



Әдістемелік ұсыныстар мен
нұсқаулардың; әдістемелік
жұмыстардың; әдістемелік
нұсқаулардың титул парағы

Нысан
ПМУ ҰС Н
7.18.3/40

Қазақстан Республикасының оқу және білім министрлігі

С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университеті

Биотехнология кафедрасы

«Азық-түлік тауарларын тану» пәні бойынша тәжірибелік жұмыстар

050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы» мамандығының студенттеріне
арналған

ӘДІСТЕМЕЛІК ҰСЫНЫСТАРЫ МЕН НҰСҚАУЛЫҚТАРЫ

Павлодар



Әдістемелік ұсыныстар мен
ұсқауларды; әдістемелік ұсыныстарды;
әдістемелік нұсқауларды бекіту парағы

Нысан
ПМУ ҰС Н 7.18.3/41

БЕКІТЕМІН

ОІ жөніндегі проректор

(қолы) (А.Ж.Т.)
20__ж. «__»_____

Құрастырушы: _____ т.ғ.к., доцент Сарлыбаева Л.М.

Биотехнология кафедрасы

«Азық-түлік тауарларын тану» пәні бойынша 050727 Азық-түлік өнімдерінің технология мамандығы бойынша оқитын студенттерге арналған

әдістемелік ұсыныстар мен нұсқаулар

2010 ж. «17» тамыз кафедра отырысында ұсынылған №1 хаттама.

Кафедра меңгерушісі _____ М. С. Омаров «__» _____ 2010 ж.

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен
мақұлданды

2010ж. «__» _____ №1 хаттама

ОӘҚ төрағасы _____ М.Е. Жагипарова «__» _____ 2010ж.

Факультет деканы _____ Т.К. Бексеитов
«__» _____ 2010ж.

МАҚҰЛДАНДЫ:

ЖжӘҚБбастығы _____ А.А.Варакута «__» _____ 2010ж.

Университеттің оқу-әдістемелік кеңесімен құпталған

«_____» _____ 2010ж. хатгама № _____

Тәжіреби жұмыс 1

Қазақ асханасының салқын тағамдары және татымдықтары.

Тапсырма

1. Тағамның дайындалу технологиясымен танысу
2. Тапсырылған тағамдарды қайта қарау
3. Дайын тағамдарды жіберу
4. Бракераж жасау

5. Жазуды дұрыстау, жұмысқа тұжырымдама жасау технологиялық схема, карта

1 Маймен тұрып чамгу сай

Таяқшалап туралған тұрыпты пиязбен араластырып, сірке суды, тұзды, майда қара бұрышты және майды қосып араластырамыз

Жіберер алдында туралған петрушка, жусай немесе аскөкті себелейміз.

Бір порцияға- тұрып- 100гр, пияз-15 гр, сірке суы-5 -*10гр, пісте майы-10гр, тұз-1гр, қызыл бұрыш-0.3, асакөк-4гр, шығыс-100гр.

2 Гарнирмен қабырға.

Қойдың төс етін төртбұрыш түрде шауып, қабырға сүйектерін жұлып, төс етті ақырындап ұрамыз, тұздаймыз, бұрыш себелейміз, майдаланған сарымсақпен және рулет түрінде орайды, қабырға шеттерін жаппай шпағаттқа тұрғызып орап, қуырамыз. Аз ғана сорпа қосып, дайын болғанға дейін бұқтырады.

Жіберер алдында қабырғаны 1-2 бөлікке турап, қабырға сүйектерімен және қырық қабат басытқысымен, көкөністермен гарнирлейді.

Қырық қабатпен басытқы осылайша дайындалады-

Қырық қабатты таяқшалап өткізеді, кәстрөлге салып, тұздап, сірке суын себелейміз, жұмсарғанға дейін араластыра отырып қыздырамыз, содан соң суытып, таяқшалап туралған сәбіз, пияз, қант және барлығын пісте маймен араластырамыз.

Бір порцияға : 165гр-қойдың етті, 0,4гр-сарымсақ, 1гр-май, 55гр-қияр, 35гр-қызанақ, 38гр- қырық қабат, 12гр-пияз, 13гр-сәбіз, 5гр-пісте майы, 1,5гр-қант, 3 5гр-уксус, 0,02 гр-бұрыш, 5гр- аскөк, шығыс-200гр.

ТҮРЛІ ЕТТЕР.

Духовка шкафында қуырылған етті, тауықты, пісірілген тілді және қазыны немесе қақталған қойдың етін суық күйінде жұқалап турап, тарелкеге саламыз.

Келесі түрде дайындалған қырық қабатпен гарнирлейміз- Артық тұзынан сығылған қырық қабатқа, туралған пиязды, туралған алма, миізқосып пісте маймен, қантпен және майда қара бұрышпен араластырады.

