

**Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі
«Кәсіпқор» холдингі» коммерциялық емес акционерлік қоғамы**

**ИБРАГИМОВА М.Ж., МҰРАТХАНҚЫЗЫ А.,
УЙКАСОВА З.С., ӘДІЛХАНОВ С.С.**

ҰЛТТЫҚ АСХАНА ТЕХНОЛОГИЯСЫ

1226000 – «Тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерінің технологиясы және өндірісті ұйымдастыру» мамандығы бойынша орта білімнен кейінгі техникалық және кәсіби білім беру жүйесіне арналған өзектендірілген үлгілік оқыту жоспарлары мен бағдарламалары бойынша оқу құралы ретінде әзірленген

ӘОЖ 641/642 (075)

КБЖ 36.99 я 73

Ұ43

Ұлттық асхана технологиясы: Оқу құралы / Ибрагимова М.Ж.,
Мұратханқызы А., Уйкасова З.С., Әділханов С.С.

ISBN 978-601-333-429-5

Оқу құралы 1226000 - «Тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерінің технологиясы және өндірісті ұйымдастыру» мамандығының «Заманауи аспаздық өнерінде инновациялық дағдыларды басқару» кәсіби модулі бойынша теориялық дайындық курсынан тұрады.

«Ұлттық асхана технологиясы» атты оқулықтың мақсаты кәсіптік білім берудің студенттеріне заманауи аспаздық өнердегі жаңа инновациялық бағыттарды, тамақ әзірлеу технологиясын, заманауи құрал-жабдықтар сипаттамаларын, ең танымал тағамдардың рецептерін, тәжірибелік тапсырмалар, тесттер, блиц-сауалнамалар, сөзжұмбақтар және оқу материалдарын бекітуге арналған жеке тапсырмаларды меңгеруге, еңбек нарығында білім алушының әлеуметтік ұтқырлығын және тұрақтылығына әсер ететін негізгі және кәсіптік құзыреттерге ие болуға, сондай-ақ өзін-өзі оқытуға және үздіксіз кәсіби жетілдіруге дайындау.

Нұсқаулық колледж студенттеріне арналған және жұмысшы біліктілігі мен орта деңгейдегі мамандарды оқыту үшін пайдаланылуы мүмкін.

ӘОЖ 641/642 (075)

КБЖ 36.99 я 73

Рецензенттер:

Т.ғ.к., Алматы технологиялық университетінің ДТТ кафедрасының доценті– Кененбай Ш.Ы.;

Алматы сән және дизайн колледжінің арнайы пәндер оқытушысы– Садықова А.С.;

«Кумашов Д.Н» ЖК директоры - Кумашов Д.Н.

«Кәсіпқор» Холдингі» КЕАҚ Ғылыми-әдістемелік кеңесімен мақұлданған, 26.09.2018ж. № 2 хаттама

©«Холдинг «Кәсіпқор» КАҚ, 2018 ж. «Delta Consulting Group» ЖШС аударған

Мазмұны

Кіріспе	4
1- бөлім.Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағыттар	5
1-тарау. Фудпейринг– аспаздық өнердегі инновациялық бағыт	
2-тарау. Арт-визаж – тағамды кәсіби безендіру өнері	12
3-тарау. Карвинг	23
4-тарау. Фьюжн аспаздық өнері	35
5-тарау. Заманауи аспаздық өнерде тәжірибе жүзінде инновациялық бағыттарды қолдану.	42
2- бөлім. Тағамды жылумен өңдеудің заманауи тәсілдері	54
1-тарау. Sous-vide (су-вид) технологиясы	
2-тарау. Барбекю	60
3-тарау. Пакоджет (мұздымиксер) – молекулалық асхана технологиясы	66
4-тарау. КЭЧ (Кук энд Чилл)технологиясы	73
5-тарау. Деглазерлеу	81
6-тарау. «Аль денте»	88
7-тарау. Етті заманауи бұқтыру	95
8-тарау. Фламбирлеу(Отпен шарпу)	100
9-тарау. Тәжірибе жүзіндетағамдарды жылумен өңдеудің сәнді әдістерін қолдану	104
10-тарау. Заманауи асхананың жылу жабдықтары (Пароконвектомат)	111
Тәжірибелік тапсырмалар үшін жұмыс парақтары	118
Қосымша	133
Терминологиялық сөздік	149
Қорытынды	151
Қолданылған әдебиеттер тізімі	152

Кіріспе

«Ұлттық асхана технологиясы» оқу құралы 1226000 - «Тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерінің технологиясы және өндірісті ұйымдастыру» мамандығы бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім берудің жаңартылған типтік оқу жоспарлары мен бағдарламаларына сәйкес «Заманауи аспаздық өнерінде инновациялық дағдыларды басқару» кәсіби модулі бойынша әзірленген.

Оқулықта заманауи аспаздық өнердегі инновациялық үрдістер, тағамдарды жылумен өңдеу тәсілдері, студенттерге рецепттерді қолдану және тағамдарды жасауға қажетті дағдылар және білімдер сипатталады.

Модульді меңгеру нәтижесінде студенттер тағам дайындауда келесі инновациялық бағыттарды меңгеруі тиіс: **Фудпейринг** – жалпы дәмдік компоненттерге ие әртүрлі өнімдерді біріктіретін ғылым, тағамды кәсіби безендіру өнері; **Арт-визаж** – тағамды кәсіби безендіру өнері; **Карвинг** – көкөніс пен жемістерден суреттерді көркемдеп кесу, үстелді әсемдеу үшін олардан сәнді бұйымдар жасау өнері; **Фьюжн** – түрлі аспаздық дәстүрлердің элементтерін біріктіретін және дәмдік үйлесімдікті сақтайтын асхана; **Sous-vide** (су-вид) - вакуумда пісіру, «вакуум астында» - ет немесе көкөністерді ауасы сорылған пластик қапқа салып, салыстырмалы түрде төмен және нақты бақылаудағы температурада, әдетте су буында баяу пісіру әдісі; **Барбекю** – тамақ өнімдерін, көбінесе етті (стейктер, шұжықтар), қатты қызу көздерінде (көмір, газ немесе отын) алдын ала қыздырылған және майланған темір шыбықтарда пісіру тәсілі; **Пакоджет** (мұздымиксер) – қатты мұздатылған тағам өнімдерін пюреге айналдыру процесі; **КЭЧ технологиясы** (Кук энд Чилл - (ағылш.) cook&chill - дайындау және салқындату) — өнімді жылумен өңдеу және жылдам салқындатудың кешенді технологиясы; **Деглаззерлеу** – негізгі тұздықты алу үшін табадағы қарайған тамақ қалдықтарын сұйықтықпен еріту техникасы; **Аль денте** – «тіске басар» - қандай да бір өнімді оның жылумен өңдеуінен кейін пайдалануға дайындық деңгейінің бір түрін сипаттайтын аспаздық түсінік; **Фламбирлеу (Отпен шарпу)** – табиғи от жағдайында тағамды дайындау.

Модульді меңгеру кезінде, студенттер: тағамдарды дайындау және әдемідеп безендіру, жаңа инновациялық тәсілдерді қолдану, заманауи жабдықтардың түрлерін қолдану, тамақ өнімдерінен әшекей дайындау үшін қажетті құралдар туралы ереже болуы керек.

1- бөлім.Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағыттар

1-тарау. Фудпейринг– аспаздық өнердегі инновациялық бағыт

Foodparing — дәмнің жетілуіне бастар жол.

1-тапсырма. Оқу материалын мұқият тыңдап, мәтінді оқуда арнайы таңбалармен белгі қойып отырыңыз:

V — мен білемін;

+ — мен үшін жаңалық;

- — мен басқаша ойлағанмын, бұл менің білетініме қайшы келеді;

? — бұл маған түсініксіз, нақтылауды, түсіндіруді қалаймын.

Фудпейринг - бұл рецепттің жасалу шекарасын кеңейтетін инновациялық тәсіл. Оның арқасында ингредиенттерді өздерінің химиялық қасиеттеріне қарай бағыттап отырып, әдеттен тыс тәсілмен қолдануға болады (1.1.1-сурет).

1.1.1-сурет.Фудпейринг тәсілімен уылдырық пен шоколад



1.1.2. -сурет.Сүйек майы мен қара шоколады фудпейринг әдісімен үйлестіру



Дәм дене түйсігі және иіс сезімдерінен туындайды. Рецепторлар бізге тәтті, тұзды, ащы, қышқыл туралы алдын ала шартты береді, бірақ тағамның дәмінің 80% оның хош иісінде.

Ғалымдар мынаны анықтады: егер екі немесе одан да көп хош иістің негізгі құрамдас бөліктері екі өнімге сәйкес келсе, олардың өте жақсы үйлесуінің ықтималдығы бар. Бұл жаңалық «фудпейринг» деп аталатын әдіске негізделген: ол ингредиенттерді қалай бірге қолдануға болатынын анықтауға көмектеседі. Барлық танымал комбинациялар (мысалы: жұмыртқа және бекон, қызанақ және насыбайгүл жұптары) сынақ және қателіктер арқылы таңдалды. Енді сіз молекулалық гастрономияға негізделген ғылыми негізде рецепттер жасай аласыз.

Ол осы ғылымның «асхана алхимигі» Лондонның маңындағы The Fat Duck мейрамханасының бас аспазы Хестон Блюментальдің назарын аударды. Тұзды өнімдердің тәтті дәмін жарқыратынын ескере отырып, ол тәжірибе жасай бастады және ақ шоколадтың уылдырықпен тамаша үйлесетінін анықтады.

2-тапсырма. Төменде фудпейринг әдісін қолдана отырып, коктейльдер мен негізгі тағамдардың батыл үйлестірудің фудэксперименті берілген. Қандай

сусын химиялық қасиеттеріне қарай қандай тағаммен үйлесетінін анықтауға тырысыңыз:

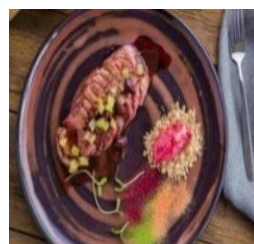
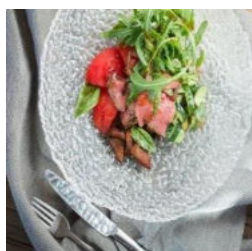
А нұсқасы.



Б нұсқасы.



А немесе Б?



Мұндай күтпеген жұптарды терең зерттеуге кіріскенде, ол мынадай қорытындыға келді: дұрыс комбинация жасау үшін өнімнің құрамында ұқсас молекулалық қосылыстар болуы керек. Осы қағидаға сүйене отырып, ол әлемге мүлде әр түрлі ерекше нұсқаларды ұсынды: кофе және сарымсақ, қияр және фиалка, устрица және маракуйя.

Фудпейринг ұғымы аспаздық өнер мамандарының назарына енді ілікті. Фудпейрингтің негізгі идеясы өнімдердің қайсысының хош иістері бір-бірімен үйлесімді екенін анықтау болып табылады. Салдарында ағаш түзіледі, оның негізі – негізгі өнім, ал бұтақтарында – осы ингредиентке мүмкіндігінше жақын компоненттер. Неліктен жіберу нүктесі үшін дәл осы хош иіс алынады? Дәмі туралы айтқанда, хош иісін ұмытып кету мүмкін емес. Кез-келген өнімнен хош иісті жоққа шығаратын болсақ, біз

1.1.3-сурет. Фудпейринг әдісімен әзірленген фетака тұздығымен берілетін кәді және балдыркөк пен қызанақтардан жасалған равиоли



1.1.4 -сурет Фуршеттік тискебасар: фудпейринг әдісімен әзірленген бри ірімшігінің алмұртпен және карамельденген грек жаңғағымен ұсынылуы



көптеген таныс сезімдерден айырыламыз.

Ғалымдар өнімнің иісін сезінбейді және субъективті ұқсастық негізінде ағаштың «дәмін» құрайды. Хош иісті адамның иіс сезімін сезінбейтін өнімдердегі осы молекулалардың мазмұнын көрсететін арнайы құрылғылар талдайды. Бұл ақпарат азық-түлік ағашының ғылыми негізі болып табылады.

Тамақ өнеркәсібінің биоинженері Бернар Лаусс төрт ғалыммен біріге бүкіл әлемнің зертханаларында жүйелі түрде өңделетін

ағашты «өсірді». Бір қарағанда, әсіресе көшедегі адамға осы ағаштардың кейбір комбинациясы үйлеспейтіндей көрінеді. Абрикоспен лосось, грейпфрутпен қызылша - ерсі естіледі, бірақ бұл тек басында.

Сіз бұл азық ұнамауы мүмкін, бірақ оны белгілі бір үйлесімдетатып көрсеңіз, ол жаңа түстерге ие болуы мүмкін. Бұл шынында да әсерлі. Фудпейринг

сізді жаңадан қаратып қанақоймайды, артықшылықтар шекарасын кеңейтеді. Бұл керемет және таңдамалы ғылым, ұтымды комбинация жасау үшін дәмнің байланыс нүктелерін іздейді.

Фудпейринг әрекетке қатысты нұсқаулық емес, шығармашылық үшін жаңа орын. Өйткені, егер ғалымдардың ұсынымдарын нақты қабылдаса, сіз өте тартымды тағамжасайсыз (1.1.5-сурет).

Ең бастысы - бұл өнімдердің әртүрлі иісі мен дәмі бар екенін түсінетін баланс пен пропорция.

Фудпейринг әдеттегі гастрономиялық мәдениеттің шегінен шығуға мүмкіндік береді. Қаймақпен құймақ - жақсы, бірақ бейтаныс хош иіспен танысып, сүйікті көкөністің басқа дәмін тату қызықтырады.

Бернар Лаусс картопқа гуава, личе, бергамот қосуды, сондай-ақ бізге жақсы таныс бекон, ірімшік пен қызанақты ұсынады. Бұл ағаштың керемет тәжінің бірнеше жапырақтары ғана.

Аспаздық өнерінің аясында хош иістерді зерттеу біздің өміріміздің түрлі салаларына қаншалықты қатты әсер ететіндігін растайды. Ароматерапия кейде дәрілік заттардан артық болады, афродизиак жаңа сезімдерді ашады, тіпті маркетингтер өздерінің қасиеттеріне сатып алушыларды тарту үшін хош иістің сыйқырын қолданады.

Ас үйдегі хош иістерді тәжірибе жүзінде пайдалану тек көңілді ғана емес, сонымен қатар пайдалы.

Фудпейринг - сусындар мен тағамдардың негізгі жұпар иісімен арнайы үйлесімді іздестіреді.

Ең жарқын мысалдар: қызыл - етпен, ақ – балықпен, сушисакемен (дәмін келтіреді), қышқылкәрістағамдары – сырамен (қышқылдығын реттейді), ауыр орыс тағамдары - арақпен (асқазанға жағымды). Дегенмен, бұл белгілі бір шеңберлерді белгілейді және айқындайды: шын мәнінде, біз ықтимал үйлесімділіктің тек қана бір бөлігін «дәл осылай қабылданған, бұл дұрыс нұсқа» қағидасына сәйкес қолданамыз.

Фудпейринг әдісі таныс рецепттердің жаңа шекарасын ашуға мүмкіндік береді.

Фудпейринг жылдамдықты шектеуді жоюға мүмкіндік береді.

Ғалымдардың пікірінше, дәм дене түйсігі және хош иісті сезімдерден біріктіріледі. Тілдің рецепторлары бізге тағамның - ащы және қышқыл, тәтті және тұзды екенін түсіндіреді және біз ұсынатын өнімнің құрылымы қандай екенін білдіртеді. Бірақ зерттеу көрсеткендей, тағамның дәмі оның хош иісі болып табылады. Бұл жаңалық фудпейрингтің пайда болуына әкелді (foodpairing), оның негізгі идеясы қандай өнімдердің бір-бірімен үйлесімді екенін анықтау және оларды бір тағамның тамаша үйлесімін жасау үшін пайдалану. Кейінірек эногастрономияны дадамытады.

2007 жылдың басында биоинженер Бернар Лаусс фудпейринг идеясының ғылыми негізін қалады. Оның айтуынша, адамның тамақтануы кезінде маңызды рөл атқаратын төрт негізгі орган: есту, иіс, дәм және көру. Иіс - процестің маңызды құрамдас бөлігі, ол дәм сезімінің 80% -ын анықтайды.

Бұдан шығатын болсақ, Лауссазықтардың үйлесімділігі идеясы негізінде иіс сезімін тудырды. Ол әрбір өнімнің өзінің хош иісті қосылыстары (яғни, хош иістендіргіш деп аталатын) бар екенін көрсетті. Химиялық құрамы екі жағдай орындалған кезде иістудырады: ол мұрынның жоғарғы жағына жетуі үшін ұшпалы болуы керек; оның концентрация жеткілікті жоғары болуы керек.

Азық құрамында концентрациясы жоғары болса, онда оның иіс сезу шегі негізгі болып табылады. Мысалы, қияр бірнеше ондаған әртүрлі хош иісті қосылыстардан тұрады, бірақ тек хош иісті жұпар қиярға бар болғаны бір-екі хош иіс болса болды. Көптеген азықтарды және деректер базасындағы барлық нәтижелерді талдағаннан кейін, Лаусс және сарапшылар тобы бір-бірімен жасырын түрде араласатын және ортақ хош иісті компоненттері бар өнімдердің комбинацияларын жасады. Осылайша, фудпейринг идеясы азықтардың бір-бірімен үйлесімді екендігін түсіну болып табылады.

Зерттеу нәтижелеріне сүйене отырып, фудпейринг ағашы жасалды, онда азықтар хош иісі тұрғысынан бір-бірімен қаншалықты сәйкес келетіндігі анық көрсетілген. Барлық өнімдер санаттарға бөлінеді, мысалы, сүт өнімдері, ет, дәмдеуіштер және т.б. Фудпейринг ағашының ортасында біріктіргіңіз келетін өнім бар. Оның айналасында орталықпен біріктіруге болатын басқа да өнімдер орналасқан. Олардың үйлесімділік дәрежесі бар: бұтағы неғұрлым қысқа болса, орталық азықпен үйлесімділігі жақсырақ болады.

Фудпейринг - бұл кезекті гастрономиялықсән емес, мекеменің монетизациясын жетілдірудің толық құралы.

Бәлкім, Бернар Лаусстың жаңалығы Хестон Блюментальді қызықтырмаса, гастрономиялық ғылыми сәтсіздіктер арасында қалар ма еді. Ол түрлі азықтардытағамдарға біріктіру арқылы тәжірибе жасап, ақ шоколад пен уылдырықты сәтті біріктірді. Бұл мәселеге қызығушылық танытып, Лаусстың зерттеуіне көзі түсті, және бұл өнімдердің бірдей дәмді негіздері бар екенін анықтады. Жаңа гастрономиялық белестердің ашылуымен рухтандырылған Блюменталь бұл әдісті журналдарда және теледидарда белсенді түрде таратуға кірісті.

Хестон, шынайы зерттеуші ретінде, әрі қарай ізденіп, тамақ пен алкоголь сусындарының (коктейльдер мен шарап) комбинациясын зерттей бастады. Коктейльдермен жұмыс істеуге оған белгілі британдық бармен және «алхимик» Тони Конильяро көмектесті, ол Блюменталь мейрамханасы үшін ерекше коктейльдердің толық сызығын жасады. Ал шараппен жұмыс істегенде, Блюментальға титулдандырылған сомельенің мақсатты тобы көмектесті.

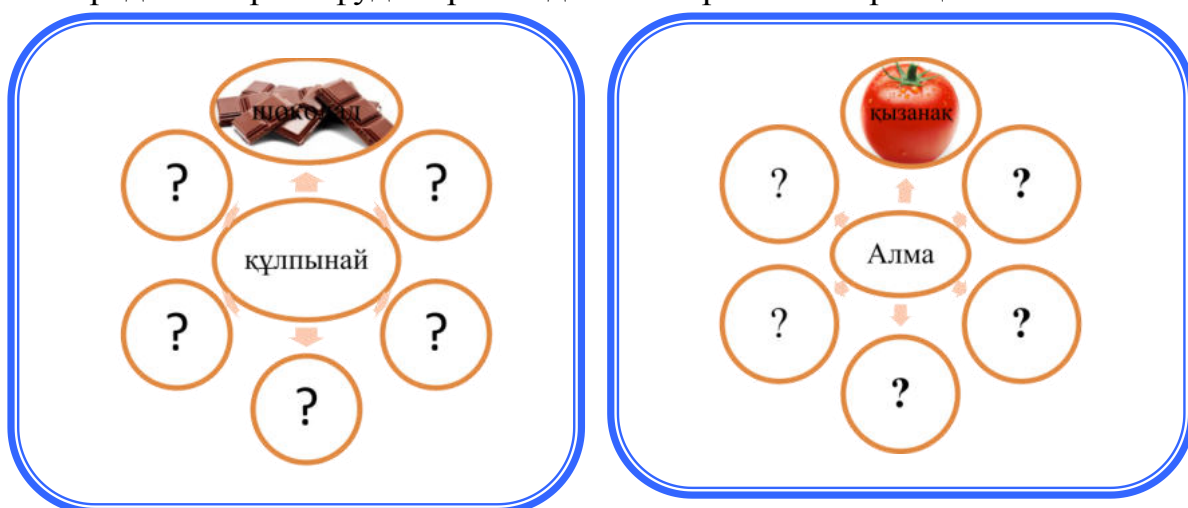
Жеке бағалау тапсырмасы

Сабактың ақпараттарына және сіздің жеке тәжірибеңізге негізделе отырып, өнімдердің үйлесімділігі мен олардың химиялық компоненттеріне сәйкес, FoodPairing әдісін қолдану бойынша зертханалық және тәжірибелік жаттығуларда тағам тәжірибесін өткізіңіз. Тағамның техника-технологиялық картасымен және оны дайындау технологиясымен жасаңыз.

3-тапсырма. Кестені толтырарда мәтінді мұқият зерттеңіз.

Пайымдау	Иә	Жоқ
Фудпейринг — әрекеттерге арналған нұсқаулық емес, шығармашылық үшін жаңа кеңістік. Өйткені, егер сызықтар ғалымдардың ұсынымдарын бірден қабылдаса, сіз өте тартымды тағам құра аласыз.		
Фудпейрингтің басты идеясы — қандай азықтың хош иістері барынша бір-бірімен үйлесетінін анықтау.		
Фудпейринг – бұл сусындар мен тағамдардың негізгі хош иістерінің ыңғайлы үйлесімін іздеу.		
Хестон Блюменталь аспаздық өнерінде фудпейринг инновациялық бағытының негізін құрды.		
Бернар Лаусс бірегей дәмдік комбинацияны ойлап табуға мүмкіндік беретін бірегей бағдарлама әзірледі.		

4-тапсырма. Өнімнің үйлесімділік кестесін мұқият зерттеп, «Фудпейринг ағашы» шағын топтарында құлпынай мен алманы үйлестіруге тырысыңыз. Ал зертханалық және тәжірибелік семинарларда осы ингредиенттермен фудпейринг әдісімен бір тағам әзірлеңіз:



5-тапсырма. Төменде украиндық десерт көрсетілген: сіздің міндетіңіз берілген десерт пен сусынның құрамына кіретін қосымша ингредиенттерді алып тастауға тырысыңыз:

Десерт: моти (жапон наны), шие, ваниль кремi, балмұздақтан жасалған қар, қызыл шарап. Қандай ингредиент десертке қосылмайды?

- Десерт

Итальяндық коктейль: арақ, цедра, шие сорбеті, жарқыраған шарап, пекан жаңғағы, құлпынай шербаты. Қандай ингредиент коктейль құрамына кірмейді?

- Коктейль

1.1.5 –сурет. Фудпейринг тәсілімен украиндық десерт пен итальяндық коктейль



Хестон Блюменталь аспаздық өнеріндегі фудпейрингтің инновациялық бағытын қалыптастырды. Бернар Лаусс қайталанбас дәм үйлесімдерін ойлап табудың жолын қалыптастырды.

Өзін-өзі тексеруге арналған сұрақтар:

1. Фудпейринг бұл?
2. Хестон БлюментальменБернар Лаусстың «фудпейринг» терминен қандай қатысы бар?
3. Фудпейринг әдісімен тағамдар мен сусын әзірлеудің басты тәсілі?

Кофе құрамында «қуырудың» 1000-нан астам молекуласы бар, олар белгілі бір ретпен түзілген, әрқайсысының сүйікті дәмі ерекше болып табылады. Бірақ, егер сіз мұрныңызды жауып кофе ішсеңіз, онда сіз «сол» сиқырды айыра алмай, тек ыстық апы сусын ішесіз..

Фудпейринг ағашының кестесін пайдаланбастан, шарап пен тағамның жақсы комбинациясын таңдауға мүмкіндік беретін қарапайым эногастрономиялық ережелер бар:

- Аймақтық асханада осы аймақта өсірілген жүзімнен жасалған барлық шараптар жақсыүйлеседі.
- Тағам шараптың дәмін әлсіретпеуі керек, ал шарап тағамның дәмінен асып түспеуі керек. Шарап пен тағам бір-бірін толықтырып, толық үйлесімде болуы керек.
- Қарапайым тағамға қанық және бай дәмі бар шарап, ал талғамды тағамға қарапайым шарап ұсынылуы керек.
- Хош иісті тағам иісі тең түсетін шараппен берілуі керек.
- Тамақтың дәмін тату сезімінің ұзақтығы шараптың дімнің сезіне уақытымен, майлылығымен, нақтырақ айтқанда құрғақ және қанық қызыл шараппен сәйкес келуі тиіс.

1.1.6-сурет. Фудпейринг тәсілімен жасалған десерт



1.1.7-сурет. Фудпейринг тәсілімен жасалған азықтардың үйлесімділігінің мысалы



6-тапсырма. Оқу материалының негізінде класстерді кіші топтарға толтырыңыз:



7-тапсырма. Келесі сөйлемдерде оқу материалдарының негізінде, көп нүктенің орнына сәйкес келетін сөздерді жазыңыз:

- Фудпейринг – басты хош иісітер бойынша сәтті комбинациялар іздеу.
-— әрекеттерге арналған нұсқаулық емес, шығармашылық үшін жаңа орын.
- Фудпейринг әдісі жаңа белестерді ашуға көмектеседі.
- 2007 жылдың басында фудпейринг идеясының ғылыми негізін биоинженер қалады.
- Фудпейринг - бұл кезекті гастрономиялық сән емес,монетизациясын жетілдірудің толық құралы.
-үнемі өз тағамдарының азықтарын біріктіріп эксперимент жассады.
- тағамның ұзақтығы дәм сезінуінің байланысты.

8-тапсырма. Оқу материал негізінде кестені толтырыңыз:

№ р/с	Нені білемін	Нені білдім	Білгім келеді

Жеке практикалық тапсырмалар

Презентация түрінде бағалау критерийлері мен презентация сапасына негізделе отырып, сабақта алынған ақпаратты ұсыныңыз. Аудитория алдында баяндау.

Презентация сапасының критерийлері

Мазмұны: презентация жұмыс туралы толық, түсінікті ақпаратты қамтиды.

Құрылымы:

терминдердің саны мазмұнға және ұзақтыққа сәйкес келеді

баяндама (5 минуттың баяндамаға 7 секундтан аспайтын слайд ұсынылады)

Слайдтың титул бетінің болуы және қорытынды жасалуы

Сөйлесу нормаларына сәйкестігі (мәтінде және баяндамада)

Көрнекіліктер:

Мәтін көрнекі құралдар арқылы жеңіл оқылады (кестелер, диаграммалар, графиктер және т.б.)

Дизайн:

- слайдтың тақырыпқа сәйкестігі;

- презентацияға бөлінген уақытты сақтау;

- баяндаманың логикалылығы, нақтылығы, өзіндік ерекшелігі;

- көркем сөйлеу дағдыларын меңгеру, аудиториямен қарым-қатынас жасау.

2-тарау. Арт-визаж – тағамды кәсіби безендіру өнері.

«Дайындау – әлемдегі ең үлкен демократия!»

Марк Ульрих

Тағам арт-визажы немесе аспаздық визаж – тағамды кәсіби безендіру өнері.

Арт-визаж әртүрлі карвингті білдіреді, бірақ олардың сипаттамаларында бұл екі түрлі түсінік (2.2.1-сурет).



