

«АСПАЗШЫ» МАМАНДЫҒЫН ӨНДІРІСТІК ТҰРҒЫДА ОҚЫТУ

Төрт бөлімнен тұрады

**2-бөлім. СОРПА, ТҰЗДЫҚТАР,
КӨКӨНІС ТАҒАМДАРЫ, ЖАРМА, МАКАРОН
ЖӘНЕ БҰРШАҚ ӨНІМДЕРІ**

«Білім беруді дамытудың федералды институты»
федералдық мемлекеттік мекемесі «Аспазшы, кондитер»
мамандығы бойынша орта кәсіптік білім беру
бағдарламаларын іске асыратын білім беру мекемелеріне
оқу құралы ретінде Ұсынылған.

*Пікірдің тіркеу нөмірі – №381,
4 қазан, 2010 жыл*

7-басылым стереотипті



Мәскеу
«Академия» баспа орталығы
2016

ӘОЖ 641.5(075.32)

КБЖ 36.99ші722

П801

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 беруші –

Мәскеудегі №190 кәсіптік мектебінің жоғары санаттағы
оқытушысы Т.А. Качурин

««Аспазшы» мамандығына өндірістік оқыту, 4 бөлімнен тұрады. 2.Б. Көжелер, қатықтар, көкөністен, жармадан, түтік кеспе өнімдерінен, бұршақтан жасалған тағамдар: кәсіби орта білім беретін мекемелерінің студенттеріне арналған оқу құралы /(В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова және басқалар.). – 7-і басылым, стер.-М.: «Академия» Баспа орталығы, 2014.-160 бет

ISBN 978-601-333-260-4 (каз.)

ISBN978-5-4468-1211-0 (рус.)

Оқу құралы «Аспазшы-кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік жиынтығының бөлімі болып табылады.

Көжені, қатықты, көкөністен жармадан, тесік кеспе өнімдерінен, бұршақтан жасалған дайындаудың технологиялық үдерісін ұйымдастыру қаралған.

Оқу құралы ОКББ ФМББС -на сәйкес «Аспазшы-кондитер» мамандығының кәсіби цикліне кіретін пәнаралық курсты меңгеру кезінде қолданылуы мүмкін.

Кәсіби орта білім беру мекемелерінің студенттеріне арналған.

ӘОЖ 641.5(075.32)

КБЖ 36.99ші722

ISBN 978-601-333-260-4 (каз.)

ISBN 978-601-333-020-4 (каз жалпы)

ISBN 978-5-4468-1211-0 (ч. 2) (рус.)

ISBN 978-5-4468-0056-8 (рус.)

© Авторлар тобы, 2006

© Авторлар тобы, 2012, өзгертулерімен

© «Академия» оқу-баспа орталығы, 2012

© Дизайн. «Академия» баспа орталығы, 2012 ж

Құрметті оқырман!

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

Жаңа буынның оқу-әдістемелік жинақтары жалпы білім беру және жалпы кәсіптік пәндер мен кәсіби модульдерді оқытуды қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін дәстүрлі және инновациялық оқу-әдістемелік материалдарды қамтиды. Әрбір жинақта жұмыс берушінің талаптарын ескере отырып, жалпы және кәсіби құзыреттілікті меңгеруге қажетті оқулықтар мен оқу құралдары, оқыту және мониторинг құралдары бар.

Оқу басылымдары электронды білім беру ресурстарымен толықтырылады. Электрондық ресурстарда интерактивті жаттығулар мен тренажерлар, мультимедиялық нысандар, интернетте қосымша материалдар мен ресурстарға сілтемелер бар теориялық және практикалық модульдер бар. Оған терминологиялық сөздік және оқу үрдісінің негізгі параметрлері белгіленетін электронды журнал кіреді: жұмыс уақыты, бақылау және практикалық тапсырмалардың орындалу нәтижесі. Электронды ресурстар оқу үдерісіне оңай енеді және әртүрлі оқу бағдарламаларына бейімделуі мүмкін.

Аспазшы-кондитер» мамандығы бойынша оқу-әдістемелік кешеніне «Жармадан, бұршақтан және тесік түтік кеспеден, жұмыртқадан, сүзбеден, қамырдан, тұздық пен тағамды дайындау», «Көкөністерден, саңырауқұлақтардан тағам дайындау», «Көже мен қатық дайындау» электронды білім беру құралдары кіреді.

Алғы сөз

«Аспаз» мамандығы бойынша өндірістік оқыту бойынша оқу құралы төрт бөлімнен тұратын оқу материалдарының жиынтығының бір бөлігі болып табылады:

1-бөлім. Механикалық өнімдерді өңдеу.

2-бөлім. Көкөністер, дәмді дақылдар, макарон өнімдері және бұршақ дақылдары, тұздықтар.

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

4-бөлім. Жұмыртқа және сүзбеден жасалан тағамдар, тәтті тағамдар мен ыстық сусындар, емдік тамақтану тағамдары, ашытқы қамыр өнімдері.

Оқулықтың осы бөлігінде келесі тақырыптар қарастырылады:

Сорпа.

I. Тұздықтар.

II. Тағамдар мен жарма, бұршақ және макарон өнімдері.

III. Тағамдар мен көкөністерден жасалған тұздық.

IV. Көкөністен жасалған тағамдар мен тұздықтар.

Көжелерді, қатықтарды және тұздықтарды дайындау келесі материалдар түрінде келтірілді:

- технологиялық операцияларды орындауға арналған нұсқаушы карточкалар;
- Аппараттық-бағдарламалық қамтамасыз ету картасы
- құралдар, жабдық, тауарлық-материалдық қорлар;
- қауіпсіздік шаралары туралы нұсқаулық, жұмыс орнын ұйымдастыру
- Санитарлық-гигиеналық талаптар;
- технологиялық операциялар алгоритмдері
- өндірістік мақсаттар;
- өнімділікті бағалау критерийлері;
- нормативтік және технологиялық құжаттама және т.б..

СОРПА

Сабақтың негізгі міндеттері: 1. Сорпаларды дайындау және олардың жіктелуі туралы терминдерді білу

2. Ыстық дүкендегі сорпа бөлімінде жұмыс орындарын ұйымдастырудың практикалық дағдыларын дамыту.

3. Сорпаларды дайындау кезінде технологиялық операцияларды орындау кезектілігін зерттеу.

4. Нормативтік және технологиялық құжаттамамен жұмыс істеуді үйрену, дәмдік қасиеттерді анықтау, ыдыстарды безендіру, сұрыптау ережелерін сақтау, сақтау шарттары мен қолдану мерзімдері.

5. Оқушыларды мінез-құлық мәдениетіне үстелде тәрбиелеу.

1.1. СОРПА ПІСІРУДІ ҰЙЫМДАСТЫРУ

Сорпаның сипаттамасы және олардың жіктелуі

***Сорпа** - жеміс-жидек, дәнді дақылдардан және т.б. дәмдеуіштерден тұратын (еттен, балықтан, саңырауқұлақтардан және т.б.) ерітінді. Щи мен борщ та көжеге жатады.*

***Щи** – орыс асүйінің бейнесі. Ертеректе былай айтқан: «Щи мен ботқа – біздің асымыз».*

***Боршстагы** сорпалар деп атайды, ол міндетті түрде қызылшаны қамтиды. Борщ - украин ұлттық тағамы. Өнімдердің құрамына қарай дайындық пен дәмді алу тәсілі бойынша, борщтың ассортименті әртүрлі.*

Сорпа кешкі астың маңызды бөлігі болып табылады. Олар екі бөліктен тұрады: сұйық - негізгі және тығыз - гарнирі. Сұйық негіз ретінде сорпа, сүт және сүт сусындарын (айран, йогурт), дәнді дақылдарды, көкөністерді, жемістерді қолданыңыз. Гарнирде қолданылған көкөністер, саңырауқұлақтар, дәнді дақылдар, бұршақтар және макарон, құс еті, ет және т.б.

***Сорпа** - суда етті, сүйектерді, құсты, балықты, саңырауқұлақты, көкөністер мен жемістерді және т.б. қайнату кезінде алынған қайнатпа.*

Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде сорпа бөлімі алғашқы курстарды дайындау үшін қолданылады.

Алғашқы тағамдарды дайындаудың технологиялық процесі екі кезеңге бөлінеді: сорпаларды әзірлеу және сорпаларды дайындау.

Сорпа төмендегідей жіктеледі:

температура бойынша: ыстық (75-80°C); суық (10-14°C);

дайындау тәсілі: құймалы, айқын, езбе түріндегі, (езбе-көже), тәтті, салқын және т.б. .

Сонымен қатар, сорпа негізіне байланысты сорпа (сорпа) немесе сүт (сүт) болуы мүмкін.

Құймалы көжелер дегеніміз дайындау кезінде сорпада, саңырауқұлақ қайнатпасында көкөністерді, картопты, жарманы, бұршақты, түтік кеспе өнімдерін дайын болғанда қайнататын көжелер. Бұл сорпалар көкөністен өңделген.

Ашық сорпалар тәбет ашуға арналған, себебі олардың құрамында молекулалық заттар бар. Ашық сорпадағы калориялық мазмұн аз.

Ашық сорпа бөлек дайындалған мөлдір сорпалар мен гарнирлерден тұрады.

Пюре сорпалары (сұйық сорпалары) жоғары қоректік құндылыққа ие, олар ағзаға оңай сіңеді, сондықтан **балалар мен** емдік тағамдануда кеңінен қолданылады. Бұл сорпа көкөністер, дәнді дақылдар, бұршақ, құс және бауыр, балықтан дайындалған. Сорпа пюре сіңіретін картоптың айырықша ерекшелігі - олардың дайындалуы үшін өнімдерді сүртіп, сорпаларға біртекті етіп салып жіберіледі. Езбе-көже негізіне азық-түлік езбесі және ақ қатық алынады.

Өздерінің атауына сай картоптың құрамындағы пюре-әртүрлі консистенцияға ие. Олар көкөністерден (картоп, сәбіз, шепек, ақ қырыққабат және түсті қырыққабат, цуккини, қызанақ және т.б.), саңырауқұлақтардан (ақ, морель, шампанон), дәнді дақылдар мен бұршақтардан (күріш, сұлы, жасыл бұршақ және т.б.), сондай-ақ ет өнімдері мен құс (бауыр, тауық еті, ойын), балықтан жасалған өнімдер, саңырауқұлақ, балық сорпалары мен көкөніс сорпаларынан дайындалады.

Тәтті сорпа Ресейде ежелден бері белгілі. Олар жаңа піскен, құрғақ, мұздатылған жемістер мен жидектер композицияларының негізінде дайындалған. Пюре жемістерін және консервіленген жеміс картоп пюре сіңіретін пайдалануға болады. Олар тек қана суық емес, сонымен қатар қаймақ немесе кілегейлі ыстық нысанда қолданылады.

Кваста, қызылша мен жеміс сорпасында дайындалған ерекше суық сорпалар, сондай-ақ суық борщ жатады. Осы сорпаларды

арнайы таңбаланған ыдыс-аяқтарда, жабдықтар мен және тақталарды пайдаланып салқын дүкенде сақтаңыз. Дайын сорпалар тоңазытқышта сақталады.

Сүт пен судың қоспасынан, сондай-ақ ұнтақталған сүттен және қантсыз қоюлатылған сүттен дайындалады. Бұл сорпа астық, макарон және көкөністермен дайындалған.

Сорпаларды дайындаудың жалпы ережелері

Сорпаларды дайындаудың негізгі ережелері мынада.

1. Сорпа қайнатылады.
2. Дайын өнім тек қана қайнаған сорпаға салынып, тағам пісіру өнімдерінің пісіру ұзақтығына байланысты (1.1-кесте) белгілі бір дәйектілікпен орналастырылып, оларды бір мезгілде дайындауға кіріседі.
3. Шала қуырылған тамырсабақтар мен пиязды көжеге 10-15 минут дайын болғанға дейін салады.

1.1-кесте. Кейбір өнімдерді дайындау ұзақтығы

Өнімдер	Пісіру ұзақтығы, мин.	Өнімдер	Пісіру ұзақтығы, мин.
Бұршақтар (сіндірілген)	60...70	Вермешель	12...15
Инжу арпа (буылған)	40...50	Жартылай қуырылған көкөністер	12...15
Пиллинг бұршақ	30...50	Картоп	12...15
Макарон өнімдері	30...40	Қуырылған қызылша	10...12
Күріш	30	Сорпа толтырмасы	10...12
Қышқыл орамжапырақ	20...25	Жасыл бұршақ (шпател)	8...10
Жаңа қырыққабат	20...25	Строчка бүйрек бобы	8...10
Түрлі-түсті орамжапырақ	20...25	Саумалдық	5...7
Кеспе	20...25	—	—

4. Картобы, жармасы, ұн өнімдері бар көжелерден басқа құймалы көжелерге қайнаудың бітуіне 5-10 минут қалғанда шала қуырылған ұн немесе өткізілген картоп қосады.

5. Сорпа жай оттың астында қайнатылып, бабымен піседі.

6. Піскен көжені қайнатпай 10-15 минутқа буымен қанығу үшін қояды.

7. Ыстық сорпалар жылы ыдысқа немесе сорпа ыдысына құйылып беріледі.

Ас дайындаушының жеке гигиеналы қережелері

1. Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде медициналық сараптамасыз ас дайындауға тыйым салынады.

2. Жұмысқа кіріспес бұрын қолды сабынмен және щеткамен мұқият жуыңыз, таза сүлгімен құрғатыңыз.

3. Санитарлық киім толығымен таза, крахмалданған, жақсы басылған болуы керек: капюшон, пиджак, перрон, сүлгі, орамал, резеңке табанымен (артқы жағымен), шалбар немесе юбка ауыстырылатын аяқ киім.

4. Жалаңаш денеңізге санитарлық киімдерін киюге болмайды.

5. Шашқа орамалды (тағамға кездейсоқ түсіп қалмас үшін) тағады.

6. Санитарлық киімді инелермен, шпуньмен бекітіп, қалтаны тесуге тыйым салынады.

7. Жуыну бөлмесіне барар алдында санитарлық киімді алып тастау қажет.

8. Жуынатын бөлмеге кіргеннен кейін қолды сабынмен жақсылап жуып, ағартқыш ерітіндісімен зарасыздандырып, жақсылап шайыңыз.

9. Қолмен бір техникалық операциядан екіншісіне көшу кезінде міндетті түрде қолды жуу керек.

10. Бас аспаптың тырнағын қысқаша кесу керек, маникюрдің болуы (лак бояу жабыны) рұқсат етілмейді. Денеңізді таза және санитарлық тұрғыда ұстаңыз; санитарлы киім кірлеген кезде бірден ауыстыруыңыз керек, бірақ кемінде екі күнде бір рет ауыстырып отыру қажет.

Сабақ өткізу кезіндегі қауіпсіздік техника ережелері

Сабақ барысында студенттер келесі қауіпсіздік ережелерін сақтауы керек:



1.1-сурет. Кәстрөлдің қапқын ашу



1.2-сурет. Пышақпен жұмыс істеу кесу өнімдері

А. Ыстық тағамдар мен сұйықтықтармен жұмыс істегенде:

1. Кәстрөлді сұйықтықпен толтыру, оны шетіне дейін толтырмаңыз.

2. Сұйықтық қайнатылған кезде жылуды азайтыңыз.

3. Ыстық тағамдардан қапқакты алыңыз, оны өзіңізге көтеріңіз (1.1-сурет).

4. Қайнаған сұйықтықты және басқа өнімдерді ұқыпты араластырыңыз.

5. Өнімдерді ыстық маймен мұқият тазалап, майдың шашырап кетпеуін қадағалаңыз.

6. Пештің ыстық ыдыстарын алып тастаңыз, сөрелерді қолданыңыз, ал тұтқасы жоқ таяқшаны, содан кейін қуыру табасын пайдаланыңыз.

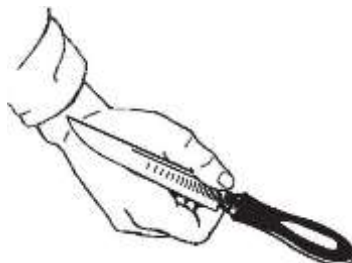
7. Ыдыс-аяқты төменгі және сынған қаламдармен қолданбаңыз.

Б. Пышақпен және аспаптармен жұмыс істегенде:

1. Пышақпен жұмыс істеудің дұрыс әдістерін қолданыңыз (1.2-сурет). Өнім сол қолмен тақтаға басылады, оң қолдың бас бармағы пышақ жүзіне жатады.

2. Пышақты (шанышқымен) алға қарай ғана ұстаңыз (1.3-сурет).

3. Жұмыс істегенде етті тартқышпен, ұнтақтағыш келсаппен өнімін үстін басу керек.



1.3-сурет. Пышақты дұрыс беру

Электр пештері мен қуыру шкафтарымен жұмыс істеудің қауіпсіздік ережелері

Студенттер келесі қауіпсіздік ережелерін сақтауы керек:

А. Электр плиталармен жұмыс жасағанда (1.4-сурет):

1. Жұмысқа кіріспес бұрын пластинаның қуыру бетінің санитарлық жағдайын, жерге тұйықталу сенімділігін, ажыратқыштардың жұмыс істеу қабілеттілігін тексеріңіз. Қыздырғыштар жарықтарсыз тегіс беткейге ие болуы керек.

2. Ыдыстық ыдыс-аяқ көлемі 80%-дан аспайтын сұйықтықпен толтырылады.

3. Бастапқыда жалпы іске қосу құрылғысы іске қосылады, содан кейін қыздырғыштар.

4. Қызып кетпейтін пісіру алаңын толығымен жылу режимінде қалдырмаңыз, себебі ол тез жануға септігін тигізеді.

5. Жұмысты аяқтағаннан кейін тақтайша желіден ажыратылады. Салқындағаннан кейін ол тазаланып, табаға жуылады, кептіріледі.

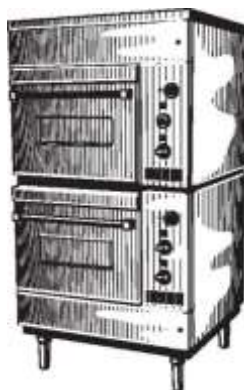
6. Тоқ пешті өшірмей қалдырып кетуге болмайды.

Б. Электрлік қуыру шкафтарымен жұмыс жасағанда (1.5-сурет):

1. Жұмысқа кіріспес бұрын шкафтың санитарлық жағдайын, жақсы тұйықталғанын, басқару тетігін тексеріңіз.



1.4-сурет. Тоқ плита



1.5-сурет. Электрлік қуыру шкафы

2. Шкаф электр желісіне қосылғаннан кейін жұмыс камералары қатты қыздыру үшін қосылады. Камера жылытылғаннан кейін ескерту шамдары сөнеді.

3. Жұмыс камераларын толтырғаннан кейін олар орта немесе әлсіз жылытуға ауысады.

4. Жұмыс кезінде пешті абайсыз қалдырмаңыз.

5. Жұмысты аяқтағаннан кейін шкафтар желіден ажыратылады, тазартылады және жуылады.

1.2. СОРПА ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

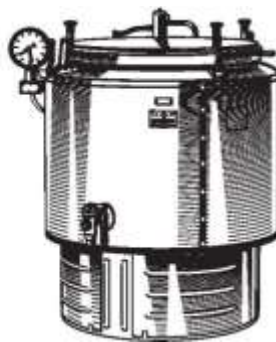
№1 НҰСҚАУ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: SESM-0,5D1 (1.6-сурет) электрлік секциялық модульдік пневматикасы КПЕ-160 (1.7-сурет), электрлі пештің саңылаусыз модульдік екі камералы SHZHESM-2K, салқындатқыш шкафы, өндірістік үстел (1.8-сурет), жабдықтар, құралдар көрсетілген сызба (1.9-сурет).



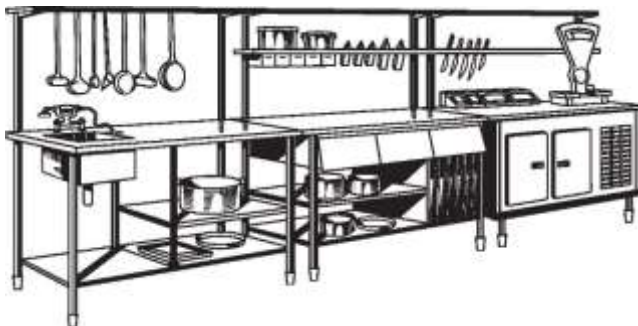
1.6-сурет. Тамақ пісіретін тоқ табасы СЭСМ-0,5Д1



1.7-сурет. Модульденген Секциялы тоқ қазаны КПЭ-160



1.8-сурет. Өндірістік үстел



1.9-сурет. Ыстық цехтың, құрал – сайманмен және аспаптармен желісі

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыс-аяқтар: 10, 20, 30, 40 және 50 литр сыйымдылығы 2, 3, 5 литрлі ыдыс, диаметрі 200-400 мм болатын ыдыс, пісірме табақшалары, шулы сүзгіштер, сорғышы, сорпаны сүзгіші бар аспаптар

«OS», «OB», «MV», «RV», «Greenery», «MENA», «MENA», «RV», «Greenery», ағаш шпатлалары бар пышақтар, шеберлік игесі, сит, қасық.

Шикізат: Сиыр еті, шошқа еті, бұзау не қойдың сүйегі; сиыр еті (жинақталған асқакөлемді бөліктер, кеудеге немесе кеудешеге, кішігірім саңырауқұлақтардан - жиынтығы, қышқыл); бекіре балықтарының бастары, сүйектері, жамбастары, терісі және шеміршектері; ет және құс еті (мойын, бас, гиблеттер және т.б.); саңырауқұлақтар, хош иісті тамырлар (ақжелкен, балдыркөк), сәбіз, пияз, тұз, май.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

Жұмыс саны 1. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Жұмыс орындары жылу, тоңазытқыш және механикалық жабдықпен жабдықталған. Ашық дүкенде қолданылатын құрал-саймандар мен құралдар. 1.10-сурет

1.11-сурет. Қазандардан немесе пештен 1,4 м қашықтықта орнатылған жуыну бөмесі бар үстелді шағын масштабтау; жанында - таза ас үй ыдыстарына арналған тірек. Сөрелердің қабырғасында тұтқаларды, бөтелкелерді, пышақтарды іліп қою үшін металл тіреуішін нығайтады.

Үстел бетінде дәмдеуіштер мен дәмдеуіш қоспалары, таразыға, қажетті кесу тактасына, пышақтарға (тамақ дәке тамыры) арналған төбе бар.

№2 операция. **Өнімдерді дайындау.** Диеталық сүйектер жуылады, сиыр (жас) мен шошқа етін аздап жуады.

Ет жуылады, қоспалар жойылып, екі қайтара тағы да жуылады. Құс тұқымдары жуылып, май құяды, ұсақ сүйектер жуылады. Балықтар мен балықтардың қалдықтары жуылады.

Кептірілген саңырауқұлақтарды таңдап, жуады, суық суға 10-15 минуттай сіңдіреді, жуады, 3-4 сағатқа (1 кг саңырауқұлақ 7 литр су) ісінеді. Жаңа саңырауқұлақтар алынып, жуылады.

Дайындалған хош иісті тамырлар, сәбіз және пияз майсыз майдаланып пісіріледі.

№3 операция. **Сорпаларды дайындау.**

Сорпаның дәмі оған су мен өнімнің қатынасына, ұнтақтау дәрежесіне, пісіру ұзақтығына байланысты болады.

Қуыршық 1 кг, 4,5 литр су және концентрацияланған сорпаға 1,25 литр үшін **қалыпты сорпаны** дайындау. 1 кг-нан 1 литр концентрациядағы сорпа болуы керек.

Қалыпты сорпаға қол жеткізу үшін 1 литр шоғырландырылған сорпа өндіріледі. 4 литр ыстық су қайнатылады.

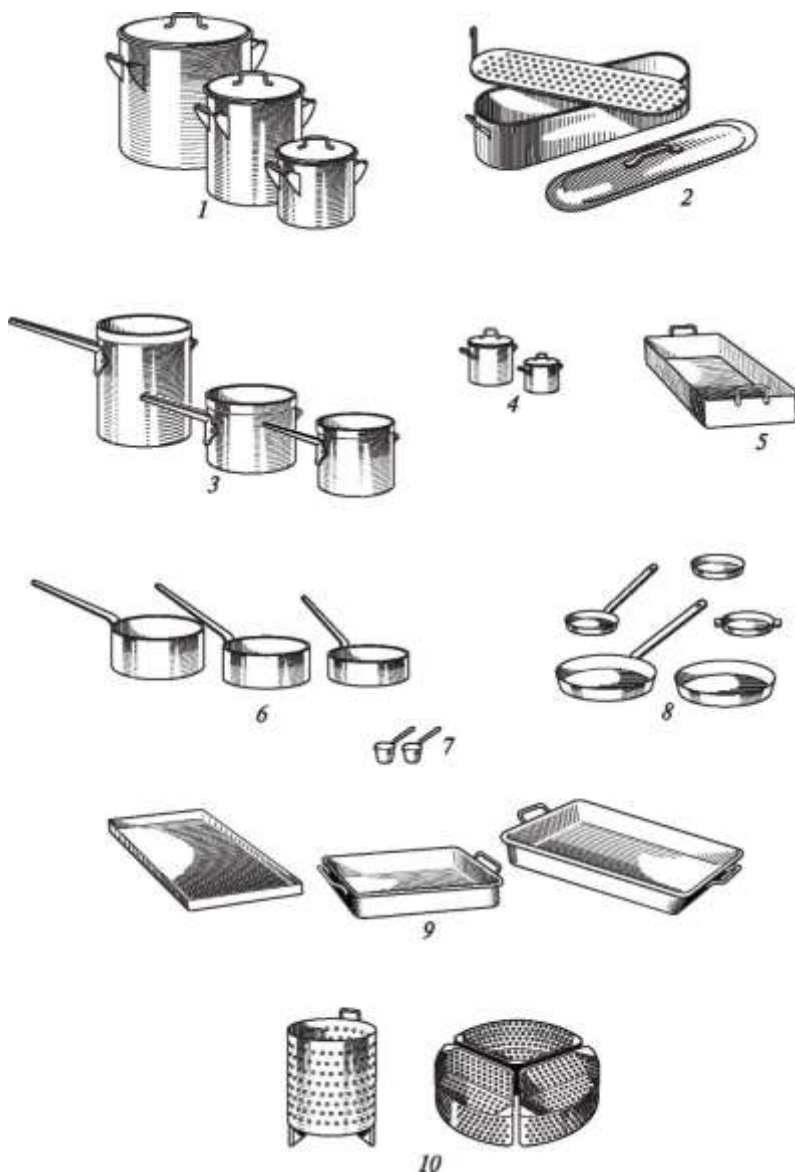
Сүйектерді дайындау үшін:

1) дайындалған сүйектер суық суға толтырылған қазандыққа 1 кг сүйектерге 4,5-5 литр қатынасында салынған;



1.10-сурет. Ыстық цехта қолданылатын құрал-жабдықтар мен құралдар:

1 - скрининг; 2 - елек; 3 - кесу тақтасы; 4 - күрек; 5 - королла; 6 - жылжымалы пин; 7 - ылғалдылық; 8 - ұнтақтағыш келсабы; 9, 10 - сұйық зат; 11, 12 - цедил; 13 - шуыл; 14 - скотик; 15 - пышақтарды дайындау; 16 - мусат; 17 - шанышқыны пісіріңіз; 18 — құю қасықтары; 19 — тұздықтың қасығы; 20 — металл пышақ ; 21 — шұңқыр; 22 — таяпка; 23 — қазандық; 24 — литр өлшейтін; 25 — сорпаны сүзуге арналған құрылғы



1.11-сурет. Ыстық цехта сорпа бөлімінде қолданылатын аспаптар:

1 - асқорыту қазандықтары; 2 - балық аулағышы; 3, 4 - кастрюльдер; 5 - қорап; 6 - шыныаяқтар; 7 - кокос бөтелкелері; 8 - қуырғыш табалар; 9 - науалар; 10 - өнімдерді дайындау үшін кірістірулер

- 2) дайын сорпа сүзгіленеді.
- Еттен сорпаны дайындау үшін:
- 3) пайдалану: сиыр етінде – дәрумендердің бөліктері, кішігірім малдың еті - күрекше және төстік;
- 4) сүйек сорпасын қайнатады;
Тағам пісіру аяқталғанға дейін 2-2.5 сағ., салмағы 1,5-2 кг мөлшерінде сиыр етінің нақты бөлігін, салмағы 3 кг-ға дейін;
- 5) пісіру аяқталғанға дейін 40-60 минут бұрын, пісірілген хош иісті дәмдеуіштер, сәбіз және пияз қосылады; сорпа сүзіледі.
- Балық сорпасын** дайындау үшін:
- 1) бекіре тұқымдас балықтарды қолданамыз - бастары, сүйектері, жамбастары, тері және шеміршек ;
- 2) 1 кг салмағы бар тағамдық қосылыстарына 3 л суық су құйыңыз;
- 3) қайнатыңыз, көбікті алыңыз;
- 4) бетінен көбік пен майын ала отырып, қақпағын жауып, жай қайната отырып, 30 минут пісіреді;
- 5) шикі хош иісті дәмдеуіштер мен пияз қосылады, 50-60 минут бойы пісіріңіз;
- 6) дайын сорпа сүзіледі.
- Құс етінен сорпаны дайындау үшін:
- 1) Дайын тағамдарды қайнататын суық суға құйыңыз;
- 2) әлсіз қайнатып, көбік пен майды кетіріп жіберіңіз
- 3) 20-30 минутта пісірілген хош иісті дәмдеуіштер мен пияздарды саламыз;
- 4) сорпаны 2 сағат дайындаймыз; сорпа сүзіледі.
- 5) Саңырауқұлақ сорпасын дайындау үшін жаңа және кептірілген саңырауқұлақтар қолданылады:
- 1) құрғатылған саңырауқұлақтар жуылады, су құйылады, 1,5-2 сағат дайындалады. Суға (1 кг жаңа саңырауқұлаққа, 2,5 литр суға) саңырауқұлақтар салынады, 40 минут қайнатады;
- 2) дайын сорпа жұқа електен өткізіледі.

Сапа талаптары

Сүйек және ет сүйекті сорпалар - дәм мен иіс хош иісі бар жаңа дайындалған етке сәйкес келуі керек. Сорпа сары түспен мөлдірленеді.

Құстан шыққан сорпа - дәмі мен иісі жағымды, бөтен иістер мен дәмдерсіз, тамыр сабақтар мен құс етінің иісі болуы керек дәмі мен иісі жағымды, бөтен иістер мен дәмдерсіз, тамырсабақтар мен құс еті сезілуі керек. Сорпа сары түспен мөлдіренеді.

Саңырауқұлақ сорпасы - саңырауқұлақтың хош иісімен, ащы, шетелдік дәмі жоқ сорпаның осы түріне дәм мен иісі тән. Саңырауқұлақ сорпасының түсі саңырауқұлақтың түріне байланысты.

Өндірістік тапсырма

Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерге арналған рецепт жинағын пайдалана отырып, 10 және 50 бөлігін сүйек қорын дайындау үшін өнімдерді есептеңіз.

№1 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 1 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Сүйексіз сорпа»

1998 ж.рецепт жинағы

№ 260 орналасуы

Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Тамаққа арналған сүйектер	200	200		
2	Сәбіз	6,5	5		
3	Ақжелкен (тамыр)	5,5	4		
4	Пияз	6	5		
5	Су	610	610		

1.3. ДАЙЫНДЫҚ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,5Д1, КПЭ-160, тоңазытқыш шкаф, өндірістік үстелдер.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыс-аяқтар: «ОС» және «МБ», аспаздық пышақтар, сорпа ыдыс-аяғы, сорпа табаны, ерітінді, кастрөлдермен белгіленген, 2, 3 және 5 литрлік ыдыс-аяқтар, қуырғыш табалар, скиммер, қасық және ас қасық, үккіш, кесетін тақталар.

Шикізат: саңырауқұлақтар (сүйек, балық), декоктар (саңырауқұлақ, көкөніс және астық), жаңа қырыққабат, картоп, тамыр, сәбіз, пияз, бидай ұны, томат пюреі, сарымсақ, қаймақ.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

Жұмыс саны 1. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№2 операция. **Сүйек сорпасын дайындау.** №1 нұсқаулық картасын қараңыз

№3 операциясы. **Өнімді дайындау.** Піскен ақ қырыққабат қаптарға немесе сабанға кесілген, картоп - кесектер немесе текшелер. Үстіне, тақтайшаға немесе сабанға, пиязға кесілген тамырлар - сабандар немесе тілімдер.

№4 операция. **Өнімнің жылу дайындығы.** Майсыздандырылған бидай ұнын өту: пісіру науасына немесе қуыруға арналған табада орындалады.

Ұнтақталған ұнды ұсақтап, қуырылған шкафта ашық-сары түсті етіп өткізіңіз.

Қызықтыратын көкөністер: кастрөлге немесе қуыруға арналған табада, майдың 10-15% майын ерітеміз, сосын көкөністерді салып, жұмсартылғанға дейін өткізіңіз.