Бір порцияға: ет (сиыр, қой еті) -53гр, тіл-38гр, қазы немесе қақталған қой еті-26гр, тауық-54гр, мал майы-4гр, қырық қабат-100гр, алма езгіленген немесе сәбіз-25гр, миіз-10гр, пияз-20гр, қант-5гр, пісте майы-10гр, татымдықтар-5гр, аскөк-5гр, шығыс-225гр.

4Қуырдақ.

Барлық өкпе бауырды майда кубиктеп мал майында қуырамыз, сосын тұздап, бұрыш себелейді, туралған пиязды қосады. Тағыда қуырады, сорпа құйып дайын болғанға дейін және дәмі келгенге дейін пісіреді.

Сиыр етінен де, қой етінен де, жылқы етінен де қуырдақты дәл осылай дайындалады.

Жіберер алдында аскөк себелеп, қосымша картоптан гарнир беруге де болады.

Бір порцияға кеткен шикізат шығымы: өкпе-125гр, бауыр-75гр, жүрек-50гр, мал майы-60гр, пияз-35гр, бұрыш-0.5гр, аскөк-5гр, шығым-205гр.

5 Жұмыртқамен қуырылған жусай.

Жусайды алып, шеттерін қиып, жуып, майдалап турады, майға салып, 2-3 мин аралығында араластыра отырып, қуырады. Содан соң жұмыртқа араластыра отырып жұмыртқа салады да 3-5 мин қайта қуырады.

1000г -ға кеткен шикізат мөлшері жусай -109,8г, жұмыртқа-2т, қызыл бұрыш-0,5г, пісте майы-10г.

6. Асып.

Қойдың ішегін мұқият жуады. Қойдың сом етін, жүрегін, өкпесін, бүйрегін ет шеккіштен өткізіп, малдың туралған майын қосады, пияз, күріш, тұз, майда бұрыш, барлығын жақсылап араластырып, су қосады.

Жуылған қой ішегіне фаршты жіберіп, шеттерін байлап, бірнеше жерден инемен тесіп, қайнаған суға жібереді, 50-

60мин қайнатады. Асып-асханалық өнім, салмақ бойынша жіберіледі, салқын және ыстық күйінде беріледі.

1000гр суытылған асқа жіберілген шикізаттың мөлшері (брутто, нетто грамда).

Қой еті: 210/150, жүрек-224/190, өкпе-249/229, қойдың бауыры 186/164, мал майы 156/154, пияз 125/105, күріш 114/114, фарышқа су 1592, қой ішегі 200/120, (ішектің жуылып тазаланғаннан соң), жартылай фабрикаттың салмағы 1680.

Тәжіреби жұмыс 2.

Қазақ асханасының бірінші тағамдары.

Тапсырма:

1. Тағамның дайындалу технологиясымен танысу.
2. Тапсырылған тағамды дайындау.
3. Дайын тағамды жіберу.
4. Бракераж өткізу.

5. Жазуды дұрыстау, жұмысқа тұжырымдама жасау (технологиялық схема, карта).

Кеспе етпен.

Үстел үстінде ұнға шұңқыр жасап, шикі жұмыртқадан, тұзды судан қамыр иленеді. қамырды жұқалап жайып, трупка түрінде орап, жұқа таяқшалап турайды.

Дайындалған тұзды, сүйекті сорпаға етті салып дайын болғанға дейін қайнатады. Сосын таяқшалап туралып, пастерленген сәбізді, дайын лапшаны сорпаға жіберіледі. Кеспені көтерілгенге дейін қайнатып үстіне пияз, бұрыш, лавр жапырағын қосамыз. Дәмі және дайын болғанға дейін кеспені қайнатады.

Жіберер алдында етті алып жұқалап турап, әрбір порцияға 1-2 түйірді салады.

Ширкі заттың әрбір порцияға кеткен шығымы: сиыр еті 80гр, сорпаға сүйек -100гр, бидай ұны-40гр, жұмыртқа 1/5 т,

Сәбіз-25гр, пияз-20гр, мал майы-10гр, дәмдеуіштер және аскөк-5гр, шығымы-500гр.

Бауырсақпен сорпа.

Топырақтан жасалған құмыраға немесе мельхиор тостаққа 2-3 төс етті сүйегімен салып, сорпа құйып, тұздап жай отта қайнатады. Дайын болғанға 10-15 мин қалғанда, домалақ бұрыш, лавр жапырағын, туралған сәбіз, пиязды қосып дайын болғанға дейін қайнатады.

Сорпа үлкен кеседе немесе шұңқыр тарелкеде беріледі, үстіне майдаланған аскөк себіледі. Бөлек тарелкеде, ашытылған қамырдан бауырсақ беріледі.