Тағамды сәндеу және оны әдемі ұсыну өнері француз асханасынан пайда болды, соның арқасында тағам дайындау өнерінің бір түріне айналды.

Аспаздық өнері ертеден жақсы танымал. Ол көптеген ғасырлар бойы дамып, қалыптасып келеді. Көне аспаздық мектептері антикалық дәуірлерде құрылған. Ежелгі заманнан бері адамдар тағамның дәміне ғана емес, сонымен қатар дизайнға және әшекейлеуге көп көңіл бөлді. Ежелгі румындықтар мен гректер тағамды барынша әдемі безендіруге тырысты, ал ежелгі слаяндар өзге елдің қонақтарына тек мол дастарханын ғана емес, сондай-ақ тағамды шебер

1.2.1-сурет Тағам үлгісі

безендіруімен әсер етті. Ал француз патшаларының асханасы туралы тіпті айтуға сөз жетпейді.

Орыс дворяндары өз қонақтарын таң қалдыруды білетін. XVIII-XIX ғасырларда ақсүйектердің үстеліне әкелінген тағамдардың сипаттамаларын поэмамен ғана салыстыруға болады. Тағамның безендірілуі тек көкөністер мен жемістерден жасалған әдеттегі пішіндер мен гүлдермен шектелмегенін атап өту керек. Ең жақсы аспаздар үстелінде суретшілер мен мүсіншілермен бірге архитектуралық құрылымдардың шынайы сұлулығы - сарайлар, құлыптар, фонтандар, сондай-ақ бақшалар жасалған болатын. Бірақ тіпті бұл ұлылық аз болған жоқ: бақтарда аңдар жүріп, құстар ұшып жатты, періштелер фонтандарда отырды, ал гүлдерде көбелектер ұшып жүрді (1.2.3-сурет).

Ресейде бірінші аспаздық мектебі XIX ғасырдың аяғында ғана пайда болды. Сол кезде орыс тағамдарының құпиялары мен салт-дәстүрлері әлі де қатаң сақталды. Сонымен бірге орыс тағамдарымен қатар талғампаз тағамдар пайда болды.



1.2.2-сурет Тағам үлгісі



1.2.3-сурет Тағам үлгісі



1.2.4-сурет Тағам үлгісі



1.2.5-сурет Тағам үлгісі

Тамақты дәмді дайындау бұл тек жартылай жеңіс, оның үстелде тәбетті және сұлу көрінуі керек.

Осыған байланысты қазіргі заманғы аспаз мамандар жаңа технологияларды ойлап табуға және қонақтардың жүректерін және асқазандарын тартуға, азықтардың дәмі мен түс гаммасын үйлестіруге, жаңа білім жинауды және технологияны өзгертуге, өнімнің түстерін өзгертуге, жаңа ноу-хау мен өзгеретін өнімдерді әзірлеуді ойластыруға, өнімдердің түрі мен түсі бойынша эксперимент жасау, жаңа білім жинау және еуропалық технологияны енгізуге тырысады.

Жорж Огюст Эскофье – аспаздар патшасы және патшалар аспазы. (1846-1935жж.)



1.2.6-сурет

Ол *service a la francaise* (барлық асты бір уақытта беру) жүйесін *service a la russe* (әрбір тағамды мәзірде жазылған ретпен ұсыну) өзгертті.

Әрқашан кулинарлар мен аспаздарға құрметпен және үлкен ізетпен қарады. Кейінірек, тарихи жорықтар кезінде жаңа жерлер мен аумақтарды жаулап, сауда-саттықты дамытуға байланысты, әр түрлі дәмдеуіштер пайда болып, аспаздық өнері жаңа белеске көтерілді. Сол кезде итальян тілінде итальяндық аспаздық мектебі дүркіреп тұрды, әсіресе Сицилия аралындағы аспаздың жетістіктері қолданылды. Итальяндық мектептің үздік аспазшылары Францияның неғұрлым талғампаз асханаларын тамашалай бастады. Олардың бәсекелестігі бүгінгі күні де жалғасуда.

Жеке тапсырма

Мына тақырыпқа реферат жазу:

«Аспаздар патшасы және патшалар аспазы» Жорж Огюст Эскофье өмірі туралы.

Аспаздық визаж өнер деп аталады, себебі аспазшы еңбегі тек білімді ғана емес, сонымен бірге суретшінің талантын, эстетикалық дәмді, қиялды талап етеді. Аспазшы жұмысының нәтижесі ұлы көркемдік қабілеттердің әсерлерін бейнелейді, адамның игілігі мен сұлулығының бірлігін білдіреді, тамақтандыру кәсіпорындары қонақтарының эстетикалық қажеттіліктерін қанағаттандыруға ұмтылады.

Қазақстанда қазіргі уақытта аспаздық өнері қарыштап келе жатыр. Жарқын, тағамның дизайнына байланысты есте қаларлық, дәмі мен иісі тіл үйіретін үлгілер туындауда. Өткен жылдарға қарағанда заманауи аспаздық өнері тағамды безендіруде

түрлі сызықтар мен түстерді, ассиметрияны, кең және қызықты тақырыптарды қосып, қазақ ұлттық тағамдарының дәстүрлі ерекшелігін жоғалтпастан батыл заманауи идеяларды енгізіп жатыр.

Аспаздық өнеріндегі арт-визаж жыл сайын көп қырлы, үлкен қарқынмен дамып, бас аспаздар одан да кәсібиленуде. Аспаздық өнердегі арт-визаж дербес бағытқа айналууда.

Практикалық тапсырма

Еуропалық және батыстық аспаздар алысқа қарыштап кеткендігін, және олардан үлгі алу қажеттігі құпия емес.

1.2.7-сурет. Жылқы етінен стейк



Мәтінді қолдана отырып, тағам суреттері мен оларды әзірлеу тәсілдерінің сипаттамасы арасында сәйкестікті табыңыз.

Тағамды ерекше безендірудің 6 тәсілі

Қымбат мейрамханаларда және кафелердегі аспаздар тағамдарды безендіру үшін көбінесе эстетикалық және «дәмді» көрінетін осындай әдістерді пайдаланады.



1.2.8-сурет. Лимон желесімен десерт

1. Тағам порциясынан үлкен диаметрлі, бір түсті тәрелкені пайдалану, әрі сол тәрелкенің шетін бос қалдыру.

1.2.10-сурет. Көкөніс гарнирімен және тұздықпен тағамды безендіру



2. Тағамға пішін беру. Оны көкөніс, пияз қауырсыны және т.б. түрлі «жапырақтар» арқылы бекіту.

1.2.11-сурет. Безендірілген салат



1.2.9-сурет. Безендіруге арналған кесілген көкөкністер

3. Тағамды әшекейлеудің ең әйгілі тәсілі – дрессинг деп аталады, оны тәрелкенің бос жеріне тұздық құю немесе тамызу арқылы жасайды.

1.2.12-сурет. Безендірілген десерт



4. Безендірудің тағы бір бірегей тәсілі - карвинг (бейнелі кесілген көкөністер немесе жемістермен безендіру) – ол кез-келген тағамды шедеврлерге айналдыра алады.

5. Шоколад өрнектері арқылы десертті безендіру – пергаментке еріген шоколадты белгілі бір өрнек немесе пішін түрінде құйып, қатқаннан кейін онымен десертті безендіреді (1.3.10 сурет).

6. Дайын тағамды тәрелкеге салып, жасыл шөппен және жапырақтармен безендіреді, бұны гарнир ретінде де қолдануға болады.

Oede.by тағамды жеңіл әрі тез, қайталанбас банкетті ұйымдастыруда креативті безендірудің 5 ерекше тәсілін ұсынады.

1. Көкөністер, жеміс-жидек және шөптер – табиғи әсемдік. Ең қарапайым және өте тәбетті табиғаттың сыйы: көкөністер мен жемістер. Сіз кез-келген тағамды жарқын, түрлі-түсті негізгі ас және десертке айналдыра аласыз. Мысалы: ортасынан кесілген құлпынай жүрекке ұқсайды, ал ортасындағы немесе жетіндегі тіліктер жидектерді стаканға немесе ыдысқа орналастыруға мүмкіндік береді. Эстетикалық әсер аласыз және бірегей дәмі бар шырынға айналдырасыз. Кесілген құлпынай шампанмен немесе балмұздақ креммен бірге қолданылуы мүмкін, себебі оның бос құрылымы барлық хош иісті сіңіріп алады. Бұдан басқа, барлық жидектерді әдемі және сәнді әр түрлі жарқын түстеріне орай сәндеуге болады.

Алма цукаты немесе жай кептірілген алма да безендіру үшін пайдаланылады. Жіңішке көлденең кесілген жемістерді микротолқынды пеште немесе пеште аздап кептіруге болады. Олармен не жасайтыныңыз – өз қиялыңызда. Бір-бірімен креммен біріктірілген тұтас тәтті тағам пісіруге болады, немесе тек әсемдік үшін қолдана аласыз.



1.2.14-сурет. **Oede.by** ұсынған тағамды сәндеу тәсілдері

Фернан Пойнт заманауи француз асханасының атасы, бас аспаз, ресторатор болған (1897-1955 жж.)



1.2.13-сурет. Фернан Пойнт Оның бұрынғы тәрбиеленушілері дәстүрлерді сынап, бұзып, жеңіл мәзірлерді, соның ішінде май сорпалары мен өсімдік пюрелерін, импорттық ингредиенттерді пайдаланып, тағамдарды үстел үстінде емес асханада ұйымдастырды. Бұл эксперименттердің бәрі шағын даулар мен келіспеушіліктер тудырды. 1972 жылға қарай

Егер жидектер мен алма десертті безендіру үшін шын мәнінде өзекті болса (қазіргі заманғы аспаздық үрдістер керісінше ұсынса да), қызанақ, қияр, бұрышты басты тағамдар мен тіскебасарларда эстетикалық безендіру үшін пайдаланылуы мүмкін. Мысалы, шетінен сәл тілінген бұрыш тұздық құйылған ыдысыңызды әдемі етіп көрсетеді. Көкөніс салаттарында немесе ірімшіктен әзірленген роллдарда түрлі-түсті ұсақ туралған бұрышты келтіру арқылы жарқын нәтижеге қол жеткізуге болады.

Егер жидектер мен алма десертті безендіру үшін шын мәнінде өзекті болса (қазіргі заманғы аспаздық үрдістер керісінше ұсынса да), қызанақ, қияр, бұрышты басты тағамдар мен тіскебасарларда эстетикалық безендіру үшін пайдаланылуы мүмкін. Мысалы, шетінен сәл тілінген бұрыш тұздық құйылған ыдысыңызды әдемі етіп көрсетеді. Көкөніс салаттарында немесе ірімшіктен әзірленген роллдарда түрлі-түсті ұсақ туралған бұрышты келтіру арқылы жарқын нәтижеге қол жеткізуге болады.

Қызанақ және қияр – бұл да ажырамас элементтер. Ең жеңілі (сәндеу мағынасында) олардан рулетше оралған жұқа кесілген тілімдер жасауға болады. Бұл қарапайым әдіс пайдаланылады.

Банан, қызанақ, қияр, авокадо, манго тәрізді кейбір жемістер мен көкөністер желінетін тәрелке ретінде де пайдаланылады, ортасын алып тастап, ені мен тереңдігін өзіңіз шеше аласыз.

2. Карвинг – бұл композициялық жұмыс көкөніс пен жеміс-жидектегі ою-өрнектер болып табылады, олардың құрамына қызмет көрсету және тамақтандыру кәсіпорындарында жайылған үстелде пайдаланылады. (1.3. тақырып).

3. Икемді ірімшік. Ірімшік - классикалық ғана емес, сонымен қатар декоративті аспаздықта да ең көп талап етілетін өнімдердің бірі.

Бірінші нұсқа - балқыған ірімшік. Біз ірімшікті ірі жұқа таспаларға турап, ыстыққа төзімді тәрелкенің үстіне саламыз да микротолқынды пеште бірнеше минут ерітіп аламыз. Тоңазытқышта таспаларды салқындатып, тіл үйіретін шеттері бар тарталеткалар жасау үшін оны тәрелкеден ажыратып аламыз. Оның ішіне кез келген өнімді, тіпті балмұздақ та салуға болады. Алайда балмұздақ үшін сулуғуни ірімшігін алған дұрыс. Өйткені оның дәмі қатты сезілмейді.

Екінші нұсқасы – роллдарға арналған корпус ретіндегі ірімшік. Ол үшін бірнеше жіңішке кесілген ірімшікті балқытып, ішіне жас көкөністер салып, шұжықтар жасаймыз. Сосын оны бөліктерге тураймыз. Осылайша, біз ерекше тағам жасап, оны насыбайгүлмен сәндейміз. Бұдан басқа, ірімшік табиғи сырдың икемділігі арқасында декорға қолданылуы мүмкін.

4. Декор қызметіндегі желе және шәрбат. Желені бәрі бірдей ұната бермейді, дегенмен осыған қарамастан ол мерекелік дастарханның сәнін келтіретін керемет тәсіл. Қалыптасқан стереотиптерге қарама-қайшы желе тек қарапайым таңдау ғана емес, сонымен қатар басты, әсіресе балық пен ет тағамдарын ерекше тартудың таңғажайып тәсілі. Жаншылған тауық еті немесе ақсерке етін желемен құю арқылы талай адамдардың асқазанын

жаулаған. Ерекше сыртқы бейнені қалыптастыру үшін жемістерді ыдысқа салып, үстіне балмұздақ немесе кез келген тәтті тоқаш қойып, үстінен кез келген, мәселен апельсин желесін құйыңыз.

Шәрбат - тағамды сәндеу кезінде тірі гүлдерді пайдаланудың бірегей мүмкіндігі. Бұл өте жеңіл: ең нәзік раушан немесе лалагүлді таңдап, қант шәрбатына батырып алып, салқындатыңыз. Сіздің тағамыңыздың әсемдігіне тіпті ең танымал эстеттер де таңырқайды.

5. Эстеттерге арналған тәттілер. Кәдімгі қатпарлы немесе ашытқысыз қамырдан пісірілген тәттілер тағамға дәмді қоспа ғана емес, сонымен қатар оның бірегей декоративті құндылығын арттырады. Мысалы, қамырдан жасалған қарапайым таяқшалар қайталанбас аспаздық қамал құрылысы үшін негіз бола алады, сонымен бірге десерттер мен тағамдарды эстетикалық жеу кезінде көмектеседі. Қамырдан түтікшелер жасап, онымен ыстыққа төзімді стақандарды орайсыз да сұйық десерт немесе шағын тіскебасарлар әзірлей аласыз. Қалай болғанда да, бұл декоративті қиялыңызды іске асырудың тиімді құралы.

Тәжірибелік тапсырма

Тағамды сәндеуге тәсілдерін дұрыс сәйкестендіріңіз

Тағам декоры	Тағам суреттері
Декор қызметіндегі желе және шәрбат	
Эстеттерге арналған тәттілер	
Көкөкніс, жеміс және шөптер	

Карвинг	
Ірімшік икемділігі	

Тағамды әсемдеу құралдары

Сәндік бұйымдар жасамас бұрын, оған қажетті құралдарды дайындау қажет.

Құралдың құрамында өткір пышақтар, қайшылар, кесілген қасықтар, майдалағыштар, жұмыртқа турағыштар, әртүрлі азыққа арналған кескіштер, көкөністер мен жемістерді кескіндеуге арналған құралдар және т.б. бар.

Пышақтардың жиынтығына үлкен ас үй пышағы (жүзі 16см) жатады - көкөніс немесе жеміс-жидектің ірі түрлерін турауға арналған – ананас, қауын; орташа ас үй пышағы (жүзі 10 см) - жемістер мен көкөністерді тазарту үшін қажет; кішкене ас үй пышағы (жүзі 6 см) - жемістер мен көкөністердің бүлінген жерлерін кесіп, кішкене әшекейлерді кесуге арналған.

Сондай-ақ жұмыс үшін сізге толқынды жүзі бар пышақ қажет – ол көкөністерді, жемістерді, майларды, ірімшікті әдемі (толқынды) кесуге арналған; грейпфрутке арналған пышақ - цитрустық жемістердің жұмсағын сыртынан тазарту үшін, мысалы, қауындар кесектерін.

Көкөністер мен жемістерді жылдам тазалау үшін көкөніс кескіштері пайдаланылады: олар көкөністердің сыртын аршуға, немесе жұқа жолақтарға кесуге, көкөністер мен жемістерде тіліктер жасауға; экономды көкөніс кескіштер – қасқыржем мен балдыркөкті

Құралдардың қолдану ретін зерттеу

1.2.14 -сурет. Пышақтар мен көкөніс кескіштер: 1 – үлкен ас үй пышағы; 2 – орташа ас үй пышағы; 3 – кішкентай ас үй пышағы; 4 – толқынды жүзі бар пышақ; 5 – астаушасы бар көкөніс кескіш; 6 – грейпфрутке арналған пышақ; 7 – экономды көкөніс кескіш.



тазалауға, сондай-ақ жемістерді сүйегінен арылтуға, картоп тазалауға және т.б..

Көлемді пішіндерді даярлауда ойық қасықтар немесе нуазетка қасықтар пайдаланылады. Оны кофе немесе шай қасықтарымен алмастырса да болады. Алайда ол ыңғайсыз.

Сонымен қатар, жұмыс істеу үшін қайшы қажет. Олар бірнешеу болуы керек. Балықтардың құйрықтары мен желкендерін кесуге қажет; үлкен қайшылар - ауылшаруашылық құстарын бөлшектеуге арналған; жүзі қысқа орташа өлшемді қайшылар көкөністерді, жемістерді кесу үшін.

Ең қарапайым құрал - тарақтар. Тарақтың көмегі арқылы жұмсақ консистенциялық өнімдердің бетінде толқын тәріздес құрылымды салуға болады, мысалы, бутербродтарда, жасыл және шаян майы, түрлі паштеттер және т.б. тарақтар тот баспайтын материалдан және пластмассадан жасалған, сонымен қатар картоннан да дайындалады.

Түрлі пішіндегі ойықтар кез келген азықтан пішіндер жасау үшін қажет.

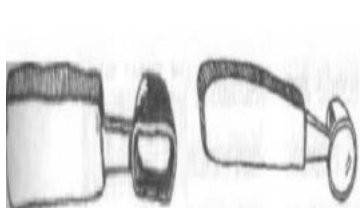
Ұштағыш көмегімен сәбіз, қызылша, дайконнан ұнтақтар жасауда қолданылады. Сол ұнтақтардан түрлі пішіндегі гүлдер жасалады.

Дайкон – бұл жапон тұрыбы. Құрамында кальций, калий, магний, йод, селен, темір, фосфор, мыс, натрий және т.б. бар.

Жеке бағалау тапсырмасы

1. тағамдарды безендіруге арналған құралдарды зерттеңіз.
2. Олармен жұмыс істеудің қауіпсіздік техникасын қараңыз.

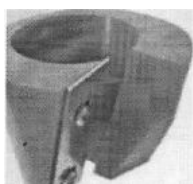
1.2.15-сурет. Ойық-қасықтар



1.2.16-сурет. Тарақтар 1.2.17-сурет. Түрлі өнімдер үшін ойықтр



1.2.18-сурет. Түрлі пішіндегі жұмыртқа турағыштар 1.2.19-сурет. Қайрақ



Мишлен мейрамханаларында

асты безендірудің 6 құпия тәсілі

Қазіргі кезде асханадағы жеке тағамдарды бас аспазшылар дайындайды. Даяшы тек тәрелкені қонақтың алдына қояды. Тағам ешбір қиындықсыз жей салатын шығармашылық өнерге айналады. Тамақты олай ұсынудың басты құпиясы неде? Бас аспазшы Трейси Торрестің жаншылған шошқа етін сарымсақты шұжықпен және полентамен ұсыну мысалын қарастырып, Мишлен мейрамханаларында тамақ безендірудің негізгі қағидаларын үйренейік.

1. Барлық құрамын қатар қойып, текстурасы мен түсіне назар аударыңыз. Өйткені олар тағам композициясын жасауда маңызды рөл атқарады.

2. Бос тәрелкені алып, негізгі ингредиенттерді таңдаңыз. Бұл тағамда басты компонентті полента орындайды. Ингредиенттерді орналастырғанда айналасында кейін толтырылатындай бос орын қалдыру керек.

3. Енді тағамға аздап түс қосуға болады, сөйтіп «бос орындарды» толтырамыз. Біздің жағдайда шабдалы пюре сі секілді тағамның компоненті өте қолайлы.

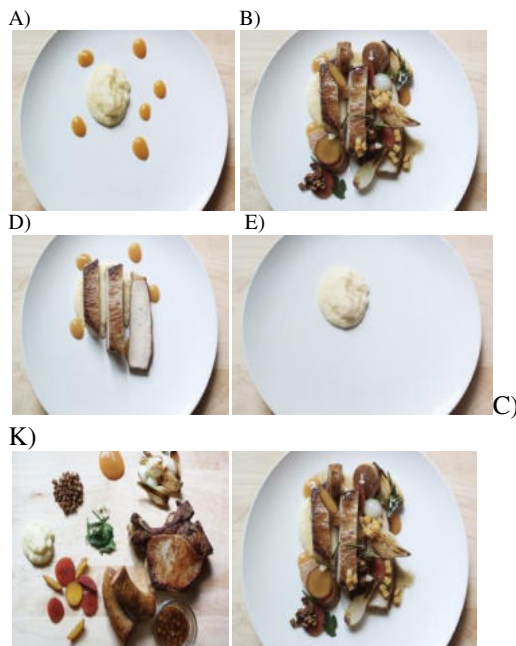
4. Құрамдас бөліктердің бірі ет. Шошқа етін сыртқы қыртысы мен ішіндегі піскені көрініп тұрғандай орналастырамыз. Етті полентаның үстіне екеуін бірге жейтіндей қоямыз.

5. Жалпы көріністі бағалауды ұмытып кетпей, біз «бос орындардың» толықтырылуын жалғастырамыз. Жеміс пюре сі жанына шұжықтарды салып, етті қуырылған пиязбен толтырамыз. Соңында түстерге баса назар аударамыз

6. Соңғы штрих – жасыл шөп, жаңғақ және дрессинг. Олар тағамның дәмдік аккордты толықтырып, жалпы композицияны аяқтайды. Егер бос орын қалған болса, оны жасыл шөппен жауып қоюға болады.

Тағамды безендіру ережесі

Суық, ыстық тағамдарды, сусындарды, аспаздық өнімдерді безендіруде бірқатар ережелерді орындау керек.



Тапсырма: Безендіру құпиясына байланысты суреттерді дұрыс

1 Дұрыс үйлесім. Тағам мен толтыратын әшекейлер бір-бірімен үйлесуі керек. Сонымен қатар, белгілі бір өнімдердің жалпы қабылданған үйлесімін ұстану жеткілікті. Мысалы, балық пен теңіз өнімдерінен жасалған тағамды саңырауқұлақтар түріндегі картоп, шар түріндегі ет, лимон раушан немесе көбелек түрінде, жартылай дөңгелек немесе дөңгелек етіп кесіліп беріледі.

2. Қарапайымдылық. Кейбір тағамдар табиғи көрінісінде әлдеқайда жақсы көрінеді. Егер негізгі тағам әдемі боялған және керемет көрінсе, тағамның қалған бөлігін әртүрлі түстермен толтырып, олардың кері әсерін тигізбеу керек.

3. Жеке элементтердің орналасуы. Тағам дизайнын әзірлеуге дейін декордың барлық элементтерін мұқият қарастыру қажет. Еске сала кетейік, дизайндағы кез келген тағамға безендірусізге қарағанда көбірек көңіл аударады.

4. Дәлдік, нақтылық, жинақылық. Азық-түліктерден әшеке даярлауда декоративті кесінділердің нақты, дәл, тегіс болуын қадағалау қажет. Себебі сіз әр түрлі кесектерді өткір жиектер мен өткір пышақтарымен пайдалануыңыз керек. Декорациялар жинақы болған кезде тартымды болады.

5. Дәм мен түс үйлесімі. Түс тағамның дәмін жасаудың немесе бөлектеудің құралы болып табылады. Ол эстетикалық рөл атқарады және өнімнің жақсы сапасы мен тағамның жарамдылығы туралы тәжірибелік белгі береді. Тағамға арналған бояуды біріктіру көзді ғана емес, сонымен бірге тәбетті де ашуы керек. Әр аспазда суретшілік өнер болуы керек. Түс теориясы туралы қарапайым білімге ие болуы керек.

Егер бояғыштарды қолдансаңыз, онда түсі мен дәмі жағымды табиғи өнімдер жақсы. Мысалы: ақ түсті алу үшін сүт, кілегей, ақ крем, сары бояуды алу үшін, жылы суға немесе спиртте ерітілген шафран, лимон цедрасы, куркумадан алуға болады. Жасыл бояуды шпинат, жасыл пияз, ақжелкен

Тапсырма: қарапайым десерт даярлау және безендіру

Бананды ортасынан ұзыннан тіліп, ұзынша ыдыстың шеттеріне қойыңыз. Ортасына үш балмұздақ шарын орналастырыңыз. Пісірілген соус дайындаңыз: жұмыртқаны ұнмен араластырып, жарты стақан сүт құйып тағы да араластырыңыз. Басқа ыдыста қалған сүт пен қантты қайнатып, бірден жіңішкелеп ағызып жұмыртқа мен ұн қоспасын құйыңыз да үздіксіз араластырыңыз.

Содан кейін барлығын отқа қойып қоюланғанша араластырыңыз, бірақ қайнатпаңыз. Соусты салқындатыңыз.

Бананды қайнатылған соуспен құйып, көпіршітілген кілегей, және қанық түсті жидектер немесе шиemen безендіріңіз.

Сізге 2 банан, 150 г балмұздақ, 1 кесе сүт, 1 жұмыртқа, 3 ас қасық қант, 1 шай қасық ұн (орнына крахмалды ауыстыра аласыз) қажет.

көмегімен алуға болады. Қоңыр түсі күшті кофе қалдығы, күйік береді. Қызғылт немесе алқызыл түс қызылша шырынын, құлпынай, таңқурай, апельсин, мандарин, сондай-ақ олардың қабығын қосады. Қоңыр түсі шоколад немесе ұнтақталған какао қосып, сондай-ақ күйген қант пен қызыл бояуды араластырып алынуы мүмкін.

Тіскебасарлар пен тағамдардың түсі мен жылтырлығын жақсарту үшін үстіне жұқалап азықтық желатин құйылады (1.2.21-сурет).

Блиц-сауалнама:

1. Тағамдардың арт-визаж – бұл кәсіби безендіру өнері. Иә/жоқ

3. Негізгі түстер – үшеу: қызыл, сары, жасыл. Иә/жоқ

4. Жылы түстерге жататындар: қызыл, сарғыш, сары. Иә/жоқ

Спектрдің негізгі түстері-үш қызыл, сары, көк. Әшекейлеу кезінде негізгі түстерді араластыру нәтижесінде олардың туындылары пайда болады. Түстер жылы және суық болып бөлінеді. Жылы топқа өрт туралы түсінік беретін түстер, күн: қызыл, қызғылт сары, сары. Суық топта – адамның мұз, суық ассоциациясын тудыратын түстер: күлгін, көк, жасыл.

Аспаздық өнердегі түстер мәселесі, түс тәбет тудыруы тиіс, және жеуге жарамды өнімдер туралы мәселе.



Тапсырма.

1. «Картоп пен тұрып пюресімен фаршталған тауық еті» тағамының қадам бойынша әзірленуін сипаттаңыз.

1.2.20-сурет «Картоп пен тұрып пюресімен фаршталған тауық еті».

2. «Картоп пен тұрып пюресімен фаршталған тауық еті» тағамының технологиялық картасын құрастыру.



1.2.21- сурет. Безендірілген десерт

Тапсырма: дайын және безендірілген десертті сипаттаңыз.

1.3-тарау. Карвинг

Карвинг – бұл **көкөністер** мен жемістерден декорациялар кесу өнері (1.3.1-сурет).