Томат пюресі немесе қызанақтың өтуі: су мен майдың аз мөлшерін қосып, 15-20 минутқа өткізіңіз.

№5 операция. **Қырыққабат сорпасын жаңа қырыққабатпен дайындау.** Мына әрекеттерді орындаңыз:

1) қайнаған сорпада немесе суда қырыққабатты қойып, қайнатыңыз;

2) пияз тамыры мен пиязды қосып, 15-20 мин. пісіріңіз;

3) шала қуырылған ұн қосыңыз;

4) қызанақты немесе томат пюресін салыңыз;

5) тұз, дәмдеуіштерді қосып, дайын болғанша пісіріңіз.

Дайындау ерекшеліктері

Түрге байланысты оларды дайындау келесідей болуы мүмкін: балғын қырыққабаттан пісірілген **щи – картопсыз**, шала қуырылған ұн; картобымен балғын қырыққабаттан – картобымен, шала қуырылған ұнсыз ;

ашытқан қырыққабатпен- картоппен немесе картопсыз - сарымсақ қосылған ұн пастасы бар;

оралша – картопсыз және шала қуырылған ұн қосылған, жармамен (күріш, арпа, сұлы, тары);

тауліктік – сиыр еті, шошқа еті, ысталған шошқа еті, картопсыз, шала қуырылған ұнмен ; балшық ыдыста дайындауға болады;

жасыл - картопты немесе қышқылсыз, қуырылған, шпинатты – ұннан жасалған паста бар, пісірілген жұмыртқамен бірге беріледі.

Сапа талаптары

Қырыққабаттың көрінісі және жаңа қырыққабаттың тамыры майдың, қаймақ пен аскөктің беткі жағында, кесу түрін сақтап қалды.

Тиімділік - көкөністер мен тамырлары жұмсақ.

Түс сорпасы - түссіз немесе сәл қоңыр, майдың апельсині. Дәмі мен иісі - қалыпты тұзды, көкөністердің, томаттың, капустаң және дәмдеуіштердің хош иісі бар, ақжелкен қырыққабатының иісі жоқ.

Өтінім беру ережесі

Ыстық табақшада ет бөлігін салып, ши құйыңыз, қаймақ қосыңыз. Пластинаның табақшасында жеке сүзбе, тәтті нандар, самсасы бар тәтті нанды дайындауға болады. Қырыққабат сорпасы үшін - сынғыш қарақұмық ботқасынан әзірленеді.

Сақтау мерзімі

Қырыққабат сорпасының сапасы сақтау кезеңіне байланысты. Ұзақ уақыт сақтаудың дәмі мен сыртқы түрінің нашарлауына байланысты, дайын сорпа 75- 85 С температурада 2 сағатта піседі.

Өндірістік тапсырма

Бдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерге арналған рецепт жинағының 1-бағанына сәйкес қырыққабат сорпасының 10 және 50 порциясын дайындауға арналған өнімдерді есептеңіз.

№ 2 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағамның атауы: **«Жаңа қырыққабат пен картопты қырыққабат сорпасы»**

1998 жылы рецепт жинағы

№282 орналасуы

Өнімділік – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге Арналған салмақ , г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Ақ қырыққабат немесе Савойя	150	120		
		154	120		
2	Картоп	80	60		
3	Репә	20	15		

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге Арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
4	Сәбіз	25	20		
5	Ақжелкен (тамыр)	6,5	5		
6	Пияз	24	20		
7	Сопақ басты пияз	13	10		
8	Қызанақ	47	40		
	немесе томат пюресі	10	10		
9	Май	10	10		
10	Сорпа немесе су	325	325		

Технологиялық жағдайлары

1.4. БОРЩ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,5Д1, КПЭ-160, өндірістік үстелдер.

Жабдықтар, аспаптар, ыдыс-аяқ: 1, 2, 3 және 5 л сыйымды ыдыс, ыдыс-аяқ, ожау, пісіру науасы, асханалық қасықтар, дуршлаг, сорпа табақтары, аспаздық қасықтар, «ОС» және «МБ» деп аталатын кескіш тақталар, ерітінді.

Шикізат: сорпа (сүйек, құс еті, саңырауқұлақ сорпасы), ақ қырыққабат, қызылша, сәбіз, хош иісті тамырлар, пияз, томат пюресі, сірке суы, тұз, қант, картоп, бұрыш және т.б.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№2 операция. **Сүйектің сорпасын, құстың сорпасын немесе сорпаны дайындау.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз.

№3 операция. **Қызылша дайындау.** Қызылша сірке суын немесе сірке сусыз қоспаны қоспағанда, толығымен піседі. Содан кейін ол белдеулерін немесе тілімдерін кесіп, түп тамырынан кейін кастрөлге (табаға) құйылады.

Қызылшаны бұқтыру: қызылша кесіңіз, қайнатқышқа салыңыз, сорпаны немесе суды құйыңыз, май, томат пюресі, сірке суын, қант, 1-1,5 сағат бұқтырып, болған соң сөндіріңіз.

Өбден тазалап, содан кейін сірке қышқылына салыңыз: кесілген қызылшаның алдын ала қыздырылған майы бар терең ыдысқа салып, томат пюресі, тамат езбесі мен қызанақтарды салып, 10-15 минут әзірлеңіз.

№ 4 операция. **Өнімді дайындау.** Жаңа қырыққабаттың «Флит», «Сібір» сұрыпты борщі үшін пайдаланылады.

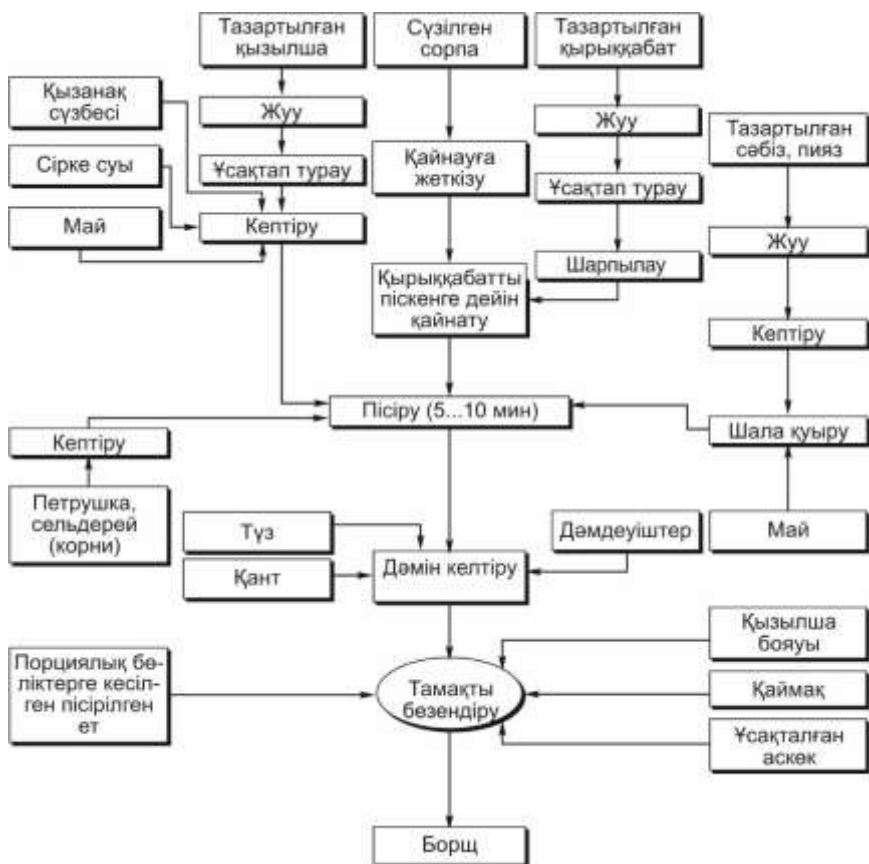
Сәбіз бен пиязды ұзынша етіп турайды.

№5 операция. **Өнімнің термиялық дайындығы.** Кәстрөлде немесе қуыру табада майларды ерітіп, дайын өнімдерді салып, 110-120°C температурасында жұмсартылғанға дейін өткізіңіз.

Томат пюресі аз мөлшерде жылы сумен көбейтіледі және 15-20 минуттан кейін май қосады.

Ұсақталған ұн 2-2.5 см қабаты бар табаға құйылады және қуырылған шкафта ашық сары түске дейін пісіреді.

№6 операция.. **Борщты дайындаудың технологиялық схемасы.** 1.12-сурет.



1.12-сурет. Борщ дайындаудың технологиялық схемасы

Дайындау ерекшелігі

Сиыр еті, қой еті, шошқа еті, ысталған бекон, ботқа, төстіктен, шошқаның қыртыс етінен, езілген еттен жасалған шұжықша, қысқа шұжықтан жасалған және вегетариандық етіп дайындайды.

Борщтің түріне қарай оларды дайындау ерекшеліктері төмендегідей болуы мүмкін:

- кәдімгі - ұн қоспасынсыз картопсыз;
- саңырауқұлақ сорпасында картопсыз, саңырауқұлақтарды, сорпа қосылған қайнатылған бұрышты қосады;

- «Московский» - картопсыз және ұнды пастерлеуден өткізбестен, ет жиынтығымен (ет, ветчина, шұжық) босатылады;
- Картопты қырыққабатсыз қайнатыңыз;
- шұжықтармен - картоппен немесе картопсыз дайындалған, пісірілген немесе қуырылған туралған шұжықтарды қосыңыз;
- картоп пен қырыққабатпен - ұннан жасалған паста қосылған мезгілде, картоп пен қырыққабатпен қайнатыңыз;
- «Флотский» - картоп пен қырыққабатпен, қызылша мен қырыққабатпен төртбұрыштылап кесіп, беконмен жіберіңіз;
- қопсытқыштармен - картоппен дайындалған немесе онсыз, ұн тұздықтарымен жіберіңіз;
- «Сібір» - пісірілген бұршақтарды қосып, туралған етпен жіберіңіз;
- жасыл - картоппен пісіріңіз, туралған қызғалдағы мен шпинат қосыңыз, жұмыртқаны жіберіңіз;
- жас қызылшаның үстіңгі жағымен бірге дайындалады;
- «Украиндік» – картоппен, сарымсақпен, шошқаның қыртыс майымен дайындайды.

Сапасына қойылатын талаптары

Борщтың барлық түрінде қызылша, қырыққабат, тамырсабақтар өз пішінін сақтап қалуы керек.

Қырыққабатты кесу түрі - сабан немесе дойбы, қалған көкөністерді кесу қырыққабатқа сәйкес келеді.

Сәйкестік - жұмсақ, еріксіз.

Түсі – қызыл.

Шикі қызылшаның дәмі жоқ.

Жіберу ережесі

Борщқа қаймақ пен жасыл шөптерді қосыңыз. Жалбыз, дәнді дақылдарды қосуға болады.

Пайдалы кеңестер

- Борщтің қызылша түстес болуы үшін ол қызылшаны толық қайнату керек, содан кейін орташа ылғалдылығында сүртіңіз, лимон қышқылымен және қантпен себуіп, алдын ала арластырып алып, біраз қойып қою керек. Содан кейін қайнатыңыз.

- Қызылшаны тезірек дайындау үшін оны жуып, тазалап, текшелерге кесіп, кәстрөлге салыңыз да, тек қызылшаны жауып, оны сумен құйыңыз. Қақпағының астына пісіріңіз, кейде араластырып, бірте-бірте су құйыңыз. Қуырып болған кезде су толығымен қайнатылады. Содан кейін қызылшаның ескі түсінің қалпына келтіру және араластыру үшін кәстрөлге 1 шай қасық сірке суын қосыңыз.

Өндірістік тапсырмалар

Қырыққабат пен картопты борщтің 10 және 50 порциясын дайындауға арналған өнімдерді есептеңіз. №3 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 3 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Қырыққабат пен картоппен борщ»
1998 жылы рецепт жинағы
№202 орналасуы
Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, g		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	қызылша	100	80		
2	қырыққабат	50	40		
3	картоп	53,5	40		
4	сәбіз	25	20		
5	Ақжелкен (тамыры)	6,5	5		
6	пияз	24	20		
7	Томаттан пюре	15	15		
8	май	10	10		
9	қант	5	5		
10	Уксус 3%	8	8		
11	Сорпа немесе су	400	400		

1.5. Қышқылтым көжені дайындау технологиясы

№4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Құрал-жабдықтар: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭС-2К, СЭСМ-0,2Д1, КПЭ-160, тоңазытқыш шкаф, жұмыс үстелі шкаласы, өндірістік үстелдер.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыс-аяқтар: сыйымдылығы 2, 3 және 5 литрлік ыдыс; 10, 20, 30 және 50 литр сыйымды қазандықтар; «ОС», «МБ», пышақтар, печенье пештері, пісіру табақтары, ерітінділер, қасықтар, үстел қасықтары, сорпа табақтары белгіленген шырын сыққыштар, кескіш тақталар.

Шикізат: сорпа (сүйек, ет-сүйек, балық, саңырауқұлақ, құс еті, саңырауқұлақ сорпасы), картоп, дәнді дақылдар, тұздықтар, пияз, май, қымыздық немесе шпинат, ақжелкен, балдыркөк, томат пюресі.

Тұздықтың міндетті компоненті маринадталған қияр, қияр тұздығы және ақ тамыры болып табылады.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

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

№ 2 о п е р а ц и я . Сүйек, ет сүйек, балық сорпасы мен саңырау құлақ сорпасын дайындау. №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№ 3 операция . Өнімдерді дайындау. Жарма (інжу немесе күріш) сұрыпталады, бірнеше рет жуылады. Тұзды қиярды жуады, кедір - бұдыр қабығы мен ірі дәндерін алып тастаңыз. Өңделетін картоп кішкене бөліктерге немесе тілімдерге кесіледі. Тамырлар мен пияз, ақ қырыққабат жолақтарға кесіледі. Соррел, шпинат сұрыпталған, жуылған, кесілген.

№ 4 операция . Өнімнің жылу дайындығы. Інжу арпасы қайнаған суға құйылады, жартылай пісіріледі. Кэстрөлге немесе ыдысқа қойылған тұздалған қиярларға үстіне сорпаны немесе суды құйып, 15 минут қайнатыңыз. Қияр тұздығы сүзіледі және қайнатылады. Көкөністер (тамырлар мен пияз) жұмсартылғанға дейін еріген маймен қуырылған табаға таралады. Томат пюресі судың аз мөлшерімен өсіріледі және 15-20 минут маймен қуырылады.

№ 5 п а й д а л а н у . Қышқылтым көжені дайындау. Қышқылтым көже өнімдердің дәйектілігі тағам өнімдерінің ұзақтығына байланысты (1.1-кестені қараңыз). Тұздалған тұздықтар артынан салынады, себебі олар сорпадағы басқа тағамдардың қайнау үдерісін баяулатады.

Дайындау ерекшеліктері

Бастапқы түрлердің түріне байланысты олардың дайындық ерекшеліктері төмендегідей болуы мүмкін:

«**Ленинград**» - дәнді (інжу арпа, күріш, сұлы) және томат пюресі;

«**Үй**» - ақ қырыққабат қосыңыз;

«**Московский**» - тауық еті, құс еті немесе бүйрек сиыр еті, картоп және жарма, қымыздық, шпинат, ақ тамыры жоқ (басқа көкөністердің 42%);
Қызмет көрсетілу алдында лизондар толтырылады.

Сапа талаптары

Сыртқы түрі — қышқылтым көженің барлық түрлерінде көкөністер туралған пішінін сақтау керек, көженің бетінде түсі сарғылт, сары немесе түссіз майдың жылтыры болуы тиіс. Ленинградтық қышқылтым көжеде жарма әбден піскен болуы керек.

Дәмі - қияр тұздығы, өткір, тұзды.

Сорпа - сәл бұлтты немесе мөлдір.

Көкөністердің дәйектілігі - жұмсақ, қияр - сәл қытырлақ.

Ұсыну ережесі

Жылы тәрелкеге еттің, тауық етінің немесе балықтың тілімін салады, қышқылтым көжені құяды, қаймақ пен көкті салады; жеке ватрушка ұсынуға болады, балықпен жасалған қышқылтым көжемен – бәліш ұсынуға болады. Балықпен жасалған қышқылтым көжеге қаймақ салынбайды.

Сақталу мерзімі

Дайын рассольник температурасы 75-85° С температурада 3 сағат бойы жүзеге асырылады. Қайнатуды, сіндіруді және күйдіруді болдырмау үшін олар су моншасында сақталады.

Өндіріс тапсырмасы

Ленинград тұздығының 10 және 50 порциясын дайындауға арналған өнімдерді есептеңіз. 4-технологиялық карта нөмірін толтырыңыз.

Ұйым _____

Кіәсіпорын _____

№ 4 технологиялық карта

Тағамның атауы: Ленинград қышқылтым көжесі

1998 ж. рецепттер жинағы

Орналастыру

№297

Өнімділік – 500г

п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Картоп	200	150		
2	Жарма (інжу арпа, күріш немесе сұлы)	15	15		
3	Сәбіз	25	20		
4	Ақжелкен	6,5	5		
5	Пияз	12	10		

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
6	Сопак басты пияз	13	10		
7	Маринадталған қияр	33,5	30		
8	Томатпюресі	15	15		
9	Май	10	10		
10	Сорпа немесе су	350	350		

Технологиялық жағдайлар

1.6. КАРТОПТАН ЖАСАЛҒАН СОРПА ЖӘНЕ ҮЙ КЕСПЕСІ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№5 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,5Д1, өнеркәсіптік үстелдер.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыс-аяқтар: сыйымдылығы 2, 3 және 5 литрлік ыдыс; 10, 20, 30 және 50 литр сыйымды қазандықтар; қуыру табалары, скиммер, кастрөл, пісіру табактары, үстел қасықтары.

Шикізат: картоп сорпасы үшін: сорпа (сүйек, ет-сүйек және саңырауқұлақ), май, картоп, сәбіз, ақжелкен тамыры, пияз, жаңа піскен қызанақ немесе томат пюреі.

Үйдегі сорпа үшін: сорпа (құс еті, саңырауқұлақ, саңырауқұлақ), ақжелкен тамыры, пияз, пияз, май, бидай ұны және жұмыртқа.

Картоп сорпасын дайындау үшін технологиялық операциялардың дәйектілігі

№1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз.

№2 операция. **Сүйектің, ет сымының сорпасын және саңырауқұлақ сорпасын дайындау.** №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№3 операция. **Өнімдерді дайындау.** Картоп өңделеді, текшелерге, тілімдерге немесе тақталарға кесіледі. Өңделген сәбіз бен ақжелкендерді (тамыр) текше пішінде немесе кесек етіп турайды және шала қуырады. Пиязды бөлік етіп турайды және шала қуырады. қызанақ езбесін шала қуырады. Өңделген балғын қызанақты турайды және шала қуырады.

№4 операция. **Картоп сорпасын дайындау.**

Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) сорпаны немесе суды қайнатады;
- 2) картопты салып, 5-10 минут ішінде пісіреді;
- 3) туралған ақжелкенді, сәбіз бен пиязды қосыңыз;
- 4) дайын болғанша пісіріңіз;
- 5) дәмдеуіштерді қосыңыз.

Пісіру кезінде көкөністерді салғаннан кейін бұға піскен томат пюреі немесе жаңа піскен қызанақ қосуға болады.

Дайындық ерекшеліктері

Картоп сорпалары түрлерінің көптігімен ерекшеленеді. Қолданылатын өнімдерге қарай картоп сорпасы болуы мүмкін:

- жарма - кез келген дәнді дақылмен (жармадан басқа) пісіріңіз;
- үрме бұршақ, бұршақ, жасымық, ет немесе мүйіздің көмегімен дайындалады;
- Макарон өнімдері - макаронмен пісірілген (печенье паста, ұзындығы 3-4 см, кеспе, кеспе), ет, құс еті, қоспа өнімдерімен;

- өріс - круп (май) мен беконмен, асқабақпен қуырылған Бекон;
- ақ қырыққабатпен дайындалады (кесілген қылыш), ол дәнді (інжу арпа, сұлы майы, тары), қаймақпен қамтамасыз етіледі;
- көкөністерден - қырыққабатпен, консервіленген көк бұршақпен пісіріңіз; бұл сорпаға қосылған көкөністердің ауқымы әртүрлі және маусымға байланысты.

Көбінесе картоп сорпасы қайнатылған ет, балық немесе саңырауқұлақпен бірге беріледі.

Сапа талаптары

Сыртқы түрі - тамырлар тілімдерді, картопты көзсіз және қара дақтарды сақтап қалды, ішінара пісірілген, май, аскөк сорпа шелпектерінің бетінде.

Тұтастығы - тамыры мен картоп жұмсақ.

Майдың түсі - сорпаның бетіне ашық сары түсті.

Дәмі мен иісі - қалыпты тұзды, көкөністердің, дәмдеуіштер мен сорпаның дәмі, оның дайындалуы.

Жіберу ережесі

Ыстық асханада қайнатылған ет, балық немесе саңырауқұлақ салынып, үстінен аскөк себілген сорпа құйылады. Вегетариандық сорпа қаймақпен қосылады. Сонымен қатар сіз ет, күріш, қырыққабат немесе сәбіз қосылған бәліштерге қызмет ете аласыз.

Үйдегі сорпа кеспесін жасау үшін технологиялық операциялардың дәйектілігі

Жұмыс саны 1. Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№2 операция. Құс, саңырауқұлақтар мен саңырауқұлақ сорпасынан сорпаны дайындау. №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№3 операция. Кеспе дайындау. Бидай ұнын елейді, тау сияқты себеді, ортасынан тереңдік жасайды. Ыдысқа жұмыртқаны жарып салып, су құяды, тұз салады, араластырады және сүзеді. Алынған қоспалар біртіндеп араластыра отырып,

ұнтағы ойыққа құйылып, қамырды илеу керек. Ұн себіңіз және оны 20-25 минутқа қалдырыңыз. Дайын қамырды қалыңдығы 1-1,5 мм қабат етіп жаяды, кептіріп, ені 4-5 см жолақ етіп кеседі, бірнеше жолақты бірінің үстіне бірін қойып, сабан етіп майдалап кеседі және кептіреді. Үй кеспесін қолданарда елейді. Көже мөлдір болуы үшін, кеспені қайнап тұрған суға салады, 1-2 минут көлемінде қайнатады, елеуішке салып суын ағызады.

№ 4 операция. Өнімді дайындау. Өңделетін сәбіздерді сабан етіп турап, шала қуырады. Ақжелкен тамырсабақтарын өңдейді, майдалап турайды, қуырады. Пияз жолақтар мен паста кесіледі.

№ 5 операция. Үй кеспесін дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) кептірілген сорпа немесе саңырауқұлақ сорпасы қайнатуға әкелінеді;
- 2) Ақжелкен, сәбіз және пияздың пассивтік тамырларын қою;
- 3) дайындалған (герметизацияланған) үй кеспесіне қойыңыз;
- 4) дайын болғанша пісіріңіз (5-10 мин.);
- 5) тұз бен дәмдеуіштер қосып, дәмін келтіреді.

Ескерту: Егер, көжені тауықтың сорпасына дайындайтын болса, онда дәмдеуіштерді қоспайды.

Сапа талаптары

Сыртқы түрі - тамырлар мен кеспелер кесу түрін сақтап қалды. Тиімділік - тамырлар мен кеспелер жұмсақ.

Түсті сорпа: тауық - кәріптас, саңырауқұлақ және ет - ашық-қоңыр.

Дәмі мен иісі - қалыпты тұзды, тамырлардың, пияздың және сорпаның хош иісі, оның кеспесі дайындалады.

Жіберу ережесі

40°C температураға ілінген пластинаға құс бөлігін салыңыз, сорпаны құйыңыз, шөптерді себіңіз.

Өндірістік тапсырма

Картоп сорпасы мен үйдегі сорпаның 10 және 50 порциясын дайындауға арналған өнімдерді есептеңіз. 5 және 6-шы процестің карталарындағы есептеулердің нәтижелерін есептеңіз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 5 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Картоп сорпасы**»

1998 ж. рецепт жинағы

№ 299 орналасу

Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Картоп	300	225		
2	Шалқан	20	15		
3	Сәбіз	12,5	10		
4	Ақжелкен (тамыры)	6,5	5		
5	Түйінді пияз	12	10		
6	Порей пиязы	13	10		
7	Томат пюресі	5	5		
8	Май	5	5		
9	Сорпа немесе су	350	350		

Технологиялық жағдайлар

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 6 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Үйде жасалған сорпа кеспесі»
Рецепт жинағы, 1998 ж.
№347орналасуы
Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, g		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Үй кеспесі	40	40		
2	Қайнаған кеспе массасы	—	100		
3	Сәбіз	25	20		
4	Ақжелкен (тамыр)	6,5	5		
5	пияз	12	10		
6	Сопақ басты пияз	13	10		
7	Май	10	10		
8	Сорпа немесе су	450	450		

Технологиялық жағдайлар

№ 6 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,5Д1, КПЭ-160, тоңазытқыш шкаф.

Инвентарь, құрал-саймандар, ыдыс-аяқ: 2, 3 және 5 л сыйымды ыдыстар, қуырғыш табалар, скиммер, қасық және үстел қасықтары, дуршлагтар, кескіш тақталар, аспаз пышақтары, сорпа табақтары, табаға арналған табалар, кастрюльдер.

Шикізат: сорпа, қияр, пияз, каперсы, ет өнімдері (ет, ветчина, бүйрек, шұжық), зәйтүн немесе зәйтүн, лимон, қаймақ, жасыл, томат пюресі.

Қақпақишылары - бұталы гүлдер капустерінің бүршігі. Сорпа үшін олар маринадталған түрде қолданылады. Дәмі тән, тәтті.

Зәйтүндер - жетілген (қою-майлы), зәйтүндер - зәйтүн ағашының жетілмеген (жасыл) жемістері. Консервіленген түрде қолданылады.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

№ 1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№ 2 операция. **Ет-сүйек сорпасын дайындау.**

№ 3 операция. **Дайындау.** Қараңыз. №1 нұсқаулық. Ет өнімдері (ветчина, ет, бүйрек, жүрек, құс және т.б.) өңделеді, пісіріледі және піседі. кесектерге кесіңіз. Тұздалған қиярды кесектерге кесіңіз. Пияз жыртқыш және пастер. Томат пюресі кесілген. Зәйтүндер жуылып, сүйектерден тазаланады. Лимонды жуады, аршылып, шеңберлермен кесіледі.

№ 4 операция. **Етті солянканы дайындау.** Етті сораңын дайындаудың технологиялық сұлбасы. 1.13-сурет.

Дайындық ерекшеліктері

Дайындалған өнімдерден жасалған тұздықтардың қысқа мерзімді өнімі бұл сорпаларға негізінен тағамдар ретінде қызмет етуге мүмкіндік береді.

Егер солянканы дайындалған тағам ретінде дайындалса, онда сорпа ыдысында пиязды, қызанақ езбесін, қиярды, кесілген ет өнімдерін, қайнатқышты салып, сорпаны құйыңыз, бұрыш жапырағын, лавр жапырағын, тұзды салып, 5-10 мин. қайнатыңыз.

Пісірудің соңында қаймақ қосыңыз.

Сорпа өнімдерінен жасалған тұзды көжені жинақтық ет тұз көжесін дайындағандай дайындайды. Картоп үйдегі солянкаға қосылады. Ленинградша солянкада қызанақ қосылмайды.

Балықша солянкада қаймақ қосылмайды. Бекіре тұқымдарының балықтары сорпаға сыбаға салып, оларды алдын ала жағып, қайнатады. Шиегі дайындыққа бөлек әкелінеді.

«Донской» солянкасына жаңа піскен қызанақтарды қосыңыз. Тұздық пен құс етінде солянка қуырылған түрде салынады.

Саңырауқұлақ тұзды көжелерін балғын немесе кептірілген ақ саңырауқұлақтардан жасайды. Бұл саңырауқұлақ сорпасында дайындалуы мүмкін.

Сапа талаптары

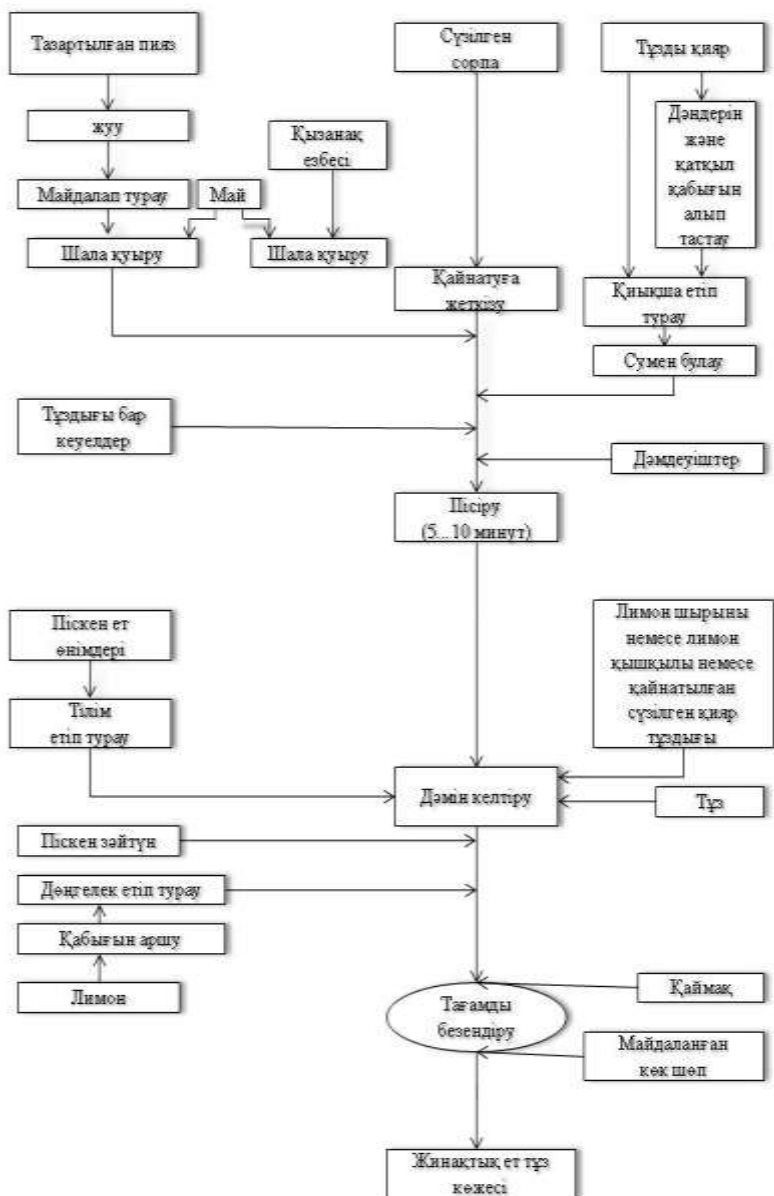
Көрініс, дәйектілік - ет өнімдері мен қияр шағын жұқа тілімдерге тұралады.

Ет өнімдері орташа жұмсақ, қияр сәл серпімді. Сорпаға қаймақ қосылады.

Түсі - сәл қызғылт, майдың ашық қызғылт сары түсі. Дәмі мен иісі - дәмдеуіштер мен ет өнімдерінің хош иісі.

Жіберу ережесі.

Қызмет еткенде ет өнімдерін зәйтүн майын қосады да, солянка қосып, лимонды турап, қаймақ қосады.



1.13-сурет. Сорақ жиынтығын дайындаудың технологиялық сызбасы

Сақтау мерзімі

Аяқталған тұздық 75-85 ° С температурасында сақталады, 2 сағат ішінде жүзеге асырылады.

Ет өнімдері мармитке сорпада сақталады.

Өндіріс тапсырма

Рецепт жинағына сәйкес дайындалған етдің тұздалған етінің 10 және 50 бөлігін дайындауға арналған өнімдерді есептеңіз. 7-технологиялық карта нөмірін толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 7 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Солянка ет жиынтығы»

Рецепт жинағы, 1998 ж.

Орналасу № 352

Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Бұзаудан	47,5	31,5		
2	Сиыр еті	55	40,5		
3	Тұздалған шұжық	26,5	20		
4	Шұжық	20,5	20		
5	сиырдан жасалған бүйрек	60,5	52		
6	Сиыр етінен жасалған масса	—	20		
7	Дайын еттің массасы	—	25		
8	Дайын тауық етінің массасы	—	20		
9	Дайын шұжықтардың салмағы	—	20		
10	Дайындалған бүйректердің салмағы	—	25		

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
11	пияз	59,5	50		
12	Маринадталған қияр	50	30		
13	Каперсы	20	10		
14	Қара зәйтүндер	25	25		
15	Томатты пюре	25	25		
16	Сары май	12	12		
17	Сорпа	375	375		
18	Лимон	8	5		

Технологиялық талаптары

1.8. ЕТТІ СОРПА ДАЙЫНДАУДЫҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№ 7 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық : ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,5Д1, тоңазытқыш ,
ет тартқыш, өндірістік үстелдер.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыстар: 10, 20, 30, 40
және 50 литрлік қазандар; 2, 3 және 5 литр сыйымды ыдыстар;

пештер, ыдыс-аяқтар, ыдыс-аяқтар, ыдыс-аяқтар, ас қасықтар, табақтар, печенъелер, кондитерлік қаптар, майдалағыштар.

