

Титульн
рекомен
методич
методич



т
и
аний

методических
указаний;
рекомендаций;

Форма
Ф СО ПГУ 7.18.3/40

Министерство образования и науки Республики Казахстан
Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова
Кафедра биотехнологии

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ

к практическим занятиям

по дисциплине «Технология продуктов национальной и зарубежной кухни» для
студентов специальности 050727 - Технология продовольственных продуктов

Павлодар

Лист у
рекомендаций
методических
методических указаний



методических
указаний;
рекомендаций;

Форма
Ф СО ПГУ 7.18.3/41

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

_____ Пфейфер Н.Э.

«___» _____ 2010г.

Составитель: _____ к.т.н., доцент Сарлыбаева Л.М.

Кафедра биотехнологии

Методические рекомендации и указания к практическим занятиям
по дисциплине «Технология продуктов национальной и зарубежной кухни»
для студентов специальности 050727 «Технология продовольственных
продуктов».

Рекомендовано на заседании кафедры от «17» августа 2010г., протокол №1

Заведующий кафедрой _____ Омаров М.С. «17» августа 2010г.

Одобрено УМС агротехнологического факультета
«25» августа 2010г., протокол №1

Председатель УМС _____ Жагипарова М.Е. «25» августа 2010г.

ОДОБРЕНО:

Начальник ОПиМОУП _____ Варакута А.А. «___» _____ 2010г.

Одобрена учебно-методическим советом университета
«___» _____ 2010г. Протокол №1

Практическая работа №2

Первые блюда Казахской кухни

Задание:

1. Ознакомиться с технологией приготовления блюд
2. Отработать заданные блюда
3. Подать приготовленные блюда
4. Провести бракераж
5. Оформить записи, сделать выводы по работе (технологические схемы, карты)

КЕСПЕ С МЯСОМ

На столе в муке делают воронку, вливают в нее соленую воду, сырые яйца и замешивают крутое тесто. Тесто тонко раскатывают, складывают трубочкой и нарезают тонкой соломкой лапшу. В приготовленный подсоленный костный бульон кладут мясо и варят его до готовности. Затем опускают в бульон нарезанную соломкой пассерованную морковь, приготовленную лапшу. Варят далее до всплытия лапши наверх и добавляют нашинкованный сырой репчатый лук, перец, лавровый лист. Варку продолжают и доводят кеспе до готовности и вкуса.

При подаче мясо вынимают и нарезают тонкими ломтиками по 1-2 кусочка на порцию.

Нормы расхода сырья на одну порцию: говядина - 80г, кости на бульон - 100г, мука пшеничная - 40г, яйцо - 1/5шт, морковь - 25г, лук репчатый - 20г, жир животный - 10г, специи и зелень - 5г, выход - 500г.

СОРПА С БАУРСАКАМИ

В глиняный горшочек или мельхиоровую миску кладут два-три куска грудинки с косточкой, заливают бульоном, солят и варят при медленном кипении. За 10-15 минут до готовности добавляют перец горошком, лавровый лист, нарезанные морковь, лук репчатый и доводят до готовности и вкуса,

Подается сорпа в большой пиале или глубокой тарелке, сверху посыпается рубленой зеленью. Отдельно, на пирожковой тарелке, подают бауырсаки из сдобного теста.

Нормы расхода сырья на одну порцию: кости - 100г, мясо (говядина) - 170г, лук репчатый - 25г, морковь - 20г, специи и зелень - 5г, для приготовления баурсаков: мука пшеничная - 35г, яйцо - 1/10шт, масло сливочное - 3г, сахар - 3г, дрожжи - 0,5г, сало растительное - 6г. выход - 500г.