Бір порцияға кеткен шикізат шығымы/сүйек-100гр, сиыр еті-170гр, пияз-25гр, сәбіз-20гр, дәмдеуіштер және аскөк-5гр, бауырсақ дайындағанға- бидай ұны-35гр, жұмыртқа-1/10т, сары май-3гр, қант-3гр, ашытқы-0.5гр, май-6гр, шығымы-500гр.

ҚАЗАҚША СОЛЯНКА.

Тұздалған қиярдың сыртын тазалап, төртке бөліп, пістелерінен тазалап. жұқа пластик қылып турап, сорпаға салып қайнатады. Майдаланған пиязды томат пюресімен бірге майда қуырып алады. Піскен етпен тілді, колбасана, қазыны жұқа таяқшалап турайды.

Қазанға суды немесе сорпаны мөлшер бойынша құйып, тұз, қант, май қосып қайнатады. Содан соң сорпаға араласыра отырып, ұнды салады, 5-6 мин қайнатады. Осыдан соң қамырды алып, шикі жұмыртқаны біреулеп салады, барлық уақыт араластыра отырып. Сузгішке жабыса бастаған соң қамырды шәй және ас қасықпен жізу басталады. Бөлу былай болады-ас қасыққа қамырды алып шәй қасықпен үзіп қайнаған суға салады, да 5-6 мин ақырын отта қайнатады. Дайын үзіндіні суық күйіне бетіне марлі жауып ситода немесе ыстық сорпада ұстайды. Жіберер алдында ыстық сорпаға дайын қиярды, пияз томатпен бірге, ет азық-түліктерін, қара бұршақ бұрышын, лавр жапырағын қосып, дәмі келгенше қайнатады. Аскөк пен қаймақ қосады.

Бір порцияға кеткен шикізат шығыны: сорпаға сүйек-100г, сиыр еті 55г, қой қалбасасы-25г, қазы немесе қақталған қой еті-35г, (сиыр) тіл-40г, тұзды қияр-70г, пияз-50г, май-10г, томат пюресі-25г, дәмдеуіш және аскөк-5г, қаймақ-30г, бидай ұны-20г, сары май-5г, жұмыртқа-1/4т, сорпа -30г, шығыс-500г.

СҰЙЫҚ АШ.

Етті майда кубиктеп турап, мал майымен бірге сары түс болғанға дейін қуырады. Содан соң етті тұздап, бұрыш салып, туралған пияз қосып 3-4 мин аралығында қуырады, томат пюресін салып жақсылап қуырады. Дайын азық-түлікке сорпа құяды, кубиктеп туралған картоп салып жартылай дайынға дейін пісіреді, сосын лапша салып дайын болғанша пісіреді. Томат пюресін қызанақпен алмастыруға болады.

Қамыр дайындау қою біртекті қамырға дейін илеп, 30-40 мин аралығында ылғал мата жауып ұстайды. Дайын қамырды қалыңдығы 1мм жалпақтығы 4-5см де кесіп кептіреді, 0,5-0,3 мм қылып ромбик немесе үшбұрыш түрде кеседі.

1000г - ға кеткен шикізат мөлшері (брутто /нетто):
бидай ұны-70/70г, жұмыртқа-2,5т/16, су-14/14г, тұз-2/2г, қамыр
салмағы-100г, дайын лапша салмағы-200г

Бір порцияға 500г : сиыр еті- I- 76/55. II- 54/40г, немесе
қой еті- I- 77/55, -II 55/39г, дайын ет салмағы- I-35,II-25г

Пісте майы-20/20г, пияз-48/40г, картоп-133/100 томат
пюресі-15/15г, майда қара бұрыш-0,5/0,5.

Балық сорпа.

Тазаланған және бөлшектенген балықты қайнаған
суға салады,қайнаған соң көбігін алып тастайды.
Тұздайды,бұрыштайды,пияз қосады.қара бұрыш салып ақырын
отта дайын болғанға дейін қайнатылады.

Шикізаттың 1000гр порцияға кеткен
шығымы;балық-470гр, пияз-175гр, петрушка-150гр, картоп-
250гр, макарон өнімдері-250гр, пісте майы-75гр, лион-40гр, сәбіз-
20.

Құрт сорпа.

1000гр кеткен шикізат шығымы: ұн-80гр, жұмыртқа-
18гр, тұз-2гр, су-22, сүйек-400гр, сәбіз-12гр, пияз-12гр,аскөк-5гр,
май-10гр, құрт-10гр.

Тәжіреби жұмыс 3

Тақырып:Еттен дайындалатын тағамдардың технологиясы.

Мақсат:Еттен жасалатын тағамдардың технологиясымен
танысу және дайындау

Тапсырма: 1.Закладка бойынша шикізаттың мөлшерін
анықтау, шикізатты алу

2.тапсырылған тағамды дайындау

3.Жартылайфабрикат және дайын өнімдердің шығысын
анықтау

4.тағамды безендіру және жіберу

5.Бракераж өткізу

6.дәптердегі жазуды дұрыстау

ҚАЗАҚША ЕТ.