Шикізат: сорпа, сиыр еті, жұмыртқа, тамыр, пияз, сәбіз.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

№1 операция. Жұмыс орнын ұйымдастыру. № 1 нұсқаулық картаны қараңыз.

№2 операция. Сорпаны дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) қайнатылған сүйек сорпасы (№1 нұсқаулықты қараңыз);
- 2) ет өнімдерін қосыңыз (екінші курсқа);
- 3) сорпаны сүзгіден өткізіңіз.

№3 операция. «Созуды» дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) котлеттік еті (майсыз сиыр еті) кесіп тастайды;
- 2) еттартқыштан өткізеді;
- 3) суық суды құйыңыз (1,5 кг етке 2 литр), тұз қосып, тоңазытқышта құйылуға арналған 1-2 сағатқа салыңыз;
- 4) жұмсақ жұмыртқаның ағындарын қосып, араластырыңыз.

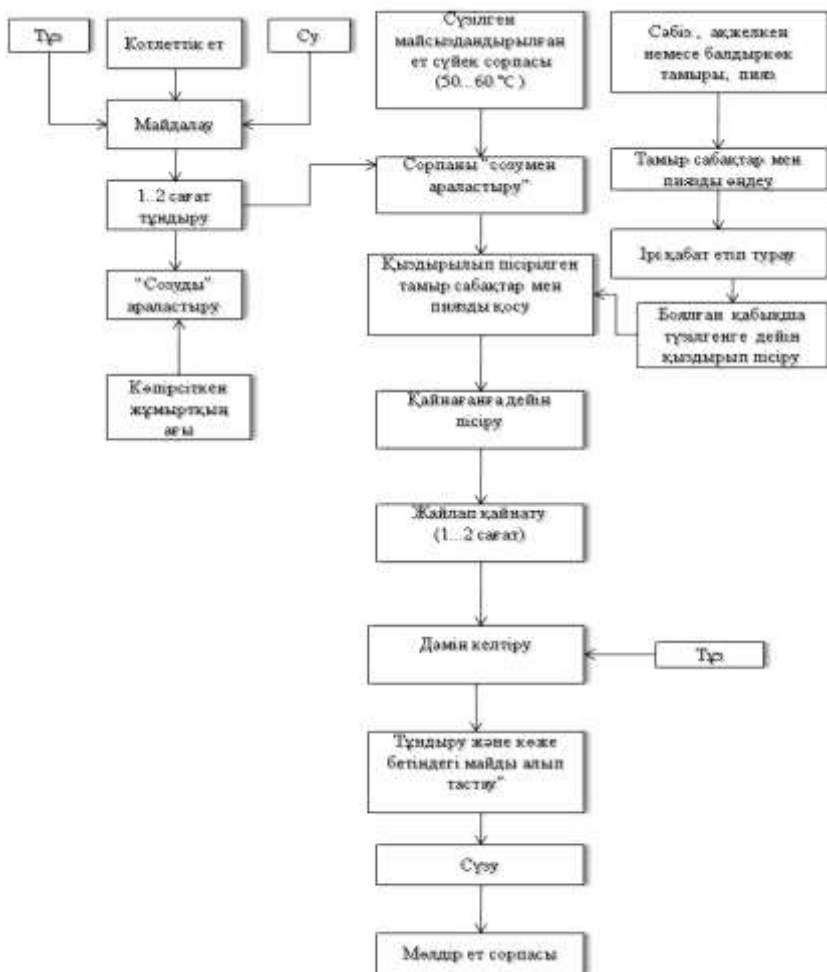
№4 операция. Сорпаны дайындау.

1-әдіс:

- 1) сорпа 50-60°C температураға дейін қызады;
- 2) «пияз» енгізіңіз, араластырыңыз;
- 3) ұсақ пісірілген тамырлар мен пияздарды қойыңыз;
- 4) қайнатыңыз, 1 - 1,5 сағ. пісіріңіз, бет пен көбіктен май алынып тастаңыз;
- 5) тұруға көмектесу;
- 6) сүзіп, қайнатыңыз.

2-әдіс :

- 1) шикі қабығынан алынған сәбізді ылғалдағышта сүртеді;
- 2) аздап қуырылған жұмыртқа протеиндерін жақсылап араластырыңыз;
- 3) сорпа 70°C температураға дейін қызады, «букс» енгізіледі;
- 4) араластырыңыз, пісірілген сәбізді, ақжелкенді қосыңыз;
- 5) қайнатыңыз, 30 минут пісіріңіз, көбік пен май алынып



1.14-сурет. Ашық ет сорпасын дайындаудың технологиялық схемасы (1-түсіндіру әдісі)

- 6) суып тұру керек;
7) сүзгіден өткізіп, қайнатыңыз.
1.14-суретте ет сөлінен жасалған сорпаны дайындаудың технологиялық схемасы (1-түсіндіру әдісі) көрсетілген.

Сапа талаптары

Сыртқы түрі - мөлдір, бетінде майдың жоқтығы.
Дәмі мен иісі - сәл тұзды, сәл дәмді, жаңа пісірілген ет мен көкөністердің иісі бар.
Түсі - ақшыл күріш, ақуыздың қышқыл ақуызы жоқ.

Жіберу ережесі

Жұмыртқамен. Жұмыртқалар «сәмкеде» дайындалады, қабықты мұқият тазалап, сорпада 50-60°C температурада сақталады. Ыдыс немесе ыдыста қызмет еткенде, жұмыртқа салыңыз, сорпаны құйыңыз.

Шикі бар тосттармен. Тосттар: қырыққабатсыз майда қуырылған ірімшік кесектерімен бидай нанымен қуырылған.

Сорпа ыдысында қызмет еткенде, мөлдір сорпа құйылады, бөлек пияз тақтайшасына құйылады, 3-тен 4-ге дейін шоколадтар беріледі.

Тұздықтармен. Ыдыс немесе сорпа ыдысында қызмет еткенде, дайын тұшпараларды салып, ашық мөлдір сорпаны құйыңыз.

Фрикадельермен. Ыдысқа немесе бөлікке арналған ыдысқа қызмет еткенде, қошқарды салып, сорпаны құйыңыз.

Ашық сорпа сорпа ыдысында, табаққа немесе сорпа ыдысында беріледі. Кеседе сорпаны құйыңыз, оны табақшаға немесе тағамға салыңыз да, бөтелкедегі табақшада бөлек тағам дайындалады. Пластинадан шыққан кезде алдымен бүйір табақты салыңыз, содан кейін сорпаны құйыңыз. Гарнир көкөністер, дәнді дақылдар, макарон өнімдері, жұмыртқалар, ет және т.б.

Сақтау мерзімі

Ашық сорпа мармитке сақталады, олар 2,3 сағатқа сатылады, егер ұзағырақ сақталса, олардың дәмі, дәмі мен мөлдірлігі бұзылады.

Өндірістік тапсырма

10 және 50 порция үшін мөлдір сорпаны жеңілдету үшін ет тартқышты дайындаңыз. №8 технологиялық картаны толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 8 технологиялық карта

Тағамның атауы: «**Мөлдір ет сорпасы**»

Рецепт жинағы, 1998 ж.

№ 378 орын

Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Тамаққа арналған сүйектер	250	250		
2	«оттяжки»котлет еті үшін	95	70		
3	Жұмыртқа протеиндері «тарту»	8	8		
4	Сәбіз	8	6,5		
5	Ақжелкен немесе балдыркөк тамыры	6.5 7.5	5 5		
6	Пияз	7,5	6,5		
7	Су	700	700		

Технологиялық жағдай

1.9. Өртүрлі көкөністермен сүтті сорпа мен пюре дайындау технологиясы

№ 8 НҮСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтау: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,5Д1, тоназытқыш шкаф, тазартқыш машиналар немесе әмбебап пульті PU-0,6, таразы, өндірістік үстелдер.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыстар: 10, 20, 30, 40 және 50 литрлі қазандар; 2, 3 және 5 литр сыйымды ыдыстар; шұжық, шоколадты, сит, шеф-пышақ және кескіш тақтайшалар, «ОС» белгісімен, кастрюльдер, пісірме табақшалар, тамактандыруға, құюға арналған үстел ыдыс-аяқтарына

Шикізат: сүт сорпасы үшін: тұтас, қоюландырылған немесе ұнтақталған сүт, дәнді (күріш, інжу немесе тары), май немесе үстел маргарині, қант, тұз. Түрлі көкөністердегі сорпа пюреі үшін: сорпа немесе су, қырыққабат, картоп, шалқан, сәбіз, пияз, жасыл консервіленген бұршақ, бидай ұны, сары май, сүт, жұмыртқа.

Сүт сорпасын дайындау үшін технологиялық операциялар тізбегі

№1операция. Жұмыс саны **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз.

№2операция. **Дәнді дақылдарды дайындау.** Күріш, інжу немесе қоң етінің крупы бірнеше рет жуылады, қайнаған тұздалған суда жабылады және 5-7 минут жартысы дайын болғанға дейін қайнатады, електен құйылады және су ағызуға рұқсат етіледі. Жарма сүзіп алынады.

№3операция. **Сүтті дайындау.** Қаймағы алынбаған сүтті сүзеді, ыдысқа құяды, қайнауға дейін жеткізеді. Қойылтылған сүт банкісінің ісінуін тексереді, сүртеді және ашады. Сапасын тексереді, түбі қалың ыдысқа құяды, су қосады, қайнауға дейін жеткізеді.

№4операция. **Дәнді сүтті сорпаны дайындау.**

1-әдіс. Қайнаған сүтте дайындалған крупты (суда алдын ала пісірілген) құйыңыз, тұз, қант қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз.

2-әдіс (сүт пен су қоспасы бойынша). Тұзды суға қайнаған кезде дайын дәнді дайындаңыз, тендерге дейін қайнатыңыз, ыстық сүт, қант қосып, дайын болғанға дейін пісіріңіз.

Сапа талаптары

Сүт сорпасы. Өнімдердің дәйектілігі жұмсақ, нысаны сақталады.

Түсі ақ.

Дәмі тәтті, сәл тұзды, ешқандай дәм мен күйдірілген сүттің иісі жоқ.

Өтінім беру ережесі

Ыстық табаққа салып, сорпа, май немесе маргарин құйыңыз.

Сақтау мерзімі

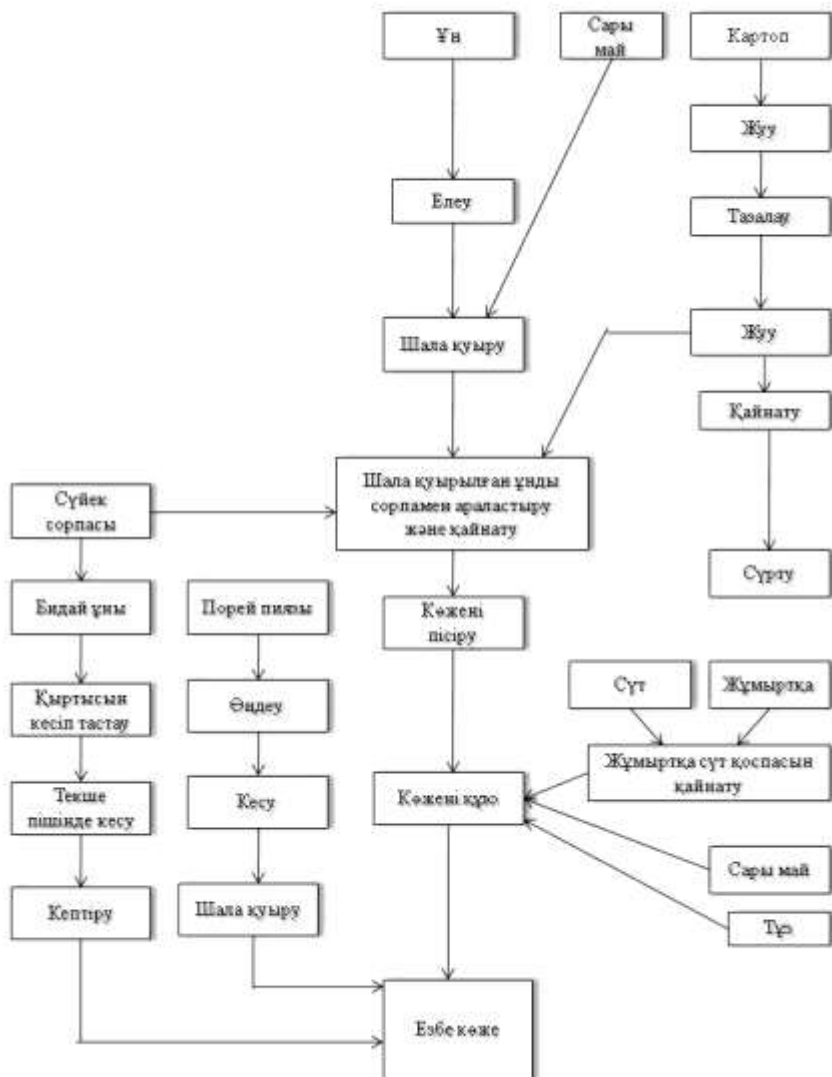
Сүтті сорпалар кішкене бөліктерде дайындалады, себебі ұзақ уақыт сақталатын сақтау сорпаның түсі, иісі, дәмі мен дәмін нашарлатады. 30 минут ішінде орындалды.

Түрлі көкөністерден сорпа пюресін дайындау үшін технологиялық операциялардың дәйектілігі

№1 операция.. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз.

№2 операция. **Сүйектің (ет-сүйек), тауық сорпасын және көкөніс сорпасын дайындау.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз.

№3 операция. **Өнімді дайындау.** Өнімдерді жылу өңдеу - пісіру (тауықтар, картоп, түсті қырықабат, жарма, бұршақ) немесе қабылдау (тамыр дақтары, бауыр, балық). Қайнатылған өнімді әмбебап ас үй машиналарының миксерлерінде немесе темір немесе металл сито арқылы сүрту кезінде оны (егер өнім аз болса) тазарту машиналарында пюрге айналдыру мақсатымен орындалады.



1.15-сурет. Картоптан сорпа пюресін дайындаудың технологиялық схемасы

Пияз сабанмен сылап, кілегейге ұшырағанда май қосады. Сәбіз, репа кесектерін, шелпек ащы, ргіpuskayut алып тастау үшін. Ақ қырыққабат шырынды, пастерлейді. Картоп кесектерге кесіледі және қайнатылады. Жасыл бұршақ мүмкіндік береді.

№4 операция. Сұйық сорпа негізін дайындау. Осы мақсатта, ыстық майсыз сорпаны өсіретін және пісірілген майлы сорпа дайындау. Алынған бидай крахмалы паста, содан кейін ыдыстың түбіне дейін ұсақталған бөлшектердің орналасуын кешіктіреді. Көптеген крахмал бар дәнді дақылдардан жасалған ұнтақтақта ұнды жайылымға қосудың қажеті жоқ.

№5 операция. Ақтұздық дайындау. Бидай ұны майды немесе майсыздандырылады. Бидай ұны дәмі бар сүйек немесе тауық сорпасы сары маймен араласады.

№6 операция. Шикі сарысы қалың түбіне дейін ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз, бірте-бірте жылы қайнатылған сүт немесе кілегей құйып, 70-75°C температурасында қалыңдатылғанға дейін, содан кейін штаммды пісіріңіз.

Сорпа толы және безендірілген. Сорпа-пюре қайнатылған сүт-жұмыртқа қоспасы, сары май немесе кілегеймен өңделген. Май құюдан кейін пюре сорпаларын 70°C жоғарыдан қыздыруға болмайды.

1.15-суретте сорпа пюре сі картоптарын дайындау схемасының ағымдық сызбасы көрсетілген.

Сапа талаптары

Картоптан жасалған сорпа пюре сі. Тұтастығы - біртекті, орта тығыздықтағы қаймаққа жақын.

Түсі – ақ.

Дәмі - нәзік, қалыпты тұзды.

Иісі - ет сорпасы, картоп және көкөніс көкөнісі.

Түрлі көкөністерден жасалған сорпа пюре сі. Сәйкестік - серпімді, қалың кремді еске түсіреді. Сорпа пісірілген ұнның, өңделмеген өнімдердің беткі қабатының және жер үсті қабыршақтарының жоқтығымен біркелкі болмайды.

Түсі ақ немесе ол жасалатын өнімге сәйкес келеді.

Дәмі - нәзік, қалыпты тұзды

Өтінім беру ережесі

Қызмет көрсету кезінде жасыл бұршақ пен пісірілген көкөністерді (сәбіз, рептор) салып, кішкентай текшелерге кесіңіз, сорпаны құйыңыз және жеке-жеке қызмет көрсетіңіз. Кейбір сорпалар пюресі картопты гарнирмен - ұсақ күрішпен, көкөністермен, кесілген кубиктермен және т.б. бірге қызмет етеді. Бидай нанынан бөлек тосттар қызмет етеді.

Сақтау мерзімі

Сорпа пюресі картоптың сапасы негізінен олар сақталған жолға байланысты. Ұзақ уақыт сақтау, дәм мен сыртқы көріністің нашарлауымен витамин белсенділігі төмендейді, сондықтан сорпа 60 ... 65 ° C температурасында сақталады және 2 сағаттан аспайды.

Өндірістік тапсырма

Өнімдерді әртүрлі көкөністер мен сорпадан жасалған сорпа - пюреңің 10 және 50 порциясын пісіруге арналған өнімдерді есептеңіз. №9 және 10 процестің карталарын толтырыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 9 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Түрлі көкөністерден жасалған сорпа пюресі»
Рецепт жинағы, 1998 ж.
№ 369 орын
Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Қырыққабат	50	50		
2	Картоп	60	45		
3	Репа	40	30		
4	Сәбіз	37,5	30		
5	Пияз	24	20		
6	Сопак басты пияз	13	10		
7	Жасыл бұршақ консервіленген	38,5	25		
8	Ұн	10	10		
9	Сары май	15	15		
10	Сүт	100	100		
11	Жұмыртқа	10	8		
12	Сорпа мен су	375	375		

Технологиялық жағдай

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 10 технологиялық карта

Тағамның атауы: **«Жарма қосылған сүт сорпасы»**

Рецепт жинағы, 1998 ж.

№ 364 орын

Шығуы – 500 г

№ п/п	Шикізат	I қызмет көрсетуге арналған салмақ, г		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Сүт	400	400		
2	Су	125	125		
3	Күріш сорпасы немесе жарма, жүгері, «Геркулес» сұлы дәмі немесе арпа, қарақұмық	35 30 40	35 30 40		
4	Сары май	6	6		
5	Қант	5	5		

Технологиялық жағдай

1.10. СУЫҚ БОРЩ, ЕТТЕН ОКРОШКА, КЕПТІРІЛГЕН ЖЕМІСТЕН ТӨТТІ СОРПАЛАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№ 9 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтау: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, тоңазытқыш шкаф, пісірілген көкөністерді кесуге арналған машиналар (1.16-сурет), өндірістік үстелдер.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыс-аяқтар: сыйымдылығы 10, 20, 30, 40 және 50 л плиталық қазандар; сыйымдылығы 2, 3 және 5 л кәстрөлдер, табалар, кәкпір, сүзекі, елеуіш, аспасдық пышақтар, азық-түлікті тұрайтын тақтайлар, шеті биік табалар, асхана және бәліш тәрелкелері.



1.16-сурет. Пісірілген көкөністерді кесуге арналған машина

Шикізат: кептірілген жемістердің қоспасынан сорпа үшін: су, кептірілген жемістер (алма, алмұрт, кара өрік, өрік, құрғақ абрикос, мейіз және т.б.), қант, картоп крахмалы, лимон қышқылы, күріш, макарон, саго.

Ет окрошки үшін: нан кваса, сиыр, жасыл пияз, жаңа піскен қияр, қаймақ, жұмыртқа, қант, тұз, дайын қыша, аскөк.

Суық борщ үшін: су, қызылша, жасыл пияз, жаңа піскен қияр, жұмыртқа, қант, 3% сірке суы, қаймақ

Кептірілген жемістердің қоспасынан тәтті сорпаны дайындауға арналған технологиялық операциялар тізбегі

№ 1 операция. нұсқаулық картасын қараңыз.

№ 2 операция. Жұмыс саны. Жұмыс орнын ұйымдастыру. №1 нұсқаулық. Өнімдерді дайындау. Кептірілген жемістер сұрыпталған, түрі бойынша сұрыпталған, жуылған, ірі алма мен алмұрт кесілген.

№ 3 операция. Жеміс сорпасын дайындау. Алма мен алмұрт дайындалған сумен құйылады және 15-20 минут қайнатады. Содан кейін жеміс-жидек пен қанттың қалған бөлігін жұмсақ қып пісіріңіз.

№ 4 операция. Картоп крахмалын дайындау. Крахмал сұйық қаймақтың дәйектілігі үшін суық сумен сұйылтылған.

№ 5 операция. Гарнир тағам дайындау. Күрішті, пісірілген жидектерді, макарондарды пісіріңіз. Пудингі мен запеканканы дайындаңыз.

№6 операция. Тәтті сорпаны дайындау. Қайнаған жеміс сорпасында картоп крахмалын сұйылтылған қайнатуға әкеліп, лимон қышқылы мен қант қосып үздіксіз араластыруға болады. Майлы болдырмау үшін көп қайнатпаңыз.

Сапа талаптары

Тұтастығы - сұйық бөлігі - біртекті, қайнатылған крахмалсыз. Дәнді немесе макарон - жұмсақ, пішінді ұстау керек. Жидектер немесе жемістер - пісірілген емес. Дәмі тәтті және қышқыл.

Өтінім беру ережесі

Гарнир асхана бөлмесінде ыдысқа салып, сорпаны құйыңыз, қаймақ немесе кремді салыңыз.

Ет окрошкы дайындау кезінде технологиялық операциялардың дәйектілігі

№ 1 операция. Суық сорпа дайындаған кезде суық дүкенде аспаздың жұмыс орнын ұйымдастыру. Дүкенде жұмыс үстелі, өнеркәсіптік раковина, тоңазытқыш шкаф, құрал-саймандар мен ыдыс-аяқтармен жабдықталған жұмыс орнын ұйымдастырады. Дүкен әмбебап көлікпен жабдықталған, MRO-160 пісірілген көкөністерді кесуге арналған машина. Жұмыс үстелінде баланс болуы керек (1.17-сурет).

Дәмдеуіштер мен дәмдеуіштерді сақтауға арналған шкафтармен, таразылармен және гарнирлер үшін слайдпен жасалған ыдыс-аяқты бөлек және декорациялауға арналған. Цехта кескіш тақталардың жиынтығы болуы керек.

№ 2 операция. Нан квастарын дайындау.

1) қарабидай нанын ұсақ бөліктерге бөледі және қызарып піскен қыртыс пайда болғанша қуыратын шкафта кептіреді; (не үшін бұдан кейін екінші операция басталып кеткен?)

1.17сурет.Таразы



2)су қайнатылып, 80°C дейін салқындатылған, дайындалған печеньелер құйып, суды құйып алу үшін 1,5-2 сағатқа қалдырып, бұл уақтты суды үнемі араластырып тұрады. Ұзақ тұру нәтижесінде судың ағып кетуі және сүзілуі қажет;

3)(үшінші операция жоқ) қышқылымен қайнатылған қант, ашытқы және қышқыл ашыту үшін 20:00-де температурасы $23-25^{\circ}\text{C}$ болатын нан пісіруге қойылады. Ашыту кезінде мейіз, зире, жалбыз қоюға болады;

4) салқында және тоңазытқышта немесе мұзда сақтаңыз.

Қара бидай ұны - 40 г немесе құрғақ нан квас -35 г, қант - 30 г, ашытқы - 1,5 г, бұйра жалбыз - 1,5 г, су -1 200 г **Шығуы** – 1 000 г.

№3 операция. Өнімдерді дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

1) кесілген жасыл пияз, пияздың бір бөлігі шырын пайда болғанға дейін тұзбен араластырып сығу қажет;

2) жаңа піскен қияр қатты және ащы теріден тазартылады, үлкен тұқымдар алынып тасталады.

3) Кішкене текшелерге немесе сабанға кесілген өңделген қияр; жұмыртқалар қайнатылады, тазартылады, ақуыз сарысынан бөлінеді. Ірілер електен алынады, ал белоктар шағын текшелерге бөлінеді;

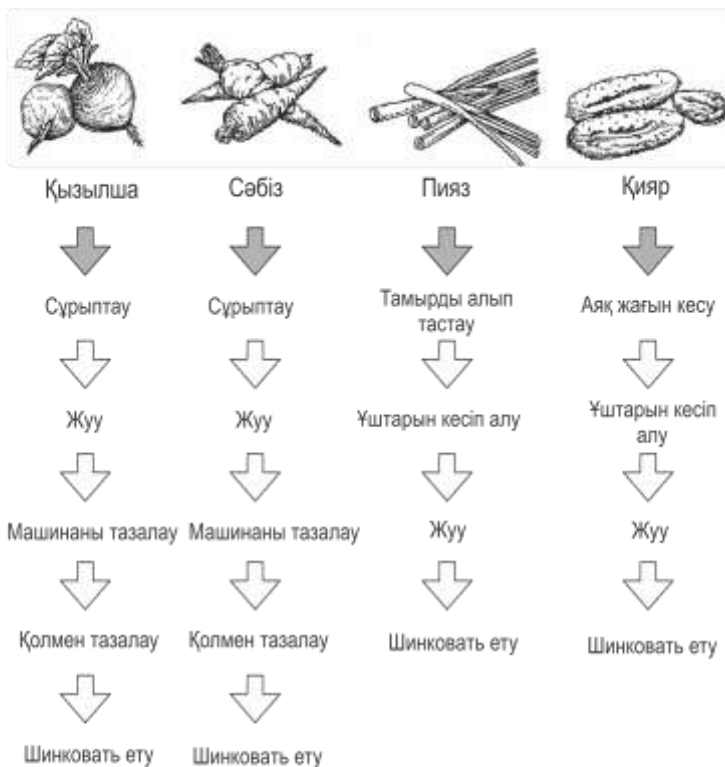
4) ет қайнатылады, салқындатылады және кішкене текшелерге немесе сабанға бөлінеді;

5) Квас сүзіледі;

6) Аскөк майдалап туралады.

№4 операция. Квасты ашыту. Қайнатылған жұмыртқаның сарысы дайындалған қыша, тұз, қант және жасыл пияз, тұзбен бірге қаймақ бөлігі бар,квасты тоңазытқышқа қойып суыту керек.

Бастапқы өңдеу



Кесу



Жылумен өңдеу



1.18-сурет. Суық борщты дайындаудың технологиялық сызбасы.

Ескерту: Ет окрошкасы бұрынғы қайнатылған, салқындатылған, тазартылған, кішкентай текшелерге кесілген картоппен дайындалуы мүмкін. Балғын қиярдың орнына тұздалған қияр және шалғам қосуға болады.

Сапа талаптары

Сыртқы түрі - сұйық бөлік қаймақ пен жұмыртқаның сарысы болған кезде түрі өзгереді .

Тұтастығы - қайнатылған жұмсақ ет, жаңа піскен қияр.

Дәмі мен иісі - тәтті және қышқыл, орташа тұзды, сәл дәмді; жаңа піскен қияр, ет, жасыл пияз, аскөк және квастың хош иісі.

Түс - жарықтан сары-қоңырға дейін.

Ұсыну ережесі

Қызмет көрсету кезінде кесілген ет, жұмыртқаның ағыны, қияр, пияз салып, киім кигізілген құты құйып, қаймақ салып, аскөкке себіңіз. Егер көп мөлшерде дайындаса, онда туралған азық-түлікті (ет пен жұмыртқа ақуызынан басқасын) квасқа салады және араластырады, ал ет пен жұмыртқа ақуызын ұсынатын кезде тәрелкеге салады.

Суық сорпаларға қызмет көрсетуге арналған ыдыс 12°C дейін салқындатылған.

Сақтау мерзімі

Суық сорпалар мен сорпаларға дайындалған өнімдер тоңазытқышта сақталады. 1 сағат ішінде жүзеге асырылады.

Суық борщ дайындау үшін технологиялық операциялар тізбегі

Жұмыс саны 1. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1 нұсқаулық картаны қараңыз.

№2 операция. **Өнімдерді дайындау.** Мына әрекеттерді орындаңыз: тазартылған қызылша туралып, сірке суын қоса отырып әзірлеу;

- 1) жолақтарға кесілген сәбіздерді жеке-жеке жібереді;
- 2) қызылша қосылған сәбіз;
- 3) өңделген жасыл пияз кесілген;
- 4) жаңа піскен қиярды жолақтарға кесіп дайындайды.

№3 операциясы. **Суық борщты дайындау.** Сәбіз және қызылша сорпаның ыстық сумен қамтамасыз етілуіне қосылады, пісірілген, салқындатылған, туралған жасыл пияз және жаңадан кесілген қияр қосылады. Ол 14-12°C температурасына дейін салқындатылған тұз және қантпен дәміне келтіріледі.

Суық борщты дайындаудың технологиялық сызбасы. 1.18-сурет.

Сапа талаптары

Сыртқы түрі - кесілген қияр, жасыл пияз, аскөк бетінде. Тығыздығы - жұмсақ қызылша, жаңа піскен қияр. Түсі - ақ-қызғылт. Дәмі мен иісі - тәтті және қышқыл, орташа тұзды, қызылша, жаңа піскен қияр, жасыл пияз және аскөк хош иісі.

Жұмыртқаларды борщқа қосуға болады, ал қаймақты араластырмай береді.

Ұсыну ережесі

Қызмет көрсетіп жатқанда, ыдысқа пісірілген жұмыртқаны салып, борщ құйыңыз, қаймақ салып, аскөк себіңіз. Борщті ет немесе балықпен бірге сәбізсіз дайындауға болады. Пісірілген ет немесе немесе балықты ұсынатын кезде тәрелкеге салады.

Өндіріс тағайындау

10 және 50 порция үшін кептірілген жемістер мен саңырауқұлақ қоспасынан сорпаны жасауға арналған өнімдерді есептеңіз. №11 және 12 парақтарын толтырыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№11 технологиялық карта

Тағамның атауы: **«Кептірілген жемістердің қоспасынан жасалған сорпа»**

Рецепт жинағы, 1998 ж.

№414 орын

Шығуы – 500 г

II-тақырып

ТҰЗДЫҚТАР

Сабақтың негізгі мақсаттары:

1. Шұғыл дүкеннің тұздық бөлмесінде жұмыс орнын ұйымдастырудың практикалық дағдылары мен дағдыларын дамыту.
2. Шикізатты нормативтік және технологиялық құжаттамамен, шикізатты есептеу және ұтымды пайдалану, соустар дайындау кезінде технологиялық әдістер мен процестерді сақтау әдістерін үйрену.
3. Қауіпсіздік техникасын, санитарлық нормалары мен гигиеналық ережелерді, ас тұзын сақтау шарттары мен уақытын, жабдыққа, электр энергиясына мұқият қарауға дағдыландыру.
4. Жұмыстағы дәлдік пен дәлдікті, шығу нормаларын сақтауды, тұздықтарды және соустарға қызмет көрсетуді үйрену.

2.1. ТҰЗДЫҚТАРДЫ ДАЙЫНДАУДЫ ҰЙЫМДАСТЫРУ

Тұздықтардың жіктелуі және жалпы мәліметтер

Пісіруде тұздықтар өте маңызды. Ресейлік тағамдарға арналған тұздықтар азықсыз, олар бізге Батыс Еуропадан XIX ғасырда келген деген пікір бар.

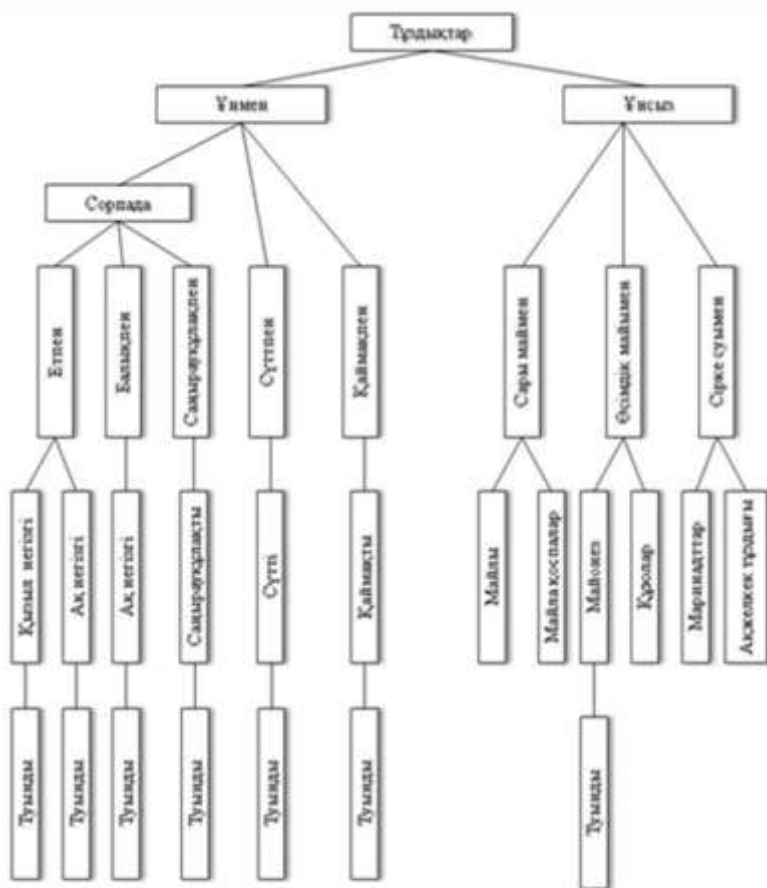
«Тұздық» – «ашылау», «тұздаулы» деген мағынаны білдіреді. Бұл латыннан пайда болған сөз барлық еуропалық тілдерге француз аспаздығы арқылы кірді.