СОЛЯНКА ПО-КАЗАХСКИ

Соленые огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на четыре части и удаляют из них семечки, затем нарезают их тонкими пластинками, заливают крепким бульоном и отваривают. Нашинкованный репчатый лук пассируют на жирах вместе с томатом-пюре. Вареные мясо и язык, колбасу и казы нарезают тонкими ломтиками. В кастрюлю вливают бульон или воду (точно по норме), добавляют соль, масло, сахар и нагревают до кипения. Затем туда же всыпают

сразу всю просеянную муку, хорошо вымешивают и проваривают 5-6 минут, не переставая перемешивать. После этого тесто снимают с огня и постепенно добавляют по одному сырому яйцу, все время тщательно размешивая. Когда тесто станет тягучим и начнет прилипать к веселке, приступают к его разделке при помощи столовой и чайной ложек. Делается это так: в столовую ложку набирают тесто, а чайной - снимают часть теста и опускают его в горячую подсоленную воду или бульон и варят при слабом кипении 5-6 минут, Сваренные клецки хранят в горячем бульоне или же откидывают на сито, накрывают влажной марлей и сохраняют в холодном месте.

При заказе в кипящий бульон кладут приготовленные огурцы, лук с томатом, все мясопродукты, черный перец горошком, лавровый лист, дают вскипеть и доводят до вкуса. При отпуске добавляют горячие клецки, сметану и зелень.

Нормы расхода сырья на одну порцию: кости на бульон - 100г. говядина - 55г. колбаса баранья - 25г. казы или копченая баранина - 35г. язык (говяжий) - 40г. огурцы соленые - 70г. лук репчатый - 50г. масло топленое - 10г. томат-пюре - 25г. специи и зелень - 5г. сметана - 30г. Для приготовления заварных клецок: мука пшеничная - 20г. масло сливочное - 5г. яйцо - 1/4шт. бульон - 30г. Выход - 500г.

СУЮК АШ (ЖИДКАЯ ЛАПША)

Мясо нарезают мелкими кубиками, обжаривают до образования корочки вместе с курдючным салом. Затем мясо солят, посыпают перцем, добавляют нарезанный лук продолжают жарку еще в течение 3-4 минут, добавляют томатное пюре и хорошо обжаривают. Подготовленные продукты заливают бульоном, кладут нарезанный кубиками картофель и варят до полуготовности, затем засыпают лапшу и варят до готовности. Томатное пюре можно заменить помидорами. При отпуске Суюк аш можно заправлять простоквашей (30 г на порцию).

Приготовление теста: замешивают тесто до однородной густой консистенции, накрывают влажной тканью и дают отлежаться 30-40 минут. Готовое тесто раскатывают в пласты толщиной в 1 мм, нарезают их на полоски 4-5 см, дают несколько подсохнуть и режут, придавая лапше форму вытянутых треугольников с основанием 0,5-0,3 мм или вытянутого ромбика.

Нормы расхода сырья на 1000 г. (брутто/нетто): мука пшеничная 70/70, яйца 2,5 шт/16, вода 14/14, соль 2/2. масса теста 100, масса готовой лапши 200.

На порцию 500 г.: говядина (лопаточная, подлопаточная части, боковые наружные куски заднегазовой части) I – 76/55, II – 54/40, или баранина (корейка, лопаточная часть, окорок) I – 77/55, II – 55/39. масса готового мяса I – 35, II – 25.

Масло растительное 20/20, лук репчатый – 48/40, картофель 133/100, томатное пюре 15/15, перец красный молотый 0,5/0,5.

БАЛЫК СОРПА (РЫБНЫЙ БУЛЬОН)

Очищенную и разделанную рыбу опускают в кипящую воду, при закипании снимают пену, солят, перчат, добавляют лук, черный перец и варят на медленном огне до готовности. Подают рыбу с бульоном в глубоких тарелках или кесе, посыпают зеленью.

Нормы расхода сырья на 1000 г.: рыба 470, лук репчатый 175, петрушка 150, картофель 250, макаронные изделия (ушки) 250, масло растительное 75, лимон 40, морковь 20, лук репчатый 20.

КУРТ СОРПА

Нормы расхода сырья на 1000 г.: мука 80, яйцо 18, соль 2, вода 22 (все для затирки), кости 400, морковь 12, лук репчатый 12, зелень 5, жир 10, курт 10.

Вторые блюда Казахской кухни

ЛАГМАН

На столе в муке делают воронку, вливают в нее соленую воду и замешивают крутое тесто. Тесто раскатывают в жгуты, вытягивают на весу, концы жгута берут в руки, получившую петлю скручивают, повторяя эту операцию несколько раз. Затем тесто вытягивают на столе до получения лапши необходимой толщины. Отваривают лапшу в течение 7-10 мин. и промывают холодной водой. Готовую лапшу для того, чтобы не слиплась, смазывают растительным маслом.