Стол үстінде ұнға шұңқыр жасап,жұмыртқадан,
тұздалған судан қамыр иленіп,жұқалап жайылып ,8x8 размерде
кесіледі.Салмағы 105-2 кг болатын етті суық суға салып,тез
қайнатады,көбігін алып,тұз салып,бұрыш салып дайын болғанға
дейін,жай отта қайнатады.Дайын болған соң етті алып,жұқа дәу
тілімен туралады.—ет қАЙНАТЫЛҒАН Дөнгеленіп туралған

пиязды, ұнтақ бұрышты салып, 23 мин ішінде бұқтырады. Қалған сорпада қамырды пісіреді.

Жіберер алдында шұңқыр тарелкеде пісірілген қамырды салып, оған етті, пиязбен бірге және туралған петрушканы салады. Бөлек кеседе сорпаны береді. Той кезінде немесе банкет үстелдерінде қой еттерін қазақшалап пісіру мүшелеріне байланысты шабылады.

Мүшелеу кезінде 2,0 құрайды. Бұл жерлері тапсырыс бойынша сүйегімен бірге үстелге беріледі. Дәмі жақсылану үшін қарта, қазы, шұжыққосуға болады.

Бір порцияға кеткен шикізат мөлшері: қой етті-325гр, немесе сиыр еті-325, немесе жылқы еті-355гр, пияз-60гр, дәмдеуіштер немесе аскөк-5гр, бидай ұны-80гр, жұмыртқа-1-5 тал, бұрыш-0.1, шығыс-500гр, сонымен бірге- дайын еттің салмағы-150гр, қамыр-200гр, сорпа-150гр,

Ескерту-Тапсырыс бойынша той немесе банкет кезінде, бөлек табақта қой басы беріледі, алдын ала үйітеді. Бұны абайлап үйітеді, терісін күйдіріп алмау үшін.

Сосын мүйізі кесіліп, жақсылап тазалап және жуылады. Бас жоғарғы және төменгі бөліктерге бөліптістері шабылып, шеттерінде тесіктер жасалады. Сосын басты 2-3 сағат ақырын отта пісіріледі. Бас терісі пісіру кезінде жыртылып кетпеу керек, орамалда орап пісіру тапсырылады.

ЛАПША ҚАЗАҚСТАН.

Қамыр иленіп, 30-40 мин аралығында ұсталады. Дайын қамырды 2.5мм жұқалықта жайып кептіріп, рулет түрінде орап 10мм ендікте туралады. Дайын лапшаны пісіреді.

Етті жұқалап турап 2-3см, пісте майында туралған пиязбен, томат пюресімен, тұзбен, бұрышпен, сорпа қосып дайын болғанға дейін пісіреді. Бұқтырар алдында сарымсақ қосады.

Жіберер алдында дайын лапшаға бұқтырылған қырық қабатты, үстінен соусты, етпен салады.

Шикізат	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бидай ұны	80	80	60	60
Жұмыртқа	20	20	15	15
Су	20	15	15	
20				
Тұз	1	1	0,8	0,8
Қамыр		118		89
салмағы				
Піскен		200		150
лапша				

салмағы				
Сиыр еті	216	159	168	119
Немесе қой еті	222	159	166	119
Дайын ет салмағы		100		75
Пісте майы	16	16	16	16
Пияз	48	40	48	40
Сарымсақ	1	0,8	1 0,8	
Томат пюресі	8	8	8	8
Қызыл ұнтақ бұрыш	0,08	0,08	0,08	0,08
Етпен соустың салмағы		150		125
Бұқтырылған қырық қабат		50		50

ГАНПЕН.

Дайындалған күрішті қайнатылған тұзды суға салып, ақырын отта, араластыра отырып пісіреді. қайнату кезінде май құяды. Ісінген біткен соң араластыруды тоқтатып, қақпағын жауып, 30-40 мин пісіреді. Майда кубиктеп туралған етті, езгіленген пиязбен бірге құырып, сарымсақ, тұз, бұрыш және томат пюресін қосып, су құйып дайын болғанға дейін пісіреді. Жіберер алдында күрішті, қыздыру шкафында ысытып, шұңқыр тарелкеге немесе кесеге салып, үстінен соуспен етті салады.

Шикізат	I	I	II	II
	брутто	нетто	брутто	нетто
Күріш	71	71	54	54
Су	151	151	113	113
Тұз	2	2	1,5 1,5	
Маргарин	10	10	8	8
Дайын қамыр салмағы		200		150
Сиыр еті	107	79	107	79

Немесе қой еті	110	79	107	79
Дайын ет салмағы		50		50
Пісте майы	10	10	7	7
Пияз	24	20	15	13
Сарымсақ	1	0,8	0,7	0,5
Томат пюресі	26	26	17	17
Қызыл майда бұрыш	0,08	0,08	0,08	
Су		85		57
Соус және ет салмағы		75		50
Шығыс		325		250

МАНПАР жұлымдармен етті соус.

