатын буын түрінде. Ашытқан қырыққабаттың тұдығынан сығып, ұсаққа кеседі. Барлық дайындалған көкөністерді, қызылшадан басқа, араластырады, салат немесе майонез тұздығын және

кызылшаны қосады. Винегретті салат ыдысына салыңыз, сәбіз, кызылша, қияр, салат жапырақтарымен безендіріп, жасыл көкөніспен себеді.

Жаңа піскен немесе мариндалған қызанақты винегретке салады. Винегретке жасыл бұршақты қосады(50ден 100 г), аштықан қырыққабатты немесе тұздалған қиярдың мөлшерінің азаюына байланысты.

15.6.КӨКӨНІС ПЕН САҢЫРАУҚҰЛАҚ ТАҒАМДАРЫ ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ШАЙНАМА ТАҒАМЫ

Салқын және жеңіл шайнама тағамдарын көкөніс пен саңырауқұлақтардан дайындау үшін, жаңа піскен,тұздалған, пісірілген және маринадалған көкөніс, саңырауқұлақ және жасыл көкөністі қолданады.

Маймен немесе қаймақпен шомыр. Шомырды сабан түрінде немесе тілідерге кесіп, өсімдік майы немесе қаймақты құяды. Тағамға бергенде жасыл көкөніспен себеді. Шомырды қаз,үйрек немесе тауық майымен дайындайды. Шомырдың бір бөлігін сәбізпен алматыруға болады.

Ет салатымен фаршиланған қызанақтар. Салатты дайындау үшін сиыр етін, көкөніс, жұмыртқаларды ұсақ тілімдерге немесе текше пішінді кесіп,майонез және «Южный» тұздығын қосады. Фаршилауға дайындалған қызанақты салатпен толығымен, үстің жұмыртқамен пісіреді және ұсаө туралған көкөніспен. Сондай ақ қызанақты балық салатымен, жұмыртқа және пияз,саңырауқұлақ және т.б. фаршиландырады.

Баялды уылдырығы. Баялды 105, түйінді пияз 11, өсімдік майы 6, қызанақ езбесі 11, сірке су 3%,сарымсақ 0,5,дәмдеуіш. Шығуда: 100.

Баклажанның жеміссабағын алып тастап, содан кейін қуырылған шкафта пісіріледі, салқиндатылады, кесіп, тазартып, майдалап турайды. Ұсақ кесілген пиязды жеңіл өсімдік майы, қызанақ пюресі, бүктеме қосылады және пісіріледі, кейде қою болғанға дейін араластырады.Уылдырықты сарымсақпен, тұз, сірке және бұрышты қосады. Тағамға бергенде ұсақ кесілген көк пиязбен себеді. Уылдырықты сарымсақсыз дайындауға да болады. Сондай ақ уылдырықты кәдіден, сонымен қатар көкөніс пен қызылшадан дайындауға болады.

Маринадалған немесе тұздалған саңырақұлақ пиязбен. Маринад сұйығынан саңырақұлақты ажыратып, ұсаққа кесуіліп, өсімдік майын қосады.Тағамға

бергенде салат ыдысына немесе тәредкеге салады, үстін ұсақ кесілген жасыл көкөніс немесе түйінді пиязбен себеді.

Саңырауқұлақтан уылдырық. Дайын кепкен саңырауқұлақтарды дайын болғанға дейін пісіріп, салқындатады, сосын ұсаққа кесіп немесе ет тартқыштан өткізеді. Тұздалған саңырауқұлақтарды жуып, ұсақ турайды. Ұсақ кесілген түйінді пиязды өсімдік майына аунатып, дайын саңырауқұлақтарды қосады, 10... 15 мин қуырады. Уылдырыққа сірке суын, бұрыш және тұзды қосады. Тағамға бергенде ұсақ кесілген көк пиязбен себеді.

Салқын түрде фаршилынған кәдіні, баялды және бұрышты беруге болады.

15.7.15.8 ЖҰМЫРТҚАДАН ЖАСАЛҒАН ЖЕҢІЛ ДӘМТАТЫМ

ТАҒАМЫ ЖӘНЕ БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ

Майонез бен гарнирден жұмыртқа. Жұмыртқа 1 дана, картоп 21, сәбіз 13, қияр 13, қызанақ 18, консервіленген жасыл бұршақ 15, майонез 40, «Южный» тұздығы 4. Шығуда: 150.

Жұмыртқаларды пісіреді, тазартып, екіге бөліп кеседі. Пісірілген картоп және сәбіз, маринадталған қияр, қызанақты кішкене текшелерге немесе тілімдерге кеседі. Кесілген көкөністерге жасыл бұршақты қосады, тұз, бұрыш, майонез және «Южный» иұздығын қосады. Араастырылған көкөністі түбекше етіп қояды, үстінен жұмыртқаның жарты бөліктерін салып, майонезді құяды. Көкөніс, ет желесі және жасыл көкөніспен безендіріледі. Тағамды желесіз немесе гарнирсіз дайындауға болады.

Майшабақпен фаршыланған жұмыртқа. Пісірілген жұмыртқаны ортасынан кесіп, сарыуызды алып тасатып, ұсаққа кеседі. Майшабақтың жұмсақ етін және пиязды ет тартқыштан өткізіп, сарыуыз бен майонезді қосады. Пайда болған массаны ақуызды толтырып, салат ыдысына немесе тәрелкеге салады, үстін майонезбен құяды.

Май және пиязбен ұсақталған ет. Бітеу піскен жұмыртқаны ұсақтайды, ұсақ кесілген пиязбен араластырып, сары май мен тұзды қосып, араластырады. Бутерброд түрінде пайдаланса болады.

Салқын шайнама және тағамдарға жаңа ауланған балықты және гастрономиялық балық өнімдерін қосады. Салқын шайнама тағамына жаңа ауланған балықты, ыстық тағамға сияқыт етіп жіліктейді.

Тұздалған балық(порциялармен). Балықты 1 порцияға жіңішке бөлшектерге 2 — 3 данадан кесіп, ыдысқа немесе тәрелкеге салып қояды. Қасына лимон тілімін, жасыл ақжелкенді салып қояды. Балықты жаңа піскен және жасыл көкөніспен беруге болады. Бекіре балықтан тағамды дайындалған болса, онда оны жіңішке кесіліп, пісірілген шеміршектермен безендіруге болады.

Шпрот пен сардина лимонмен. Шпрот пен сардинаны бірдей қатарға тәрелкеге салып қояды, консерві майысен құйып, лимон тілімлерімен, жасыл ақжелкенмен немесе салат жапырағымен безендіреді.

Шабақ балығы немесе хамса, салак пияз және маймен. Таңдап алынған және жуылған тұтас немесе бөлшектерге кескен шабақ балығы, хамса, тюлька, салақты тәрелкеге салып, сақина немесе жартылай сақина түрінде кесілген түйінді пиязды себеді. Тағамға пісірілген картоп (100 немесе 150 г), көк пиязды салады (15 г).

Майшабақпен гарнир. Майшабақ (жұмсақ ет сүбесі) 35, жұмыртқа /дана, гарнир 75, дәмдеуіш 15. Шығуда: 135.

Майшабақ жаймасына бөлшектерге кесілген майшабақты салады, ал жан жағынан текше пішінді пісірілген картопты, сәбәз, қызылша, тілімдерге немесе шеңбер түрінде жаңа піскен қиярды, қызанақты, жасыл бұршақты, жұмыртқа, ұсақ кесілген көк пияз немесе сақина түріндегі түйінді пиязды салып қояды. Майшабақты салат жапырағымен немесе жасыл көкөністің бұтақшасымен безендіреді. Гарнирді байлам түрінде, көкөністің түсімен алмастыра отырып салып қояды.

Тағамға майшабақты бергенде дәмдеуіш немесе қышамен құяды. Көкөністерді өрнектеуге болады. Гарнирдің бір бөлігін сопақ төбекше етіп, ал үстіне майшабақ салып қояды.

Картоп және маймен майшабақ. Майшабақ (жұмсақ еттің сүбесі) 35, картоп 77, сары май 15. Шығуда: 125.

Таза майшабақ сүбесін көлденең бірдей кішкене бөлшектерге кесіп, тәрелке немесе майшабақ ыдысына салады, жасыл көкөніспен безендіріледі. Ыдыста бөлек бірдей немесе кеспек түрінде пісірілген картопы салады, ал табақшаға алдын ала салқындатылған сары май бөлігін салады. Картопты өсімдік майымен құйса болады.

Ұсақталған майшабақ. Бөлшектерге кесілген тері және сүйексіз майшабақ сүбені, алдын ала суда немесе сүтте суланған қабықсыз алманы және сығылған бидай наны және сәл ұнда аунатылған түйінді пиязды біркелкі массаға дейін ұсақтап кеседі. Содан кейін жұмсартылған сары май, бұрыш пен сірке суын қосып, бәрін жақсылап араластырады. Араласқан массаны майшабақ ыдысына салып, бүтін балық түрін пішінін береді. Тағамға бергенде майшабақты алма, ұяяр, қызанақ, салат жапырағы, бітеу піскен ұсақталған жұмыртқа, ақжелкен немесе аскөкпен безендіреді.

Гарнир мен ақжелкекпен пісірілген балық. Бекірке балықтарды буындарға бөіп пісіреді және салқындатқаннан кейін порциялық бөліктерге бөледі (порцияға 1 — 2 данадан.), қылтығы бар балықты порциялық бөліктерге сүбеден бөліп, бульонда салқындатылады. 1... 1,5 см қалыңдығы бар балықтың порциялық бөліктерді ыдысқа салып, көкөністің 3 — 4 түрімен гарнирлейді – пісірілген картоп, сәбз, жаңа піскен немесе тұздалған қияр, қызанақ, жасыл бұршақ және т.б. Жасыл салаи немесе жасыл ақжелкенмен тағамды безендіреді.

Сірке суы бар ақжелкек тұздығын бөлек береді.

Сорпа құйылып ұйыған балық гарнирмен. Терең қаңылтыр табаға 0,5 см қалыңдыққа желені құяды және тоңған кезде, 3,4 см бір бірінен және қаңылтыр табадан арақашықтықта пісірілген балықты порциялық бөліктерін салады. Әрбір балықтың бөлігін лимон, сәбіз, қияр, жасыл салат немесе ақжелкен, пиязмен безендіріп, өрнек салады. Содан кейін өнімді жартылай мұздатылған желе арқылы бекітіліп, оны мұздатуға мүмкіндік береді, одан кейін желемен 0,5,0 см жоғары қабатын толтырады және салқындатады. Балықтың мұздатылған бөліктерін пышақпен кеседі, содан соң барлық жағынан кем дегенде 3,5 мм желе қабаты бар және желе шеттері болатындай болу керек. Лимонды құймай, оны балыққа қосса болады. Сорпа құйылып ұйыған балықты гарнир немесе гарнирмен береді. Гарнирмен бергенде желедегі балықтың бөлігін ыдысқа салып, қасына бірнеше гарнирды салып қояды, ол 3 — 4 түрлі көкөністен тұрады. Бөлек ақжелкек тұздығын немесе майонезді береді. Егер балықты порциялық бөліктерге құйылса, онда көкөніс пішіні мұздатылған желе қабатына орналастырылады, содан кейін оған балық бөліктері қойылады, желе құймасын шетіне құйылып, салқындатылады. Тамаққа берер алдында 3-5 с ыстық суға салып, сосын аударып, сәл шайқайды және ыдысқа салады. Гарнирді қасына байлам тәрізді етіп салып қояды. Сондай ақ сорпа құйылып ұйыған балықтың орнына, теңіз шаяны, асшаян етін, кальмарды қолдануға болады.

Маринадтағы қуырылған балық. Балық (қабырғасы жоқ, терісі бар сүбе) 90, бидай ұны 5, өсімдік майы 5, маринад 75, көк пияз 10, дәмдеуіштер. Шығуда: 160.

Бұл тағамды дайындау үшін, оның түріне қарай, сүйек немесе сүйексіз сүбеден жасалған теріге кесілген және тері мен сүйектері жоқ және басқа бөліктерге кесілген балықты пайдаланады.

Порциялық бөліктерді тұзбен және бұрышпен сеуіп, ұнда аунатады, екі жағынан өсімдік майында қуырып, сосын қуыру шкафында дайын болғанға дейін қуырады. Қуырылған балықты салат ыдысына немесе тәрелкеге салып, маринад күйып, салқындатады. Сосын ұсақ кесілген көк пиязбен немесе жасыл ақжелкенмен себеді. Балықты дәнегі жоқ зәйтүнімен безендіреді.

Теңіз тарақгүлі майонезбен. Теңіз тарақгүлін пісіріп, қайнатпада салқындатады, сосын жіңішке тілімдерге кесіп, тәрелкеге салып, майонезбен безендіріп, жасыл көкөніспен безендіреді. Көкөністен гарнирді дайындауға болады.

Сондай ақ кальмарды, теңіз шаян, асшаян, лангустті тура солай дайындайды.

15.9. ЕТ ТАҒАМДАРЫ ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ШАЙНАМА ТАҒАМДАРЫ

Ет, субөнімдерді, үй және жабайы құс етін салқын тағамдарға қуырып және пісіреді, ыстық тағамдарға сияқты етіп. Пісіру мен қуыру үшін, еттің сол бөліктерін қолданады. Ет және ет өнімдерін салқын түрде гарнирге береді, сорпа күйылып ұйыған паштет және сілікпе түрінде беріледі.

Төс және шошқа еті гарнирмен. Шошқа етін, қақтама, төс немесе басқа бөліктерін 1 порцияға 2 — 3 бөліктерге кесіп, ыдысқа салады. Қасына 3 — 4 түрі бар гарнирді салады, сәбіз, қызыл қауқанды қырыққабат, корнишон, қызанақ, жасыл бұршақ, ұсақталған желе, салат. Бөлек тұздықта немесе қасына гарнирмен бірге сірке суы бар ақжелкек тұздығын береді.

Ростбиф гарнирмен. Қуырылған ростбифті салқындатып, 1 порциясын 2 — 3 данаға бөліп кеседі. Сосын ыдысқа салып, қасына байлам түрінде гарнирлерді салады — жасыл салат, корнишон, ұсақталған желе, қызанақ, кесілген ақжелкек. Салқын ақжелкек тұздығын немесе корнишонмен майонез тұздығын бөлек береді.

Пісірілген ет және ет өнімдері гарнирмен. Пісірілген ет өнімдері: ет, тіл немесе құс етін салқындатып, 1 порцияға 2 — 3 данаға бөліп кеседі, сосын ыдысқа салып, қасына байлам түрінде гарнирлерді салады — пісірілген сәбіз, картоп, жаңа піскен немесе тұзды қиярды, қызанақ, қызыл қауқанды қырыққабат, жасыл салатты. Салат жапырағымен немесе ақжелкенмен безендіреді. Салқын

ақжелкек тұздығын немесе корнишонмен майонез тұздығын бөлек береді. Құс еті тағамына гарнир ретінде маринадталған қызанақ, алма және алмұрт қоюға болады.

Сыыр етінен сілікпе. Өңделген субөнімдерді (бас, аяқ, ерін, құлақтар) жақсылап жуып, ұсақ етіп кесед, ыдысқа салып, мұздай су (1,5...2 л 1 кг өнімге), құяды. Сосын 6.8 сағат бойы әлсіз отта қайнатып, май мен көбікті арасында алып тастайды. Пісіру аяқталғанға дейін 1 сағат бұрын көкөністер мен дәмдеуіштер салады. Сыыр етінің сілікпесі дайын болғанын, сүйекте оңай бөлінетіннен байқай аламыз. Дайын субөнімдерді кәкпірмен алады, 50...40°C салқындатады. Сүйектен жұмсақ етті бөліп алып, текше пішінді етіп кеседі. Сосын етті сүзілген бульонмен қосып, тұздап, қайнатады. Содан соң ұсақ туралған сармысақты қосып, барлығын араластырады және ыстық күйінде қаңылтыр табаға 4 см қабатынан аспайтындай етіп құяды. Сілікпені салқындатқанда араластыру қажет, біркелкі масса болып шығуы керек. Ол жақсы қатып қалу үшін сілікпені салқын бөлмеде ұстайды.

Қатқан сілікпені берер алдында, оны порцияларға (100 г) кесіп ыдысқа салады. Сірке суы бар ақжелкек тұздығын бөлек береді. Сілікпені тұздалған консервіленген көкөністермен беруге болады. Салат және ақжелкенмен тағамды безендіреді.

Бауырдан паштет. Май майдалап туралған және сәл қуырылған, майдалап туралған сәбізді, пиязды қосып, жартысы пісіргенге дейін өткізеді, содан кейін пісірілгенге дейін тұз, бұрыш және тұздыққа себіңіз, кесілген бауырды қояды. Қоспаны суытып, ет тартқыш арқылы екі рет өткізіп, сорпа немесе сүт құйып, жылытады және суытады. Сары майды ерітіп, массамен қосады. Дайын паштетке батон, текше пішінін беріп, ұсақталған жұмыртқа және жасыл көкөніспен себеді. Паштетті кондитерлік қапшықпен пішінде немесе майды майсыздандыратын сары маймен безендірілуі мүмкін. Майдың орнына майонез тұздығына қосылған ет желесін қоюға болады, бірақ май немесе майонезді жұмыртқаның орнына пайдаланады.

15.10. ЫСТЫҚ ЖЕҢІЛ ШАЙНАМА ТАҒАМДАРЫ

Ыстық жеңіл шайнама тағамдарын ірі емес порцияларға дайындайды, екінші тағамнан айырмашылығы, олардың өткір дәмі бар. Гарнирсіз арнайы 50...100 г сыйымдылығы бар ыдыста немесе порциялық табада беріледі. Өнімдерді таяқшаларға, ұсақ текпеше пішінді етіп, тілімдерге кеседі. Ыстық жеңіл шайнама

тағамдарын дайындалатын, пішініне және ыдысына қарай, олар мынандай аттарға ие болады: үй және жабайы құс етінен «жюльен» -аталу себебі өнімдердің осындай пішінде туралғанына(таяқша); Саңыраулардан, теңіз шаянынан ыстық жеңіл шайнама тағамдар, бүйректі «кокот» деп атайды, себебі ыдыстың аты сондай, ал балық, мидий, устрица «кокиль» — атауы натуралды немесе жасанды жарғақтан.

Ыстық жеңіл шайнама тағамдарын салқын тағамдардан кейін береді. Тағамға бергенде қағаз майлығы бар бүктеме немесе десерт тәрелкеге салып қояды, ал кокотницаның сабына қағаз папильоткасын қояды.

Тауық етінен ыстық жеңіл шайнама тағамы(жюльен). Қуырылған құс етінің жұмсақ жерін, пісірілген тіл, шошқа етін таяқшаларға кесіп, сәл қуырады. Шампиньондары пісіріп, таяқшаларға кеседі, қуырады. Дайын өнімдерді араластырып, қаймақ тұздығын қосады, 4.5 мин ішінді жылытады.

Кокотницаны сары маймен жағып, дайын болған өнімдерді қосады, үстін ірімшік сеуіп, 250.280 °С температурасында қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін қуырады. Тағам күйіп кетпес үшін, кокотницаны ыстық суы бар табаға қояды(қабаты 0,5 см). Бірден береді тағамға.

Қаймақтағы саңырауқұлақ.

Қаймақтағы саңырауқұлақ. Шапинон немесе ақ саңырауқұлақтарды тілімдерге немесе таяқшаға кесіп, қуырады, қаймақ тұздығымен қосып, 5... 7 мин қыздырады. Сосын сары май жағылған ыдысқа салып, ірімшікті ұсақ кесіп, пеште пісіреді.

САЛҚЫН ЖӘНЕ ЖЕҢІЛ ШАЙНАМА ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ТАЛАПТАР ЖӘНЕ САҚТАЛУ МЕРЗІМІ

Бутербродтар. Өнімдерді нанның бөлігіне тегіс қойып, тегіс бетті болу керек. Дәмі мен иісі - пайдаланылатын өнімдерге тән.

Салаттар. Көкөністерді салаттың әр түрі үшін кесілген пішінге сәйкес болу керек; салатты төбекше етіп салып; жасыл көкөністі безендіру үшін пайдаланады, ол жаңа піскен, босаңқы емес, сарғаймай, және қараймай болу керек. Көкөністердің консистенциясы – серпімді. Дәмі мен иісі -

пайдаланылатын өнімдерге тән. Қызық қауқанды қырыққабат салатында көк реңкі болмау керек. Қиярлар – жаңа піскен болу керек, ол қатты пісіп кеткен және бұдыры болмауы қажет.

Винегреттер. Көкөністер кесілген пішінге сәйкес болу керек. Түсі ашық қызыл. Дәмі - өткір, піскен көкөністерге, тұздалға қияр мен ашытқан қырыққабатқа сәйкес келу керек. Көкөністер жақсы піскен, ұсаққа үгілмейтін, ал қияр мен ашытқан қырыққабат қатты және қытырлақ.

Балықтан салқын және жеңіл шайнама тағамдар. Балықты сүйектер мен теріден тазалау қажет, ірі бөліктерге кесілген, әдемі безендірілген, балық түріне сәйкес келетін болу керек. сорпа құйылып ұйыған балықтың желесі ашық сары, мөлдір. Дәмі - өңдеуге байланысты балықтың дәміне сәйкес келеді. Сорпа құйылып ұйыған балықтың және маринадталған балықтың дәмі мен иісі дәмді. Балықтың консистенциясы тығыз, ұсаққа үгілмейтін, ал ұсақталған майшабақта жағылған болуы қажет.

Еттен салқын және жеңіл шайнама тағамдар. Ет және ет өнімдері жіңішке талшықтарға кесіледі. Түсі өнімнің түсіне тән болуы керек (ростбиф кесілген жерінде қызғылт). Дәмі мен иісі - пайдаланылатын өнімдерге тән. Еттің консистенциясы тығыз, серпімді, ал көкөністер жұмсақ, ұсаққа үгілмейтін болу қажет.

Сілікпе негізгі өнімнің бөліктерімен жақсы қатқан болуы керек. Дәмі дәмдеуіш пен сарымсақ хош иісі бар дәмді тағамға тән болу керек.

Консистенциясы – тығыз, серпінді, ал ет өнімдері жұмсақ.

Паштет. Пішіндер – әртүрлі. Түсі – ашық қоңырдан күңгірт қоңырға дейін. Дәмі мен иісі - пайдаланылатын өнімдерге тән. Консистенциясы тығыз, серпімді, түйіршіксіз.

Салқын және жеңіл шайнама тағамдар тез бұзылатын өнімдерге жатады және жылдам іске асыру қажет: сілікпе, құймалы еті 12 сағат ішінде, паштет 24 сағат ішінде, қуырылған ет — 48, қуырылған балық — 12, ұсақталған майшабақ — 24 сағат ішінде. Көптеген тағамдарды дайын және безендіріліп болған соң, термиялық өңдеуден қайтып өтпейді. Температурасы 4 ... 8 ° С болғанға дейін салқын және жеңіл шайнама тағамдарды жүзеге асыру қажет, ал жаз уақытында сілікпе, паштет деген өнімдерді тек қажетті жабдықтар болған кезде және жергілікті санитарлық-эпидемиологиялық қызметтермен келісумен ғана тамаққа

беруге болады. Салқын тағамдарды кішкене партиялармен, сұраныс бойынша береді.

Желенің еріп кетуі, мыжылған көкөніс, солған жасыл көкөніс, бұзылған балық және еттің бөліктері болмау қажет.

Салаттар мен винегреттерді 1 сағат сақталуы, бутерброд пен бутерброд үшін кесілген өнімдер - 30,40 мин аспайтындай болу керек.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Салқын және жеңіл шайнама тағамдарды қалай жіктеуге болады?
2. Бутербродтардың қандай түрлері бар
3. Салаттың қандай дайындау және безендіру түрленерін сіө білесіздер
4. Шикі көкөністерден қандай салаттар дайындалады
5. 1 кг винегретті дайындау үшін, қандай және қанша өнімдер қажет екенін көрсетіңіз
6. Ақбас қырыққабаттан салаттардың қандай дайындау түрлері бар
7. Ет салатының дайындау сызбасын құрастырыңыз.
8. Балық салатының сапасына бға беріңіз.
9. Маринадталған балықтың дайындау сызбасын құрастырыңыз
10. Паштетті қалай дайындайды
11. Спыр етінің сілікпесін қалай дайындайды
12. «Майонезбен жұмыртқа» тағамының дайындау сызбасын құрастырыңыз
13. Майшабақтың қандай дайындау түрлерін білесіз
14. Салат пен винегреттің құрамына кіретін өнімдерді, 15.1 Кестесында белгілеңіз

Кесте 15.1. Әртүрлі салат пен винегреттердің құрамы

Өнімдер	Блюдо			
	Ет салаты	Балық салаты	«Столичный» салаты	Винегрет
Сыыр еті				
Консервіленген асбұршақ				
Салат дәмдеуіші				
Картоп				
Теңіз шаяны				
Тауықтар				
Түйінді пияз				
Майонез				
Сәбіз				
Тұздалған кияр				
Қызанақтар				
Балық				
Салат				
Қызылша				
«Южный» тұздығы				
Жұмыртқа				

ТӘТТІ ТАҒАМДАР

ТӘТТІ ТАҒАМДАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Тәтті тағамдардың құрамында адам ағзасымен жақсы игерілетін қанттың мөлшері едәуір көп болады. Олардың жағымды тәтті иісі, дәмі, жұмсақ консистенциясы болады және түсі әдемі болады.

Тәтті тағамдарды даярлау үшін балғын, кептірілген және консервіленген күйде жеміс-жидектер, жеміс-жидек шербеттері, шырындар, минералдық заттары, дәрумендері және тағамдық қышқылдары бар экстрактілер пайдаланылады. Кейбір тағамдардың құрамына: ақуыздар, майлар, көмірсуларға бай және үлкен тағамдық құндылыққа ие кілегей, жұмыртқа, май, жарма кіреді.

Тәтті тағамдардың дәмдік қасиеттерін дәмін жақсартып, хош иіс беруге олардың құрамына кіретін мейіз, жаңғақ, какао, ванилин, лимон қышқылы, желе жасайтын азық – түліктер және т.б. жәрдемдеседі.

Тәтті тағамдарды (оларды десерттік тағамдар деп атайды) түскі астан кейін ұсынады, оларды таңғы ас, бесіндік аста, кешкі аста да пайдалануға болады.

Ұсыну температурасына қарай тәтті тағамдарды мұздай (температурасы 10...14°C) және ыстық (температурасы 55 °C кем емес) деп бөледі. Кейбір тәтті тағамдарды ыстық күйде де, салқын күйде де пайдаланады. Салқын тәтті тағамдарға: табиғи жеміс-жидектер(балғын тоңазытылған); компот(балғын, кептірілген және консервіленген жеміс-жидектерден жасалды); желе іспетті тағамдар(кисель, желе, мусс, самбук, крем); тоңазытылған тағамдар(балмұздақ, пломбир, парфе). Мұндай тағамдардың температурасы 4 °C кем болмайды.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында тәтті тағамдарды арнайы оларды даярлауға арналған үстелдермен және тоңазытқыштармен жабдықталған бөлінген мұздай цех бөлмесінде даярлайды, онда тек тағамдарды даярлауға қажетті дайын тәтті тағамдар мен азық-түліктерді сақтайды, себебі тәтті тағамдар ір түрлі иістерді өзіне сіңіріп алады.