Қиыр Шығыста пайда болған көкөністер мен жемістерге арналған ерекше өнер мыңжылдықтың ішінде ою өнері ұлттық дәстүрлердің бір бөлігі болды. Осы елдердің шеберлері кесу өнерінің құпиясын берік сақтап, тек мұрагерлеріне ғана қалдырып отырған. Кейінірек дами және жетіле келе кескіндеме өнері тек тағамдарды безендіруге ғана емес, сарайлар мен әйгілі үйлердің интерьерінің сәндік дизайнының өзіндік декоративті нысаны ретінде қолданыла бастады.

Әртүрлі шығыс елдерінде карвингтік композициялар олардың көркем дәстүрлерімен байланысты, әртүрлі техникалық тәсілдер мен тақырыптармен ерекшеленеді: мысалы, Қытай және жапон техникасында жануарлардың, адамдардың және иероглифтердің бейнелері басым. Көбінесе айдаһарлары бар суреттер, жауынгерлік көріністер, құттықтау жазбалары, ал Шри-Ланкада – өсімдіктер мен жануарлар кездеседі (сурет.1.3.2).

Таиландта кесу техникасы мүлдем басқа. Елдің мемлекеттік рәмізінде орхидея бар, сондықтан тай шеберлері жүздеген жылдар бойы экзотикалық жеміс-жидектер мен бақша дақылдарынан жасалған әсем декоративтік бұйымдарды кеседі, сондай-ақ өрнектердегі талғампаздығымен ерекшеленетін тамаша гүл композицияларын жасайды, негізінен, гүлді өрнектер кездеседі.

Олар әр түрлі кескіштермен бірге тай пышақ деп аталатын аспапты пайдалана отырып, өз әшекейлерін орындайды.

Карвинг – ағылшынша «carving» «кесу» немесе «тілу» дегенді білдіреді.



1.3.1 -сурет Карвинг үлгісі



1.3.2 -сурет Карвинг үлгісі



1.3.3-сурет Карвинг үлгісі

Қарапайым карвинг үшін арнайы құралдар болуы міндетті емес. Көптеген өнімдер өткір және иілгіш жүзі бар қарапайым пышақпен жасауға болады. Олардан басқа арнайы пышақтар бар. Бастапқы өңдеу әмбебап пышақтың көмегімен жүзеге асырылады. Негізгі құрал-Тай пышағы, оның көмегімен кез келген үлгіні кесуге болады. Оюды безендіру және түстердің кейбір түрлерін кесу үшін карбовкалы пышақтар қолданылады: өткір, дөңгелек кең және тар, шаршы. Егер шеттері жұқа болса қайшымен безендіріледі. Түрлі шариктерді кесу үшін қасықтар-нуазеткалар қолданылады. Көкөністерді ұзын жұқа тілімдерге кесуде көкөніс тазалағыш көмектеседі. Бұдан басқа, каннелирлеуге арналған пышақ (жырашық-каннелюр жасау), граверлік пышақ (1.3.5-сурет).



1.3.4-сурет. Карвингке арналған құралдарды қолдану



1.3.5-сурет. Карвингке арналған құралдар

1.3.6-сурет. Карвингке арналған құралдар жинағы



Бөлшектерді бекіту үшін тіс шыбықтарын пайдаланады.

Тапсырма: карвингке арналған құралдарды зерттеу

Тот баспайтын болат құралдарын пайдалану керек, себебі өнімді аз тотықтырады. Әрбір бұйымды кесер алдында пышақтарды қайрау керек. Жақсы қайралған құралдармен жұмыс істеу әлдеқайда оңай және күтпеген кесу қаупі айтарлықтай төмендейді.

Тай пышағы қарындаш немесе қалам ұстағанға ұқсайды. Орта саусақты пышақ жүзіне қойып, жеміске қарындашпен белгіленген сурет сала отырып, жүзді қозғалта бастайды. Үшбұрыш немесе сопақ пышақпен карвинг кезінде құралды сұқ және үлкен саусақ кесіктің тереңдігін бақылайтындай ұстайды.

Сонымен қатар, карвингке арналған қосымша құрал-саймандарға үлкен тай пышағы жатады, ол асқабақ, үлкен кәді немесе балдыркөк түріндегі үлкен және қатты көкөністерді кесуге арналған; нуазетка – ұлулар, онда

ұзындығы 32 және 45 мм фигуралы пішінді шыныаяқтар бар; толқынды пышақ түрлі өнімдерден әшекейлерді жылдам жасауға мүмкіндік береді. Қарбыз пышағы асқабақпен немесе қарбызбен жұмыс істеуге арналған. 1.3.9)-сурет.



1.3.7-сурет. Карвингке арналған арнайы құралдар



1.3.8-сурет. Толқын жиекті сопақ пышақтар

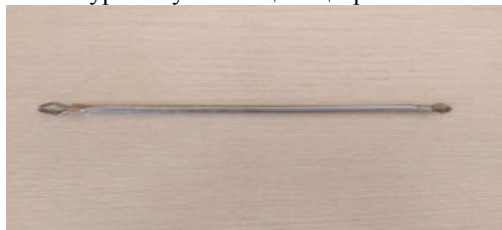
Пышақ-пика көкөністер мен жемістерде шілтерлі өрнектерді кесуге мүмкіндік береді. Толқынды жиегі бар сопақ пышақ - толқынды жапырақшаларды дайындауға арналған. Жапон ою - өрнектері мен қытай иероглифтерін кесу үшін шаршы қимасы бар пышақ қолданылады. "Қарлығаш құйрығы" пышағы - үшбұрышты пішінді жапырақшаларды кесуге арналған.

Көкөністер мен жемістер карвингі – кез келген басқа дағдылар сияқты біртіндеп пайда болады.

1.3.9-сурет. Толқын жиекті үшбұрышты тілу пышағы



1.3.10-сурет. Нуазетка қасықтар



Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Карвинг Арт-визаждан немен ерекшеленеді?
2. Карвинг өнері қайда пайда болды?
3. Карвинг өнеріне не қажет?
4. Әртүрлі елдердің

Біртіндеп карвинг Еуропаға еніп кетті. Бастапқыда ол танымал болмады. Оның себептері Азия мен Еуропа "үстелінің" айырмашылығында болды. Азия үстелі алуан түрлілікті қажет етті, себебі онда өсімдік тамағы басым болды, сондықтан асханаға "бояулар" енгізді; ал еуропалық үстел ет,

балық және көкөністен тұрды, сондықтан аса зардап шеккен жоқ. Бірақ мейрамханалар пайда болғаннан кейін тағамдарды ерекше безендіру және үстелдерді әдемі жабдықтау қажеттілігі пайда болды. Еуропада Зодиак белгілері, балықтар, құстар, жабайы жануарлар түрінде түрлі өнімдерді кесті, ол антикалық Римге де танымал. Ортағасырлық Италия мен Францияда талғампаз безендіру, мерекелік дастарханды безендіру нағыз сәнге айналды, ал тағамдарды безендіру – импровизация өнері, кәсіби мамандардың эксклюзивті жетістігі. Аспаз-дизайнерлердің әр түрлі қиялдары, жоғары кәсіби шеберлігі оларға өз есіктерін ашты.

Бүгінде бұл өнер барлық еуропалық елдерде кеңінен танымал. Қазіргі уақытта қазақстандық кулинарлар осы тамаша өнерге үлкен көңіл бөле бастады. Және де жаңа карвинг мектебі туралы айтуға болады, ол өзіне талғампаздықты, Шығыстың әсемдігін Қазақстан халықтарының ұлттық дәстүрлерімен ұштастырады.

Таиландта ежелгі аңыз бойынша, Сукхотаи патшалығындағы Лойкратхонг корольдік фестиваліне 1240-1350 жылы pang Norramar есімді қыз көкөніс пен жемістерден кесілген гүлмен және құс фигурасымен безендірілген жүзбелі шамды ұсынды. Патшаға композиция ұнады, ол әрбір әйел осы өнерді иеленуге міндетті деп жариялады. Кейін жеміс-жидектер мен көкөністерді кесу өнері "кэсалак" (тайск. Және көптеген елдер үшін дәстүрлі болды. 1932 жылдың революциясынан кейін карвинг Таиландта аз танымал болды. Жойылып бара жатқан өнерді қолдау үшін курстар өткізілді. Қазіргі уақытта карвинг мектептерде 11 жастан бастап оқытылады.

Азия карвинг шеберлері қарбыз, қауын, Папайя және тароның тамырын пайдаланады, олардан гүлдер мен мүсіндер кесіледі.

Еуропалық карвинг тұрып, шалғам, қызылша, сәбіз, болгар және қызыл бұрыш, асқабақ, баялды, пияз, қырыққабат, қияр, қарбыз, қауын жасау үшін қолданылады.

Карвинг бағыттары

Оқу материалын әрі қарай түсіндіруге ыңғайлы болу үшін карвингте үш дербес бағытты бөлуге болады:

1. Арт-класс карвингі-аса ірі байқауларда, конференцияларда, аспаздық фестивальдарда, халықаралық көрмелерде, халықаралық деңгейдегі басқа да

форумдарда ("Алтын Дастархан", "Worldskills" халықаралық чемпионаты) көрсетілетін жоғары көркемдік бұйымдар мен композициялар жасау.



1.3.15-сурет. Карвинг бағыты

2. Дәстүрлі кәсіби және Әуесқойлық деңгейдегі Карвинг-мейрамханаларды, барларды, Қонақ үйлерді және басқа да қонақжайлылық кәсіпорындарын жарнамалау мақсатында салтанатты банкеттерді, тақырыптық, отбасылық мерекелерді, корпоративтік іс-шараларды безендіру үшін көркем композициялар жасау.

3. Балалар карвингі-бұл балаларға арнап қызықты жануарлар, өсімдіктер, балалар ертегілерінің кейіпкерлерін, әңгімелердің мультфильмдерін және т.б. заттарды кесу.

"Арт" префиксі жоғары көркемдік деңгейді, шеберлікті білдіреді. Арт – класс бұйымдары тағамдарды, банкеттерді, түрлі тақырыптық, мерекелік дастарханды, қонақ үйлер мен қонақ үйлердің интерьерлерін безендіру үшін қолданылады (.1.3.12,13,14 сурет).

Ең үздік шетелдік, отандық мейрамханалардың, қонақ үй



1.3.12. сурет ...



1.3.13 сурет ...



1.3.14 сурет ...

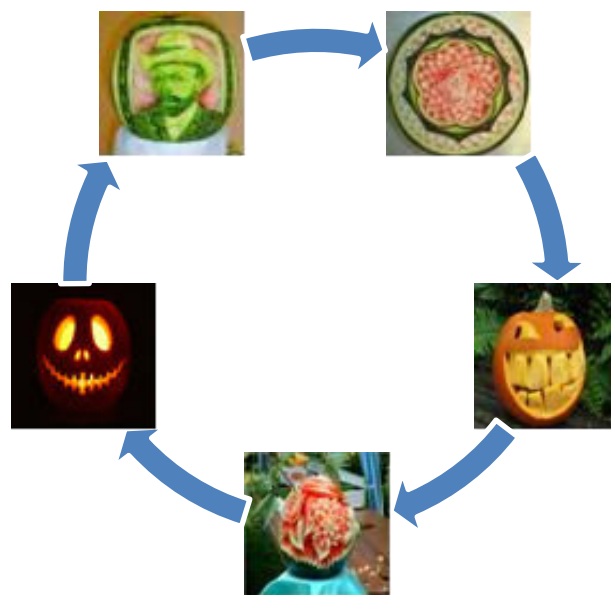
Суреттерде карвинг бағытын суреттеп беріңіз

кешендерінің бас аспаздары, аспазшы-декораторлар әдемі ерекше көркем композициялар, бұйымдар жасауды көрсетеді, бұл ретте әдеттегі және экзотикалық көкөністер мен жемістерден, бақша дақылдары мен жидектерден түрлі бояуларды пайдаланады. Қазір аспаздық мектептер карвинг бойынша үш номинацияда карвинг бойынша жарыстар өткізілуде:

1. көкөністер мен жемістерді көркем кесу (Арт-сыныптың дайын жұмыстарын көрсету));
2. жеке жарыстар;
3. командалық чемпионат.

Жұмыстарды бағалау критерийлері:

- бұйымдар саны (ірі және ұсақ);
- гүлдер мен фигураларды кесудің әр түрлілігі (Жануарлар, балық, құстар және т. б.);
- ірі бұйымдарда жазулардың болуы;
- өнімдер түстерінің комбинациясы; композициядағы көкөністер мен жемістердің әртүрлілігі;
- композиция (көркем сурет)
- жұмыстың орындалу сапасы; безендіру ерекшелігі;
- кәсібилік (гигиена, тазалық, жұмыс орнын ұйымдастыру).



Тапсырма: карвинг үлгілерін сипаттаңыз.

Карвингтік бұйымдар мен композицияларды жүйелеу

1. Карвингтік бұйымдар-бұл бір өнімнен өз бетінше де, карвингтік композициялардың құрамдас бөлігі ретінде де кесілген көкөністер мен жемістерден (жапырақтар, гүлдер, құстардың, жер және теңіз жануарларының фигуралары және т.б.) жасалған технологиялық аяқталған заттар.

2. Карвингтік композициялар-бұл

аяқталған көркем бейнелерді құрайтын, бір-бірімен біріктірілген карвингтік бұйымдардың жиынтығы.

Карвинг бұйымдары ою тәсілі бойынша ерекшеленеді.

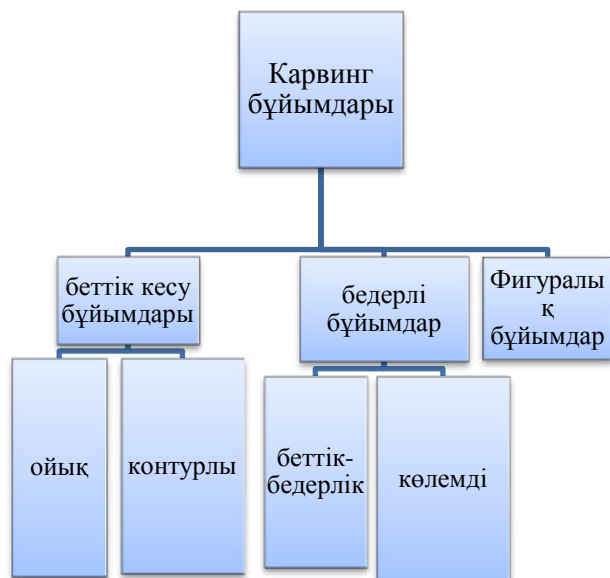
Карвингтік композициялар-көркем бейнелер түрлері бойынша.

Карвингтік бұйымдардың түрлері

Беттік-кесу карвингтік бұйымдары екі тәсілмен орындалады: ойма және контурлық ою.

Ойып кесу-бастапқы өнімнің бетінде көркемдік ойып алу түрінде пайда болған кезде кесу тәсілі.

Контурлық ою – декоративтік оюлар оймалауға ұқсас контурлық суреттердің бетінде терең ойылмаған түрінде түзілетін кесу тәсілі. Тай пышағымен жұмыс істейді (асқабақта, қарбызда, қауында қиып алынған суреттер).



Карвингтен кейін кез-келген қарбыз, қауын, асқабақ сияқты жемісті мұз суға салады. Қызылшаны барлық көкөністерді бояп кетпеу үшін бөлек суға салады

1.3.16-сурет. Карвинг бұйымдарының түрлері

Карвинг композицияларының түрлері



Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Карвингтік бұйымдардың карвингтік композициядан айырмашылығы неде?
2. Карвинг өнімдерінің түрлерін атаңыз?
3. Карвингтік композицияның түрлерін сипаттаңыз.

сі беткейіндегі рельеф түрінде немесе бастапқы өнімнің барлық көлемінде кесілетін тәсіл.

Негізінен фигуралық ою техникасында орындалған карвингтік бұйымдардың арасында гүлдер басты орын алады, олар көптеген карвингтік композициялардың міндетті атрибуты болып табылады.

Бастапқы өнімнің ішкі бөлігін пайдалану нұсқасына байланысты рельефтік карвингтік бұйымдарды: көркемдік бейнесі өнімнің бетінде оның нысанын өзгертпей орындалғанда беттік деп бөлуге болады; көркем сурет өнім бетінде ғана емес, оның геометриялық пішінінің өзгеруімен ойып жасалған кезде ойық.

Фигуралы карвингтік бұйымдар фигуралы бұранда тәсілімен орындалады.

Фигуралық ою-көлемді көркем сурет мүсін (асқабақтан жасалған фигуралар) ретінде тұтас болып табылатын кесудің тәсілі.

Карвингтік композицияларды құру кезінде, оның ішінде көрмелер мен конкурстарға арналған аспаздық декораторлар оюдың барлық аталған тәсілдерін пайдаланады.

Карвинг үшін өнімдерді дайындау

Карвинг үшін пайдаланылатын әрбір өнім екі позициядан қарастыруға болады: көкөніс немесе жеміс бар және оған лайықты үлгі таңдалады немесе үлгі таңдалады, ал оған лайықты көкөніс немесе жеміс.

Көбінесе көкөніс немесе жеміс болашақ композицияның түсі мен пішінін анықтайды. Көкөніс жинағанда, жеміс келесі факторларды ескеру қажет: ол піспеуі керек, өнімде бос болмауы керек, олардың үйлесімін және т. б. қалай жасау керектігін анықтау үшін қабығы мен жұмсағының түсін талдау керек.

Карвингке арналған көкөністер мен жемістердің тиісті консистенциясы, пішіні, түсі болуы және механикалық өңдеуден өтуі тиіс. Карвинг алдында жемістер мен көкөністер мұқият жуылуы керек. Егер Жұмыс алдында жеміс тазартылса, оны қайтадан жуу қажет. Ойланған композиция ұқыпты болу үшін карвинг алдында жеміске болжамды сурет салуға болады.

1. Пияз балғын, ... пішінді, орташа немесе кішкентай болуы керек.
2. Пиязды тазалайды, бірақ пиязды кеспеу үшін тамырын кеспейді.

Тест тапсырмаларын орындаңыз: қалып қойған сөздерді дұрыс орналастырыңыз: жұмсақ, суға салу, дөңгелек, құлау, ашық, сары, дайкон, мұз, дұрыс, қатты, жылы.

3. Жасыл пияз тек жасыл түсті ... қолданылады, қауырсындарынан арылтады.
4. Сәбіз ... болмауы керек..., орташа немесе үлкен өлшемі пайдаланады.
5. Сәбіз кесу жеңіл ..., оны балғын мұз суда қалпына оңай келеді.
6. Сәбіз қатты болу үшін, екі күн бойы ее ... жерде ұстау қажет.
7. Кейде карвинг үшін... сәбіз қажет. Бұл үшін оны... 1,5-2 сағатқа 40 % тұз ерітіндісі (1 литр су 400 г тұзға)не ... қажет
8. Қызыл шалғам балғын болуы керек, ... дөңгелек пішінді, орташа немесе үлкен өлшемді.
9. Шалғамнан "Гүлдерді" кескеннен кейін оларды ашып көрсету үшін ... суға батырады.

10. Шалғам ... орташа және тік болуы керек. Сәбіз турағандай оңай сәл... Карвинг алдында оны тазартады.

Тапсырма:

1. Таңдау кезінде ... жасыл түске назар аудару керек, тік ұзын, және пісу кезінен асып кетпеген, қою жасыл түсті болуы керек.
2. Біркелкі жұмсағы және аз тұқым мөлшері бар орташа өлшемді пайдалану керек. Кесілген ... олар қарайып кетпес үшін лимон шырынын сумен араластыруға болады.

3. тығыз және жақсы ұсталуы керек.

4. ... ортасы қатты және жұмсақ қабығы бар, әр түрлі өлшемдегі, бұйымның дизайнына байланысты таңдап алады. Жасалған композициялар бөлме температурасында, және күні бойы суық су шашса, ұзақ сақталады. Оны кейін 30 минутқа мұз суға түсіреді, суын ағызып, дымқыл майлықтармен және азыққа арналған пленкамен жабады, тоңазытқышта түнде қалдырады. Мұндай сақтауда композиция бір апта бойы дастарханды безендіруі мүмкін.

5. Карвинг үшін иделді көкөніс бай түсті палитрасы бар... . Ол өте қатты қабықпен қолданылады. Әдетте Гүлдерді кесу үшін ... кішкентай өлшемдерді пайдаланады. Ірі жемістерді фарштау үшін қолданады немесе оларды кеседі және көкөністерден композицияларды ресімдейді.

Қай жерде: қауын, салат, қияр, қызанақ, асқабақ, қызылша, болгар бұрышы, лимон, картоп, кырыккабат.

6. ... жұқа, қатты қабығы болуы керек. Жұмыс алдында қауынды жуып, кескеннен кейін кептіріп,

суық су себеді және тамақ пленкасына орайды

7. Пекин ... ортасы өте қатты, тығыз, орташа мөлшерлі болуы керек.

8. ... қалың тегіс қабығы бар жаңа болуы керек.

9. ... сопақ немесе дөңгелек пішінді, жоспарланған гүлге байланысты, беті тегіс, жиектерсіз, орташа немесе ірі өлшемсіз пайдаланады. ... оңай кесіледі, егер ол сәл қатты болса, ол үшін оны жұмыс алдында 2-3 күн жылы күйінде сақтайды. Кесілгеннен кейін ... суық суға 20-30 минутқа жібітеді.

10. ... орта өлшемді, дөңгелек пішіндесін таңдайды. Карвинг алдында ... тазартылады, тұздалған суда 15 минутқа жібітеді.

Егер туралған жемістер күні бойы дастарханда безендірілуі керек болса, онда оларды лимон шырынын аз мөлшерде сумен сағат сайын бұрку қажет.

Кесілген жемістер мен көкөністердің әрбір түрі тоңазытқышта бөлек ыдыста сақталуы тиіс.

Блиц-сауалнама:

1. Карвинг үшін аздап піспеген, тығыз терісі бар, ашық қызғылт сары ортасы бар папайя қолданылады. Иә / жоқ.
2. Жасыл қабықты, пісіп-жетілген, дұрыс пішінді (иіссіз) және үш күн жылы жерде сақталған манго қажет. Иә / жоқ.
3. Карвингтің алдында манго қабығынан тазартылады, оны жылы тұзды суда 15 минутқа жібітеді. Иә / жоқ.
4. Ортасы ашық қызыл реңкті, жұқа қабықты, ұсақ сүйектері бар сортты қарбыз қолданылады. Иә / жоқ.
5. Алмалар, алмұрт және баялдылар әртүрлі гүлдер мен өлшемдерді, болжамды композицияға байланысты пайдаланады. Иә / жоқ.
6. Карвингтің алдында және одан кейін оларды қараюды болдырмау үшін лимон шырынын сумен қосып 15-20 минутқа жібітеді және жұмыс кезінде лимон шырынын ағызады. Иә\жоқ
7. Сәбіз, қызылша және картоп гүлдері, егер оларды бумен қайнатса жеуге болады. Иә / жоқ.
8. Картоптан жасалған гүлдерді фритюрде қуыруға және ет, құс және т. б. кез келген тағамға гарнир ретінде пайдалануға болады. Иә / Жоқ.
9. Болгар бұрышының ірі жемістері фарштау үшін қолданылады. Иә / жоқ.

Братушева А. «Карвинг» студенттерге арналған құралында маусымдық өнімдерді қолдануды ұсынады. Бұл ретте дастарханға тартар алдында әшекейлерді дайындау міндетті емес, кейбір дайындамаларды алдын ала жасауға болады, өйткені олар бірнеше күн суық суға немесе жабық контейнерлерге сақталады. Көкөністер мен жемістердің түстерін сақтау үшін лимон шырынын ағызу керек, кейбіреулері кескеннен кейін қараңғы.

«Бұл өнер шыдамдылық, назар аударуды, жақсы көз өлшемі мен қатты қолды талап етеді».

Маргарита Егоровна Кузнецова, карвинг бойынша кітап авторы.



1.3.18-сурет. Көкөністерден жасалған «Күз сыйы» карвингі.



1.3.19-сурет. Көкөністерден жасалған композиция.



1.3.21-сурет. Карвинг композициясы.

Қазіргі уақытта Қазақстанда кәсіби аспаздар мен колледж студенттері арасында карвинг байқауы өткізіледі, мысалы халықаралық аспаздар конкурсы "ДЕЛАРУК Астана - 2012", "ДЕЛАРУК Астана - 2013". Жыл сайын "Алтын Дастархан" Халықаралық аспаздық байқауында карвинг бойынша тәжірибелі аспазшылар мастер-класстарын көрсетеді. Жыл сайын Worldskills Almaty жұмыс мамандықтарының халықаралық чемпионаты өтеді.

Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Суретте карвингтік композицияның қандай түрлерін көріп тұрсыз?
2. Бақша дақылдары, экзотикалық жемістерден жасалған сәндік композициялар қандай суретте көрсетілген?
3. Сәндік ыдыстар көкөністер мен жемістерден кесіледі ме?
4. Неге лимон шырынын аз мөлшерде сумен сағат сайын бұрку керек?
5. Неге алма 15-20 минутқа лимон шырынымен араласқан суға салынады?
6. Неге тазаланған манго қабығын жылы тұзды суда 15 минутқа жібітеді?
7. Неге кейде солған көкөністерді пайдаланады?
8. Кесілген көкөністер мен жемістерді қалай сақтайды?
9. Асқабақтан жасалған композициялар бөлме температурасында ұзақ сақталуы үшін не істеу керек?
10. Фритюрде қандай көкөністерден жасалған гүлдер қуырылады?
11. Шалғамнан кесілген гүлдерді қандай суға батырады?
12. Карвинг үшін қандай қызанақ қолданылады?
13. Көкөністерді жеуге болуы үшін не істейді?
14. Неге пияз тазаланған кезде тамырын кеспейді?
15. Сәбіз қатты болу үшін не істеу керек?
16. Ойланған композиция ұқыпты болу үшін не істеу керек?
17. Қандай пышақ карвинг үшін қолданылады?

Тапсырма: зертханалық сабақтарда арнайы құралдардың көмегімен жемістерден және көкөністерден жасалған карвингтік бұйымдарды қиып алу. Қалта композициясын жасау.

4-тарау. Фьюжн аспаздық өнері

Бұл аспаздық өнері - шығармашылық бағыт, онда географиялық шалғайдағы ұлттық тағамдар технологиясы мен өнімдері тең үлеспен араласады. Екі он жыл бұрын АҚШ-та фьюжн стилінде ас үй пайда болды және біртіндеп бүкіл әлемге тарады (1.4.1-сурет).

Ағылшын тіліндегі "фьюжн" (fusion) сөзі біріктіру, қосылысу, араласу дегенді білдіреді. Ұқсас тағамға мысал - Жапон майонезімен араластырылған пармалық ветчинадан жасалған роллдағы жапон – француз-итальяндық күріш және манго, қаз бауыры және пармезан ірімшігі. 1.4.2-сурет).

1.4.1-сурет. Панна котта



1.4.2-сурет. Теңіз қырыққабатынан роллы



Фьюжн асханасы мен оның рецепттері саяжайда күлкілі болып көрінуі мүмкін, бірақ бағалауға асықпаңыз. Көптеген фьюжн тағамдар оңай және тез дайындалады, ал қанша және қандай жемістер, көкөністер, дәмдеуіш шөптер мен гүлдер қажет болса да оны өз учаскесінде өсіруге болады. Барлық өнімдер шынымен балғын болады. Сондықтан өз бақшаңның сыйын пайдаланып, нағыз феериялық гастрономиялық мереке өткізейік. Өйткені, фьюжн асханасықол жетімді және дәмді.

Фьюжн-тағамы әр түрлі асхана түрлерінің үйлесімін білдіретін термин. Аймақтық фьюжн аймақтың әр түрлі тағамдарын біріктіреді. Азия фьюжн мейрамханалары, Азия елдерінің асүйлері, АҚШ пен Ұлыбританияның көптеген аймақтарында танымал болды. Олардың мәзірінде жиі бірқатар шығыс, оңтүстік-шығыс және Оңтүстік Азия тағамдары, сондай-ақ тиісті ас үйді біріктіруге негізделген тағамдар. Калифорния асханасын фьюжн мәдениеті деп санайды, ол итальяндық, Француз, шығыс-азиялық және мексикандық асханадан, еуропалық деликатес дүкендерінің идеяларынан шабыт алады, Калифорния пицца сияқты дәстүрлі емес ингредиенттері бар дәстүрлі тағамдарды жасайды. Бұл стильдің тағы бір мысалы мексикалық және оңтүстік-батыс американдық асүйлерді біріктіретін текс-мекс және көптеген аралдық халықтардың асүйлері үйлескен Гавай

1.4.3-сурет. Күріш пен көкөністерден жасалған роллдар



асханасы болып табылады (1.4.3 сурет).