Ұннан, тұздан, судан қамыр иленіп, 2-3 сағат ұсталады, көтерілу үшін, сосын қамырды жайып 1*1 см қылып үзеді, тұздалған суда пісіріледі. Пісірілген қамырды жуып жібергенге дейін сақталады. Таяқшалап туралған тұрыпты пиязбен бірге майда кубиктеп туралған етпен бірге майда қуырады. Сосын томат пюресін, сарымсақ, бұрыш және сорпа құйып дайын болғанға дейін пісіреді. Дайын болғанға 3-5 мин қалғанда лавр жапырағын қосады. Жіберер алдында қамырды қайнаған суда жылытып, кесеге немесе шұңқыр тарелкеге салып етті соуспен құяды.

Шикізат		Брутто	Нетто
Бидай ұны		200	200
Су		92	92
Тұз		2	2
Қамыр			292
салмағы			
Сиыр	еті	323	238
немесе		333	238
Қой еті			
Дайын	ет		150
салмағы			
Сало топлен		30	30
Пияз		71	60
Сарымсақ		4	3
Томат пюресі		75	75
Қара	майда	0,6	0,6
бұрыш			
Су	немесе		470
сорпа			
Соус және	ет		550
салмағы			

ШЫҒЫС

1000.

МАНТЫ.

Қой етін фаршқа майда кубикпен турап, майда езгіленген пиязбен , тұзбен, бұрышпен, суық су, қосып барлығын жақсылап араластырады. ұннан тұзды судан қамыр иленіп – ҮЛҒАЛДЫҒЫ 39 ылғалды матамен жауып 40-60 мин ұстайды. Дайын қамырды, сұқалап созып, салмағы 19-20 грамм болатындай бөліп, жұқа қамыр жайамыз. қамыр ортасына фаршты салып, сопақ немесе домалақ түрде бүгеді. Дайын мантины майланған решеткаға салып 30 мин ішінде буда пісіреміз. Мантины 5 немесе 3 талды әрбір порцияға саламыз

(1 талы 60-гр) Жіберер алдында мантиға сірке суын немесе қызыл бұрыш беруге болады. Қойдың майсыз етін қолданғанда мал майын қосу керек, еттің салмағына зайта отырып.

Шикізат	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бидай ұны	75	75	45	45
соның ішінде себелегенге	5	5	5	5

Су	30	30	18	18
Дайын қамыр салмағы		100		65
Қой еті	200	143	120	86
Пияз	77	65	46	39
Қызыл майда бұрыш	1	1	0,6	0,6
Тұз	1,5	1,5	0,9	0,9
Су	20	20	12	12
Фарш салмағы		228		187
Жартылайфабрика салмағы		328		197
Сылағанға май	5	5	3	3
Дайын манты салмағы				
Сірке суы 3%	15	15	10	10
Шығыс		315 (5т)		190(3т)

Тәжіребі жұмыс 4.

Қазақ асханасының екiшi тағамдары.

Тапсырма:

1.тағамның дайындалу технологиясымен танысу

2.Тапсырылған тағамды дайындау.

3.Дайындаған тағамды жіберу.

4.бракераж өткізу.

5.жазуды дұрыстау,жұмысқа тұжырымдама жасау, (технологиялық схема, карта).

ЛАҒМАН.

Үстел үстінде ұнға шұнқыр жасап, тұздалған суды қосып қамыр иленеді.Қамырды ұзынға созып, салмаққа тартады,ұзындық шеттерін қолға алып,айландырып,бірнеше мәрте қайталайды.Сосын қамырды үстелге қойып керек қалыңдыққа дейін созады.Дайын лапшаны қайнаған суда 7-10 мин ішінде пісіріп суық сумен жуады.Дайын қамырды жабысып қалмау үшін,маймен сылайды.

Етті таяқшалап немесе кубиктеп турап, майда туралған пиязбен,сарымсақпен,томат пюресімен,тұзбен және бұрыш салып майда қуырып,су қосады.

Жіберер алдында дайын лапшаны тұзды ыстық суда жылытып,шұнқыр немесе кесеге салып,үстінен соуспен етті құяды.Бөлек ыдыста 2г бір порцияға лаз-жан беріледі.

Бір порцияға кеткен шикізат мөлшері:қой еті-110/79гнемесе сиыр еті107/79г, пісте май-10/10г, пияз-24/20г,

сарымсақ-1/0,8г, томат пюресі-65/65г, қызыл бұрыш-1/1г, су-85/85г, бидай ұны-139/139г, су-64/64г, тұз-2/2г, лапшаны сылайтын май-6/6г, дайын ет салмағы-50г, дайын соус салмағы-75г, шығыс-425г.

ЛАЗЖАН.