Тәтті тағамдарды даярлау кезінде машиналар жиынтығы бар әмбебап жетегі пайдаланылады – шайқаушы, езуші, шырынды сығып алушы құрылғылары, сонымен бірге арнайы ыдыс пен құрылғылар – қазандар, кәстрөлдер, сотейниктер, қаңылтыр табалар, елеккіштер, веслкалар, араластырғыш венчиктері мен формалары болады. Тәтті тағамдарға арналған өнімдердің механикалық және аспаздық өңдеуін көкөніс және ыстық цехтерде жүргізеді.

Салқын тәтті тағамдарды стакандарда, креманкаларда, сауыттарда, сонымен қатар, десерттік тәрелкелер мен терең табақтарда ұсынады; ыстық тағамдарды – шыны және мельхиор тәрелкелерде, табақтарда, порциялық табаларда ұсынады.

БАЛҒЫН ТАБИҒИ ЖЕМІС – ЖИДЕКТЕР

Жемістер мен жидектер құрамындағы қанттардың, дәрумендердің, органикалық қышқылдар мен минералдық тұздардың және т.б. арқасында тамақтануда маңызды рөл атқарады. Балғын жемістер мен жидектерді тағамға тек толық піскен күйде пайдаланады.

Балғын жемістер мен жидектер. Жемістер мен жидектерді іріктейді, сабақтары мен жеміссабақтарының қалдықтарынан тазартады, мұздай сумен жуып алады, суда 2..3 минутқа қалдырады, араластырады, шаяды, дуршлак немесе елеккішке салып суы ағып кеткенін күтеді. Егер жидектер қатты кірлеген болса, онда оларды бірнеше рет жуады. Кептірілген жемістер мен жидектерді ұсынар алдында сауытқа, десерттік тәрелкеге немесе креманкаға салады. Жидектерге құшекер немесе рафинадты опа себуге болады. Бүлдірген, құлпынай, таңқурайды қаймақ, сүт немесе кілегеймен ұсынады.

Балғын қарбыз, қауын. Жемістерді жуады, кептіреді, ұзынынан екі жартыға бөліп кеседі, әр жартыны ұзын ірі бөліктерге бөліп, ал ірілерін – тілімдерге бөліп кеседі. Қарбыздар мен қауындарды қабықтары мен дәнектерінен тазартуға болады. Салқын күйде ұсынады.

Бөлек табақшада рафинадты опа мен құмшекер ұсынуға болады(1 порцияға 10.15 г).

Шие, киви және қауыннан жасалған салат. Қауынды жуады, қабығы мен дәнектерінен тазартады, тілімдерге бөліп кеседі. Шиені жуады, кептіреді, сүйектерінен тазартады. Кивиді жуады, кептіреді, қабықтарынан тазартады, жұқа дөңгелекшелерге және тілімдерге бөліп кеседі. Туралған жеміс-жидектерді қосады, рафинадты опа салады және бәрін жақсылап араластырады. Салатты креманкаға салады, кілегей құяды және суытады. Ұсыну кезінде үстінен шар немес кубик пішінді балмұздақ салады.

Жемісті десерт. Жемістердің бірнеше түрін пайдаланады. Кивиді жуады, екі жағынан кеседі, қабықшасынан тазартады, бөліктермен немесе дөңгелекшелермен турайдды. Ананастың үстіңгі жағы мен түбін кесіп алады, цилиндрлік ойықшамен өзегін кесіп алып тастайды, және жұмсағын бөліктермен немесе кубиктермен турайдды. Бананадарды тазартады, бөліктермен кеседі. Гранаттың дәндерін бөліп алады.

Төмен ыдысқа айналасымен кесілген жемістерді орнлатырады. Бетін хурмамен, гранат дәндерімен, жалбыз жапырақшаларымен безендіреді, суытады, жемісті шәрбәт құяды, мұз кесектерін қояды.

КОМПОТ ӘЗІРЛЕУ

Компоттарды балғын, кептірілген және консервіленген жеміс-жидекерден немесе олардың бірнеше түрінен әзірлейді. Жемістер мен жидектерді алдын ала сұрыптайды және жуады. Компотты даярлаудың технологиялық үдерісі жеміс-жидектерді даярлау, шырын пісіру және оларды қосудан тұрады.

Балғын жеміс-жидектерден жасалған компот. Балғын алмалар, алмұрт, айваны қабықшаларынан тазартады, өзегін дәндерімен бірге алып тастайды, пайдаланудың дәл алдында бөліктерге бөліп кеседі. Жылулық өңдеуе дейін сақтау қажеттілігі пайда болғанда оларды қышқылдатылған суға илік заттардың қышқылданып кетуінің әсерінен қарайып кетпес үшін салып қояды. Қабықшасын алмай-ақ қоюға болады. Манариндер мен апельсиндерді қабықтарынан тазартады, қабықшаның ақ түсті қалдықтарынан да тазартады, бөліктерге бөліп кеседі. Жуылған жидектердің тамырсабақтарын алып тастайды. Шәрбәтті даярлау үшін суда қант пен лимон қышқылын ерітеді, қайнауға дейін жеткізеді және, қажет болса, суытады. Кейде шәрбәтті шие немесе қарақат экстрактісімен бояп қояды. Шәрбәтті сонымен бірге жеміс немесе жидек қайнатпаларының негізінде даярлайды. Қышқыл жемістер мен жидектерден жасалатын компотқа лимон қышқылын қоспайды. Балғын жеміс-жидектер пісіру кезінде тез піседі және пішінін жоғалтады, мұның себебі олардың қабырғаларында орналасқан протпектин тұрақты емес, пісірі үдерісінде тез гидролизденеді және ерігіш пектингө өтеді, нәтижесінде азық-түліктер тез жұмсарады, одан бөлек олардың ішіндегі дәрумендер жоғалады. Сондықтан компот әзірлеу кезінде барлық жемістерді қыздыра бермейді. Апельсин, мандарин, таңқурай, бүлдірген, қарбыз, қауын, банан, ананас, қара қарақаттарды пісірмейді, оларды креманкаларға немесе стақанға салып, үстінен шәрбәт құяды, суытады.

Тез пісіп кететін алманың сорттарын (антонов және т.б.), жақсы піскен алмұрт, шабдалы, өрік, алхорыларды қайнап тұрған шәрбәтқа салып жібереді, жылытуды тоқтатады және суығанға дейін бетін жауып ыдыста ұстайды. Содан соң ұсыну үшін стақандарға құяды.

Алмаларды, алмұрт және айваны ыстық шәрбәтқа салып, 5...7 минут қайнатады(айваны қабықшасымен – 15..20 минут), суытады, порциялайды.

Компоттарды ароматизациялау үшін онда майдалап туралған цитрустардың цедрасын немесе цедра қайнатпасын қосады. Компоттарды салқын күйде 1 порцияға 150.200 г ұсынады.

Кепкен жеміс-жидектерден әзірленген компоттар. Көбінесе кептірілген жемістердің қоспасынан даярлайды(сур. 16.1). Кептірілген күйде алма, алмұрт, өрік, қақ өрік, інжір, алхоры, мейіз, шие және т.б. пайдаланылады.

Кептірілген жемістер қоспасынан жасалған компот. Алма, алмұрт, алхоры, өрік, қақ өрік және т.б. 125, қант 100, лимон қышқылы 1, су 960. Шығуы: 1 000.

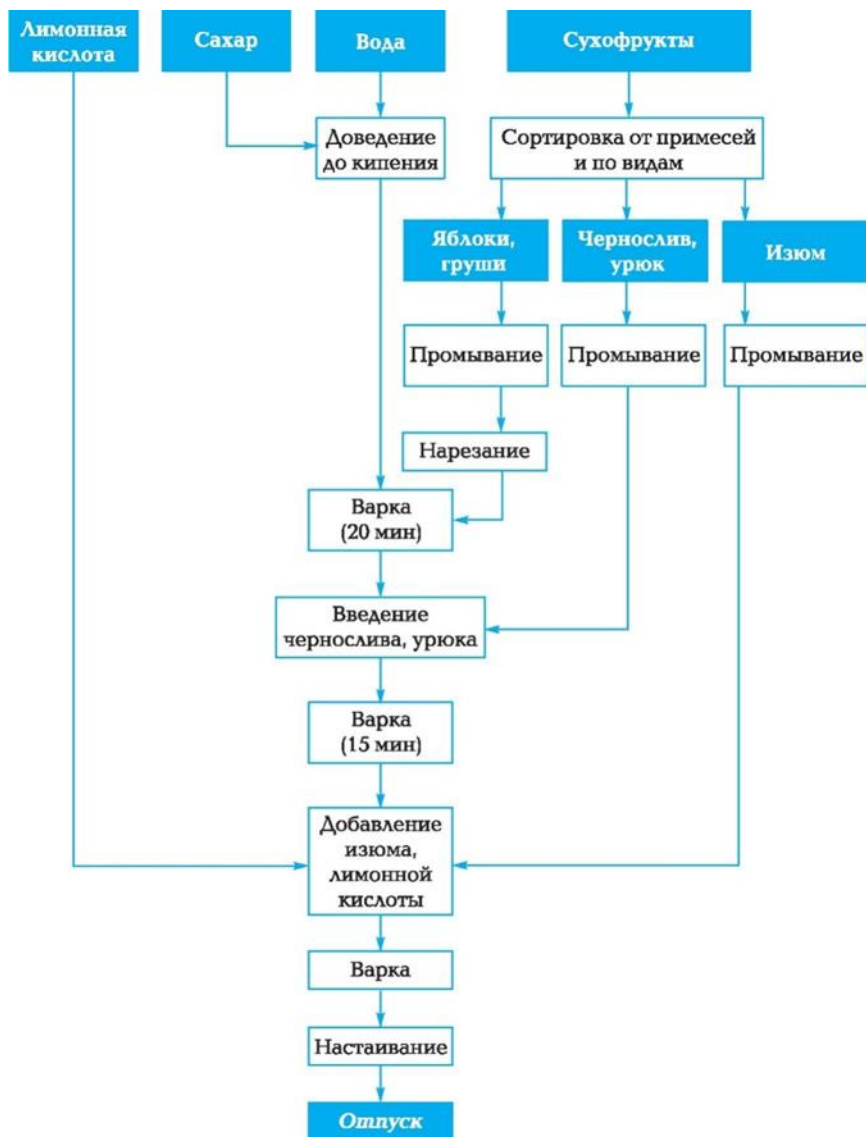
Кептірілген жемістерді іріктейді, қоспаларын алып тастайды, түрлеріне қарай сұрыптайды, себебі олардың пісу уақыты әр түрлі болады. Ірі алмалар мен алмұрттарды бөліктерге бөліп кеседі. Жемістерді жылу суға 3-4 қайтара жуады. Қазанға су құяды, қайнауға дейін жеткізеді, қант салады, оны ерітіп араластырып тұрады және тағы да қайнауға дейін жеткізеді.

Қайнап тұрған шәрбәтқа алма мен алмұртты салады және 20 минут пісіреді, содан соң қалған кептірілген жемістерді(мейізден басқа) салады және 10,15 мин пісіруді жалғастырады, мейізді 4..5 минуттан кейін енгізеді.

Дәмін жақсарту үшін компотқа лимон қышқылын салады. Дайын компотты 10 °С температураға дейін суытады және 10.12 минут тұндырып қояды. Ол кезде жемістерден компотқа дәмжік қаситтерінің бәрі толық өтеді, бұл компоттың сапасын жақсартады. Қантты пісірудің басында салған абзалырақ, себебі кептірілген жемістердің құрамында бар қышқылдардың әсерінен сахароза глюкозаға және фруктозаға ыдырайды.

Консервіленген алма, алмұрт, айва, шабдалы, алхоры, қызыл шие, шие, құлпынайлардан жасалған компот. Жемістің бір түрінен және бірнеше түрінен де даярлайды. Консервіленген компот құйылған банкаларды жылу сумен жуады және майлықпен сүртеді, ашады және ішінен шәрбәтін құйып алады. Содан соң қант пен судан шәрбәт пісіреді, оны сүзгіден өткізеді, жемістерден алынған шәрбәтті құяды, қайнауға дейін жеткізеді және суытады. Жеміс-жидектерді банкадан шығарып алады. Шабдалы мен өріктердің сүйектерін алып тастайды. Ірі жемістерді бөліктерге немесе екі жартыларға бөледі. Жидектерді бүтін күйде қалдырады. Даярланған жемістерді түстері жағынан кезектестіріп креманкаларға немесе стақандарға салады, үстінен суытылған шәрбәт құяды. 1 порцияға 150 г компот құйылады.

Тез тоңазытылған жеміс – жидектерден жасалған компот. Тез тоңазытылған табиғи(қантсыз) жемістерді қаптамасынан шығарады, 10..15 минуттың көлемінде ерітеді, жуады және толық ерігенге дейін ыдысқа салады. Ірі жемістерді бөліктерге бөліп кеседі, алдын ала даярланған шәрбәтпен қосады және қайнауға дейін жеткізеді. Жемістерді немесе жидектерді креманкалар мен стақандарға салады, алынған шәрбәтті құяды және ұсынар алдында суытады. Компотқа балғын цитрус тектес жемістерді қосуға болады.



16.1 сур. Кептірілген жемістерден жасалған компотты даярлаудың технологиялық сызбасы.

ЖЕЛЕ ТАҒАМДАРЫ

Тәтті тағамдарға сілікпе іспеттес консистенция беру үшін жұмсартылған желеге айналдыратын заттектер пайдаланылады - желатин, крахмал, агароид. Одан бөлек натрий альгинатын, түрлендірілген крахмал және құрамында пектин бар өнімдер(алма және өрік езбесі) пайдаланылады. Желеге айналдырушы заттектер суды байлайды және суыған кезде сілікпетектес масса түзеді, массаның беріктігі ондағы заттектің мөлшеріне байланысты болады.

Желеге айналдырылған тағамдарға кисельдер, желе, мусстар, самбуктер мен кремдер жатады.

16.1 кестеде желе іспеттес тағамдарды даярлауға қажетті крахмал мен желатиннің мөлшері көрсетілген.

Кисельдерді даярлау. Ең көп таралған желе іспеттес тәтті тағамның түрі кисел болып табылады. Кисельдердегі желеге айналдырушы зат картоп крахмалы, ал сүтті кисель үшін маис жүгерісінің крахмалы болып табылады, оны жеміс-жидек кисельдеріне пайдалануға болмайды, себебі одан ақ бояу шығады және дәннің жағымсыз дәмі бар. Алайда жүгері крахмалы сүтті кисельді жұмсақ етеді, ал картоп крахмалы оған көгілдір бояу беріп тұрады.

Кисельдерді пісіру кезінде оларғы жұмсақ консистенция беріп тұратын және ыдыстың жиктерінен оңай алынуына септігін тигізетін түрленген крахмалды да пайдаланады.

Кесте 16.1. Крахмал мен желатин мөлшері (г) 1 кг желе іспеттес тағам үшін

Желеге айналдырушы заттек	Желе іспеттес тағам						
	Кисель			Желе	Мусс	Самбук	Крем
	Қою	Орташа қою	Жартылай сұйық				
Крахмал	50-80	30-50	10-20	—	—	—	—
Желатин	—	—	—	30	27	15	20

Крахмалды алдын ала 4-5 есе көп сумен араластырады, қайнап тұрған сұйықтыққа енгізеді және 2 – ден 10 минутқа дейін пісіріп алады.

Кисельдерді жеміс-жидектерден даярлайды – балғын, кептірілген және консервіленген түрлерінен, жеміс-жидек шырындарынан, шәрбәт, езбе, экстрактілерден, сүттен, нан қасынан, повидлодан, тосаптан, рауғаштан және басқа да азық-түліктерден жасайды, сонымен қатар, концентрат – кепкен кисльден де жасайды.

Консистенциясына байланысты кисельдерді қою, орташа қою және жартылай сұйық деп бөледі.

Қою кисельдер орыс асханасының дәстүрлі тәтті тағамы болып табылады.

Қою кисельдің 1 кг даярлау үшін 60...80 г картоп крахмалын алады. Оны күйғаннан кейін мұндай кисельдерді араластырып тұрып қатты емес отта 5 минуттай пісіреді. Көп мөлшердегі крахмалы енгізудің нәтижесінде оның клейстерленуіне судың барлығы жұмсалады, сондықтан қою кисельдер ыстық күйде сұйық кисельдердей тез сұйық болып кетпейді.

Киселдерді ішінен мұздай қайнаған сумен ылғандандырылған және құшекер себілген порциялық формаларға, үлкен формалар мен жаймаларға құяды, содан соң суытады. Қою кисель формасынан шығару үшін, оны іріктейді, аударды, кішкене сілкіп алады, жайлап даярланған ыдысқа ауыстырады.

Кисельді порциялық кесектерге бөліп кеседі, десерттік табаға немесе креманкаға салады, бетінен жеміс- жидек шәрбатын құяды, немесе бөлек кілегей мен мұздай сүт ұсынады (50.100 г). 1 порцияға 100-ден 200 г дейін кисель салынады.

Орташа қою кисельдер көп таралған. 1 кг кисельге 25.50 г картоп крахмалын жұмсайды. Пісіруден кейін кисельдерді аздап суытады және стақандар мен креманкаларға құяды. Киселдің бетінен құшекер себеді, ол ылғал тартқыш қаситінің арқасында бетіндегі ылғалды сіңіріп алады және оған бұға айналып кетуге жол бермейді, нәтижесінде кисельдің бетінде қабықша түзілмейді. 1 порцияға 200 г кисель ұсынады.

Жартылай сұйық кисельдерді 1 л 20..40 г крахмал жұмсап даярлайды, орташа қою кисельдердей пайдаланады және ұсынады. Сонымен қатар оларды котлет, домалатпалар, пудинг, пісірме, сырниктерге және басқа да жармалардан, сүзбеден, макарон өнімдерінен жасалған тағамдарға тұздық есебінде ұсынылады.

Мүкжидек, қарақат, шие, қаражидек кисельдерін даярлаудың технологиялық сызбасы келесі жұмыстан тұрады: шырынды сығып алу; сығындылардан(мезги) қайнатпа даярлау; қайнатпадан шәрбат қайнату; крахмалды демдеу; дайын кисельді шырынмен қосу; суыту. Қацнатпадан шірбат алу; крахмалды демдеу; ыстық кисельді жеміс езбесімен қосу, суыту.

Жидек шырыны мен езбені кисельге ондағы С дәруменің сақтау үшін, сонымен қатар жылулық өңдеу кезінде бөлшектеп ыдырайтын бояуыш заттарды сақтау

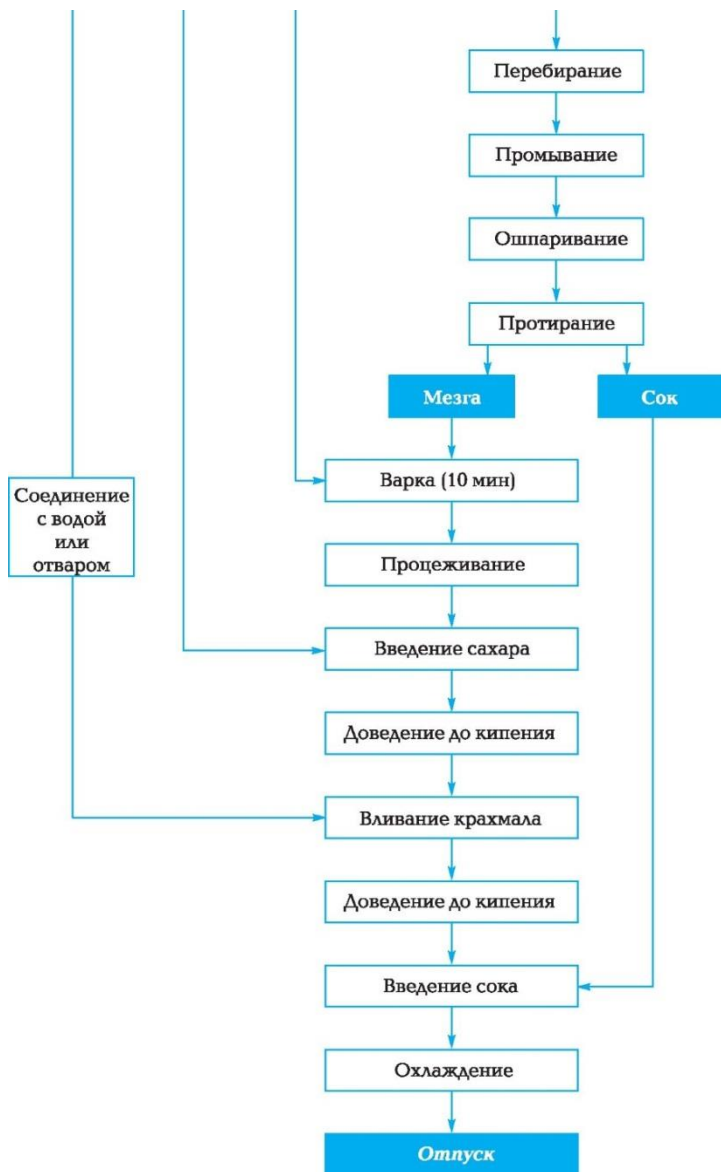
үшін шикі күйде енгізеді. Кисельдерді даярлау кезінде қышқылданбайтын ыдыстар пайдаланылады, жидектерді ағаш келсаппен езеді, талшық елеккіште езеді және т.б.

Қызылтардан, алша, алхоры, өрік, алма және тағы да басқа жемістерден кисельдерді даярлаудың технологиялық сызбасында келесі үдерістер жүзеге асады: жидек пен жемістердің пісіруі (немесе пешке пісіруі); сүзгіден өткізу және езу; қайнатпаны езбе мен қантпен қосу; крахмалды демдеу; кисельді суыту.

Балғын жидектерден жасалған кисель. Мүкжидек 126 немесе қызылжидек 133, немесе қара қарақат 122, немесе қызыл қарақат 128, су 895; немесе қаражидек 165, су 850, қант 120, картоп крахмалы 45 (лимон қышқылы 2). Шығуы: 1 000. Мүкжидек, қаражидек, қызылжидек, қара не қызыл қарақаттан даярлайды (сур.16.2). Жидектерді іріктейді, қайнаған сумен жуады, ағаш келсаппен езеді, ал көп мөлшерде болған жағдайда езі машинасында езеді және шырынын сығып алады да, тоңазытқышқа салады.

Езілген жидектердің үстінен ыстық су құяды (1:6) және 10...15 минут пісіріп алады. Алынған қайнатпаны сүзгіден өткізеді, қант енгізеді, ертеді, шәрбат алады және қайнағанға дейін қыздырады. Картоп крахмалын мұздай қайнаған сумен немесе алынған қайнатпаның бір бөлігімен (1 : 5) ерітеді және бір рет қайнап тұрған шәрбатқа жақсылап араластырып тұрып құяды. Кисельді 1,2 минуттан артық емес қайнауға дейін жеткізіп пісіріп алады, себебі одан ұзақ қайнату кисельді сұйық етіп жібереді, кисельді оттан алады, ішіне кисельге балғын жидектердің түсін, дәмін және иісін беріп тұратын шырынды құяды. Кисельді аздап суытады және стақандар мен креманкаларға құяды, бетіне қант себеді, содан соң 10...14°C температураға дейін суытады және ұсынады.

Алмалардан жасалған кисель. Алмаларды жуады, өзегі мен дәндерінен тазартады, тілімдерге бөліп тұрайды, бетінен ыстық су құяды және жабық ыдыста даярлығына дейін пісіреді. Қайнатпаны құйып алады, ал алмаларды езеді, алынған езбені қайнатпамен, қант және лимон қышқылымен қосады, қайнауға дейін қыздырады, демделген крахмалды қосады және қайнауға дейін жеткізеді. Дәстүрлі әдіспен ұсынады.



Сур. 16.2. Мүжидектен жасалған кисельдің технологиялық сызбасы.

Сүтті кисель. Сүтті кисельге қаймағы алынбаған сүт немесе су қосылған сүт пайдаланылады, сүтті қайнағанға дейін қыздырады. Жүгері крахмалын мұздай қайнаттыққа қант енгізеді, ерітеді, араластырып тұрып, даярланған крахмалды салады. Кисельді ұдайы араластырып тұрып жай отта 10 минут пісіреді, содан соң ванилин қосады, аздап суытады, стақандарға құяды, бетінен қант себеді, суытады және ұсынады.

Қою сүт кисельдерін қаймағы алынбаған сүттен әзірлейді, креманкада немесе десерттік тәрелкеде ұсынады, бетінен жеміс-жидек тәтті шәрбатын құяды және тосап, джем салады(20 г).

Желе даярлау. Желені балғын жидектер мен жемістерден, шырыннан, шәрбат, экстрактілер, жеміс-жидек қайнапаларынан, эссенциялардан, сүттен, тосаптан, жеміс-жидек езбесінен жасайды. Желеге айналдырушы зат ретінде: желатин, агароид, қызыл балдырлардан алынатын және ұнтақ, үлпек, жарма, қабықша немесе тілімше түрінде шығатын фурцелларан қолданылады.

Желатин, агароид және фурцелларанды алдын ала қайнаған суда 1...1,5 сағат жібітіп алады, ол кезде өнімнің салмағы 6..8 есе ұлғаяды, өнімен суды 8.10 есе көп етіп алады, содан соң дәкеге салып, сығады.

Желе суыған күйде сілікпе іспеттес масса болып табылады, желенің қоюлығы мен тығыздығы желеге айналдырушы заттың мөлшеріне және температурасына байланысты болады.

Желені даярлау үдерісі келесі үдерістерден тұрады: желеге айналдыратын затты даярлау; шәрбатты даярлау, желеге айналдырушы затты шәрбатта еріту; шырынды енгізу; температураны 20 °C дейін суыту; формаларға құю; 2...8°C температурада тоңазуы; ұсыну.

Жеміс-жидек желесіне арналған шәрбатты дәл кисельге даярлағандай даярлайды. Сығып алынған шырынды желатинді еріткеннен кейін енгізеді.

Дайын желе мөлдір болуы тиіс, сондықтан оны даярлауға ағартылған шырындар немесе өндірістік шәрбаттар пайдаланған дұрыс. Егер шәбат онда желатинді қосқан кезде қажет мөлшерде мөлдір болып шықпаса, онда оны «созбалайды»-жұмыртқа ақтарының көмегімен ағартады. Ол үшін шикі жұмыртқалардың ақтарын теңдей мөлшерде сумен араластырады және ыстық температурасы 50.60 °C желатині бар шәрбатқа салады, араластырады, қайнауға дейін жеткізеді және 5.10 минуттан соң тығыз майлықтан өткізіп алады, шырын енгізеді, суытады.

Желенің пішінін өзі даярланған ыдыстың пішінімен сәйкес келеді. Желені салқын порциялық формаларға немесе ірі формаларға (бірнеше порцияға), сонымен қатар терең жаймаларға салады және тоңазытқышта 2.8 °C

температурада 1...1,5 сағат сақтайды. Қатқан желені шеттері ирек төртбұрыштар пішінді етіп порциялық кесектерге бөліп тұрайды немесе формаларының шығарып алады. Ол үшін оларды 2-3 сағатқа ыстық суға салады, формалардың шеттерін және түбін сүртеді, сілкіп алады, аударады, желені абайлап даярланған креманкаға немесе десерттік тәрелкеге салады және 100 немесе 150 г ұсынады. Дайын желені 12 сағаттан артық сақтамайды, себебі ол тығыздалады, содан соң жұмсарып, сұйықтық бөле бастайды.