Қысқаша фьюжн тарихынан:

Фьюжн асханасы пионерлерінің бірі-Вольфганг Пак. Алайда, оның мейрамханасы, Chinois on Main, 1960 жылы француз және Қытай аспаздығын Калифорния штаты Ханфордтағы бұрынғы Imperial Dynasty мейрамханасында жалғастырған Ричард Винг ойлап тапқан.

Фьюжн тағамдары бар мейрамханалардың табысы бірнеше факторларға байланысты:

- * клиентураның мәдени әртүрлілігі,
- олардың тәжірибесі мен саяхат үлгілері,
- олардың аспаздық талғампаздығы және жаңа аспаздық әсерге ашықтығы.

Ұлыбританияда ерте фьюжн тағамның мысалы ретінде фри картобымен бірге әзірленген балықты санауға болады, өйткені онда еврей, француз және бельгиялық асүйлер компоненттері біріктірілген (1.4.4-сурет).

Айта кету керек, фьюжн аспаздық өнері шетелдік мейрамханалар мен кафелерде үлкен танымалдыққа ие және біздің қоғамдық тамақтануымызда

ерекше гурмандардың зор ықыласына ие.

Әрине, біздің еліміздегі нағыз танымалдық туралы айту әлі ерте, өйткені біздің асүйіміздің негізін қалаушы орыс дәстүрлері болып табылады, ал барлық жаңалығы біздің қоғамдық тамақтану тұтынушылары үшін түсініксіз және экзотикалық болып табылады.

1.4.4-сурет. Қабан етінің сааремааска үлгісінде арша тұздығымен әзірленуі



Дегенмен, ірі қалаларда фьюжн аспаздық өнеріне бағытталған мейрамханалар жиі ашылады және бұл бағытта ерекше және жаңа әуесқойлар бар. Фьюжн аспаздық өнері өз бағытында экзотикалық ғана емес, одан да көп танымал болып табылады, ол дәмдеуіштер, тепе-теңдік және әр түрлі өнімдердің жеңілдігі үйлесімінде тамаша болып табылады.

Жетекші диетологтар фьюжн аспаздық өнері адам денсаулығы үшін пайдалы деп санайды, себебі теңгерімді тамақтану талаптарына толық жауап береді. Фьюжн стилінде дайындалған тағамдар көп қырлы болып табылады, оларды күнделікті пайдалану арқылы сіз қажетті мөлшерде ет, балық, астық, жеміс-жидектер мен көкөністерді алуға болады. Фьюжн стилінде дайындалған тағамдар ас ішу қаупін тудырмайды, өйткені аз жесе де, тойымдылық сезімін тудырады.

1.4.5-сурет. Фьюжн стилінде сүзбелі құймақ



Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Фьюжн аспаздық өнері дегеніміз не?
2. Фьюжн тағамының тарихы туралы айтып беріңізші?
3. Сіз қандай тағам рецептерін білесіз?

Фьюжн кулинариямен айналысуды шешкен аспаздар арнайы оқудан өту керек, дәмі, пропорциясы, түстердің үйлесімі туралы ғылымды түсіну керек, бұл жағдайда аспаз фьюжн кулинарияның жауһары болады.

Фьюжн стиліндегі тағамдарды дайындау үшін аспазшы Қытай, Жапония, Франция ас үйлерінің әр түрлі бағыттарында білімі болуы тиіс және т.б. Аспаздық фьюжннің негізгі ережелерінің бірі тағам дайындауға қолданылатын өнімдердің балғындығы мен жоғары сапасы болып табылады. Сонымен қатар тағамдардың үйлесімділігін түсіну және өнімдер арасындағы дәм үйлесімділігін сезіну қажет.

1-практикалық тапсырма.
Осы суық тағамның технологиялық картасын жасап, фьюжн асқанасының техникасына сәйкес "английский микс салатын" әзірлеңіз

Тауық етін ағаш балғамен ұрғылап, етті жұқа жолақтарға кесіңіз. Аспа саңырауқұлақты майдалап, майға қуырыңыз. Салат жапырағын шайып, жақсылап жуып, арналған сүлгіде кептіріңіз де, қолмен турап тастаңыз. Тауық, саңырауқұлақтар, салат, черри қызанағының жартысын, жаңғақ ядросын, апельсин бөліктерін араластырыңыз. Салатты табаға салып, ақжелкен мен пияз сақиналарымен безендіріңіз. Бұл үшін пиязды сақиналап кесіп, қайнаған майға 3-5 мин салып, салқындатылады.

2-тапсырма (1.4.6-сурет).

Қауыннан жасалған «Үштүсті» салаты тағамның суретіне және ингредиенттерге қарап, осы салатты дайындаудың қадамдық технологиясын жазуға тырысыңыз:

Ингредиенттер:

500 г мускус қауыны (мүмкіндігінше жасыл жұмсақпен)

500 г бал қауыны

2 қызыл пияз

1/4 ст. Жаңа піскен жалбыз жапырақтары

1 а.қ. балғын лимон шырыны

1 / 2 ст. туралған фета ірімшігі

1/4 ст. самырсын жаңғақтары

жас чили бөлігі

2-3 а.қ.. өсімдік майы

тұз

1.4.6-сурет. Фьюжн әдісімен қауыннан жасалған «Үштүсті» салаты



Фьюжн асханасы бірнеше бағыттарды қамтиды:



Фьюжн аспаздық өнері тағамының құрамына кіретін өнімдер тек дәмдік қасиеттері бойынша ғана емес, өз құрылымы бойынша да өзара үйлесуі тиіс. Азық-түлік бір-біріне сәйкес келуі керек, өйткені тамақтану кезінде бір өнімнің дәмі жаңа эмоциялар мен әсерлердің керемет палитрасын жасай отырып, басқаның дәмімен қосылысады.

Жаңарту стилі-ежелгі рецептерді қайта өңдеу және қазіргі заманғы асханаға бейімдеу (мысалы. мультиваркадағы сиыр желіні);

Экзотикалық фьюжн- шетелдік өнімдерден дайындау (мысалы. Елінде ауланбайтын теңіз коктейлінен жасалған сорпа);

1.4.7-сурет. Фьюжн тағамының үлгісі



1.4.8-сурет. Фьюжн тағамының үлгісі



Таза фьюжн стилі-екі көрші халықтардың асүйлерін біріктіру (мысалы. түшпара: қазір оның түп тамырын көрсету қиын — олар орыс, украин немесе тіпті жапон елінен енген);

Сәндік фьюжн-дәстүрлі тағамның атауы және өнімдердің толық тізімі (мысалы. грильде қуырылған және апельсин тұздығы мен басмати күрішімен берілетін жабайы үйрек);

Рецептуралық фьюжн-алдыңғы түрге қарама-қарсы тағамның технологиясы өзгереді, дәстүрлі атауы мен сыртқы белгілерін қалдырады (1.4.7-сурет).

Тағамдарды ерекше безендіру-бұл да фьюжн (мысалы. ананаста немесе апельсин қабығының жартысына салынған салат, жалбыз бұтақтары бар мұз бокалдағы сусын).

Фьюжн стиліндегі аспаздық өнер-қатаң ережелері жоқ бағыт. Басты және жалғыз шарт-бір тағамда жиналған өнімдер бір-бірін толықтыра отырып, дәмі мен құрылымы бойынша үйлеседі, ал дайын тағамдарға жеңіл және балғындық тән.

3-тапсырма. Мына пайымдаулар дұрыс па екенін белгілеңіз (жауабы – иә немесе жоқ):

Пайымдаулар	Иә	Жоқ
Фьюжн стиліндегі аспаздық өнер-қатаң ережелер жоқ бағыт. Басты және жалғыз шарт-бір тағамда жиналған өнімдер бір-бірін толықтыра отырып, дәмі мен құрылымы бойынша үйлесуі, ал дайын тағамдарға жеңілдік пен балғындық тән.		
Рецептуралық фьюжн-алдыңғы түрге қарсы тағамның технологиясы өзгереді, дәстүрлі атауы мен сыртқы белгілері қалады		
Фьюжн асханасының 7 бағыты бар		
Сөз фьючерс " (fusion) ағылшын тілінде біріктіруді, араласуды білдіреді..		
Жаңарту стилі-ежелгі рецептерді қазіргі заманғы асүйге қайта өңдеу және бейімдеу (мысалы. мультиваркада пісірілген сиыр желіні).		
Таза фьюжн стилі-екі көрші халықтардың асүйлерін біріктіру		
Фьюжн асханасы мен оның рецепттері саяжайда күлкілі көрінуі мүмкін		
Аспаздық фьюжннің негізгі ережелерінің бірі-тағам дайындау кезінде пайдаланылатын өнімдердің балғындығы мен жоғары сапасы.		

4-тапсырма. Оқу материалын мұқият оқып, мәтінді оқып, арнайы таңбалармен таңбалаңыз:

V-Мен оны білемін;

+ - бұл Мен үшін жаңа ақпарат;

- - мен басқаша ойладым, бұл менің білгеніме қайшы келеді;

? — бұл маған түсініксіз, түсініктеме, нақтылау қажет.

Фьюжн стиліндегі бірінші мейрамхана Лос-Анжелесте ашылды. Онда АҚШ, жапон және итальяндықтар жұмыс істеді. Бастапқыда фьюжн сөзі шығыс пен Батыстың, мысалы, жапон және француз асүйінің немесе қытай және жалпыеуропалық дәстүрлердің бірігуін білдірді. Кейінірек ұғым кеңейді және кез келген, тіпті өте ұқсас дақылдардың интеграциясын білдірді.

Қазір фьюжн-бұл ең алдымен ымыраға келу, экзотикалық өнімдердің жергілікті алмастырғыштарын іздеу және жергілікті халықтың қажеттіліктері мен талғамына жат дәстүрлерді бейімдеу. Мысалы, Ресейдегі ащы қытай немесе полинезиялық тағамдарды қатты ащы қылмайды, ал палау дайындау үшін тек қой етін ғана қолданбайды. Фьюжн стилінің бір бағыты – ежелгі рецептілердің "реанимациясы" және олардың өзгерген жағдайларға бейімделуі. Бұл стильдің жеке бағыты – бір аспаздық дәстүрден (мысалы, кофеде маринадталған ет немесе жаңғақпен тұшпара) ерекше үйлесімдер жасау. Бұл бағыт фьюжн стилі туралы қате түсінік берді. Фьюжн стиліндегі тағамдар күтпеген, бірақ дәмді және теңдестірілген.

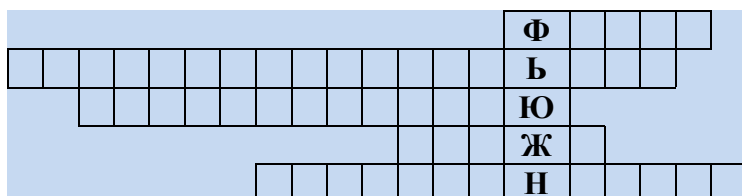
Картоппен, қызанақпен, жүгерімен алғашқы аспаздық тәжірибе қазір тропикалық жемістерге қалай үйренгенімізге ұқсас болды. Бүгінгі батыл эксперименттер, өз кезегінде, болашақ аспазшы ұрпақтары үшін классика болады. Шетелдік тағамды байқап көргенде, гурмандар әрқашан үйде жергілікті ингредиенттерді қолдана отырып, оны қайталауға тырысады. Кейде өкінішті ұқсайды, бірақ кейде эксперимент сәтті болады және жаңа, тәуелсіз тағам пайда болады. Суши технологиясы бойынша дайындалған авокадо және асшаяндарды бар калифорниялық роллдар, дақылдарды араластыру басқа мысал. Кейде тағамның негізі қандай дәстүрлерді анықтау қиын. Мысалы, әлемнің көптеген асханаларында ет пирогы, нан немесе торт бар. Айырмашылық тек ет, ұн және жергілікті дәмдеуіштерді таңдау. Сонымен қатар, әрбір иесі өз фьюжнін жасайды, тіпті рецепт бойынша дайын, өйткені тағамның дәмі аспаздың шеберлігіне байланысты. Егер біздің дастарханамыздағы барлық өнімдердің тарихын байқасаңыз -бұл нағыз фьюжн. Кейбір өнімдер біздің өмірімізге соншалықты берік кірді, тіпті біз фритюрде картоп, кетчуп қосылған күріш немесе макарон тағамдарын фьюжн стиліндегі деп есептемейміз. Алма тұздығы қосылған шұжықты - дәстүрлі неміс тағамы өткір бұрыш пен сарымсақ қосылған итальяндық "шайтан балмұздақ" туралы айтпағанда батыл эксперимент болып табылады.

5-тапсырма. Мына пайымдаулар дұрыс па екенін белгілеңіз (жауабы – иә немесе жоқ):

Термин		Анықтама
Фьюжн-ас	А	Екі көршілес халық асханасының бірігуі
Жаңарту стилі	Б	дәстүрлі тағамның нақты атауы мен өнімдердің толық тізімі
Декоративті фьюжн	В	отанында өсетін шетелдік өнімдерден дайындау
Экзотикалық фьюжн	Г	әр түрлі тағамдар комбинациясы және бірнеше сорттары бар.
Асты ерекше безендіру	Д	ежелгі рецептерді қазіргі заманғы асүйге ауыстыру және бейімдеу
Рецептуралық	И	бұл да фьючерс (мысалы. ананаста немесе апельсин

фьюжн		қабығының жартысына салынған салат, жалбыз бұтақтары бар мұз бокалдағы сусын).
Таза фьюжн стилі	Е	алдыңғы түрге қарама-қарсы дәстүрлі атауы мен сыртқы белгілерін қалдырып, тағам технологиясы өзгереді.

6-тапсырма. Сөзжұмбақты шешіңіз:



1. Бұл аспаздық өнер - шығармашылық бағыт, онда географиялық шалғай ұлттық тағамдар технологиясы мен өнімдері тең дәрежеде

араласады

2. Отанында өспейтін шетелдік өнімдерден дайындау
3. Ол итальяндық, Француз, Шығыс Азия және мексикалық асүйден шабыт алады, еуропалық деликатес дүкендерінің идеялары дәстүрлі емес ингредиенттері бар дәстүрлі тағамдарды жасайды.
4. Бұл сөз ағылшын тілінде біріктіруді, араласуды білдіреді.

Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Фьюжн ас бағыттарын білесіз бе?
2. Сәндік фьюжн дегеніміз не?
3. «Экзотикалық фьюжн» ұғымын қалай түсінесіз?

7-тапсырма. Жеке бағалау тапсырмасы

**Сабақ ақпаратына және жеке тәжірибеңізге сүйене отырып, тақырыпқа ғылыми мақала жазыңыз:
"Фьюжн стиліндегі аспазшы»**

Мақала келесі талаптарға сәйкес болуы тиіс:

1. Өзіндік, өзіндік тезистерді (пікірлер, идеялар, көзқарастар) келтіру.
2. Тезистерді ұтысты дәлелдермен дәлелдеу
3. Жұмыс анық айқындалған енгізуден, негізгі бөліктен және қорытындыдан тұруы тиіс.
4. Жұмыс көлемі 1 бет А4 форматты, 14 Times New Roman баспа мәтін

5-тарау. Заманауи аспаздық өнерде тәжірибе жүзінде инновациялық бағыттарды қолдану.

Өндірістік-технологиялық қызметтің табысы көп жағдайда білім алушы

Материалдық-техникалық жабдықтау:

Жабдықтар: электр плитасы, буконвектоматы, тоңазытқыш камерасы, өндірістік үстелдер.

Ыдыс-аяқ, құрал-саймандар: таразылар, Елек, кастрюль, торлы ожау, оқтау, ас қасық, бөлшектеу тақтайлары.

1.5.1 Сурет. АМБК өндірістік-оқу шеберханасында мастер-класс өткізу.



ның өзіндік жұмысқа дайындығына байланысты болады, ол әр түрлі біліктердің тұтас кешенін қамтиды. Салалық мәселелерді шешу үшін технологиялық инновацияларды зерттей отырып, маман өзінің мамандығы туралы білімін реттеп, өзінің жеке кәсіби стилін, өзінің жеке және кәсіби дүниетанымын қалыптастырады (. 1.5.1 сурет).

Ол үшін тағамдарды дайындау, безендіру және беру бойынша зертханалық сабақтар өткізіледі. Сонымен

қатар, арнайы пәндердің тәжірибелі оқытушылары мен өндірістік оқыту шеберлері шеберлік сабақтарын ұйымдастырады. Мастер-класстың мақсаты - жас мамандардың өз кәсіби жетістіктерін, қызықты іс-әрекеттерін көрсету, әріптестер мен болашақ аспаздар арасында оң жеке тәжірибені тарату. Жұмыстың бұл түрі әр қатысушының шығармашылыққа деген ішкі уәждерін қалыптастыруға ықпал етеді, ол кәсіби шеберлігін көрсетуге ғана емес, сонымен қатар өзекті салалық проблемалар мен инновациялық технологиялар бойынша шешімдерді іздестіру кезінде әрбір аспаздың нақты қызметін және оның практикалық тәжірибесін ескере отырып, өзін-өзі іске асыру қажеттілігін қанағаттандыруға мүмкіндік береді.

1. Еуропалық тағамдар мен гарнирлерді дайындау

Тақырыбы: «еуропалық тағамдар»

Дайындау және безендіру:

1. Балықтан жасалған – «Теңіз тілінен жасалған бланке»

2. «Норвегиялық балық»

3. Құс тағамдары - " Киевше котлет»

4. "Апельсин тұздығындағы үйрек»

5. Қой етінен жасалған тағамдар - " сарымсақ пен розмаринмен әзірленген қой еті»

6. Гарнирлер –

көкөністер грилі;

таглиателли;

қайнатылған көкөністер;

Мексикалық Рататуй; картоп пюресі;

Анықтамасы:

Дайын тағамның шығуы және берілетін тағамдардың сапасы.



1. «Теңіз тілінен жасалған бланке»

1.5.2-сурет. Арнайы пәндер оқытушысы БердIBEKOB Б.А. шеберлік-сыныбы



Т
е
х
н
о
л
о
г
и
я
л
ы
қ
ш
а
р
т
т
ар

1.5.3 –сурет. Шеберлік сыныбының нәтижесі



Жартылай фабрикатты дайындау.

Теңіз тілі Салмағы 60 г дұрыс пішінді порциялық бөліктерге кесіледі, лимон шырынын, дәмдеуіштер, өсімдік майын қосады. Содан кейін әрбір бөлікті ұнға орап, жұмыртқамен майлайды, кептірілген нанмен орайды, жартылай фабрикатты тоңазытқышқа қояды. 180 градус температурада, алтын қыртысына дейін қуырады.

Глоссарий

Картоп пюреcін дайындау.

Тазартылған картопты қайнатады, суын ағызып, ыстық күйінде езеді, сары маймен және қыздырылған сүтпен араластырады, тұз сеуіп, мұқият араластырады.

Тұздықты дайындау.

Ұнды сары майға 2-3 минут салып, сүт қосып, біркелкі массаға дейін мұқият араластырады.

Беру, ресімдеу, сапасына қойылатын талаптар.

Тағамның ортасында дөңгелек пішінді картоп пюреcі, бүйірінде қуырылған балықты орналастырамыз, тұздықты тағамның шеңберіне қарай суарамыз, черри қызанағымен безендіріңіз. Пюре біртекті консистенциялы, жұмсақ және нәзік. Қуырылған балықтың түсі алтын түсті, дәмі тұздалған, қышқылсыз, бөтен иіссіз және дәмсіз. Дайын тағамның салмағы 300 г.

Таглиателли макарондар, паста тальятелле-ұзын жіңішке "таспалар" ені 1 - ден 2 сантиметрге дейін;

Мексиканша Рататуй -көкөніс гарнирі.

Технологиялық карта

Тағамның атауы: «Теңіз тілінен жасалған бланке».

Кіріспе нұсқаулық:

Қауіпсіздік техникасы және электр плитасын пайдалану ережелері.

Аспаздық жұмыстарды орындау кезіндегі қауіпсіз еңбек ережелері жұмыс

Құйылған ыдыспен және ыстық сұйықтықтармен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасы

Санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау.



1.5.5-сурет. «Норвегиялық балық»

№ р/с	Шикізат	1 порцияға	1 порцияға
		шақталған массасы г.	шақталған массасы г.
		брутто	нетто
	Теңіз тілінен жасалған жартылай фабрикат		
1	Теңіз тілінің филесі	130	120
2	Жұмыртқа	30	20
3	Ұн	20	20
4	Кептірілген нан	30	30
5	Өсімдік майы	100	100
6	Лимон	10	5
7	Дәмдеуіштер	3	3
	Шығу	-	150
	Картоп пюресі		
1	Картоп	130	100
2	Сары май	10	10
3	Сүт	30	30
4	Тұз	1	1
	Шығу	-	150
	Соус ақ (бешамель)		
1	Ұн	10	10
2	Сары май	5	5
3	Сүт	50	50
4	Лимон	5	3
5	Дәмдеуіштер (тұз, ақ бұрыш)	0,5	0,5
	Шығу	-	50

2. «Норвегиялық балық» (1.5.5-сурет.)

Жартылай фабрикатты дайындау.

Теңіз тілінің филесі Салмағы 60 г дұрыс пішінді порциялық бөліктерге кесіледі, лимон шырынын, дәмдеуіштер, өсімдік майын қосады. Содан кейін әрбір бөлікті ұнға орап, жұмыртқамен майлайды, кептірілген нанмен орайды, жартылай фабрикатты тоңазытқышқа қояды. 180 градус температурада, алтын қыртысына дейін қуырады.

Картоп пюресін дайындау.

Тазартылған картопты қайнатыңыз, суын ағызып, содан кейін картопты ыстық күйінде езеді, сары маймен және қыздырылған сүтпен араластырады, тұз сеуіп, мұқият араластырады.

Тұздықты дайындау. Ұн сары майға 2-3 минут салып, сүт қосып, біркелкі массаға дейін мұқият араластырады.

Беру, безендіру, сапасына қойылатын талаптар: тағамның ортасында дөңгелек пішінді картоп пюреі, бүйірінде қуырылған балықты орналастырамыз, тұздықты тағамның шеңберіне қарай суарамыз, шие қызанағымен безендіріңіз. Пюре біртекті консистенциясы, жұмсақ және нәзік. Қуырылған балықтың түсі алтын түсті, дәмі тұздалған, қышқылсыз, бөтен иіссіз және дәмсіз. Дайын тағамның салмағы 300 г.

Технологиялық карта
Тағамның атауы: «Норвегиялық балық»

№ р/с	Шикізат	1 порцияға	1 порцияға
		шақталған массасы г.	шақталған массасы г.
		брутто	нетто
	Теңіз тілінен жасалған жартылай фабрикат		
1	Теңіз тілінің филесі	130	120
2	Жұмыртқа	30	20
3	Ұн	20	20
4	Кептірілген нан	30	30
5	Өсімдік майы	100	100
6	Лимон	10	5
7	Дәмдеуіштер	3	3
	Шығу	-	150
	Картоп пюреі		
1	Картоп	130	100
2	Сары май	10	10
3	Сүт	30	30
4	Тұз	1	1
	Шығу	-	150
	Шығарылған Шпинат		
1	Шпинат	30	25
2	Сары май	5	5
3	Сарымсақ	5	3
	Тұздық ақ (аскөкпен)		
1	Ұн	10	10
2	Сары май	5	5
3	Сүт	50	50
4	Аскөк	5	3
5	Лимон	5	3
6	Дәмдеуіштер (тұз, ақ бұрыш)	0,5	0,5
	Шығу	-	50

3. «Апельсин тұздығындағы үйрек» жартылай дайын өнімді дайындау.

Үйректің еті май мен пленкадан тазаланады, лимон шырынын,

Тапсырма: Жіберіп пісірілген шпинатпен, картоп пюресімен «Норвегиялық балық» тағамының технологиялық сұлбасын құрастыру

дәмдеуіштерді, өсімдік майын тоңазытқышқа салады. Қуырылған табада негізгі тәсілмен, 180 градус температурада, алтын қыртысына дейін қуырыңыз (күріш.1.5.6).

1.5.6-сурет. «Апельсин тұздығындағы үйрек».



Тұздықты дайындау. Қантты табада ерітеді, сироп әлсіз отта 10-15 минут кайнатады, апельсин, лимон шырыны, дәмдеуіштер құйылады. 10 минут бойы буланып, ерітілген крахмал мен сары май қосып, қайнатыңыз.

Беру, безендіру, сапасына қойылатын талаптар: тағамның ортасында медальондарға кесілген үйректің жон еті,

тұздықты тағамның шеңберіне қарай суарамыз, черри қызанағы, пюренің жасыл жапырағы біркелкі консистенциялы, жұмсақ және нәзік. Үйректің қуырылған филе түсі алтын, шырынды болуы, тұздалған, қышқылсыз, бөтен иіссіз және дәмсіз. Дайын тағамның салмағы 170 г.

Технологиялық карта

Тағамның атауы: «Апельсин тұздығындағы үйрек»

№ р/с	Шикізат	1 порцияға	1 порцияға
		шақталған массасы г.	шақталған массасы г.
		брутто	нетто
	Үйрек жонынан жасалған жартылай фабрикат		
1	Үйректің еті	140	120
2	Өсімдік майы	20	20
3	Лимон	10	5
4	Дәмдеуіштер	3	3
	Шығу	-	130
	Безендіру		
1	Жасыл	10	5
2	черри қызанағы	15	10
	Апельсин тұздығы		
1	Крахмал	5	5
2	Сары май	10	10
3	Апельсин	100	50
4	Қант	5	5
5	Лимон	5	3
6	Дәмдеуіштер (тұз, ақ бұрыш)	0,5	0,5

Шығу	50	50
------	----	----

4. "Киевски котлеті" (сурет.1.5.7).

Жартылай фабрикатты дайындау.

Дайындалған құс еті жасыл сары маймен оралып, ұнға орап, жұмыртқаға жібітіп, ақ нанмен орап, Салмағы 60 г.дұрыс пішінді (кесек) кесектерге

Тапсырма: «Апельсин тұздығындағы үйрек» тағамының 30 порциясын дайындау үшін өнімдер жиынтығының санын есептеу

кесіледі, лимон шырынын, дәмдеуіштер, өсімдік майын қосады. Содан кейін әрбір бөлікті ұнға орап, жұмыртқамен майлайды, кептірілген нанмен орайды, жартылай фабрикатты тоңазытқышқа қояды. 180 градус температурада, алтын қыртысына дейін қуырады.

Картоп пюресін дайындау.

Тазартылған картопты қайнатыңыз, суын ағызып, содан кейін картопты ыстық күйінде езеді, сары маймен және қыздырылған сүтпен араластырады, тұз сеуіп, мұқият араластырады.



1.5.7-сурет. «Киевский котлеті»

Тұздықты дайындау. Ұн сары майға 2-3 минут салып, сүт қосып, біркелкі массаға дейін мұқият араластырады.

Беру, безендіру, сапасына қойылатын талаптар: тағамның ортасында дөңгелек пішінді картоп пюресі, бүйірінде қуырылған балықты орналастырамыз, тұздықты тағамның шеңберіне қарай суарамыз, шие қызанағымен безендіріңіз. Пюре біртекті консистенциясы, жұмсақ және нәзік.

Қуырылған балықтың түсі алтын түсті, дәмі тұздалған, қышқылсыз, бөтен иіссіз және дәмсіз. Дайын тағамның салмағы 300 г.