Майдалап туралған сарымсақты және қызыл бұрышты,сумен араласқан,пісте майына қосып мұқият араластырады.Лаз-жанды лағманға,мантығажәне басқа да тағамдарға дәмдеуіш ретінде береді.

Бір порцияға кеткен шикізат мөлшері : сарымсақ-385/300г, қазыл майда бұрыш-300/300г, пісте майы-250/250г, су-180/180г,шығыс-1000г.

ПЛОВ ЕТПЕН.

Күрішті жақсылап жуып,тұздалған ыстық суда шәйіп (10гр 1 л суда) Етті кусоктап турап 20*25г сары түс болғанға дейін қуырады.майдаланған пияз қосылады.Пияз қурылғанда таяқшалап туралған сәбізді қосып , 5-7 мин қуырады.

Етті және азық-түліктерді сумен құйып (1 кг күрішке 1,5л су) қайнағанға дейін апарады,дайындалған күрішті қосады.Күріш барлық майды сіңірген соң, ортаға үйіп, 5-6 жерден тесіп ,жақсылап жауып, ақырын отта 30-40мин дайын болғанға дейін пісіреді.Жіберер алдында тарелкеге салып,үстіне етті қосады.

Бір порцияға кеткен шикізат мөлшері:сиыр еті-107/79, немесе қой еті-99/71, күріш-100/100, пісте майы-30/30, пияз-30/25, сәбіз-100/80, бұқтырылған еттің массасы-50гр, шығыс-350гр.

ТАУЫҚТАН НЕМЕСЕ ҚОЯННАН ҚУЫРДАҚ.

Қоянды немесе тауықты бөлшектеп қыздырылған майда қуырады,сосын тұздап, туралған пиязды,бұрышты,сорпаны қосып дайын болғанға дейін пісіреді.Гарнир ретінде пісірілген картоп немесе күріш беруге болады.

Шығындалған шикізат мөлшері-тауық немесе қоян-800-900гр, пісте майы -150 гр, майда қара бұрыш-1гр, тұз-2гр, қызанақ-100гр,картофель-900гр,немесе күріш-400, май-50гр,

КӨКТАЛ БАЛЫҚ.

Тазаланған және бөлшектелген балықты САЗАН лимон шырынымен себелеп,тұзбен сылап, майонезбен, үстіне

дөнгеленіп кесілген пиязды, қызанақты, болгар бұрышын, қосыпжарочный шкафында пісіреді.

1000гр-ға кеткен шикізат мөлшері: балық 2кг, пияз 300гр, қызанақ-500гр, майонез-50, тұз2гр, болгар бұрышұы-100гр, лимон-50гр.

Тәжіреби жұмыс 5.

Қазақ асханасының тәтті тағамдарымен сусындары.

Тапсырма:

- 1.Тағамның дайындалу технологиясымен танысу.
- 2.Тапсырылған тағамдарды дайындау.
- 3.Дайын тағамдарды жіберу.
- 4.Бракераж өткізу.
- 5.Жазуды дұрыстау,жұмысқа тұжырымдама жасау, (технологиялық схема,карта).

ТАБА НАН.

Табылады,үстінен тілімденген нан.Қамырды буландыру жолмен пісіреді.Дайын қамырды бөлшектерге бөліп,домалатып,3-5минутқа тынығуға қояды.Содан соң қамырды дөңгелек формаға келтіріп,35-40 мин ішінде тынығуға қояды.Пешке пісіруге жіберер алдында нанның үстін пышақпен кеседі.200-220 темпбратурада 18-20мин аралығында пісіреді.

100 талға 0.04 кг кеткен шикізаттың шығымы :жоғарғы немесе 1-ші сұрыпты ұннан-бидай ұны-33,333/33,0,58, тұз-0,561/0,496, ашытқы-0,330/0,331, су - 15,562/16,347, пісте майы сылау үшін - 0,045/0,050. барлығы- 49,836/50,182.шығыс-40,00/40,00. ылғалдығы-41,5/42,5.

АҚ НАН ПИАЗБЕН.

Ақ нан пиязбен - ол жоғарғы сұрыпты бидай ұнынан талдап жасалған нан өнімдері және үстінде туралған пиязбен бірге.Дайын қамырды бөлімдерге бөліп,тынығуға қояды.Тынығудың ұзақтығы 30 мин,содан соң қолмен ортасын тереңдетіп дөңгелек нан жасайды.Ортасына, майдалап туралып сүтпен араластырылған сұйықтық құяды.Нанның астынғы жағын тұздалған сумен сылайды.Нанды пісіру тандырда немесе электропештерде пісіріледі.Тандырға салу үшін рапидаға салады—рапида домалақ қалың қолдығы бар,ол қолдың күйіп қалмауына көмектеседі.Жұқалап салқын тұзды сумен сылап,тынықтырмай пешке салады.Лепешканы шахмат түрде тандырға салады.250-300 температурада электропештеоде 10-12 мин,ал 300-320 температурада тандырда пісіріледі.