Балғын жидектерден жасалған желе. Мүкжидек 147, немесе қызыл қарақат 149, немесе қара қарақат 143, су 850; шие 206, су 805, қант 140, желатин 30, лимон қышқылы 1. Шығуы: 1 000.

Желатиннің (жармаша) үстінен мұздай су құяды және бірнеше сағат ісуіне дейін суда ұстайды. Жидектер шырынын сығып алады, ал езілген жидектерден қайнатпа даярлайды, дәл кисельге даярлағандай. Ыстық қайнатпаға қант салады, оны ерітеді және шәрбат алады. Ісіген желатинді дәкеге салады және сығады, соан соң ыстық сиропқа енгізеді, ерітеді, араластырады, қайнауға дейін жеткізеді. Жылытуды тоқтатып, сұйық желеге алдында сығылып алынған шырынды құяды, егер желе қажетінше қышқылданған болмаса лимон қышқылын қосады, 20 °С температураға дейін суытады, және салқынатылған формаларға құяды, температурасы 8°С – тан аспайтын тоңазытқышқа салып суытады.

Суыған желені формаларынан шығарып алады, сауыттарға, креманкаларға немесе тәрелкегелерге салып қояды және жеміс немесе жидек шәрбаттармен, шайқалған кілегеймен немесе мұздай қайнаған сүтпен қосып ұсынады.

Желені апельсин, қарбыз, қауын қабықшаларына құйып қоюға да болады. Суығаннан кейін оларды кесіп тәрелкелерге құяды.

Алма желесі. Желатинді ісуі үшін суға жібітеді, алады, сығады. Алмаларды жуады, өзегін дәндерімен бірге алып тастайды, қабықшасынан тазартады, бөліктерге бөліп кеседі, қнап тұрған қышқылданған суға салады, осылай 5...7 минут алманың пішіні сақталатындай пісіреді. Қайнатыпаны сүзгіден өткізеді, қыздырады, оның ішінде желатин мен қантты ерітеді, содан соң суытады. Формаға немесе креманкаға желенің кішкенеісін құяды, суытады және қатқан желенің бетіне піскен алма бөліктерін сурет сияқты қылып салады, бетінен тағы да желе құяды және толығымен суытады. Мүкжидек желесін ұсынғандай ұсынғандай ұсынады. Жеміс желесін даярлау үшін балғын және консервіленген жемістер пайдаланылады.

Лимон, апельсин, мандариндерден жасалған желе. Желатин ұздай суда ісуі үшін жібітеді. Лимондарды жуады, цедрасын шешеі және ақ қабықшаларынан тазартады, содан соң таяқша етіп тұрайды және лимондардан шырынын сығып

алады және онв қышқылданбайтын ыдыста тоңазытқышта сақтайды. Шәрбат даярлайды, ол үшін суды қайнауға дейін жеткізеді, қант пен цедраны қосады, ісіген желатинді араластырып отырып ерітеді. Шәрбатты қайнауға дейін жеткізеді, қыздыруды тоқтататады және жабық ыдыста 15.20 ұстайды, содан соң лимон шырыны мен лимон қышқылын енгізеді, шәрбатты сүзеді, формаларға құяды, суытады. Суып қалғаннан кейін желеніформадан шығарып алады және креманкаларда ұсынады. Жидек шәрбатымен бірге ұсынуға болады.

Сүттен жасалған желе. Желатинді жібітеді. Ыстық қайнатылған сүтте қантты ерітеді, ісіген желатинді және ванилинді қосады, қайнауға дейін жеткізеді, желені аздап суытады, сүзеді, формаларға құяды және тоңазытқышқа салады. Суыған желені формадан алады және креманкаларда ұсынады. Жидек шәрбатымен бірге ұсынуға болады.

Көпқабатты желе. Оның даярлануы үшін жидек, кофе немесе шоколад, сүт желесін және тағы басқа түрлерін пайдалануға болады, олардың әрқайсысын қабатпен формаға немесе терең жаймаға орналастырады, қатқанға дейін суытады, содан соң келесі қабатты түстерін алмастырып құяды.

Мусстарды даярлау. Мусстарды дәл желе секілді жеміс-жидек шәрбатының негізінде даярайды. Онда даярланған желатинді немесе агороидті ерітеді, шырынды енгізеді, суытады(қатып қалуына жол бермей) және суықта үлпілдек масса пайда болғанға дейін шайқайды және тез формаларға салады – қатайуы үшін тоңазытқышқа салады.

Ұсыну кезінде муссты формасынан шығарады, сауытқа немесе креманкаға салады және жеміс-жидек шәрбатын құяды.

Мусстарды ұнтақ жармасымен даярлауға болады. 1 кг муссқа 27 г желатин немесе 100 г ұнтақ жармасын алады.

Мүкжидек муссы. Мүкжидек 211 немесе мүкжидек табиғи (консервы) шырынын 200, желатин 27, су 740. Шығуы: 1 000.

Желатинді ісуі суға бірнеше сағат жібітеді. Мүкжидекті іріктейді, жуады, одан шырынды сығып алады және тоңазытқышта сақтайды.

Сығылған жидек жұмсағын суда пісіреді, қайнатпаны сүзеді, оған қант және ісіген желатин қосады, араластырып тұрып ерітеді, және қайнауға дейін жеткізеді, мүкжидек шырынын қосады. Алынған мүкжидек желесін қышқылданбайтын шайқауға ыңғайлы ыдысқа құяды, 30 °С температураға дейін суытады және үлпілдек масса түзілгенге дейін шайқайды; Ол кезде мусстың көлемі 4-5 есе ұлғаяды. Шайқау кезінде мусс оны формаларға салмай тұрып қатып қалмауын бақылайды. Жақсылап шайқалған муссты формаларға салады, креманкалар мен даярланған жаймашаларға орналастырады және тоңазытқышқа 1...1,5 сағатқа салады.

Қатқан муссты формалардан дәл желені шығарғандай шығарады. Егер муссты жаймада пішіндеген болса, оны шеттері толқынды төртбұрышты кесектерге бөліп кеседі. Муссты креманкаларға немесе тәрелкелерге салады және бетінен тәтті мүкжидек шәрбатын құяды. Шәрбат даярлау үшін мүкжидекті езеді, аздап ыстық сумен қосады және 5 минут пісіріп алады, сүзіп алады, қант салды және оны қайнауға дейін жеткізіп, ерітеді. Дайын шәрбатты суытады.

Алма мусы (ұнтақ жармасынан). Алмаларды жуады, өзегін дәндерімен қосып алып тастайды, бөліктерге бөліп кеседі және пісіреді. Қайнатпаны сүзеді, алмаларды езеді, қайнатпаға салып, онда қант, лимон қышқылын қосады және қайнауға дейін жеткізеді. Қайнап тұрған езбеге араластырып тұрып, елеккіштен өткен ұнтақ жармасын енгізеді. Алынған қоспаны 30 °С температураға дейін суытады және салқын жерде қою көбікті консистенцияға дейін шайқайды, оны даярланған формалар, креманкалар мен сауыттарға құяды және 1,5 сағат суытады. Шәрбатпен бірге қосып ұсынады.

Самбук. Мусстың бір түрі. Оны даярлауға алмалар, алхоры және өрік пайдаланылады. Мусқа қарағанда самбуктың негіздемесі шәрбат емес жеміс-жидек езбесі болып табылады. Желеге айналыдрушы заттек есебінде 1 кг самбукқа 15 г желатин пайдаланылады. Шайқау кезінде массаға жұмыртқаның ағын енгізеді.

Алма самбугі. Алмаларды жуады, өзегін кесіп алады, екі жартыға бөліп кеседі, қаңылтыр табаға орналастырады, кішкене су құяды және қуыру шкафында пісіреді. Дайын алмаларды суытады және езеді. Дайын езбеге қант, жұмыртқаның ақтарын салады және ақ түсті қою көбік пайда болғанға дейін шайқайды.

Жібітілген желатинді аз мөлшердегі сумен қосады, ұдайы араластырып тұрып, 40...50°С температураға дейін ерітеді және сүзіп алады. Көлемі 2-3 есе ұлғайып, шайқалған массаға жұқа ағынмен желатинді енгізеді және шайқауды жалғастырады. Шайқалған үлпілдек массаны формаларға құяды, кату үшін тоназытқышқа салып қояды. Ұсыну кезінде формасынан шығарып алады, креманкаға немесе сауытқа салады, жеміс немесе жидек шәрбатымен толықтырады.

Өрік самбугі. Желатинді ерітеді, Өріктердің сүйектерін алып тастайды, ыстық су құяды, жұмсарғанға дейін пісіреді, езеді. Қақ өрікті алдын ала ісу үшін суға жібітіп қояды, содан пісіреді және езеді. Езбеге қант, суытылған жұмыртқа ақтарын, лимон қышқылын салады және суықта массаның көлемі 2-3 есе ұлғайғанға дейін шайқайды. Ісіген желатинді суымен қосып араластырып тұрып 40...50°С температураға дейін қыздырады, ерітеді және жұқа ағынмен самбукқа енгізеді, ол кезед шайқауды жалғастырады. Үлпілдек шайқалған массаны

формаларға салады да, тоназытқышта ұстайды, дәл мусс секілді суытады. Ұсыну кезінде самбукқа өрік шәрбатын құяды(20 г 1 порцияға).

Крем. Бұл майлылығы 35%-дық шайқалған үлпілдек кілегейден немесе қаймақтан және сүт-жұмыртқа тәтті қоспасынан даярланатын желе тектес тағам. Желеге айналдырушы заттек мұнда желатин болып табылады (20 г 1 кг крем үшін). Ішіне енген қоспалардың түріне қарай кремнің ванильді, шоколадты, кофе, жаңғақты, жидекті түрлерін даярлайды.

Қаймақтан жасалған ванильді крем. Желатинді жібітеді, ерітеді. Майлылығы 35% қаймақты салқындатады (3...2°C температураға дейін), сүтті қайнатады. Жұмыртақаларды қантпен езбелейді, жылы сүтпен толықтырады, сулы булағышта 70...80°C температураға дейін пісіреді, еріген желатинді енгізеді, қоспаны сүзгіден өткізеді және ванилин қосады.

Қаймақты шайқайды және онда сүт-жұмыртқа тәтті қоспасын құяды, жайлап араластырып тұрады. Кремді формаларына салады, суытады. Мусс секілді креманкаларда ұсынады. Өрік шәрбатымен немесе қарақат, немесе таңқурай, немесе шиесі(30 г) тұздығымен толықтырады. 1 порцияға 100 г крем ұсынылады.

ЫСТЫҚ ТӘТТИ ТАҒАМДАР

Ыстық тәтті тағамдарға пудинг, камырдағы алмалар, алма шарлоткасын, пешке пісірілген алмаларды, мгурьев ботқасын, тәтті омлеттерді жатқызады. Бұл тағамдар жоғары тағамдық құндылықтарға ие, себебі, оның құрамында көмірсулар мен майларға бай азық-түліктер бар. Ыстық тәтті тағамдарды 50...55°C температурада ұсынады.

Жеміс-жидектер қосылған қуырылған нан. Ыдысқа сүт құяды және оны шикі жұмыртқалармен және қантпен қосып, араластырады. Ақ нанның батонын көлденең жұқа тілімдерге бөліп кеседі, олардан қабықтарын кесіп алып тастайды, екі жағынан да жұмыртқа қоспасына аунатып алады. Қуырылған нандарды негізгі әдіспен маргаринға қызарған қабықшасы пайда болғанға дейін қуырып алады және десерттік тәрелкеге екі данадан орналастырады, ал бетіне кончервіленген жемістер қояды және шәрбат немесе өрік тәтті тұздығын құяды.

Күріш қосылған алмалар. Сүтке жабысқақ күріш ботқасын пісіреді, қант қосады, 70...60°C температураға дейін суытады. Ботқаға шикі жұмыртқаларды, жуылған сүйексіз мейіз, ванилин, жұмсартылған сары май салады, бәрін араластырады және маргарин жағылған порциялық табаға биік емес тауша түрінде

орналастырады. Тағамды қуыру шкафында ашық түсті қуырылған қабықша пайда болғанға дейін пісіреді.

Орташа көлемді алмалардың қабығын тазалайды және өзегін алып тастайды және бүтіндей пісіреді немесе лимонмен қышқылдатылған суға екіжартылармымен жұмсарғанға дейін пісіреді. Ұсыну кезінде ботқаға ыстық алмаларды салады және бетінен алма немесе өрік тәтті тұздығын құяды.

Қамырда қуырылған алмалар. Алма 100, қант 3, бидай ұны 20, жұмыртқа $\frac{1}{2}$, сүт 20, қаймақ 5, қант 3, қант, тұз 0,2; аспаздық май 10, рафинадты опа 10, тұздық 40. Шығыуы: 140.

Сұйық қамырды даярлау үшін (кляр) шикі жұмыртқалардың ақтарын сарыларынан бөледі. Сүттің тұзбен, қантпен, қаймақпен, жұмыртқаның сарысымен қосады, содан соң елеккіштен өткен ұнды салады және қамырды илейді. Жұмыртқаның ағын үлпілдек көбікке дейін шайқайды, қамырға енгізеді және жайлап араластырады. Дайын қамырды тоңазытқышта сақтайды.

Алмаларды жуады, өзегі мен дәндерінің бөліп алады; қабығын тазалайды және қалыңдығы 0,5 см дөңгелекшелерге бөліп кеседі, қышқылданбайтын ыдысқа салады және бетінен қан себеді. Қуыруға дейін тоңазытқышта сақтайды.

Фритюрді даярлайды, оны 160 °С температураға дейін қыздырады. Әрбір алма тілімін инемен немесе шаңышқымен алып, толығымен клярға батырады және тез қыздырылған фритюрге енгізеді. Алмаларды қуырылған қызарған қабықша пада болғанға дейін қуырады (3...5 мин), келсаппен шығарып алады және майы ағып кеткенше күтеді.

Ұсыну кезінде қуырылған алмаларды бетінде қағаз майлық қосылған тәрелкеге немесе табаға салады, бетінен рафинадты опа себеді. Тұздық ыдысында тәтті өрік тұздығын ұсынады.

Алмалар қосылған шарлотка. Шарлотка даярлаудың үдерісі келесі үдерістерден тұрады: фарш даярлаудан; нан даярлаудан; пішіндеуден және пешке пісіруден тұрады.

Алмаларды жуады, өзегі мен дәндерін қосып алып тастайды, қабығынан тазартады және тілімдерге бөліп кеседі, қантпен қосады және тоңазытқышқа салып қояды.

Қатты бидай нанын қабықтарынан тазартады, қалыңдығы 0,5 см кесінділерге тік төртбұрыш пішінді етіп турайды. Нанның жартысын майда төртбұрышты етіп турап, кептіреді де, алма фаршына қосады, онда даршын салады. Сүт, жұмыртқа және қанттан тәтті лезон даярлайды. Лезонға тік төртбұрышты нан кесектерін бір жағынан жібітеді және даярланған май жағылған қаңылтыр табаларға, формаларға және майда формаларға сулынған жағын түбіне және шеттеріне қаратып, толығымен жайып салады. Нанға фарш салады және бетін дәл сондай нанмен сулынған жерін жоғары қаратып жабады. Бетін қалған лезомен жібітеді және қуыру шкафына 180.200 ° температурада қызарған қабықша пайда болғанға дейін пісіреді. Дайын шарлотканы шығарып алады, және суыту үшін

10 минут ұстайды, содан соң абайлап формадан порциялық тәрелкеге 1 порцияға 1 данадан немесе бір порциялық кесекпен салады және өрік тәтті тұздығымен бірге ұсынады.

Күріш пудингі. Күріш жармасы 48, сүт 75, су 80, қант 15, жұмыртқа $\frac{1}{2}$ дана, сары май 10, мейіз 10,5, кептірілген нан 5, қаймақ 5, ванилин 0,01; тұздық 50 немесе тосап 30. Шығуы: 250 немесе 230.

Күріш пен мейізді іріктейді және жуады. Жұмыртақтардың ақтарын сарысынан бөліп алады. Сүт пен судың қоспасына жабысқақ күріш ботқасын пісіреді. Дайын ботқаны 60 °С температураға дейін сұтытады, сары май, қантпен езілген жұмыртқалардың сарысын, сүйексіз мейіз салады және араластырады, ванилин қосады. Ақтарды үлпілдек көбік түзілгенге дейін шайқайды және массамен қосады, отырып қалмас үшін абайлап араластырады. Формаға немесе қаңылтыр табаға май жағады жіне кептірілген нанн ұнтағын себелейді, пудинг массасын ыдыстың $\frac{3}{4}$ бөлігін алатындай етіп салады, себебі пудинг жылулық өңдеу кезінде оның көлемі үлкейеді. Бетіне қаймақ жағады және қуыру шкафында 250 °С температурада жайлап оны 200 °С дейін түсіре отырып пісіреді, даярлығына 25...30 минут ішінде жеткізеді. Дайын пудингтің бетінде қызарған қабықша болады және пудинг ыдыстың қабырғаларынан жақсы алынады, оны суыту үшін 5.10 минут ұстайды, одан кейін пудингті формасынан шағарады, порциялық кесектерге бөліп кеседі, ал майда формаларда даярланғандарын бүтіндей ұсынады, тірелкеге салады және тәтті өрік немесе жидек тұздығымен немесе тосаппен толықтырады.

Пудингі бұға пісіруге болады. Ол үшін шашпалы күріш ботқасын пісіреді, пешке пісірілген пудингке қажетті массадай массаны даярлайды, және май жағылған және күшекер себілген формаға салады да, сулы булағышта пісіреді.

Кептірілген нан пудингі. Сүйексіз мейізді іріктейді және жуады. Жұмыртқалардың ақтарын сарыларынан бөліп алады. Сарыларын қанпен езеді және үстінен сүт қосады. Ақтарын үлпілдек көбік пайда болғанға дейін шайқайды. Ванильді кептірілген нан ұнтағын ісіндіру үшін жұмыртқа – сүтті қоспаға салады, оған мейіз бен шайқалған ақтарды салады, араластырады және май жағылған және кетірілген нан ұнтағы себілген формаларға салады, оларды өзінен жартылай биік ішінде ыстық суы бар ыдысқа салады, қақпағын жабады және 25.30 минут пісіреді. Дайын пудингті аздап суытады, формасынан шығарып алады, тәрелкеге салып өрік тәтті тұздығымен бірге ұсынады. Егер пудингті үлкен формада даярлаған болса, онда оны порциялық кесектерге бөліп кеседі.

Консервіленген жемістер қосылған пудинг(сурьев ботқасы). Сүтті жазық жайпақ ыдысқа құяды және температурасы 240.260 °С қуыру шкафына салады. Сүтте қызарған көбік пайда болған кезед оны оттан алады. Бірнеше көбікшелерді алып тағамды ұсынуға дейін сақтайды.

Сүт пен судың қоспасына жабысқақ ұнтақ ботқасын пісіреді, оған қант пен сары май қосады. Ботқаны 60.50 °С температураға дейін суытады. Жұмыртқаның ақтарын сарысынан бөліп алып, шайқайды. Егер пудингке жаңғақ салатын болса, олард тазалайды және турайды.

Салқындатылған ботқаға жұмыртқа сарысын, ванилин, жаңғақ салып, жақсылап араластырады, содан соң шайқалған ақтарды да салады. Дайын массаны май жағылған порциялық табаларға бірнеше қабат етіп, сүт көбікшесімен алмастырып салады. Ботқаның бетін тегістейді, күшекер себеді және қыздырылған аспаздық инемен бетін күйдіріп карамлденген қанттан суреттер қалатындай етіп жасайды. Содан соң пудингт қуыру шкафында 5...7 минут пісіріп алады, содан соң дәл осы порциялық табада ұсынады, бетін консервіленген жемістермен, жидектермен, жаңғақтармен безендіреді. Бөлек тұздық ыдысында ыстық өрік тұздығын ұсынады.

Гурьев ботқасын балғын жеміс-жидектермен даярлауға болады. Ол үшін жеміс-жидектерді бөліктерге бөліп турайды және қою қан шәрбатында пісіріп алады.

Банан десертi. Банандарды тазалайды, ұзынша келген қалың тілімдерге бөліп кеседі, сары май жағылған қаңылтыр табаға орналастырады. Апельсин шырыны, үгітілген цедра, қант, ром, және ликер, ұсақталған жұпар жаңғағы мен даршыннан аралас қоспа даярлайды. Банандардың бетіне осы қоспаны құяды және сары түсті болғанша минут 180.190 °С температурада пісіреді.

Ұсыну кезінде тәрелкеге салады, шайқалған кілегей және йогуртпен безендіреді.

КОНЦЕНТРАТТАРДАН ДАЯРЛАНҒАН ТӘТТІ ТАҒАМДАР

Концентрат дегеніміз даярлауға едәуір азырақ уақыт жұмсалатын жартылай дайын тағамдар, концентраттарды қоғамдық тамақтану мекемелерінде пайдалану ондағы жұмысшылардың еңбегін жеңілдетеді. Өнеркәсіпте тәтті тағамдар концентраттары уәп мөлшерде шығарылады - оларға кисельдер, мустар, пудингтер, кермдер, сонымен бірге құрғақ сусындар жатады.

Қант қосылған немесе қантсыз экстрактілер, қант қосылған эссенциялармен даярланатын құрғақ кисельдер көп таралған концентрат түрі. Сүтті және жеміс-жидек желелерінің түр-түрін даярлайды. Концентраттар брикеттер және ұнтақтар күйінде ылғалдылығы 6.7 % болып түседі, брикеттердің салмағы 33-тен 250 г дейін барады. Оларды құрғақ күйде 4.6 ай сақтайды.

Жеміс – жидек экстрактілерінің негізінде жасалған концентрат киселі. Кисельді мүкжидек, шие, құлпынай, жеміс-жидек экстрактілерінен жасайды. Содан бөлек құрғақ кисельдердің құрамына қант пен картоп крахмалы кіреді.

Құрғақ кисельдің ұнтағын немесе алдын ала езілген брикетті ұқыптап теңдей мөлшердегі сумен араластырады және араластырып тұрып, қайнап тұрған суды құяды, қант пен лимон қышқылын құяды. Кисельді қайнауға дейін жеткізеді және дәстүрлі әдіспен ұсынады.

Лимон желесі. Желенің құрамына қант, аспаздық желатин, лимон қышқылы, эссенция, тағамдық бояуыштар кіреді. Желені салмағы 100 г қораптарда шығарады. Қораптың ішіндегісін ыдысқа салады және бетінен мұздай қайнаған су құяды(1:4). Желені ісіру үшін 40...50 минут ұстайды, содан соң араластырып тұрып желатин еріп кеткенге дейін қыздырады, алайда желені қайнауға дейін жеткізбейді. Ерітпені сүзгіден өткізеді, формаларға салып салқын жерде толық қоюлануына дейін ұстайды. Желені дәстүрлі әдіспен ұсынады.

ТӘТТІ ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ САҚТАЛУ МЕРЗІМДЕРІ

Тәтті тағамдардың сапасы олардың сыртқы бейнесі, дәмі, иісі, консистенциясына қарап анықталады. Тағамда бөтен иіс пен дәмнің болуы, қанттың жеткіліксіз блуы және тағамның өзіне сәйкес келмейтін консистенцияның болуына жол берілмейді.

Табиғи қалпында пайдалануға жақсы піскен, сапалы, жақсылап жуылған жеміс – жидектер пайдаланылады.

Компоттар мөлдір, ашықтан қоңыр түске дейін болады. Жемістер мен жидектер – бүтін немесе бөліктерге, тілімдерге, дөңгелекшелерге бөліп туралған, пішінін сақтаған, тым қатты пісіп кетпеген болуы керек. Дәмі – тәтті аздап қышқылтым дәмімен, пайдаланылып жатқан жемістер мен жидектердің иісімен болуы тиіс. Ұсыну кезінде жемістер стақанның немесе креманка көлемінің $\frac{2}{3}$ немесе $\frac{1}{4}$ алуы керек, қалған көлем шәрбатпен толтырылады.

Кисельдер біркелкі, қатты пісіп кеткен крахмал түйірлерінсіз болады, созылмалы болмауы тиіс. Қою кисельдер пішінін сақтайды, қоюлылығы орташа кисельдер мен жартылай сұйық кисельдер жан-жаққа ағады, сәйкесінше олар қою қаймақ немесе кілегей консистенциялы болуы керек. Кисельдердің дәмі –

тәтті, пайдаланылған жемістердің дәмі, иісі және түсі беріледі. Жеміс-жидек езбесінен даярланған кисель бұлыңғыр, ал қалған түрлерінің барлығы мөлдір болады(сүтті кисельден басқасы). Киселдердің бетінде қабықша, ал сүтті кисельде – күйген сүттің иісі болмауы керек.

Желе сілікпетәріздес консистенцияға ие, ол мөлдір болуы да, болмауы да мүмкін. Дәмі – тәтті, желе даярланған азық-түліктердің дәмі мен иісі болады. Жемістер мен желе ұқыпты кесілген және сурет түрінде қойылған. Желенің пішіні өзі пісірілген формаға сәйкес, немесе төртбұрыш немесе үшбұрыш пішінді болады. Желенің консистенциясы – біркелкі, аздап серпінді болады. Лимон желесінде өткір дәм болмауы тиіс.

Мусс майда кеуекті, жұмсақ, аздап серпінді консистенцияға ие. Мусс үлпілдек, қатқан кішкене қышқылтым дәмі бар тәтті масса болып табылады. Түсі – пайдаланылған азық-түліктерге байланысты ақ, сарылау немесе қызғылтым түсті болады, пішіні – төртбұрышты немесе толқынды жиектерімен үшбұрышты болады. Жеткіліксіз шайқау кезіндегі мусстың зақымы онда бір қабат астыңғы жағында желе болып қалады.

Самбук дегеніміз біркелкі үлпілдек масса, консистенциясы майда кеуекті және серпінді болады. Дәмі – қышқыл дәмі бар тәтті және алма немесе өрік езбесінің иісі болады, самбуктың пішіні дәл мусстыкіндей болады.

Крем төртбұрышты, үшбұрышты және қалпақша пішінді болады, консистенциясы кеуекті кремнің құрамына кіретін сәйкес азық-түліктердің түсі мен иісі бар болады.

Пудингтер бетінде қызарған қабықшалы және үлпілдек әрі жақсы піскен болуы керек. Пудингтің пішіні пайдаланылған ыдыстың пішініне сәйкес келеді. Ішінде пудинг нәзік және жұмсақ консистенциялы, мейіз бен цукаттардың дақтарымен болуы керек, түсі – ашық сарыдан ашық қоңырға дейін, дәмі - тәтті.

Гурьев ботқасының сыртында қуырылған қызарған қабықшасы және үлпілдек жұмсақ консистенциясы болады. Пешке пісірілген аспаздық өнімдерде күйген беткі қабатының болуына жол берілмейді.

Алма қосылған иарлотка. төртбұрышты немесе қалпақша пішінді болады, қызарған қуырылған қабықшасы болады. Алма фаршы бүтін жұмсарып кетпеген болуы тиіс.

Қамырдағы алмалар қызарған қуырылған қабықшамен қапталған, бірақ күймеген болуы тиіс. Қамыр кесілген жерінде – үлпілдек, сары түсті, бос саңылаулары бар, ал алмалар – ақ және жұмсақ болуы керек. Дәмі – тәттілеу. Ұсыну кезінде алмаларды бетінен қағаз майлық төселген тәрелкеге салады, бетінен рафинадты опа себеді.