Технологиялық карта Тағамның атауы: «Киевский котлеті»

№ р/с	Шикізат	1 порцияға	1 порцияға
		шақталған массасы г.	шақталған массасы г.
		брутто	нетто
	Жартылай фабрикат бірі-құс еті		
1	Құс еті	150	130
2	Жұмыртқа	30	20
3	Ұн	20	20
4	Кептірілген нан	40	40
5	Өсімдік майы	100	100
6	Лимон	10	5

7	Сары май	20	20
	Аскөк	5	3
7	Дәмдеуіштер	3	3
	Шығу	-	150
	Мексикалық Рататуй		
1	Асқабак	50	25
2	Сары май	5	5
3	Алмұрт	20	15
4	Болгар бұрышы (бағдаршам)	50	30
5	Пияз порей	15	10
6	Сарымсақ	5	3
7	Кәді (асқабак)	30	20
8	Өсімдік майы	20	20
9	Дәмдеуіштер	3	3
	Шығу	-	150

«Сарымсақ пен розмарин қосылған қой еті» тағамын дайындау қадамдарын сипаттау және тағамды дайындаудың технологиялық сұлбасын құрастыру.

Жеке тапсырма:

Технологиялық
карта
Тағамның

атауы: «Сарымсақ пен розмарин қосылған қой еті»
(1.5.8-сур).



1.5.8-сурет. «Сарымсақ пен розмарин қосылған қой еті»

№ р/с	Шикізат	1 порцияға	1 порцияға
		шақталған массасы г.	шақталған массасы г.
		брутто	нетто
	Теңіз тілінен жасалған жартылай фабрикат		
1	Теңіз тілінің филесі	130	120
2	Жұмыртқа	30	20
3	Ұн	20	20
4	Кептірілген нан	30	30
5	Өсімдік майы	100	100
6	Лимон	10	5
7	Дәмдеуіштер	3	3
	Шығу	-	150
	Картоп пюресі		

1	Картоп	130	100
2	Сары май	10	10
3	Сүт	30	30
4	Тұз	1	1
	Шығу	-	150
	Ақ тұздық (бешамел)		
1	Ұн	10	10
2	Сары май	5	5
3	Сүт	50	50
4	Лимон	5	3
5	Дәмдеуіштер (тұз, ақ бұрыш)	0,5	0,5
	Шығу	-	50

Біз өмір сүріп жатырмыз. Қазақстан-бұл көшпенділердің отаны, ол өзінің бай ет шаруашылығымен танымал. Олардың барлығы "ет" деп аталады. Дәл Қазақстан дәммен тамақтануды ұнататындар үшін нағыз рай болады. Қазақ ұлттық асханасы халықтың мәнін, оның тарихын, мәдениеті мен дәстүрін толық көрсетеді. Қазіргі уақытта ұлттық тағамдарды сақтау және көпшілікке тарату, оларды заманауи ету үшін көп күш-жігер жұмсайды.

Мысалы, кейбір тағамдарды ұсынғым келеді.



1.5.9-сурет. «Шаңырақ» салаты

"Шаңырақ" салаты (1.5.9-сурет). Қазы мен жаяны қайнатыңыз және салқындатыңыз. Аршып жұқалап кесіңіз, жасыл шөпті ірілеп тураңыз. Апельсин дрессингімен араластырыңыз. Табаққа салыңыз. Ірімшікті дөңгелектеп турап,

үстіне повидло, қыша тұздығын салыңыз.

Салатқа қызылшадан жасалған желе құйыңыз.

Технологиялық карта

Тағамның атауы: «Шаңырақ» салаты

Азық-түлік атауы	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы г, брутто	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы, г, нетто
Жасыл (руколла, кресс салат)	60	50
Қазы	38	30
Жая	38	30
Алмұрт	22	20
Ірімшік	20	20
Алма Повидлосы	10	10
Апельсин дрессингі	15	15
Апельсин шырыны	5	5
Тұздық " Дижон қыша»	20	20



Қызылша Желесі Шығу: 200 г	15	15
-------------------------------	----	----

Бауыр және фисташкалары бар картадан жасалған тағам (1.5.10-сурет). Тазартылған картаны қайнатады, салқындатады. Өңделген бауыр ұзыншалап кесіледі және пиязбен сары маймен қуырылады, тұз қосылады. Еттартқыштан өткізіп, ұсақталған фисташканы араластырады. Дайын картаны бауырдан жасалған паштетпен фарштайды. Шпинат жапырақтарында салқындатылған күйінде беріледі.

Технологиялық карта

Тағамның атауы: Бауыр және фисташкалары бар картадан жасалған тағам

Азық-түлік атауы	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы г, брутто	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы, г, нетто
Карта	120	100
Бауыр паштеті		100
Бауыр паштеті үшін:		
Бауыр	106	88
Сары май	10	10
Пияз	12	10
Жұмыртқа	4	1/10
Фисташка	20	10
Шпинат жапырағы	12	10
Шығу : 210 г.		

Қазыдан тағамдар (5.11-сурет). Қазыны пісіріп, салқындатады. Еттартқыштан өткізіп сары май қосып, араластырады. Ішкі май ұсақтап кесіледі және шпинат жапырақтарында қуырылады.

Технологиялық карта
Тағам атауы: **қазыдан жасалған тағам**

Азық-түлік атауы	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы г, брутто	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы, г, нетто
Қазы	125	100
Сары май	10	10
Профитроли	50	50
Ішкі май	30	20
Шпинат жапырақтары	10	10

Асқабақтан жасалған "Алтын" крем-көжесі.

Туралған асқабақ пісіріледі. Пияз мен сәбіз кілегейде бұқтырылып, пісірілген асқабақ қосып, езіледі. Үгітілген көкөністерді сорпамен қосып, 1-2 мин қайнатады.

Технологиялық карта
Тағам атауы: **асқабақтан жасалған «Алтын» крем-көжесі**



1.5.12-сурет. Асқабақтан жасалған «Алтын» крем-көжесі.

Азық-түлік атауы	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы г, брутто	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы, г, нетто
Асқабақ	93	65
Сәбіз	6	5
Пияз	12	10
Кілегей	50	50
Сорпа	187	187
Қазы	65	50
Шығу: 250 \ 50		

Қымыздағы қабырға. Қабырға сүйектері 1,5-2 сағ қымызға маринадталады. Ет өсімдік майына пиязбен қуырылады, содан кейін қымыз қосылады. Гарнир: ұсақталған жүгері ботқасын дайындайды. Жүгері ботқасынан жасалған "жастыққа" ет және ет соусы құйылады. Жасыл шөппен және тостпен безендіріңіз.

Технологиялық карта

Тағамның атауы: **қымыздағы қабырға**

Азық-түлік атауы	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы г, брутто	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы, г, нетто
Сиыр еті қабырға сүйектерімен	227	167
Қымыз	150	150
Пияз	55	46
Өсімдік майы	10	10
Гарнир: жүгері ботқасы		150
Шығу:125\150		



1.5.13-сурет. Қымыздағы қабырға.

Жылқы етінен жасалған стейк.

20-30 мм қалыңдықтағы порциялы кесектер сәл ұрғыланады да, тұз және бұрыш себеді және дайын болғанға дейін қуырады.

Тұздық: сары майда пиязды қуырып, кілегей қосып, қайнатыңыз.

Гарнир: қызанақ жартылай туралады және қуырылады. Балдыркөк пен спаржалар кесіледі және қуырылады. Ыдысқа стейк, жанында гарнир салынады. Тұздық бөлек беріледі.



1.5.14 -сурет. Жылқы етінен стейк

Технологиялық карта

Тағам атауы: **жылқы етінен жасалған стейк**

Азық-түлік атауы	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы г, брутто	Норма порцияға арналған азық-түлік нормасы, г, нетто
Жылқы еті ((кесілген)	216	216
Өсімдік майы	10	10
Сүт тұздығы:		100
Кілегей	100	100
Сары май	10	10
Қант	1	1
Пияз	25	20
Гарнир		
Жаңа піскен қызанақ	187	158
Балдыркөк және спаржи сабақтары	76	63
Өсімдік майы	10	10
Шығу:100\100\150		

Ірімшік суфлесі. Жұмыртқа ақуыздарын салқындатады және қою көбікке көпіршітеді. Сарысын қантпен араластырып, ұн қосады, ұсақталған ірімшік, сүт қосады, қоюланғанша пісіреді. Соңында көпіршітілген ақуыздар қосылады. 170°C, 10-12 мин түрінде пісіріледі.

1.5.15-сурет. ірімшіктен жасалған суфле



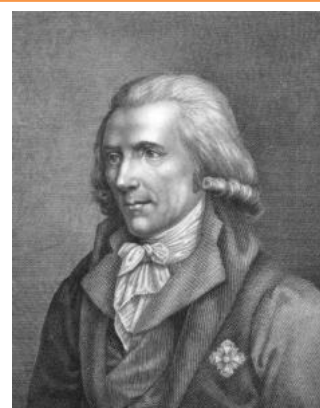
Жеке тапсырмалар: «ірімшіктен жасалған суфле» тағамына арналған технологиялық карта жасау;
қазан айында асқабақтан крем-көженің 20 порция дайындау үшін азық-түлік жиынтығын есептеу

Sous-vide (су-вид) технологиясы - вакуум астында, вакуумда дегенді білдіреді.

Су-вид әдісімен тамақты вакуумдық дайындауға азық-түлік тағамдарын төмен температуралы дайындау технологиясы өңдеу мен сақтаудың температуралық кезең режимдерін қатаң сақтай отырып, салыстырмалы түрде жұмсақ термиялық өңдеу барлық вегетативтік жасушалардың өлуін қамтамасыз етпейтінін және споралардың инактивацияланбайтынын ескере отырып, өнімдердің дәм көрсеткіштерін және микробиологиялық қауіпсіздігін сенімді бақылауды жүзеге асыруға мүмкіндік береді. Мұндай өнімдердің микробиологиялық көрсеткіштерін жақсарту үшін табиғи микробқа қарсы құралдарды пайдалана отырып, өңдеудің қосымша тәсілдері қолданылуы мүмкін.

Су-вид аз температуралы тамақ өнімдерін дайындау технологиясы. Су-вид әдісімен тамақ дайындау, салыстырмалы жұмсақ термиялық өңдеу барлық вегетативтік жасушалардың өлуін қамтамасыз етпейтінін және дауларды инактивацияламайтынын ескере отырып, өңдеу мен сақтаудың температуралық кезең режимдерін қатаң сақтай отырып, өнімдердің дәмдік көрсеткіштері мен микробиологиялық қауіпсіздігіне сенімді бақылауды жүзеге асыруға мүмкіндік береді. Мұндай өнімдердің микробиологиялық көрсеткіштерін жақсарту үшін табиғи микробқа қарсы құралдарды пайдалана отырып, өңдеудің қосымша тәсілдері қолданылуы мүмкін.

Су-вид технологиясы өте қарапайым: өнімдерді вакуумдық пакетке салып, белгілі бір температурада су моншасында дайындайды. "Су-вид" сөзі — француздық "sous - vide"-дан каль-ка, бұл "вакуум астында" дегенді білдіреді, бірақ шын мәнінде вакуум мұнда ең бастысы емес: оның орнына zip-локмен немесе тағамдық пленкамен пакеттермен сүруге болады, ал жұмыртқа және кез келген пакеттерсіз қабыққа "оралған". Дегенмен, бұл ыңғайлы, сенімді және қауіпсіз.



Бенджамин Томпсон

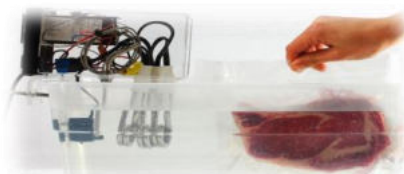
(1753-1814)

Орта ғасырларда вакуумдық камералары бар арнайы пештерді ойлап тапты. Негізінен, олар алхимия және философиялық тасты іздеу үшін қызмет

етті. Әдістеме 1799 жылы сэр Бенджамин Томпсон, оқ-дәрінің жару Күшін сандық өлшеу туралы өз жұмысының тарихында із қалдырған, сондай-ақ газдар мен сұйықтықтардағы конвекцияның құбылысын ашу және зерттеу арқасында қайта жанданды. Ол ас үй плитасын, кофеварканы, әскери дала асханасын, кірпіш күйдіретін пештерді және бу жылыту жүйесін ойлап тапты деп саналады. Бірақ су-вид Қазіргі түрге жақын 1970-ші жылдардың соңында пайда болды, ескі және жаңа жарық инженерлерінің арқасында. Пісірудің жаңа әдістемесі ғылыми-техникалық прогреспен тамаша үйлесіп, аспаздық-экспериментаторлар арасында өте тез танымал болды. Вакуумдық тәсілдің артықшылықтары айқын: шырындар мен хош иістердің жоғалуы жоқ, су-вид сол немесе басқа өнім үшін қолайлы температураға өте мұқият. Осылайша, тағамды пісіру немесе қуыру мүмкін емес. Вакуум алхимиясы (2.1.1 сурет). Төмен температуралы пісіруде бірнеше артықшылықтары бар-жасушалық мембраналар бұзылмайды-біз үшін бұл мұндай тағамдар әлдеқайда шырынды болады дегенді білдіреді. Әсіресе бұл етке қатысты маңызды. Ет кесегінің ішкі температурасы белгілі бір шамаларға жақындағанда, онда ақуыздың түрлендіру процестері толық болады. Бұл нәтижелерге жету үшін әртүрлі ет түрлері ет термометрлеріне арналған өз температурасы бар. Ет су-видте және әдеттегі грильде.



2.1.1 сурет. Вакуум алхимиясы



2.1.2-сурет. Төмен температурада әзірлеу



2.1.3-сурет. Су-видта және қарапайым грильде қуырылған ет

Қуыруға арналған әдеттегі аспаптармен болған жағдайда бүкіл кесек бойынша етті біркелкі қыздыруға қол жеткізу өте қиын. Әдіс, сондай-ақ, әдетте қайнатылған немесе су-вид бұқтыратын кесектер үшін жұмыс істейді-тым сапалы етті өте ыңғайлы қайнататын тағамға айналдыра отырып, құрғақтықты және қаттылықты болдырмауға мүмкіндік береді. Су-вид тіпті көкөністер үшін ғажайыптарды көрсетеді-вакуумдағы төмен температуралы пісіру олардың қытырлақ құрылымын табысты сақтайды. Егер сөз қайнату немесе сөндіру қабылданған ет кесектері туралы болса, температураны дұрыс таңдау бұлшы денатурациясын жол бермей желатинге айналу үшін қатты және құрғақ болып шығады. Бұл керісінше, жаңа, қытырлақ құрылымды сақтай, қиын.

Су-вид мүмкіндіктері. Дәл бақылау және температура өлшеуінің басқа екі үлкен артықшылықтары бар. Біріншіден, бұл құрғақ өлкесіз және шикі орталарсыз тамақты біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Су-вид әсіресе ет және теңіз өнімдерін дайындау үшін пайдалы, олар үшін су-вид арналған еттің және балықтың шырындығы мен балғындығын сақтауға болады жұмысшы болып табылады. Су-вид әдісін толық пайдалану үшін өнімнің өзі, стерильді вакуумдық пакет, ауаны соруға арналған қондырғы және пакетті герметикалық тығыздау қажет. Су-вид дайындауға арналған арнайы құрал қажет, бірақ температураны дәл реттеумен мультиваркада сынама партияларды дайындауға болады. Бірақ мұнда термометрсіз тұрмайды және температураны үнемі өлшеу қажет болады. Баяу пісіру және су-вид туралы мифтер. Ең бастысы, су-вид туралы мифтерінің бірі -

Сұрақтар:

1. Дәстүрлі пісіру тәсілдерімен салыстырғанда су-видтің кемшіліктері қандай?

2. Су-вид техникасын қолдана отырып, қуырылған қыртысты алуға бола ма?



2.1.4-сурет Су-вид тәсілімен дайындалған өнім



2.1.5-сурет Су-видтағы көкөністер



2.1.6-сурет Вакуумдық пакеттер

осындай жолмен дайындау өте ұзақ. Шын мәнінде, сувид басқа әдістерден әлдеқайда баяу емес. Кәдімгі тауық еті вакуум астында сағат бойы 64 градус температурада дайындалады. Форель немесе лосось орташа стейктері-18 минут, тек 52 градус температурада. Қызыл балық түсін жоғалтпайды, құрғақ талшықтарға ыдырамайды – ол жарқын, шырынды және ерекше нәзік. Стейк дайындау төрт сағатқа дейін созылуы мүмкін, әсіресе өте ірі кесектермен. Вакуумдық пакет (2.1.6 сурет).

Пакет шетінен 2-3 см бүгіңіз;

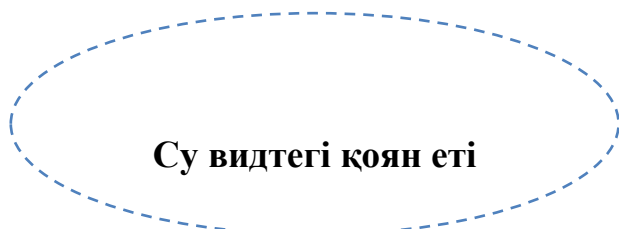
Өнімдерді пакетке буып-түйгенге дейін әрқашан дәмдеңіз және дәмдеуіштермен эксперимент жасамаңыз: олардың көпшілігі вакуумда өз дәмін әлдеқайда жақсы ашады;

Маймен азық-түлікті буып-түюде, кілегей майын таңдаңыз; ұзақ дайындаудан соң зәйтүн майы қышқыл дәм береді;

Егер рецепт бойынша өнімдер маринадталған болса, оларды маринадпен бірге пакетке орай аласыз – бұл жағдайда ол өте азды қажет етеді;

Өнімдермен бірге буып-түйетін сұйықтықтар (тұздық, маринад, сорпа және т.б.), мұз текшелер түрінде мұздату және орау жақсы

Тағы бір вакууматорға ылғал түсуден сақтану тәсілі – пакетті бекіту, үстелді бұрышпен қысып, оны төмен ілу және осы қалыпта орау.



Әдетте, қоян еті қаймақта бұқтырылады немесе шарапта дайындалады, өйткені мұндай диеталық ет-оңай. Бірақ ұзақ, асығыс емес бұқтыруда қоян еті нәзік және шырынды күйінде қалып, толығымен



.2.1.7-сурет Әзірлеу тәсілі.



2.1.8-сурет

Су видтегі қоян еті



2.1.9-сурет Су видтегі қоян еті

дайындауға үлгереді, соңында жылдам қуыру алтын қыртысына қол жеткізуге мүмкіндік береді.

1. Тимьян жапырақтары, лавр жапырағы, қызғылт бұрыш және тұз дәміне қарай ұсақтап, қоян аяқтарын барлық жағынан сүртіңіз. Қоян аяқтарын сары май бөлігімен бірге вакуумдық пакетке салып, 64 С градус температурада 8-10 сағат бойы су-түрінде дайындаңыз (жабайы қоян үшін 12-16 сағат дайындау уақытын арттырыңыз).

2. Қоян аяқтарын пакеттен алып, құрғатыңыз. Өсімдік майын қыздырып, екі-үш минут бойы, қоян аяқтарын барлық жағынан қуырыңыз-ең жақсы бір.

Қуыруды аяқтағанда, артық майды сіңіру үшін аяқты майлыққа салыңыз. Температуралық реттеу (.2.1.10 Сурет).

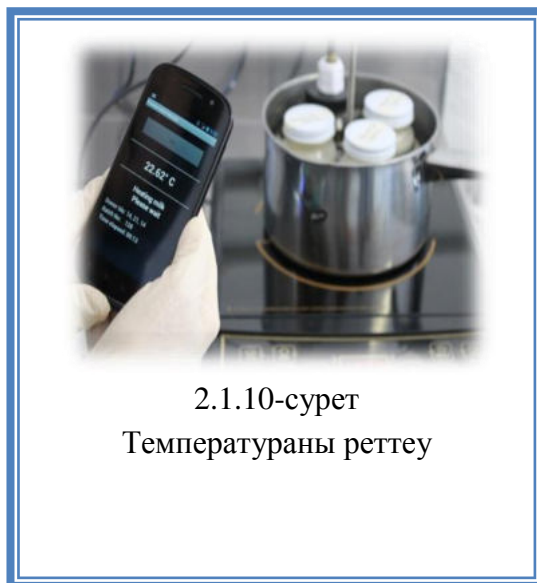
Пісіру температурасының дәлдігі мен тұрақтылығының дәрежесі дайындалатын тағамға байланысты түрленуі қажет. Кейбір жағдайларда ол сыни емес, 15 мм (0,59 дюйм) балықтың бір бөлігін 44 ° С (111 ° F) 61 ° С (142 ° F) дейін кез келген температурада 17-ден 18 минутқа дейін дайындайды; мұндай тамақ ыстық су және термометр плитасында дайындалуы мүмкін. Әр түрлі температураларда ақуыздардың коагуляциясы әлдеқайда маңызды болып табылатын жұмыртқа ретінде.

Тағамды қалыпты дайындау уақыты дайындалатын өнімнің орталығы берілген температурадан бірнеше градусқа дейін жеткенде анықталады. Сонда жылыту дереу тоқтатылуы керек, ал жеткілікті жылу әлі біраз уақыт пісіруді жалғастырады. Егер жылыту жалғасуда болса, тамақ пісіріледі/пісіріледі. Sous-Vide тамақ пісіру сіз берілген температураға қол жеткізуді күтесіз, бірақ содан кейін тамақ пісірілуі мүмкін емес және ол қыздыруды тоқтатқаннан кейін дайындалмайды. Тамаққа жылуды қолдануды тоқтату үшін тағы үш фактор бар:

- тауық етіндегі Текстураның тым күшті жұмсаруын тудыруы мүмкін ферменттерді (шамамен 4 сағаттан кейін), және одан да жылдам балық еті. Қатты ет жұмсарту, мысалы, сиыр етінің кеудесі және қысқа қабырғалары, ол тек өте ұзақ тамақ дайындау пайдасына (48-ден 72 сағатқа дейін).

Тамақты пастерлеу.

Тамақ 4 сағат ішінде жеуге болмаса, пастеризация жағдайына дейін ее дайындау жақсы. Екі фактор: уақыт пен температура осы процесте шешуші



2.1.10-сурет
Температураны реттеу

мәнге ие (төменде қараңыз). Пастерлеу, егер жаңа ластанбаған өнімдер бірден дайындалса және жеп қойылса, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін әрдайым қажет емес; суши және стейк тартар сияқты жаңа шикі өнімдер көбінесе жанама әсерсіз жейді. 55 ° C (131 ° F) төмен температурада дайындалған тамақ ешқашан пастерленбейді, сондықтан берілген температура жеткен кезде тамақ дайындауды тоқтату ұсынылады.

Тағамның қауіпсіздігі дайындау уақытына және температураға байланысты; егер тағамдарды ұзақ уақыт сақтау болжанған жағдайда, азық-түлікті қауіпсіз ету үшін бір температура жеткіліксіз.

Clostridium botulinum бактериясы тағамда оттегінің жоқтығында өседі және ботулизмнің өлуіне әкеп соғады, сондықтан Sous-Vide технологиясы бойынша тамақ дайындау ботулизммен улануды болдырмау үшін мұқият бақыланатын жағдайларда жүргізіледі. Жалпы айтқанда, қыздыратын және төрт сағат бойы берілетін тамақ қауіпсіз деп саналады, бірақ оны жұмсарту үшін ұзағырақ дайындалған ет кемінде 55 ° C (131 ° F) температурада төрт сағат бойы дайындалуы тиіс, содан кейін ет пастерлеу үшін сол жерде сақталады. Пастерлеу ботулизм бактерияларын өлтіреді, бірақ ботулизмнің салқын жағдайда өмір сүруге және дамуды жаңартуға тұрақты дауы мүмкін, бұрынғысынша, тиісті өңдеуден өткен көптеген консервіленген өнімдер сияқты алаңдаушылық тудырады. Осы

Жеке практикалық тапсырма

Презентация сапасын бағалау критерийлеріне сүйене отырып, сабақ ақпаратын презентация түрінде ұсыныңыз. Аудитория алдында сөз сөйлеңіз

Презентация сапасының критеріі
Мазмұны: презентация жұмыс тақырыбы бойынша толық, түсінікті ақпаратты қамтиды

Құрылымы:

слайдтар саны мазмұны мен ұзақтығына сәйкес келеді

сөз сөйлеу (5 минуттық сөз сөйлеу үшін 7 слайдтан артық емес пайдалану ұсынылады)

қорытынды бар титулдық слайдтың және слайдтың болуы

Сөйлеу нормаларын сақтау (тексте және сөз сөйлеуде))

Көрнекілік:

мәтін оңай оқылады

ақпараттың көрнекілік құралдары (кестелер, схемалар, графиктер және т. б.) қолданылады.)

Дизайн: слайдтарды безендіру тақырыпқа сәйкес келеді, мазмұнды қабылдауға кедергі болмайды

Презентацияға бөлінген уақытты сақтау

Сөз сөйлеудің қисындылығы, нақтылығы

Аудиториямен байланыс, шешендік өнер дағдыларын меңгеру

себепті Болдуин трактатында "суықтай дайында" технологиясын пайдалану кезінде салқындатуға қойылатын нақты талаптар көрсетілген, сондықтан ботулизм споралары өсіп, таралуға мүмкіндігі жоқ.

2-тарау. Барбекю

2) Барбекю-күшті жылу көзі (көмір, газ немесе отын) үстінде алдын ала қыздырылған және маймен жағылған шыбықтарда етті қуыру.

"Барбекю" сөзі гаитяндық "жату" немесе "топчан" ұғымынан шыққан. Француздар "сақалдан құйрыққа дейін" дегенді білдіреді, яғни көмір үстінде тұтас ет қуырылады.

Барбекюдi мангалда дайындау мүмкін емес, себебі ет бiр жағынан қуырылмауы керек, ал бiркелкi пiсiрiлуi керек. Бұл әсерге жету үшiн арнайы хосперлер немесе смокерлер бар (сурет.2.2.1).

Хосперлер-бұл ет қана емес, көкөнiс пен пiсiруге болатын, реттелетiн тартымдылығы бар пештер. Смокерлер-бұл шын мәнiнде, ыстағыш және отындық пештер. Олар дәстүрлi түрде ет үшiн бiрнеше қатары бар цилиндрлiк пiшiнде болады.

Сондай - ақ, барбекюдi грильде дайындауға болады, ең бастысы-еттi қақпақпен жабыңыз. Көпшiлiгi көмiрде пiсiрудi қалайды, өйткенi өзiне тән хош иiсi бар. Пропанда немесе түтiнмен электр грильде ет дайындау мүмкiн емес. Ең бастысы-температураны сақтауды ұмытпаңыз: ол 200-250 градус болуы керек – бұл үшiн алдымен көмiрдi аздап қыздырып, тек ет қойыңыз. Және ұмытпаңыз!

келесi 5-10 сағат температураны қадағалаңыз.

Тауық қанаттары барбекюi.

Дайындау технологиясы

* Тазартылған тауық қанаттары,

* Тұз

* Қара бұрыш

* Қыша



2.2.1-сурет
Ет қуыру барбекю

Барбекю (ағыл және фр. *barbecue*, қысқ. *BBQ*):

Тамақ өнімдерін дайындау тәсілі, көбінесе ет (стейк, шұжық), бықсыған көмір, жанып жатқан газ немесе электр қыздырғышта. Барбекю-бұл стиль, тек қана тамақ дайындау ғана емес, сонымен қатар тыныс алу уақыты, бізде "кәуапқа бару" деп аталатын, тек Американдық нұсқада. Қазір барбекю сәні бүкіл әлемге тарады. Жалпы, барбекю-бұл ашық аспан астында дайындауға болатын тордағы қуыру.

Мангал-аяқтары бар металл қорапша түріндегі қарапайым құрылғы. Қорапқа ыстық көмір, қақпақтың орнына қорапқа тор қояды. Көмірде қарапайым барбекюдi жағу үшiн көмiр түтiгiн (торы бар металл цилиндр) пайдаланыңыз, оған скомкан газеттерi қоюға болады, а қазiрдiң өзiнде көмiр брикеттерi, немесе көмiр арасында ыстық жiп өтетiн электр барбекю, немесе пирамида көмiр салыңыз (ауаның жақсы айналымы үшiн) және оларды жанғыш қоспамен (тез тұтанатын көмiр жанғыш заттармен өңделген) қойыңыз.