Он сегізінші және тоғызыншы ғасырдың басында айтылғандай, «тұздықтар» – сұйықтық.

Қазіргі басылымдарда былай делінеді: «Тұздық - сұйық дәмдеуіш».

Дегенмен, орыс тағамдарында ұзақ уақыт бойы «гравь» деген сөз бар, ал бұрын «тұздықтар» немесе соустар гарнирлерін ауыстыратын «взвар» сөзі болған. Томаттың пайда болуымен тұздықтардың табиғаты күрт өзгерді және олардың тізімі өте кең болды.

Тұздықтар әртүрлі ыдыс-аяқтарды байытуда. Тұздықты дұрыс таңдаған кезде белгілі бір тағамның тағамдық құндылығы айтарлықтай артады. Тұздықтар тағамды әртүрлі етіп, дәміне қарай әртүрлі тағамдар дайындайды.



2.1-сурет. Тұздықтардың жіктелуі

Тұздықтар пайдаланылатын температураға байланысты ыстық және суық деп бөлінеді. Ыстық тұздықтарды ыстық тағамдармен, ал суық тұздықтарды суық, сонымен қатар ыстық тағамдармен де ұсынады.

Сұйық негізге байланысты тұздықтар топтарға бөлінеді: сорпалардағы тұздықтар - ет, балық; саңырауқұлақ сорпалары; Сүтті, қаймақ, сары май, сірке суы. Арнайы топ тәтті соустардан тұрады.

Диеталық тамақтану кезінде тұздықтарды су, көкөніс және дәндердің сорпаларында пісіруге болады.

Барлық соустар екі топқа бөлінуі мүмкін: қоюландырылған соустар, үнмен дайындалған және қоюлатқышсыз.

Тұздықтардың дәйектілігі сәйкес сұйық, орташа тығыздығы мен өте тығыз болып бөлінеді.

Тұздықтар сондай-ақ май қоспалары, салаттар мен майонездерді қамтиды. Соустардың жіктелуі 2.1-суретте көрсетілген.

Ыстық цехтағы соустар бөлімінде жұмыс істегенде кездегі қауіпсіздік ережелері

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында, ыстық цехта тұздықтар бөлімінде келесі ережелер қатаң сақталуы керек.

1. Электр жабдығын пайдаланбас бұрын брифинг кітапшасына белгі қойыңыз.

2. Жұмыс басталар алдында электр жабдықтың жерге тұйықталуын және сымдардың бүтіндігін тексеріңіз.

3. Электр жабдығының санитарлық-техникалық жай-күйін тексеріңіз. Егер қандай да бір ақаулар болса, бұл туралы кәсіпорынды басқарушыға хабарлаңыз. Қате электр жабдықтары бойынша жұмыс істемеңіз. Электр плитасының ыстық плиталары таза, тегіс, жарықтарсыз, үлкен әрі бос орындарсыз екеніне ерекше назар аударыңыз. Жабдық жеткілікті таза болмаса, оны өздігінен реттеңіз.

4. Электр қуатын үнемдеу үшін алдымен электр сөндіргішті (жалпы іске қосу құрылғысын), содан кейін электрлік пештің күшті қыздыруын (сағат тілімен) қосыңыз.

5. Қыздырылғаннан кейін плитаны қажетті ыстыққа ауыстырыңыз.

6. Плитаның үстіне қойылған ыдыс-аяқтың тегіс түбі, күшті тұтқалары берік болуын, ақпауын қадағалау қажет, тек

қайнатылған сұйықтық табақшаның қуыру бетіне шықпағанда, қыздырғыштар мен қысқа тұйықталудың болмауы үшін қазандарды тек 80% сыйымдылыққа ғана толтырыңыз.

7. Қазандықты ыстық тамақпен плитаның беткі жағына жылжытып, айналмалы қозғалыста жылжытыңыз.

8. Плитадан ішінде ыстық тағамы бар қазанды алу үшін, плитаның жанына металл қойғыш қою керек.

9. Қазандықтың тұтқасы оң қолмен алынады, сол жақ оң қолының щеткасын қолдайды. Плитадан алынған қазандық пештің жанындағы металға қойылады.

10. Егер еденге сұйықтық төгілген болса, алдымен еденді құрғатып, оны түзбен себіңіз және тек содан кейін қазанды ыстық тамақпен ауыстырыңыз.

11. Кез келген заттарды қуырмас бұрын киімнің жеңдерін төмен түсіріп, оны күйдіріп алмау керек.

12. Майды қыздыру кезінде оны шайқамайтынына көз жеткізіңіз. Егер бұл орын алса, электр жабдығын өшіріп, майды сүлгімен жабу керек, осылайша ауаға қол жеткізуді тоқтатады.

13. Жылытылған қуырғыш машинада тамақ салуға ерекше назар аудару керек, майдың күшті шашырауын болдырмау үшін ылғалдың кіруіне жол бермеңіз.

14. Өнімдер негізгі жолды мұқият қуырғанда, өзіңізден алыс қойылуы керек.

15. Пышақтар жақсы қайралған болуы тиіс. Пышақпен жұмыс істегенде азық-түлікті ұстайтын сол қолдың саусақтары бүгіліп тұруы қажет. Ұсақтап турағанда абай болу керек. Пышақты ұстайтын жерін алға қойып қана береді.

16. Жұмыс аяқталған соң электр жабдығын өшіреді, суытады, содан кейін жуады және құрғақ етіп кептіреді.

2.2. НЕГІЗГІ ҚЫЗЫЛ ТҰЗДЫҚ ПЕН ОНЫҢ ТУЫНДЫЛАРЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№1 нұсқаулық карта

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтау: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСК-2К, мармит, өндірістік үстелдер, таразылар.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыс-аяқтар: «ОС» белгісімен пышақтар мен кесетін тақтайшалар, шу, дуршлаг, қасық, веселка, ағаш шпатл, түрлі қазандықтар, кәстрөлдер, пісіру табақтары, қуырғыш табалар, сит, металл және фарфор табақтар.

Шикізат: жеміс-жидек, пияз, сәбіз, ақжелкен, тұздалған немесе маринадталған қияр, аспаздық май, бидай ұны, томат пюресі, 9% сірке суы, үстел маргарині, «Кетчуп» тұздығы, тұз, қант, қара бұрыш және бұрыш, лавр жапырағы.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

Жұмыс саны 1. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Соус бөлімі тұздықтарды және екінші курстарды (қуыру, сөндіру, қабылдау, пісіру, пісіру) дайындау бойынша барлық операцияларды орындау үшін ұйымдастырылған. Тиісінше, жылу және басқа да технологиялық жабдықтар олардың мақсатына сәйкес топтастырылады.

Соус бөлімінің негізгі жабдығы – пеш. Плиталардың қуыру бетіне түсіру үшін арнайы жабдықты орнату қажет: электр қуыру табалары, қазандықтар, пісірме табақшалар мен бүйірлік тағамдарға арналған тегістеу, қуыру шкафтары, электр қуырғыштар және т.б.

Шағын кәсіпорындарда пісіру тұздығы ыдыс-аяқта жасалған. Соус бөлімінің аспазының жұмыс орны плита мен жұмыс үстелінен тұрады. Кестенің артында жартылай фабрикаттарға арналған ыдыс-аяқ пен тоңазытқыш үшін сөре болуы керек.

Мейрамханадағы соус бөлімінің аспазшысының жұмыс орнын ұйымдастыру өз ерекшеліктеріне ие. Мұнда тұз, бұрыш, қалампыр, даршын, лавр жапырағы, зәйтүн, зәйтүн, сірке суы, шарап, жасыл, лимон және т.б. тиісті салқындатқыш орнатылады.

Гарнирлік қасықтар, қалақтар, тағамдарды ұсынуға және безендіруге арналған ұсақ құятын қасықтар ыстық суы бар кәстрөлде сақталады. Қабырғада тағамдар мен өнімдерді шығару кестесі ілініп тұрады.

Кәсіпорындарда жасалатын тек екінші тағамдар үшін дайындалатын тұздықтары бар асханалар мен мейрамханаларда тұздық дайындайтын арнайы жұмыс орындары болмауы да мүмкін. Бұқтырылған тұздықтар алғашқы ыдыстар сияқты бір қазандықта дайындалады. Тұзды орталықтандырылған өндіруде мамандандырылған құрал-жабдықтар қолданылады: пісіру

қазандықтары, сүрткіш машина, электр қуырғыш табалар. Өндірістік үстелде жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде үстелдік циферблатты таразыны тура өзінің алдына, қол созым жерге орналастырады. Тауар-материалдық қорлар оң жақта орналастырылған, шикізат сол жақта орналастырылған, ал оң жақта кесілген жартылай фабрикаларға арналған контейнерлер орналасқан. Дәмдеуіштер үстелдің тереңдігінде орналасады және сіздердің алдыңызда кесу тақтасы орналастырылған.

№2 операция. **Қоңыр сорпаны дайындау.** Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) тағамдық сүйектерді ет шабатын анайы орын-үстелде балтамен ұзындығы 5-10 см етіп шабады;
- 2) сүйектерді жуыңыз, су ағызып жіберіңіз;
- 3) дайындалған сүйектерді таза құрғақ пісіру табағына қойыңыз;
- 4) сүйектерді қуыру шкафында 1-1,5 сағат аралығында 160-170°C температурада сары түске жеткенше қуырып пісіреді;
- 5) Қуырылған сүйектерді қазанға қойып, табаққа салыңыз, қазандықтың $\frac{2}{3}$ көлемінде суық су құйыңыз;
- 6) сорпаны үздіксіз майы мен көбігін ала отырып, 5-10 сағат аралығында жай отта қайнатады ;
- 7) сорпаға қайнап бітуіне 1 сағат қалғанда қыздырып пісірген тамырсабақтар, пияз, сәбіз қосады;
- 8) дайын сорпаны елеуіш арқылы сүзеді;
- 9) сорпаны қайнауға жеткізеді (зарарсыздандыру үшін);
- 10) сорпаны плитадан алады.

№3 операция. **Қызыл макарон ұнын дайындау (құрғақ әдіс).** Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) ұнды електен өткізу;
- 2) дайындалған ұнды 3-5 см қабаты бар құрғақ, таза табаға немесе қуыруға арналған табаға құйыңыз;
- 3) пеште ұнды 150°C температурада қызыл-қоңыр түсті үздіксіз араластыра отырып өткізіңіз;
- 4) қызыл ұнның пастасын салқындату; қызыл ұнның пастасын електен өткізіп алыңыз.

Қызыл ұн пасталары маймен дайындалады, бірақ

Бұл әдіс өндірісте жиі пайдаланылады, өйткені майдың тұтынылуы артып келеді.

№4 операция. **Қызыл тұздыққа арналған азық-түлікті дайындау .**

Келесі әрекеттерді орындайды:

1) көкөністердің алғашқы өңдеуін жасайды: сәбіздің, тұздалған және маринадталған қиярдың (корнишондардың), пияздың, ақжелкеннің (тамырының);

2) барлық көкөністерді ұзынша етіп ұсақтап турайды; қиярды ұсақтап кеседі, пияз бен ақжелкенді майдалап турайды;

3) қызанақ пастасын дайындайды (банканы жуады, қызанақ пастасын ашады, су араластырады);

4) майы бар табаны қыздырады;

5) туралған пиязды табаға салады, қатты сарғайтпай жартылай дайын болғанша араластыра отырып шала қуырады;

6) шала қуырылған пиязды екі бөлікке бөледі; жартылай дайын болғанша шала қуырылған пияздың бір бөлігіне сірке су, лавр жапырағын, бұршақ қара бұрышты қосады;

7) ылғалдылығы мен иісін кетіру үшін пиязды 5... 7 минут аралығында әбден қайнатады;

8) пияздан дәмдеуіштерді кетіреді;

9) ұзынша етіп ұсақ туралған ақжелкен тамыры мен сәбізді жартылай дайын болғанша майға шала қуырады, оған шала қуырылған пияздың екінші бөлігін қосады;

10) көкөністерге қызанақ езбесін немесе қызанақ пастасын қосады да, 5-7 минут аралығында дайын болғанша шала қуырады.

№ 5 о п е р а ц и я . Тұздықты дайындау.

Негізгі қызыл тұздықты дайындау үшін:

1) қоңыр сорпаның азырақ бөлігін кәстрөлге құяды, 80-70 °C-қа дейін суытады;

2) шала қуырылған қызыл ұнды қоңыр сорпаның бір бөлігімен (1:4) қосады, біртекті қоспа болғанша араластырады;

3) қоңыр сорпаны (көп бөлігін) қайнауға дейін жеткізеді;

4) қайнап жатқан сорпаға араластырылған шала қуырылған ұнды және қызанақпен шала қуырылған көкөністерді үздіксіз араластыра отырып салады;

5) тұздықты 1 сағат аралығында жай отта қайнатады;

6) қайнап бітуіне 10.15 минут қалғанда тұздыққа тұз, қант, ұнтақталған қара бұрыш қосады, қайнап біткенде лавр жапырағын салады;

7) тұздықты плитадан алады;

8) тұздықты елеуіш арқылы сүзеді, әбден қайнаған көкөністерді еседі;

9) дайын тұздықты қайнауға дейін жеткізеді (зарарсыздандыру үшін және сақтау мерзімін ұзарту үшін);

10) тұздықтың туындыларын дайындайды және оларды тағамдармен ұсынады.

Егер негізгі қызыл тұздықты тағамдармен ұсынуға қолданса, онда оған маргарин немесе сары май тіліктерін қосады да қалақпен араластырады («қойылтады»), бұл кезде тұздық көбірек жұмсақ консистенциялы болады.

Тұздықты сақтау кезінде бетінде қабыршақ пайда болмау үшін, тұздықты «қысып алады» – үстінен сары май немесе маргарин тіліктерін салады, бұл кезде тұздықты араластырмайды.

Пиязды тұздықты дайындау үшін:

1) дайын негізгі қызыл тұздыққа хош иістендірілген пияз қосады;

2) тұздықты 10-15 минут аралығында әбден қайнатады;

3) тұздыққа тұз бен қант қосады;

4) тұздықты «қоюлатады» және «қысып алады».

Пияз және қияр (карнишон) қосылған негізгі қызыл тұздықты дайындау үшін:

1) дайын пиязды тұздыққа майдалап туралған қиярды (карнишон) қосады;

2) тұздықты қайнауға дейін жеткізеді.

Карнишондарды тұздыққа салмай, тағамның үстінен себуге де болады.

Сапа талаптары

Қызыл негізгі соус. Сыртқы түрі - біркелкі массасы, сыра қайнатылған ұн жоқ.

Тұтастығы - жартылай сұйықтық, тендер.

Түсі - қызыл-қоңыр.

Дәмі мен иісі - тәтті және қышқыл дәмі бар, дәмдеуіштер мен дәмдеуіштердің дәмі бар бай ет сорпасы.

Пияз тұздығы. Сыртқы көрінісі - біркелкі массасы, сыра қайнатылған ұн және топырақтың қабықшасы жоқ, шала қуырылған пияз біркелкі бөлінген.

Тұрақтылық - біртекті, кілегей тығыздығы.

Түс - ашықтан қоңыр-қоңырға дейін.

Дәмі мен иісі - дәмді, пияз, дәмдеуіштер, ет сорпасы; Шикі ұнның және өртеніп кеткен тұздықтың иісіне жол бермеңіз. **Қызыл пияз және қияр (бұршақ) бар қызыл негізгі тұздық.**

Сыртқы көрінісі - ұсақ туралған пияз бен пияздың (пиязды жолақтарға кесуге болады) біртекті массасы. Тамырлар массасы бойынша біркелкі бөлінеді.

Тұтастығы - жартылай сұйықтық, тендер.

Түс - ашықтан қоңыр-қоңырға дейін.

Дәмі мен иісі - өткір, консервіленген қияр, пияз, дәмдеуіштер хош иісімен.

Ұсыну ережесі

Қызыл негізгі тұздықты рагуды, азуды, бұқтырылған және қыздырылып пісірілген етті дайындау кезінде, котлет қоспаларын, шошқаның сүрленген етін, езіліп піскен шұжықша, қысқа шұжықты ұсыну кезінде қолданады.

Қызмет көрсетіп жатқанда, қызмет көрсететін соус ыдысына құйып, пиязды ковюль табақшасына салыңыз. Ыстық соустардың температурасы – 65°C.

Бұрыш тақтайшасы мен саңырауқұлақ табақшасының ортасында майлықты төрт рет немесе гофрленген етіп орналастырыңыз. Пасутка тақтайшасында кастрөлдің қасынан оң жағына десерт қасық қоюға болады.

Пияз тұздығы ет кесектерін, круассандарды, картопты, кастрөлдерді рулеткалармен қамтамасыз етіледі; ет пісіру үшін пайдаланылады. Тұздықты соус ыдысына құйып, оны алмастырғышқа салыңыз. Тұздықтың температурасы – 65°C.

Ыстық тұздықтардың ұсыну кезінде металдық үлестік тұздық сауыт қолданылуы мүмкін. Бәліш тәрелкесінің оң жағына десерт қасығын қоюға болады, онда тұздық сауытты сабымен солға бұрып қою керек.

Қызыл негізгі тұздықты сүбе етпен, жұқа ұзыншалап тіліп қуырған етпен, котлетпен, шабылған еттен жасалған домалатпалармен қосып береді. Тұздықты бәліш тәрелкесіне қойып, үлестік тұздық сауытқа құяды. **Ұсыну температурасы 65 °C.** Саңырауқұлақ металл болуы мүмкін, мұнда кастрөл мен торт ыдысының арасындағы майлықты орналастыру ұсынылады (2.2-сурет).

Бұл зерттеудің шығуы

Пияз тұздығы осы уақытқа дейін біздің асханамызда тұздықтың «субиз» атымен белгілі болып келді және елдің айтуынша француз қолбасшысы және ханзада Субиз (1715—1787), Шарль де Роганның жұбайы Су –биз

2.2 сурет. Тұздықты ұсыну



ханшайыммен ойлап табылған екен, дегенмен бұл өнертабысты енді маршал ойлап тапқан дейді.

Сақтау мерзімі

Қызыл негізгі тұздықты су жылытқышта 80°C температурада 3-4 сағат ішінде жабық қақпақпен сақтайды. тұздықты 3 тәулік ішінде таратады. Ол үшін тұздықты үй температурасына дейін суытады да 0.5 °C температурасында мұздатқышқа салып қояды. Тұздықты су жылытқышта сақтағаннан гөрі, суықта сақтағанда оның дәмі мен иісі едәуір жақсы қорғалып қалады.

Пияз тұздығын қолданғанға дейін су жылытқышта 80 °C температурада жабық қақпақпен сақтайды. 3-4 сағат ішінде іске жаратады.

Пайдалы кеңестер

- Сорпаларды дайындағанда май алынып, көкөністерді өткізу үшін қолданылады.
- Жақсы дәмі, жағымсыз иісі бар тұздықтарды дайындау үшін тым көп қайнатылған сорпаны қолданбаңыз.
- Егер оны ащы сорпамен дайындайтын болсаңыз, сапалы соустар алынатын болады.
- Сүйектерді қуырған пісірме науада ыстық сорпаны немесе суды қосып, 2-3 минут қайнатыңыз, ағаш шелпекті сүртіңіз және сүйектерді қайнататын сорпаға қосыңыз.
- Білген маңызды, қуыру кезінде сүйектер қатты тығыздалады және оларды қайнатып пісіру қиынға соғады, сол үшін қуырылғаннан гөрі оларды жай қайнатып едәуір ұзақ пісіреді.
- Қою көжені (қойытылған) қоңыр сорпадан дайындайды. Сүзілген қоңыр сорпаны 10% бастапқы көлеміне дейін шеті биік табада қайта қайнатады және суытады, 5 °C температурасында 5.6 күн көлемінде сақтайды. Қою көжені

- дәмін келтіру үшін қызыл тұздыққа қосуға болады немесе қажетіне қарай 1:8 сәйкес ыстық сумен араластырып қарапайым қоңыр сорпа алуға болады.
- Тағамдарға тұздықтарды дұрыс таңдаудың маңызы зор. Алайда, негізгі тамақтың дәмін басып тастауға болмайтынын есте сақтау керек. Керісінше, тұздық тағамға керекті түс, жұмсақ дәм, жұмсақтық, ерекшелік беретіндей етіп тұздықты іріктеу керек.

Өндірісімік тапсырмалар

5 литр қызыл негізгі соусты дайындау үшін өнімдерді есептеңіз (1 қызмет көрсету - 75 мл). Нәтижелерді №1 технологиялық картаға жазыңыз.

2-5 литр қызыл негізгі соусты дайындаңыз. Дайындалған тұздықтың сапасын бағалаңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№ 1 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Қызыл негізгі соус»

Рецепт жинағы, 1998 ж.

Орналастыру № 1011 /П

Шығуы – 1 000 г

№ п/п	Шикізат	Салмағы 1 л, g		Салмағы 0,5 л, кг		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Қоңыр сорпасы			—	1000		
2	Мал майы, балқыған тағам немесе аспаздық			25	25		
3	Бидай ұны			50	50		
4	Томат пюреі			150	150		
5	Сәбіз			100	80		
6	Пияз			36	30		
7	Акжелкен (тамыр)			20	15		
8	Қант			20	20		

Технологиялық жағдай

№1 карточка-тапсырма

1. Қызылдық тұзды дайындаудың дәйектілігі жоқ операциялармен (заттар, б, г):

- а) қоңыр сорпаны дайындау;
- б) - _____;
- в) - көкөністің қызанақпен өтуі;
- г) - дайындалған ингредиенттердің комбинациясы, тұздықты дайындау;
- д) - тұздықты хош иісті және дәмдік қоспаларды енгізу;
- е) - перколяция;
- ж) - _____.

2. 1 л қызыл негізгі тұздық дайындауға қажетті қызанақ езбесіне (12 % құрғақ заттары бар), қызанақ пастасының (25-30 % құрғақ заттары бар) қайта есебін жүргізіндер (№1 технологиялық карта, тақырып II), 1 л қызанақ езбесін 0,4 кг қызанақ пастасымен ауыстыруға болады.

2.3. НЕГІЗГІ АҚ ТҰЗДЫҚ ПЕН ОНЫҢ ТУЫНДЫЛАРЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтау: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, мармит, өндірістік үстелдер, таразылар.

Жабдықтар, аспаптар, ыдыс-аяқтар: аспаздық пышақтар және «ОС» маркалы азық-түлік турайтын тақтайлар, кәкпірлер, елек, құятын қасықтар, қалақтар, ағаш қалақтар (1.10,4 суретті қараңыз), плиталық қазандар, кәстрөлдер, шеті биік табалар, жайпақ қанылтыр табалар, табалар, елеуіш, металл және фарфор тұздық сауыттар.

Шикізат: жеуге жарайтын сүйектер, пияз, сәбіз, ақжелкен (корен), балықтың тамақ қалдықтары (бастар, сүйектер, жоңғарлар), ақ құрғақ шарап, лимон қышқылы, тұз, қант, қара бұрыш, лавр жапырағы, бидай ұны, томат пюреісі, үстел маргарині.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

Жұмыс саны 1. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1, II бөлімнің нұсқау парағын қараңыз.

№2 операция. Ет сорпасын дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

1) балықты алғашқы өндеуден өткізеді (алабұға тұқымдас болғаны дұрыс) немесе балықтың тағамдық қалдықтарын дайындайды (басынан желбезек және көзін алып тастайды, бекірелердің ірі бастарын шабады);

2) балықты немесе балықтың тағамдық қалдықтарын жуады;

3) дайындалған балықты немесе балықтың тағамдық қалдықтарын қазанға салады, қазанды плитаға қояды;

4) балықты немесе балықтың тағамдық қалдықтарына қазанның $\frac{2}{3}$ бөлігіне толатындай су құяды (1 кг азық-түлікке 3.3,5 л су алынады);

5) қайнатады, көбігін алады, қызуын азайтады;

6) ақ шикі тамырсабақтар және пияз қосады;

7) сорпаны 50-60 минут аралығында үнемі көбігін ала отырып жай қайнатып пісіреді;

8) тұзды піскен кезде қосады;

9) дайын сорпаны плитаның шетіне қояды, сорпаны тұндырады;

10) дайын балық сорпасын сүзеді;

11) сорпаны зарарсыздандыру және сақтау мерзімін ұзарту мақсатында тағы да қайнатады.

Ескерту: Егер бекіре балығының бастарынан сорпа дайын болса, онда қайнатудан 1 сағат өткеннен кейін, басы алынып тасталады, шеміршек шырыннан бөлінеді, ал шеміршектер ыстық сумен құйылады және 1-1,5 сағат жұмсартылғанға дейін қайнатады.

Дайын сорпаны сүзеді, піскен жұмак ет пен шеміршекті турайды, аздап сорпа құяды да қайнатып тағамды ұсыну кезінде қолданады.

№4 операция. Ақ ұн пастерлеуін дайындау (май әдісі). Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) бидай ұнын електен өткізу;
- 2) сары майды қалың түбімен кастрөлге салып, ерітіңіз;
- 3) ұсақталған ұнды ерітілген сары майға үнемі араластырыңыз; 120°C температурада ұнды сәл кремді көлеңкеге дейін және шикі ұнның иісін жоғалтпай өткізіңіз. Ескерту: ақ ұнды құрғақ тәсілмен (майсыз) дайындауға болады, алайда ұнды құрғақ тәсілмен мұқият қадағалау керек.

№5 операция. Тұздалған көкөністерді дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) көкөністерді алғашқы өңдеу (пияз, ақ тамыр, сәбіз);
- 2) барлық көкөністерді кесіп тастаңыз;
- 3) маргаринді шеті биік түбі қалың табада ерітеді, пияз бен ақ тамырсабақтарды салады, аздап ақшыл түске жеткенше шала қ уырады.

- 4) сәбізді жартылай өңделген күйде өткізу;
- 5) сәбізге қызанақ езбесін қосады, дайын болғанға дейін (томат тұздығы үшін) жалғастырыңыз.

№6 операция. Ақ негізгі тұзды дайындау. Келесі әрекеттерді орындаңыз (2.3-сурет):

- 1) ыстық ағартылған майды бірнеше сөрелерде 80 градус температурада қосады, ағаш қалақпен біртекті қоспаға айналғанша

- 2) көкөніс пиязы (пияз және ақ тамырлар) араластырылған ұнды пастерлеуге қойылады;

- 3) тұздықты 30 минут бойы үздіксіз көбігін ала отырып пісіреді, пісірудің соңында тұз бен лимон қышқылын қосады;

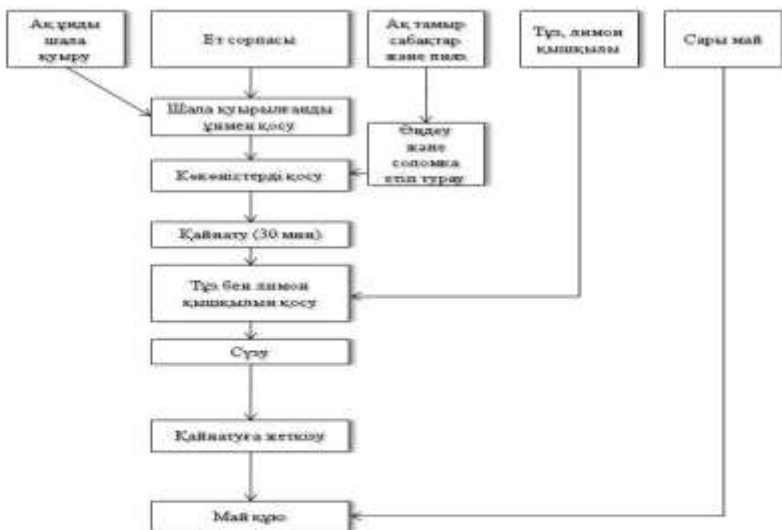
- 4) тұздықты елеуіш арқылы сүзеді, көкөністерді елеуіш арқылы үгеді;

- 5) тұздықты зарарсыздандыру және сақтау мерзімін ұзарту үшін қайтадан қайнатады;

- 6) тұздыққа маргарин немесе сары май тілімдерін салып, қалақпен жақсылап араластырады;

- 7) тұздықты «қысып алады»: бетінде қабыршық пайда болмауы үшін үстінен маргарин немесе сары май тілімдерін қосады;

- 8) Ұсынады немесе әр-түрлі тұздықтар дайындау үшін қолданады.



2.3-сурет. Ақ негізгі тұздықты дайындау технологиялық схемасы

Егер ақ тұздықты туынды тұздықтар дайындау және қыздырып пісіру үшін қолданса, онда тұздыққа лимон қышқылын және маргарин қоспайды. Егер тұздық балықты қыздырып пісіру үшін қолданылса, оған тамырсабақтар мен пияз қоспаса да болады.

№7 операция. Бу тұздығын дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) дайын ақ тұздыққа лимон шырынын немесе лимон қышқылын, тұз қосады;
- 2) қайнатыңыз;
- 3) тұздыққа ақ құрғақ шарап құяды;
- 4) сары май немесе маргарин бар маусымдық тұздық;
- 5) тұздықта тұздықтың дәмін жақсартатын пісірілген шампиньондарды немесе сорпаны қосуға болады;
- 6) қызмет көрсетті.

№8 операция. **Томат тұздығын дайындау.** Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) дайын негізгі ақ тұздыққа, қызанақпен шала қуырылған сәбізді қосады.
- 2) тұздықты 30 минут аралығында қайнатады;
- 3) ас тұзы, қант, лимон қышқылы және лавр жапырағы аяқталғанға дейін 10 минут бұрын соусқа қосыңыз;
- 4) тұздықты електен өткізіп, көкөністерді сүртіңіз;
- 5) тұзды қайнатыңыз;
- 6) «жыртылу»;
- 7) тұздықта ақ құрғақ шарапты (1 литр тұздығына 75-100 г) қосуға болады, ал лимон қышқылының нормасын төмендетеді;
- 8) қызмет көрсетті.

Сапа талаптары

Негізгі ақ тұздық. Сыртқы түрі – қайнаған ұнның түйірлері жоқ біртекті қоспа.

Қоюлық дәрежесі – жартылай сұйық, созылғыш.

Түсі – ақ немесе аздап сұр түсті.

Дәмі – қою ет (балық) сорпасының, жұмсақ.

Буланған тұздық. Сыртқы түрі – қайнаған ұнның түйірлері жоқ біртекті қоспа.

Қоюлық дәрежесі – жартылай сұйық, созылғыш.

Түсі – ақ.

Дәмі және иісі – жұмсақ, аздап қышқыл, лимон иісімен.

Қызанақ тұздығы. Сыртқы түрі – қайнаған ұнның түйірлері жоқ біртекті қоспа.

Қоюлық дәрежесі – жартылай сұйық, созылғыш.

Түсі – қызғылт сары.

Дәмі – ащы, аздап қышқыл.

Ұсыну ережесі

Егер тұздықтың жеке өзін ұсынса, онда оны порциялық тұздық сауытқа құяды, және тәрелкедегі тағамның жанына қояды. Сонымен қатар тұздықты тағаммен бірге де ұсынуға болады: негізгі тағамның жанына құйыңыз (әсіресе өнім қуырылған болса).

Сақтау мерзімі

Тұздықтар 80°C температурада қақпақ жабық болғанда су ваннасында сақталады. 3-4 сағат ішінде орындалды.

Пайдалы кеңестер

- Ақ тұздықтар ақ түсте ғана дайындалады.
- Тұздыққа лимон қышқылы мен ақ құрғақ шарап қосқаннан кейін, оны қайнатуға жеткізеді, бірақ қайнатпайды.

Өндірістік тапсырмалар

1.10 негізгі және 50 негізгі бөлікке арналған өнімдерді есептеңіз. Нәтижелерді №2 технологиялық картаға жазыңыз.

2. 1 литр ақ тұзды негіз дайындап, сапалы бағасын беріңіз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№ 2 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Негізгі ақ тұздық»

Рецепт жинағы, 1998 ж.