Мясо нарезают кубиками (соломкой), обжаривают на жире вместе с тонко нашинкованным луком, чесноком и томат-пастой, заправляют солью, перцем, добавляют воду.

Перед отпуском готовую лапшу разогревают в кипящей подсоленной воде, укладывают в глубокую тарелку или кесе, сверху заливают соусом с мясом. Отдельно к блюду подают лаз-жан из расчета 2 г на порцию.

Нормы расхода сырья на одну порцию: баранина (лопаточная часть) – 110/79 г или говядина (лопаточная, подлопаточная часть, боковая и наружная части задней ноги) – 107/79 г, масло растительное – 10/10 г, лук репчатый – 24/20 г, чеснок – 1/0,8 г, томатное пюре – 65/65 г, перец красный – 1/1 г, вода – 85/85 г, мука пшеничная – 139/139 г, вода 64/64 г, соль – 2/2 г, масло растительное для смазки теста и готового лагмана – 6/6 г, масса готового мяса – 50 г, масса готового соуса – 75 г, выход – 425 г.

ЛАЗ-ЖАН

Мелко нарезанный чеснок и красный молотый перец, предварительно смоченный водой, заливают каленым растительным маслом и тщательно перемешивают. Лаз-жан подают как приправу к лагману, мантам и др. блюдам.

Нормы расхода сырья на одну порцию: чеснок – 385/300 г, перец красный молотый – 300/300 г, масло растительное – 250/250 г, вода – 180/180. выход 1000 г.

ПЛОВ С МЯСОМ

Крупку рисовую хорошо промывают, замачивают в подсоленной горячей воде (10 г на 1 л воды). Мясо нарезают кусочками по 20*25 г, обжаривают до слегка золотистой корочки, добавляют нашинкованный лук. Когда лук обжарится, кладут нарезанную соломкой морковь, обжаривают 5-7 мин.

Мясо и овощи заливают горячей водой (на 1 кг риса 1,5 л воды), доводят до кипения и всыпают подготовленный рис. После того, как рис впитает всю

жидкость, его подбирают горкой к центру, прокалывают в 5-6 местах до дна, плотно закрывают крышкой и доводят до готовности на слабом нагреве в течение 30-40 минут. Перед отпуском плов перемешивают, укладывают горкой на тарелку, сверху кладут мясо.

Нормы расхода сырья на одну порцию: говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) – 107/79 г, или баранина (лопаточная часть, грудинка) – 99/71 г, крупа рисовая – 100/100 г, масло растительное – 30/30 г, лук репчатый – 30/25 г, морковь – 100/80 г. масса тушеного мяса – 50 г. выход – 350 г

КУЫРДАК ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА

Кролика или курицу разделяют на части и обжаривают в разогретом растительном масле, затем солят, добавляют нарезанный кольцами лук, перец, поливают бульоном и тушат до готовности. На гарнир можно подать картофель отварной или рис отварной.

Нормы расхода сырья: тушка курицы или кролика – 800-900 г, масло растительное – 150 г, перец черный молотый – 1 г, соль – 2 г, помидоры – 100 г. Картофель – 900 г., или рис – 400 г., масло сливочное – 50 г., жир топленый – 20 г.

РЫБА КОКТАЛ

Очищенную и разделанную рыбу (сазан) сбрызгивают лимонным соком, растирают солью, майонезом, сверху укладывают нарезанный кольцами лук репчатый, нарезанные помидоры (кругляши) и перец болгарский, запекают на решетке мангала или в жарочном шкафу. Подают на решетке или противне, украшают веточками зелени, дольками лимона.

Нормы расхода сырья на 1000 г.: рыба 2 кг, лук репчатый 300 г, помидоры – 500 г., майонез – 50 г., соль – 2 г., перец болгарский – 100 г, лимон – 50 г.