100 талға , 0,4 кг кеткен шикізаттың шығымы:бидай ұны жоғарғы сұрыпты-33,057, ашытқы-0,413, тұз-0,826, пияз-0,661, сүт-0,6661, су-12,472, пісте майы сылағанға-0,049, барлығы-48,139, шығыс-40,00. ылғалдығы-39.

ҚАТЛАМА НАН.

Ашытылған қамырдан салмағы 60 г болатындай қылып нан бөлінеді,үстіне пастерленген пияз салынып,рулет түрінде оралады.Сосын қалыңдығы 1 см болатындай қылып қайта жайылады.Ақырын отта сковородкада пісіріледі.

Бір нанға кеткен шикізаттың шығымы:бидай ұны-80гр, ашытқы-2гр, су-38гр, тұз-1гр, пияз-18гр, пісте майы-3гр, қуырғанға май-12гр, Шығыс-120гр 2тал немесе 60гр 1 тал.

АШЫТЫЛҒАН БАУЫРСАҚ.

Ұннан,сүттен, жұмыртқадан,сары майдан,саладан қамыр иленіп,3-4 мм қалыңдықта жайылады.Содан соң қамырды 3x3 немесе 4x4 см пішінде кеседі және фритюрде қуырады.Дайын бауырсақ ішінен бос,үлпілдек болу керек.

Кеткен шикізат шығымы: бидай ұны-743гр,сүт-186гр,жұмыртқа-1,5 тал, маргарин-30гр, қант-22гр, ашытқы-11гр,тұз-12гр, су-227гр, қамыр салмағы-120гр, май фритюрада қуырғанға-94гр, бауырсақ шығысы -1000гр.

КҮШ ТІЛІ.

Ұннан.сүттен. меланждан. Тұздан және ас содасынан қатты қамыр иленеді.Содан соң қамырды жұқалап жайып қалыңдығы 1-1,5 мм және 4*4 см кубиктеп кеседі.Фритюрада қуырады.Күш тіліні шәйға береді.Күштіліні қант ұнтағымен себелейді 50гр 1кг-ға.

1000 ггр, ерітілген бал салмағы кеткен шикізаттың мөлшері:жоғарғы сұрыпты ұн-650/650гр, меланж-260/260гр, сүт-80/80гр, ас содасы-2/2гр, тұз-2/25гр, қамыр салмағы-990гр, жартылайфабрикаттардың салмағы-400гр, шығыс-1000гр,.

ТҰШ ШАК-ШАК.

Қатыла- ашытылған қамырды қалыңдығы м,ені 1-1,5см қылып таяқшалап турап фритюрада қуыры-ады.Балды қантпен қайнатып қатты шар жасайды.Дайын қамырды шұнқыр тарелкеге слып,үстіне балды құйып араластырады.Дайын тұшты салқын сумен шайылған подносқа салып,керек пішінді салады. Домалақ, пирамида, сопақ.

1000гр кеткен шикізат мөлшері:1-ші сұрыпты бидай ұны-460/460гр, жұмыртқа-230гр, қант-10/10гр, тұз-3/3гр., сүт-

20/20гр, гр, қант-қамыр салмағы-210гр, пісте майы-210/210гр, бал-370-370, қант-90-90, ерітілгенбал массасы-350гр.

ҚАЗАҚША ШӘЙ.

Шәйді фарфор ,эмаль немесе металл шәйнектерінде,жаңа дайындалған сусыннан дайындайды.Шәйнекті қайнаған сумен шәйіп, керек мөлшерде шәй салып ,қайнаған су құяды.5-10мин қойып,орамалмен жауып,содан соң қайнаған сумен құйып отырады.Ыстық сүтті немесе қаймақты кесеге салып жаңа дайындалған шәйді құйын, үстіне қайнаған су құяды.Бөлек қант беріледі.

1 порцияға кеткен шикізат мөлшері:шәй-3/3г, қайнатылған сүт-50/50г, немесе қаймақ (10%)-10—20/20г, қант-16/16г.

ҚАЙНАТЫЛҒАН СҮТ.

Сүтті ақырын отта 2-2.5 сағат аралығында ашық ыдыста,араластыра отырып крем түс және көбіктенгенше пісіреді.

Шығын мөлшері: сүт-1639гр, шығымы-1000гр.

Тәжіреби жұмыс 6.

Қазақ асханасының ұнды тағамдары.

Тапсырма:

- 1.Тағамның дайындалу технологиясемен танысу.
- 2.Тапсырылған тағамды дайындау.
- 3.Дайындалған тағамды жіберу.
- 4.Бракераж өткізу.
- 5.Жазуды дұрыстау, жұмысқа тұжырымдама жасау, (технологиялық схема).