- * Чили тұздығы
- * Өсімдік майы
- * Барбекю тұздығы

Тауық қанаттары чили тұздығы, қыша, тұз, кара бұрыш қоспасында маринадталады. Қанаттарын ыдысқа салып, қақпақпен жабады. Пайдалану алдында тоңазытқыш шкафта 6 минут ішінде-2-2С температурада сақтау, Дайын тағамның, жартылай фабрикаттың сипаттамасы.

Сыртқы түрі – тауық қанаттары қызыл-алтын түске дейін буконвекциялық пеште пісірілген.

Дәмі – тауық еті мен маринадқа тән. Бөтен дәмі жоқ.

Иісі-тауық еті мен маринадқа тән. Бөтен иіссіз.

Сақтауға қойылатын талаптар.

Тауық қанаттары барбекюі тапсырыс бойынша жасалады. Дайын күйде сақталмайды. Тағамның құрамына кіретін жартылай фабрикаттар сақтауға жатады. Сақтау мерзімі вакуумдық қаптамада - 2+2*С температурада 48 сағатты құрайды. Қауіпсіздік. Аулалық каминдерді орнату және пайдалану кезінде өртке қарсы қауіпсіздік шаралары туралы ұмытуға болмайды.

Барбекюдi кездейсоқ төңкерiлмейтiндей және кенеттен жануы мүмкiн бұйра өсiмдiктерден, қоршаулардан және бұталардан алшақ етiп тегiс бетке қойыңыз.

Ластанудан аулақ болыңыз. Шикi және дайын өнiмдер үшiн әртүрлi ыдысты пайдаланыңыз. Барлық керек-жарақтарды, ыдыстарды, өңдеу тақтайларын және үстелдердi ыстық сабынды сумен жуыңыз.

Көмiрден шыққан улы түтiн жиналмауы үшiн, жақсы желдетiлетiн жерге барбекюдi қойыңыз және жабық



2.2.2-сурет Барбекюге арналған мангал



2.2.3 сурет. Отын

Барбекю құралдарын атаңыз.



1. _____



2. _____



3. _____



бөлмеде ешқашан барбекюдi дайындаңыз. Жанғыш қоспаны жалынға немесе жанып жатқан көмірге қосу қауіпті. Әсіресе бензин мен парафин қауіпті, себебі олар жарылуы мүмкін.

Артық майды өнімнен түсетін май тамшыларынан өрт кетпеу үшін кесіңіз.

Қара түске дейін қуырылмаңыз: өнімдегі қуырылған қыртыс зиянды.

Сіз пісіруді аяқтағаннан кейін, барбекюдi және желдету тесіктерін жабыңыз: көмір толығымен өшірілуі керек. Жанып кеткен бұрыштарды тұтанбайтын контейнерге тастаңыз. Егер сіз көмірден суығанға дейін құтылу керек болса, оларды ұзын сабы бар қысқыштармен алып, құмға жабыңыз немесе суы бар шелек салыңыз.

Отын. Табиғатқа барса да, ағашты пайдаланбайды, ал өзімен бірге арнайы сығымдалған көмір мен мангал алады. Айтпақшы, мұндай көмірдің артықшылығы айқын: уақыт үнемдейді, отын көмір жағдайына дейін жанып тұрғанша күтудің қажеті жоқ.

Ароматтау. Тауық, шекілдеуік, балық, шошқа еті немесе сиыр еті цитрус хош иісін алу үшін дайын болғанға дейін 5 минут бұрын апельсин, лимон, лайм және тіпті грейпфрут дәміне себіңіз. А егер тағам түтінмен иісі келсе, хош иісті ағаш жоңқасын қосыңыз (алдымен иіс анық болуы және жану уақытын ұзарту үшін ее суға түсіріңіз). Бұл қылыш ағашы мен кария үшін өте қолайлы. Сіз және өзіңіз экзотикалық иісі үшін ағаш таңдай аласыз, мысалы, Қандағаш, жеміс ағаштары немесе жүзім ұраны (қуыру басында үлкен жоңқалар қосыңыз, – соңында шағын сәулелер, тек отты ұстау үшін).

Барбекюде жемістер: нектариндар, қара өрік, ананас және шабдалы жақсы әзірленеді. Дәмі тіл үйіретін тәтті және иісті түтінмен таяқшалар даршын, қалампыр, анис жұлдызшасы қара бұрышты көмір үстіне тастап жіберсеңіз қандай керемет. . Тек оларды суға сулап, көмірге қосыңыз.

Ұзын тұтқасы бар қысқыштар. Мұндай қысқыштар тағамды айналдырып, көмірді қырып алу үшін қажет. Етті немесе құсты шанышқымен бұрамаңыз: ол етті сүртіп алады, содан кейін одан шырын ағады және хош иіс азаяды.

Қылқалам. Ол тұздықты немесе өсімдік майымен торды майлау керек.

Балыққа арналған күрек. Мұндай күрек нәзік балықты (филе немесе тұтас балық) айналдыру үшін жақсы, ол басқаша жағдайда құлап кетуі мүмкін. Осы мақсаттар үшін екі пышақты қолдануға болады

Шөтке. Қатты щеткамен барбекюдi жуу оңай. V әрпі түріндегі щеткамен барбекюдi бірден екі жағынан жууға болады.

Қолғап . Жанбайтын материалдан шынтаққа дейін ұзын қолғап сатып алыңыз.

Сымға ілінген грильге арналған себет. сым себетінде бүтін балықты және басқа да нәзік өнімдерді айналдыру оңай.

Ет, теңіз және көкөністі хош иістендіру үшін пісіру соңында гүлшетен немесе тимьян бұтақтарын, лавр жапырағын, ылғалды, тазартылмаған сарымсақ бөліктерін себіңіз.

Құрал-саймандар. **Ф о л ь г а.** Фольгадан жасалған пакеттер шағын өнімдерді қуыруға ыңғайлы, мысалы, теңіз сыйы немесе көкөніс (барбекю үшін поднос болмаса, олар тіптен мінсіз). Бұл пакетке хош иісті ингредиенттер қосуға болады: зәйтүн майы, цитрус цедрасы, парма ветчинасы немесе жаңа піскен шөптер. Қаптаманы жасау үшін өнімді екі есе тығыз фольга парағының ортасына салыңыз. Будың үстіне және шетінен 2 рет тігісті орап, пакетті жабыңыз (будың шығуы үшін шағын тесік қалдырыңыз). Мұндай пакетті бұзбау үшін оны қысқышпен бұраңыз.

Шампура. Егер сіз металл шампурларды пайдаланғыңыз келсе, онда оларды дөңгелек қимамен емес, бұралған немесе шаршы түрін сатып алған жөн, өйткені дөңгелек шампулаларда оларды айналдыру кезінде өнім бұрылады, сырғиды және тегіс піспейді. (Ағаш және жұқа бамбук шампурлары сырғымайды, сондықтан олардың дөңгелек пішіні кедергі емес.)

Ағаш және бамбук шампурларын қолданар алдында міндетті түрде 15 минутқа суда сулаңыз. Оларды жақсы құрғатыңыз.

Өнім тура дайындалу үшін, шампурға тым көп бөліктерді тигізбеңіз, олардың арасында бос орын болуы керек.

Қосымша қауіпсіздік шаралары:

- * өнімді көлемі бірдей бөліктерге кесіңіз;
- * бір шампурада бірдей дайындау уақыты бар өнімдер болуы керек;
- үлкен кесектер, мысалы, үлкен қалың пияз сақиналары, егер сіз оларды екі параллель шампуға орнатсаңыз, гриль торынан құлап кетпесін.

Маринадтау

Жағымды және жеңіл қызмет. Ең қарапайым – полиэтилен пакеттерде маринадтау. Маринадқа және етке, құс немесе балыққа арналған барлық

Барбекюге арналған поднос. Бұл тор көкөніс, теңіз және балық сүбесін қуыру үшін қажет.

Қуырылған етке арналған поднос.. Шикі және пісірілген ет үшін бір ыдысты пайдалануға болмайды.

Балықтарды немесе печенкаларды пісіру үшін өнім шашылмау үшін қысқышы бар арнайы қос тор болуы жақсы.

Кең жалпақ қалақ Рас, кейбір техникалық прогрестің әсеріне ұшырайтын кейбіреулері

өзімен бірге фен пикникіне немесе батареялардан жұмыс істейтін желдеткішке алады. Балконда кәуаптарды жасағанда (розетка жанында, және қолдарыңмен өте келмейді).

Пикникке арналған ыдыс. Осы мақсаттар үшін бір реттік ыдыс алу жақсы: ее жуу және үйге апарудың қажеті жоқ – біз ее қоқысқа тастаймыз.

ингредиенттерді қосу керек, пакеттен артық ауаны сығып, оны байлап, тоңазытқышқа салу керек. Егер сіз ыдыста маринадтауды қаласаңыз, онда ол шыныдан, керамикадан немесе тот баспайтын болаттан жасалуы керек.

Маринадтау уақыты. Ет пен құс 1 – ден 3 сағатқа дейін, теңіз сыйы-15-тен 30 минутқа дейін маринадтау керек. Қышқыл тұздықта (лимон шырыны, сірке суы, йогурт) көп болса, маринадтаудың уақыты қысқа. Маринадта өнімдерді ұстаудың қажеті жоқ, өйткені олар ыдырайды. Маринад 1 см тереңдікке енеді, сондықтан қалың бөліктердің ортасына жетуді күтпеңіз.

Гарнирлер

Негізгі гарнир-көкөніс салаттары. Ет барбекюіне арналған ет салаты. Ет үшін де, балық үшін де, құс үшін де пайдалануға болатын ең әмбебап гарнирлердің бірі-картоп гарнирі. Егер барбекю үйде немесе саяжайда дайындалса, онда үй пешінде фольгаға оралған картопты пісіреді, содан кейін оны ыстық қалдыру үшін мангал торына салады. Мұндай гарнир өте ыңғайлы, өйткені фольга өнімді жанудан қорғайды.

Мұндай картопты дұрыс жеу қажет. Қаптамаларды шешіп, картоптарды тарелкаға салып, фольганың бойымен кесіңіз, бірақ тереңдікке дейін емес. Содан кейін саусақпен картопты тілу үшін сығады. Кесілген сары майдың бір бөлігін салып, ұсақ туралған аскөк себеді. Май шай немесе десерт қасықпен фольгадан алынған картопқа сіңеді.

Егер барбекю үй ошағынан алыста жүргізілсе, онда үйде картоп алдын ала тазаланады, шеңберлерге кесіледі және қуырылады. Фольганың бір бөлігін алады, оған картопты салады да, дәмдеуіштер, жасыл шөп, ірімшік және т. б. себеді. Әрбір пикникке қатысушы үшін тегіс орама алынады. Оларды өздерімен бірге алып, қажетті уақытта жылыту үшін мангал торына салады.

Грильде пісірілген тағамға гарнир ретінде мүлдем күріш немесе макарон ұсынбаңыз.

Барбекю түрлері
Әр түрлі өнімдер түрлі
қыздыру көздерін талап етеді.

Ашық оттағы барбекю. Бұл жағдайда тамақ тікелей отпен дайындалады. Бұл әдіс 30 минуттан аз пісіру керек өнімдер үшін жақсы: сүйексіз тауық, балық етінен стейк, гамбургерлер және хот-догтар үшін.

Жабық оттағы барбекю. Бұл әдіс пеште қуыруға ұқсас және 30 мин астам қуырылған өнімдерді дайындау үшін жарамды: ыстық, тұтас күркетауық, сүйектері бар тауық, қабырғалар мен төс еті. Мұның бәрін жабық барбекюде дайындау керек. Төменгі тордағы табаның екі жағынан көмірді бөліңіз. Өлшемі 56 см барбекю және қуыру үшін 1 сағат бойы сізге табаның әр жағынан 25 көмір брикеті қажет (барлығы 50). Әрбір қосымша пісіру сағаты үшін әр жағынан 8 жаңа брикеттерді қосыңыз.

Әртүрлі ет түрлерінен жасалған Барбекю

Хош иісті сиыр еті

Құрамы: 600 г сиыр еті, 2 шалот пиязы, 2 ас. қасық сірке суы бальзам, 500 г жас картоп, 250 г жуылған шпинат, 2 ст., зәйтүн майы, тұз, бұрыш.

Дайындау: етті металл емес ыдысқа салып, майдалап туралған пиязбен және бальзам сірке суымен сүртіңіз. Картопты кішкене кесектерге кесіп, дайын болғанға дейін 12-15 минут қайнаған сумен кастрюльде қайнатыңыз. Шпинат қосып, қақпағын жауып жертөледе бірнеше минутқа қалдырыңыз. Тұз және бұрыш қосылған зәйтүн майын 2 ас қасық құйып, араластырыңыз. Кейінге қалдыруға. Сол уақытта грильде сиыр еті әр жағынан 6-8 минут бойы қалыңдығына байланысты пісіріңіз. Фольгамен жабыңыз және 5 минутқа қалдырыңыз, содан кейін диагональ бойынша жұқа кесіңіз. Картоп пен шпинатпен, зәйтүн майымен және хош иісті сірке суымен себіңіз.

Ұрғылаған котлеттер

Құрамы: 4 шошқа еті, тұз, бұрыш, 120 г ірімшік, 4 ақжелкен бұтақтары.

Дайындау: шошқа етін шаю және кептіру. Олардың әрқайсысында тілік-қалта жасау. Тұз және бұрыш ішінде.

Ірімшікті 4 бөлікке бөліп, ақжелкенді жуып, оны котлеттің ішіне салыңыз. Шеттерін тіс тазалағышпен тығыз бекіту. Грильде екіжағынан 6-8 мин қуыру.

Кеңестер

1. Барбекю үшін етті тоңазытқышта мүмкіндігінше ұзағырақ ұстаңыз, ол дайын болған кезде оны жылы пеште сақтаңыз.

2. Барбекюді алдын ала жағыңыз: сіз пісіруді бастағанда, көмірдің үстіне күл шапмен бұрыштық қызыл болуы керек.

3. Шикі және дайын етті бөлек ұстаңыз және онымен жұмыс істеу үшін әртүрлі құралдарды пайдаланыңыз.

4. Әрқашан дайын болар алдында және барбекюге жаңа өнімдерді салу арасында қолыңызды жуыңыз.

5. Стейктер қанмен пісіруге болады, ал котлеттер мен сосискалар әрдайым жақсы қуырылған болуы керек. Шырын таза ағуы керек.

6. Ірі ет кесектерін алдымен пеште пісіруге болады, содан кейін оларды барбекюде өңдеуді аяқтауға болады.

7. Ешқашан ерітілген етті қайтадан мұздатпаңыз.

8. Еттен басқа көкөністер мен салат ұсынуды ұмытпаңыз

Глоссарий

3 -тарау. Пакоджет (мұзмиксер) – молекулалық асхана технологиясы

Пакоджетинг-расоjet фирмасымен шығарылған Гомогенизатор аспабынан (жоғары сыныпты ұсақтағыш) өз атауын алған молекулалық ас технологиясы.

Молекулалық асүй-бұл заманауи аспаздық өнердегі инновация, ол

Оның негізін қалаушылар-ғалым Херв Тис және физик Николас Курти. Тис классикалық француз тұздықтарына арналған молекулалық формулаларды шығарды, физикалық-химиялық реакциялар мен термоөңдеудің ерекше тәсілдерінің көмегімен тағамның дәмін Өзгертуді үйренді. 1988 жылы "молекулалық және физикалық гастрономия"терминін ойлап тапты. Молекулалық гастрономия пионерлері – испан аспазы Фернан Адриа (мейрамхана EL Bulli, Жирона), жалғызды Хестон Бюлменталь (мейрамхана The Fat Duck, Лондон) және француз Пьер Ганьер (рест. Pierre Gagnaire, Париж).

аспазын шайқайды, араластырады, ұсақтайды, температураны өлшейді, вакуум жасайды, газданады, карбонизациялайды-мұның бәрі тағамның пішінін, массасын және түрін танымайтынға дейін өзгертуге мүмкіндік береді.

Оқу үшін материал

Ізденіс жұмыстары

таңдаулы тағамдарды жасау үшін физика және химия саласындағы білімді пайдаланады. Аспазшы-молекулярлы тағамдарды әр түрлі тәсілдердің көмегімен дайындағанда өнімдерді жаңа түрге, консистенцияға түрлендіреді, сондай-ақ беру тәсілдерімен әр түрлі эксперимент жасайды.

Бірінші «молекулалық» тағамды бас аспазшы эстон Блюменталь дайындады, бұл уылдырық пен ақ шоколад мусс болды.

Бүгінде бұл әдіс тек қымбат мейрамханаларға қол жетімді, себебі дайындау үшін арнайы жабдықтар мен бастапқы қосалқы ингредиенттер қажет. Молекулалық асүйдің бас

Ұлы Отан соғысы жылдарында ядролық бомба жасауға қатысқан ғалым **Николас Куртиді** молекулалық асүйдің негізін қалаушы деп санауға болады, ал кейін білімді бейбіт арнаға бағыттауды және физиканы және аспаздықты байланыстыруды шешті. 1969 жылы оның алғашқы дәрісі "Физик және асүй" аспаздық семинарында молекулалық асүйдің дамуына бастау алған табынушылық сәтке айналды.

Молекулалық асхананың негізін қалаушылар туралы баяндама жазыңыз

Молекулалық тәсілдері даярлау

1. Эспума-кез келген өнім немесе тұтас тағамды көбікке айналдыруға мүмкіндік беретін әдіс. Технология оның қаттылығы мен текстурасына қарамастан кез келген ингредиенттен мүлдем көбік жасауға мүмкіндік береді.

2. Эмульсификация-бұл екі араласпайтын сұйықтықтан эмульсиялардың түзілуі. Әдетте, сұйықтықтардың бірі — су, ал екіншісі — құрамында әлсіз полярлы молекулалары бар зат (мысалы, майлар, сұйық көмірсутектер). Адамзатқа белгілі ең көп таралған эмульсиялардың бірі-сүт майының ең аз тамшысын сулы ортада өлшейтін сүт болып табылады.

4. Сферификация-молекулалық ас үй дайындаудың ең тиімді тәсілдерінің бірі болып табылады, оның мәні сұйық тағамды гельді көздейді, ол ақуыздардың амин қышқылдарын желімдейді және субстанцияға айналдырудан тұрады. Бұл әдісті жүзеге асырудың өнімнің жекелеген компоненттерін бірыңғай тағамға айналдыруға жарқын мысалы жасанды қызыл және қара уылдырық өндірісі болып табылады.

5. Желефикация-эртүрлі текстураларды (мысалы, желатин, агар-агар) пайдалану арқылы бірегей дәмдерді түсіру мақсатында молекулалық асүйде қолданылатын ең қарапайым әдіс-тағамның әшекейі болып

6. Sous-vide вакуумдық технологиясы. Тәсіл вакуумдық қаптамада су моншасында тамақ дайындау болып табылады, басты шарт белгілі бір температуралық режимді сақтау болып табылады.

7. Төмен температуралық әдіс. Осы тәсілде сүі Сурими-жапон тағамы, қ мұз қолданылады. Аспаз азоттың көмегімен жеңіл әдетте ақ балықтан, қ муссалар жасайды, ал құрғақ мұз арнайы хош немесе асшаяннан әндеу арқылы қонақта тәбетті қоздыру мақсатында п мұздату және біркелкі-кені Мұз буланған кезде айнала қайталанбас атмос массаға майысу арқылы лайындалаты.

Молекулалық тағамдарды дайындау нағыз сиқырлықты еске түсіреді, бірақ іс жүзінде бәрі оңай емес, бірінші қарағанда көрінуі мүмкін. Молекулалық ас өте көп, кейбір тағамдар бірнеше күн бойы жасалуы мүмкін. Сондай-ақ, бұл асүйдің тағамдарын дайындау жоғары дәлдікті талап етеді, себебі Рецептураны сақтамау азық-түліктің бұзылуына әкелуі мүмкін.

1. Тағам үлгісі



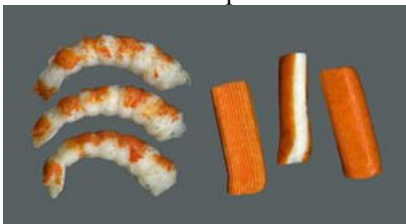
2. Тағам үлгісі



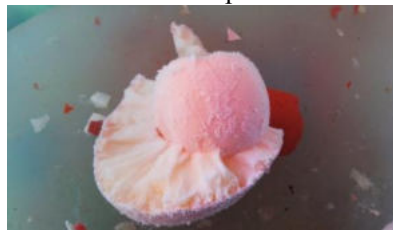
1
та
пс
ы
рм
а.
Та

ғамды дайындаудың молекулалық тәсілдерін оқыңыз және осы тағамды сипаттаңыз.

3. Тағам үлгісі



4. Тағам үлгісі



7. Тағам үлгісі



Оқу үшін
материал

5. Тағам үлгісі



Пакоджетинг молекулалық технология болып табылады, бір тәулік ішінде терең мұздатылған өнім (-22°C дейін) - 12°C -ден -15°C температурада осындай түрде сақталатын ұсақ туралған және пюре тәрізді массаға айналады.

Пакоджеттің (мұздымиксердің) ерекшелігі мынада. Көптеген өнім түрлерінің гомогендігіне байланыстырушы адгезивті әсер ететін арнайы химиялық агенттерді қосу есебінен қол жеткізіледі. Мысалы, табиғи агент ретінде жұмыртқа ақуызы пайдаланылуы мүмкін. Пакоджет аппаратының көмегімен мұндай әсерге қосымша қоспаларды пайдаланбай, мұздатылған өнімдерді ұсақ фракцияға ұсақтау құралдары бойынша қол жеткізіледі. Егер шұжық өнімдерін, сосискаларды немесе паштеттерді орауға қарайтын болсақ, етінен басқа, құрамында "артық" және денсаулыққа зиянды ет бар. Пакоджет құралымен өндегеннен кейін ешқандай қоспалар қажет емес.

Пакоджетинг құпиясы: ұсақтайтын пышақтардың өте берік конструкциясы ғана емес, сонымен қатар ол ерітуге үлгермейтін өнімді өңдеудің өте жоғары жылдамдығы да бар

Мысалы, 24 сағатқа ет фаршын қатырып, гомогенизаторда ұсақтап, содан кейін арнайы герметикалық жеңге салып, 130-140 Цельсий градус температурада бір сағат бойы қайнатыңыз, тамаша паштет алуға болады: нәзік, дәмді және пайдалы.

Бұл технология бойынша к, шербеттер, жеңіл мусстар, р, терриналар мен котлеттер, көжелер мен тұздықтар үшін көкөніс және шөп

Мұздымиксердің экономикалық тиімділігі салыстырмалы төмен материалдық өзіндік құнмен тағамның бірегейлігі мен органолептикалық эксклюзивтілігі есебінен қол жеткізіледі.

Мұздымиксер процесінде өнімнің табиғи хош иісі күшейтіледі, нәтижесінде бай және табиғи дәмі бар тамаша консистенция тағамы алынады.

Уақыт пен еңбекті үнемдеу, сондай-ақ тамақ қалдықтарын қысқарту туралы да атап өткен жөн. Өйткені, кем 4 минут ішінде 1-1, 2 л ұсақталған фракцияны немесе 20 секунд ішінде жүз грамдық порцияларын алуға болады.

практикалық тапсырмалар

2 тапсырма. Сіз оқытушы қызметін атқарып жатқаныңызды елестетіп, түсіндіруге тырысыңыз:

1. Пакоджетингтің мәні неде?
2. Қарапайым және молекулалық асханада ет фаршын дайындауды салыстырыңыз.
3. Бұл технологияның артықшылықтарын түсіндіріңіз.

Менгеру материалдар

Центрифуга-молекулалық аспаздар әртүрлі ингредиенттерді бөлу үшін центрифуганы пайдаланады, мысалы қызанақтан ғажайып дәмі бар жаңа қызанақ пастасын алуға болады;

2.3.9-сурет құрғақ мұзды қолдану



**Менгеру
материалдары**

2.3.10 сурет. Көбік түріндегі тағамдар



сары шырын, тағамдар мүлдем басқа болады; майлардан тұратын аздаған көбіктер – тіпті қызанақ қанық дәмін беретін аз мөлшерде. Әрбір алынған өнім әртүрлі заттардан тұрады, сондықтан олар жеке-жеке төзімді және оның бай хош иісі және нәзік дәмі болады.

Дайындау процесі

Көбік

"Эспумдар" немесе көбік түріндегі тағамдар молекулалық мейрамханалардың визиткасы. Мұндай хош иісті эссенция әртүрлі өнімдерден: жаңғақтар, балық, жемістер мен көкөністерді пайдалану

нәтижесінде алынады. Эспумдар таза түрінде дәм береді – жеңіл, тығыздық пен майларсыз. Мысалы, май мен тұз қосылған наннан жасалған жұмсақ мусс, немесе гелді салаттар кейін қалдыра отырып тілде өсетін зәйтүн салаты, оларды жеуге жарамды субстанциялармен толтыру. Мысалы, қауын, қызылша немесе апельсин шырыны, сүт немесе базилик сорғыш болса да, кальций карбонатының ерітіндісі аспаздарға түрлі сұйықтықтардың тамшысын жасанды уылдырыққа айналдыруға көмектеседі. Әдетте желе, сондай-ақ көп қабатты дайындауға болады, мысалы, Хестон Блюменталь келушілерге "ыстық және суық шай" береді, алдымен салқын "сусын" ұсынып, содан кейін ысытады. Әрине, нақты сұйықтықтар араласушы еді – аспаз шайды тығыздығы екі түрлі гелге айналдырды.

Гельдер мен сфералар

Фернан Адриа "сферификация" жүйесін жасап шығарды, себебі енді гелді сфераларда құрып, оларды жеуге жарамды субстанциялармен толтыру мүмкін болды. Кальций карбонатының ерітіндісі поварттарға түрлі сұйықтықтардың тамшыларын жасанды уылдырыққа айналдыруға көмектеседі – қауын



2.3.11-сурет. Құрғақ мұзды қолдану

шырыны, қызылша немесе апельсин, сүт немесе базилик сығындысы болсын. Мысалы, Хестон Блюменталь келушілерге "ыстық және суық шай" береді - алдымен салқын "сусын" беріп, содан кейін ысытады. Әрине, нақты сұйықтықтар араластырылса да, аспаз Шайды түрлі тығыздығы екі түрлі гелге айналдырды. Ол үшін сиқырлы таяқша қажет емес.

Құрғақ мұз

Бөлме температурасында мұздатылған көмірқышқыл газы бірден буланады - сондықтан егер құрғақ мұз блогы қандай да бір хош иісті субстанциямен суарылса, оның иісі үй-жайды тез орап, атмосфераның өзі - А

дегенді білдіреді. "Fat Duck" мейрамханасында "жанып жатқан шербет" береді: келушіні ескі қала сыртындағы үйдің хош иісімен қоршайды.

Құрғақ мұзды ойлап тапқан француз ғалымдарына міндеттіміз, алайда кең тәжірибеде ол өнертабыстан кейін 90 жыл өткеннен кейін ғана қолданыла бастады



2.3.12 сурет. Жасанды уылдырық



2.3.13-сурет. Балмұздақ алу

Практикалық тапсырмалар

3-тапсырма. «май мен тұз қосылған наннан жасалған мусс» тағамының технологиялық картасын жасаңыз.

Сұйық азот

Меңгеруге арналған материалдар

1877 жылы Ағылшын әйел Аньес Маршал сұйық азоттан көмегімен балмұздақты дайындауды болжады. Ал бүгін молекулалық аспаздар әртүрлі өнімдерді қатырып, химиялық араласудың іздерін де көрсетпейді

Бұл аспаздық ғажайыптарын күтіп отырған қонақ табақшасында "жасауға" мүмкіндік береді. Көк шай мен лаймнен жасалған Блюментальдің фирмалық тағамдарының бірі «Сұйық азоттағы көк шай мен лайм муссы». Балончиктен хош иісті муссты сығып, аспазшы оны бірден сұйық азотпен суарады, содан кейін жапон ұнтағын шаймен балмұздақтың түтінді шағын шарын себеді және жеміс, жапырақтар мен Лайм гүлдерінен дайындалған эссенциямен бүркеді.