Практическая работа №3

Технология приготовления блюда бесбармак, деликатесные изделия Казахской кухни

Задание:

1. Ознакомиться с технологией приготовления блюд
2. Отработать заданные блюда
3. Подать приготовленные блюда
4. Провести бракераж
5. Оформить записи, сделать выводы по работе (технологические схемы, карты, калькуляционные расчеты)

МЯСО ПО-КАЗАХСКИ

На столе в муке делают воронку, вливают в нее соленую воду, сырые яйца и замешивают крутое тесто, которое тонко раскатывают и нарезают сочнями размером 8x8 см в виде ромбов или квадратов. Куски мяса весом 1,5-2 кг заливают холодной водой, дают быстро закипеть, снимают накипь, добавляют соль, черный перец горошком и варят до готовности при медленном кипении, периодически перелопачивая бульон разливной ложкой. По готовности мясо вынимают, нарезают его тонкими широкими ломтиками, заливают бульоном (в котором варились мясо), добавляют шинкованный кружочками сырой репчатый

лук, молотый перец и припускают (тушат) в течение 23 минут. В оставшейся части бульона отваривают сочни.

При подаче в глубокую тарелку или блюдо кладут вареные сочни, а на них - мясо с луком и посыпают сверху рубленой зеленью петрушки. Отдельно в пиале подают сорпу (бульон).

Во время тоя (при банкетных столах) баранья туша для приготовления мяса по-казахски разбирается по суставам костей без разруба на следующие кулинарные части - жилики.

Потери при дефростации и разделке составляют 2,5%. Эти части мяса по заказу варятся в целом виде и подаются к столу вместе с костями. Баранина для приготовления мяса по-казахски желательна свежепарная. Для улучшения вкуса желательно при варке мяса добавлять карту, шужук и казы или вяленую баранину.

Нормы расхода сырья на одну порцию: баранина - 325г. или говядина - 325г. или конина - 355г. лук репчатый - 60г. специи и зелень - 5г. мука пшеничная - 80г. яйцо - 1/5шт. перец - 0,1г. выход - 500г. в том числе: вес готового мяса - 150г. сочной - 200г. сорпа (бульона) - 150г.

Примечание. При изготовлении мяса по-казахски по специальному заказу или для банкета на отдельном блюде дополнительно подают приготовленную баранью голову, для чего ее опаливают над горящими углями, Делают это с осторожностью, чтобы не пережечь кожу, Затем у головы сбиваются рога, тщательно очищается и промывается кожа. Голова разделяется на верхнюю и нижнюю челюсти, выбиваются зубы, в щеках делаются проколы. Потом голова варится 3-4 часа при медленном кипении. Чтобы кожа на голове во время кипения не разрывалась, ее рекомендуется варить завернутой в полотенце.

Казы

У туши забитой лошади срезают ребра с мясом и дают крови стечь в течение 5-7 часов. Кишки хорошо промывают и выдерживают в соленой воде 1-2 часа. Слегка подсохшие казы нарезают полосками вдоль ребер. Разрезать межреберную ткань следует острым ножом, удаляя хрящи и не раскрошив сало. Подготовленное мясо солят, перчат, по желанию добавляют мелко нарезанный чеснок и заворачивают в холст на 2-3 часа. После этого мясо закладывают в кишки, концы которых перевязывают. Готовые казы можно вялить или коптить. Употребляют только в вареном виде. Вялить казы лучше в теплое время, вывесив их на неделю на солнечное, проветриваемое место. Коптить казы следует густым дымом при температуре 50-60С в течение 12-18 часов, подсушивать - 4-6 часов при 12С.

Варить казы надо не менее 2 часов в широкой посуде на медленном огне. Чтобы казы не лопнули во время варки, их следует проколоть в нескольких местах. Сварившиеся казы нарезают не толще 1 сантиметра, укладывают на большое блюдо, украшают кольцами лука и зелени. 5 кг казы, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, 1 головка чеснока - по усмотрению.

Карта

Толстую часть прямой кишки хорошо промывают, не снимая жира, затем аккуратно выворачивают наизнанку, чтобы жир оказался внутри, еще раз промывают и завязывают с обоих концов.

Карту также можно вялить и коптить. Для вяления карту посыпают мелкой солью и выдерживают в прохладном месте 1-2 дня, затем просушивают. Коптят не менее суток, затем сушат 2-3 дня.