Орналастыру № 1024

II Шығуы – 1000г

№ п/п	Шикізат	1 қызмет көрсетуге арналған салмақ, g		Брутто салмағы, кг, порция саны	
		брутто	нетто	10	50
1	Сорпа	—	1 100		
2	Маргарин	50	50		
3	Ұн	50	50		
4	Пияз	36	30		
5	Ақжелкен (тамыр) немесе балдыркөк (тамыр)	27	20		
		29	20		

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

1	2	3	4	5

ӨНДІРІСТІК ЖӘНЕ ҚАЙМАҚТЫ ТҰЗДЫҚ ЖӘНЕ СҮТТЕН ДАЙЫНДАЙТЫН ТАҒАМДАР ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтар

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, мармит, өндіріс кестелері, тааразы.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: кәкпірлер, сүзекі, құятын қасықтар, қалақтар, ағаш қалақтар, плиталық қазандар, кәстрөлдер, шеті биік табалар, табалар, елеуіш, порциялық металл және фарфор тұздық сауыттар.

Шикізат: сүт, май, тұз, қант, қара бұрыш, бидай ұны, томат пюресі, ванилин, қаймақ.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

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

№2 операция. **Сүт, қаймақ дайындау.** Мына әрекеттерді орындаңыз:

1) сүтті сүзеді;

2.1-кесте. Қажетті өнімдер саны
басқа сорттық сүт соусын дайындау

Өнім	Сүтті тұздықтың дәйектілігі		
	қою	Орташа қоюлық	сұйық
Сұйық (сүт, су), л	900	1 000	1 000
ұн, г	130	100	50
Сары май, г	130	100	50
Қант, г	—	—	10

2) сүт қайнатыңыз (күйдірілмегеніне көз жеткізіңіз); сүтті сумен араластырып қайнатуға болады;

3) қаймақты қайнатады.

№3 операция. Ақ ұнды шала қуыруды дайындау (майлы тәсілмен). №2 нұсқаулық картасын қараңыз, № 4 операция, II тақырып.

№4 операция. Сүтті тұздықты дайындау. 2.1. кестеде жайындалып жатқан тұздықтың концентрациясына сәйкес қажетті азық-түліктердің саны келтірілген.

Сүтті тұздықты дайындау үшін келесі әрекеттерді орындайды:

1) маймен дайындалған ыстық ақ ұндық шала қуыруды сүтпен араластырады, біртекті қоспа түзілгенше қалақпен үздіксіз араластырып тұрады;

2) 7...10 минут аралығында араластыра отырып, жай қайнатып әбден пісіреді;

3) тұздықты пісірудің соңына қарай тұз бен қант қосады;

4) тұздықты сүзеді;

5) қайнауға жеткізеді;

6) тұздықты «қойылтады»;

7) «қысып алады»;

8) ұсынады немесе туынды тұздықтар жасау үшін негіз ретінде қолданады.

№5 операция. Сүтті тәтті тұздықты дайындау. Келесі әрекеттерді орындайды:

1) сұйық сүтті тұздыққа қант пен ванилин қосады;

2) тұздықты 3.5 минут аралығында әбден қайнатады;

3) ұсынады.

№6 операция. Қаймақты тұздық дайындау. Келесі әрекеттерді орындайды:

1) ақ майлы шала қуыруды қайнап тұрған қаймақпен біріктіреді, үздіксіз араластыра отырып біртекті қоспаға дейін жеткізеді;

2) тұз, ұнтақталған қара бұрыш қосып, 3...5 минут аралығында әбден қайнатады;

3) дайын тұздықты сүзеді;

4) қайнауға жеткізеді;

5) тұздықты «қойылтады»;

6) «қысып алады»;

7) ұсынады немесе туынды тұздықтар жасау үшін қолданады.

№7 операция. Томатпен қаймақ тұздығын дайындау. Мына әрекеттерді орындаңыз:

- 1) томат пюреі бар ыдысты жуыңыз және ашыңыз;
- 2) томат пюреі $\frac{1}{2}$ көлеміне дейін қайнатылады;
- 3) дайын қаймақты тұздыққа дайындалған қызанақ езбесін қосады, араластырады;
- 4) тұз, бұрыш қосыңыз;
- 5) қайнатыңыз;
- 6) қызмет көрсетті.

Сапа талаптары

Қаймақты тұздық. Сыртқы түрі — қайнаған ұнның түйірлері жоқ біртекті қоспа.

Қоюлық дәрежесі — біртекті, созылғыш.

Түсі — ақ немесе аздап ақшыл сары.

Дәмі мен иісі — аздап тұзды, балғын қаймақ иісі бар.

Томаты бар қаймақты тұздық («Украиналық»).

Сыртқы түрі — қайнаған ұнның түйірлері жоқ біртекті қоспа.

Қоюлық дәрежесі — жартылай сұйық, созылғыш.

Түсі — ашық-қызғылт сары.

Дәмі — аздап ащы.

Сүтті тұздық. Сыртқы түрі — қайнаған ұнның түйірлері жоқ біртекті қоспа.

Қоюлық дәрежесі — сұйық, орташа қою және қою.

Түсі — ашық-ақшыл сары.

Дәмі — тұщы.

Иісі — қайнаған сүт иісі.

Сүтті тәтті тұздық. Сыртқы түрі — қайнаған ұнның түйірлері жоқ біртекті қоспа.



2.4-сурет. Тұздықты беру

Қоюлық дәрежесі — жартылай сұйық, созылғыш.
Түсі — ақтан ашық-ақшыл сарыға дейін.
Дәмі мен иісі — тәтті, жұмсақ, қайнаған сүт және ванилин иісі бар.

Ұсыну ережесі

Тұздықты тұздық сауытқа құяды, қосымша тәрелкеге қояды (2.4.Сур.). Егер тағам қуырылған болса, тұздықты тағамның шетіне құюға болады, егер тағам бұқтырылған немесе тұздықпен бірге қыздырып пісірілген болса, үстінен құюға болады. Сүтті және қаймақты тұздықтарды 65 °С температурада ұсынады.

Қаймақты тұздық етті, балықты, көкөністі, сүзбелік тағамдармен, ыстық тіскебасармен ұсынылады, туынды тұздықтар үшін қолданылады.

Томаты бар қаймақты тұздық тефтелимен, голубцымен, фаршталған қырыққабатпен, сонымен қатар «Кетчуп» тұздығын қосу кезінде бефстроганмен ұсынылады.

Сүтті сұйық тұздық ыстық көкөністі және жармалы тағамдармен ұсынылады. Орташа қоюды көкөністерді, етті, балықты қыздырып пісіру кезінде қолданады. Қоюды – тауық пен жабайы құстың сүбе етінен жасалған фаршталған котлеттерді, крокеттерді және т.б. дайындау кезінде қолданады.

Сүтті тәтті тұздық жармадан, сүзбеден жасалған сырникпен, пудингпен, көмештермен ұсынылады.

Сақтау мерзімі

Қаймақты тұздықтарды мармитте 75 °С температурада қақпағын жауып сақтайды Дайындалғаннан бастап 2 сағаттан аспайтын уақытта іске жаратады.

Сұйық соустар ыстық күйде 65-70°С температурада сақталады. 1-1,5 сағаттан аспайды, себебі ұзақ уақыт сақтау үшін ол сүт қанты - лактозаның карамелдеуіне байланысты қараңғыланады, соустың дәмі де нашарлайды.

Қалың сүт соусы 50°С температурасында 1 тәуліктен артық емес салқындатылады.

Орташа тығыздықтағы сүт тұздығы сақтауға жатпайды және қолданар алдында бірден дайындалады.

Бұл қызықты,

Бешамель – әртүрлі қоюлықтағы сүтті тұздық. Бұл француз және еуропалық асүйінің негізгі тұздығы. Оны жасап шығарған француз патшасы XIV Людовиктің гофмейстері атақты шығыстанушы, этнограф, дипломат, Париждегі шығыс өнері мұражайын құрастырушы *Шарль де Нуантельдің ұлы Луи де Бешаме-лю, маркиз де Нуантель болып* есептеледі.

Тұздықтың әйгілі болуының себебі оны дайындаудың оңайлығы және қолданылуының әмбебап болуында: ол ыстық балық, ет және көкөніс тағамдарына жарайды.

Елдің айтуынша, атақты француз дипломаты Шарль Морис Талейраннан (1754— 1838) ол өз отандастарының ұлттық мінезі мен тұманды Альбион тұрғындары арасындағы негізгі айырмашылықты неден көреді деп сұрағанда, ол аздап ойлана келе: «Англияда үш жүз дін және үш тұздық бар, ал Францияда — үш дін мен үш жүз тұздық бар» деп жауап берген екен.

Пайдалы кеңестер

- Қаймақтық тұздықты дайындау кезінде маңызды әдіс тұздықты майлық арқылы желдету болып табылады. Бұл көне әдіс бірте-бірте ұмтылып келеді. Әдісті екі адам іске асырады. Кәкпірге кенеп маталық майлықты салады, тұздықты құяды, сосын бір адам майлықты екі шетінен алады да, ал екіншісі басқа екі шетінен алады. Олар майлықтың барлық шеттерін бір жағынан бір қолына біріктіреді, содан кейін майлықты тұздық майлық арасынан ыдысқа құйылғанша айналдырады.

Өндірістік тапсырмалар

1. 10 литр сүт соусын дайындау үшін өнімдерді есептеңіз.
Нәтижелерді №3 технологиялық картаға жазыңыз.
2. 1 литр сүт соусын пісіріңіз.
3. 5 литр қаймақ соусын дайындау үшін өнімдерді есептеңіз.
Нәтижелерді № 4 технологиялық картаға жазыңыз.

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№3 технологиялық карта

Тағамның атауы: «Сүт соусы (тағамға қызмет көрсету үшін)»

Рецепт жинағы, 1998 ж.

№ 1040 / II орналасуы

Өнімділік – 1000 г

№ п/п	Шикізат	Салмағы 1 л, г		Салмағы 10 л, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Сүт	750	750		
2	Сары май	50	50		
3	Ұн	50	50		
4	Сорпа немесе су	250	250		
5	Қант	10	10		

Технологиялық жағдай

[illegible]

Ұйым _____
Кәсіпорын _____

№4 технологиялық картасы

Тағамның атауы: «Қаймақ тұздығы»

Рецепт жинағы, 1998 ж.

Орналасу № 1044 / II

Өнімділік – 1000 г

№ п/п	Шикізат	Салмағы 1 л, г		Салмағы 5 л, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Қаймақ	500	500		
2	Сары май	—	—		
3	Ұн	50	50		
4	Сорпа	500	500		
5	Ақ тұздықтың салмағы	—	500		

Технологиялық жағдай

[illegible]

№3 карта-тапсырма

1. Келтірілген нысанда келесі сұрақтардың қайсысы «Иә» деген жауапқа сәйкес болса, п белгісімен белгілеңіз?

- 1) Қаймақты тұздықты таза қаймақ негізінде дайындайды ма?
- 2) Лимон қышқылы қаймақ тұздығына қосылған ба?
- 3) Қызанақ қосылған қаймақ тұздығы?
- 4) Семакин Алгоритмдеу және бағдарламалау негіздері
- 5) Қаймақты тұздықты балық тағамдарымен ұсынады ма?

1	2	3	4	5

2. Сіздің базалық кәсіпорныңызға сәйкес қаймақ тұздығы (ақ түсті негізде) үшін есептік картаны жасаңыз.

3. Қандай тағамдардан қаймақ тұздығына қызмет етуді ұсынамыз?

2.5. ЖҰМЫРТҚАЛЫ-МАЙЛЫ ТҰЗДЫҚТАР МЕН МАЙ ҚОСПАЛАРЫН ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, мармит, өндірістік үстелдер, таразы, тоңазытқыш шкафа, печенье ұнтақтау механизмі.

Инвентарь, құралдар, ыдыс-аяқ: «OS», «OV», қасықтар, ағаш шпатлалар, кастрөлдер, қуыруға арналған табалар, сит, металл және фарфордан жасалған таңбалауыштары бар пышақтар мен кескіш тақталар.

Шикізат: сары май, жұмыртқа, ақжелкен жасыл, тұз, лимон қышқылы немесе лимон шырыны, бидай шырыны, майшабақ, үстел қыша.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

Жұмыс саны 1. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** №1, II бөлімнің нұсқау картасын қараңыз.

№2 операция. **Өнімдерді дайындау.** Келесі әрекеттерді орындаңыз:

- 1) Тоңазытқыш сөреден сары майды алады;
- 2) майды сорып, жұмсару үшін бөлме температурасында ыдыста қалдырыңыз;
- 3) жұмыртқаларды бастапқы өңдеуді жүзеге асырады (овоскоптың көмегімен сапаны тексеріңіз, ағартқыштың 0,1% ерітіндісімен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз);
- 4) жұмыртқаларды кәстрөлге салып, ас плитасына пісіруге қояды (жұмыртқалардың қауызы жарылмас үшін, суды аздап тұздайды), қатып піскенге дейін 15 мин пісіреді;
- 5) майшабақты алғашқы өңдеуден өткізеді, майшабақты таза сүбеге бөледі (терісі мен сүйектерін алып тастайды);
- 6) егер майшабақ асқан тұзды болса, оны жібітеді (суда, шәйда немесе сүтте);
- 7) кептірілген нанды майдалап, сүзгіден өткізеді;
- 8) майдаланған кептірілген нанды таза құрғақ табада алтын түске дейін араластырып отырып қуырады;
- 9) піскен жұмыртқаға мұздай су құйып, суытады;
- 10) жұмыртқаларды майдалап турайды;
- 11) ақжелкен көгілдірін алғашқы өңдеуден өткізеді (сұрыптайды, мұздай ағын сумен жуады, суыған қайнаған сумен шаяды, артық судан арылтады).
- 12) ақжелкен көгілдірін майдалап турайды.

№3 операция. **Жұмыртқа сары май тұздықтарын дайындау.**

«Поляк» соусын дайындау:

- 1) сары майды ыдысқа ерітіңіз;
 - 2) еріген сары майға, ақжелкенге немесе аскөк көгілдірін майдалап туралған қайнатылған жұмыртқаларды қосыңыз; тұз, лимон шырыны немесе лимон қышқылы;
 - 3) тұздық жақсы араластырылған және 70°C жоғары емес температурада қызады;
 - 4) тұзды дәміне келтіреді;
 - 5) қызмет көрсетті.
- Құрғақ тұзды дайындау үшін:

- 1) сары майын кәстрөлде ерітіп, ылғалдың булануы және ашық қоңыр тұнба пайда болғанға дейін қызады;

- 2) майды електен өткізіңіз;
- 3) сүзілген майға қуырылған шошқа, тұз, лимон шырыны немесе лимон қышқылы қосылады;
- 4) тұздықты қайнатыңыз;
- 5) босату.

Ескерту: Ақ тұздыққа негізделген «поляк» соусы дайындалуы мүмкін. Барлық өнімдер поляк тұздығы сияқты дайындалған және олар ақ негізгі тұздыққа бірдей дәйектемеде енгізілген (№2 нұсқау парағын қараңыз).

№4 операция. **Май қоспаларын дайындау.**

Жасыл майды дайындау үшін:

- 1) жұмсартылған сары майға майдалап туралған ақжелкен көгілдірін, лимон шырыны немесе лимон қышқылын қосады;
- 2) бұқаралық ұңғыманы массаға ұсақтау;
- 3) массасы бар пішінді береді;
- 4) жасыл майды мұздатқыш шкафта суытады және дастарханға қойғанға дейін сақтайды.

Майшабақ майын дайындау үшін:

- 1) таза майшабақ филесі (суланған) ұсақ тормен ет кесу арқылы өтеді;
- 2) майшабақ қоспасын електен тазартыңыз;
- 3) жұмсартылған сары маймен сүртілген балшықты араластырыңыз;
- 4) нәтиже массасын мұқият пісіріп, жақсылап шайқаңыз (ағаш шпателмен тотықтырушы емес контейнерде);
- 5) бардың түрінде масса қалыптастырады;
- 6) майшабақ майын мұздатқыш шкафта суытады және дастарханға қойғанға дейін сақтайды.

Сапа талаптары

«Польдік» тұздығы. Сыртқы түрі — туралған жұмыртқа үзінділері мен ақжелкен көгілдірі бар ерітілген сары май.

Қоюлық дәрежесі — жартылай сұйық.

Түсі — сары.

Дәмі және иісі — ақжелкен және піскен жұмыртқа дәмі және иісімен аралас сары май дәмі мен иісі.

Кептірілген нан тұздығы.

Сыртқы түрі — ұсақталған кептірілген нандары бар ерітілген сары май.

Қоюлық дәрежесі — сұйық.

Түсі — сары немесе аздап қоңырлау.

Дәмі және иісі — кептірілген нан иісі бар, аздап қышқылдау.

Жасыл май. Сыртқы түрі — майдалап туралған ақжелкен көгілдірімен араласқан сары май, салқындатылған, сопақша пішінге келтірілген.

Түсі — жасылдау.

Дәмі және иісі — ақжелкен көгілдірінің, лимон иісімен араласқан сары май иісі.

Майшабақ майы. Сыртқы түрі — майдалап туралған майшабақпен араласқан сары май, салқындатылған, сопақша пішінге келтірілген.

Түсі — сұр түстес.

Дәмі және иісі — майшабақ иісімен араласқан сары май иісі.

Сақтау мерзімі

«Польский» және ***кептірілген нанды тұздықтарды*** тағаммен бірге, үстінен құйып, дастарханға беруге болады; бұл тұздықтарды жеке-жеке қоюға да болады. Фольга, пергамент немесе полиэтилен пленкаға оралған жасыл және майшабақ майы, бар түрінде қалыптасқан, тоңазытқышта бірнеше күн сақталады.

Өндіріс тағайындау

«Поляк» соусының 1 және 10 порциясын дайындауға арналған өнімдерді есептеңіз. Нәтижелерді №5 технологиялық картаға жазыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

Технологиялық карта № 5

Тағамның атауы: **«Поляк соустары»**

Рецептер жинағы, 1998 жылы

Орналастыру № 1053

/ II Өнімділік 1000 г

№4 тапсырма картасы

Сұрақтарға дұрыс жауаптар қойыңыз.

1. Ұнсыз тұздықтар қандай негізде:
 - а) сары май, өсімдік майы, сорпа;
 - б) жеміс сорпасы, сары май, өсімдік майы;
 - в) сары май, жеміс сорпасы, қаймақ;
 - г) өсімдік майы, жеміс сорпасы, қаймақ;
 - е) қаймақ, сүт, сорпа?
2. «Поляк» соусына қандай өнімдер кіреді:
 - а) сары май, жұмыртқа, сірке суы;
 - б) сары май, жұмыртқа, жасыл, лимон қышқылы;
 - в) жұмыртқа, тұз, ұн, шөптер;
 - г) жасыл, сорпа, сірке суын, печенье;
 - д) сорпалар, сорпа, жұмыртқа, қаймақ?
3. Поляк соусымен қандай тағамдар беріледі:
 - а) балық, көкөніс, жарма;
 - б) жарма, көкөніс, ет;
 - в) пісірілген балық, көкөніс;
 - г) қуырылған көкөніс, ет;
 - д) сүзбе, балық?
4. Қандай өнім тәтті соусқа арналған қалыңдататын зат болып табылады:
 - а) желатин;
 - б) агар агар;
 - в) крахмал;
 - г) жарма;
 - е) ұн
5. Көкөністерді көкөніс салатын тұздықты қалай кесуге болады:
 - а) сабандар, жұлдызшалар, скверлер;
 - б) сабандар, текшелер, жұлдызшалар;
 - в) бруччаками, сабандар, қопсытқыштар;
 - г) жұлдыздар, текшелер, сабақтар;
 - д) скверлер, тілімдер, тілімдер?

№5 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТА

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдықтау: ПЭСМ-4ШБ, өндірістік үстелдер, таразылар, тоңазытқыш.

Тауар-материалдық қорлар, құралдар, ыдыс-аяқтар: «ОС» белгісі бар пышақтар мен кескіш тақталар, құйылған қасықтар, майдалағыштар, қазандықтар, кастрөлдер, қуыруға арналған табалар, ситалар, бөлек соустар.

Шикізат: өсімдік майы, жұмыртқасы (сарысы), ақжелкен тамыры, тұз, қант, үстел қыша, 3% және 9% сірке суы, балық сорпасы, сәбіз, пияз, ақжелкек, құс еті, томат пюресі, тәтті бұрыш бұрышы, бұрыш қара жер, даршын, қалампыр.

Технологиялық операциялардың дәйектілігі

№1 операция. **Жұмыс орнын дайындау.** №1 нұсқаулықтың II бөлімін қараңыз.

№2 операция. **Балық сорпасын дайындау.** №2 нұсқау картасын, №2 операцияны II бөлімін қараңыз.

№3 операция. **Суық соусты, көкөніс тұздықтарына және томаттарға арналған өнімдерді дайындау.** Мына әрекеттерді орындаңыз: Келесі әрекеттерді орындайды:

1) көкөністерді бастапқы өңдеуден өткізеді: пияз, сәбіз, ақжелкен тамыры, ақжелкек; корнишондар (консервіленген қияр), сонымен қатар жұмыртқа;

2) сәбіздің бір бөлігін жұлдызшалап немесе тегершіктеп тұрайды, сәбіздің көп бөлігін, ақжелкен тамырын, пиязды сабандап тұрайды, консервіленген қиярды майдалап тұрайды;

3) ақжелкекті майда үккіштен өткізеді;

4) үгілген ақжелкекті ыстық сумен жидітіп, суытады;

5) көкөністерді тұздық сауытында өсімдік майымен дайын болғанша енжарлатады (пияз, сәбіз, ақжелкен тамыры);

6) дайын болғанша енжарлатылған көкөністерге қызанақ езбесін қосып, әрі қарай дайын болғанша енжарлата береді.

№4 операция. **Майонез дайындау.** Келесі әрекеттерді орындайды:

1) жұмыртқалардың ағуызы мен сарыуызын ажыратады, сарыуыздарын шыны немесе өзге қышқылданбайтын ыдысқа құяды;

2) жұмыртқа сарыуызына тұз, қант, ас қышасын қосады;

3) қоспаны ағаш қалақпен жақсылап ұнтақтайды;

4) алынған қоспаға үздіксіз араластырып отырып, қоспа қою бірқалыпты массаға айналғанша жіңішке ағынмен өсімдік майын қосады;

5) біртіндеп қоспаға 9%-дық сірке суын қосады (бұл кезде қоспа ағарады);

6) майонезді дастарханға қояды немесе оны туынды тұздықтар дайындау үшін пайдаланады.

Майонезді ақ негізгі тұздықты қоса отырып дайындауға болады.

№5 операция. **Корнишондар қосылған майонез дайындау.**

Келесі әрекеттерді орындайды:

1) дайын майонезге майдалап туралған корнишондар қосады (консервіленген қияр);

2) дәмін келтіреді.

№ 6 операция. **Ақжелкек қосылған майонез дайындау.** Келесі әрекеттерді орындайды:

1) дайын майонезге жидітілген және салқындатылған, майдалап ысқыланған ақжелкекті қосады, араластырады;

2) дәмін келтіреді.

№7 операция. **Томат қосылған көкөніс маринадын дайындау.** Келесі әрекеттерді орындайды:

1) томатпен енжарлатылған көкөністерге сүзілген балық сорпасын қосады;

2) 3%-дық сірке суын қосады, бұршақталған жұпар иісті бұрыш, даршын, қалампыр салады;

3) маринадты 15-20 мин ішінде пісіреді;

4) пісіру аяғында тұз, қант және лавр жапырағын қосады;

5) маринадты аяғына дейін дайындап, дәмін келтіреді.

№ 8 операция. **Салатты қатықты дайындау.** Келесі әрекеттерді орындайды:

1) шыны немесе өзге қышқылданбайтын ыдыста келесі азық-түліктерді қосады: өсімдік майы, сірке суы, тұз, қант және ұнтақталған қара бұрыш;

2) алынған қоспаны жақсылап шайқайды;

3) салатты қатықты дастарханға қойғанша тоңазытқышта

сақтайды.

№ 9 операция. **Қыша қатықты дайындау.** Келесі әрекеттерді орындайды:

- 1) шыны немесе өзге қышқылданбайтын ыдыста келесі азық-түліктерді қосады: ас қышасы, тұз, қант, ұнтақталған қара бұрыш;
- 2) сірке суын, өсімдік майын қосады;
- 3) алынған қоспаны жақсылап шайқайды;
- 4) пайдаланғанша тоңазытқышта сақтайды.

Сапасына қойылатын талаптар

Майонез. Сыртқы түрі — біркелкі қою майлы қоспа.

Қоюлық дәрежесі — созылмалы, тығыз.

Түсі — ақ немесе аздап ақшыл сары.

Дәмі мен иісі — өсімдік майы мен дәмдеуіштердің иісі бар аздап ащы

Корнишондар қосылған майонез. Сыртқы түрі — ұсақталған корнишондар бөліктері бар қою қоспа.

Қоюлық дәрежесі — қою қаймақ тәріздес, созылмалы.

Түсі — ақшыл-қоңыр.

Дәмі — ащы.

Ақжелкек қосылған майонез. Сыртқы түрі — біркелкі қою қоспа, ұсақталмаған ақжелкек бөліктері жоқ.

Қоюлық дәрежесі — қою қаймақ тәріздес, созылмалы.

Түсі — ақ немесе аздап ақшыл сары.

Дәмі мен иісі — ащы, қышқыл-тәтті, ақжелкек иісі бар.

Томат қосылған көкөніс маринады. Сыртқы түрі — сабандап кесілген көкөністер, өз пішінін сақтаған, мыжылмаған, тұздықтың сұйық бөлігінен жеңіл ажыратылады.

Қоюлық дәрежесі — жартылай сұйық, көкөністер жұмсақ, бірақ асыра пісірілмеген.

Түсі — қызғылт сары.

Дәмі мен иісі — енжарлатылған көкөністер мен дәмдеуіштер иісі бар, ащы.

Салатты және қыша қатықтары. Сыртқы түрі — ашық-сары сұйықтық.

Қоюлық дәрежесі — сұйық.

Дәмі мен иісі — дәмдеуіштер, өсімдік майы, сірке суының иісі бар, ащы.

Сақтау мерзімдері

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында дайындалған **майонез** және оның туындыларын 1 ...2 тәулік ішінде пайдаға асырады, қышқылданбайтын ыдыста 10.15 °С температурасында сақтайды.

Томат қосылған көкөніс маринадын қышқылданбайтын ыдыста, қақпағын жауып, тоңазытқышта 5 °С температурасында сақтайды, 2.3 тәулік ішінде іске жаратады.

Салатты және қыша қатықтарын бөтелкелерде, тоңазытқышта 5 °С температурасында сақтайды, 1.2 тәулік ішінде іске жаратады.

Ұсыну ережелері

Салқын тұздықтарды, қатықтарды негізгі тағаммен бірге, үстінен құйып беруге болады.

Салқын тұздықты қыш тұздық сауытқа құйып, бөлек қоюға болады, оны алдын-ала кесілген және гофрирленген қағаз майлықпен жабылған бәліш тәрелкеге қояды.

Бәліштік тәрелкеге тұтқасын оңға қаратып шәй қасық қоюға болады (егер тұздық қою кейіпте болса). Бұл жағдайда тұздық сауыттың тұтқасын солға қаратады.

Майонез салаттар, винегрет, бутербродтар, ет тағамдары, туынды тұздықтар дайындау үшін қолданылады.

Корнишондар қосылған майонезді ыстық және салқын ет және балық тағамдарына қосып береді.

Ақжелкек қосылған майонезді турама салынған балыққа, піскен етке, сілікпеге қосып береді.

Томат қосылған көкөністер маринадын қуырылған балықпен ыстық және салқын күйінде береді, бұл тағам дәл солай аталады: «Маринад астындағы балық».

Салат қатығын балғын көкөністерден дайындалған салаттарға, винегреттерге, көкөніс гарнирлеріне құю үшін пайдаланады.

Қыша қатығын майшабаққа, винегретке, салқын гарнирлерге құю үшін пайдаланады.

Тағамның 1 порциясына 50, 75 және 100 г тұздық (кейбір жағдайларда 25 г-нан) қосады.

Бұл қызықты

Тұздықтарды дайындап үйрену — оңай шаруа емес. Жазушы В. Гиляровский аспаз мамандығына ие болудың мынадай фактісін келтіреді: «Жарты жылда бозбала аспаздардың тәжірибелі басшылығымен қамданады, сонда ғана оған ақ жейде кигізеді.

— Барлық тұздықтарды біледі! — деп ұсынады бас аспаз».

Ал біздегі көпшілікке танымал майонез XVIII ғ-дағы қолбасшы - герцог Луи Крильонскийдің - Магонның алғашқы герцогының есімімен байланысты екендігі айдан анық. 1782 ж. ол, испандық қызметте жүре тұра, ағылшындардан Минорка аралының астанасын - Маон қаласын жаулап алады. Ұрыстан кейін той ұйымдастырылып, онда алғаш рет аралда танымал болған азық-түліктерден - зәйтүн майынан, түйетауық жұмыртқаларынан және қызыл бұрыш қосылған лимон шырынынан жасалған тұздық астындағы тағамдар берілді. Бұл тұздық маондық атағын алды, ал французша ол - «майонез».

Пайдалы кеңестер

- Егер қыша қатып қалған болса, оған кішкене сірке суын қосып, араластырыңыз.
- Томат қосылған көкөністік маринадқа қанттың орнына аздаған мөлшердегі тұзбен жақсылап ұнтақталған шие немесе алхоры тосабын қосуға болады. Мұнда маринад дәмі әжептеуір жақсарady.
- Көкөніс маринадын томатсыз да дайындауға болады. Қоюлақпыш ретінде ұнды немесе картоп крахмалын қолдануға болады. Маринад құрамына ас қызылшасын қосуға болады.

Өндірістік тапсырма

Майонездің 1 және 10 порциясын дайындау үшін азық-түліктердің есебін жүргізіңіз. Нәтижелерін № 6 және 7 технологиялық картаға жазыңыз.

Мекеме _____
Кәсіпорын _____

№6 технологиялық картасы

Тағам атауы: **«Майонез»**
Рецептуралар жинағы 1998 ж.
Таратылым № 1063 / II
Шығуы 1 000 г

Мекеме _____
Кәсіпорын _____

№7 Технологиялық картасы

Тағам атауы: «**Томат қосылған көкөніс маринады**»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым № 1070 / II

Шығуы 1 000 г

№ р/с	Шикізат	1 л-ге салмағы, г		1 порцияға салмағы, г		10 порцияға салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Сәбіз	625	500				
2	Пияз немесе жалпақ қияқты пияз	238 263	200 200				
3	Қызанақ езбесі	200	200				
4	Өсімдік майы	100	100				
5	3%-дық сірке суы	—	—				
6	Қант	30	30				
7	Балық сорпасы немесе су	100	100				

Технологиялық жағдай

№5 карточка-тапсырма

1. Томат қосылған көкөніс маринадының құрамына қандай азық-түліктер кіреді?
2. Томат қосылған көкөніс маринады үшін көкөністерді қалай турайды?
3. Томат қосылған көкөніс маринады үшін көкөністердің бір бөлігін кей жерлерінен тілуге бола ма?
4. Көкөніс маринадын томатсыз дайындауға бола ма?
5. Көкөніс маринадын қандай тағамға қосып береді?
6. Өз күшіңізбен 2 л томат қосылған көкөніс маринадын дайындап, оған сапалық баға беріңіз.
7. Өзіңіздің негізгі кәсіпорныңыздың талаптарына сәйкес «Томат қосылған көкөніс маринады» тағамына калькуляциялық карта құрастырыңыз.

№6 карточка-тапсырма

Сұрақтарға дұрыс жауаптарды белгілеңіз:

1. Салқын тұздықтар үшін қандай сұйық негіз қолданылады?
 - а) өсімдік майы, сірке суы;
 - б) өсімдік майы, сары май;
 - в) кілегей, қаймақ, сірке суы;
 - г) қаймақ, сірке суы, сорпа;
 - д) сорпа, сірке суы, кілегей?
2. Қандай тұздықтар салқын түрлерге жатады:
 - а) ақ, қаймақты, қызыл;
 - б) қызыл, майонез, сүтті;
 - в) майонез, маринадтар, қатықтар;
 - г) қатықтар, маринадтар, кілегей;
 - д) қатықтар, ақ, ащы тұздық?
3. Көкөніс маринады үшін көкөністерді қалай турайды:
 - а) сабандап, жұлдызшалап, айдаршалап;
 - б) сабандап, текшелеп, жұлдызшалап;
 - в) кесектеп, сабандап, айдаршалап;
 - г) жұлдызшалап, текшелеп, сабандап;
 - д) айдаршалап, жарнақтап, тілімдеп?
4. Жұмыртқалы-майлы тұздықтарды сақтау мерзімі қандай:
 - а) 2 сағ дейін;
 - б) 4 сағ;
 - в) 1 сағ;
 - г) сақтамайды;
 - д) 30 мин?