2.3.14-сурет «Сұйық азоттағы көк шай мен лайм муссы».

Ет паштетін дайындау

Бұзау еті, дәмдеуіштер мен кептірілген нан бір тәулікке мұздату, мұздатқыштан алу және Пакоджет аппаратында ұсақтау. Содан кейін

алынған гомогенді массаны полимерлі жеңге салып, ее герметикалық байлап, өнімді 130-140С температурада бір сағат бойы қайнатады. Массаны шығарып, салқындатып, нәзік ет алады.

Сорбет – қант шәрбаты мен жеміс шырынынан немесе пюреден дайындалған мұздатылған десерт.

Мұздатылған өнім кесектерін алып, оларды Пакоджетке араластырып, бірнеше минут ішінде қалың мұз пастасының күйіне дейін ұсақтап қойыңыз. Бір қасық балмұздақты салып сорбетті тарелкаға араластырып, тағамды безендіріңіз. Дайын өнімнің құрылымы балмұздақтың қатты шарына ұқсайды, шамамен-15С температурада беріледі.

4 тапсырма

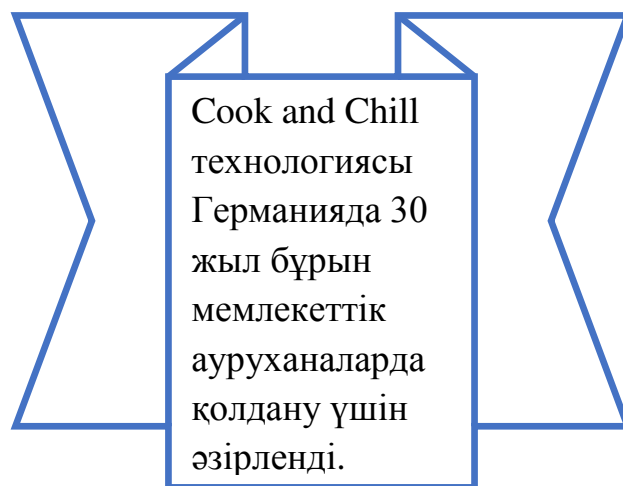
1. Ананастан жаңа піскен жеміс сорбетін дайындаудың технологиялық сызбасын құру.
2. Ет паштетін дайындауды дәстүрлі әдіспен салыстыру.

4-тарау. КЭЧ технологиясы

(Кук энд Чилл - ағылш cook&chill – дайында және салқындат).

Cook and Chill технологиясы туралы жалпы ақпарат

Cook and Chill – дайындау және салқындату) - бұл үлкен мөлшерде тамақ дайындау және оны жылдам салқындату процесі. Дайындалған тамақ мұздатылмайды,бірақ ол "қауіп аймағында" (+4...+60 °С) зиянды бактериялардың көбеюі үшін ұзақ



уақыт қалмай тез салқындатылады. Тағамды +1...+4 градус температурада сақтау азық-түліктің өмірін кем дегенде 5 күнге дейін және кейбір жағдайларда 21 күнге дейін ұзартады.

Бұл еңбек ақы шығындарын бақылауға әрекет болды, бұл осы технологияның артықшылықтарының бірі болып табылады және бүгінгі күні.

Бұл салқындатылған тамақ қорын жасау үшін әзірленген тағамның көп мөлшерін дайындау жүйесі, ол қажет болған жағдайда қысқа уақыт кезеңінде пайдаланылуы мүмкін.

Cook&Chill инновациялық технологиясын енгізу дайын өнім сапасының жоғары көрсеткіштерін қамтамасыз етуге, консерванттарды пайдаланбай, оның сақтау мерзімін (22 тәулікке дейін) ұлғайтуға, өнімнің

материалдық өзіндік құнын тиімді басқару мүмкіндігін қамтамасыз етуге, оның өндірістік шығындарын төмендетіп отыр.

Cook&Chill технологиясын қолдану дәстүрлі отандық Санпиндерден гөрі ЕО және АҚШ елдерінің санитарлық заңнамасымен мақұлданған. Технология өндірістік персоналдың бірлігін пайдалану тиімділігінің коэффициенті, өндірістік алаңның айналымдылық коэффициенті, энергия үнемдеу коэффициенті, жылу және тоңазытқыш өндірістік қуаттарды тиімді пайдалану коэффициенті және т.б. көрсеткіштер ретінде көрінетін өндірістік процестің барынша тиімділігін қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Cook&Chill технологиясын қолдану дәстүрлі отандық Санпиндерден гөрі ЕО және АҚШ елдерінің санитарлық заңнамасымен мақұлданған. Технология өндірістік персоналдың бірлігін пайдалану

- Психофилдер 10-20С температурада өмір сүреді;
- Мезофиллдер 20-25-40-45С температурада өмір сүреді;
- Термофилдер 55-65С дейінгі температурада өміршең болады;
- Микроағзалар мінсіз жағдайда әр 15/20минут сайын екі рет өсе алады.
- 3 сағаттан кейін олар 200-ден астам мөлшерге жетеді;
- 6 сағаттан кейін олар 200 мыңнан астам жетеді;
- 9 сағаттан кейін олар 200миллионнан асады;

КЭЧ технологиясы (Кук энд Чилл-от (ағылш .)

шырындар&chill-дайындау және салқындату) вакуумдық немесе тосқауыл пакеті, вакуумдық аппарат, конвекциондық, буконвекциондық немесе микротолқынды әсер ету принципі пеші, әртүрлі сыйымдылықтағы ас қорыту қазандары, әуе типті (blast - чиллерлер) немесе су типті (tumbler чиллерлер немесе turbo-jet чиллерлер) қарқынды салқындату жүйелері сияқты жеткілікті әдеттегі өндірістік аспаптар мен жабдық бірліктерін пайдалануды көздейді.

2.4.1-сурет Микроорганизмдердің температурасына тәуелділік

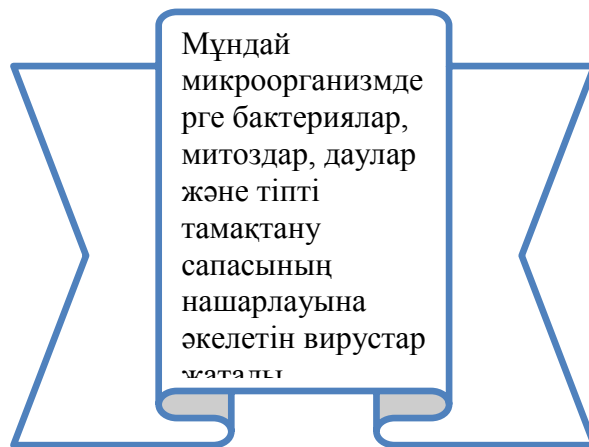


тиімділігінің коэффициенті, өндірістік алаңның айналымдылық коэффициенті, энергия үнемдеу коэффициенті, жылу және тоңазытқыш өндірістік қуаттарды тиімді пайдалану коэффициенті және т.б. көрсеткіштер ретінде көрінетін өндірістік процестің барынша тиімділігін қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

Cook&chill технологиясы ірі тонналық өндірістік кәсіпорындарда да, сондай-ақ шағын өндірістік қуатты

кәсіпорындарда да тиімді енгізілуі мүмкін, олардың технологиялық үдерістеріндегі өзгерістер олардың өндірістік инфрақұрылымының, Цех ішіндегі логистиканың және еңбекті ұйымдастыру жүйесінің Елеулі өзгеруін талап етпейді.

КЭЧ жүйесінің артықшылықтары бұрыннан дәлелденген және бүкіл әлемдегі көптеген өндірістік практикамен расталған. Технология дайындалудың жалпы уақытын, энергияны тұтынуды төмендетіп, бір уақытта біртектес және әр текті өнімдердің көп мөлшерін дайындауға мүмкіндік береді және олардың кәсіпорынға келіп түсу және олардың



Уақыт, температура және спора әрекеті арасындағы қарым-қатынас

Температура	Орындалатын әрекет	Азықты сақтау мерзімі
+6С	Мезофилді микроорганизмдер мен патогенді түрлердің (сальмонеллар, стафилококктар) көбеюін тоқтату, психофильді споралардың дамуы	24-36 сағ
+3С	Психофильді микроорганизмдердің көбеюінің баяулауы	4 күн
0С	Психофильді микроорганизмдердің көбеюінің едәуір баяулауы	7 күн
-10С	Барлық микроорганизмдер мен зендердің көбеюін тоқтату	1 ай
-18С	Микробтық және энзиматтық тұрақтылық	6 ай

2.4.2-сурет. "Уақыт, температура және спора әрекеті арасындағы қарым-қатынас"

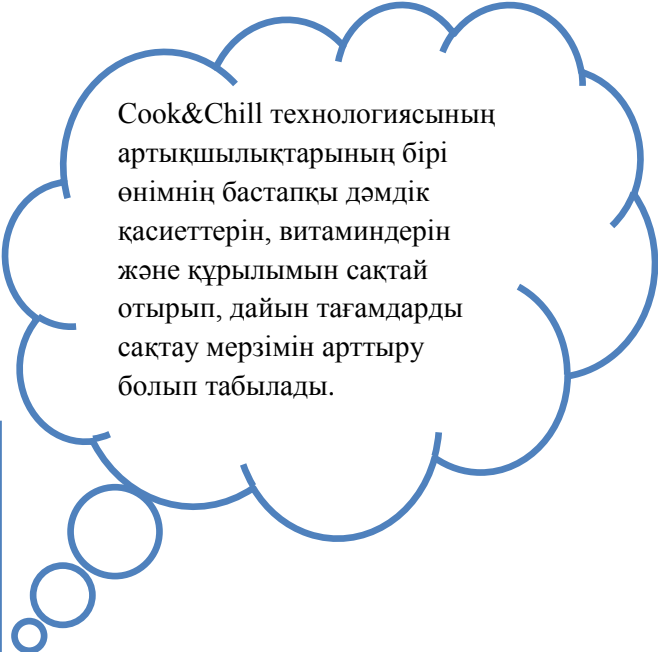
таңдау кезінде жаңа емес өнімдерді пайдаланудан кететін шығындарды едәуір қысқартады.

КЭЧ сондай-ақ пастерлеу және одан төмен температурада жылумен өңдеу үдерістерінен кейін микроорганизмдердің (аэробтық бактериялардың, зендердің және ашытқылардың) одан әрі өсуінен жоғары қорғауды қамтамасыз етеді.

Аралас полимерлік материалдар негізіндегі вакуумдық пакеттерді, күюге қарсы жеңдерді, герметикалық пакеттерді пайдалану пакеттің ішіне сырттан агрессивті ортаның кіруінен қорғауды қамтамасыз етіп қана қоймай, бастапқы өңделетін өнімнің шырындары мен витаминдік гаммасын сақтауға мүмкіндік береді.

Микробиологиялық қауіп. Тағамдағы ауру тудыратын организмдердің түрлері мен типтері

Микробтардың қарқынды көбеюі тұтынушының денсаулығына қауіп төндіреді. Кез келген өнімде микроорганизмдердің қандай да бір түрлері бар. Бұл шикізатты алу және оны өңдеу процесінде өнімді тұқымдандыру процесімен байланысты. Микроорганизмдер



Cook&Chill технологиясының артықшылықтарының бірі өнімнің бастапқы дәмдік қасиеттерін, витаминдерін және құрылымын сақтай отырып, дайын тағамдарды сақтау мерзімін арттыру болып табылады.

Вакуумды пакетте пісіру артықшылықтары:

- өнімнің хош иістері мен шырындарын сақтау; салмағы бойынша жоғалтуды 15-35-ке азайту%;
- 20-28 электр энергиясын үнемдеу%;
- өнімді құрғатуға және сусыздандыруға кедергі жасау;
- өнімде липидтердің тотығуына кедергі жасау және соның салдары ретінде-жұтуға кедергі жасау;
- өнімді вакуумда дайындағаннан кейін ұзақ сақтау; дәмдеуіштерді салу көлемін 3-40% - ға үнемдеу, өйткені дәмдеуіштер мен майлар қабықтың болуы себебінен сақталады;
- жылу шығыны сақталған кезде дәнекерлеу жылдамдығын арттыру.

суда, ауада, жабдықтар мен ыдыс бөліктерінде, шикізаттың өзінде және оның бетінде болмайды.

Өнімнің денсаулығы үшін қауіптілік немесе пайдалылық ондағы микроорганизмдердің саны мен түріне байланысты. Зеңнің немесе шіріктің болуы-олардың көбеюінің негізгі көрсеткіштерінің қарқынының катализаторы, бірақ кейбір жағдайларда, тіпті өнімдерді жұқтырудың визуалды болмауы кезінде микроорганизмдер елеулі аурулар мен физиологиялық патологияларды тудыруы мүмкін. Өнімдерді зақымдауы мүмкін зиянды микроорганизмдердің көптеген түрлері бар. Ең көп таралған және танымал сальмонеллар мен стафилококкоктар болып табылады, бұлшықет ауруы,

кызба, диарея басқа да медициналық асқынуларды тудырады.

Температуралық әсерлерге төзімділігі, температура мен өміршеңдік дәрежесіне бейімделуі және өзгертін климаттық және температуралық жағдайларда көбеюі қағидаларына сәйкес психофильдік, мезофильдік және термофильдік ретінде анықталатын

Блиц-сауалнама:

- Психофилдер 10-20С температурада өмір сүреді; иә/жоқ
- Мезофилдер 20-25-40-45С температурада өмір сүреді; иә/жоқ.
- Термофилдер 65-75С дейінгі температурада өміршең қалады; иә/жоқ

патогенді микроорганизмдердің үш үлкен санаты бөлінеді.

Идеалды температурада әрбір санат тез және белсенді көбеюде, олардың көбею және өміршеңдік жылдамдығына рН (өнімнің қышқылдығы) деңгейіне әсер етеді.

Тірі қалу мақсатында кейбір микроорганизмдер үлкен қарсылық бар "спораларды" бөліп алады және олар уақыт әсер ету процесінде тиісті температураларда жылу өңдеу процесінде қирауы мүмкін. Бақытымызға орай, бүгінгі таңда жаңа піскен өнімдерді сатып алудан бастап, бақыланатын параметрлер кезінде дұрыс қайта өңдеуге және сыни бақылау нүктелерін (НАССР технологиясы) бағалауға дейінгі қауіптілік деректерін азайту мақсатында тамақ өнімдерінің микробиологиялық қауіпсіздігін бағалаудың қазіргі заманғы әдістемелері бар.

Патогенді микроорганизмдердің даму себептері: персоналдың жеке гигиенасының бұзылуы, шикізат пен дайын өнімді сақтаудың температуралық режимдерінің бұзылуы, өнімдерді жылумен өңдеу ережелерінің сақталмауы, ыдыспен, мүкәммалмен және жабдықтармен жұмыс істеудің санитарлық ережелерінің бұзылуы болып

Балық дайындау

Балықты вакуумда немесе МГС-да дайындау өнімнің типтік дәмінің сақталуы тұрғысынан өте пайдалы, бұл жылумен өңдеудің басқа тәсілдерінде іс жүзінде мүмкін емес. Әдіс өнімнің материалының иістері мен жұмсақтығын сақтау, кейіннен қоректік құндылығын жоғалтумен судың шамадан тыс жоғалуын болдырмау үшін оңтайлы. Орташа температураны пайдалану жоғары температураны "ұнатпайтын" майсыз балық сорттарының жұмсақтығы мен нәзіктігін сақтау үшін өте ыңғайлы. Кең ашылатын және пісіру кезінде орамның бүтіндігін бұзатын раковиналары бар моллюскаларды дайындауға ерекше назар аудару керек. Мұндай жағдайларда орам ішінде инертті газдың (МГС) көмегімен дайындау немесе вакуумдық пакеттің ішіне шамалы мөлшерде су қосу ұсынылады.

Вакуумды пакеттерде ет дайындау

Еттің қызыл сорттарын (сиыр еті, қой еті, шошқа еті және т.б.) дайындау үшін, мысалы, филе, жұқа жиектер және сүйектен кесілген басқа да кесектер қолданылады. Тауық немесе күркетауық сияқты ақ ет сорттары үшін тек төс еті немесе жұмсақ етті пайдалану керек. Бұл техникалық шарт өте маңызды, себебі ет аз уақыт аралығында төмен температураларда кесіледі, егер дайындықта коллагенге бай ет қолданылған болса (жүйке және талшықты тіндерде бар), пісіргеннен кейін қатты кесектерді алу қаупі бар.

табылады.

Батыста тамақ өнімдерін өндіру санитарлық – гигиеналық жағдайлар тұрғысынан химиялық зертхананың немесе медициналық операциялық бөлменің жұмысына теңестіріледі.

Батыс практикада азық-түліктің "тоғыспалы" зақымдануы, яғни персоналдың жұмыс құралдарының санитариясына, жеке гигиенаға және тағаммен жұмыс істеу тәжірибесіне жеткіліксіз назар аударуынан туындаған жұқтыру ұғымы қолданылады.

Батыс азық-түлік комбинатында мұндай бұзушылықтар, әсіресе, келесі жағдайларға байланысты қатаң

жазаланады. Азық-түлік кәсіпорындарының менеджменті сатып алу және кәсіпорынға жеткізу кезеңінде зақымданған өнімдерді уақытынан бұрын анықтауға көп күш жұмсайды, қаражат пен уақытты жұмсайды.

Мұндай жағдайларда полимеразды – тізбекті реакцияның экспресс – зертханалық аппараттық әдістері қолданылады. Одан әрі персоналдың салғырттығы салдарынан барлық қымбат және еңбекті қажет ететін күш-жігер нөлге түседі.

Жеке тапсырма: "бактериялардан туындаған тамақ өнімдерінің негізгі токсико-инфекциялық зақымдануы" тақырыбына презентация орындау.

Сұрақтарға жауап беріңіз:

- 1. Пайдалы микроорганизмдерді атаңыз.**
- 2. Тамақ өнеркәсібінде қандай микроорганизмдер қолданылады?**

КЭЧ технологиясы шикізаттың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің ағындық орнын ауыстыруды ұйымдастыру ерекшелігіне байланысты адам қолының шикізатпен және өніммен байланысын барынша азайтуға мүмкіндік береді, бұл тоғыспалы тұқымдану қаупін айтарлықтай төмендетеді.



2.4.4 -сурет. Интенсивті салқындату және шок мұздату шкафы



2.4.3-сурет. Буконвектоматын қолдану

Өте төмен температурада (-30/-40°C) және қысқа уақыт кезеңінде (<4 сағат) су сұйық күйден қатты күйге ауысқан кезде өнім өнімнің текстурасын немесе ішкі жасушалық құрылымын бұзбайтын су микрокристалдарымен "толтырылады".

Қарапайым тоңазытқыштарда, мысалы, мұздату кезеңі 12/15 сағат шегінде жүзеге асырылады, сондықтан мұздату баяу жүреді, бірақ бұл ретте өнімде өнім сапасының нашарлауына "кінәлі" микрокристалдар пайда болады. Бұл әсерді біз өнімнің бұзылған құрылымынан ішкі шырындардың мол көзі болған кезде еріту кезінде байқаймыз

Буконвектоматта ерекше бұмен үтіктеу жүйесінің арқасында тағамдардың асқазанға және жылу өңдеуіне кеткен шығыны азаяды, өнімнің аспаздық өңдеу уақыты қысқарады, дәмдер мен иістерді араластырусыз бір

мезгілде әр түрлі тағамдарды дайындау мүмкіндігі пайда болады. Буконвектоматты пайдалану электр энергиясы мен суды айтарлықтай үнемдеуге мүмкіндік береді, ал асүйдегі ауа таза болып қалады. Шығуда пайдалы және экологиялық өнімді алуға ұмтылудың соңғы әлемдік үрдістерін ескере отырып, буконвектоматта дайындау құрамында витаминдер мен минералдық заттар бар жоғары тағамдарды, барынша сақталған қоректік заттар мен дәрумендері бар өнімді, табиғи түс пен түпкі өнімнің тамаша дәмін алуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, **буконвектомат дәстүрлі ас үй жабдықтарының 30-40% - ын ауыстырады**, қажетті ас үй алаңын 30% - дан артық қысқартады, сол арқылы зал алаңын ұлғайтады. Бұл жабдық тез ретке келтіру, тиеу және түсіру, тағам дайындаудың бағдарламаланатын процестеріне, тазалаудың қарапайымдылығына байланысты персоналдың жұмыс уақытын едәуір үнемдейді (.2.4.3 сурет).

Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Вакуумдық пакеттерде дайындау үшін қандай ет қолданылады?
2. Вакуумды пакеттерде балықты пісіру температурасы?



Қарқынды салқындатқыш және шок мұздатқыш шкаф

тез өтуіне кепілдік береді, оның санитарлық-гигиеналық қорғалуының жоғары деңгейіне қол жеткізуге және сонымен бірге оның ұлпаларының табиғи морфологиялық құрылымын сақтауға мүмкіндік береді. Микроорганизмдердің белсенді

көбею тәуекелінің диапазоны + 65С +10С. Мінсіз жағдайларда

Технология дайындаудың жалпы уақытын, энергияны тұтынуды төмендетіп және оларды дайындау кезінде онша балғын емес азықтарды пайдаланудан кететін шығындарды едәуір азайтып, бір мезгілде біртектес және әр текті өнімдердің көп мөлшерін дайындауға мүмкіндік береді.

бактериялардың саны әрбір 20 минут сайын екі есе артады, яғни е. 12 сағат ішінде олардың саны 60 миллионға жетеді. Камерада (-30)-(-35)°С шок температурасымен және өнімді қарқынды үрлеумен қамтамасыз етілетін салқындатудың жоғары жылдамдығы сұйық фазадан қатты фазаға жылдам өтуге мүмкіндік береді.

Одан әрі қауіпсіз сақтау және жылыту орнына тасымалдау үшін Cook&Chill технологиясы бойынша дайындалған және салқындатылған өнімдер вакуумдық ортада бір реттік контейнерге салынады, бұл бүгінгі таңда ең озық және инновациялық сақтау технологиясы болып табылады. Ұсынылған бұл контейнерде ыстық тағамдарды регенерациялау нүктесінде ыстық тағамдардан суық тағамдарды бөлу мүмкіндігі үшін перфорация бар.

Бұл ретте мұз кристалдары айтарлықтай аз мөлшерде қалыптасады және жасушалар мен жасушааралық қалқаларда (жасушалар зақымданбаған болып қалады) іс жүзінде бір мезгілде қалыптасады. Осының салдарынан, тіннің құрылымы жаңа өнім сияқты өзгеріссіз сақталады., (2.4.4-сурет).

Өсімдік тектес өнімдерді дайындау

Вакуумде дайындау көптеген көкөністер үшін өте ыңғайлы. Бұл жағдай өсімдіктердің негізгі көтергіш құрылымын білдіретін талшықтың "жұмсарту" есебінен иістің, дәмі мен түстің сақталуымен байланысты. Көкөністерді

Жылдам салқындату-тиімді және үнемді өндірісті ұйымдастырудың негізгі аспабы. Еуропада өнімді салқындату процестері санитарлық заңнамамен регламенттелген. Салқындату деп өнімнің денесіндегі температураны 2 сағат ішінде +65°C-тан +10°C-қа дейін төмендететін процесс түсініледі. Өнім тоңазытқышта +2/3°C температурада 6 күнге дейін сақталады және беру алдында 1 сағат бойы пайдалану температурасына дейін жеткізіледі (+65°C дейін және одан жоғары).

вакуумда дайындау Әртүрлі ұзақтықтағы 90-92°C температурада, олардың құрылымы сезіне жұмсақ болғанға дейін ұсынылады.

Көкөністерді вакуумдық пакетте немесе МГС – пакетте дайындағанда бірнеше жағдайларды ескеру керек:

- жасыл түсті көкөністер мен жемістер (яғни шпинат, ботқа және т. б.) түсі өзгеріске ұшырауы мүмкін: алдымен олар қысқа

уақытқа неғұрлым жарқын және қарқынды жасыл түске ие болады, содан кейін қарқындылығын жоғалтады;

- көкөністерді вакуумдық пакетте дайындау кезінде өз шырынында тез пісетін тым жетілген көкөністерді пайдалануға болмайды.

АҚШ - та бұл процесс басқаша реттелген. КЭЧ процесі тумблер-чиллерлер жүйесінде 1 сағат бойы (мұзды пайдалана отырып сумен салқындату) өтіп, содан кейін температурада сақталуы мүмкін +2-+4 өнімді үсік қатыру деп дайындалған өнімнің денесіндегі температураны 4 сағат ішінде +65°C-тан-18°C-қа дейін төмендететін процесс түсініледі. Өнім 20°C температурада 8-12 айға дейін мұздатқыш камерада сақталады (бұл

Блиц-сауалнама:

1. Cook&Chill технологиясы өнімнің материалдық өзіндік құнын тиімді басқаруға мүмкіндік береді. Иә/жоқ
2. Кез келген кәсіпорынның өндірістік шығындарын төмендетеді: шағын (кафе, мейрамхана), ірі және орта (тамақтану комбинаттары, кейтеринг, бірінші, екінші тағамдарды, нан-тоқаш өнімдерін және т.б. дайындау өндірісі) Иә / Жоқ.

3. Cook&Chill технологиясы ірі тонналық өндірістік кәсіпорындарда да, сондай-ақ шағын өндірістік қуатты кәсіпорындарда да тиімді енгізілуі мүмкін, олардың технологиялық үдерістеріндегі өзгерістер олардың өндірістік инфрақұрылымының, цех ішіндегі логистиканың және еңбекті ұйымдастыру жүйесінің елеулі өзгеруін талап етпейді. Иә/жоқ

chilling технологиясы (презентация орындау)

2. Өнімдерді ерітудің 4 жолы бар: суда, тоңазытқышта, микротолқынды пеште, дефростерде. Бұл әдістерді сипаттау.

5-тарау. Деглазирлеу

Деглазирлеу – негізгі тұздықты алу үшін табадағы тағамның қарайған қалдықтарын сұйықтықпен ерітетін аспаздық техника, ол тұздықтарға, сорпалар мен құймаларға дәм беру үшін қолданылады.

Ет кесектерін пісіргенде, табада қуырып, құрғақ жылудың көмегімен кастрюльде дайындағанда, ыдыс түбінде карамелизацияланған қанттан, көмірсулардан, ақуыздардан және ерітілген майлардан қалдық пайда болады

(2.5.1-сурет). Бұл қалдықтың Француз аспаздық термині - латынның *succus* (тірі) шыққан *sucs*.

Ет тазаланады, барлық май құйылып, ет шырынының қалдықтарымен бірге соңғысының аз мөлшерін қалдырады. Ыдыстықайтадан отқа қойып, оған көкөніс немесе ет сорпасы, спиртті сусын, шарап немесе түбінде жанып кеткен қалдықтарды

Французша "deglacer" - бұл ет қуырылған және қуырылған шөгінді немесе қоңыр ет қабығы қалған табаға сұйықтық (көбінесе шарап) құю. Тұнбаны күрек қасықпен алып, деглазираторда (шарап)

ерітетін тұнба сияқты сұйықтық құйылады. Дегенмен, бұл үшін сүт өнімдерін пайдалану ұсынылмайды, себебі олар жоғары ыстық байланыста болуы мүмкін. Сұйықтық аспазға еттің жанып кеткен қалдықтарын және ыдыстың түбіндегі қоңыр жақпаны қосып, ерітуге мүмкіндік береді. Бұл соусты фонд (Француз фондынан — "база", "негіз") деп атайды, мысалы, АҚШ-

та, бұл термин тағамның жанып кеткен қалдықтарын белгілеу үшін қолданылады. Жанып кеткен кесектер қара қоңыр түсті қормен шатастыруға болмайды.

Алынған негізгі тұздықтың дәмі негізінен етке, деглазирлеу үшін пайдаланылған сұйықтыққа және пайдаланылған дәмдік қоспаларға (хош иістендіргіштерге, шөптерге немесе майларға) байланысты.