Балғын жеміс-жидектерді жуылған және кептірілген күйде, тоңазытқышқа қатты биік емес қабатпен орналастырып 0-ден 6°C дейінгі температурада сақтайды. Салқын тәтті тағамдарды (компот, желе және т.б.) 1 тәуліктің көлемінде 0-ден 14 °C дейін температурада сақтайды. Оларды сақтау үшін қышқылданбайтын ыдыс пайдаланған дұрыс – фарфор немесе эмальмен қапталған ыдыс. Ыстық тәтті тағамдарды (пудингтер, пісірмелер) қуыру шкафында 55...60°C температурада немесе мармитте сақтайды.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАРЫ ¹¹¹

1. Тәтті тағамдардың маңызы неде?
2. Тәтті тағамдардың классификациясы қандай?
3. Балғын жеміс-жидектерден қалай компот пісіруге болады?
4. Кептірілген жемістерден қалай компот даярлауға болады?
5. Алмалардан жасалған кисель даярлаудың технологиялық сызбасын жасаңыз.
6. Апельсин желесін қалай даярлайды?
7. Қара қарақаттан муссты қалай даярлайды?
8. Өрік самбугін даярлаудың технологиялық сызбасы.
9. Салқын тәтті тағамдарды даярлау кезінде шырынды не себепті сығып алады?
10. Қамырдың ішінде қуырылған алмаларды қалай даярлауға болады?
11. Күріш пудингін даярлаудың сызбасын жасаңыз.
12. Кисельдерді консистенциясы мен крахмал мөлшеріне қарай қалай классификациялайды?

СУСЫНДАР

СУСЫНДАР ТУРАЛЫ ЖАЛПЫ МАҒЛҰМАТТАР

Қоғамдық тамақтану орындарында ыстық және салқын сусындарды дайындайды.

Ыстық сусындар - шәй, кофе, какао, шоколад – сергітетін.

Ондағы заттар жүрек белсенділігіне жағымды әсер етеді, ас қорытуды арттырады, шаршау сезімін азайтады, ал кофе мен какао жоғары қоректік құндылыққа ие.

Салқын сусындарға сүт, қышқыл сүт өнімдері, сүт сусындар, әртүрлі салқын жеміс-жидек сусындары, крющондар, квас, балмұздақпен сусындар, алкогольсіз сусындар кіреді.

Пісірілген сүтті ыстық және салқын түрде береді. Пастерленген және стерильденген сүтті алдын-ала қайнатпай, салқын түрде береді. Ыстық сусындардың температурасы кем дегенде 75°C , салқындардың - 14°C жоғары емес және 7°C төмен емес болуы керек. Кейбір салқын сусындарды мұз бөліктерімен береді.

Сақтау кезінде шәй, кофе, какао хош иіс жоғалтады және басқа иістерді сіңіреді. Сондықтан құрғақ жерде тығыз жабық бөлмелерде, дәмдеуіштерден және ерекше иістерге ие басқа да өнімдерден алыс сақтау керек. Шәй, кофе және какаоны ашық қорапта немесе ашық құтыда қалдыруға болмайды. Кофе мен какаоның хош иісі мен дәмі сусындарды қайнату және ұзақ сақтау кезінде тез бұзылады.

Сусындарды аз партиялармен, сұранысқа байланысты, қайнатып кетпеуін және қайта қайнауына жол бермеу керек.

ШӘЙЛАР

Шай 16 ғасырда Ресейде пайда болды, біраз уақыттан кейін дәстүрлі орыс сусынына айналды.

Шәй сергітетін және шөлдегенді басатын сусын дайындайды. Сусынды дайындау үшін келесі шай түрлері пайдаланылады: бұйра шәй(қара, жасыл), қара және жасыл кірпіш шәйі.

Шәйдің құрамындағы кофеин жүйке жүйесіне қоздырғыш әсер етеді, ал эфир майлары (шамалы мөлшерде қамтылған) шайдың хош иісін береді.

Шәйдің уылдыратын дәмі шәйда болатын илік заттардың болуына байланысты. Тұнбаның түсі шәйді өңдеу әдісіне және бояғыш заттардың мазмұнына байланысты. Шәй В1, В2, С, Р және РР витаминдеріне, аминқышқылдарға, пигменттерге бай.

Шәйді дайындау үшін фарфор ыдыстарын қолдануға кеңес беріледі. Металл ыдыста шай жапырақтарын дайындауға болмайды.

Металмен байланысқа түскен шайдың дәмі күрт нашарлайды және түсі өзгереді. Бір порцияны қайнату үшін 1 ...2 г құрғақ шайды пайдаланады.

Шәйдің демделуі. Фарфор шәйнегін өыздыру үшін қайнатылған сумен жуып жібереді, сосын құрғақ шәйді белгілі порцияларға сәйкестендіріп, үстінен шәйнектің көлеміне V3 сай ыстық су құяды. Қақпағын майлық немесе арнайы жылытқымен жауып , 5.10 мин тұрады. Содан кейін қайнаған суға шәй қосады. Жасыл кірпіш шәйін берер алдында ұсақтатылады.

Қайнатылған шайды қайтадан қайнатуға немесе пеште ұстауға тыйым салынады, болмаса жағымсыз иіс пайда болады. Қайнаған шәйға құрғақ шәйді салуға тыйым салынады. Қайнаған шәй 1 сағат бойы өзінің дәмі мен хош иісін сақтайды.

Шәй стақанын стақан қойғышқа қояды, ал тостағанды – табақшаға, сондай ақ оған шәй қасығын қояды. Бөлек тосапта қант, қайнатпаны, кәмпит, лимон тілімдерін, ал бәліш тәрелкесіне – бәліш немесе балкүлше, сүт құйғышқа – сүт пен кілегей. Шәйді арнайы қағаз ыдысыда ьерсе болады. Бөлек шәйнекпен қайнаған суды береді.

Шайханаларда қайнатылған шай шағын фарфор ыдыстарында немесе самауырында беріледі.

Стақан немесе тостағанға құйғанда 50 мл шәй демдемесі мен 200 г қайнаған су береді.

Шәйға кондитерлік және нан өнімдерінің кең ассортиментін ұсынуға болады: кәмпит, шоколад, пірәнік, піспенан, бәліштер және т.б.

Жасыл шәйді кеседен қантсыз ішідеі, ал оның қасына шығыс елдерінің тәттіліктерін береді, мейіз,өрік.

17.3. КОФЕ, КАКАО, ШОКОЛАД

Табиғи кофе ұнтақталған және дәндері қуырылған болып, қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде беріледі. Ұнтақталған кофелерді табиғи және цирконий қосылған, сондай ақ табиғи еріген күйде өндіреді.

Кофенің ең маңызды компоненті - бұл кофеин, ол сусынның қоздыру әсерін көрсетеді. Кофеде ақуыз, май, қанттар бар, ол оның жоғары қоректік құндылығын анықтайды. Кофенің алколоидтері орталық жүйке жүйесін сергітеді, жүректің жұмысын арттырады, ас қорыту бездерінің секрециясын күшейтеді. Кофеиннің ағзада көп болуы зиянды әсер етеді.

Кофені дайындау үшін көкөніс өнімдерінен кофе сусынын пайдаланады: арпа, емен жаңғағы, цикория салған сы, табиғи кофе.

Кофе дайындаудың бірнеше әдісі бар, бірақ олардың бәрі экстрактивті заттардың құрғақ кофеден толық шығуымен және тәтті, хош иісті сусын алады. Ең жақсы сапалы кофеден сусын, пісірер алдында ұнтақталған кофеден алады. Сусынның сапасына кофенің ұнтақталғаны да әсер етеді. Іріле ұнтақталған кофе ұсақ ұнатқатқанға қарағанда хош иісін сақтайды, қоюдан оңай сақталып, сусын мөлдірлеу болады.

1 порция қара кофеге 6... 8 г ұнтақталған кофені салады.

Кофе қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде «Экспресс» сияқты арнайы кофе машиналарында, электро кофеқайнатқыш, кофеқайнатқыш және тот баспайтын, тығыз іргелес қақпағы бар кофе шәйнегінде дайындалады.

Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде қарапайым қара кофені, сүтті немесе кілегейлі кофені, лимонмен, сүтпен кофе, кілегейі шайқалған кілегей, шығыс кофесі, кофе балмұздақпен.

Қара кофе. Электр кофе қайнатқышта кофені дайындағанда ұнтақталған кофені аппарат торына 5... 6 мин қайнатуға дейін салады. Кофені дайындау кезінде кофеден хош иістендіргіш және хош иісті заттар шығады. Кофе сусынын дәмін аппаратта 5.8 мин қаолдырады. Кофені арнайы кофе шәйнегінде, оны алды ала қайнатпамен жуып, ұнтақталған кофені себеді, сосын қайнаған суды құйып, қайнағанға дейін апарайды. Кофе көтерілген кезде қыздыруды тоқтатады, ыдысыт қақпақпен жауып, 5.8 мин қалдырады. Егер кофен кәстрүлде пісірілген болса, онда оны беру алдынды елеуіштен немесе дәкеден сүзу үшін өткізеді. Экспресс кофеқайнатқышта кофені дайындағанда, оның тұнбасы болмайды.

Кофені стақан немесе кофе тостағандарда береді, оның сыйымдылығы 75 немесе 100 г. Кофені қант, лимон, сүт және кілегеймен беруге болады. Қант пен лимонды табақшада немесе сауытта, сүтті сүт сауытында беріледі.

Сүтпен кофе. Дайын қара кофеге пецепт бойынша сүт, қант салып, дайындыққа дейін апарлады. Стақан қойғышпен стақанда немесе табақшада кофе тостағанында береді.

Сүтпен кофе (по-варшавски). Кофені әдеттегідей етіп дайындайды, бірақ құрамында басқа өнімдер коптеу (сүтті қосқанда санағанда). Пісірілген және сүзілген кофеге піскен сүтті қосады, сонымен қатар қантты, дайын болғанға дейін пісіреді. Стақан немесе тоспаларға құйып беріледі. Үстінен сүті пісіру кезінде алынған қаймақты салыға болады.

Шайқалған кілегеймен кофе (по-венски). Дайын қара кофеге кілегейді шайқап, рафинад опасын салады. Шайқалған кілегейді абайлап кофесі бар стақанға құяды. Кілегейді конлитерлік қапшықпен құйса болады.

Шығыс кофесі (қара қоланған). Ұсақ ұнтақталған табиғи кофені арнайы металл ыдысқа салады (турқаға), қант салады, үстінен мұздай су құйып, дайындауға дейін пісіреді. Кофені турқада немесе кофе тостағанға құяды, сүзбейді. Бетінде сәл қаймақ болу керек. Бөлек салқын қайнатылған суды немесе минерал суын береді.

Қоғамдық тамақтандыру мекемелері какао мен шоколадты ұнтақ түрінде алады. Ұнтақ түрдегі шоколадты қантпен шығарады. Какао мен шоколад құрамында майдың көп мөлшеріне байланысты жоғары тағамдық құнды өнім болып табылады. Сондай ақ, жүйке жүйесі мен жүрек қызметінің белсенділігін қоздыратын заттар бар.

Сүтпен какао. Какао ұнтағын ыдысқа сеуіп, қантпен араластырады, кішкене мөлшерде ыстық суды немесе сүтті құйып, біркелкі массасын алғанға дейін ысқылайды. Осыдан кейін, үздіксіз араластырылған жұқа ағын сүттің қалған бөлігін құйып, қайнатады. Какаоны стақан немесе тостағанда береді. Какаоны шайқалған кілегеймен беруге болады.

Шоколад. Шоколадты какао сияқты етіп дайындайды және береді. Егер шоколад плиталарда берілсе, оны ұнтақтайды.

Бал қатқан сусын. Бал 100, қант 75, қалампыр 3, даршын 5, кардамон немес зімбір 5, лавр жапырағы 1, шырғанақ 110, су 1000. Шығуда: 1000.

Қалампырды, кардамон немесе зімбірді, даршынды ыстық сумен құйып, 10... 12 мин пісіреді. Пісіру аяқталғанға дейін 5 минут бұрын лава жапырағын қосады. Пісірмені сүзеді, қант, бал, шырғанық шырынын қосып, піреді. Ыстық күйде 200 г береді.

17.4.САЛҚЫН СУСЫНДАР

«Петровский» сусыны. Балды нан квасында ерітеді. Ол жақмы ері үшін,квасты сәл қыздырады. Сосын квасқа алдын ала тазартылған және жуылған ақжелкектің тамырын, ұсақтатып қосады. Квасты жақсылап жауып, 2.4 сағатқа салқын бөлмеге қалдырады. Сосын дәкемен сүзеді. Квасты текше пішінді мұзбен береді.

Салқындалатын сүт сусыны джеммен.Пастерленген салқындалатын сүттен дайындалады. Сүтті салқындалату алдында қайнатылады. Балмұздақ, джем, салқындалатын сүт араластырылып, дереу береді.

Мүжжидек сусыны. Мүжжидекті алып, жуады, шырынын сығып,қақпақпен жабады және тоңазытқышқа салып қояды. Сығындыға ыстық суды құйып, қайнағанға дейін апарды, оны 5.8 мин қайнатып, сүзеді. Пайда болған қайнатпаға қант салады, оны дайын болғанға дейін апарып, сығылған шырынды қосады, сосын салқындалатады.

Лимон немесе апельсин сусыны. Лимон немесе апельсиннен алынғын цедраны, ұсаққа турап, ыстық су құяды, 3.5 мин қайнатады. Сосын 3.4 сағат қалдырып, сүзеді, содан соң қант қосып, қайнағанға дейін апарды. Сығылған лимон немесе апельсин шырынын қосып, салқындалатады.

Сүтті коктейльдер. Сусындарды араластырғыш машиналарда дайындайды. Металл стақанына салқындалатын сүтке, сироп құяды, балмұздақ қосады, сосын 60 секунд ішінде шайқайды. Шайқалған коктейль стақандарға құйылып береді. Сироптың түріне қарай коктейль өрік,шие, кофелік болуы мүмкін.

Салқын түрде шәй немесе кофені беруге болады.

Гляссе кофесі. Қант қосылған кара табиғи кофені сүзіп, 5 °С температурасына дейін салқындалатады, бокалдарға құйылады және үстінен кілегей балмұздағын қосады. Ішу таяқшасымен бірге береді.

Салқын шәй. Дайын шәйді елеуіг арқылы фарфор шәйнегіне сүзеді, қант қосып 8-10 температурасына дейін салқындалатады. Тостаған, стақан немесе бокалдарда беріледі, мұзбен қосып. Қантсыз дайындаса да болады.

Салқындалатын шәйға шиел,лимон немесе апельсин шырынын қосады.Жеміс шырындардың орнына лимон берсе болады.

Таңқурай айс-кримі. Балмұздақ 50, таңқурай сиробы 30, минералды с 70у. Шығуда : 150.

Қасықпен стақанда минерал суын және таңқурай сиробын араластырып, балмұздақты қосады. Ішу таяқшасы мен қасықпен береді.

Барлық компоненттері мен балмұздағы бар сусындарды шейкер немесе миксерде шайқайтын болса, оны фраппе деп атайды. Биік стақандарда ішу таяқшасымен бірге беріледі.

Ананас фраппесі. Балмұздақ 80 , ананас шырыны немесе компот 40, содалы немесе минерал суы 30. Шығуда:150.

Балмұздақты ананас шырынымен шайқап, минерал немесе содалы суды қосып, қасықпен араластырады.

Шие флиппі. Жұмыртқа сарыуызын қантпен араластырып, шие шырынын құйып, 8. 10 мин шайқайды. Ішу таяқшасы бар стақанда беріледі.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Шайдың құрамында қандай тағамдық заттар бар?
2. Шайдың қайнату ережелері және оны қалай пайдалануға болатынын көрсетіңіз.
3. Кофе құрамында қандай тағамдық заттар бар?
4. Қара кофені қалай дайындау керек?
5. Кофені беру әдістерін атап шығыңыз.
6. Какаоны қалай дайындау керек?
7. «Петровский сусынын» дайындаудың технологиялық схемасын жасаңыз.
8. Мүжжидек сусынын қалай дайындауға болады
9. Сүтті коктейлід қалай дайындайды
10. Қандай сусындарды фраппе деп атайды
11. Шие фраппін қалай дайындайды

18 ТАРАУ

ДИЕТАЛЫҚ(ЕМДӘМ) ТАМАҚТАНУДЫҢ НЕГІЗДЕРІ

18.1 ДИЕТАЛЫҚ ТАМАҚТАНУДЫҢ МАҢЫЗЫ

Емдік немесе диеталық тамақтану – бұл ғылымға негізделген емдік мақсаттарда және аурулардың алдын алу мақсатында пайдаланылатын тамақтанудың түрі. Оны дәрігер аурудың түріне байланысты тәуліктік рациондар(диеталар) түрінде жазып береді. Жалпы мақұлданған диеталарға № 1, 2, 5, 7, 9, 10 және 15 диеталар жатады. Ұсынылған диетаны бекітілген уақыт аралығында қолданады.

Диеталық тамақтану құрамындағы тағамдық заттардың құрылымы бойынша рационалды әрі үйлесімді және денсаулық сақтауға септігін тигізуі тиіс.

Емдік тамақтанудағы ең маңызды қағидасы бұл қуаттың жұмсалуды мен қуат қажеттілігін қанағаттандыру болып табылады. Қуат қайнар көзі – тағам. Тамақтану режимін қатаң сақтауды талап етеді. Тамақты күніне 4-5 рет қабылдау қажет. Жиі тамақтану кезінде тағамды үлестіруді энергияның жұмсалудына қарай үлестіреді: таңғы ас – тәуліктік рационның 25...30%, түскі ас - 35...40%, кешкі ас - 20...25 %, екінші кешкі ас - 5.10%.

Диеталық тағамдарды дәстүрлі технологияның ережелеріне сәйкес даярлайды. Алайда аурудың қандай да болсын түріне байланысты азық-түліктерді таңдау мен оны өңдеу әдістерін таңдауға арнайы талаптар қойылады, олар ауруға жақсы әсер ететін тағамның игерілуін, пайдалылығын, емдік әсердің болуын қамтиды.

Тағам даярлау кезінде аспаздық қағидалардан таюға тура келеді: азық-түліктерді майдалап ұсақтауға, жасұнықтардың көп бөлігін алып тастауға, өнімдерді ұзақ жылулық өңдеуден өткізуге, азық-түліктерді езуге тура келеді, ал бұл қоректік заттардың жоғалуына алып келеді.

Осыған қарамастан, қоректік заттар реттелген, тағамдар дәмдік жоғары қасиеттерге ие, сыртық бейнесі жағымды және емдік қасиеттерге ие болуы қажет.

Ол үшін тағамды дәруменге байытады. Тағамдарды даярлау кезінде онда балғын жеміс-жидектер, сәбіз, көк дәмдеуіш шөптер, қызанақ, табиғи шырындар, итмұрын қайнатпасын, кеук, қылқанды ағаш қайнатпасын, ашытқы, биологиялық белсенді қоспалар(ББК) қосады. ББК пайдалану тағамның даярлану уақытын тездетеді, аспаздық өнімдердің құрылымын, дәмін, сыртқа көрінісін жақсартады.

Емдік тамақтанудың негізгі мақсаты қоздырушылардан сақтау болып табылады. Сақтау механикалық, химиялық және термиялық болуы мүмкін.

Механикалық сақтау кезінде асқорыту мүшелерінің шырышты қабатына қоздырушы әсер ететін қатты тағамдарды алып тастайды.

Химиялық сақтау өткір химиялық қоздырғыштарға жол бермейді – өткір таамдар, дәмдеуіштер, татымдылықтар, экстрактілік заттар, май.

Термиялық сақтауда өте қатты және тым салқын тағамдарды қабылдауға тыйым салады.

Емдік тамақтануды ауруханаларда, санаторийлерде, қоғамдық тамақтану мекемелерінің диталық бөлімдерінде пайдаланылады.

Диеталық тамақтануда пайдаланылатын жылулық өңдеу әдістеріне суда пісіруді, буға пісіруді немесе суға булап пісіруді жатқызады. Кейбір диеталарда негізгі әдіспен қуыру, жеңіл байқалмайтын қызарған қабықша пайда болғанға дейін пеште пісіру(суға пісіргеннен кейін) пайдаланылады.

Диеталық тағамдарды даярлау үшін дәстүрлі құрылғылардан бөлек торы майда ет тартқыштар, езу машинасы, үгіту механизмдері, буға пісіруге арналған кәстрөлдер, тоңазытқыш құрылғылар, құрылғылар мен ыдыстар жиынтығы(езуге арналған елеккіш, веселка, венчик, өлшеуіш ыдыс), сонымен қатар мармиттер қажет болады.

Азық-түліктердің технологиялық өңдеуін негізгі емдік диеталардың талаптарына сай жүргізеді.

Диеталық тамақтануда тазалық ережелерін сақтау және тағамды даярлаудың белгілі бір әдістерін пайдалану үлкен маңызға ие.

Тағам даярлауға пайдаланылатын ыдыстардың барлығын алдын ала ұайнаған ыстық сумен жуған абзал. Жеміс-жидектер мен көкністерді тазарту үдерісінің алдында және одан кейін де жуады. Егер олар шырынын сығып алуға алынған болса, оларды ыстық сумен шарпып алады. Диетаның алуан түрлі болуы өте маңызды. Даярланған тағамдар жақсы рәсімделген болуы тиіс және тәбетті ашуы керек.

Емдік тамақтануда диеталардың нөмірлік жүйесін пайдаланады, онда ең көп кездесетін 30 диета бар. Көптеген диеталардың бірнеше нұсқасы бар(1, 1А және 1Б).

Ең көп таралған диеталарға № 1, 2 және 5 диеталар болып табылады(асқорыту жүйесінің аурулары).

18.2 Диеталардың сипаттамы

Диета № 1. Асқазан және ішек-қарын ауруларына қолданылады(қышқылдылығы жоғары гастрит, асқазан не он екі елі ішек жарасы).

Емдеуде пайдаланылатын әдістер – ауру мүшелерді тағамды ішке қабылдау кезінде механикалық, химиялық және термиялық әсерлерден сақтау. Диетадан асқазанда ұзақ қалып қоятын, қоздырушы әсер ететін және тұзды қышқылдың бөлінуіне әкеліп соғатын(химиялық сақтау) тағамдарды алып тастайды. Механикалық сақтау мақсатында ас мәзіріне, мысалы, асқазанның шырышты қабатын қоздыратын жасұнығы көп көкөністерді пайдаланбайды. Тағамдарды езілген күйде даярлайды, кіші порциялармен, бірақ жиі ұсынады. Тым салқындатылған немесе тым ыстық тағамға тыйым салынады(термиялық сақтау).

Диета № 2. Асқазан және ішек-қарын ауруларына (гастрит, төмен қышқылдылық пен созылмалы колиттерде), сонымен қатар, жақ аурулары мен тіс жеткіліксіздігінде қолданылады.

Емдеуде пайдаланылатын әдістер – ауру мүшелерді тағамды қабылдау кезінде механикалық және термиялық әсерден сақтау және бір уақытта асқазан сөлінің ішкі секрециясын күшейту үшін сөл айдаушы қабілеті бар тағамдарды қосу. Тағамды езілген және майдалап шабылған күйде пайдаланады, май мен жасұныққа бай тағамдарды пайдалнуға тыйым салынады. Ыстық тағамдарды 65 °С жоғары емес температурада, ал салқын тағамдарды 14..15 °С температурада пайдаланады.

Иісі және дәмімен асқазанның бөлу функцияларына қоздыра әсер ете алатын ет және балық бульондарын, бульоннан даярланған тұздықтарды, көкөніс қайнатпаларын, жеміс шырындарын, табиғи кофе, какао, шай, дәмтатымдарды пайдаланады.

Диета № 5. Бауыр және өт қабы аурулары кезінде қолданылады.(холецестит, гепатит). Емдеуде пайдаланылатын әдістер- бауыр мен өт қабына артық салмақ салып, олардың жұмысын ауырлататын және тас түзілуге әкеліп соқтыратын азық-түліктерді алып тастау арқылы сақтау; олардың жұмысын жеңілдететін, яғни ішек-қарынның жақсы жұмыс жасауына және өт бөлінуін тездететін азық –

түліктерді диетаға қосу арқылы емдеу. Диетаның негізінде майды азайту және жануар ақуызының айтарлықтай мөлшерін қосу болып табылады.

Диета шошқа майына, шпик майына, ерітілген шошқаның сүрленген құйрық майына, маргаринге, майлы құс еті, ет пен балыққа, жұмыртқаның сарысына, бульондар мен бульоннан жасалған тұздықтарға, бұршақтыларға, саңырауқұлақтар мен қымықдыққа; қышқыл, тұзды, өткір және қақталған азық-түліктерге; қуырылған және суытылған тағамдарға тыйым салады.

Нөмірлік жүйе белгілі бір ауру түріне арналады және бірнеше аурумен ауыратын жеке науқасқа арналмаған.

Емдік тамақтануды оңтайландыру және сапасын жақсарту мақсатында РФ Денсаулық министрлігі 2003 жылдың 5 тамызында «Емдеу-профилактикалық мекемелерде емдік тамақтануды дамыту шаралары туралы» № 330 бұйрығын шығарды.

Стандартты диеталардың жаңа жүйесі жасалған.

1. Стандартты диеталардың негізгі нұсқаларында келесі диеталардың түрлері бар № 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9 и 15.

2. Механикалық және химиялық сақтау нұсқасы.

3. Ағзаға ақуыз жетіспеушілігі кезіндегі нұсқа.

4. Тамақтануда ақуыздар көп болатын нұсқа.

5. Құрамы тағамдық құндылығы төмен нұсқа.

Ерекше топты ағзадан жүк түсіретін диеталар құрайды.

САЛҚЫН ДИЕТАЛЫҚ ТАҒАМДАР

№ 1 диета үшін салқын тағамдар мен дәмтатымдар саны аз. Бұл аз мөлшердегі дәнді және түйірсіз уылдырық, майшабақ майы, сүзбе ірімшігі, пісірілген салқын балық(майлылығы төмен), ет немесе балықтан жасалған құйылмалы фрикаделькалар көкөніс қайнатпасынан жасалған желемен, пісірілген және ет тартқыштан өткізілген майы аз шошқаның сүрленген еті немесе сиырдың сапалы кесек еті, бал қосылған сәбіз.

№ 2 диетада майсыз шошқаның сүрленген етін, докторлық шұжығын, жібітілген майшабақты, майшабақ майын, ірімшік майын, ірімшік, майсыз қақталған балықты, түйірсіз және дәнді уылдырықты, бауыр паштетін, баялды

және кәді уылдырығын, қаймақ қосылған жасыл салат, сәбіз бен алма қоспасын, май қосылған қызанақ пайдалануға болады.

№ 5 диетада шикі және пісірілген көкністерден жасалған салаттарды, күнбағыс немесе зәйтүн майымен немесе қаймақпен толықтырылған винегреттерді пайдалануға болады. Бұл тағамдарда тұзды қиярларды ашытылған қырыққабатпен алмастырады. Оларға көкністерді буға пісіруге кеңес береді. Ет және балық пісірілген табиғи тағамдары немесе құйылмалы тағамдары (тіл, ет, гарнир қосылған балық) және т.б. пайдаланылады. Құйылмалы тағамдарға желені көкөніс қайнатпасының неігзінде даярлайды. Көкөніс тағамдары – қаймақ қосылған қызылша, алма қосылған шомыр, кәді мен баялды уылдырығы. Суға жібітілген шабылған майшабақ немесе майшабақ майы. Салаттарды лимон шырынмен немесе 2 %-дық лимон қышқылының ертіндісімен дәмдейді.