2.7. ЖӘНЕ АЛМАДАН ЖАСАЛҒАН ТӨТТІ ТҰЗДЫҚТАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№6 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

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

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: «ОС» маркалы тұрайтын пышақтар мен тақтайлар, құятын қасықтар, тақта үстіне қойылатын қазандар, кәстрөлдер, сүзгілер, мөлшерлік тұздық сауыттар.

Шикізат: балғын алмалар, балғын өріктер немесе қақ өрік, картоп крахмалы, ұнтақталған даршын, лимон қышқылы, қант.

Технологиялық операциялардың реттілігі

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

№ 2 операция. **Тәтті тұздықтарды дайындау үшін азық-түліктерді дайындау.** Келесі әрекеттерді орындайды:

- 1) алмаларды, қақ өрікті немесе өріктерді сұрыптайды;
- 2) жемістерді жуады;
- 3) қақ өрікті мұздай суда 2-3 сағатқа жібітеді;
- 4) алмалардың тұқымдық қорапшасын алып тастайды;
- 5) алмаларды тілімде тұрайды;
- 6) алмаларды қышқылданбайтын ыдыста судың аздаған мөлшерімен бөктіреді;
- 7) алмаларды немесе қақ өрікті үккішпен езгілейді.

Егер балғын өріктерді пайдаланса, оларды алдымен 30-40 секундке қайнап тұрған суға салып, қабығын аршып алады, тұрап, сүйектерін алып тастайды, қант сеуіп, 2-3 сағатқа қалдырып қояды, кейін 5-7 минут қайнатады.

№ 3 операция. **Өрік тұздығын дайындау.** Келесі әрекеттерді орындайды:

- 1) қақ өрікте езбе жасайды;
- 2) қант қосады;
- 3) тұздық қоюланғанша пісіреді;
- 4) суытады.

№ 4 операция. Алма тұздығын дайындау.

Келесі әрекеттерді орындайды:

- 1) алма езбесін алмаларды бөктіруден қалған қайнатпамен біріктіреді;
- 2) езбеге қант, лимон қышқылын қосады;
- 3) қайнағанға дейін жеткізеді;
- 4) салқындатылған жеміс қайнатпасына алдын-ала езілген картоп крахмалын қосады;
- 5) алма тұздығын қайнағанға дейін жеткізеді;
- 6) дайын тұздыққа ұнтақталған даршынды қосады;
- 7) тұздықтың үстінен қант себеді (қабыршық түзілмес үшін).

Тұздықты даршынсыз да дайындауға болады. Тұздықты ыстық немесе салқын күйінде дастарханға қоюға болады.

Сапасына қойылатын талаптар

Тұздықтардың сыртқы түрі — біркелкі қоспа.

Қоюлық дәрежесі — жартылай сұйық, созылмалы.

Түсі — алма тұздығы сұр түстес, өрік тұздығы - қызғылт сары.

Дәмі және иісі — құрамына қышқыл-тәтті дәм, алма тұздығында - даршын иісі бар.

Ұсыну ережелері

Алма тұздығын пісірмелерге, пудингтерге, құймақтарға, жемісті гренкаларға қосып береді.

Өрік тұздығын гурьев ботқасына, пудингтерге, қамырлы алмаларға, күрішті алмаларға, жемісті гренкаларға қосып береді.

Тәтті тұздықтарды негізгі тағаммен бірге, үстінен құйып, ұсынуға болады. Тәтті тұздықтарды негізгі тағамға қосымша бөлек те беруге болады. Тұздықты қыш тұздық сауытқа құйып, алдын-ала кесілген және гофрирленген қағаз майлықпен жабылған бәліш тәрелкеге қояды.

Бұл жағдайда келуші негізгі тағамға тұздық сауыттағы тәтті тұздықты өзі құяды. Тәтті тұздықтарды ыстық немесе салқын күйінде ұсынады.

Сақтау мерзімдері

Тәтті тұздықтарды қышқылданбайтын ыдыста 0 -ден 14 °C -ге дейінгі температурада сақтайды, 1 тәулік ішінде іске жаратады.

Өндірістік тапсырма

3 және 5 л алма тұздығын дайындау үшін азық-түліктер есебін жүргізіңіз. Нәтижелерін № 8 технологиялық картаға жазыңыз.

Мекеме _____

Кәсіпорын _____

№8 Технологиялық картасы

Тағам атауы: «**Алма тұздығы**»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым № 1091/II

Шығуы 1 000 г

№ р/с	Шикізат	1 л-ге салмағы, г		3 л-ге салмағы, г		5 л-ге салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Балғын алмалар	256	225				
2	Қант	125	125				
3	Картоп крахмалы	30	30				
4	Ұнтақталған даршын	1	1				
5	Лимон қышқылы	1	1				
6	Су	800	800				

Технологиялық жағдай

№7 карточка-тапсырма

1. Төменде келтірілген үлгіде келесі сұрақтардың қайсысы «Иә» жауабына сәйкес келетінін анықтап, п таңбасын қойыңыз.

1. Алма тұздығын дайындау үшін алмаларды бөктіре ме?
2. Қант алма тұздығының рецептурасына кіре ме?
3. Сірке суы алма тұздығының рецептурасына кіре ме?
4. Жүгері крахмалын алма тұздығына қоса ма?
5. Алма тұздығын салқын түрде ұсынады ма?

1	2	3	4	5

2. Алма тұздығын қандай тағамдарға қосуға кеңес берер едіңіз?

№8 карточка-тапсырма

«*» белгісімен тұздықтардың құрам-бөліктерін белгілеңіз:

№ р/с	Тұздықтың құрам бөлігі	Қызыл негізгі	Ақ негізгі етті	Ақ негізгі балықты	Томатты	Саңырауқұлақты	Қаймақты	Сүтті
1	Құрғақ қызыл енжарлату							
2	Құрғақ ақ енжарлату							
3	Ақ майлы енжарлату							
4	Ет сорпасы							
5	Қоңыр сорпа							
6	Балық сорпасы							
7	Саңырауқұлақ қайнатпасы							
8	Сүт							
9	Қаймақ							

№ р/с	Тұздықтың құрам бөлігі	Қызыл негізгі	Ақ негізгі етті	Ақ негізгі балықты	Томатты	Санырауқұлақты	Қаймақты	Сүтті
10	Енжарлатылған пияз							
11	Ақ тамырсабақтар							
12	Енжарлатылған қызанақ езбесі							
13	Тұз							
14	Қант							
15	Лимон қышқылы							
16	«Южный» тұздығы							
17	Сары май							
18	Піскен санырауқұлақтар							
19	Ет шырыны							
20	Дәмдеуіштер							

III Тақырып

ЖАРМА, БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАС ЖӘНЕ МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР

Сабақтардың негізгі мақсаттары: 1. Оқушылардың білімдерін бекіту, жұмыс орнын ұйымдастыру және еңбектің қауіпсіз тәсілдерін қолдану бойынша практикалық біліктер мен дағдыларды қалыптастыру.

2. Оқушыларды шикізаттың қажетті мөлшері мен сұйықтық пен жарналардың қажетті мөлшерін анықтауды, тағамдарды дайындаудың технологиялық үдерістерін, дастарханға қою ережелерін, сақтау шарттары мен тағамдарды пайдаға асыру мерзімдерін сақтауды үйрету.

3.1. БОТҚАЛАР МЕН ТҰТҚЫР БОТҚАЛАРДАН ТАҒАМДАР (КОТЛЕТТЕР, ДОМАЛАТПАЛАР, КҮРІШ ПУДИНГ, ҚАРАҚҰМЫҚ БОТҚАСЫ) ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

№ 1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ШЖЭСМ-2К, СЭСМ-0,2Д1, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: сыйымдылығы 3, 1 және 0,5 л кәстрөлдер, таба, араластырғыш, кепсер, ас қасығы, кәкпір, сүзгі, «ОС», «МВ», «Кетірілген нан» маркалы турайтын тақтайлар.

Шикізат: жарма, жұмыртқа, қант, кептірілген нан, аспаздық май, қаймақ, джем, тосап.

Ботқаларды пісірудің негізгі ережелері

Ботқаларды пісіру үшін табаны, қалың кәстрөлдерді қолданады. Ботқаларды жанама жылыту жүйесі бар бумен пісіргіш қазандарда пісіру - ең жақсы шешім. Тұз бен қантты сұйықтық құйылған қазанға жарманы салғанға дейін мына есеппен қосады:

шашыраңқы ботқалар үшін — 10 г;
сұйық ботқаларға — 1 кг жармаға 5 г.

Шашыраңқы ботқалардың дәмі мен сыртқы түрін жақсарту үшін сұйықтық құйылған қазанға жарма салмас бұрын май қосуға болады (1 кг жармаға 50 -ден 100 г-ға дейін).

Ұнтақ жармасын қайнап тұрған сұйықтыққа ақырын ағыспен салып, араластыра отырып пісіреді.

Тары, күріш және арпа жармалары сүтте нашар піседі, сондықтан оларды алдын ала 5-10 минут қайнап тұрған суда пісіреді, содан соң ыстық сүтке құйып, дайын болғанша пісіреді. Жарманы 5-10 минут ішінде судың үлкен мөлшерінде пісіріп, содан соң суын төгіп, қайтадан сүт құйып пісіруге болады.

Технологиялық операциялардың реттілігі

№ 1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Жармалардан, бұршақ тұқымдастардан, макарон өнімдерінен жасалатын тағамдарды қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тұздық бөлімінде пісіреді. Бұл бөлім электр плиталарымен, ас пісіретін қазандармен, қуыру шкафтарымен, өндірістік үстелдермен жабдықталады. Жұмыс орындары әмбебап болуы тиіс және үлестіруші мен сауда залдарына жанасып тұруы тиіс.

Ботқалар мен олардан жасалатын өнімдерді пісіру үшін тұздық бөлімінде өндірістік үстел бөлінеді, ол жерге таразы, оң жағынан - құрал-саймандарды, аспаптарды, ыдыстарды, ал сол жағынан - азық-түліктерді орналастырады.

№ 2 о п е р а ц и я . **Шикізатты қабылдау.** Барлық алынған азық-түліктерді қолданыстағы стандарттар мен техникалық шарттарға сәйкес сапалары жағынан тексереді (жармалар көк, ылғал белгілері болмауы тиіс және т.с.с.).

№ 3 о п е р а ц и я . **Сақтау.** Жармаларды сусымалы азық-түліктерге арналған ағаш сауыттарда, ал барлық өзге құрам бөліктерді – мұздатқыш шкафта сақтайды.

№ 4 операция. **Жармаларды механикалық асаздық өңдеу.**

Пісіру алдында жармаларды сұрыптайды, аршылмаған дәндер мен өзге қоспаларды бөліп алады, ал майда және ұсақталған жармаларды қабыршақтардан арылту үшін сүзгіден өткізіп, жуады. Әсіресе тарыны жақсылап жуады, себебі қабыршақ тары тағамдарына ерекше ащы дәм береді.

Барлық жармаларды 2-3 рет жуады.

Қарақұмық жармасы мен ұсақталған дәндерден жасалған жармаларды жууға болмайды, ол ботқаның қоюлығы мен дәміне әсер етеді, сондықтан шикі жарманы қуырып алады.

№5 операция. Сұйық негізді дайындау. Қазанға суды, сорпаны, сүтті, су араласқан сүтті құяды да қайнағанға дейін жеткізеді. Қайнап тұрған сұйықтыққа тұз, қант, сүт, май қосады.

№6 операция. Қоюлығы әр-түрлі ботқаларды пісіру. *Шашыраңқы ботқаны пісіру үшін* қайнап тұрған сұйықтыққа алды-ала дайындалған жарманы қосады, жоғарғы жағынан кәкпірмен бос дәнектерін алып тастайды да, жарма барлық суды сіңіргенше пісіреді. Содан соң сары май немесе өзге май салып, жәй отта дайын болғанша булап пісіреді. Күрішті бөктіру немесе қайыру тәсілімен пісіруге болады.

Тұтқыр ботқаларды сүтте, суда және су аралас сүтте пісіреді, бірақ сұйықтықты әдеттегі ботқаларды пісіруден гөрі көбірек қолданады.

Күріш пудингі үшін тұтқыр ботқаны дайындау: қайнап тұрған суға тұз, қант салады, алдын-ала дайындалған жарманы салып, жиі араластырып тұрып 20 минут ішінде пісіреді. Содан соң ыстық сүт құяды да, жәймен қайнатып, піскенше пісіреді.

Сұйық ботқалар болып 1 кг жармадан 5-6 кг шығым алынатын ботқалар саналады. Сұйық ботқалар балалар тағамдануында және емдік тағамдануында кеңінен қолданылады.

№7 операция. Тұтқыр ботқалардан өнімдер дайындау. Пішін беру, қуыру, пісіру. Тұтқыр ботқалардан: котлет, домалатпалар, пісірмелер, пудинг пісіреді.

Котлет пен домалатпалар дайындау үшін тұтқыр ботқаны 60 °С-қа дейін суытады, қант, жұмыртқа қосып, жақсылап араластырады. Котлет пен домалатпалар пішініне келтіріп, кептірілген нанға аунап алады да, қуырады.

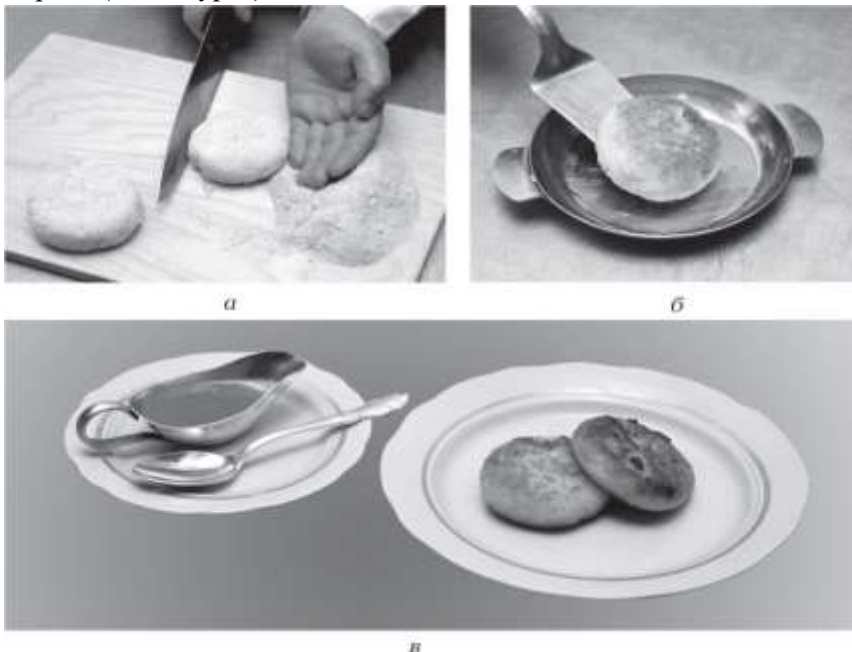
Домалатпаларды дайындау реттілігі **3.1-суретте көрсетілген.**

Домалатпалар үшін қоспа дайындау: 70-60 °С температурасына дейін салқындатылған тұтқыр ботқаға қант, шикі жұмыртқалар салады да, жақсылап араластырады.

Пішінге келтіру: дайындалған қоспаны 1 порцияға 2 данадан домалатпалар түрінде бөледі де, кептірілген нанға аунатып алады. (3.1-сурет, а).

Қуыру: домалатпаларды қыздырылған өсімдік майы бар табаға салып, қызарған қабықша пайда болғанға дейін екі жағынан қуырады. (3.1, б-сурет).

Дайын тағамды әсемдеу: дайын домалатпаларды тәрелкелерге 1 порцияға 2 данадан салады да, жанына кисель немесе тәтті тұздық береді. (3.1, в-сурет).



3.1-сурет. Тұтқыр ботқалардан домалатпалар дайындау реттілігі

Пісірме дайындау үшін 60 °C-қа дейін салқындатылған тұтқыр ботқаға қант, жұмыртқалар, мейіз, өрік және ванилин қосады. Қоспаны жайпақ қаңылтыр табаға салып, қаймақ, жұмыртқа жағады да, пісіреді.

Пудингтің пісірмеден айырмашылығы - оған шайқалған ақуыз қосылады және оны пішіндерде немесе бұға пісіреді. Күріш пудингі үшін **қоспаны дайындау:**

- 1) тұтқыр ботқаны 70-60 °C-қа дейін салқындатады;
- 2) Жұмыртқалардың ақуызы мен сарыуызын ажыратады. Жұмыртқа сарыуызын қантпен еседі. **Мынаны білген пайдалы:** егер стаканға салынған қағаз құйғышқа жарылған жұмыртқаны құятын болса, жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызын жеңіл ажыратып алуға болады. Ақуызы стаканға ағып түседі де, сарыуызы қағаз құйғышта қалады;

- 3) ботқаға қантпен езілген жұмыртқа сарыуызын, алдын ала

дайындалған мейіз, ванильді қант салады да, барлығын жақсылап араластырады;

4) жұмыртқа ақуызын қою көбік пайда болғанға дейін көпсітеді, алдын-ала дайындалған қоспаға салады да, жақсылап араластырады.

Пудингті пісіру:

1) Табаға немесе пішінге май жағады да, кептірілген нан себеді, оның үстіне дайындалған қоспаны салады да, бетін тегістейді;

2) пудинг бетін жұмыртқамен немесе қаймақпен жағады. Қуыру шкафында қызғылт қабықша пайда болғанға дейін пісіреді.

№ 8 операция. Ірімшік, жұмыртқа қосылған қарақұмық ботқасы. Шашыратылмалы қарақұмық ботқасына қант, жұмыртқа, қаймақтың бір бөлігін, ысқыланған сүзбе қосады. Барлығын араластырып, жайпақ табаға салады да, қаймақ жағып, пісіреді. Массасы 250г. 1 порциясын үстінен сары май, қаймақ құйып ұсынады.

Сапасына қойылатын талаптар

Сыртқы түрі — дайын шашыратылмалы, тұтқыр ботқада дәндері толықтай ісінген, жақсы піскен, ал шашыратылмалы ботқаларда - пішінін сақтаған, бір-бірінен жақсы ажыратылатын болуы керек.

Қоюлық дәрежесі — тұтқыр ботқа тәрелкеде төбешік болып тұруы керек, ал сұйық ботқа - тәрелкеде жайылу керек.

Күйген ботқаның иісі мен дәміне жол берілмейді.

Дәмі мен түсі – ботқаның берілген түріне сәйкес келеді, шірік, күйген иістері жоқ.

Котлет пен домалатпалардың сыртқы түрі — бетінде жарықтары жоқ, біркелкі қуырылған.

Дәмі және иісі — күйген және шірік иістері жоқ.

Ұсыну ережелері

Шашыратылмалы ботқаларды гарнир немесе жеке тағам ретінде сүтпен, маймен, шыжықпен бірге ұсынады.



3.2-сурет Пудингті ұсыну

Тұтқыр ботқаларды — тосаппен, маймен, қантпен.

Тұтқыр ботқалардан жасалған өнімдерді (котлеттер, пісірме) саңырауқұлақты, қаймақты тұздықпен, өсімдік майымен қосып, майда ас тәрелкесінде беруге болады.

Пудингі порцияларға кесіп немесе порциялық пішіннен шығарып, тәрелкелерге қояды да, жеміс-жидекті тұздықпен ұсынады. Пудингіті ұсыну 3.2-суретте көрсетілген.

Іске жарату мерзімдері

Тұтқыр ботқалар, котлеттер, домалатпалар, пісірмелерді 3 сағат ішінде, шашыратылмалы ботқаларды— 6 сағ. ішінде іске жаратады.

Өндірістік тапсырмалар

1. Ұнтақ жармадан, күріштен котлеттердің (домалатпалардың) 10 мен 50 порциясын есептеп, дайындаңыз. № 1 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. Күріш пісірменің, қарақұмық ботқасының (шашыратылмалы) 10 порциясын дайындаңыз.

Жабысқан пісірмені пайызбен анықтаңыз.

Мекеме _____

Кәсіпорын _____

№1 технологиялық карта

Тағам атауы: «Ұнтақ жармалы, күрішті котлеттер (домалатпалар)»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым № 558

Шығуы 230, 275 г

№ р/с	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Порция санына брутто салмағы, кг	
		брутто	нетто	10	50
1	Ұнтақ жармасы немесе күріш жармасы	70	70		
2	Сүт немесе су	210	210		
3	Жұмыртқа	$\frac{1}{5}$ дана	8		
4	Қант	10	10		

БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАРДАН, МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (ТҰЗДЫҚТАҒЫ БАДАНА, ІРІМШІК ЖҰМЫРТҚА, МАЙ, ТОМАТ ҚОСЫЛҒАН МАКАРОН)

№ 2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, КПЭ-160, өндірістік үстелдер.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: сыйымдылығы 1, 2 және 3 л кэстрөлдер, араластырғыш, кепсер, ас қасығы, кәкпір, таба, жайма, тәрелкелер, аспаздық үштік пышақтары.

Шикізат: бұршақ тұқымдастары, макарон өнімдері, ірімшік, сүзбе ірімшік, сүзбе, ас маргарині, май, жұмыртқа, томат, ақжелкен мен аскөк көгілдірі, бұрыш.

Технологиялық операциялардың реттілігі

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

№ 2 операция. **Шикізат қабылдау.** Шикізатты жүктеме қағазға сәйкес, өлшеп қабылдайды. Сапалылық органолептикалық тәсілмен анықтайды.

№ 3 операция. **Сақтау.** Бұршақ тұқымдастарын, макарон өнімдерін ағаш жәшіктерде, сауыттарда сақтайды.

№ 4 операция. **Бұршақ тұқымдастарын, макарон өнімдерін механикалық, аспаздық өңдеу.** *Бұршақ тұқымдастарын* сұрыптап, 2 — 3 рет жылы сумен жуып, мұздай суда 5-8 сағатқа жібітіп қояды (асбұршақтан басқасын). Жібіту пісіру уақытын азайтады, массасы 2 есе ұлғаяды.

Макарон өнімдерін бөтен қоспаларды алып тастау үшін сұрыптайды, ұзын өнімдерді бөледі, майда өнімдерді қабыршақтардан арылту үшін сүзгіден өткізеді.

№ 5 операция. **Бұршақ тұқымдастары мен макарон өнімдерін пісіру.** Алдын-ала суға жібітілген *бұршақ тұқымдастарын*, жайлап қайнатып, жабық қақпақпен пісіреді: бадананы — 1,5-2 сағ. ішінде; асбұршақты — 1... 1,5 сағ;

жасымықты —1 сағ. дейін. Кермек су мен қышқылдар былбырата пісуді тежейді. *Макарон өнімдерін* төккіш және төккіш емес тәсілдермен пісіреді.

Төккіш (қайырмалы) тәсіл: 1 кг макарон өнімдеріне 5...6 л су және 50 г тұз алады.

Төккіш емес тәсіл: на 1 кг макарон өнімдеріне 2, 2.3 л су және 30 г тұз алады.

№ 6 операция. **Тұздықтағы бадана үшін тұздық дайындау.** Томатты, қаймақты, сүтті тұздықтар және томат қосылған қаймақты тұздық дайындайды.

№ 7 операция. **Ірімшік, томат, жұмыртқа, май дайындау.** Макарондарды төккіш тәсілмен пісіреді. Ірімшікті, сүзбелі ірімшікті үккішпен езіп, томатты енжарлатады, жұмыртқаны көпсітіп, тоң майды, майды ерітіп, макарондармен қосады, ірімшікті бөлек гүлөрнекте беруге болады.

№ 8 операция. **Дәмін келтіру.** Тағамның дәмін тұзбен, бұрышпен келтіреді де, аскөк, ақжелкен көгілдірін себеді.

Сапасына қойылатын талаптар

Бұршақ тұқымдастары өнімдері. Сыртқы түрі — бұршақ тұқымдастары өздерінің пішінін сақтаулары тиіс.

Қоюлық дәрежесі — дәндер балбырап піскен, күйік белгілері жоқ.

Дәмі және иісі — бұршақ тұқымдастарына тән.

Макарон өнімдері. Сыртқы түрі — өнімдер асыра піскен болмауы керек.

Қоюлық дәрежесі — өнімдер бір-бірінен ажыратылып, өздерінің пішінін сақтайды.

Ұсыну ережелері

Бұршақ тұқымдастары, макарон өнімдерінен тағамдар дербес тағам ретінде немесе гарнир ретінде майда ас тәрелкесінде, көп мөлшерлі табақта ұсынылады.

Сақтау мерзімдері

Бұршақ тұқымдастарынан жасалған тағамдарды 3 сағ. артық сақтамайды, ал макарон өнімдерін —2 сағ. ішінде ғана сақтайды.

Өндірістік тапсырма

Тұздықтағы бұршақ тұқымдастары мен ірімшікпен, сүзбе ірімшігімен немесе сүзбемен макарондардың 10 және 50 порция дайындаңыз № 2 және 3 технологиялық карталарды толтырыңыз. Макарондардың жабысқан пісірмесін пайызбен анықтаңыз.

Мекеме _____

Кәсіпорын _____

№2 Технологиялық картасы

Тағам атауы: «Тұздықтағы бұршақ тұқымдастар»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым № 561

Шығуы 225 г

№ р/с	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Порция санына брутто салмағы, кг	
		брутто	нетто	10	50
1	Піскен бұршақ тұқымдастардың массасы	—	155		
2	Тұздық (№ 1011, 1029, 1040 және 1041) бойынша (Рецептуралар жинағы бойынша рецептуралар)	—	60		
3	Асханалық маргарин	—	10		

Технологиялық шарттар

Кәсіпорын _____

№3 Технологиялық карта

Тағам атауы: «Ірімшікпен, сүзбелі ірімшікпен немесе сүзбемен макарондар»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым № 570

Шығуы 180 (ірімшікпен), 190 (сүзбе ірімшікпен), 210 г (сүзбемен)

№ р/с	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Порция санына брутто салмағы, кг	
		брутто	нетто	10	50
1	Піскен макарондар массасы				
2	Ірімшік немесе сүзбелі ісіршік немесе сүзбе	22 31 51	20 30 50		
3	Асханалық маргарин	10	10		

Технологиялық жағдай

[illegible]

№ 3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, КПЭ-160, өндірістік үстелдер.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: кәстрөлдер, араластырғыш, кепсер, таба, тартпалар, кәкпір, металл қалақша және табақ, мөлшерлік пішіндер, қақпағы бар металл сопақша ыдыс, тәрелкелер, үккіш, аспаздық пышақтар.

Шикізат: макарон өнімдері, жұмыртқа, сүт, маргарин, қант, кептірілген нан.

Технологиялық операциялардың реттілігі

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

№ 2 операция. **Шикізат қабылдау.** № 1 нұсқаулық картаны, 3.1-бөлімшені қара.

№ 3 операция. **Сақтау.** Макарон өнімдерін құрғақ бөлмелерде қағаз қаптарда, қораптарда немесе сауыттарда сақтайды.

№ 4 операция. **Механикалық аспаздық өңдеу.** Макарон өнімдерін сұрыптайды, қабыршақ пен қоспалардан арылту үшін електен өткізеді.

№ 5 операция. **Ірімшікті, сүтті, сүзбені, жұмыртқаны, қаймақты дайындау.** *Ірімшікті* — аршиды, үккішпен ұсақтайды.

Сүтті — қайнатады және макарондарға құяды.

Сүзбені — ұнтақтайды.

Жұмыртқаны — өңдейді, қабыршағын аршып, көпсітеді.

Қаймақ — пісіру алдында макарон өнімдерінің үстіне жағады.

№ 6 операция. **Макарон өнімдерін пісіру.** *Ірімшікпен пісірілген макарондар.* Макарондарды қайырмай, яғни төккіш емес тәсілмен (1 кг макарон өнімдеріне 2,2-3 л су және 30 г тұз алады), үгітілген ірімшікпен араластырып, пешке пісіреді.

Макарон піснесі. Макарондарды жартылай дайын болғанға дейін тұзды суда пісіреді, суын төгеді, үстіне ыстық сүт құяды да, дайын болғанша пісіреді. Піскен макарондарды 70-60°C-қа дейін алқындатып, шикі жұмыртқа, қант, май қосады. Дайын қоспаны май жағылған және кептірілген нанмен себілген қаңылтыр табаға салады, тегістейді де, пешке пісіреді.

Сүзбелі кеспе. Кеспені пісіреді, жұмыртқалармен, тұзбен, қантпен араласқан ұнтақталған сүзбемен біріктіреді. Қоспаны май жағылған және кептірілген нанмен себілген қаңылтыр табаға салады, үстінен қаймақ жағып пешке пісіреді.

№ 7 операция. **Пешке пісіру.** Макарон өнімдерінен жасалған барлық тағамдарды қуыру шкафында пісіріп, дайын күйге келтіреді.

Сапасына қойылатын талаптар

Сыртқы түрі — макарон өнімдері бір-бірімен біріккен болуы мүмкін.

Піскен макарон өнімдерінің түсі алтын тәріздес.

Дәмі және иісі — тиісті макарон өнімдеріне тән.

Ұсыну ережелері

Макарон өнімдерінен піскен тағамдарды мөлшерді табаларда, пішіндерде, екінші тағамдарға арналған майда асхана тәрелкелерінде, өнімді мөлшерлеп турап, қаймақпен, тұздық сауытындағы тұздықпен, сары маймен, тосаппен, джеммен және т.б. бірге дастарханға қояды.

Сақтау мерзімдері

Макарон өнімдерінен жасалған тағамдарды 2 сағ. ішінде іске жаратады.

Өндірістік тапсырмалар

1. Жұмыртқамен піскен макарондардың 10 және 50 порциясын дайындаңдар. Жабысқан пісірмесін пайызбен анықта. № 4 технологиялық картаны толтырыңдар.

2. Макарон піспесінің 10 және 50 порциясының есебін жасаңдар. № 5 технологиялық картаны толтырыңдар.

Мекеме _____
Кәсіпорын _____

№4 технологиялық картасы

Тағам атауы: «Жұмыртқамен піскен макарондар»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым № 569

ШЫҒУЫ 230 г

№ р/с	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Порция санына брутто салмағы, кг	
		брутто	нетто	10	50
1	Піскен макарондар массасы	—	150		
2	Жұмыртқа	1 шт.	40		
3	Сүт	50	50		
4	Аспаздық маргарин	5	5		
5	Жартылай фабрикат массасы	—	245		
6	Пешке піскен макарондар массасы	—	225		

Технологиялық жағдай

[illegible]

Мекеме _____
 Кәсіпорын _____

№5 технологиялық картасы

Тағам атауы: «**Макарон піспесі**»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым № 573

Шығуы 260 г

№ р/с	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		Порция санына брутто салмағы, кг	
		брутто	нетто	10	50
1	Макарондар	75	75		
2	Су	150	150		
3	Сүт	100	100		
4	Жұмыртқа	$\frac{1}{2}$ шт.	20		
5	Қант	10	10		
6	Аспаздық маргарин	5	5		
7	Кептірілген нан	5	5		
8	Жартылай фабрикат Массасы	—	300		
9	Дайын макарон піспесінің массасы	—	250		
10	Аспаздық маргарин немесе сары май	10	10		

Технологиялық шарттар

IV тақырып

КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР ЖӘНЕ ГАРНИРЛЕР

Сабақтардың негізгі мақсаттары: 1. Оқушыларда көкөністерден тағамдар мен гарнирлерді дайындау кезінде жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша практикалық біліктер мен дағдыларды қалыптастыру.

2. Оқушыларды нормативті-технологиялық құжатнамамен жұмыс істеуге, шикізатты есептеуге, көкөністерден тағамдар мен гарнирлерді дайындау кезінде технологиялық әрекеттерді сақтауға, шикізатты ұтымды пайдалауға үйрету.

3. Құрал-жабдықтардың ақауларының алдын алу мен жою дағдыларын, қауіпсіз еңбек ету тәсілдерін, электр энергиясын сақтау, санитарлық ережелер мен аспаздың жеке гигиенасының ережелерін орындау, жұмыста мұқияттылық пен дәлдік дағдыларын қалыптастыру.

4. Көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлердің сапасын бағалауды, көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлерді сақтау шарттары мен пайдаға асыру мерзімдерін үйрету.

4.1. ПІСКЕН ЖӘНЕ БӨКТІРІЛГЕН КӨКӨНІСТЕРДЕН ЖАСАЛҒАН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР: КАРТОП ЕЗБЕСІ, СҮТ ТҰЗДЫҒЫНДА БӨКТІРІЛГЕН КӨКӨНІСТЕР

Көкөністерден жасалған гарнирлер туралы жалпы мәлімет

Көкөністердің біздің тамақтану рационымызға нық кіргені сонша, тіпті кей кезде біз олардан қандай пайда алатынымызды ойламаймыз. Ежелгі кездерден көкөністерді тағамға қолданып келеді, оларды емдәм және емдік құрал ретінде пайдаланады. Өсімдікті азық адамзаттың көп бөлігінің тамақтануында алдыңғы

қатарлы орын алады, ал кейбір халықтар үшін ол негізгі болып келеді.