Варят карту не менее 2 часов на медленном огне, предварительно хорошо промывают. Перед подачей на стол режут кольцами, украшают зеленым перцем или укропом.

1 карта, соль, зеленый перец или укроп - по вкусу.

Шужук

Подготовленное мясо натирают солью и выдерживают 1-2 дня в прохладном месте при 3-4С. Кишки промывают и немного держат в соленой воде. Затем мясо и жир мелко нарезают и перемешивают. Добавляют чеснок, перец и соль и вновь перемешивают. Этим содержимым набивают кишки, оба конца завязывают шпагатом, вывешивают на 3-4 часа в прохладном месте.

Коптят шужук 12-18 часов над густым дымом при 50-60С, подсушивают при 12С 2-3 дня.

Вяленый или копченый шужук отваривают на медленном огне не менее 2-2,5 часов.

Перед подачей на стол нарезают на кусочки не толще 1 сантиметра, выкладывают на блюдо, украшают кольцами лука, зеленью. 5 кг мякоти конины, 5 кг внутреннего жира, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, по усмотрению - добавить чеснок.

Практическая работа №4

Сладкие блюда и напитки Казахской кухни

Задание:

1. Ознакомиться с технологией приготовления блюд
2. Отработать заданные блюда
3. Подать приготовленные блюда
4. Провести бракераж
5. Оформить записи, сделать выводы по работе (технологические схемы, карты)

ТАБА НАН

Лепешка Таба нан представляет собой штучное изделие из пшеничной муки круглой формы, плоское с надрезами на поверхности. Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто делят на куски, округляют, дают предварительную расстойку в течение 3-5 минут. Затем формируют лепешки круглой формы и направляют на расстойку в течение 35-40 минут. Перед посадкой в печь на поверхность лепешки наносят продолговатые наколы ножом. Выпекают в течение 18-20 минут при температуре 200-220°С.

Нормы расхода сырья на 100 шт по 0,04 кг из муки высшего сорта/ из муки первого сорта: мука пшеничная – 33,333/33,058, соль – 0,56+1/0,496, дрожжи – 0,330/0,331, вода – 15,562/16,347, масло растительное для смазки листов – 0,045/0,050. итого: 49,836/50,182. выход – 40,00/40,00. влажность – 41,5%/42,5%.

АК НАН С ЛУКОМ

Лепешка Ак нан с луком представляет собой штучное изделие из муки пшеничной высшего сорта круглой формы с углублением в середине и с вкраплениями частиц лука репчатого. Тесто готовят опарным способом или безопарным. Готовое тесто делят на куски, подкатывают и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки 30 минут, после чего лепешки формуют вручную в виде изделия круглой формы с углублением посередине. Верхнюю поверхность сформованных лепешек отделяют молоком, смешанным с мелкорезанным луком. Нижнюю поверхность лепешек смазывают соленым раствором. Выпечка лепешек производится в тандырах или электропечах. Для посадки в тандырную печь сформованную лепешку укладывают на рапиду (выпуклая подушка с нарукавником, служащая для посадки лепешек в печь и предохраняющая от ожогов), слегка смачивают подсоленной холодной водой и без расстойки сажают в печь. Лепешки в тандыре, располагают в шахматном порядке. Продолжительность выпечки в электропечах 10-12 мин. при температуре 250-300 °С, в тандырных печах 300-320 °С.

Нормы расхода сырья в кг. на 100 шт. по 0,4 кг: мука пшеничная высшего сорта – 33,057, дрожжи – 0,413, соль – 0,826, лук репчатый – 0,661, молоко – 0,661, вода – 12,472, масло растительное для смазки листов – 0,049. итого – 48,139. выход – 40,00. влажность – 39%.

КАТЛАМА НАН

Дрожжевое тесто разделяют в виде лепешек массой 60 г., раскатывают, на поверхность сочной выкладывают пассерованный мелко рубленый репчатый лук, свертывают сочни рулетом и придают форму клубочек. Затем еще раз раскатывают круглую лепешку толщиной 1 см. Жарят на сковороде на медленном огне.