Сәбіз қосылған алмалар (№ 2, 5 диеталар). Сәбіз 68, алмалар 28, қаймақ 20, қант 2. Шығуы: 100.

Алмалардың өзектерін алып тастайды. Шикі алма мен сәбізді таяқша етіп майдалап ұсақтайды, қосады және қант пен қаймақпен дәмдейді.

Бал қосылған сәбіз(№ 1, 2 , 5 диетлар).Шикі сәбізді май үккіште үгітеді және қаймақ пен бал қосып, араластырады.

Қаймақ қосылған қызылша(*№ 2, 5 диетлар*). Қызылшаны пісіреді, тазартады, таяқшалап турайды немесе үккішпен үгеді және лимон қышқылы, қант, қаймақпен араластырады. Ұсыну кезінде бетінен аскөк себеді.

Қызылшадан жасалған қараөрік қосылған салат(диета № 5).Қара өрікті іріктейді, суда ісіндіру үшін жібітеді, сүйектерін алып тастайды. Қызылшаны тазалайды, төртбұрышты немесе тілім етіп турайды, аз мөлшердегі суға булайды, суытады, қара өрікпен қосады және өсімдік майымен немесе қаймақпен араластырады. Салатты қант қосып жасауға, аскөкпен безендіруге болады.

Жеміс салаты (№ 2, 5 диеталар).Өңделген балғын алмаларды, алмұрттарды, өріктерді, алхорыны тілімдермен немесе төртбұрышты етіп кеседі, қосады, қаймақпен немесе қаймақ пен майонездің қоспасымен және рафинадты опамен қосып араластырады.

Балық паштеті (*№ 1, 2 ,5 диеталар*). Судак 233, сәбіз 25, сары май 30, тұз 1,5; пияз 25 немесе лимон $\frac{*}{5}$ дана. Шығуы: 130.

Сәбізді майдалап ұсақтайды, аздап пассерлейді, содан соң буға пісіреді. Қабығымен және сүйексіз балық сүбесін суға булап пісіреді, содан соң сәбізбен араластырады, ет тартқыштан екі рет өткізеді, сары май салады, шайқайды, орама пішінді етеді, мары маймен безендіреді және суытады.

Етті ірімшік (№ 1, 2 диетлар). Жабысқақ күріш ботқасын пісіреді. Піскен етті торы майда ет тартқыштан 3 рет өткізеді. Ет пен ботқаны қосады және езеді. Содан соң тұз салады, сары майды жақсылап шайқап араластырады, пішіндейді және суытады.

СОРПАЛАР

№ 1 диета үшін жармалардан жасалған езілген сорпалар, көкөніс қайнатпаларынан жасалған сорпалар (езбе сорпалар, шырышты сорпалар, крем сорпалар). Жармалар, макарон өнімдері, көкөністер (асқабақ, сәбіз) қосылған сүт сорпалары. Езілген күйде жеміс-жидектерден жасалған тәтті сорпалар даярлайды.

№ 2 диета үшін жоғарыда көрсетілген сорпалардан басқа бульоннан жасалған сорпаларды, сонмен бірге құйылатын көкністері майдалап шабылған сорпалады пайдалануға да кеңес береді. Диетаға әр түрлі гарнирлер қосылған мөлдір сорпалар кіреді.

№ 5 диета үшін вегетариандық құйылмалы сорпаларды пиязсыз даярлайды (көкөніс қайнатпаларынан), сұйық тағамдарға көкністерді бұқтырады, бірақ пассерлемейді (борщтар, көкөніс сорпалары, жарма сорпалары). Сонымен бірге, әр түрлі сүтті сорпаларды, тәтті сорпаларды, ал жаз уақытында – қызылша көжесі мен көк сорпа сияқты сорпаларды пайдалануға кеңес береді.

Күріш жармасы мен тауық езбесінен жасалған шырышты сорпа (*№ 1, 5 диеталар*). Күріш жармасы 40, су 600, тауық еті 120, сары май 10, кілегей 50, жұмыртқа $\frac{1}{2}$ дана. Шығуы: 500.

Піскен тауықтың ет жұмсағын ет тартқыштан өткізеді, содан соң даярлығына дейін елеккіштен өткізіп езеді. Сүзілген қайнатпаға тауықтардың езілген жұмсағын салады, араластырады және қайнауға дейін жеткізеді. Ұсыну алдында сорпаға сары май немесе лезон қосады. Лезонды даярлау үшін шикі жұмыртқаларды ыстық кілегеймен немесе сүтпен қосады, қоспаны сулы булағышта қоюлануына дейін пісіреді, сүзгіден өткізеді.

Жұмыртқа үлпектері қосылған бульон (№ 2 диета). Мөлдір ет бульоны 500, жұмыртқа $\frac{1}{2}$ дана, сары май 6, ақжелкен 5. Шығуы: 500.

Мөлдір ет бульоның қайнауға дейін жеткізеді және оған дуршлаг арқылы жақсылап араластырылған жұмыртқаларды құяды, қайнауға дейін жеткізеді. Сары май кесектері мен майдалап туралған көк дәмдеуіш шөптермен ұсынады.

Борщ (№ 2, 5 диеталары). Өңделген көкністерді таяқшалап турайды. Қызылшаны аз мөлшердегі суға бұқтырады. Сәбіз бен ақжелкенді суға булап пісіреді, қызылшамен қосады және сары маймен қосып суға булап пісіруді жалғастырады. Қайнап тұрған суға немесе көкніс қайнатпасына даярланған қырыққабатты салады, қайнауға дейін жеткізеді, бұқтырылған көкөністерді қосады және 15...20 минут пісіреді. Кесілген және қабығынан тазартылған қызанақтарды қосады, қант, тұз, лимон қышқылын салады, қайнауға дейін жеткізеді және 5...7 минут пісіреді. Қаймақпен ұсынады, бетінеи көк дәмдеуіш шөптер себеді.

Асқабақ пен сәбіз қосылған сүт сорпасы (№ 1, 5 диеталар). Асқабақ немесе сәбізді майда төртбұрышты етіп кеседі, жартылай дайын болғанға дейін аз мөлшердегі суға булап пісіреді, ыстық сүт құяды, жұқа ағынмен ұнтақ жармасын ұдайы араластырып тұрып салады, даярлығына дейін пісіреді. Пісіру ақталап алдында тұз, қант қосады.

Ұсыну кезінде тәрелкеге бір кесек сары май салады.

ҚҰРҒАҚ ЫСТЫҚ ТАҒАМДАР

№ 1 диета үшін майсыз сиыр, бұзау етінен, тауықтардан, балықтардан піскен, бұқтырылған, була пісірілген күйде тағамдар даярлайды. Котлет, шабылған және кнель массасын пайдаланады. Жармалардан сұйық езілген ботқалар, буда пісірілген пудингтер, ал көкністерден(шалғам, шомыр, қырыққабаттан басқа) – езбе мен сүфле, қышқыл емес сүзбеден – езілген бу тағамдарын даярлайды. *№ 2 диета* үшін дәл сонда тағамдар даярлайды, сонымен қатар, ұнтаққа аунатылмаған және қатты қабықшасыз күйде қуырылған және пешке пісірілген тағамдар даярлайды. Көкөніс тағамдарын даярлау үшін жылулық өңдеудің әр түрлі тәсілдерін қолданады, қуырудан басқа. Жармалардан – шашпалы және сұйық ботқалар, пісірмелер мен пудингтер жасайды. Әсіресе жиі майсыздандырылған сүзбеден, сонымен қатар пісірілген және пешке пісірілген тағамдар даярлайды.

Тағамдардың бетінен күйеуға сары май мен қаймақты, салқын ұн пассеровкасында даярланған сүтті қаймақты тұздықтар, ал *№ 2* диетаға одан бөлек ет бульонынан қызыл тұздықтар жасап пайдаланады.

Көкөністерден жасалған тағамдар. Сәбіз қосылған картоп езбесі(*№ 1, 2* және *5* диеталар). Өңделген сәбізді майдалап турайды және даярлығына дейін сүтке булап пісіреді. Картопты пісіреді, суын төгіп тастайды және кептіреді,

уланған сәбізбен қосады және ыстық күйде езу машинасынан өткізіп алады. Езбеге қайнатылған сүт пен сары май салады, жақсылап араластырады. Ұсыну кезінде бетінен сары май құяды.

Сүзбе қосылған сәбіз суфлесі (№ 1, 2 және 5 диеталар). Сәбіз 190, сүзбе 50, жұмыртқа $\frac{1}{2}$ жұмыртқа, сары май 10, сүт 30, ұнтақ жармасы 10, тұз 1. Шығуы: 255.

Майдалап туралған сәбізді сары май қосып, сүтте бұқтырады. Сәбіз жұмсақ болған кезде оны езеді және ұнтақ жармасымен, жұмыртқалардың сарысымен, қантпен және езілген сүзбемен араластырады, содан соң шайқалған жұмыртқаның ағын салады. Формаларға май жағады және ішіне суфлені салады, содан соң оны бұға пісіргіш шкафтың торына немесе сулы бу жылытқышына салып пісіріп алады. Дайын суфлелерді формаларынан шығарады және сары маймен бірге қосып ұсынады.

Гүлді қырыққабаттан жасалған бу суфлесі (№ 1, 2 және 5 диеталар). Өңделген гүлді қырыққабатты жұмсақ күйәне дейін пісіреді, кептіреді, езеді, қайнаған сүтпен, жұмыртқаның сарысымен, ұнтақ жармасымен, еріген сары маймен және шайқалған жұмыртқаның ақтарымен қосады. Массаны абайлап араластырады, дайындалған формаларға салады және ары қарай дәл сәбіз суфлесі іспетті даярлайды және ұсынады.

№ 2 және 5 диеталары үшін пешке пісірілген күде даярлауға болады.

Сәбіз езбесі (№ 1, 2 және 5 диеталар). Тазартылған сәбізді кішігірім кесектерге бөліп кеседі және су мен сары май қосып даярлығына дейін бұқтырады. Содан сң езеді, сүт тұздығымен қосады, тұз, қант салады да, қайнауға дейін жеткізеді. Ұсыну кезінде сәбіздің бетіне бір кесек сары май қояды.

Жармалар мен макарон аспаздық өнімдерінен даярланған тағамдар.

Жармалардан езілген сұйық және құрғақ ботқалар даярлайды, кейде шашпалы ботқаларды да даярлайды (№ 5 диета үшін). Жарма тез әрі жақсы пісуі үшін, сұйық немесе жабысқақ ботқаларды даярлау үшін алдын ала жармаларды ұсақтап алады. Ботқалардан котлеттер, пісірмелер, пудингтер даярлайды.

Макарон өнімдерін барлық диеталар үшін пайдалануға болады.

Тосап қосылған ұнтақ жармасынан жасалған оладьилер (диета № 2). Жабысқақ ұнтақ жармасының ботқасына (температурасы 70 °С) қантпен езілген жұмыртқаның сарысын және шайқалған жұмыртқаның ағын енгізеді, араластырады, қуырады және дәл ашытылған камырдан джасалған оладьилер секілді тосаппен, маймен немесе қаймақпен қосып ұсынады.

Жеміс-жидек қосылған күріш жармасынан жасалған палау (диета № 5). Күріш жармасы 50, мейіз 20, қараөрік 20, алмалар 35, қант 5, сары май 15, су 100, тұз 1. Шығуы: 230.

Кептірілген жемістерді іріктейді, жуады, ірілерін тілімдерге бөліп кеседі.

Қайнап тұрған суға тұз, қант, сары май және іріктелген жуылған күріш жармасын салады, қоюланғанға дейін пісіреді, содан соң даярлығына дейін сулы жылытқышта жеткізіп алады. Ботқаны жемістермен қосады және қақпағын жауып ыдыста толық даярлығына дейін пісіреді. Тәрелкеге тау етіп үйіп сала ұсынады.

Жұмыртқалардан жасалған тағамдар. Табиғи түрінде даярлайды № 5 диета үшін сарыларын алып тастайды. Жұмыртқаны № 1, 2 диеталар үшін шала пісіреді, «қапшықша етіп» № 2, салаттра мен фарштарға қатты етіп пісіреді.

Блюда из яиц. Приготовляют в натуральном виде, для диеты исключают желтки. Яйца варят всмятку — для диет; «в мешочек» — для диеты; вкрутую — используют для салатов, фаршей.

Жұмыртқа ботқасын № 1 және 2 диеталарға қолданады. Табиғи, аралас және фаршталған омлеттер даярлайды: № 2 диета үшін қуырылған, пешке пісірілген және бұға піскен; № 1 диетаға – бұға пісірілген; № 5 диета үшін бұға пісірілген ақ омлет.

Жұмыртқа ағынан жасалған ет қосылған омлет (*диета № 5*). Жұмыртқаның ағы 3 дана, сүт 30, сары май 3, піскен сиыр еті 50, тұз 2. Шығуы: 150.

Піскен сиыр етін етартқыштан өткізеді және сүт, жұмыртқаның ағы мен тұздан жасалған қоспаға салып араластырады. Омлетті май жағылған формада қоюланғанша бұға пісіреді. Тәрелкеде формасынан шығарып ұсынады.

Қуырылған жұмыртқа мен драченаны № 2 диетада даярлайды.

Сүзбеден жасалған тағамдар. Құрамындағы май мен сүт қышқылын есепке ала отырып сүзбеден барлық диеталарда тағамдар даярлайды. Сүзбенің майсыз сорттарын № 2 және 5 диеталар үшін пайдаланады. № 1 және 5 диеталар үшін қышқылдылығы 160... 170° биік болмайтын сүзбелерді пайдаланады. Қышқылдылығын төмендету үшін сүзбені картоп езбесімен немесе тұщы сүзбемен араластырады. Табиғи түрде тек пастерленген сүзбені пайдаланады. № 1 және 5 диеталар үшін сүзбені алдын ала шайқайды.

Пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені жылулық өңдеу кезінде пайдаланады.

Еріншек варениктер —№ 1, 2 және 5 диеталар үшін.

Күріш қосылған сүзбе пудингі—№ 1, 2 және 5 диеталар үшін.

Сүзбе суфлесі—№ 1, 2 және 5 диеталар үшін;

Қуырылған қатты қабықшасы жоқ сәбіз қосылған сырниктер - № 2 диета үшін; пешке пісірілгендері № 1 және 5 диеталары үшін.

Балықтан жасалған тағамдар. Бұға пісірілген балық зразалары(№ 1, 2 және 5 диетлар). Балқы котлет массасын негізгі әдіспен даярлайды, алайда шикі жұмыртқалар пайдаланады. Фарш үшін сәбізді майдалап шабады және аздап суға сары май салып бұқтырып алады. Жұмыртқа, сүт және тұздан омлет қоспасын даярлайды, май жағылған формаға құяды және омлет бұға пісіріп

алады.

Дайын омлетті майдалап шабады және сәбіз бен ақжелкен көгімен қосады. Котлет массасынан зразаларды пішіндейді, оларды сәбіз қосылған омлетпен фарштайды және жалпақ пішін береді. Дайын зразаларды даярлығына дейін бу коробинінде пісіріп алады немесе май жағылған аздап май құйып берік жабылған ыдыста бұқтырады.

Балық зразаларын 1 порцияға 2 данадан жабысқақ қарақұмық ботқасымен немесе піскен макарондармен, бетіне сары май мен сүт тұздығын құйып ұсынады.

Буға пісірілген балық суфлесі (№ 1 және 5 диеталары үшін). Нәлім 127, сүт 25, бидай ұны 5, сары май 3, тұз 0,8, жұмыртқа $\frac{1}{5}$ дана. Шығуы: 110/150/5.

Балық сүбесін аз мөлшердегі суға сары май қосып булап пісіреді, ал содан соң 2 рет еттартқыштан өткізіп алады. Массаға сары май, шикі жұмыртқаның сарыларын және қоюлылығы орташа сүт тұздығын қосады, біркелкі күйге дейін араластырад және шайқалған жұмыртқаның ақтарын қосады. Суфлені май жағылған формаға құяды және сулы бу жылытқышында 20... 30 минут пісіреді.

Дайын суфлені тәрелкеге ауыстырады әне картоп езбесімен, сүттегі картоппен немесе жабысқақ ботқалармен қосып ұсынады. Бетінен сары май құяды.

Сүтті тұздықтың астында піскен асшаяндар(диеты № 2 и 5). Асшаяндарды қайнап тұрған тұздалған суға салады, аскөк пен ақжелкен қосады және қайнаған кезінен бастап 4.5 минут пісіреді. Асшаяндарды қайнатпада суытады, сауытынан тазартады және турайды. Ұсыну кезінде тәрелкеге салады, шашпалы күрішпен немесе картоп езбесімен гарнирлейді, бетінен сүтті тұздық құяды.

Ет тағамдары. Етті қабықшаларынан тазартады, пісіреді, суытады, тілімдерге бөліп турайды, ыдысқа салады, езілген піскен сәбіз бен қаймақ тұздығын салады, 5..7 минут пісіреді. Етті тұздықпен бірге вермишелмен, картоп езбесімен қосып ұсынады.

Піскен сиыр етінен жасалған бефстроганов (№ 1 және 5 диеталары). Сиыр еті, сәбіз, ақжелкен, түйінді пияз 4, тұз 1, дайын еттен жасалған масса 75, сәбіз 32, тұздық 100. Шығуы: 195.

Буға пісірілген сиыр етінен жасалған котлеттер(№ 1, 2 және 5 диеталар). Котлет массасына сары май салада және жақсылап араластырады, котлеттер мен домалатпаларға пішіндейді, оларды бу коробинінің торына орналастырады, қаппақпен жақсылап жабады және буға 15.20 минут пісіріп алады. Өнімдерді аздап суға май жағылған ыдыста бұқтырып алуға да болады. Дайын котлеттер мен домалатпаларды 1 порцияға 2 данадан картоп езбесімен, сүт тұздығындағы көкөністермен және жабысқақ ботқалармен қосып ұсынады. Тағамның бетінен сары май, сүт немесе қаймақ тұздығын құяды.

Сүзбе қосылған сиыр етінен жасалған кнельдер(№ 1 және 5 диеталар). Еттартқыштан 2 рет өткізілген етті, сүзбемен, тұзбен араластырады және тағы да еттартқыштан өткізіп алады, содан соң сары май және шикі жұмыртқалармен қосады. Массаны жақсылап шайқайды, және қасықпен кішігірім салмағы 25 г кесектерге бөліп алып, кнельдерге(клецки) бөлшектейді. Кнельдерді бұға пісіреді және көкніс езбесімен немесе бұқтырылған сәбізбен бетінен сары май құйып ұсынады.

Сиыр етінен жасалған суфле(диетлар № 1, 2 және 5). Пісірілген сиыр етін қабықшаларынан тазартады, жиі орналасқан торы бар еттартқыштан 2 рет өткізіп алады және ары қарай дәл балық суфлесіндей даярлайды және ұсынады.

№ 2 және 5 диетлар үшін суфлені пешке пісіруге болады.

ТӘТТІ ТАҒАМДАР МЕН СУСЫНДАР

№ 1 диетаға тәтті тағамдарды кисель түріндегі ащы немесе жеміс-жидектерден, желе,мусс, қажалып біткен компоттан дайындайды. № 2 диетаға дәл сол тағамдарды дайындайды (соның ішінде қышқыл жемістер мен жидектерден).

Рауғаштан компот(№ 2диета). Ыстық суда қантты ерітеді, қайнатуға дейін апарлады. Қайнап тұрған сиропқа рауғашты салады, оны алды ала тазартып, 1,5...2 см бөліктерге кеседі. Сосын қайнатуды тоқтатып, даршын қосып, салқындатады, қақпақпен жауып қояды. Стақан немесе кременкаға береді.

Айран және қатықтан желе(№ 2 және 5 диетасы). Ісіген желатинді ерітіп,қантпен қосады, араластырады, 50...60°С дейін салқындатады және араластырылған қатық немесе айранды қосады. Сосын дайын тұрған пішінге құйып, қатқанға дейін салқындатады. Желені тәрелкеге және үстін тосаппен құйып, береді.

Алмадан суфле (№ 1, 2 және 5 диета). Алмаларды жуып, бөліктерге кеседі, өзегін алып тастап, қуыру шкафында қуырады,салқындатады,сүртіп тазартады. Алма езбесін қантпен қосып, қоюланғанға дейін қайнатады. Ыстық езбеге шайқалған ақуызды қосады,араластырып, маймен жағылған порциялық табаға төбешік түрінде салып қояды және беру алдында 180.200 °С температурасында 12.15 минут пеште пісіреді.

Суфлені порциялық табада ыстық түрінде береді,рафинад опасымен себеді. Суфлеге бөлек сүт пен кілегейді береді.

Итмұрын жемісінен витамин сусыны(№ 1,2 және 5 диетасы). Итмұрын(бүтін жидек)100 немесе итмұрын жемісінің қабықшасы 50, қант 100. Шығуда: 1000.

Жуылған жемісті ыстық сумен құйып(1:10), 10 мин қайнатып алады, тәулікке қалдырып, сүзеді және қантпен қосады. Тоңазытқышта сақтайды. Күндік пайдалану мөлшері 100 г аспайды. Егер қайнатпаны тазартылған жемістен дайындалса, оны 2...3 сағатқа ғана қалдырады.

Лимонмен сәбіз шырыны (№ 2 диета). Сәбіз 1875, қант 100, лимон 133, су 100. Шығуда:1000.

Лимонды тазартады және одан шырынды сығып алып,цедраны ұсаққа туралады және суда қантты қосып, қайнатады. Сүзілген сиропқа үгілген сәбізді салып, араластырады, сосын дәкеден сәбізді езе отырып, сүзеді.Сүзілген сусынға лимон шырынын қосады.

Қаражидек күріш қайнатындысы (№ 1 және 2 диеталары). Күріш жармасы 75, су 1500, қаражидек 150, қант 75. Шығуда: 1000

Жуылған күрішті суда былқу күйіне дейін апарады, қайнатпаны сүзеді және қанты және қаражидек шырынымен қосады. Қайнатпаны қайнауға дейін апарып, сүзеді.

АҚУЫЗ ӨНІМДЕРІ БАР СОЯ ТАҒАМДАРЫ

Өнеркәсіпте ақуыз соя өнімдерін шығарады, оларды көкөністерді, дәнді дақылдарды, тәтті тағамдарды, ұнды пісірілген өнімдерді байытуға және ет пен балықты алмастыруға арналған. Ақуыз өнімдерін рецептіге енгізу, олардың негізгі шикізатын азайтады. Соя өнімдері дәрілік қасиеттерге ие, қатерлі ісік ауруларының белсенділігін төмендететін заттары бар.

«Соя сүті». Дәмі тәттілеу сусын, құрамында таптырмайтын аминақышқылдыр бар (игерлуі 100% дерлік), оларды асқазан-ішек жолдарының ауру болған кезінде ұсынылады. Оны сиыр сүтінің орнына ботка,пудинг, сүт желесі, ваниль креміне, ал ақуыз сусындарды — табиғи шырындармен коктейльге немесе жеміс-жидек сироптарына пайдалануға болады.

Тофу. Ол жұмсақ ірімшік сияқты консистенцияға ие, холестерині жоқ, ақуыздардың көп болуымен ерекшелінеді. Жүрек-тамыр және асқазан аурулары кезінде ұсынылады.

Ұн соясы. Құрамынды 43 % ақуыз бар. Ет немесе балық фаршын қосқанда қуаттылықты арттырады; сорпа,ботқа, нан және аспаз өнімдеріне қосқанда - тағамдылық құндылығын арттырады.

15 г ұн соясы және 40 г су, бір жұмыртқаны алмастыра алады.

Ас соясын байытушы «Окара». Өнімдердің ерімейтін бөліктерінен соя сүтін сыққанда алады. «Окара» темірмен бай, құрамында 4,5% ақуыз.Сорпа, екінші

тағам, тұздықтарды дайындау үшін пайдаланады. «Окара»-ны қосу арқылы қырыққабат, картоп котлетін дайындайды.

Ұн соясымен балық котлеттері. Балықтың сүбесін ет тартқыштан өткізіп, сүтке батырған бидай нанымен қосады, осын қайтып ет тартқыштан өткізіп, ұн соясын қосады. 5... 7 мин араластырып, котлетті қалыпқа құйып, буда пісіреді және қатқан нанда аунатып, екі жағынан қуыру шкафында дайындыққа дейін пісіреді.

Соя пудингі. Ұнтақ жармасы 49, соя сүті 75, су 85, қант 15, жұмыртқа 23, сары май 10, қаймақ 5, мейіз 10, қатқан нан 5, ванилин 0,02. Шығуда: 200

Соя сүтінің қоспасында және суда тұтқыр ұнтақ жармасын дайындайды, 60 °С температурасына дейін салқындатып, жұмыртқы сарыуызын, қант, ванилин, мейізді қосып, араластырады. Сосын шайқалған ақуызды дайын пішіндіге салып, бетін қаймақпен жағады, буда немесе пеште пісіреді.

ДАЙЫН ТАҒАМДАРДЫҢ САПАСЫНА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ОНЫ САҚТАУ МЕРЗІМІ

Дайын диеталық тағамдардың сапасын сынама белгісін(бракераж) алу арқылы, оны аспаздың қатысуымен диетаға қарайтын бикеге, өндірістің менгерушісі және кезекші дәрігерге міндеттенеді. Тағамның жалпы бағалауы Бракераж журналына енгізеді. Органолептикалық бағалау - дайын тағамдардың сапасын, олардың диеталарға сәйкестігін бағалаудың ең маңызды әдісі.

Тамақты органолептикалық бағалау кезінде ең маңызды көрсеткіштер: келбеті, консистенциясы, иісі және дәмі болып табылады. Сыртқы түрі мен консистенциясы олардың түсіне, пішіміне, өлшеміне, құрылысына, біртектілігіне, төзімділігіне, дәміне назар аудару қажет. Дәнді бағалау ең тұзды, тәтті және басқа да айқындалған тағамдардан басталады. Егер тағам өте ыстық болса, дәмі оны салқындағаннан кейін анықталады.

Органолептикалық тағамның бағалауы бес балдық жүйемен бағаланады. Егер талаптардан органолептикалық қасиеттерде ауытқулар болса, бұл аспаздық өнімдер мен тағамдар іске асырылмай жойылады және қайта өңдеуге немесе өңдеуге жіберіледі. Немесе немесе технологиялық тамақ зертханасына зерттеуге жіберіледі..

Салқын диеталық тағамдарды жасаған кезде ,сақтау режимін қатаң сақтау керек және олардың технологиялық процесстің аяқталуынан жүзеге асыруының мерзімі. Бұл тағамдарды тоңазытқыштарда 6°С аспайтындай етіп сақталады. 12 сағатқа дейін винегрте, көкөніс салабын, ет және балық өнімдерін; сілікпе және гарнирі жоқ ет пен балық өнімдері; кисель, желе, муссаларды; пісірілшен сүт пен

кілегей. 24 сағатқа дейін кесілген майшабақ, бауырдан паштет, ет және балық фаршынан қамыр өнімдері, сүзбе массалары.

Ыстық бірінші және екінші тағамдарды 2...3 сағатта тағамға беріледі, оған дейін оларды мармитте немесе плитада 75 °С температурасында сақтайды. Ұзақ мерзімді сақтауды болдырмау, сапасы мен сыртқы түрінің нашарлауын болдырмас үшін, диеталық тағамдарды шағын бөліктермен береді.