Көкөністерді көкөніс өсірінділерінен - көкөністерді алуға арнайы өңделетін өсімдіктерден - олардың шырынды жемістерінен, жапырақтарынан, түйіндерінен, тамырсабақтарынан алады. Жер жүзінде көкөніс өсірінділерінің 600 түрі кездеседі, олар 80 ботаникалық отбасының құрамына кіреді. Олардың арасында жемісті (мысалы, томат, қияр, бқырш), жапырақты (қырыққабат, салат), түйінді (пияз, сарымсақ), тамыр жемісті (сәбіз, қызылша, ақжелкен, шалғам) түрлері бар. Оларды барлық жер өңдеу аймақтарында өсіреді.

Көкөністердің тағамдық құндылығы негізінен оның құрамындағы көмірсулармен, органикалық қышқылдармен, азотты және илік заттармен анықталады. Көкөністердің дәрумендер, минералды заттар және ақуыздың қайнар көзі ретіндегі рөлі ерекше зор. Көкөністері асқорыту бездерінің, бауырдың қызметін қоздырады.

Көкөністерден әртүрлі екінші тағамдарды және ет, балық тағамдарына гарнирлерді дайындайды. Жылулық өңдеудің түріне байланысты піскен, бөктірілген, қуырылған, бұқтырылған, пешке піскен көкөніс тағамдарын ажыратады. Көкөніс тағамдары мен гарнирлерін дастарханға қою температурасы 65 °C.

№ 1 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, езгілеу машинасы, өндірістік үстелдер, таразы, мармит.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: «ОС» маркалы тұрайтын пышақтар мен тақтайлар, ағаш араластырғыш, кепсер, гарнирлік қасықтар, көкпір, тақта үстіне қойылатын қазандар, кәстрөлдер, табақтар, қақпағы бар металл сопақша ыдыс (**4.1-суретті қара**), майда асханалық тәрелкелер, тұздық сауыттар, мөлшерлік табалар.

Шикізат: картоп, сәбіз, шалқан немесе тарна, асқабақ немесе кәділер, жасыл консервіленген бұршақ, ақбас және түрлі-түсті қырыққабат, аспаздық маргарин, сары май, бидай ұны, сорпа немесе су, қант, тұз.



4.1-сурет. Қақпағы бар металл сопақша ыдыс — ыстық тағамдарды беруге арналған ыдыс.

Технологиялық операциялардың реттілігі

№ 1 операция. **Жұмыс орнын ұйымдастыру.** Нормативтік және технологиялық құжаттамамен танысу. Ыдыс-аяқты, керек-жарақты, құралдарды таңдау жүргізу.

№ 2 операция. **Көкөністерді алғашқы өңдеу.** Келесі әрекеттер орындалады:

1) көкөністерді сұрыптау, калибрлеу (бөтен қоспаларды алып тастау, бұзылған даналарды жою, механикалық өңдеу кезіндегі қалдықтарды азайту, көкөністерді мөлшері мен сапасына сәйкес тарату);

2) көкөністерді жуу (жер қалдықтары мен құмды алып тастау үшін, картоп тазалауыштардың пайдалану мерзімін ұлғайту үшін);

3) көкөністерді тазалау (қалдықтарды жоюдың қолмен немесе механикалық әдіспен);

4) көкөністерді жуу (көкөністердің санитарлық күйін жақсарту үшін);

5) көкөністерді текшелеп немесе тілімдеп кесу; ақбас қырыққабатты ұсақтап турау; «Сүт тұздығындағы көкөністер» тағамдары үшін түрлі-түсті қырыққабатты түстеріне қарай бөледі. Картоп езбесі үшін (қажет болса) ірі картопты бірнеше бөлікке бөледі;

6) барлық көкөністер жеке ыдысқа салынады, суық су құйып, қолданғанға дейін сақталады (2 сағаттан көп емес).

№ 3 операция. **Көкөністерді жылумен өңдеу.** Келесі әрекеттер орындалады:

1) көкөністерден суық суды төгіп тастайды;

2) көкөністердің әр түрін таза кәстрөлге немесе табаға салып, отқа қояды;

3) көкөністерді ыстық сумен толтырыңыз: картопты қайнату үшін ол 1-2 см сумен жабылып тұруы керек; суға бөктіруге арналған көкөністер үшін 1 кг көкөніс 0.2-0.3 литр су немесе сорпа және 20-30 грамм май;

4) көкөністерді қайнатып (сәбізден басқасын), тұз қосады және қайнату мен бөктіруді жалғастырады;

5) көкөністер қайнатылып, бөктіріліп жатқан кезде сүт қайнатады (оны алдын ала сүзгіден өткізу керек);

6) сүт тұздығын әзірлейді;

7) жасыл бұршақты өз суында жылытады;

№4 операция. Картоп езбесін дайындау.

Келесі әрекеттер орындалады:

1) дайын картоптың қайнаған суын құйыңыз;

2) картопты кептіріңіз;

3) картопты ыстық күйде езу машинасы арқылы өткізеді;

4) ыстық картоп қоспасына ыстық қайнатылған сүтті 2-3-ке бөліп құяды;

5) еріген сары майды, маргаринді қосады;

6) жақсылап араластырыңыз және картоп массасын қоймалжың, біркелкі консистенцияға жеткенге дейін қатты шайқайды.

Картоп езбесін әмбебап гарнир деп санауға болады. Оны балалар тағамында, дұрыс тамақтануда, диета кезінде де тұтынады.

№5 операция. Сүт тұздығындағы көкөністерді даярлау.

Келесі әрекеттер орындалады:

1) бөктірілген көкөністерді біріктіреді;

2) оған сүт тұздығын қосады;

3) көкөністерге, тұз, қант қосады;

4) 1-2 минут қайнатып, дайын болғанша отта ұстайды.

Сапасына қойылатын талаптар

Картоп езбесі. Сыртқы түрі — түйіндері мен «көзшелері» жоқ біртекті картоп массасы.

Қоюлық дәрежесі — қою, үлпілдек, біртекті.

Түсі — ақтан ақшыл сарыға дейін.

Иісі мен дәмі — картоп езбесіне тән.

Сүт тұздығына бөктірілген көкөністер. Сыртқы түрі — көкөністер текшелеп немесе тілімдеп бір пішінде туралған, қатты қайнатылмаған, тұздық қоюлығы орташа.

Қоюлық дәрежесі — жұмсақ. Кейбір көкөністер қатты қайнаған болуы мүмкін.

Түсі — қайнатылған көкөністерге тән, тұздығы ақ.

Иісі мен дәмі — көкөністер мен сүтке тән. Күйген сүт иісі болмауы керек.

Ұсыну ережелері

Көбінесе **картон езбесі** ет пен балық тағамдары үшін гарнир ретінде пайдаланылады. Картоп езбесін қайнатылған пияз қосылған, еріген сары май мен туралған жұмыртқа араластырылған тәтті тағам ретінде ұсына аласыз. Сонымен қатар, көкөніс салатын, жаңа піскен немесе консервіленген көкөністер: қияр, қызанақ және т.б. да ұсынуға болады.



4.2-сурет Сүтті тұздықта бөктірілген көкөністерді ұсыну



4.3-сурет Пияз бен саңырауқұлақ картопты ұсыну

Ұсынылатын кезде картоп езбесі жылытылған табаққа салынады, қасықпен бетіне сәндеп, үстіне балқытылған кілегей салып, ұсақтап туралған көк себіңіз. Ұсыну температурасы 65 °С.

Сүтті тұздықта бөктірілген көкөністерді ұсыну кезінде оны жылытылған табаққа немесе порциялық табаға үйіп салып, үстіне ұсақтап туралған аскөк немесе ақжелкен себу керек (4.2-сурет). Сүт тұздығындағы көкөністерді жеке тағам ретінде немесе қой, шошқа, бұзау етінен әзірленген котлетке гарнир ретінде ұсынады.

Пияз бен саңырауқұлақ қосылған қайнатылған картоптың порциясы 4.3-суретте көрсетілген.

Сақтау мерзімі

Картоп езбесін ұзақ уақыт сақтауға болмайды, себебі, сапасы нашарлайды, тағамдық құндылығы төмендейді, С дәрумені бұзылады.

Картоп езбесін мармитте сақтайды, 2 сағаттан аспайтын уақытта тұтынылуы керек.

Сүт тұздығына бөктірілген көкқністерді 2 сағаттан аспайтын уақытта іске жарату керек, қақпағы жабулы ыдыста мармитте сақтайды.

Пайдалы кеңестер

- Қолдың терісі картоп пен басқа да көкөністерді тазалау кезінде қарайып кетпес үшін қолды алдын ала ас сірке суымен сүрту керек немесе көкөністерді тазалау кезінде сірке суын қосылған суға ара-тұра қолыңызды салып отырыңыз.
- Егер көкөністерді тазалау кезінде қолыңыз қарайып болса, лимонның жоғарғы жағын кесіңіз де, қолдарыңызды сонымен сүртіңіз.
- Мұздатылған картоптың жағымсыз дәмін оны алдымен суық суға салып, содан кейін тұзды қайнаған суға салып, аздап сірке суын (1 литр суға бір шай қасық) қосып кетіруге болады.
Тағам дайындау кезінде мына жағдайда С дәрумені бұзылатынын есте сақтау керек:
 - кесілген көкөністерді бірден қайнатпаса;
 - тазартылған көкөністер ұзақ уақыт суда жатса;
 - дайын тағам бірнеше рет жылытылса;
 - көкөністер ашық ыдыста қайнатылса.
- Картопты дайындау кезінде С дәруменін сақтау үшін, картопты тек 2 см ғана жауып тұратындай етіп қайнаған су құю керек.
- Крахмал біртекті ісінуі үшін картопты орташа отта қайнату керек. Егер, оны қатты отта қайнататын болса, оның сырт жағы қатты піпіс, жарылып кетеді де, орта жағы піспей қалады.
- Картоп езбесі үшін картопты ыстық күйде 80 °С температурасында езіңіз, себебі крахмалды клейстер бар жасушалар созылмалы және езу кезінде сақталады. Суыған картопта жасушалар әлсіз болып, езу кезінде жарылып кетеді де, олардан клейстер бөлінеді де езбе тартылмалы, жабысқақ, сұр түсті болады. Ал бұдан тағамның сапасы мен сыртқы түрі бұзылады.

Өндірістік тапсырма

50 және 100 кг картоп езбесін даярлау үшін азық-түлік есебін жүргізіңіз. Нәтижелерді №1 технологиялық картасына жазыңыз.

Мекеме _____

Кәсіпорын _____

№1 технологиялық карта

Тағам атауы: «**Картоп езбесі**»

Рецептуралар жинағы 1998 ж.

Таратылым №946/II

Шығуы 1 000 г

№ р/с	Шикізат	1 порциядағы салмағы, г		50 кг салмағы, кг		100 кг салмағы, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картоп	1127	845				
2	Сүт	158	150*				
3	Асхана маргарині немесе кілегейлі сары май	45	45				

* Қайнатылған сүт салмағы. Сүт болмаған жағдайда май көлемін 10 грамға ұлғайтуға болады.

Технологиялық талаптар

№ 1 карточка-тапсырма

1. Сұрақтардың дұрыс жауабын белгілеңіз.

1) Картоп езбесі үшін қандай картопты пайдаланған дұрыс?

- а) құрамында крахмалы аз
- ә) құрамында крахмалы көп

2) Картоп езбесін әзірлеу үшін қайнатылған картопты құрғату міндетті ме?

- а) иә
- ә) жоқ

3) Картоп езбесін әзірлеу үшін картопты қандай күйде езеді?

- а) суық
- б) жылы
- в) ыстық
- г) кез келген

2. Егер, 1 порцияның көлемі 150 г құраса, қыркүйектегі тазартылмаған 10 кг картоптан неше порция картоп еzbесі шығатынын есептеңіз.

№2 карточка-тапсырма

1. Сұрақтардың дұрыс жауабын белгілеңіз.
 - 1) Жылумен өңдеудің қай әдістері көкөністердің тағамдық құндылығын жақсы сақтайды?
 - а) негізгі әдіспен қайнату
 - б) бөктіру
 - в) қуыру
 - г) қуыру, отқа қыздыру
 - д) буда қайнату, бөктіру
 - 2) Қандай көкөністерді су қоспай бөктіруге болады?
 - а) қызанақ, қояншөп
 - б) картоп, көк бұрыш
 - в) асқабақ, қызылша
 - г) асқабақ, кәді
2. Картоп еzbесін қандай тағамдармен бірге беру ұсынылады?

4.2.

ҚҰЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ТАҒАМДАР МЕН ГАРНИРЛЕР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: НЕГІЗГІ ӘДІСПЕН ҚҰЫРЫЛҒАН КАРТОП ПЕН КӘДІ; ҚЫЗЫП ТҰРҒАН МАЙҒА ҚҰЫРЫЛҒАН КАРТОП

№ 2 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, электрлік фритюрница, ШЖЭСМ-2К, мармит, көкөніс турағыштар, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: «ОС» маркалы пышақтар мен азық-түлік турайтын тақта, гарнир қасықтары, кепсер, сүзекі, қалақшалар, қаңылтыр таба, шойын табалар, сотейниктер, шағын асханалық тәрелкелер, табактар, темір табак.

Шикізат: картоп, кәділер, аспаздық май, тұз, бидай ұны, қаймақ, көк.

Технологиялық операциялардың реттілігі

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

№2 операция. Көкөністерді бастапқы өңдеу және турау.

Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) Көкөністерді іріктеу және калибрлеу;
- 2) Көкөністерді жуу;
- 3) Көкөністерді тазарту (қол немесе механикалық әдіспен), кәдіні, егер, оның қабығы қатты болса, ал дәндері үлкен болса, олардан тазартады. Көкөністерді науалы пышақпен тазарту 4.4-суретте көрсетілген;

- 4) Көкөністерді қайта тазартады;

- 5) Көкөністерді турайды (кәділерді қалыңдығы 0,5...1 см дөңгелекшелермен немесе тілімдермен; картопты – негізгі әдіспен қуыру үшін дөңгелекшелер, кесектер, кубиктар секілді турайды). Картоптарды шыжып тұрған майда қуыру үшін кесектер, тілмелер, кубиктар, бөлшектер, шариктар, жоңқалар тәрізді турайды. Картопты қолмен жоңқалап турау 4.5-суретте көрсетілген.

Көкөністерді қарапайым тураудың түрлі үлгілері 4.6-суретте көрсетілген.

№3 операция. **Негізгі әдіспен қуырылған картоп пен кәдіні әзірлеу.** Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) Ынтаққа аунату (ұнды електейді, тұз қосады);
- 2) туралған картопты сүзекіге салып, суын сүзеді (картопты таза сүлгіге салып қосымша кептіруге болады);



4.4-сурет. Көкөністерді тазарту



4.5-сурет. Картопты қолмен жоңқалап турау



4.6-сурет. Көкөністерді тураудың қарапайым үлгілері

3) Май қосылған қаңылтыр немесе шойын табаны жақсылап қыздырады;

4) Қалыңдығы 4-5 см майы бар қыздырылған табаға дайындалған картопты қосады, бетін тегістейді;

5) Туралған кәділерді ұнға аунатады;

6) Кәділерді май қосылған, жақсы қыздырылған табаға салады;

7) Көкөністерді қызарғанша қуырады, онан кейін кәділерді аунатып, дайын болғанша екінші жағын қуырады; картопты араластырады, тұз қосады және қуыруды жалғастырады;

8) Қажет болған жағдайда көкөністерді духовка шкафында қуырады.

№4 операция. Қызып тұрған майда қуырылған картопты әзірлеу. Келесі әрекеттер орындалады:

1) Майды 160-180 °C-қа дейін қызуға қояды;

2) Туралған картопты сүзекіге салып, суын сүзеді;

3) Картопты таза сүлгі бетіне салып, кептіреді;

4) Кептірілген картопты шыжып тұрған майға салады (майға су тамшысы түсіп, майдың шашырауына жол бермеу керек);

5) Картопты қызарып дайын болғанша қуырады;

6) Картопты майдан кепсермен алады, сүзекіге салады, майын ағызады (егер, картоп шикі болса, табаға қайта салып, духовка шкафында дайын болғанша ұстайды);

7) Дайын картопқа майда тұз қосып араластырады.

Сапасына қойылатын талаптар

Негізгі әдіспен және шыжып тұрған майда қуырылған картоп.

Сыртқы түрі — картоп біркелкі туралған, бір өлшемде, сәйкес пішінде, картоп екі жағынан қызарып қуырылған, турау пішіні сақталған болуы тиіс.

Қоюлық дәрежесі — негізгі әдіспен қуырылған картоп жұмсақ; кытырлақ — шыжып тұрған майда қуырылған картоп.

Түсті — алтын түсті.

Иісі мен дәмі — қуырылған картоп және қолданған май қасиеттеріне тән.

Негізгі әдіспен қуырылған кәділер. Сыртқы түрі — турау пішіні сақталған, екі жағынан да қызарып қуырылған.

Қоюлық дәрежесі — жұмсақ.

Түсі — қабығы қызғылт, сынған тұстары кәді қасиеттеріне тән.

Иісі мен дәмі — бөтен иіс пен дәмсіз қуырылған кәдінің дәмі мен иісі.

Ұсыну ережелері

Негізгі әдіспен немесе шыжып тұрған майда қуырылған картопты ұсыну кезінде оны тәрелкеге немесе порциялық табаға салады, көк, ерітілген май қосады, қосымша жаңа піскен, тұздалған, маринадталған қияр, қызанақ, жаңа піскен немесе ашытқан қырыққабат қосуға болады.

Негізгі әдіспен қуырылған картоты балық, қуырылған ет тағамдарына гарнир ретінде ұсынады немесе мына тағамдарды әзірлеу кезінде әзірлейді: көкөністен, духовкада пісірілген сиыр етінен азу, рагу.

Шыжып тұрған майда қуырылған картопты гарнир ретінде де немесе өзіндік тағам ретінде де ұсынуға болады (4.7-сурет).

Фри картобын қағаз майлығы бар тәрелкеге салады, көк талшықтарымен әшекеелейді. Фри картобын гарнир ретінде ромштекске, қой, бұзау, шошқа етінен жаншылған котлета және т.б. тағамдарға ұсынады.



4.7-сурет. Шыжып тұрған майда қуырылған картоп

Негізгі әдіспен қуырылған кәділерді ұсыну кезінде оларды тәрелке немесе порциялық табаға салады, қаймақ немесе сүт, қаймақ, қызанақ қосылған қаймақ соусын қосады, үстінен майдалап туралған ақжелкен мен аскөк қосуға болады

Сақтау мерзімдері

Шыжып тұрған майда қуырылған көкөністерді жұмыс уақыты бойы суыған қалпында сақтауға болады. Негізгі әдіспен қуырылған картопты мармитте сақтайды және 2 сағаттан артық ұстамайды.

Қуырылған кәділерді мармитте сақтайды және 2 сағаттан артық ұстамайды.

Пайдалы кеңестер

- Қызып тұрған майда қуыру үшін ең дұрысы 50-ге 50% қарым-қатынаста мал майы мен өсімдік майын немесе 70% мал майы мен 30% өсімдік майын пайдаланған жөн.
- Қызып тұрған майда қуыру үшін майды көкністен 4 есе көп мөлшерде алу қажет, сонымен бірге, табаны тек жартысына дейін маймен толтырады, себебі, ол көбіктенуі мүмкін.
- Қызып тұрған майда қуыру үшін ешбір жағдайда сары май немесе маргарин қолдануға болмайды, себебі, оларда төмен температурада түгін түзіледі, бойынша көп ылғал мен ақуызды заттар бар, олар жоғары температурада май мен азық-түліктің дәмін бұзады.
- Қызып тұрған майды қалай анықтайды? Майдың қызуын бақылау қажет және жәй ғана түгін шығу сәтін жіберіп алмау қажет – май дайын.
- Негізгі әдіспен қуырылған картопты тек қызарған сәтте тұздау қажет, егер, қызармай тұрып тұздаған болсаңыз – қабығы суланады, картоп қызармайды. Егер, қызып тұрған майда картопты қуырған болса, тек дайын картопты тұздайды.

Өндірістік тапсырма

10 және 20 кг қуырылған картоп үшін азық-түліктердің есебін жасаңыз. Нәтижесін №2 технологиялық картаға жазыңыз.

Мекеме _____

Кәсіпорын _____

№2 технологиялық картасы

Тағам атауы: «Қуырылған (шикіден) картоп».

Рецептілер жинағы 1998 ж

Таратылым № 948 / II

Шығуы 1000 г

№ р/с	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		10 кг-ға салмағы, г		20 кг-ға салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Қуырылған картоп	1 932	1 449				
2	Ерітілген мал немесе ас майы (немесе аспаздық немесе өсімдік майы)	100	100				

Технологиялық шарттар

№ 3 карточка-тапсырма

1. Картоптың тағам құндылығы қандай?
2. Негізгі әдіспен қуыру үшін картопты қалай турауға болады?
3. Картопты қуыру алдында не себептен кептіру қажет?
4. Қалай жасайсыз: қуыратын картопты май құйып қыздырылған табаға саласыз ба әлде салқын табаға ма? Жауабын дәлелдеңіз.

5. Картопты қай кезде тұздайсыз: қуыру алдында ма әлде соңында ма және не үшін (егер, күдігіңіз бар болса, бағдарламалық тапсырманы орындау кезінде өз бетіңізше эксперимент жасаңыз)?

6. Қуырылған картопты өзіндік тағам ретінде ұсынуға бола ма?

7. есептеңіз: егер, 1 порцияның салмағы 200 г, ал, картопты қуыру 31 % құрайтын болса, нетто салмағымен қуырылған картоптың 100 порциясын алу үшін неше картоп алу қажет.

8. Сіздің негізгі кәсіпорыңыңызға сәйкес «Негізгі әдіспен қуырылған картоп» тағамының 1 порция бағасын есептеңіз. Калькуляциялық картаны толтырыңыз.

4.3. КӨКӨНІС ҚОСПАЛАРЫНАН ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: КАРТОП, СӘБІЗ КОТЛЕТІ; КАРТОП ОРАМАСЫ

№ 3 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, мармит, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: «ОС», «ОВ» маркалы пышақтар мен турауға арналған тақтайлар, күрекшелер, табалар, биік таба, плиталы қазандар, ұсақ ас тәрелкелері, тұздық сауыттар.

Шикізат: картоп, сәбіз, жаңа піскен қырыққабат, пияз, маргарин, жұмыртқа, асхана майы, кептірілген нан немесе бидай ұны, қаймақ, ақжелкен немесе аскөк, сүт немесе сорпа, ұнтақ жармасы, сүзбе.

Технологиялық операциялардың реттілігі

№ 1 операция. Жұмыс орнын ұйымдастыру. IV тақырып, №1 нұсқаулық картасын қараңыз.

№ 2 операция. Көкөніс қоспасынан тағам әзірлеу кезіндегі азық-түлікті алғашқы өңдеу және турау. Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) ұнтақ жармасын елейді;
- 2) сүзбені сүзгіден немесе езуге арналған машинадан өткізеді;
- 3) жұмыртқаны, көкөністі: картоп, сәбіз, пияз, қырыққабат, ақжелкен, аскөкті бастапқы өңдеуден өткізеді;
- 4) көкөністерді турайды: ақбас қырыққабат, сәбіз, пияз – ұзын сабан тәрізді етіп; көкөніс фаршына арналған аскөкті – ұсақтап турайды.

№ 3 операция. Көкөніс қоспасынан тағам әзірлеу кезіндегі азық-түлікті жылумен өңдеу. Келесі әрекеттер орындалады:

1) жұмыртқаларды, картопты, сәбізді ыстық су құйып, қайнатуға қояды. Картоп 1 ... 2 см суға батып тұруы керек, бөктіруге арналған сәбіз 1/3 деңгейде (сүт немесе сорпа құюға болады);

2) сабан тәрізді ұсақтап туралған қырыққабатты қуырады (соңында тұздайды);

3) сабан тәрізді туралыған пияз бен сәбізді шала қуырып алады;

4) қатты қайнатылған жұмыртқаны салқындатып, тазалап, ұсақтап турайды;

5) қырыққабат, шала қуырылған сәбіз бен пиязды, ұсақтап туралған жұмыртқаны, ұсақтап туралған аскөкті, тұз, қара бұрыш қосып, жақсылап араластырады – фарш дайын (картоп орамасы үшін);

6) бөктірілген сәбізге үздіксіз араластырып тұрып, еленген ұнтақ жармасын қосады, дайын болғанша бірнеше минут қайнатады;

7) дайын картоптың суын төгеді;

8) картопты құрғатады;

9) дайын болған ыстық картопты езу машинасынан өткізеді.

№ 4 операция. Картоп котлеттерінің жартылай дайын өнімдерін дайындау. Келесі әрекеттер орындалады:

1) езілген картопты 50–40 °С-қа дейін салқындатады;

2) жартысын картоп орамасы үшін, жартысын картоп котлеті үшін бөліп қояды;

3) езілген картопқа шикі жұмыртқа қосады (картоп котлеті үшін), дайын қоспаны жақсылап араластырады;

4) картоп қоспасын салмағы бойынша порциялайды;

5) картоп котлеттерінің жартылай фабрикаттарын бір ұшын өткірлеу етіп сопақша күйде пішімдейді;

6) ұнға аунатады;

7) картоп котлетінің жартылай фабрикаттарын ыдысқа салып, жылуға өңдеуге дейін мұздатқыш шкафаға қояды.

Котлет даярлауға арналған картоп қоспасына 10–15 г (нетто) пияз қосу арқылы, тағам көлемін ұлғайтуға болады.

№ 5 операция. Картоп орамасының жартылай дайын өнімін даярлау. Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) картоп қоспасын таза, суға салынған майлыққа салады да, қоспаны тегістейді;
- 2) көкөніс фаршын картоп қоспасының ортасына салады;
- 3) орама пішінін жасайды;
- 4) ораманың біріккен жерін төмен қаратып, май жағылған табаға салады;
- 5) ораманың бетіне қаймақ жағып, кептірілген нан себеді де, бетіне май себелейді.

№6 операция. Сәбіз котлеттерінің жартылай дайын өнімдерін даярлау. Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) сәбіз қоспасын 50-40 °С-қа дейін салқындатады;
- 2) сәбіз қоспасына шикі жұмыртқа, тұз, езілген сүзбе қосып, жақсылап араластырады;
- 3) сәбіз қоспасын порциялайды;
- 4) сәбіз котлеттерінің жартылай дайын өнімдерін бір ұшы өткірлей сопақтау пішін береді;
- 5) сәбіз котлеттерінің жартылай дайын өнімдерін ұн немесе кептірілген нанға аунатады;
- 6) жартылай дайын өнімдерін ыдысқа салып, жылуда өңдеуге дейін мұздатқыш шкафқа қояды.

№ 7 операция. Көкөніс қоспаларынан әзірленген тағамдарды жылуда өңдеу. Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) картоп орамасын сыртқы қызарғанға дейін арнайы пеште пісіреді;
- 2) картоп, сәбіз котлеттерін май құйылған шойын табада сыртқы қабығы қызарғанша қуырады.

Сапасына қойылатын талаптар

Картоп және сәбіз котлеттері. Сыртқы түрі — бір ұшы үшкірлеу сопақ пішінді котлеттер; үстіңгі беті тегіс, саңылаусыз; сындырған кезде өнім түйірсіз біртекті масса болып табылады.

Қоюлық дәрежесі — үлпілдек, борпылдақ, көкөніс немесе ұнтақ жармасының түйіршіктері жоқ біртекті масса.

Түсі — бөктірілген көкөністерге тән; үстіңгі беті қою алтын түсті.

Иісі мен дәмі — картоп котлеттерінде картоп, май мен тұздық иісі бар аздап тұзды дәм; сәбіз котлеттерінде қуырылған сәбіз иісі бар аздап тәтті дәм.

Картоп орамасы. Сыртқы түрі — орама батон нан секілді ұзын пішімді; үстіңгі беті тегіс, саңылаусыз.

Қабығының қоюлық дәрежесі — борпылдақ, жабысқақ емес; салмасы — шырынды.

Түсі — үстіңгі беті — алтын түстес; кесілген күйде — ақ; фарш түсі — ол әзірленген көкөністердің түсіне сәйкес.

Дәмі — пеште пісірілген картоп пен фаршқа тән.

Иісі — шала қуарылған көкөністерге тін.

Ұсыну ережелері

Картоп және сәбіз котлеттерін 1 порцияға 2-3 данадан порциялық тәрелке немесе ыдыстарға (алдын ала жылытылған) салып ұсынады (4.8-сурет), үстіне ерітілген сары май немесе маргарин құяды. Тұздық салатын ыдысқа бөлек қаймақ, сүт немесе қаймақ тұздығын, немесе олардың қоспасын, сондай-ақ, картоп котлеттеріне арналған саңырауқұлақ тұздығын қоса ұсынады.

Картоп орамасын ұсынатын кезде оны порциялық бөліктерге бөліп, порциялық тәрелке немесе ыдыстарға салып ұсынады, үстіне ерітілген сары май құяды, тұздық салатын ыдысқа бөлек томат немесе қаймақ немесе саңырауқұлақ тұздығын немесе жай ғана қаймақ ұсыну қажет

Бұл тағамдарды ақжелкен үзінділерімен сәндеуге болады.



4.8-сурет. Картоп (сәбіз) котлеттері



4.9-сурет. Картоп орамасы

Сақтау мерзімі

Картоп орамасын, картоп және сәбіз котлеттерін ыстық күйде сақтайды, дайындалған сәттен кейін 2 сағат ішінде тұтыну қажет.

Бұл қызықты

Сәбіз адамдарға қанның аздығынан емделуге, күш жоғалтудан сақтануға көмектеседі, иммунитетті нығайтады және бірқатар жұқпалы аурулардан қорғайды, көздің көруін емдеуге ықпал етеді.

Сәбіз тағамдарын әлемнің барлық елдерінің аспаздық мамандары мойындаған, әсіресе диета және балалардың тамақтануы саласында.

Адамдар сәбіздің пайдасы туралы осыдан 4000 жыл бұрын білді. Орта ғасырларда сәбіз – ергежейлілердің тәтті тағамы және бақытты жанның жолы болса, сәбізг үшін бір кесек алтын береді деген сенім болды.

Ұлы орыс жазушысы Лев Толстойдың отбасында да сәбізден жасалған тағамдарды аса қатты ұнататын болған. Сол рецептілердің бірі мынау.

Сәбіз ботқасы. Дайындалған сәбізді сорпада қайнату керек. Кілегей мен сары майды қопсытып, жұмыртқа сарысын бөлек қопсыту керек. Барлығын бөлек кәстрөлге құйып, аздап қант және мускат жаңғағын қосып, пісіруді жалғастыру қажет.

Құрамы: сәбіз - 3 - 4 дана. сорпа - 1 ас қасық; 100 г кілегей; 50 г сары май; 3 дана жұмыртқаның сарысы; қант және мускат жаңғағы қалауыңызша.

Өндірістік тапсырмалар

1. 10 және 50 порция картоп котлеттерін әзірлеуге арналған азық-түлік есебін жүргізіңіз. №3 технологиялық картаны толтырыңыз.

2. Өз бетіңізше 20 порция картоп котлетін әзірлеп, тағам сапасына баға беріңіз.

Мекеме _____
Кәсіпорын _____

№ р/с	Шикізат	1 порцияға арналған масса Масса салмағы, г		10 порцияға арналған масса Масса салмағы, г		50 порцияға арналған масса Масса салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картоп	287	215				
2	Жұмыртқа	* / 7	6				
3	Кептірілген нана бидай ұны	12	12				
4	Жартылай дайын салмағы	—	225				
5	Аспаздық май немесе өсімдік майы	10	0				
6	Қуырылған котлет салмағы	—	200				
7	Асхана маргарині немесе сары май немесе қаймақ немесе тұздық № 1029, 1044, 1050	10 20 —	0 20 5				
	Шығуы: маймен қаймақпен тұздықпен	— — —	210 220 275				

Технологиялық талаптар

№ 4 карточка-тапсырма

1. Төмендегі кестеге ұсынылған сұрақтардың қайсысына «Иә» деген жауап дұрыс келетінін белгілеңіз.

- 1) Қайнататын кезде картопқа суық су құяды ма?
- 2) Картопты қақпақты жауып қайнатады ма?
- 3) Дайын болған картопты картоп массасын әзірлеу үшін құрғатады ма?
- 4) Картоп котлеттерін әзірлеу кезінде массаға ыстық сүт қосады ма?
- 5) Картоп котлеттерін саңырауқұлақ тұздығымен ұсынады ма?

1	2	3	4	5

2. Сіздің базалық кәсіпорынның талаптарына сәйкес «Картоп котлеттері» тағамына арналған калькуляциялық карточканы дайындаңыз.

4.4. ТАРТЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ТАҒАМДАР ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: КӨКӨНІСТЕН ЖАСАЛҒАН ГОЛУБЦЫ, ТУРАЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ ЖӘНЕ КӘДІ

№ 4 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-2К, мармит, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: пышақтар және «ОС», «ОВ» маркалы ет турайтын тақталар, қалақшалар, шапқы, аспаздық шаңышқы, кепсер, қаңылтыр таба, табалар, сотейниктер, плитадағы қазандық, шағын асханалық тәрелкелер, тұздық сауыттар, науалар, контейнерлер, кәстрөлдер, сүзекі, порциялық ыдыстар.