Нормы расхода сырья на одну лепешку: мука пшеничная – 80 г., дрожжи – 2 г., вода – 38 г., соль – 1 г., лук репчатый – 18 г., масло растительное – 3 г., жир для жарки – 12 г. Выход – 120 г. (2 шт.) или 60 г. (1 шт.),

БАУРСАКИ СДОБНЫЕ

Из муки, молока, яиц, сливочного масла с добавлением сала замешивают пресное тесто, которое раскатывают слоем толщиной 3-4 мм. Затем из теста нарезают квадратики размером 3х3 или 4х4 см и жарят их во фритюре. Готовые баурсаки должны быть вздутыми и пустотелыми внутри.

Нормы расхода сырья: мука пшеничная – 743 г., молоко – 186 г., яйцо – 1,5 шт., маргарин – 30 г., сахар – 22 г., дрожжи прессованные – 11 г., соль – 12 г., вода – 227 г., масса теста – 120 г., жир для жарки во фритюре – 94 г. Выход баурсаков – 1000 г.

КУШ ТИЛИ (ХВОРОСТ)

Из муки, молока, меланжа, соли и соды замешивают крутое пресное тесто. Затем тесто раскатывают в сочни толщиной 1-1,5 мм и нарезают кубиками 4*4

см. Жарят во фритюре. Куш тили подают к чаю. Куш тили посыпают сахарной пудрой (50 г на 1 кг).

Нормы расхода сырья на 1000 г.: мука пшеничная высшего сорта – 650/650 г., меланж – 260/260 г., молоко – 80/80 г., сода – 2/2 г., соль – 2/2 г. Масса теста – 990 г. Масса полуфабриката – 400 г. Выход – 1000 г.

ТУШ (ЧАК ЧАК)

Замешивают пресное сдобное тесто, раскатывают сочни толщиной 2-3 мм, которые нарезают на полоски шириной 1-1,5 см. подготовленные полоски шинкуют соломкой и обжаривают во фритюре. Мед уваривают с сахаром до пробы на твердый шарик. Обжаренную соломку выкладывают в широкую посуду, поливают горячим уваренным медом, постоянно перемешивая. Готовый туш выкладывают на смоченный холодной водой поднос и придают ему желаемую форму (круглую, овальную, в виде пирамиды и т.д.). Туш подают к чаю.

Нормы расхода сырья на 1000 г.: мука пшеничная первого сорта – 460/460 г., яйца – 230г., сахар – 10/10 г., соль – 3/3 г., молоко – 20/20 г., масса теста – 210 г. Масло растительное – 210/210 г. Мед натуральный – 370/370 г., сахар – 90/90 г. Масса уваренного меда – 350 г.

ЧАЙ ПО-КАЗАХСКИ

Чай заваривают в фарфоровых или металлических эмалированных чайниках, используя для заварки свежеприготовленный напиток. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций и заливают кипятком. Настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Горячее молоко или сливки наливают в пиалу, доливают свежеприготовленный чай, затем кипяток. Отдельно подают сахар.

Нормы расхода сырья на 1 порцию (200 г.): чай заварка – 3/3 г., молоко топленое 50/50 г., или сливки 10)% - 20/20 г., сахар – 16/16 г.

МОЛОКО ТОПЛЕННОЕ

Молоко кипятят при слабом нагреве в течение 2-2,5 часов в открытой посуде, периодически помешивая до получения молока кремового цвета с наличием пенки.

Нормы расхода: молоко топленое – 1639 г. Выход 1000 г.

Практическая работа №6

Мучные блюда Казахской кухни

Задание:

1. Ознакомиться с технологией приготовления блюд
2. Отработать заданные блюда
3. Подать приготовленные блюда
4. Провести бракераж
5. Оформить записи, сделать выводы по работе (технологические схемы, карты)

БАЛИШ (БОЛЬШОЙ ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА)

Замешивают пресное тесто на сметане. Мясо и картофель нарезают мелкими кубиками, добавляют мелко шинкованный лук, соль, перец, размягченный маргарин. Массу хорошо перемешивают

Большую часть теста (380 г.) раскатывают в виде лепешки толщиной 5-6 мм и укладывают на смазанную жиром сковороду (диаметром 20 см) так, чтобы края теста выступали за края сковороды на 1-1,5 см. Затем кладут толстым слоем подготовленный фарш, сверху выкладывают вторую лепешку (90 г.). Края нижней и верхней лепешек красиво и ровно соединяют. В центре балиша делают отверстие и закрывают его пробкой из теста (10 г.).