Диеталық бірінші тағамдарды бергенде температура 75 °С төмен болмау керек, екінші тағамдар — 65 ° төмен емес, салқын тағамдар — 7 ден 14 °С дейін. Бірақ термиялық аяу үшін, кейбір диеталық тағамдардың температурасы 57 болу керек. 62 °С ыстық бірінші және екінші тағамдарға, ал салқын тағамдарға - 15 °С төмен емес.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Диеталық тамақтанудың маңызы қандай?
2. Медициналық тамақтану кезінде тітіркендіргіштерді сөндіру жолдарын белгілеңіз.
3. Вегетериандық борщтың дайындыу схемасын құрастырыңыз
4. Сәбіз суфлесін сүзбемен қалай дайындалады және тағамға қалай беріледі? Қандай диетаға пайдаланады?
5. Суда буландырған балық зраздарының дайындау схемасын құрастыр.
6. Ет суфлесі және пісірілген еттен бефстроганды ұалай дайындайды? Қандай диеталарға оны пайдаланады?
7. Итмұрын сусынын және лимоны бар сәбіз шырынын қалай дайындайды?
8. Диеталық тамақтануда қандай термиялық өңдеу өткізеді?
9. Қандай тәтті тағамдар мен сусындарды № 1,2 және 5 диеталармен дайындауға болады?
10. Акуыз өнімдері бар соя тағамдарының қандай құндылығы бар?
11. Диеталық тағамдардың сапасын кім тексереді?
12. Органолептикалық бағалауда қандай көрсеткіштер маңызды?

ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМ

ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМНІҢ МАҢЫЗЫ

Қамырдан жасалған өнімдердің әртүрлілігі - орыс ұлттық тағамдарға тән ерекшелігі. Біздің елімізде бүктеме, күлебяктар, бәліш, құймақша, құймақ және басқа да өнімдер танымал. Қамыр өнімдерінің тағамдық құндылығы құрамында көмірсу (крахмал), ақуыздар, майлар және құрамындағы В және РР витамин топтарына байланысты. Сары маймен қамыр өніміне А витамині енгізіледі. Қамыр өнімдері жоғары мөлшерде калорияларға ие, олар жағымды көрініс, дәм, хош иіс және басқа өнімдерді жақсы игеруге көмектеседі.

Қамырдың өнімдері топтарға бөлінеді.

1. Ұн тағамдары - варениктер, тұшпара, құймақ, құймақша.
2. Ұн гарнирлері-бүктеме, күлебяктар, ватрушка.

Қамыр және одан жасалған өнімдер кондитерлік цехта, илеу машинасы, қапталған машина, ағаш тақтайшалармен жұмыс үстелі бар жерде дайындалады. Қамырды және одан жасалған өнімдерді дайындау үшін түрлі ыдыс-аяқтар мен

құрал-саймандарды пайдаланылады: қазан, кәстрүл, табалар, ағаш және кондитерлік поднос, түрлі ұяшықтары елеуіш, оқтау, қамырды кесетін құрал, әртүрлі бұйымдарды ұнтақтау үшін пестикпен қопсытқыштар, , өнімдерді алу үшін кондитерлік пышақтар, кесектер, шоқтар.

Қоғамдық тамақтану мекемелерінде мына қамыр түрлерін дайындайды:

ашытқымен – ашыған немесе ашымаған қамыр; ашытқысыз – майқоспа, бисквит, қайнатылған, құмшекерлі, қабатталған; лапшаға тұшпара; сұйық (сұйық қамыр).

ҚАМЫР ИЛЕУ ТҮРЛЕРІ

Қамыр сапасының негізгі көрсеткіші - кеуектілігі және үгітілгіштігі. Қамырдың кеуектілігі оның сіңірілуіне және дәмдік сапасын жақсарту үшін өте маңызды.

Өнімдерге кеуекті және үгітішілік құрылымды беру үшін қопсытудың келесі әдістерін пайдаланылады: биологиялық, химиялық және механикалық.

Биологиялық қопсыту әдісінде қопсытқыш түрінде ашытқыны пайдаланады.

Ашытқы – бұл микроағзалар (ашытқыш саңырауқұлақтар). Олардың азықтануына қант, белоктар және минералдар қажет; бұл заттардың барлығы еріген күйде болуы керек. Ашытқының қопсытқыш әрекеті алкоголь мен көміртегі диоксидінің өмір сүру үдерісіне негізделеді, ол қамыр кеуектілік жасайды және оның көлемін арттырады.

Бұл процесс $35 \dots 37 \text{ }^\circ \text{C}$ температурасында болады. Қант, май, жұмыртқа, көмірқышқыл газының артықтығы және температурасы $40 \text{ }^\circ \text{C}$ жоғары немесе $25 \text{ }^\circ \text{C}$ төмен ашытқының дамуын тоқтатады.

Химиялық әдіспен қопсытқан кезде натрий екі көміртек диоксиді және аммоний карбонатын қолданылады.

Қос көмір қышқыл натрийсі (ас содасы) - ақ кристалды ұнтақ, қышқылды қосқанда немесе қыздырғанда, көміртегі диоксиді шығарады, ол қамырдың қопсытуына әкеліп соғады.

Соданы қатаң нормамен береді. Артық сода қамырға қара сары түсті, жағымсыз иіс, дәмді береді және витаминдерді жояды.

Аммоний көмірқышқылы - ақ кристалды ұнтақ, қышқылды қосқанда немесе қыздырғанда, ол ыдырайды, көміртегі диоксиді, аммиак және судың пайда болуына алып келеді.

Қолданар алдында аммоний 25 ° С жоғары температурада суда ерітіледі. Аммоний карбонатының бір бөлігіне судың төрт бөлігін береді. Аммонийді қамырға және ұнтақ түрінде енгізуге болады, ол ерітіндінің ішінде бірінші болып және елеуштен өткізіледі.

Механикалық қопсыту әдісінде мынадай әдістерді пайдаланады: шайқау, май араластырып илеу. Шайқаған кезде қамырға ауаға тойып, майшыт қалыптасады, қамыр біртекті болады және ауаны өзіне жақсы ұстайды.

ШИКІЗАТТАРДЫ ДАЙЫНДАУ

Қамырды дайындау үшін негізгі шикізат ұн болып табылады. Ұнның деңгейі неғұрлым жоғары болса, өнімнің түсі ашық болады.

Ұнның жоғарғы сортын пайдаланады. Дайын өнімнің сапасы ұнның сапасына байланысты. Ұн сапасының көрсеткіші - балауыз, ылғалдылық, ылғалдылық және газды сақтаудың мөлшері мен сапасы. Балауыздың мазмұны және оның сапасы бойынша ұн ұнтағы «күшті», «орташа» және «әлсіз» болып бөлінеді. Ұнның күші неғұрлым көп болса, соғұрлым оның сіңіру және газ ұстау мүмкіндігі жоғарырақ болады. Мұндай ұннан жасалған өнімдер қопсытқыш және кеуекті болып табылады.

Стандарт бойынша ұн 14.5% ылғалдылыққа ие болуы керек. Ұнның ылғалдылығы дайын өнімнің шығуына байланысты. Егер ұн ылғалдылығы төмен болса, қамырға арналған ұн мөлшерін азайтып, су мөлшері артады.

Қолданар алдында, ұнды арнайы електе немесе қолмен, жентектер мен басқа қоспаларды тазартады; ал ұн ауадағы оттегімен байытылып, ол қамыр илеуді жеңілдетеді, сапасын жақсартады және жақсы көтерілуіне жасауға көмектеседі.

Тұтынуға дейін басылған ашытқыны 35-40 ° С температурасында жылы сумен батырылады, мұздатылғанды - 4 ... 6 ° С температурасында жібітеді. Құрғақ ашытқы ұнтақ, ұнтақ немесе таблетка түрінде жылы сумен араластырылып, 1 сағат тұрады. Дайын болған ашытқыны сүзгіден өткізеді.

Жұмыртқалады қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының қолданыстағы санитарлық ережелеріне сәйкес қолданар алдында өңделеді. Ерітілген күйде енгізілген майлар немесе маргарин електен өтеді және қатты күйде қолданылатын бөлшектерді кесіп, жұмсартады.

Сүтті сүзгіден өткізеді. Суды немесе сүтті 35... 40 °С температурасына дейін қыздырады.

Құмшекер, тұзды диаметрі 2.3 мм електен өткізеді немесе алдын ала суда ерітіп, сүзгіден өткізеді.

Қоспа бөлме температурасында ериді, араласады және сүзіледі, 1: 1 қатынасында сүтпен немесе сумен алдын ала араластырады.

Дайын тағамдар қосып, қамыр илейді, сол кезде өзгерістер орын алады.

Қамырды илеу кезінде, сұйықтықты қосу арқылы ұнның ақуыздары сіңіріп, көмірқышқыл газы сақтайтын серпімді балауыз қалыптастырады. Сондықтан ашытқы қамырын дайындау үшін 35-40% жоғары балауыз бар ұнды пайдаланады.

Крахмал дәндері жартылай ісінеді. Балауыз бен крахмалдың ісінуі 1 сағатқа созылады. Бастапқыда илеу кезінде қамыр жабысқақ және ылғалды болады, илеу жалғасқан уақытта, қамыр жабысқақтығын жоғалтады. Сосын илеу машинасынан немесе қол илеудің артынан оңай кетіп, жаңа қасиеттерге ие болады: созылымдық, серпілімдік, иілгіштік.

Ашыту процесінде ашытқыны қантпен ашытып, соның салдарынан спирт және көмірқышқыл газдың пайда болуына әкеледі. Газ көпіршіктері балауызбен созылады, қамыр кеуектіге ие болады және көлемі артады.

Қамырды илеген кезде, сүт қышқылдары бактериялары алкогольдік ашытумен байытылып, сүт қышқылы мен көмірқышқыл газы пайда болады. Сүт қышқылы балауыздың ісінуіне ықпал етеді, шіріген және басқа бактериялардың дамуын тежейді, қамырға қышқыл дәм мен хош иісті береді, сондықтан қамыр қышқыл деп аталады. Ашытқының өмірлік маңызды функциялары үшін оттегі міндетті түрде қажет және көмірқышқыл газы ашытқы белсенділігін басады.

Саңырауқұлақтар айналасындағы қоректік заттардың болмауы ашыту процесін баяулатады. Сондықтан ашыту процесі кезінде қамырдың иін қандырады.

Қамырдың иін қандырған кезінде көмірқышқыл газдың артығын алып тастайды, қамыр ауа оттегімен байытылып, ашытқы саңырауқұлақтары қамырдың үстінде қозғалады. Қамырдың иін қандырған кезде тестке кішірек және тең өлшемді кеуектілік жасайды. Мөлшеріне мен сапасына сай балауыз 1 . 3 мөлшерде жасап шығарады.

АШЫТҚЫ ҚАМЫР

Ашытқы қамырын (қышқыл) ашыған немесе ашымаған әдіспен дайындалады.

Азықтар	Ашытқы қамыр	
	қарапайым	майқоспа
Бидай ұны	1 000	1 000
Қант	69	72
Маргарин	30	108
Қоспа	—	108
Тұз	15	12
Ашытқы	30	36
Су	470	365

Қамыр ашытпау әдіс. Ашымаған әдіспен, қамырды ұнмен жақсылап балауызбен дайындап және қамырдың аз консистенциясы үшін аз майқоспамен дайындайды. Ашымаған әдіспен ашытқанда рецептте бар өнімдерді бірден араластырады (табл. 19.1).

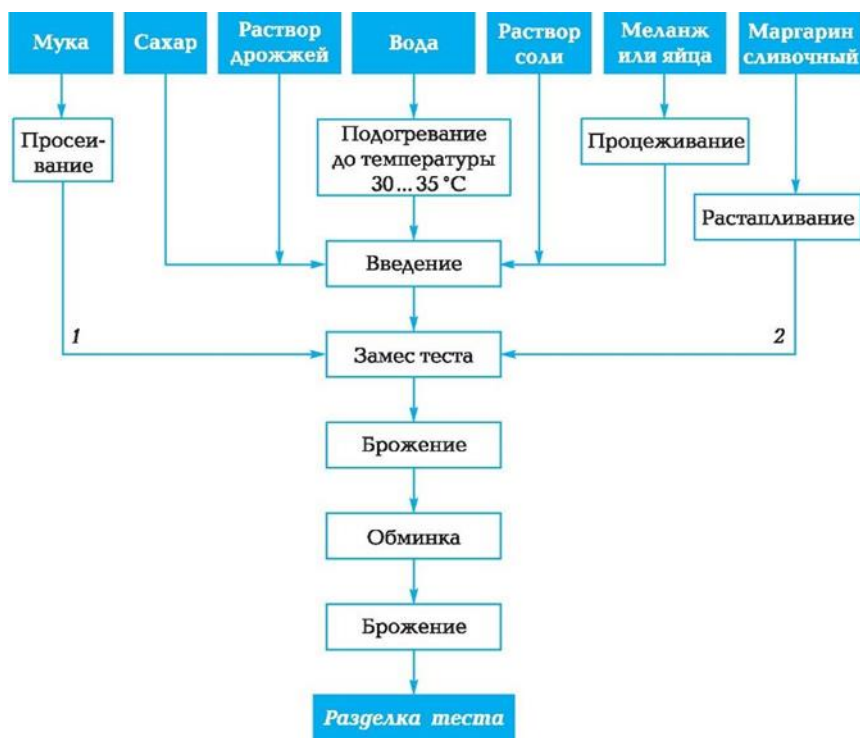
Ашымаған әдіспен ашыту сызбасы 19.1. суретте көрсетілген.

Суда немесе сүтте 35-40 ° С температураға дейін қыздырып, ажырасқан және сүзгіден өткізілген ашытқы, қант пен тұз, жұмыртқаны немесе меланжды және сіңірілетін ұнды қосады. Қамыр қолмен немесе илеуге арналған машиналарда мұқият араластырып, илеудің соңында ерітілген сары май қосылады, бұл балауызды бұзуды азайтады. Қамырдың дайындығы оның біркелкілігі мен түйірлердің болмауынан анықталады. Сонымен қатар, жақсылап иленген қамыр ыдыс-аяқтың қабырғаларынан оңай кетеді. Қамыры бар ыдыс таза шүберекпен

жабылады және температурада 30,40 ° С температурада 3,3 сағатта жылы жерде ашуға қойылады. Ашыту процесінде қамырды 2-ден 3 рет араластырады. Ашытудың аяқталуы сыртқы белгілермен анықталады: қамырдың көлемі 2,5 есе үлкен, қамырдың беті дөңес, қамырдың жағымды алкоголь иісі пайда болуынан. Саусақпен басқанда беті баяу тегістеледі.

Қамыр ашыту әдісі. Ашыған әдіспен қамырдың құрамында үлкен майқоспасымен дайындайды. Бұл әдіс екі кезеңнен тұрады: ашытқы қамырды дайындау және қамырды илеу.

Ашытқы қамыр – бұл сұйық қамыр. Ашытқы қамырды дайындау үшін рецептке қарай 100% ашытқыны пайдаланады, сұйықтық — 60.70%, ұн — 40.60%.



Сур. 19.1. Ашытқы қамырын дайындаудың қамыр ашыту әдісінің технологиялық схемасы

Ашытқыны белсендіру үшін 4% қант қосуға болады.

Ыстық сұйықтықпен жылы суға және шикі ашытқыны салып қойып, ұнды құйып, қамырға қантты қосып, қамырды илейді.

Ашытқы қамырдың қою қаймақ сияқты консистенциясы және 27...29°C температурасы болу керек. Ашытқы қамырдың бетін жіңішке қабатпен ұнды сеуіп, ыдыстың үстін таза сүлгімен немесе майлықпен жабады. Ашытқының сапасына қарай 1.2 сағатта және температураға байланысты ашиды. Ашудың аяғына қарай аштық қамыр көлемі 2,25 есе артып және беткі жағында көпіршіктер пайда болады. Ашытқы қамырдың дайын болуы сыртқы белгілермен анықталады: ашыту баяулай бастайды, беткі қабатындағы көпіршіктер азая бастайды, ашытқысы біраз төмендейді.

Қамыр илеу. Дайын ашытқы қамырға қалған сұйықтықты қосып, онда тұз бен қантты ерітіп, сұйықтықтарды аяғына дейін араластырады және қалған еленген ұн мен жұмыртқаны қосады.

Мұқият 10 ... 15 мин. араластырады. Араластыру соңында май қосады. Содан кейін қамыр 1,5,2 сағат бойы ашыту үшін жылы жерге қойылады. Осы уақыт ішінде олар бір немесе екі қамырдың иін қандырады.

ҚАМЫРДЫ БӨЛШЕКТЕП ӨНДЕУ ЖӘНЕ ПЕШТЕ ПІСІРГЕН КЕЗДЕ БОЛАТЫН ПРОЦЕСТЕР

Қамырды бөлшектеп өндеу. Дайын қамырды ұнтақталған немесе өсімдік майы қосылған (қуырылған өнімдерге) үстелге қойылып, кесіледі. Қамыр қажетті массаның бөліктеріне қолмен немесе қамыр кескіш машинада бөлінеді. Қолмен қамырды бөлшектеп өндегенде жіппен орайды және пышақпен немесе қолмен порцияларға бөледі. Шенбер пішінін береді және үстелге 3.5 мин қамырды толықсыту үшін қояды, ашыту үшін жағдай жасайды. Сосын шенбер пішінінен әртүрлі өнімдер құрастырып, май жағылған листке 25.30 минутқа қамырды толықсыту үшін жылы, ылғалды, температурасы 35.40°C және ылғалдығы 70.80% қойылады. Толықсыту кезінде көміртегі диоксидінің жинақталуымен көлемі артады, ал өнімдер кеуекті болады. Егер өнімдер жақсы толықсытпаса, пеште пісірген кезде жарықтар пайда болады, тығыз және ұсақ болып қалады.

Өнімдерді тым ұзақ уақытқа толықсытылған болса, олар жалпақ, бұлыңғыр, жылтыр және үлдірсіз болып шығады.

Пісірілген өнімнің көрінісін жақсарту үшін, оның беті жұмыртқа, жұмыртқа сүті немесе коспамен жағады. Ең әдемі жылтырлы өнім сарыуызбен майлау арқылы алынады. Қолданар алдында қоспаны және жұмыртқаны електен өткізіп, сүзгіден өткізеді. 5-10 мин қуыры шкафына немесе кондитерлік пешке қою алдында, оларды жұмсақ шаш қылқаламымен мұқият жағады . Өнімдерді 200.260 °С температурада пісіреді. Пісіру ұзақтығы өнімнің мөлшеріне байланысты. Үлкен өнімдерді пісіру кезінде пештің температурасы кішкене өнімдерді пісіруге қарағанда төмен болуы керек, себебі бұл өнімнің бірте-бірте пісірілуіне мүмкіндік береді.

Өнімнің пеште пісіру кезінде болатын процесстер. Өнімдерді пісіру басында алкогольді булану, көміртегі диоксидінің көлемін кеңейту, ауаның пайда болуы және су буының қысымы артуы есебінен көлемнің ұлғаюы байқалады.

Бетінде газ тәріздес заттар сақтайтын серпімді жұқа қабық пайда болады. Бетінің ортасынан ылғалдың қайта бөлінуі басталады.

Балауыз ақуыздары бүктеледі (денатуратталған) және ылғалдануды азаяды, тығыздалып, майтабан пайда болады.

Крахмал белауызданып, суды сіңіреді, ол ақуыздардың бүктелу кезінде босатылады. Пісірген кезде бет қабаттары 130 ... 135 ° С температураға дейін қызады және сусыздандырылады, қанттың карамелдеуі орын алады, крахмал декстрлерге ыдырайды, меланоидты түзілімдердің қара түсті өнімдері қалыптасады жәнеөызарған қабықша пайда болады.

Органикалық қышқылдар, күрделі майлар, сивуш майлары дәм мен хош иістендіреді.

Өнімдер ішіндегі ылғалдылық пісіру аяқталғанға дейін жоғары болады және ол салқындаған кезде ғана төгістеледі.

Өнімдердің дайындығы қыртыстың түсі, сыну кезінде массаның тығыздығы, массасы бойынша органолептикалық түрде анықталады, сондай-ақ оларды жіңішке тамызықпен теседі. Тамызық іздерінің болмауы олардың дайындығын көрсетеді

ҚАМЫРДАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕР

Қуырылған бүктемелер. Қуырылған бүктемелерге арналған қамырды әлсіз консистенция бар, қамыр ашытпаған әдіспен дайындайды. Үстел мен құрал саймандарды өсімдік майымен жағады. 0,5 . 1 кг массасы бар қамырды бөліп, жіппен орап, 50 г порциялық бөлшектреге бөледі. Бөлшектреді шеңбер тәрізде етіп, үстелге бір бірінен 4.5 см қашықтыққа қояды. 5.6 минуттан кейін оларға қалыңдығы 4,5 мм болатын шелпек пішінін береді. Шелпектің ортасына тұздықты салып, оны бүктеп, шеттерін қосады. Өнімге жарты ай пішінін келтіріп, майланған пісірме табаққа салып, 20-30 минутта толықсыту үшін жылы жерге қояды. Содан кейін әр бүктеменің ұзындығын сәл созылып, 160.170 о С дейін қызғанқуырма ыдысында 2,3 минут қуырады.

Қуырылған бүктемеден болатын майдың бұзылуын алдын алу үшін келесі ережелерді сақтау қажет: қамырдың, ұнның, тартылған еттің қытырлыларымен бірге май қоспау қажет; майдың қызуын бүктемені қуырып болған соң тоқтау қажет.

Өнімдер майдың үстінде еркін жүзуі керек. Оларды ұзын ағаш күрекшемен аударады. Майдың температурасын бақылау керек, себебі бүктеме күйген майда қыздырылған кезде, қара түске ие болады, ал іші шикі болып қалуы мүмкін. Ал жақсы қыздырылмаған майда дәмі жағымсыз қоңыр дәмге ие болады. Бүктемелерді қуыруға дейін майға батырылған кәкпір немесе темір тормен алады. Бүктеменің дайындығы қыртыстың түсімен немесе бөліп көрген кезде анықталады.

Бүйрекше бәліш. Ұн 26,5 , қант 3 , маргарин 1,5, тұз 0,25, ашытқы 0,8, су 15,5, рафинадты опа 3, құрал саймандарды жағатын өсімдік майы 0,25, қуыру үшін өсімдік майы 5. Шығуда: 45г(3 г опаны қосу қажет)

Бүйрекше бәлішке қамырды ашытпау әдісімен дайындайды (ылғалдығы 43%). Қамырды кесу кезінде жабдық және құрал-жабдықтарды өсімдік майымен майлады. Қамырды қуырылған бәліштерге ұқсатып өңдейді. Бүйрекше бәлішке дөңгелек нанның пішінінде береді, ортасын тесілген немесе шеінбер пішінінде және майда қуырады. Дайын бүйрекше бәліштерді рафинад опасымен себеді.

Пеште піскен бүйрекше бәліш. Пеште піскен бүйрекше бәлішті ашыған қамырдан дайындайды. Өнімдерді ұнды үстелге қалыптап, 22, 43, 58 және 64 г массасы бар шарлар түрінде істейді. 5 минуттан соң шеңберді шелпек түрінде жайылып, оның ортасында фарш салады (сәйкесінше 18, 25 и 45 г), ал шеттерін тығыз біріктіреді және қайықша түрін береді. Пішіндерді майланған кондитерлік табаққа салып, бір-бірінен 3-тен 4 см қашықтыққа қойып, 20-30 минуттай

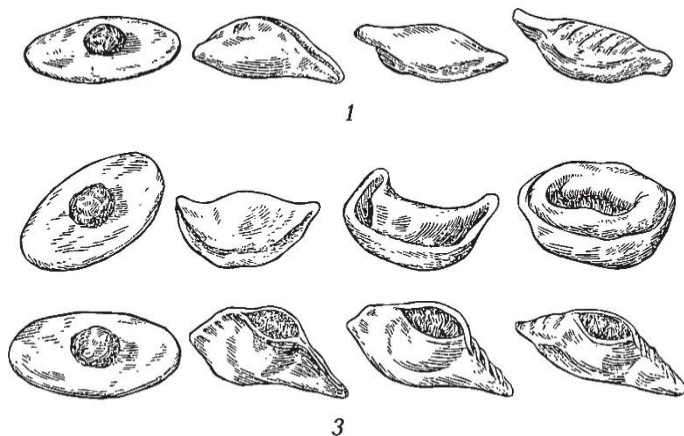
толықсыту үшін жылы жерге қояды. Пісіруден 5,8 минут бұрын, оған жұмыртқаны жағып, пешке 240 ° С температурада шамамен 10 минуттай пісіреді.

Бәліштердің пішіні тегіс беткейге немесе бұйра қорғаныспен кез келген дөңгелек, жартылай дөңгелек, шаршы, үшбұрыш ие болуы мүмкін.

Расстегай.Расстегайға қамырды ашыту әдісімен, бірнеше қою консистенцияды дайындайды(ылғылдығы 38 %).

Дайын қамырды 45, 120 немесе 150 г массаларға кесіп, шеңбер пішінін құрайды, 5,10 минутқа ерітіледі, ет пиязбен, күрішпен балық, саңырауқұлақ немесе күріш саңырауқұлақты салады.

Шелпектің шеттерін ортасы ашық қалатындай етіп, фарш үстінен біріктіреді. Біріктірілген шеттерін «елочка» немесе «веревочка» әдісімен қыстырып алады (сур. 19.2). Расстегайлардың пішіні қайықша немесе шеңбер тәрізді болуы мүмкін.



Сур. 19.2.Бәліштер мен расстегай формалары: 1 - қайықша; 2 — қалаш; 3 — расстегай

Дайындалған жартылай фабрикат майланған кондитерлік парағына қойылып, 20-30 мин. жібітеді, қоспа жағып, 240.250 о С температурада пісіреді.

«Московские» расстегайын көбінесе шеңбер пішінді етіп дайындайды. Дайын расстегайлардың ортасына пісіргеннен кейін балықты, маринадталған немесе

туралған саңырауқұлақ жұмыртқаларын салып, май жағады немесе сары май құяды.

«Закусочные» расстегайын ет фаршімен пеште пісіріп, ет бульондарына береді, ал балық фаршымен – балық сорпасына ыстық жеңіл шайнама ретінде береді.

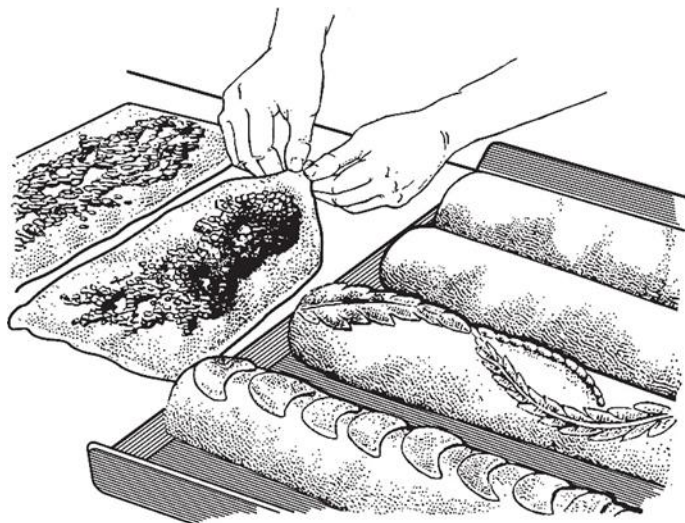
Сүзбеден ватрушка. Дайын қамырдан, қамыр ашыту әдісімен дайындалған, кішкене шар пішінінде жасап, маймен жағылған кондитерлік параққа бір бірінен 7.8 см арақашықтыққа алып қояды. 20.30 мин толықсытуға қалдырып, сосын ағаш келсабымен ортада шұңқыр жасайды, оның ішін сүзбемен толтырады (сур. 19.3). Ватрушкаларды жылы жерге толықсытуға қалдырады, қоспаны жағып, 230.240 °С температурасында пеште пісіреді. Оларды джем немесе тосаппе дайындаса болады.