Шикізат: жаңадан піскен ақбас қырыққабаты, болгар бұрышы, кәділер, жаңадан піскен немесе кептірілген саңырауқұлақтар, сәбіз, пияз, ақжелкен, жаңадан піскен қызанақтар, жұмыртқалар, күріш жармасы, өсімдік майы, ірімшік, тұздық.

Технологиялық операциялардың реттілігі

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

№2 операция. Азық-түліктерді дайындау. Келесі әрекеттер орындалады:

1) Тағам құрамына кіретін барлық азық-түлікті бастапқы өңдеуден өткізеді: көкөністен жасалған голубцы; бұрыш, тартылған кәділер (іріктейді, жуады, кептірілген саңырауқұлақты салқын суға жібітеді);

2) Қайнауға қояды:

а) күріш (жартылай дайын болғанша);

б) жұмыртқа (қатты қайнатылғанға дейін);

3) Күріш пен жұмыртқа қайнатылғанға дейін көкөністерді тартуға әзірлейді:

а) қырыққабаттың өзегін тазартады;

б) бұрыштың тұқымдарын тазартады (төбе жағын кесіп тастайды);

в) кәділердің қабығын тазартады (егер, ол қатты болса), кәділерді цилиндр тәріздес (биіктігі 3...5 см) турайды, тұқымдарын тазартады;

4) Тартуға дайындалған көкөністерді және кептірілген саңырауқұлақты тұздалған суда қайнатады (жартылай дайын болғанша);

5) Суын төгеді, салқындатады және жұмыртқаны тазартады;

6) Күрішті сүзекіге салады (суын ағызады);

7) Кепсер көмегімен қайнап жатқан судан жартылай дайын болғанша қайнаған кәділерді, бұрышты, қырыққабатты (қайнап болған жапырақтарын) алады, салқындатады, суын ағызады;

8) Көкөністерді тілімше тәріздес майдалап турайды (пияз, сәбіз), қызанақ, саңырауқұлақ, қатты қайнатылған жұмыртқаны, ақжелкенді майдалап турайды;

9) Көкөністерді шала қуыру: пияз бен сәбізді бірге, қызанақты бөлек, ал, саңырауқұлақты қуырады;

10) Ірімшікті үккіштен өткізеді.

№3 операция. Туралған етті көкөністердің ішіне салу үшін дайындау. Келесі әрекеттер орындалады:

1) Қайнатылған күріш, шала қуырылған көкөністерді (пияз бен сәбіз), қатты қайнатылып майдалап туралған жұмыртқаны, тұзды, қара ұнтақталған бұрышты бірге қосады;

2) Туралған етті үш бөлікке бөледі: бір бөлігін кәділерге салу үшін, бір бөлігін бұрышқа салу үшін (шала қуырылған қызанақты қосады), үшінші бөлігін майдалап туралған ақжелкенді және қуырылған саңырауқұлақты қосып, голубцы ішіне салуға.

№4 операция. Көкөністен әзірленген голубцыдың жартылай дайын өнімдерін дайындау. Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) Суға қайнатылған орамжапырақты жапырақтарға бөліп алады;
- 2) Қалындату шапқысымен жаншу;
- 3) Жаншылған жапырақтарға туралған ет салады (масса бойынша);
- 4) Жартылай дайын өнімдерді конверт түрінде орайды;
- 5) Науаға салады және жылумен өңдеуге дейін тоңазытқышқа салады.

№5 операция. Туралған ет салынған бұрыш, кәділердің жартылай фабрикаттарын дайындау. Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) Дайындалған бұрыштар мен кәділерге туралған ет салады;
- 2) Тартпаға салады, жылумен өңдегенге дейін тоңазытқышқа салады

№ 6 операция. Көкөністерге туралған ет салынған тағамдарды жылумен өңдеу. Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) Голубцыдың жартылай фабрикаттарын қызарғанға дейін табада қуырады;

2) жартылай өңделген көкөністердің әр түрін майланған пісірме табактарға бөлек қойыңыз. Кәділерге ірімшік үгітеді, голубцы мен бұрышқа тұздық себеді;

3) Отқа қақтап пісіру үшін туралған ет салынған көкөністерді қуыру шкафына салады; кәділерді жартылай дайын болғанша, голубцы мен бұрышты толық дайын болғанша;

4) Жартылай дайын болғанша отқа қақталған кәділерге тұздық құяды және толық дайын болғанша отқа қақтайды;

Көкөністерге туралған ет салынған тағамдарды әзірлеп, тұздықтармен ұсынуға болады: қаймақты, қызанақ қосылған қаймақ, саңырауқұлақ және т.б. тұздықтарымен. тұздықтарды әзірлеу технологиясы II тақырыпта қарастырылған.

Голубцыды тек отқа қақтап емес, бұқтырып пісіруге де болады.

Сапасына қойылатын талаптар

Көкөніс голубцылары. Сыртқы түрі — голубцыға тұздық құйылған және көк себілген.

Қоюлық дәрежесі — жұмсақ, шырнды, шайнау кезінде қырыққабат пен туралған ет қытырламауы тиіс.

Түсі — жоғарғы бөлігі қызғылт, жарылған жерлері туралған ет түсіндей.

Дәмі мен иісі — орташа тұздалған, қолданған көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі бар; буға піскен қырыққабаттың иісі болмауы тиіс.

Туралған ет салынған кәділер мен бұрыш. Сыртқы түрі — кәділер немесе бұрыштарға тұздық құйылған, көк себілген.

Қоюлық дәрежесі — жұмсақ, шырынды.

Түсі — жоғарғы бөлігі қызғылт, жарылған жерлері туралған ет түсіндей.

Дәмі мен иісі — орташа тұздалған, қолданған көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі бар.

Ұсыну ережелері

Туралған ет салынған көкөністерді ұсыну кезінде келесі ыдыстарды пайдаланады: ыдыс, порциялық ыдыс немесе шағын асханалық тәрелке.

Тағамды тәрелке, порциялық ыдыс немесе шағын асханалық тәрелкеге 1 порцияға 2...3 данадан салады, үстінен тұздық құяды.

Көкөніске туралған ет салынған тағамдарды өзіндік тағам ретінде ұсынады (4.10-сурет).

Сақтау мерзімдері

Бұл тағамдарды ұзақ сақтауға болмайды. Туралған ет салынған көкөністерді мармитта қақпағы жабық ыдыста сақтайды, 2 сағаттан аса сақтауға болмайды.

Бұл қызықты

Қырыққабат ежелгі Мысыр халқына белгілі болды. Піскен қырыққабат мысырлықтар үшін түскі астың соңында тәтті тағам ретінде қызмет етті. Ол тас дәуірінің соңында өсіріле бастады. Бірақ ол ежелгі Грецияда кеңінен танымал болды.

Ежелгі уақытта қырыққабат түрлі ауруларға арналған емдік құрал ретінде қолданылған. Онымен өт ауруларын, жаңа жарақаттарды, іріндерді емдеген.



4.10-сурет. Туралған ет салынған бұрышты ұсыну

Үлкен математик және философ Пифагор жазғандай, «қырыққабат - бұл үнемі сергектік пен рухты тыныш, тыныш көңіл-күй сыйлайтын өсімдік».

Пушкиннің «Евгений Онегин» туындысы естеріңізде ме:

Шынайы дана тәрізді өмір сүреді

Гораций секілді орамжапырақ егеді...

Бір кездері қырыққабатты «Бақша басы» деп атайтын, себебі қырыққабат бас тәрізді келеді. Осылайша, «бақша басы» деген сөзді қолданғанда, біз, қалжыңдап, адам басын қырыққабатпен салыстырамыз.

Әлемде барлығы қырыққабаттың 35-тей түрі бар. Сонымен бірге, шалқан, рапс, сурепица, сарептік қыша, тарна қырыққабат тәріздес түріне жатқызылған. Қырыққабатты жаппай егеді.

Пайдалы кеңестер

- Егер, қырыққабат қырықбуынмен (жаз уақытында) зақымдалған болса, оны 20-30 минут бойы тұздалған суда ұстайды (4... 5%-дық аспаздық тұз ерітіндісінде), онан соң шайып жібереді.
- Голубцы үшін домалақ, ақ, қырыққабаттарды таңдайды.
- Голубцы үшін қырыққабатты суға пісіру кезінде қатты пісіруден сақ болыңыз, себебі, қатты піске қырыққабат жапырақтары орау кезінде жыртылуы мүмкін. Шикі қырыққабатты да пайдаланбаңыз, олар сынады және голубцыды бұқтыру кезінде піспей қалады.
- Голубцыды қуыру кезінде абай болыңыз. Есте сақтаңыз, қырыққабат жапырақтары сәл де болса күйген жағдайда, тағамға және тұздыққа жағымсыз иіс келтіреді.
- Голубцыды түрлі туралғанмен әзірлеуге болады: туралған көкөніспен, саңырауқұлақ қосылған туралған көкөністермен, жеміс және сүзбемен.

Өндірістік тапсырмалар

1. «Көкөністен әзірленген голубцы» тағамының 10 және 50 порциясын әзірлеу үшін азық-түлік мөлшерін есептеңіз. Нәтижесін №4 технологиялық картаға жазыңыз.

2. Өз бетінше «Көкөністен әзірленген голубцы» тағамын әзірлеңіз және сапа бағасын беріңіз.

3. Сіздің негізгі кәсіпорыныңыз талаптарына сәйкес «Көкөністен әзірленген голубцы» тағамының калькуляциялық карточкасын құрыңыз.

Мекеме _____
Кәсіпорын _____

№4 технологиялық картасы

Тағам атауы: «**Көкөністік голубцы**»
Рецептуралар жинағы 1998 ж
Таратылым №501/П
Шығуы 250 г

№ р/с	Шикізат	1 порцияға салмағы, г		10 порция салмағы, г		50 порция салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Ақбас- қырықырыққабаты	190	152				
2	Суға піскен қырыққабат	—	140				
3	Туралған ет үшін:жаңа піскен ақ санырауқұлақ	53/40*	20				
	Несесе кептірілген ақ	10/10*	20				
	Немесе шампиньондар жаңа піскен	66/50*	20				
4	Сәбіз	28/22*	15				
5	Пияз	36/30*	15				
6	Күріш жарнасы	11	302				
7	Ақжелкен көгі	3	2				
8	Асханалық маргарин	15	15				
9	Туралған ет	—	80				
10	Жартылай дайын өнім	—	220				
11	Тұздық (№ 1044 және 1045 рецептуралар жинағы бойынша)		100				

* «Брутто» бағанасында азық-түліктердің «нетто» массасы көрсетілген, ал «нетто» бағанасында дайын азық-түліктердің «нетто» салмағы көрсетілген.

Технологиялық жағдай

№ 5 карточка-тапсырма

Төменде келтірілген үлгіде «Ия» жауабын беретін сұрақтар үшін п белгісін беліңіз.

- 1) Голубцы әзірлеу үшін қырыққабатты суға қайната ма?
- 2) Голубцыды туралған көкөніспен әзірлей ме?
- 3) Туралған ет құрамына балық кіре ма?
- 4) Голубцыды «Украиндық» тұздығымен әзірлей ме?
- 5) Голубцыды отқа қақтай ма?

1	2	3	4	5

4.5.

БҰҚТЫРЫЛҒАН КӨКӨНІСТЕРДЕН ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ: БҰҚТЫРЫЛҒАН ҚЫРЫҚҚАБАТ, КӨКӨНІСТЕН ЖАСАЛҒАН РАГУ

№ 5 НҰСҚАУЛЫҚ КАРТАСЫ

Материалдық-техникалық жабдықтау

Жабдық: ПЭСМ-4ШБ, мармит, таразы, өндірістік үстелдер.

Құрал-сайман, аспаптар, ыдыс: «ОС», «ОВ» маркалы пышақтар мен турауға арналған тақтайлар, күрекшелер, сүзгіш, табалар, биік таба, плиталы қазандар, ұсақ ас тәрелкелері, порциялы ыдыстар.

Шикізат: жаңа піскен ақбас (немесе ашытқан) қырыққабаты, түрлі-түсті қырыққабат, картоп, асқабақ немесе кәді, шомыр, сәбіз, пияз, сарымсак, ақжелкен (тамыры), консервіленген бұрыш, томат езбесі, аспаздық май, асхана маргарині немесе сары май, бидай ұны, тұз, қант, 3%-ды сірке суы, лавр жапырағы, ұнтақталған және бұршақты қара бұрыш, негізгі қызыл немесе томат тұздығы.

Технологиялық операциялардың реттілігі

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

№2 операция. **Азық-түлікті дайындау.** Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) көкөністердің бірінші өңдеуін жүргізеді (сұрыптау, калибрлеу, жуу, тазалау);
- 2) көкөністерді турайды:
 - а) «Бұқтырылған қырыққабат» тағамы үшін сабан тәрізді етіп — қырыққабат, сәбіз, пияз, ақжелкен (тамыры)
 - б) текшелеп — қырыққабатты;
 - в) төрт бұрышты немесе бөлшектеп — картоп, сәбіз, пияз, кәді, шалқан — «Көкөністен жасалған рагу» тағамы үшін;
- 3) жасыл бұрыш, томат еzbесі бар банканы жуып, ашады;
- 4) бидай ұнын елеуіштен өткізеді;

№ 3 операция. **Жылумен өңдеу.** Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) пияз, сәбіз, ақжелкен (тамыры), томат еzbесі, бидай ұнын шала қуырады; көкөністерді екі бөлікке бөледі;
- 2) картопты жартылай қуырады;
- 3) ақбас және түрлі-түсті қырыққабатты тұзды суға қайнатады, шалқанды суға салып алады;
- 4) тұздық даярлайды (№ 1 және 3 нұсқаулық карталарын қараңыз, II тақырып).

№ 4 операция. **Бұқтырылған көкөністерден тағам әзірлеу: бұқтырылған қырыққабат, көкөністерден жасалған рагу.** Келесі әрекеттер орындалады:

- 1) сабан тәрізді туралған қырыққабатты 30 см қабатты етіп табаға салады;
 - 2) ыстық сорпа немесе су құйып, отқа қояды;
 - 3) қазанда картоп, шала қуырылған көкөністердің бір бөлігін, пияз, сәбіз, ақжелкен қосады;
 - 4) тұздық құйып, отқа қояды;
 - 5) барлық көкөністі тұрақты араластырып отырып жартылай дайын болғанша бұқтырады;
 - 6) қырыққабатқа жартылай қуырылған көкөністерді, томат еzbесін қосып, бұқтыруды жалғастырады; бұқтыру соңында сорпа қосылған қатықты, тұз, қант, сірке суы, бұрыш, лавр жапырағын көкөністерге қосу керек; сөндіруді
 - 7) көкөніс рагуіне шикі кәді, суға салынған шалқан, қайнатылған қырыққабаттарды қосып, бұқтыруды жалғастыру керек;
 - 8) бұқтыру соңында консервіленген жасыл бұрыш, дәмдеуіштер, үгілген сарымсақ қосу керек;
 - 9) тағамды дайын болып, дәмі кіргенше пісіреді.
- «Көкөністерден жасалған рагу» тағамының рецепті маусым мен көкөністердің кездесуіне байланысты өзгеруі мүмкін.

Сапасына қойылатын талаптар

Бұқтырылған қырыққабат. Сыртқы түрі — бұқтырылған қырыққабат табаға немесе тәрелкеге үйіліп салынған және үстіне аскөк себілген; аскөк бұтақшасымен сәнделген.

Қоюлық дәрежесі — шырынды, жұмсақ, талшықты емес.

Түсі — сарғылт-қоңыр.

Иісі мен дәмі — дәмдеуіш, томат, көкөністердің хош иісі бар қышқыл-тәтті; шикі ұн мен булы қырыққабат иісі болмауы керек.

Көкөністерден жасалған рагу. Сыртқы түрі — бұқтырылған көкөністер тұздықпен бірге үйіліп табаға немесе тәрелкеге салынған, үстіне май құйылып, аскөк себілген; аскөк бұтақшасымен сәнделген.

Қоюлық дәрежесі — жұмсақ, шырынды, көкөністер кесілген күйдегі пішінін сақтаған, бұл кесу пішіні аздап бұзылуы мүмкін картоп, асқабақ, кәді, түрлі-түсті қырыққабатты есептемегенде.

Иісі мен дәмі — аздап ащы, көкөністер, дәмдеуіштер, сарымсақ пен тұздық хош иісі бар, буланған көкөністер иісіне жол берілмейді.

Түсі – сары, қызғылт сары.

Ұсыну ережелері

Бұқтырылған қырыққабатты ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге үйіп салып, бетіне аскөк себеді (4.12-сурет).

Бұқтырылған қырыққабатты ұсыну кезінде порциялық табаға немесе тәрелкеге үйіп салып, бетіне аскөк себеді (4.12-сурет).

Көкөністерден жасалған рагуді порциялық табаға немесе тәрелкеге үйіп салып, бетіне май құйып, аскөк себеді



4.12-сурет Бұқтырылған
қырыққабатты ұсыну



4.13-сурет. Көкөністерден жасалған
рагуді ұсыну

Бұл тағамдарды гарнир ретінде немесе жеке тағам ретінде беруге болады.

Бұқтырылған қырыққабатты басқа тағамдардың құрамына қосуға болады (солянка, бигус).

Сақтау мерзімі

Бұқтырылған көкөністерден жасалған тағамды әзірленген соң 2 сағат қақпағы жабық ыдыста сақтайды.

Пайдалы кеңестер

- Егер жаңа қырыққабат ащы болса, онда оны негізгі термиялық өңдеуден бұрын 3-5 минут ыстық суға салып алады.
- Ашыған қырыққабаттан жасалған тағам рецепті бойынша қантты көбейту арқылы сірке суы алынып тасталады.
- Егер қуырылған қырыққабат қақталған шошқа майы немесе тө етімен әзірлесе, олар алдын ала қуырылып, бұқтыру басында қырыққабатқа қосады.
- Қырыққабаттың өзегінен бас тартқан жөн, себебі, дәл осы өзекте денсаулыққа зиянды нитраттар жиналады.
- Түрлі-түсті қырыққабатты алдын ала сірке суы немесе лимон қышқылы қосылған салқын суға салыпқойған дұрыс.
- Брюссель қырыққабаты солып қалмас үшін оны жылумен өңдеу алдында ғана өзегін сабағынан ажырату керек. Оны 20-30 минутқа салқын суға салып алған да жөн.
- Түрлі-түсті қырыққабат әдемі ақ түсін сақтауы үшін қайнаған суға 1 ас қасық сүт қосу керек.
- Ашытылған қырыққабатты жылумен өңдеу алдында жумау керек, бұл С дәруменінің көптеп жоғалуына алып келеді, бірақ, ол тым қышқыл болса, онда оны салқын сумен шайыңыз, сонда С дәрумені көп жоғалмайды.
- Қырыққабатты таңдау кезінде оның қауданы таза, балғын, бүтін, толық қалыптасқан, жарықшақсыз, бір ботаникалық түрден, жапырақтары тығыз орналасқан, өзегінің ұзындығы 3 см-ге дейін, өз сұрыпына тән дәмі мен иісі болуына назар аударыңыз.

Өндірістік тапсырма

Көкөністен рагу әзірлеу үшін 10 және 15 кг азық-түлікті есептеңіз. Нәтижелерін № 5-технологиялық картаға жазыңыз.

Ұйым _____

Кәсіпорын _____

№5-технологиялық картасы

Тағам атауы: «Көкөніс рагуі» (3-нұсқа)

Рецептуралар жинағы 1998 ж

Таратылым № 968 / II

Шығуы 1 000 г

№ р/с	Шикізат	1 порция салмағы, г		10 кг-ға салмағы, г		15 кг-ға салмағы, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Картоп	427	320				
2	Сәбіз	199/159*	108				
3	Шалқан	215/161*	124				
4	Пияз немесе тарна	95/80* 206/161*	40 124				
5	Жана піскен ақбас қырыққабаты	250/200*	180				
6	Дара май	40	40				
7	№ 1011 тұздық	—	300				
8	Қара бұрыш	0,2	0,2				
9	Лавр жапырағы	0,08	0,08				

«Брутто» бағанасында азық-түліктердің «нетто» массасы көрсетілген, ал «нетто» бағанасында дайын азық-түліктердің «нетто» салмағы көрсетілген.

Технологиялық шарттар

№ 6-тапсырма карточкасы

Дұрыс жауаптарды белгілеңіз.

- 1) «Көкөніс рагуі» тағамы құрамына картоп кіре ма:
 - а) ия;
 - б) жоқ?
- 2) «Көкөніс рагуі» тағамын әзірлеу кезінде маусымға қарай көкөністер құрамын өзгертуге бола ма:
 - а) ия;
 - б) жоқ?
- 3) «Көкөніс рагуі» тағамын әзірлеу кезінде ақбас қырыққабатын қандай алдын-ала жылумен өңдеуге салады:
 - а) қуырады;
 - б) бұқтырады;
 - в) ыстық суға салады?
- 4) «Көкөніс рагуі» тағамын қалай әзірлейді:
 - а) қайнатады;
 - б) қуырады;
 - в) бұқтырады;
 - г) отқа қақтайды?
- 5) «Көкөніс рагуі» тағамын әзірлеу кезінде қандай тұздық қосуға болады:
 - а) ақ, буланған;
 - б) қызыл, қызанақ;
 - в) «Польшалық», майонез?
2. Өз бетінше «Көкөніс рагуі» тағамының 30 порциясын әзірлеңіз.
3. «Көкөніс рагуі» тағамының 1 порциясының бағасын есептеңіз және калькуляциялық картаға толтырыңыз.

№ 7 карточка-тапсырма

1. Дұрыс жауаптарды белгілеңіз.

- 1) Ақбас қырыққабаты қандай пайдалы заттармен бай:
 - а) майлармен;
 - б) ақуыздармен;
 - в) С дәруменімен?
 - 2) Ақбас қырыққабатты бұқтыру үшін қырыққабатты қалай турайды:
 - а) төртбұрышты;
 - б) тілімшемен;
 - в) ұнтақтап?
 - 3) Ашытылған қырыққабатты бұқтыруға бола ма:
 - а) ия;
 - б) жоқ?
 - 4) Қырыққабатты бұқтыру кезінде қандай жағдайда сірке су қоспайды:
 - а) егер қырыққабат жаңа піскен болса;
 - б) егер, қырыққабат ашытылған болса;
 - в) егер, қырыққабат орташа піскен болса;
 - г) егер, қырыққабат кеш пісетін сұрыпта болса?
 - 5) Қырыққабатты бұқтыру кезінде ұнға ауната ма:
 - а) ия;
 - б) жоқ?
2. Ашытқан қырыққабатты гарнир ретінде қандай тағамдарға ұсынасыз?

Қосымша

Сабақ өту және өндірістік тапсырмаларды орындау кезіндегі бағалау қағидалары

Баға (балл)	Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың бірізділігі	Жеке гигиена мен қауіпсіздік техникасының ережелері	Өндірудің үйрену нормаларының орындалуы	Сапаға қойылатын талаптар	Ұсыну ережелері	Бағалауға әсер ететін жанама көрсеткіштер
5	Белгіленген талаптарға сәйкес	Нормативтік- технологиялық құжаттамаға сәйкес нақты орындау	Белгіленген ережелерді нақты сақтау	100 %-ға артық емес	Сапа талаптарға сай келеді	Белгіленген ережелерді толық сақтау	Кәсібіне деген қызығушылықтың артуы, алдағы жұмыстарды өздігінен жоспарлау, жұмысқа деген нақтылық пен ұқыптылық

4	Жұмыс орны студенттің өз бетінше ұйымдастырылады, білім алушылардың өздерімен түзетілген белгіленген тәртіптен аздап ауытқулар бар	Нормативтік-технологиялық құжаттардың талаптарының сақталуы, білім алушылардың өздерімен түзетілген белгіленген тәртіптен аздап ауытқулар бар	білім алушылардың өздерімен түзетілген белгіленген тәртіптен аздап ауытқулар бар	100 %-ға	Талаптардан аздап ауытқулар бар	Аздаған ауытқулары бар белгіленген тәртіптердің сақталуы	Алдағы жұмыстың өзіндік жоспарлауы, шикізатты, электр қуатын үнемдеу, еңбек тәртібін сақтау
3	Шебердің көмегімен түзетілген жекелеген аздаған қателіктер орын алған	Нормативтік-технологиялық құжаттардың талаптарының сақталуы, шебердің көмегімен түзетілген белгіленген тәртіптен аздап	Аздаған ауытқулары бар белгіленген тәртіптердің сақталуы	100 %-дан аз	Белгіленген тәртіптерден аздаған ауытқулар бар	Аздаған қателіктер орын алған	Сабақтағы жұмыс жоспары шебердің көмегімен жасалған

Баға (балл)	Жұмыс орнын ұйымдастыру	Технологиялық операциялардың бірізділігі	Жеке гигиена мен қауіпсіздік техникасының ережелері	Өндірудің үйрену нормаларының орындалуы	Сапаға қойылатын талаптар	Ұсыну ережелері	Бағалауға әсер ететін жанама көрсеткіштер
2	Өрескел қателер орын алған	Бұзылған	Сақталмаған	Үлкен орындамаушылықтар бар	Сапа белгіленген талаптарға сай келмейді	Өрескел қателер орын алған, ұсыну нормасы сақталмаған	Сабақтағы жұмыс жоспары толық шебермен дайындалған

Сынақ сұрақтары

1. Сорпаларды жіктеңіз.
2. Қатық сорпаларды әзірлеудің жалпы ережелерін жүйелеп атап беріңіз.
3. Щи түрлерінің кестесін әзірлеңіз және оларды даярлау ерешеліктерін көрсетіңіз.
4. Борщ түрлерін атаңыз және оларды дайындау мен ұсыну ерекшеліктерін атаңыз.
5. Борщтың қызылшалы қызғылт түсін қалай алуға болады?
6. Мына көрсеткіштер бойынша қышқылтым сорпаның сапалы сипаттамасын атаңыз:
 - а) сыртқы түрі;
 - б) дәмі;
 - в) иісі;
 - г) қоюлық дәрежесі.
7. Езбе-сорпаларды ұсыну мен нормаларының әдістерін атаңыз.
8. Ұсыну кезінде сорпаның температурасы қандай болуы керек?
9. Сорпа даярлауға арналған ыдыс пен құралдарды атаңыз.
10. Қоңыр сорпаны қалай әзірлейді?
11. Ұн пассерлеуіштерінің түрлері мен оларды даярлау әдістері.
12. Тұздықтарды «иіру» мен «бүрмелеу» деген не?
13. Туынды тұздық деген не? Негізгі ақ тұздық негізіндегі туынды тұздықтарды атаңыз.
14. Түрлі қоюлықтағы ботқаларды дайындауға арналған сұйықтық пен жарма қатынасын атаңыз.
15. Макарон өнімдерін даярлаудың екі әдісін атаңыз.
16. Картоп езбесі қалай дайындалады?
17. «Көкөністен жасалған голубцы» тағамына көрсеткіштері бойынша сипаттама беріңіз.
 - а) сыртқы түрі;
 - б) қоюлық дәрежесі;
 - в) түсі;
 - г) дәмі;
 - д) иісі.
18. Картоптан жасалған тағамдарға қандай тұздықтар беріледі?
19. Көкөністердің негізгі тағамдық құндылығы немен анықталады?
20. Жылумен өңдеуіне байланысты көкөністерден қандай тағамдар әзірлейді?
21. Көкөністерді бірінші өңдеу кезінде қандай әрекеттер орындалады?
22. Көкөністерді жылумен өңдеудің мәні неде?

Әдебиеттер тізімі

Анфимова Н.А. Аспаздық / Н. А. Анфимова. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2009.

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

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

Матюхина З. П. Тамақ өнімдерінің тауартануы / З. П. Матюхина. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2009.

Тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептілерінің жинағы. — М. : Іс пен сервис, 1998.

Фатыхов Д. Ф. Саудадағы, қоғамдық тамақтанудағы, шағын бизнес пен тұрмыстағы тамақ өндірісіндегі еңбекті қорғау / Д. Ф. Фатыхов, А. Н.Белехов. — М. : «Академия» баспа орталығы, 2009

Алғысөз.....	4
I тақырып. Көжелер	5
Көже дайындауды ұйымдастыру	5
1.1. Сорпа дайындау технологиясы	11
Щи дайындау технологиясы	18
1.2. Борщ дайындау технологиясы	21
Қышқылтым көже дайындау технологиясы	26
Картоп көжесін және үй кеспесі көжесін дайындау технологиясы	29
Жинақтық ет түзкөжесін дайындау технологиясы	35
1.3. Мөлдір ет көжесін дайындау технологиясы	39
Сүт көжесі және әртүрлі көкөністерден сзбе-көже дайындау технологиясы	44
Кептірілген жемістердің қоспасынан жасалған тәтті көже, етті окрошка және салқын борщ дайындау технологиясы	50
II тақырып. Тұздықтар	59
2.1. Тұздықтар дайындауды ұйымдастыру	59
2.2. Негізгі қызыл тұздық пен оның туындыларын дайындау технологиясы	62
2.3. Негізгі ақ тұздық пен оның туындыларын дайындау технологиясы	70
2.4. Сүтті және қаймақты тұздықты және олардың туындыларын дайындау технологиясы.....	77
2.5. Жұмыртқалы-майлы тұздықтар мен май қоспаларын дайындау технологиясы.....	84
2.6. Салқын тұздықтар, томат қосылған көкөніс маринады мен қатықтарды дайындау технологиясы	90
2.7. Өрік және алмадан жасалған тәтті тұздықтар дайындау технологиясы.....	98
III тақырып. Жарма, бұршақ тұқымдас және макарон өнімдерінен жасалған тағамдар	103
3.1. Ботқалар мен тұтқыр ботқалардан тағамдар (котлеттер, домалатпалар, күріш пудинг, қарақұмық ботқасы) дайындау технологиясы	103
3.2. Бұршақ тұқымдастардан, макарон өнімдерінен тағамдар дайындау технологиясы (тұздықтағы бадана, ірімшік, май, томат қосылған макарон	110

3.3. Ірімшікпен піскен макарондар, макарон піспесін, сүзбе қосылған кеспе дайындау технологиясы	114
---	-----

IV тақырып. Көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер118

4.1. Қайнатылған және бөктірілген көкөністерден жасалған тағамдар мен гарнирлер: картоп езбесі; сүт тұздығына бөктірілген көкөністер	118
4.2. Қуырылған көкөністерден тағамдар мен гарнирлер дайындау технологиясы: негізгі әдіспен қуырылған картоп пен кәді; қызып тұрған майға қуырылған картоп.....	125
4.3. Көкөніс қоспаларынан тағам дайындау технологиясы: картоп, сәбіз котлеті; картоп орамасы	131
4.4. Тартылған көкөністерден тағам дайындау технологиясы: көкөністен жасалған голубцы, туралған ет салынған бұрыш және кәді.....	137
4.5. Бұқтырылған көкөністерден тағам дайындау технологиясы: бұқтырылған қырыққабат, көкөністен жасалған рагу.....	143
Қосымша. Сабақ өту және өндірістік тапсырмаларды орындау кезіндегі бағалау қағидалары.....	150
Бақылау сұрақтары	153
Әдебиеттер тізімі	154

Оқу басылымы

**Андросов Виктор Петрович, Пыжова Татьяна Васильевна,
Овчинникова Любовь Васильевна, Старкова Валентина Николаевна,
Корчагина Валентина Васильевна**

«АСПАЗ» МАМАНДЫҒЫНА ӨНДІРІСТІК ОҚЫТУ

Төрт бөлімде

**2-бөлім. СОРПАЛАР, ТҮЗДЫҚТАР, КӨКӨНІСТЕРДЕН, МАКАРОН ӨНІМДЕРІНЕН
ЖӘНЕ БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАРДАН ӘЗІРЛЕНГЕН ТАҒАМДАР**

Оқу құралы

7-ші басылым, стереотипті

*Редактор Н.Құдайберген
Техникалық редактор О.Н.Крайнова
Компьютерлік беттеу: Р.Ю.Волкова
Корректорлер Т.Н. Чеснокова, Н.В. Савельева*

Бас. № 107108873. Баспаға қол қойылды 03.04.2014. Пішімі 60Х90/16.
Гарнитура «Балтика». Офс. қағаз. № 1. Офсеттік баспа. Шар. бас. п. 10,0.
Тиражы 1 500 дана. Тапсырыс №

«Академия» баспа орталығы» ЖШҚ, www.academia-moscow.ru 129085,
Мәскеу, Бейбітшілік даңғылы, 101В, құр. 1.
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

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

Баспаның электронды тасымалдағыштарынан басылған.

«Тверь полиграфиялық комбинаты» ААҚ, 170024, Тверь қ., Ленин даңғылы, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.

Home page — www.tverpk.ru Электронды пошта (E-mail) — sales@tverpk.ru