Верх балиша прокалывают в нескольких местах ножом, смазывают меланжем и выпекают в течение 60-70 мин. затем балиш вынимают, открывают пробку, вливают бульон, пробку закрывают и снова выпекают в течение 7-10 минут. Готовый балиш подают в горячем виде.

Нормы расхода сырья на 1000 г.: мука пшеничная – 280/280 г., сахар – 25/15 г., маргарин сливочный – 32/32 г., сметана – 70/70 г., меланж – 25/25 г., вода или молоко – 60/60 г., сода – 1/1 г., соль – 1/1 г. Масса теста – 480 г. Говядина (лопаточная, подлопаточная части) – 353/260 г., или баранина (лопатка, корейка) – 364/260 г. Картофель – 373/280 г., маргарин – 80/80 г., лук репчатый – 48/40 г., соль – 2/2 г., перец черный молотый – 0,08/0,08 г. Масса фарша – 656 г. Масса полуфабриката – 1136 г. Меланж для смазки балиша – 5/6 г. Жир для смазки сковороды – 5/5 г, бульон – 30/30 г.

ГУБАДИЯ (ПИРОГ СО СЛОЕНОЙ НАЧИНКОЙ)

Тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто делят на две части по 230 г. и 70 г. Каждую часть раскатывают в виде лепешки, толщиной 5-6 мм, кладут на смазанную жиром сковороду, так чтобы края теста были наравне с краями сковороды, поверхность теста смазывают растопленным маргарином. Затем кладут тонким слоем отварной рис, на него слой нарезанного мелким кубиком жареного мяса, мелко рубленые яйца, снова слой отварного риса, на который укладывают подготовленный изюм (предварительно перебранный, промытый и залитый горячей водой на 10-15 минут). Всю начинку поливают растопленным маргарином и сверху покрывают второй раскатанной лепешкой. Края лепешек красиво защипывают. Сверху губадию смазывают маргарином и посыпают крошкой (маргарин сливочный смешивают с мукой).

Губадию выпекают в течение 40-50 минут. Подают губадию в горячем виде. Блюдо порционное.

Нормы расхода сырья на 1000 г.: мука пшеничная – 160/160 г., маргарин сливочный – 30/30 г., яйца – 1 шт., сахар – 6/6 г., молоко – 30/30 г., вода – 30/30 г., дрожжи – 7/7 г., соль – 2/2 г. Масса теста – 300 г. Говядина (лопаточная, подлопаточная части) – 272/200 г., или баранина (корейка, лопатка, окорок) – 280/200 г., Крупа рисовая – 143/143 г. Масса вареного риса – 400 г. Изюм – 51/50 г. Яйца – 3 шт. Маргарин сливочный – 3/3 г., мука пшеничная – 7/7 г. Масса крошки – 10 г. Маргарин для смазки губадия – 2/2 г. Жир для смазки сковороды – 5/5 г.

КУЫРМА САМСА

Готовят пресное тесто, раскатывают в виде кружочков, края которых смазывают меланжем. На середину кружочков кладут фарш и защипывают в виде полумесяца, жарят во фритюре.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку, обжаривают, добавляют соль, черный перец, припущенный рис, пассерованный репчатый лук.

Нормы расхода сырья: мука пшеничная – 54/54 г., соль – 1/1 г., вода – 20/20 г. Масса теста – 70 г. Баранина (котлетное мясо) – 70/50 г., жир кулинарный – 2/2 г. Масса обжаренной баранины – 31 г. Крупа рисовая – 5/5 г. Масса припущенного риса – 14 г. Лук репчатый – 12/10 г., жир кулинарный – 3/3 г. Масса пассерованного лука – 5 г. Перец черный – 0,1/0,1 г., соль – 1/1 г. Масса фарша – 50 г. Меланж для смазки куырма самсы 1/1 г. Масло растительное – 8/8 г. Масса полуфабриката – 120 г. Выход 120 г. (2 шт.), 60 г. (1 шт.).