Кулебяка. Дайын қамырды ұн себілген үстелге илейді, қалыңдығы 1.1,5 см ұзындығымен, енімен 18.20 см. Орталығында жолақшаның ішіне фарш салынады – еттің, балықтың қырыққабаттың және т.б.



Сур. 19.3. Ватрушканы дайындау

Қамырдың шеттерін көтеріп, фарш ортасында тұратындай етіп жасалды. Сосын кулебяканы май жағылған кондитерлік парақшаға тігісімен төмен қаратып салып, оны тегістейді, қоспаны майлап, үстін жіңішке қалыңды қамырмен безендіреді және 20... 25 мин толықсыту үшін жылы жерге қояды. Кулебяканы пісірудің алдында, бірнеше жерін аспаздық істігімен теседі, пеште піскен кезде буы шықсын деп. 220.240 °С температурасында 45.60 мин. ішінде пеште піседі.



Сур. 19.4. Ашыған қамырдан кулебяканы дайындау

Пеште піскен кулебяканың бетін сары маймен жағады. Ірі емес кулебякаларды тұтастай пайдаланса болады, ал ірілерін поруияларға кеседі. Ыстық немесе салқын бұрде береді. 1 порцияда кулебяканың массасы 100 немесе 150 г (сур. 19.4).

Бәліштер. Ашық, жартылай ашық және жабық болуы мүмкін. Ашық бәліш үшін, дайын қамырды шелпек түрінде кесіп, маймен майланған немесе майланған кондитерлік параққа қояды, пәс шеттері бар ыдысқа. Жоғарғы жағында салынды салады және шеттерін сәл 1,5 ... 2 см орап, өнімге дөңгелек пішін береді. Жартылай ашық бәлішті бірдей түрде жасайды, ал үстіне қамырдың жолақтарын араластырады. Толықсытып болған соң қоспаны жағып, 200. 220 °С температурасында пеште пісіреді. Бәліштерді ет, көкөніс, балық, саңыраққұлақ, сүзбе, жеміс-жидек фаршымен пісіреді. Тиісті пішіндерді қолданып тікбұрышты, шаршы, дөңгелек етіп пісіреді.

Піскен бәліштерді салқынлатып, берген кезде әр түрлі пішінге кеседі, массалары 75.100 г.

«Майский» кексі (кулич). Майқоспа қамырды ашыту әдісімен дайындайды. Ол үшін ашытқы қамырды дайындап, мейізді тазартып, жуып жібереді. Ашытқы

қамырдан қалған сұйықтықта тұзды, қант, ванильді қантты ерітіп, жұмыртқа, маргаринді салады. Ұнды қосып, араластырады, ашытқы қамырды, мейізді салып ары қарай 8.10 мин араластыра береді. Қақпағын жауып, жылы жерге ашқанға дейін 45.60 мин. қойып қояды. Содан кейін қамырды цилиндрлік пішінге салынып, маймен майланған, оларды V3 толтырып, толықсытуға қалдырады. Қамырдың көлемі 2,2 есе ұлғайған кезде бетін қоспамен майлайды, бірнеше жерде 2,3 см тереңдікке тесік жасайды және 190,200 ° C температурада пісіреді.

Дайын болған кексті салқындатып, пішінен шығарады, күйген жерлерін тазартып, үсті және жан жақтарын рафинад опасымен себіледі.

Пицца. Бұл кеңінен таралған итальяндық тағам. Оны дербес және ыстық жеңіл шайнама тағам ретінде пайдаланады.

Пиццаға көбінесе ашытқы қамырды пайдаланады. Ашытқыға аздап ұн қосып, араластырып, 10-15 мин. қалдырады.

Ұнды ыдысқа салып, тұз қосады, ортасына шұңқыр жасап, ашытқы мен майды құяды. Сосын араластырып, қамыр тегіс және кесектері болмайтындай етіп илейді.

Қамырды ұнмен сеуіп, таза шүберекпен жабылады және ашыту үшін жылы жерге қояды.

Дайын қамырды қалыңдығы 1 см қалыңдығына құйып, ішіне май құйылады, майдалап туралған ірімшік пен шұжық, қызанақтың жоғарғы қабаты, тұз, бұрыш сеуіп, өсімдік майы қосып, 20.30 мин 200.210 ° C температурасында пісіреді.

Пиццаны тұщы қамырдан да жасауға болады, ол түрлі көкөністер, саңырауқұлақтар, ет өнімдерінің теңіз өнімдері және т.б. дәмін беру үшін.

ҚҰЙМАҚ ПЕН ЖҰҚА ҚҰЙМАҚТАН ДАЯРЛАНҒАН ҚАМЫР

Судың немесе сүттің аз мөлшерінде тұз, қант ерігенше, алдын-ала сұйылтылған ашытқыны қосып, қоспаны сүзеді. Сосын судың қалған бөлігімен біріктіріп, 35,40 ° C температурасына дейін қызады, еленген ұнды, жұмыртқаны қосады және біркелкі масса қалыптасқанша араластырады. Аяғында еріген майды қосады.

Араласқан қамырды 3.3.5 сағ ішінде ашыту үшін жылы жерге қойылады. Осы уақыт ішінде оны бірнеше рет араласады.

Пісірілген өнімдерді жеңіл болып шығу үшін, жұмсақ, кеукті, қуырылған жұмыртқаның ақуызын жұқа құймақ үшін дайындаған қамырға енгізуге болады.

Жұқа құймақтар. Ұн 72, қант 3, жұмыртқа 4, маргарин 2, тұз 1,5, ашытпа 3, қамырға су 115, қуыруға май 5. Шығуда: 150.

Блины. Мука 72, яйцо 4, сахар 3, маргарин 3, соль 1,5, дрожжи 3, вода для замеса теста 115, жир для жаренья 5. Выход: 150.

Қамырды бидай ұнынан жасалады, кейде бидай мен қарақұмық қоспасынан дайындалады. Сұйықтығы бойынша қамыр: 1 кг ұнға 1,5 литр сұйықтық алады, қамыр ашыту және ашытпау әдісімен дайындалады.

Жұқа құймаларды диаметрі 15 см болатын табаға дайындайды. Табаны жақсылап қыздырып алып, май жағады, өлшем қасығымен қамыр қабатын жағып, бір жағынан қуырады, сосын аударып, екінші жағын қуырады.

Жұқа құймақты аптап дайындауға болады: табаға қуырылған пиязды немесе туралған пісірілген жұмыртқаны, жаңғақтарды және басқа да заттарды пісіріп, қамырды құйып, екі жағынан қуырады. Жұқа құймақтың қалыңдығы 3 мм кем болмауы қажет.

Тәрілке немесе ыдысқа бергендік, сары май құйылып, бөлек қаймақты, балық өнімдерін береді: уылдырық, шпрот, майшабақ, ақсерке мен тәттіліктер.

Құймақ. Қамыр бидай ұнынан жасалған, ол ұнтақ жармасынан дайындалуы мүмкін. Қамырды дайындау үшін 1 кг ұнға 1 л сұйықтық құяды; майды қамырға қоспайды. Құймақтың қамыры жұқа құймаққа қарағанда әлдеқайда қалың.

Құймақты қыздырғыш табалар мен пісіру табақтарында қуырылады. Қамырды суғалнған қасықпен жайып қояды, жұқа құймаққа қарағанда қалың етіп, бірақ диаметрі аз. Құймақтың қалыңдығы 5 мм аз емес. Құймақты екі жағынан қуырады, қуырма ыдысында қуырса да болады. Құймақты алмамен немесе мейізбен демдесе болады. Оларды қамырға қуыру алдында салады.

Тәрілкеге немесе табақшаға бергенде, май құйып, рафинад опасы немесе қантпен себеді, қайнатпа, бал және қаймақпен береді.

АШЫТҚЫСЫЗ ҚАМЫР (ТҰЩЫ)

Ашытқысыз қамырды: тұшпара,қайнақша, кеспе, жұқа құймала дайындайды; майқоспа;қатпарлы;қайнатылған;бисквиттік;

Тұшпараға қамыр: Ұн 700, жұмыртқа 60, су 260 ; тұз 15. Шығуда: 1000.

Қамырды араластырғыш машинада немесе қолмен араластырады. Қолмен тұз бен жұмыртқаларды суға салып ,араластырады.Електен өткізілген ұнды төбешік етіп сеуіп қояды, шұңқыр жасап, дайын қосындыны құйып, қамырды араластырады. Қамырды матамен жауып қояды. Қамырды дайындау үшін, араластырғыш машинаны пайдаланады ұнтақ құйылып,30-35°С температураға дейін қыздырған су,жұмырқаны, тұзды салып, біркелкі консистенциясы пайда болғанға дейін қамырды араластырады. Дайын қамырды 30.40 мин қалдырып қояды,майлық немесе қақпамен жауып қояды. Балауыздың ісінуіне және иілгіштік қасиет беру үшін.

Фарш. Ет пен шошқа етін бөліктерге кесіп, ет тартқыштан өтеді, майдалап туралған пиязды, тұз, қант, қара бұрыш және мұздай су қосады(18.20% еттің массасынан), сосын жақсылап араластырады. Шошқа етінен фаршқа ұсақ кесілген ақбас қырыққабатын қосады.

Пішінді. Қолмен пішінделгенде, қамыр 1,5 ... 2 мм қалыңдығына дейін илектеледі, ал иленге енін 5-6 см жұмыртқа жағады. Майланған тілкемнің бойында массасы 7.8 г фарш шарын, бірі бірінен 3.4 см орналастырып қояды.Сосын жағылған тілкемнің шетін көтеріп, фаршпен үстіне қояды. Сосын тұшпараны арнайы құралмен немесе өткір қыры бар аспаппен кесіп алады. Қазіргі таңда арнайы жартылай автоматты пішіндіні қолданады.

Пішіні қалыптасқан тұшпараны ұн тартпаларына салынып, пісірілгенге дейін 0 ° С температурада сақталады. Қайнап тұрған тұзды суға дайын тұшпаларды салып,суды қайнатқанға дейін апарады және әлсіз отта 5.7 мин тұшпараны пісіреді. Тұшпаралар бетіне жүзіп шыққанда, олар кәкпір немесе кепсермен абайлап шығарылады. Тұшпараны тағамға бергенде, май, қаймақ немесе сірке суын құюға болады. Ұсақ туралған ақжелкен немесе аскөкпен тұшпараны себуге болады. Сұранысқа байланысты тұшпараны шағын партиялармен пісіруге болады.

Тұшпараларды қуырылған немесе пеште пісіріліген болып беріг болады. Сорпа дайындағанда да пайдаланады.

Вареникке қамыр. Тұшпараны дайындаған сияқты етіп дайындайды бірақ қант қосады, ал судың орнына сүтті пайдаланады. (1 кг ұнға 350 г сұйықтық береді).

Варениктерді тұшпарадан ірірек және әртүрлі фарштармен дайындайды: сүзбе, жеміс, көкөніс немесе жидектен.

Үй кеспесіне қамыр. Тұшпараны дайындаған сияқты дайындайды, бірақ қамырды қатты илеп және 1-го сұрыпынан кем болмау керек. 1 кг ұнға 200 г су қосады. Дайын қамырдың бөліктерін үстелге қойып, ұнмен себеді, 1.1,5 мм қалыңдығы бар қабатқа илейді. Ұнмен себілген қабатты сәл кептіріп, бір біріне қойып, ені 35.45 мм жолақтарға кеседі, ал оны таяқша түрінде сосын кеседі. Кеспені шерелік табақшаға 1 см қалыңдыққа салып қойып, 40.50 °С температурасында кептіреді. Кеспені бірінші тағамдар мен гарнирді дайындауға пайдаланады.

Жұқа құймақтарға қамыр. Ұн 270, сүт 678, жұмыртқа 54, қант 16, тұз 5. Шығуда: 1000 г.

Жұмыртқа, тұз, қант, жер, салқын сүтті қосады (50 % қалыпы), ұн сеуіп, біркелкі массаны алу үшін шайқайды, қалған сүтті аз аздап сүтті қосады. Дайын сұйық қамырды електен сүзгілейді. 1 кг ұнға 2,5 л сұйықтықты пайдаланады.

Жұқа құймақтарды пеште пісіру. Майланған және жақсы қыздырылған диаметрі 24 ... 26 см қуыру табаларында жұқа құймақтарды пісіреді. Қамырды өлшеуіш қасықпен құйып, қамырды бүкіл бетіне айналдырып, бір жағынан қуырылған қыртыстың пайда болғанға дейін қуырады. Қуырғыш табадан алынады, содан кейін жұқа құймақты салқын жерде сақталып, үйінді етіп жинайды. Жұқа құймақтың қалыңдығы 1... 1,5 мм аспау керек. Қоғамдық тамақтанудың ірі кәсіпорындарында жұқа құймақты ВЖШ-675 түріндегі пештерде пісіріледі. Қуырылған жаққа фаршты салып (сүзбеден, еттен, ішек қарыннан, алмадан), тібұрыш тегіс түрінде орайды.

Қуырылған жұқа құймақты екі жағынан да, қабыршақты қабықтың пайда болғанына дейін, пеште дайындалады. Жұқа құймақтарды 2 - 3 данадан әр порцияға берілдеі. Тағамға бергенде сары май немесе қаймақпен, ал сүзбе құймақшаны рафинад опасымен себіледі.

Тұщы майқоспалы қамыр. Майқоспасы бар қамырды дайындау үшін әлсіз ұнды, құрамында балауыз аз қамырды пайдаланады.

Маргаринді бұлғау машинасында жұмсартады, біркелкі жұмсақ масса пайда болғанға дейін.

Лимон қышқылы, тұз, қантты суда ерітіп, жұмыртқа қосылады, жақсылап араласады, ал маргаринді араластырғанда шағын порциялармен қосылады. Содан кейін аммоний карбонатымен араластырылған ұнтақталған ұнды қосып, қамырды жылдам илейді, оны қалыңдығы 3 5 мм

қабат етіп илейді және және шеңбер құралмен қажет шелпек массасын кесіп алады.

Тұщы майқоспалы қамырдан тәтті – ватрушка және тәтті бәлішке және қантсызға – кулебяк, бәліш дайындайды (табл. 19.2).

Тарталеткалар (себеттер) үшін қамыр сүт пен қаймақ дайындалады. Дайын қамырды қалыңдығы 2.3 мм қабатқа жайып, шеңберше пішініне қарай кесіп алады, пішінге салып, пішіннің бетіне қамырды езіп, бірнеше жерден теседі. 230.240°C температурада пеште пісіреді. Салқындатып, пішіндіден алып тастап, салат, гарнир немесе тәтті тағамдарға береді.

Үгілмелі қамыр. Ұн 557, ұн себуге 41, сары май 309, құмшекер 206, жұмыртқа 72, көмірқышқыл аммоний 0,5, ас содасы 0,5, эссенция 2. Шығуда: 1000.

Кесте 19.2. Тұщы майқоспалы қамырға пайдаланатын өнімдер

Шикізат	Шикізат мөлшері, г			
	Тәтті қамыр		Қантсыз қамыр	
Бидай ұны	1 000	1 000	1 000	1 000
Құмшекер немесе рафинад опасы	250	200	70	30
Май немесе маргарин	250	100	250	100
Жұмыртқа немесе қоспа	75	50	75	50
Су немесе қаймақ	150	300	150	300
Ас содасы	1	2	1	2

Лимон қышқылы және жүзім тас	1	2	1	2
------------------------------	---	---	---	---

Қамырды аз балауызы бар ұннан жасалады, өйткені «қатты» ұннан қамыр резеңке болып қалады.

Қамырды сары маймен қанты көп, бірақ сусыз дайындайды. Қамырдың ылғалдылығы 20% -дан аспайды. Негізгі ашытқы – май. Ол қамырға үгітілгіштік қасиетті береді, ұнның бөлшектерін жапсырып, оларды біріктіруге жол бермейді. Жақсылап қопсыту үшін химиялық қопсытуды қолданады.

Қамырды қолмен немесе машина арқылы дайындайды.

Қантпен майды машинада шайқап бір күйге әкеледі, жұмыртқа қосады, онда аммоний, сода, тұз, ерітеді.

Ваниль эссенциясын алған дұрысырақ. Үлпілдек біркелкі масса пайда болғанша шайқайды, қамыр илейтін машинаға аударылып, араластырады. Жайлап ұнды қосады, бірақ 7 % қамырмен ары қарай пайдалану үшін қалдырып қояды.

Илеуді тез істеу қажет. Илеу уақытының арттыруы жасалындық қалыптастыруға әкелуі мүмкін. Мұндай қамырдан алынған өнім қатты, үгітілгіштігін жоғалтады.

Үгілмелі қамырды қолмен жасағанда, үстелге ұн төгіліп, оның ішінде шұңқыр жасайды, оған май құйып, алдын ала ұсақталған қантты салады. Сосын ас содасы араласқан жұмыртқаны, аммоний, тұз, эссенция, қамырдың біркелкі болуына дейін араластырады.

Иленген дайын қамырдың температурасы 20 °C аспау керек. Қамырды қабат немесе пішінге жаяды, үстін жабыспайтындай етіп ұн себеді. Кепкен кондитерлік парақтарға немесе пішіндерге пісіреді. Үгілмелі қамырдан бәліш, балкүлше, піспенан дайындайды.

Тұщы қабаттамалы қамыры. Ұн 531 (сонымен бірге ұнды иленген кезде 27), май немесе маргарин 217, жұмыртқа 34, тұз 10, лимон қышқылы 1, су 227. Шығуда: 1000.

Балауызы көп мөлшерде бар ұннан, қамыр илегенде, май және қабат пайда болғанда дайындайды.

Қамырды илеу машинасына илейді. Нан илейтін кеспекке тұзды мұздай суды және лимон қышқылын құяды, жұмыртқаны және ұнды қосып, буркелкі массасы пайда болғанға дейін араластырады. Дайын қамырды балауызы іскенге дейін 20...30 мин қалдырады.

Май немесе маргаринді бөліктерге кесіп, ұн қосады, араластырып, қалыңдығы 2 см дейін қабат пішіндейді және 14... 13 °С салқындатады.

Қамырды ұн себілген үстелге 2,2,5 см қалыңдығы бар қабатқа орта жағын және шетін 1 см жаяды. Ортаға қабатты қойып, шетін көтеріңкі қылады, маймен оны жабады және қысып бекітеді (сур. 19.5). Пайда болған затты ұнмен себіледі және ортасынан бастап оқтаумен 1 см қалыңдығы бар қабатқа жайылып, иленеді. Қабатты үстінен ұнды алып тастап, екіге немесе төртке бүктеп, сосын тоңазытқышта 30.40 мин салқындатылады, ал үсті ылғал шүберекпен жабылып қояды. Қамырды 3 рет жайып, бүктеп, салқындатады. Тұщы қабаттамалы қамырдан бәлеш, кулебяктар, оған алманы пісіреді, курник және т.б. дайындайды.

Қабаттамалы қамырды бүтін қабатпен немесе даналап пешті пісіреді. Қамырды даналап пісіру үшін, оны қабатқа жайып, темір өткір шеті бар құралмен кесіп алып, құрғақ ас парақшаға қойып, 240.250 °С температурасында пеште пісіреді. Дайын болғанын ашық қоңыр түсінен байқайды. Қамырдың массасы 60 г, фарштың Әр түрлі фаршы бар қабаттама бүктемесі. Қабаттамалы қамырды қалыңдығы 6.7 мм қабатқа жайып, бүктемені шеңбер, жартылай шеңбер немесе үшбұрыш пішінінде пішіндейді.



1



2



Сур. 19.5.Бүктеме қамырды даярлау:

1 —майды қамырға орау; 2 —қамырды төртке бүктеу; 3 —
— 30 г.

Шеңбер пішінді бүктеме екі шеңберден құрастырады, оларды тегіс немесе гофрленген қамыр қабатынан алады.

Жарты шеңберді ас паракшасына қойып,үстін жұмыртқамен жағады. Шеңбердің ортасына фарш салады, қалғанын шеңберлермен жабылып,фарштың айналасындағы қамырды қолмен немесе ойма құралымен басады. Жартылай шеңбер пішініндегі бүктемені тегіс немесе гофрироvalық ойық құралымен сопақ шелпек пішінінде кесіп алады.

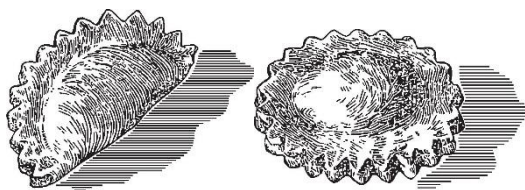


Рис. 19.6. Қатпарлы бүкпе:

а — жартылай шеңбер; б — шеңбер

Оны жұмыртқамен жағып, ортасына фарш салады. Қарама қарсы тұрған шелпектің шеттерін біріктіріп, қысады. Ұшбұрыш пішініндегі бүктемеге қамырдан шаршы пішінінде бөлшекті кесіп алады. Үстін жұмыртқамен жағып, ортасына фаршты салады. Қамырдың бір бөлігін қиғаш етіп екіге бүктеп, қарама қарсы шеттері сәйкес келетіндей етіп фаршпен жабады. Қамырдың шетін қысып қояды (сур. 19.6).

Дайын болғаш бүктемелерді сумен суланған ас парақшасына бір бірінен 2...3 см қашықтықта орналастырып, жұмыртқа жағады және бірден пеште пісіреді. Бүктемеге фарш ретінде ет, көкөніс, балық, жеміс және сүзбені пайдаланады. Пеште пісіру температурасы 240...250°C.

Қайнатылған қамыр. Ұн 456, сары май 228, жұмыртқа 786, тұз 6, су 440. Шығуда: 1000.

Қайнатылған қамырды дайындау үшін, балауызы орташа мөлшері бар ұнды қолданады (28... 36%). Қайнатылған қамырдың айырмашылығы көпсытқыш ретінде су буы қызмет етеді, ол өнімді пісірген кезде бастық пайда болдырады.

Қамырдың дайындалуы ұнның қайнатуымен байланысты және оның жұмыртқамен қосылуы.

Қазанға су құйып, тұз салады немесе май. Әлде маргарин. Қайнатуға дейін апарып, араластырған кезде ұн себеді және 3.5 мин қайнатады. Масса біркелкі, кесексіз болу керек. Қамырды бұлғау машинасының қазанына салып, 60.70 °C салқындатады және шайқау кезінде бірнеше рет жұмыртқаны салады. Қамырды бәліш, профитроли дайындауға пайдаланады.

Профитроли үшін қамырды кондитерлік қапшықтан бөлек диаметрі 1 см болатындай шағын шеңбер пішінінде, сәл май жағылған ас парақшасына отырғызады және 20.25 мин ішінде 180.200 °C температурасында пеште пісіреді. Профитролині бульонға береді.

Бисквит қамыры. Ұн 281, крахмал 69,4, құмшекер 347, қоспа 578,5, эссенция 3,5. Шығуда: 1000.

Бисквитті шайқау арқылы дайындайды, осы кезде массаға үлкен мөлшерде ауа кіргізеді және ол көлемі ұлғаяды. Балауызы аз ұнды пайдаланады, қамыр ұзарып кетпес үшін және жақсы көтерілу үшін.

Дайындау әдісіне және рецептурасына қарай, бисквитті негізгі основной (қыздырылып) және шеңбер(салқын әдіспен) дайындайды.

Бисквитті негізгі әдіспен дайындау, мынандай қадамдардан тұрады: жұмыртқамен қантты қосып, оны қыздырады, шайқайды, пайда болған массаны ұнмен қосады.

Жұмыртқа мен қантты қосып, араластыра отырып, сулы жылытқышта 45 °С температурасына дейін қыздырады. Сарыуыздың майы жоғарғы температурадан ериді, массаны тезірек шайқап, тұрақты құрылымымен болады.

Жұмыртқа-қант қоспасын 2,5-3 есе көлемі ұлғайғанға дейін және тұрақты бетінде сурет пайда болғанға дейін шайқайды. Шайқау кезінде масса 20 °С температурасына дейін салқындалады. Ұнды крахмалмен қосып, тез, бірақ бірден емес жұмыртқа-қант қоспасымен шайқайды. Егер қамыр илеуі бұлғау машинасында жасалса, ол 15 с арттық болмау керек. Ваниль немесе ром эссенциясын шайқаудың аяғында қосады. Ұнды 25 % крахмалмен алмастырса болады, ол балауыздың азаю үшін керек, себебі қамырды кескенде ол қатты ұсақталмайды.

Дайын бисквит қамырын капсулада, балкүлше пішінінде немесе ас парақшасында пісіреді. Капсула, пішінді және ас парақшасын қағаз төсеп, оларды маймен майлайды.

Бисквит қамырын пішіндіге $\frac{3}{4}$ биіктігімен салады, себебі пісіру кезінде ол көлемі ұлғайып, ағып кетуі мүмкін.

Ас парақшасында бисквит қамырын орама және бәліш пен балкүлшенің кебір түрлеріне пісіреді. Қамырды ас парақшасына қалыңдығы 10 мм аспайтындай етіп қабатқа құяды.

Бисквит қамырын 200.210 °С температурасында пісіреді. Пісіру ұзақтығы қамырдың көлемі мен қалыңдығына байланысты.

Дайын болғанын біз қабықшасының ашық қоңыр түске боялғаны арқылы және серпімділігіне қарай білеміз. Қолмен басқанда ойық жері тез орнына келі керек, ондай болса бисквит дайын. Оны 20.30 мин салқындалтады және пішіндіден алады, құрылымы орнына келі үшін 8.10 сағатқа қалдырып қояды.

ФАРШ ДАЙЫНДАУ

Қырыққабаттан фарш. Фаршті жаңа піскен немесе аштықан қырыққабаттан дайындайды. Жаңа піскен қырыққабаттан фаршті екі әдіспен дайындады.

1 әдіс. Өңделген ақбас қырыққабатты ұсаққа кесіліп, 3...5 мин қайнап тұрған суға салады, сосын елеуіштен өткізіп, сығады. Сығылған қырыққабатты қазан немесе кәстрүлге салып, бульон, сүт немесе суды (10.15% қырыққабат массасынан), май, тұз қосады, сосын қақпағын жауып, дайын болғанға дейін суға буландырып пісіреді.

2 әдіс. Қырыққабатты ұсаққа турап, 3 . 5 см қалыңдығы бар май жағылған қаңылтыр табаға салып, қуыру шкафында 180.200 °С температурасында қуырады.

Төменгі температурада қырыққабат қоңыр түске ие болады және дәмсіз болып кетеді, ал үлкен температурада шала кю мүмкін. Дайын қырыққабатты салқындатып, тұз салады. Тұзды қуырғанға немесе салқындатқанға дейін қырыққабатқа салуға болмайды, себебі одна ылғал шығады. Ол фарштың сапасын төмедіреді. Дайын қырыққабатқа ұсақ туралған жұмыртқа мен қуырылған пиязды қосады.

Аштықан қырыққабат фарш. Қырыққабатты езеді, ұсақтайды және сәл маймен қуырады.