БАЛИШ.

Қаймақтан қамыр иленеді.Ет пен картошканы майда кубиктеп турап,майда кесілген пиязды қосып ,тұз,бұрыш ,ерірілген маргарин қосып барлық массаны араластырады.

Қамырдың көп бөлігін 380г қалыңдығы 5-6мм қылып жайып,маймен сыланған сковородкаға салынады 20см диаметр ,қамыр шеттері сковородкадан 1-1.5см шығатындай.Сосын қалың қалыңдықта дайын фаршты салып,үстінен 90 гр болатын екінші қамырды жауып екенуінің шеттерін жабыстырады.Ортасынан тесік жасап ,оған қамырдан тығын жасайды102гр.

Балыш үстінен пышақпен бірнеше тесік жасап меланжбен сылап, 60-70мин аралығында пісіреді,содан соң балышты алып

сорпа құйып,тығынын жауып,қайта 7-10мин пісіреді.Дайын балышты ыстық күйінде береді.

1000гр кеткен шикізат шығыны-бидай ұны:280/280г, қант-25/15гр, маргарин-32/23г, қаймақ-70/70г, меланж-25/25г, су немесе сүт-60/60г, ас содасы-1/1г, тұз-1/1г, қамыр салмағы-480г, сиыр еті-353/260г,немесе қой еті-364/260г, картошка-373/280г, маргарин-80/80г, пияз-48/40г, тұз-2/2г, майда қара бұрыш-0,08/0,08г, фарш салмағы-656г, жартылайфабрикат салмағы-1136г, мелшанж балыш сылағанға-5/6г, сковородка сылағанға май-5/5г, сорпа-30/30г.

ГУБАДИЯ.

Қамырды буландырусыз жолмен дайындайды.Дайын қамырды екіге бөледі 230г және 70г. Әрбір қамырды нан ретінде қалыңдығы 5-6 мм қылып жайып,маймен сыланған сковородкаға салып ,және қамыр шеттері сковородка шеттерімен тең болатындай қылып, қамыр үстін ерітілген маргаринмен сылайды.Содан соң күрішті бір қабат қылып жайып, майдалап туралып қуырылған етті салып,майда туралған жұмыртқаны,пісірілген күрішті қайта салады,үстіне жуылып,тазаланып,ыстық суда 10-15 мин тұрған миізді жайады.Барлығының үстінен ерітілген маргаринді құяды да, жайылған 2-ші қамырды салады.Қамыр шеттерін әдемілеп жабыстырады.Губадияны маргаринмен сылап,үстінен түйіршектер салады (маргаринді ұнмен араластырады).

Губадияны 40-50мин ішінде пісіреді.Губадияны ыстық күйінде береді.

1000г кеткен шикізат мөлшері:бидай ұны-160/160г, маргарин-30/30, жұмыртқа-1т, қант-6/6, сүт-30/30г,су-30/30г, ашытқы-7/7г, тұз-2/2г, қамыр салмағы-300г, сиыр еті-272/200г, немесе қой еті-280/200г, күріш-143/143г, пісірілген күріш салмағы-400г, миіз-51/50г, жұмыртқа-3т. Маргарин-3/3г, бидай ұны-7/7г, түйіршек салмағы-10г, губадия сылағанға маргарин-2/2г,сковородка сылағанға май-5/5г.

ҚУЫРМА САМСА.

Дайын қамырды дөнгелек түрде жайып,шеттерін меланжбен сылайды.Қамыр ортасына фаршты салып, жарты ай формасында бүгеді,фритюрада қуырады.

Фаршқа етті етшеккіштен өтізіп,майда қуырып,тұз , қара бұрыш, піскен күріш,пастерленген пиязды салады.

Шикізат шығымы: бидай ұны-54/54г, тұз-1/1г, су-20/20г, қамыр салмағы-70г, қой еті-70/50г, асханалық май-2/2г, қуырылған қой етінің салмағы-31г, күріш-5/5г,пісірілген күріш

салмағы-14г, пияз-12/10г, асханалық май-3/3г, пастерленген пияз салмағы-5г, қара бұрыш-0.1/0.1, тұз-1/1г, фарш салмағы-50г, меланж сылығы-1/1г, пісте майы-8/8г, жартылайфабрикат салмағы-120г, шығыс-120 (2т), 60г-(1т).

Тәжіреби жұмыс 7.

Қазақ асханасының деликатес тағамдары.

Тапсырма:

- 1.**Тағамның дайындалу технологиясымен танысу.
- 2.**Тапсырылған тағамды дайындау.
- 3.**Дайын тағамды беру.
- 4.**Бракераж өткізу.
- 5.**Жазуды дұрыстау, жұмысқа тұжырымдама жасау, (технологиялық схема, карта).

ҚАЗЫ.

Ішекті мұқият жуып, 1-2 сағат көлемінде тұзды суда ұстайды.