Сосын қырыққабатты кішкене мөлшерде сұйқтық қосу арқылы бұқтырады. Бұқтырудың аяғына қарай сұйқтық толық дерлік буға айналып кету керек. Дайын қырыққабатқа ұсақ туралған жұмыртқа мен қуырылған пиязды, қант, бұрыш, қосады, сосын араластырады.

Көк пияз бен жұмыртқадан фарш. Көк пияз тазаланып, жуып, кептіріп, ұсаққа тураланады, ұсақталған жұмыртқамен, балқытылған маргаринмен, тұзды, майдалап туралған ақжелкенмен араластырады.

Картоп пен пияздан фарш. Тазартылған картопты тұздалған суда пісіріп, суын төгіп тастап, картопты сүртеді және қуырылғын түйінді пияз қосып, араластырады.

Сағырауқұлақ фаршы. Кептірілген ақ саңырауқұлақтарды мұқият жуылады және қайнатылады. Пісірілген саңырауқұлақтар қайтадан жуылады, кептіріледі және ет тартқыштан өткізеді. Сосын саңырауқұлақтарды сәл қуырып, қуырылған түйінді пиязды, тұз, бұрыш, тұздықты қосады, бәрін сосын жақсылап араластырады.

Күріш жармасынан фарш.

1 әдіс. Күріш жармасын қайнап тұрған суға(1:6) салады және 25.30 мин пісіреді. Сосын елеуішке салып, ыстық сумен дуылады.

Дайын күрішке ұсақ туралған піскен жұмыртқаны,май,тұзды қосады және жақсылап араластырады. Бұл әдіс арқылы кейбір коректік заттар жоғалады.

2 әдіс. Дайындалған күріш жармасына қайнаған тұзды суға салып, май қосады және бірінші жай отта пісіреді, сосын қуыру шкафында дайын боғанша қуырады. Дайын салқындатылған күрішке ұсақ туралған піскен жұмыртқаны ,тұзды қосады және араластырады.

Балықтан фарш. Балықтың сүбесін бөліктерге кесіп, маймен жағылған сотейник немесе қаңылтыр табаға салады, сосын кішкене су немесе бульон құйып,тұздайды,қақпағын жауып, суға буландырып дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын балықты қатты ұсаққа турамайды, қуырылған түйінді пиязды,бұрышты,жасыл ақжелкенді қосады. Бульонда және балықты суға буландыру арқылы дайындалған ақ тұздықты қосып, бәрін араластырады. Балық фаршын күріш жармасымен дайындауға болады. Ондай кезде ақ тұздықты қоспайды.

Еттен фарш.

1 әдіс. Шикі етті 40.50 г бөліктерге кесіп, қаңылтыр табада қуырылады, сосын қазан немесе кәстрүлге салып, үстіне кішкене бульон немесе суды құйып, суға буландырады. Дайын етті және қуырылған пиязды ет тартқыштан өткізеді. Бульоннан ақ тұздық дайындайды. Ұсақталған етті тұздықпен қосып, үстінен тұз, бұрыш қосады және араластырады. Үгілмелі күрішті және ұсақ туралған піскен жұмыртқаны қосқға болады.

2 әдіс. Шикі етті ірі емес бөліктерге кесіп, ет тартқышта өткізеді,қуырады. Етті жұмсарту үшін кішкене су немесе бульонды қосады, қақпағын жауып, суға буландырып пісіреді. дайын етті салқындатып, ет тартқыштан қайтадан өткізеді, жасыл көкөніс, қуырылған пияз,бұрыш,тұзды қосады және тұздықты құйып, бәрін араластырады.

Пісірілген еттен фаршты дайындауға болады. Ол үшін пісірілген етті кесіп, ет тартқыштан қуырылған пиязбен бірге өткізеді. Сосын бұрыш,тұз,жасыл көкөніс, тұздық қосады және аоадастырады бәрін.

Сүзбеден фарш. Сүзбеін елеуіштен өткізіп, шикі жұмыртқаны, қант, ванилин, тұзды қосады. Кейде фаршқа мейізді салады және жаңғақты,цукат,лимон немесе апельсин цедрасын. Ылғал сүзбені пайдаланған кезде бидай ұнын қосса болады.

Алма фаршы. Жаңа піскен алманы жуып, қабықшадан тазартады, 4 бөлікке кеседі. Әр кесілген бөліктерді тілімдерге кеседі, ыдысқа салып, қант, су қосады. Содан кейін қасықпен араластырып, алма жұмсарғанға және қоланғанға дейін қыздырады.

Тазартылмаған алмалардан да фаршты дайындауға болады. Дәмін жақсарту үшін ұнатқалған корицаны немесе лимон соғы мен цедрасын қосады.

Аламадан фаршты термиялық өңдеусіз ақ дайындауға болады. Ол үшін кесілген алмаларды қантпен себіліп, осындай күйде бере береді.

КАЛОРИЯСЫ АЗ ҰННАН ЖАСАЛҒАН ӨНІМДЕР

Рационалды тамақтану міндеті - олардың дәмдік қасиеттерін өзгертпестен өнімнің калориясын азайту. Бұл қант пен майдың көп мөлшері бар өнімдерге қатысты. Калориялардың азаюы оларды аз энергияға бай, бірақ биологиялық тұрғыдан бай қоспалармен ауыстыру арқылы қол жеткізді: дайындалған көкөністерден, сүт тағамынан алынған ақуыздан, майсыз ірімшіктерден, жеміс пастадан және картоп езбесінен.

Бисквиттің азық қоспасы - майсызданған құрғақ сүт(МҚС).

Ашымаған ашытқы қамырдан өнімдер дайындаған кезде, қамырды илегенде қоспаларды қосады, ал ашығаннан – ашыған қамырды. Жаңа өнім сапасының жоғары органолептикалық көрсеткіштерін қамтамасыз ету үшін ашытқыны белсендіреді. Ол үшін ашытқыны қоректік ортада 30 ... 40 мин- су қоспаларының жалпы мөлшерінен 50%, қант— 20%, ұн — 2.4% ұстайды, көкөніс массаларымен (пісірілген картоп, сәбіз немесе асқабақ сусының) бірге 35...40°C температурасында.

Белсендірілген ашытқы, майтабанға кеуектілікті, қабықшасына жарқын түс, хош иіс береді.

«Розовая» тоқашы. Пісірілген қызылшаны қосу арқылы ашытқы қамырын дайындайды (қамыр ашыту әдісімен дайындалады)

Дайын қамырды 68 граммнан порцияларға бөліп, шар тәрізді етеді, жібітіп, пісіру алдында қоспаны жағады. Пеште 230.240 °C температурасында 10.12 мин пісіреді.

«Осенняя» тоқашы. Қамырды «Розовой» тоқашына дайындалған сияқты етіп дайындайды, бірақ қызылшаның орнына ұсақталған пісірілген сәбізді қосады.

«Полезная» тоқашы. Қамырды ашытпай әдісімен дайындалады, ашытқыны асқабақ шырынын қосу арқылы белсендіреді.

Шар түрінде массасы 71 г етіп пішіндеп, 30... 35 мин қойып, қоспаны қосады, пеште 200.220 °С температурасында пісіреді.

Бисквит көкөністермен. Сәбізден, қызылша, қырыққабатта езбе. Қоспаны қантпен араластырғанға дейін енгізіледі. Қолданылатын көкөністерге байланысты бисквиттің «Солнечный», «Ночка», «Свежесть» деген түрлерін дайындайды

Бисквит жеміс пастасымен. Алма, айва немесе қара өрік пастасымен дайындайды.

Бисквитті негізгі әдіспен дайындайды. Алма паста еріген лимон қышқылымен алдын-ала араластырылған, содан кейін қоспаны, қант және 30.35 минут шайқайды, көлемі 2,5.3 есеге дейін артқанға дейін. Содан кейін крахмал араласқан ұнды қосып, 15 секундтан артық емес шайқайды. Ұнды 2,3 қабылдауда енгізіледі. Бисквитті 40.50 минутқа 200. 225 ° С температурасында пісіреді..

Орамаға бисквитті да крахмалды қоспай дайындайды. 200,22 ° С температурасында 10,15 минут пісіреді..

Алма орамасы. Алма бисквитін кондитерлік парақшада 6.7 мм қабат етіп пісіреді. Қабатты алма салындысын салып(2/3 рецепт) бойынша, орамаға орайды. Бетін қалған алма салындысымен және ауа қабатымен бүркеліп, 6,8 мм-ге дейін текшелерге кесіледі.

Толтыру үшін алма пастасы қантпен дымқыл етіп әзірленеді(50,7 ± 2) %

ҚАМЫР ӨНІМДЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ САҚТАУ МЕРЗІМІ

Дайын қамыр өнімдері дұрыс пішінге ие болуы керек, тіпті жоғарғы қабаты, жарықтарсыз, сынықсыз, жұмсақ етке тығыз орналасқан.

Қабықшаның түсі – сары алтын немесе ашық қоңыр. Өнімнің жұмсақ еті жақсы піскен, иілгіш, қолмен басқан кезде өзінің бастапқы пішінін қайта болатындай, ұсақталмайтын және біркелкі кеуек болуы қажет. Дәмі мен иісі өнімнің түріне және оның құрамына сәйкес болуы керек, бірақ ащы дәм, артық қышқылдық, тұздылықсыз. Бөтен иіс пен дәмге жол бермеу қажет..

Дайын өнімді таза, құрғақ, жарқын бөлмеде 6 ... 20 ° С температурада, өнімдерде пішін жоғалмауы үшін қатар- қатар қойылған жаймаларға сақтайды. Іске асыру мерзімі - 24 сағат. Ұзақ сақталған кезде, қамыр өнімдері ескірген,

яғни қатып қалған, қатты, ұсақ болады. Қабықшасы төзімділікті жоғалтады, мыжылған және резеңкеге айналады. Өнімнің көлемі азаяды. Бұл крахмал мен ақуыздың өзгеруіне байланысты. Дайын жұқа құймақ және құймақтарды тағамға бергенге дейін үйінді етіп жабық ыдысқа салады, олар ұзаққа ыстығын сақтау үшін.

БАҚЫЛАУ СҰРАҚТАРЫ МЕН ТАПСЫРМАЛАР

1. Қамыр өнімдерінің тағамдық құндылығы қандай?
2. Қамырды дайындағанда қандай ашытқының түрлерін қолданады және олардың мағынасы
3. Қамырды ашыту кезінде қандай процесстер болады
4. Ашытқы қамырды қалай дайындайды
5. Ашымаған ашытқы қамырды қалай дайындайды
6. Езгілеу не үшін қажет
7. Ашытқы қамырдан қандай өнімдер дайындайды
8. Қамырдың толықсытуын не үшін жасайды
9. Өнімді пеште пісірген кезде қандай процесстер болады
10. Піскен бүркелердің дайындау схемасын құрастырыңыз
11. Жұқа құймаққа қандай қамыр дайындау керек
12. Ашытқы емесе қамырдың қандай түрлері
13. 19.3. Кестесіндегі сұрақтарға жауап беріп, тапсырмаларды орындаңыз.

Кесте 19.3. Сұрақ пен тапсырмаларға жауап

№ п/п	Тапсырма	Нұсқа	Жауап
1	Сұйықтықтың температурасы ашытқы қамырды дайындауға ықпалын тигізеді ма?	1 — иә 2 — жоқ	
2	Қандай өнімдер ашытқы қамырдың құрамына кіретінін көрсетіңіз.	1 — ұн 2 — тұз 3 — ашытқы 4 — сүт 5 — ас содасы 6 — маргарин 7 — жұмыртқа 8 — аммоний	

№ п/п	Тапсырма	Нұсқа	Жауап
3	Стандартқа сәйкес ұнның ылғалдылығын көрсетіңіз	1 — 13% 2 — 15,5% 3 — 14,5%	

1. Құймақ пен құймақшаның қамырларының айырмашылығы қандай?
2. Қамырды қалай үй кеспесіне дайындауға болады
3. Қырыққабаттан фаршты қалай дайындауға болады
4. Ет фаршының дайындау сызбасын көрсет
5. Төмен калорийлі өнімдерді дайындағанда, қандай жоғарғы калорийлі өнімдермен алмастыруға болады.

Сэндвич, сэндвич, канапе. - Минск: Harvest, 2004.

Бутейкис Н.Г. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясы / Н.Г. Бутейкис. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2016 ж.

Зуева Л.А. Ұн өнімдерінің рецептері / Л. А. Зуева, О.Р.Саламаха, Е.Л. Родионов. - М.: Баспагер, 1997.

Козлова IV Сэндвичтер мен сэндвичтер / IV Козлова. - Санкт-Петербург. : Терция; М.: ШҚММО, 2003 ж.

Матюхина З.П. Азық-түлік тауарларының тауар ғылымы / З.П. Матюхи. - М.: «Академия» баспа орталығы, 2016 ж.

Пицца. - М.: Cron-press, 1996.

Rajchenok JM Экзотикалық тағамдар / J. M. Rachenok. - Минск: әдебиет, 1998 ж.

Савельева О.К. Жеміс салаттар / О.К. Савельева. - М.: ШҚММО, 2004 ж.

Диеталық тағамға арналған рецепттер жиынтығы. - М.: [б. және.], 1988.

Қоғамдық тамақ компанияларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепттер жиынтығы. - М.: Экономика, 1983 ж.

Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерге арналған рецепт жинағы. - М.: Хлеббрудин-формалар, 1996 ж.

Тамақтандыру кәсіпорындарына арналған ұннан жасалған кондитерлік өнімдер мен рецепттер жиынтығы. - М.: Экономика, 1986.

Смолянский Б.Л. Диеталар мен аспаздар үшін терапевтік тамақтану жөніндегі анықтамалық / БЛ Смолянский, Ж А Абрамова. - Ленинград: медицина, 1984 ж.

Смолянский Б.Л. Терапиялық диеталар / Б.Л. Смолянский, В.Г.Лифянки. - М.: ЭКСМО, 2005 ж.

Қоғамдық тамақтану технологиясының анықтамалығы. - М., 2000.

Шатун LG Cook / LG Shatun. - М.: ИТК «Дашков және К., 2004».

Энхштейн ZM Танымал диетология / ZM Evenshtein. - М.: Эко-номика, 1990 жыл.

Мазмұны

Кіріспе	2
---------------	---

Б Ө Л І М І ШИКІЗАТТЫ МЕХАНИКАЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨҢДЕУ

Тарау 1. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды өңдеу	7
1.1. Көкөністерді өңдеуге қойылатын жалпы талаптар	7
1.2. Түйнек жемістілерді өңдеу	9
1.3. Тамыр жемістілерді өңдеу	14
1.4. Қырыққабаттық және пиязды көкөністерді өңдеу	18
1.5. Жемісті көкөністерді өңдеу	21
1.6. Салаттық, хош иісті және десерттік көкөністерді өңдеу	22
1.7. Консервіленген көкөністерді өңдеу	23
1.8. Көкөністерді фарш салуға дайындау	25
1.9. Сапаға қойылатын талаптар және сақталу мерзімі	26

1.10. Көкөніс қалдықтары және олардың қолданылуы	27
1.11. Көкөніс жартылай фабрикаттары	29
1.12. Саңырауқұлақтарды өңдеу	31

Тарау 2. Балықты өңдеу	33
2.1. Балыққа қойылатын жалпы талаптар	33
2.2. Балықты механикалық аспаздық өңдеу	35
2.3. Балықты еріту	36
2.4. Қабыршақты балықты өңдеу	38
2.5. Қабыршақсыз балықты өңдеу	43
2.6. Балықтың кейбір түрлерін өңдеу ерекшеліктері	44
2.7. Тұздалған балықты жібіту	45
2.8. Бекіре балығын өңдеу	46
2.9. Балықтан жасалған жартылай фабрикаттар	51
2.10. Балық котлетін және одан жасалған жартылай фабрикаттар даярлау	54
2.11. Балықты фарш салуға дайындау	58
2.12. Тағамдық балық қалдықтарын өңдеу және олардың қолданылуы ..	59
2.13. Сапаға қойылатын талаптар және жартылай фабрикаттардың сақталу мерзімі	61
2.14. Теңіз өнімдерін өңдеу	61

Тарау 3. Ет және ет өнімдерін өңдеу	66
3.1. Етке қойылатын жалпы талаптар	66
3.2. Етті механикалық аспаздық өңдеу	67
3.3. Сиырдың жарты тұлыбын аспаздық бөлшектеу және етін сүйектен бөлу	69
3.4. Ет жартылай фабрикаттарын даярлау	73
3.5. Қой тұлыбының аспаздық бөлшектенуі және қой етін сүйегінен бөліп алу үдерісі	76
3.6. Шошқа тұлыбын аспаздық бөлшектеу және сүйегінен етін алу үдерісі	78
3.7. Қой және шошқа етінен жасалған жартылай фабрикат өнімдері	80
3.8. Шабылған масса және одан даярланған жартылай фабрикаттар	83
3.9. Котлет массасын және одан жасалатын жартылай фабрикат өнімдерін даярлау	85
3.10. Сүйектерді өңдеу	87
3.11. Торайларды, қояндар мен жабайы аңдардың етін өңдеу	87
3.12. Субөнімдерді өңдеу технологиясы	89
3.13. Ет сапасына және еттен жасалған жартылай фабрикат өнімдерін	

сақтауға қойылатын талаптар.....	90
Тарау 4. Ауылшаруашылық құсы мен жабайы қанаттыларды өңдеу	93
4.1. Құс пен жабайы қанаттыларға қойылатын жалпы талаптар	93
4.2 Ауылшаруашылық құсын және жабайы қанаттыларды механикалық аспаздық өңдеу.....	94
4.3 Құс пен жабайы құсты жинау	96
4.4 Құс пен жабайы қанаттылардан жасалған жартылай фабрикаттар	99
4.5 Құстың және жабайы құстың субөнімдерін өңдеу.....	102
4.6. Құс пен жабайы құстан даярланған жартылай фабрикат өнімдеріне қойылатын талаптар және олардың сақталу мерзімі	103

БӨЛІМ II ЖЫЛУЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ӨНДЕУ

Тарау 5.	
Азық-түлікті жылулық аспаздық өңдеу тәсілдері	107
5.1. Жылулық өңдеудің маңызы.....	107
5.2. Жылулық өңдеудің негізгі тәсілдері.....	108
5.3. Жылулық өңдеудің құрамдастырылған әдістері	111
5.4. Жылулық өңдеудің қосалқы әдістері.....	112
5.5. Жылулық өңдеу үдерісі кезінде тағамдық заттардың өзгеруі.....	112
Тарау 6. Сорпалар.....	116
6.1. Сорпалар жайлы жалпы мағлұмат	116
6.2. Бульондарды даярлау	117
6.3. Дәмдеуішті сорпалар.....	120
6.4. Сүт сорпалары	139
6.5. Езбе-сорпалар	141
6.6. Мөлдір сорпалар.....	145
6.7. Тәтті сорпалар.....	148
6.8. Салқын сорпалар	150
6.9. Сорпалардың сапасына және сақталу мерзіміне қойылатын талаптар.....	153
Тарау 7. Тұздықтар.....	158
7.1.Тұздықтар жайлы жалпы мәлімет.....	158
7.2 Ұн пассеровкаларын және бульондарды даярлау	160
7.3 Еттен жасалған қызыл тұздықтар	162
7.4 Ет және балық бульонынан жасалған ақ тұздық	164
7.5 Саңырауқұлақтан дайындалған тұздықтар	167
7.6 Сүтті тұздықтар	168

7.7 Қаймақ тұздықтары.....	169
7.8 Тұздықтарды ұнсыз дайындау.жұмыртқа-майлы тұздықтар және майлы қоспалар	170
7.9 Салқын тұздықтар және тоңбалар.....	173
7.10 Тәтті тұздықтар.....	176
7.11 Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар және сақталу мерзімі.....	177

Тарау 8. Жармалар, бұршақтылар және макарон аспаздық бұйымдарынан жасалған тағамдар мен гарнирлер..... 182

8.1 Жармалар, бұршақтылар макарон аспаздық бұйымдардың жылулық өңдеу кезінде өзшеруі	182
8.2 Жармаларды пісіруге дайындау.....	183
8.3 Ботқалар	184
8.4 Ботқадан жасалған тағамдар	189
8.5 Бұршақтылардан жасалған тағамдар.....	190
8.6 Макарон аспаздық бұйымдарынан жасалған тағамдар.....	192
8.7 Жармалардан, бұршақтылардан және макарон бұйымдарынан жасалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар.....	193
8.8 Жармалар, бұршақтылар және макарон аспаздық бұйымдарынан даярланған тағамдарды сақтау жағдайлары мен мерзімдері.....	194

Тарау 9. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан даярланған тағамдар мен гарнирлер

9.1. Көкөністерді жылулық өңдеу кезінде жүретін өзгерістер	196
9.2. Піскен көкөністерден жасалған гарнирлер мен тағамдар	199
9.3. Суға буланған көкөністерден жасалған тағамдар.....	202
9.4. Қуырылған көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер	204
9.5. Бұқтырылған көкөністерден жасалған тағамдар.....	209
9.6. Пеште пісірілген көкөністерден даярланған тағамдар.	211
9.7. Саңырауқұлақтардан жасалған тағамдар.....	215
9.8. Көкөніс тағамдарының сапасына қойылатын талаптар және оларды сақтау мерзімі	216
9.9. Жартылай фабрикаттардан жасалған тағамдар.....	216

Тарау 10. Балықтан жасалған тағамдар

10.1. Жылулық өңдеу кезінде, балықпен болатын өзгерістер	221
10.2. Пісірілген балық еті.....	223
10.3. Суға буланған балық.	226
10.4. Қуырылған балық	228
10.5. Пеште пісірілген балық.....	230
10.6. Балықтан жасалған котлет тағамы.....	234
10.7. Теңіз тағамдары.....	235
10.8. Балық тағамдарының сапасына талап және сақтау мерзімі.....	238

Тарау 11. Еттен және ет өнімдерінен жасалған тағамдар.....	243
11.1 Ет өнімдерін термиялық өңдеу кезінде жүретін өзгерістер	243
11.2 Пісірілген ет тағамдары	245
11.3 Буланып пісірілген ет тағамдары	247
11.4 Етті қуыру	247
11.5 Бұқтырылған ет тағамдары.....	255
11.6 Пешке пісірілген ет тағамдары	259
11.7 Шабылған еттен жасалған тағамдар	262
11.8 Котлет массасынан жасалған тағамдар	263
11.9 Субөнімдерден жасалған ет тағамдары.....	264
11.10 Жабайы жануарлардың етінен жасалған тағамдар	267
11.11 Ет тағамдарына қойылатын талаптар және сақтау мерзімдері.....	269
Тарау 12. Үй мен жабайы құс етінен дайындалған тағамдар	275
12.1 Үй мен жабайы құс етінен дайындалған тағамдар жайлы жалпы мағлұматтар.....	275
12.2 Пісірілген және суға буланған үй мен жабайы құс еті.....	276
12.3 Қуырылған үй мен жабайы құс еті.....	277
12.4 Құстан дайындалған бұқтырған тағамдар	280
12.5 Үй мен жабайы құстан дайындалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар және олардың сақтау мерзімі.....	281
Тарау 13. Жұмыртқадан дайындалған тағамдар	283
13.1. Жұмыртқа өнімдерінің сипаттамасы	283
13.2. Жұмыртқаны пісіру	284
13.3. Қуырылған тағамдар.....	286
13.4. Пеште пісірілген тағамдар	288
13.5. Жұмыртқадан дайындалған тағамдарының сапасына қойылатын талаптар және олардың сақтау мерзімі.....	289
Тарау 14. Сүзбеден жасалған тағамдар	292
14.1. Сүзбеден жасалған тағамдардың сипаттамасы	292
14.2. Сүзбеден жасалған салқын тағамдар	293
14.3. Сүзбеден жасалған ыстық тағамдар	294
14.4 Сүзбеден жасалған тағамдардың сапасына қойылатын талаптар және олардың сақталу мерзімдері	298
Тарау 15. Салқын және жеңіл тағамдар.....	299
15.1. Салқын және жеңіл тағамдардың маңызы.....	299
15.2. Азық-түліктерді салқын тағамдарға дайындау	301
15.3. Бутербродтар	302
15.4. Салаттар	304

15.5. Винегреттер.....	311
15.6. Көкөніс пен саңырауқұлақ тағамдары және жеңіл шайнама тағамы.....	311
15.7. 15.8 Жұмыртқадан жасалған жеңіл дәмтатым тағамы және балық тағамдары.....	312
15.9 Ет тағамдары және жеңіл шайнама тағамдары.....	315
15.10 Ыстық жеңіл шайнама тағамдары	317
15.11 Салқын және жеңіл шайнама тағамдардың сапасына талаптар және сақталу мерзімі	318
Тарау 16. Тәтті тағамдар	321
16.1. Тәтті тағамдардың сипаттамасы.....	321
16.2. Балғын табиғи жеміс – жидектер	322
16.3. Компот әзірлеу	323
16.4. Желе тағамдары	327
16.5. Ыстық тәтті тағамдар	335
16.6. Концентраттардан даярланған тәтті тағамдар.....	338
16.7. Тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптар және сақталу мерзімдері.....	339
Тарау 17. Сусындар	342
17.1. Сусындар туралы жалпы мағлұматтар.....	342
17.2. Шәйлар.....	343
17.3. Кофе, какао, шоколад	344
17.4. Салқын сусындар	346
Тарау 18. Диеталық(емдәм) тамақтанудың негіздері	348
18.1. Диеталық тамақтанудың маңызы	348
18.2. Диеталардың сипаттамасы	350
18.3. Салқын диеталық тағамдар	351
18.4. Сорпалар.....	353
18.5. Құрғақ ыстық тағамдар.....	354
18.6 Тәтті тағамдар мен сусындар	358
18.7 Ақуыз өнімдері бар соя тағамдары.....	359
18.8Дайын тағамдардың сапасына қойылатын талаптар және оны сақтау мерзімі	359
Тарау 19. Қамырдан жасалған өнім	362

19.1. Қамырдан жасалған өнімнің маңызы	362
19.2. Қамыр илеу түрлері	363
19.3. Шикізаттарды дайындау	364
19.4. Ашытқы қамыр	365
19.5. Қамырды бөлшектеп өңдеу және пеште пісірген кезде болатын процестер.....	368
19.6. Қамырдан жасалған өнімдер.....	369
19.7. Құймақ пен жұқа құймақтан ^{Оқу бағдарламасы} даярланған қамыр	374
19.8. Ашытқысыз қамыр (тұщы)	376
19.9. Фарш дайындау... ^{Аспаздық} Анфимова Нина Алексеевна	384
19.10 Калориясы аз ұннан жасалған өнімдер	386
19.11 Қамыр өнімдеріне қойылатын талаптар және оларды сақтау мерзімі.....	387
	Оқулық
Пайдаланылған әдебиеттер тізімі.....	390

11- басылым, стереотивті

Редактор *В. А. Савосик, М. Омар*
Техникалық редактор *Е. Ф. Коржуева*
Компьютерлік верстка: *Р. Ю. Волкова*
Корректоры *Н. В. Савельева, Т. Н. Чеснокова*

Баспа № 111112374. Басуға қол қойылды 19.04.2016. Формат 60 x 90/16.
Гарнитура «Балтика». Офсеттік басылым. Офс қағаз. № 1. Баспа табағыт25,0.
Таралымы 2 500 дана. Тапсырыс №

ООО «Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru 129085, Мәскеу, Мира
даңғылы, 101В, стр. 1.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарлы-эпидемиологиялық қорығынды № РОСС RU. АЕ51. Н 16679 от 25.05.2015.