Деглазирлеу кезінде алынған тұздық сәбіз, балдыркөк, кәдімгі пияз, шалот сияқты иісі бар көкөністерді қосып немесе сорпа үшін негіз ретінде пайдалануға болады. Тұздықты сары маймен араластырып немесе картоп

2.5.1-сурет. Тағамды деглазирлеу үлгісі



2.5.2-сурет «Табадағы» соус



нежүгері крахмалы, ұн, арроурт қосып, немесе жай ғана баяу отта бұқтырады (2.5.2-сурет).

2.5.3 сурет. Табаны деглазирлеу үлгісі



Деглазирлеуді көкөністерді дайындау кезінде қолдануға болады, әсіресе ыдыстың түбінде қант қалдырады. Әдіс жиі пиязды карамелдеу кезінде қолданылады. Көкөністер көп мөлшерде май өндірілмегендіктен, оларды артық құю үшін ыдыстан алып тастаудың қажеті жоқ. Оның орнына, сұйықтықты бірден ыдысқа қосуға және араластыруға болады. (2.5.3).

"Соковород" тұздығы (немесе қуырылған тұздықтар) әдетте ет талап еткенше соңғы уақытта дайындалады. Қуырылғаннан кейін ет немесе құс алынады, ал кез келген артық май табадан алынады. Содан кейін ыстық табаға сұйықтықты, мысалы, қарапайым сорпа немесе шарап қосады және карамелизацияланған шырындармен араластырады. Бұл тәсіл деглазирлеу деп аталады. Содан кейін бұл шырындар қайнатады, ал шарап, кілегей немесе сары май соусты соңғы өңдеу үшін араласады. Қарапайым жармалардан жасалған құйманы ұнмен немесе крахмалдың басқа түрімен немесе табадағы сұйықтықты қайнатумен бірдей тәсілмен дайындайды.

Кастрюльді қалай ашуға болады

Кулинария тұрғысынан, деглазирлеу-табаның түбінде қалған сұйықтықпен және карамелизацияланған ет тіліктерімен тұздықты дайындау үшін қолданылатын әдіс. Кастрюльді деглазирлеуді үйрену үшін тағамды дайындау оңай болатындай таба алмай тұрып, әр түрлі сұйықтықтарды пайдалануға болады. Сіз одан қосымша хош иіс аласыз және сіздің тағамдарыңыз үшін тұздықта азырақ пайдалана аласыз (күріш.2.5.4).

Пеште немесе плита үстінде етті дайындаңыз. Табада қақ түбінен және ет тілімдерінен сіндіруді жеңілдету үшін біраз су қалдырыңыз. Су барлық өнімдер қырылып алынғанда жақсы қолданылады.

2.5.5-сурет. Табаны деглазирлеу үлгісі



Табадан етті алыңыз. Оны кесер алдында қойыңыз.

Етінен артық майды алып тастаңыз. Ол үшін қасықпен немесе електен өткізуге болады. Кастрюльдегі артық май кетуді қиындатады.

Деглазирлеуді бастаңыз (2.5.5- сурет).

Таңдалған сұйықтықты қайнатыңыз. Табаны жылу көзінен алыңыз. Қайнаған сұйықтықты табаға құйыңыз және

2.5.4-сурет. Табаны деглазирлеу үлгісі



калақтың көмегімен табаның түбін тұнбадан тазалаңыз. Егер табалар нашар тазартылса, жалпы қопсыту үшін орташа отқа қойыңыз.

Орташа температураға дейін қыздырылған табаға газсыздандырылған сұйықтықты қосыңыз. Барлық жауын-шашын мен басқа да тағамдарды жинауға арналған ыдысты тазалаңыз. Сұйықтықты баяу қосыңыз. Оның саны кастрюльдің өлшемдері мен тереңдігіне байланысты болады.

Сұйықтықты қайнауға дейін жеткізіңіз, сонымен қатар тұнбаны тұндыра отырып және оны қажетті консистенцияны алғанға дейін араластырыңыз.

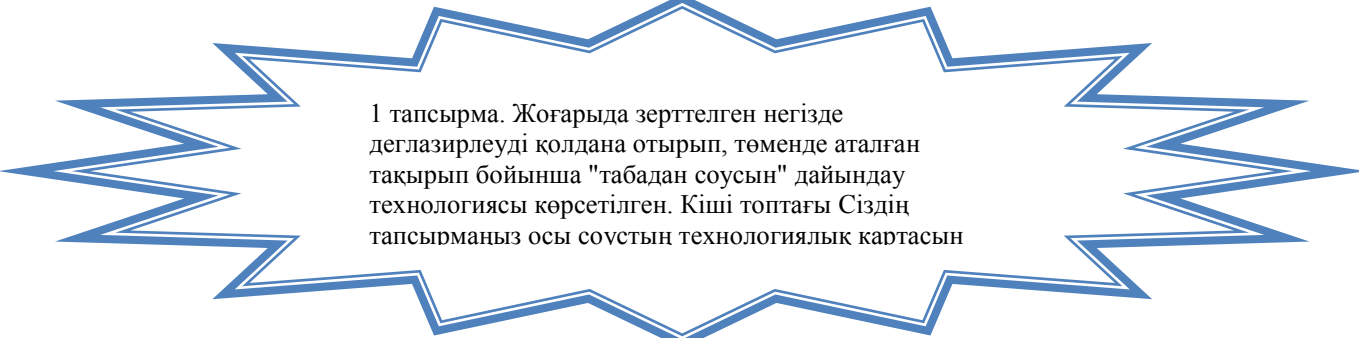
Газсыздандырылған сұйықтықты және електен алынған бөліктерді сүзіңіз. Бұл тұздықты дайындау үшін басқа ингредиенттермен ее біріктіру алдында қажетсіз қатты бөлшектер сұйықтықтан алуға мүмкіндік береді.

Табаны деглазирлеу

Сіз етті, балықты немесе көкөністерді қуырып жатқанда, табаның түбінде (егер бұл өте заманауи жабыны бар қымбат табалар болмаса) негізгі өнімнің дәмі шоғырланған шағын жабысқан бөліктер сөзсіз қалады. Бұл дәмді қарапайым, бірақ талғампаз тәсілмен алуға болады: ыстық табаға аздап сұйықтық құйыңыз (әдетте сорпа немесе шарап), және ол қайнаған кезде күтіліп, табаның түбін жауырын табамен көтеріңіз. Бұл әдіс және табалар деп аталады.

Пісірілген соуcты қалай дайындау керек

Буланған соус, кейде "кастрюльдегі соус" деп аталатын, бұл әдеттегі рецептке қарама-қарсы дайындау техникасын сипаттау үшін қолданылатын жалпыға белгілі термин. Булау әдісі көптеген классикалық, базалық тұздықтарда қолданылады, мысалы беарнез, ақ тұздық және *borderaise* тұздығы. Осы ұғымның негізінде тұздық ингредиенттерінің жартысын азайту, қалаған консистенцияға жету және хош иісті күшейту үшін жатыр. Заманауи буланған соус, әдетте, деглазирлеу процесін қамтиды және оның құрамына *demi-glaze* немесе қызыл және ақ шарап негізіндегі мөлдір сорпаның үйлесімі кіреді.



1 тапсырма. Жоғарыда зерттелген негізде деглазирлеуді қолдана отырып, төменде аталған тақырып бойынша "табадан соусын" дайындау технологиясы көрсетілген. Кіші топтағы Сіздің тапсырманыз осы соуcтың технологиялық картасын

- ✚ Тауықты табадан алып, майдың көп бөлігін алыңыз. Пешке орта отқа қойып, 200 мл ақ шарап қосыңыз. Табаның түбін қырғылап сироп консистенциясына дейін қайнатыңыз.
- ✚ 200 мл тауық немесе көкөніс сорпасын қосып, сироп консистенциясына дейін қайнатыңыз.
- ✚ Бер-манье қасық және қоюландыруға дейін араластырыңыз, содан кейін 1-2 минут пісіріңіз.

2. Табада қалған майға (қажет болса, аздап май қосуға болады) майдалап туралған пияз мен сарымсақ қуырыңыз.

3. Сорпа, шырын, шарап немесе қанық дәмі бар басқа сұйықтықты құйыңыз, және табаны күрекпен, түбінен барлық жанып кеткен тілімдерді сұраңыз.

4. Табаның ішіндегісін араластырыңыз және барлық ингредиенттер болашақ тұздықты өз дәмімен қамтамасыз ету үшін пісіріңіз.

Keңестер:

Қорларды пайдалану кезінде олар дайын етпен сәйкес келуі керек. Мысалы, тауық сорпасын сиыр етін дайындау үшін құс, сиыр етін пісіру үшін және балық қорын балық табасын жою үшін пайдалануға болады.

Кейбір аспаздар шарап пайдалану үшін ең жақсы екенін көреді, ал басқалары мұны істеу керек емес деп айтады. Бұл шарап спиртті алып тастау үшін баяу отта тұру уақыты талап, және тіпті одан кейін оның хош соңғы өнімді өзгерте алады. Дегенмен, сіз шарап ішуді шешсеңіз, дәм анықтау үшін тағаммен қабылдайтыныңызды таңдаңыз.

5 тапсырма. Жоғарыда айтылғандардың негізінде, шағын топтарда, буланған тұздықты дайындау қадамы арқылы анықтауға тырысыңыз:

Қадам №		Әзірлеу
1	?	Сорпаны құйып және булаңыз. 1 / 2 кесе (120 мл) сиыр сорпасына құйыңыз және тұздықтың жартысына азайғанша булау процесін қайталаңыз және қоюлатпаңыз.
3	?	Тұздықты дайындауды аяқтаңыз. Оттан алып, (30 г) эстрагон, 1 ас қ. (15 г) ақжелкен және 1 ас . (15 г) кервел қосып үздіксіз араластырыңыз, сары май кесектерін салыңыз. Лимон шырынын бірнеше тамшысын сығып, дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.
4	?	Қызыл шарапты қайнатыңыз. Қасықтың көмегімен бетіне көтерілген майды алып, 4 ас .қ. (55 г) пияз-шалотты қосыңыз. Кастрюльді оттан алып тастамаңыз, үнемі араластырып жоғары температурада қайнатыңыз. Пияз мөлдір болған соң, шарап глазурьдің консистенциясына жетеді және кастрюльдің түбін ғана жабады, сорпа қосуға болады.
2	?	Кастрюльде қызыл шарапты көздеу. Қуырылған етінен пісірілген глюкоза немесе басқа сөзбен айтқанда, кастрюль қабырғаларына

		қосылған қоңыр субстанцияны ет деглазирлегеннен кейін пайдаланыңыз. Қажетті температурада 1 немесе 2 фунт (455 г) қозы немесе сиыр етін дайындаңыз және төтеп беріңіз. Кастрюль ыстық және 1 / 2 кесе (120 мл) қызыл шарап қосыңыз. Ыдыстың түбінде қалған қалдық ағаш күрекшемен қазып тастаңыз.
--	--	---

6 тапсырма. Келесі бекітулердің дұрыс екенін бағалаңыз (жауап-иә немесе жоқ):

Пайымдау	Иә	Жоқ
Деглазирование-тағамның қарайған қалдықтары табалар негізгі тұздықты алу үшін сұйықтықпен еритін аспаздық техника, ол тұздықтарға, сорпалар мен құймаларға дәм беру үшін қолданылады.		
Ет кесектерін пісіргенде, табада қуырып, құрғақ жылудың көмегімен кастрюльде дайындағанда, ыдыс түбінде карамелизацияланған қанттан, көмірсулардан, ақуыздардан және ерітілген майлардан қалдық пайда болады. Бұл қалдық үшін Француз аспаздық термин - латын succus (тірі) шыққан sucks.		
Француз "deglacer" - бұл ет қуырылған және қуырылған шөгінді немесе қоңыр ет қабығы қалған табаға сұйықтық (көбінесе шарап) құю. Тұнбаны жауырын ашып, деглазираторда (шарап) еріту керек.		
Деглазирлеу-табаның түбінде қалған сұйықтықпен және карамелизацияланған ет тіліктерімен тұздықты дайындау үшін қолданылатын әдіс.		
АҚШ - та деглазирлеу термині тағамның жанып кеткен қалдықтарын белгілеу үшін қолданылады		

7 тапсырма. Барлық дұрыс нұсқаларды таңдаңыз:

1. Деглазирлеу-бұл

А. табаның түбінде қалған сұйықтықпен карамелизацияланған ет тіліктерімен тұздықты дайындау үшін қолданылатын әдіс

Б. шарап көмегімен тұздықты дайындау үшін қолданылатын әдіс

В. глазурь әсері

2. Қай елде, глазирлеу термині тағамның жанып кеткен қалдықтарын белгілеу үшін қолданылады

А. АҚШ

Б. Ресей

В. Қазақстан

3. Француздан латын succus шыққан аспаздық термин дегеніміз не

А. тірі

Б. ет

В. тұздық

4. Соустар «табалар»

А. кәдімгі тұздық

Б. қуырылған тұздық

- В. ақ тұздық
 5. Deglaser " француз сөзі дегеніміз не
 А. сұйықтықты құю
 Б. құс еті
 В. қызыл тұздық

8 тапсырма. Төменде көрсетілген ұсыныстарда, оқу материалының негізінде, көптіліктердің орнына тиісті сөздерді таңдаңыз:

Қажетті сөздер: шарап, ет, тұздық, деглазирлеу, сорпа, қант, базалық.

- Деглазирлеу-азық-түліктің қарайған қалдықтары табалар алу үшін сұйықтықпен еритін аспаздық техника тұздықтар, сорпалар мен құймаларға дәм беру үшін пайдаланылатын тұздық.
- Ет кесектерін пісіргенде, табада қуырып, құрғақ жылудың көмегімен кастрюльде дайындағанда, ыдыс түбінде карамелизацияланған қалдық пайда болады
- Заманауи буланған тұздық, әдетте, декларациялау процесін қамтиды және оның құрамына мөлдір үйлесім кіреді..... demi-glaze немесе қызыл және ақ шарап негізінде.
- - бұл табаның түбінде қалған сұйықтықпен және карамелизацияланған ет тіліктерімен тұздықты дайындау үшін қолданылатын әдіс.
- Буланған, кейде "кастрюльдегі тұздық" деп аталатын, бұл әдеттегі рецептке қарама-қарсы дайындау техникасын сипаттау үшін қолданылатын жалпыға белгілі термин.
- "Соковород" тұздығы (немесе қуырылған тұздықтар) әдетте соңғы сәтте дайындалады тұнады.
- Кейбір аспаздар оны жасау үшін ең жақсы, ал басқалары мұны істеу қажет емес деп айтады.

Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Сіз кастрюль мен табаны деглазирлеу терминдерін қалай түсінесіз?
2. Пісірілген соусты қалай дайындау керек?
3. Деглазирлеу әдісі не үшін қажет?

"Аль денте" - көкөністерді немесе макарон өнімдерін аяғына дейін емес, сәл ғана қытырлақ сезіммен пісіру.

"Al dente" ұғымы бізге итальян тілінен келді және "тіске" немесе "тістеуге" деген мағынаны білдіреді. Орыс ауылдарында "қытырлап" сөзі қолданылады.

Әдетте "al dente" макарон өнімдерін сапалы дайындау процесін (итальяндық атауы — паста) белгілеу үшін қолданылады. Оның сипаттамасы әсіресе пісіру немесе "al

forno"форматындағы бұйымдар үшін маңызды. Қазіргі уақытта "al dente" терминін қолдану көкөніс (сирек — күріш, бұршақ) және етті қамтиды. Әділдік үшін бүгінгі таңда макарон өнімдерінен басқа, осы терминді басқа нәрсеге қатысты пайдалану мүмкіндігін даулайтын кәсіпқойлардың белгілі бір санаты бар екенін атап өту қажет. "Al dente" көкөністері дайындау процесі аяқталған кезде кенеттен салқындатылуы қажет (суық суға немесе мұзы бар суға түсіру) (2.6.1-сурет).



2.6.1-сурет Көкөністерді пісірудің аль-дентесі

Al dente (итал. эл dente-тіске; былай деп айтылады: эл дентеэ) - кулинариядағы түсінік, ол термиялық өңдеуден кейін қандай да бір өнімді пайдалануға дайындық дәрежесінің бір түрін сипаттайды. Тар мағынада макарон өнімдеріне ғана қолданылады (итальяндық атауы — паста). Дайындалған "al dente" көкөністерінің, еттің, макарон өнімдерінің тән ерекшелігі олардың ішкі серпімділік тістеуінде сезілетін термиялық өңдеуден кейін сақталуы болып табылады.

Макарон өнімдерінің дайын болу сәтін анықтау үшін оларды дайындау процесі аяқталғанға дейін бірнеше рет сынайды (мысалы, қаптамада көрсетілген уақыт). "Al dente" дайындық дәрежесі бар өнім тістерге жабыспайды, сондай-ақ кесекте біркелкі түсті. Нақты көкөністер al dente-бұл көкөністер, бірақ дәмі бейтарап емес, көкөністер. Бұл жеңіл сенімсіздіктен

орын алады. Мұндай көкөністерде витаминдер көп сақталады, олардың табиғи дәмі бар. Бұл диетологтар мен дәрігерлер көкөністерді дайындаудың осындай тәсілі. Дайындау процесі әр түрлі уақыт дайындық индексі бар барлық көкөністер бөлек дайындалуы тиіс. Егер сіз тағамды кезең-кезеңмен дайындағыңыз келмесе, тез пісетін көкөніске бағдарлауды ұсынамыз.



2.6.2-сурет спаржа әзірлеу

Мысалы, егер сіздің тағамда түсті қырыққабат, сәбіз, спаржа және картопты пайдалану жоспарланса, онда түрлі-түсті қырыққабат дайындау кезінде бағыттау керек.

Кастрюльде алдын ала тұздалған су қайнай бастағаннан кейін, көкөністерді шумовканың көмегімен оған түсіре аласыз және олар жақсы хрусты жоғалтқанша толық дайын емес жағдайға дейін пісіре аласыз. Бұл пісірудің бірінші кезеңі аяқталады. Кастрюльді пісіру процесін аяқтау үшін бірден ыстық конфоркадан алу керек.

Содан кейін сізге терең ыдыс, өте суық су және мұз қажет. Мұқият шуды кастрюльден көкөністерді алып, оларды суық сумен ыдысқа салып, мұз текшелеріне себіңіз. 5 минут салқындатасыз, содан кейін сіздің көкөністер al dente дайын болады.



2.6.3-сурет Суық су



2.6.4 -сурет Көкөністер

Көкөністі әзірлеу уақыты

Жас шағын жүгері	10-15 минут
Жаңа үрме бұршак	4-5 минут
Мұздатылған бұршакқынды фасоль	5-7 минут
Қызылша	30-40 минут
Қызылша сабанмен	20-25 минут
Түсті қырыққабат	7-минут
Брокколи	5-7 минут
Брюссель қырыққабаты	5-7 минут
Сәбіз	20-25 минут
Жасыл спаржа	7-10 минут
Картоп сабан	15 минут
Шабак	10-15 минут
Баклажан	10-20 минут
Асқабак	20-25 минут
	5-7 минут



2.6.5-сурет Пикникке арналған орама көкөністер

Сұрақтарға жауап беріңіз:

- 1) альденте итальян тілінен аударғанда нені білдіреді?
- 2) мұндай жолмен қандай өнімдер дайындалады?

Гарнир немесе жеке тағам

Көкөністер al denteci-тамаша гарнир, ол балықтың сүбесі немесе грильде тауық төсінің нәзік дәмін көрсетеді. Бірақ дербес тағам ретінде көкөністер дәмді емес. Цацики, сарымсақ тұздығы, қышқыл-тәтті тұздығы, жаңа піскен жасыл, аздап үгітілген Пармезан, Фет немесе Моцарелла ірімшіктері бар көкөністер – бұл өте пайдалы тағам. А тортилья сүзбе тұздығына оралған көкөністер пикник немесе жылдам аскөк үшін тамаша тағамдар болады.

Сіз көп көкөністер жеп, соғұрлым аз сіздің денсаулығыңыз туралы алаңдатты. А көкөністерді дайындау al dente дұрыс және толық тамақтану үшін жақсы емес

Маңызды!

Альденте термині итальяндықтарға тиесілі, бірақ оның "тумасы" бар. Ресейде соңғы буынға екпін жасай отырып, "қытырлақ етіп дайындау" дейді.



2.6.6-сурет Аль-денте макароны

Макарон Альденте.

Көптеген итальяндықтар спагетти және макарон өнімдерінің басқа да түрлерін олардың елдерінен тыс жерде дайындай алмайтынына сенімді. Сонымен қатар, аль денте әдісімен дайындалған тағамдарды сынайтын көптеген адамдар, олар жай ғана әңгімеленбеген болып көрінеді. Әрине, әдеттің маңызы зор, сондай-ақ өнімдердің сұрыптарына да байланысты. Альденте пастасы бидайдың қатты



2.6.7-сурет Қатты макарондар

сорттарынан алынған ұннан ғана дайындалады. Бұл ағза үшін өте пайдалы екенін ғана емес.

Өздері мұндай макарондар тығыз, оларды пісіру қиын. Бізге үйреншікті отандық өнімдерде негізінен жұмсақ бидай пайдаланылады. Онда крахмал әлдеқайда көп (күріш.2.6.6).

Пісіру кезінде ол сұйықтыққа бөлінеді,макарондар жарқырайды, жұмсақ және жабысқақ болады. Сондықтан сорттың бірінші кезектегі маңызы бар. Қатты бидайдан қажетті макарон сатып алғаннан кейін келесі кезеңге кірісуге болады. Сізге өте көлемді кастрюль, керек кем дегенде 7 литр және өте жақсы, егер ол кююге қарсы беті бар болса.

Ингредиенттер:

- Макарон өнімдері -500 г;
- Су-5 л;
- Тұз-2-3 ас қасық
- Дайындау

Назар аударыңыз!

Шала піскен макарондар мен альденте арасында үлкен айырмашылық бар екенін түсіну керек.



2.6.8-сурет. Макарон әзірлеу



2.6.9 –сурет. Макарон түрлері

Табаға су құйып, қайнатыңыз. Тұзды салыңыз (2-3 қасық тұз және тек қайнағаннан кейін). Үздіксіз араластыра отырып, спагетти немесе басқа өнім түрін қосыңыз. Олар жұмсарғаннан кейін, егер ақ крахмал көрінсе, онда тағы да пісіруді жалғастыру керек (.2.6.8 сурет). Дайындау үшін нақты уақыт жоқ. Көп паста мөлшеріне, өнімнің қалыңдығы мен еніне байланысты. Сондықтан сынамалар мен қателер әдісімен дайындауға тура келеді, сондай-ақ қаптамада көрсетілген ақпаратқа сүйене отырып, пісіру аралығы 7-13 минут ішінде ауытқиды.

Макаронға арналған қарапайым және дәмді нұсқалар

Жаңғақтық. Фундукты ұсақтап, сарымсақ, шөптер мен дәмдеуіштерді үгітіп, аздап кілегей немесе табиғи йогурт қосыңыз. Біз табақшада массаны жылытамыз және мақсатты қолданамыз.

Томаттық. Біз сәл зәйтүн майын қыздырамыз, оған ұсақталған қызанақ, үгітілген сарымсақ және сәл базилик қосыңыз. Құрамы қызып болғаннан кейін оны плитадан алып, макарон массасын суарып, үгітілген Пармезанмен себіңіз.

Көкөністер.

"Тіске" дайындалған көкөністер керемет дәмді болады. Мұндай әдіс кез келген сортқа қолданылуы мүмкін, бірақ сәбіз және түсті қырыққабат дәмді. Альденте сәбізді дайындау үшін отқа су құйылған кастрюльді қою керек, қайнатуды күту керек, тұз. Сәбіз текшелерін қайнатыңыз және оларды жартылай дайындықта пісіріңіз.



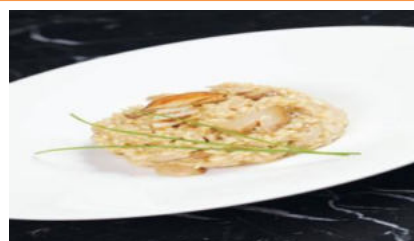
2.6.10-сурет. Қытырлақ көкөністер

Содан кейін шуды алып, мұз суы бар ыдысқа салыңыз.

Сұрақтарға жауап беріңіз:

- 1) *пастаны қалай дайындау керек?*
- 2) *қайнату үшін суға тұз қоса ма?*
- 3) *макарон пісіру кезінде суды қосу керек пе?*
- 4) *неге аль-dente жағдайына дейін пастаны дайындау маңызды?*
- 5) *макаронды жуу керек пе?*
- 6) *аль-dente макаронын қалай пісіруге болады?*

Бұл жолмен дайындалған түсті қырыққабат өте дәмді. Собықты шамамен бірдей шамаға бөліп,



2.6.10-сурет. Ақ ризотто

қайнаған тұзды суға салып, тілімдердің мөлшеріне байланысты 7-10 минут қайнатыңыз және мұз суға толығымен салқындатылғанға дейін апарыңыз. Патша қажет емес, ол өте қытырлақ болады. Көкөністер" тіске " тауық еті, пісірілген немесе қуырылған балықты толықтырады, сондай-ақ дербес тағам ретінде де пайдаланылуы мүмкін (.2.6.10-сурет).

"Аль дете" - көкөністерді немесе макарон өнімдерін аяғын дейін емес, сәл ғана қытырлақ сезіммен пісіру."Al dente "ұғымы бізге итальян тілінен келді және" тізімге "тігуге" деген мағынаны білдіреді. Орыс ауылында"қытырлап" сөзі қолданылады. Әдетте" al dente " макарон өнімдерін сапалы дайындау процесін (итальяндық атауы — паста) белгілеу үшін қолданылады. Оның презентациясын әсіресе пісіру немесе "al forno"форматындағы бұйымдар үшін. а. ғ. Қазіргі уақытта "al dente" терминін қолдану көкөніс (сирек — күріш, бұршақ) және етті қамтиды. Әділдік үшін бүгінгі таңда макарон өнімдерінен басқа, осы терминді басқа нәрсеге қатысты пайдалану мүмкіндігін даулайтын кәсіпорындардың белгілі бір санаты бар екенін атап өту қажет. "Al dente" көкөністері дайындау процесін аяқтаған кезде кенттен салқындатылуы қажет (суық суға немесе бар суға түсіру) (2.6.1-сурет).

Макарон өнімдерінің дайын болу уақытын анықтау үшін оларды дайындау процесін аяқтауға дейін бірнеше рет сынайды (мысалы, қаптамада көрсетілген уақыт). "Al dente" дайындығы бар өнімге жабыспайды, сондай-ақ кесекте біркелкі түсті.

Нақты көкөністер al dente-бұл көкөністер, бірақ дәмі бейтарап емес, көкөністер. Бұл жеңіл сенімдіктен орын алады. Мұнай көкөністерде витаминдер көп сақталады, олардың табиғи дәні бар. Бұл диетологтар мен дәрігерлер көкөністерді дайындаудың осындай тәсілі. Дайындау процесі әр түрлі уақыт дайындық индексі бар барлық көкөністер бөлек дайындалуы оқуға тиіс. Егер сіз тағамды кезең-кезеңімен дайындағыңыз келмесе, тез пісетін көкөніске бағдарды ұсынамыз.

Мысалы, егер сіздің тағамда түсті қырыққабат, сәбіз, қояншөп және картопты пайдалану жоспарланса, онда түрлі-түсті қырыққабат дайындау кезінде бағыттау керек.

Кастрюльде алдын ала дайындалған су қайнай бастағаннан кейін, көкөністерді шумовканың көмегімен оған түсіре аласыз және олар жақсы хрусты жоғалтқанға толық дайын емес Бұл пісірудің бірінші кезеңі аяқталады. Кастрюльді пісіру процесін тоқтату үшін бірден ыстық конфоркадан алу керек.

Содан кейін сізге терең ыдыс, өте суық су және қажет. Мұқият шуды кастрюльден көкөністерді алып, оларды суық сумен ыдысқа салып, мұз

текшелеріне себіңіз. 5 минут салқындатасыз, содан кейін біздің көкөністер *al dente* дайын болады.

Көкөністі әзірлеу уақыты

Жас шағын жүгері 10-15 минут

Жаңа үрме бұршақ 4-5 минут

Мұздатылған бұршаққынды бұршақ 5-7 минут

Қызылша 30-40 минут

Қызылша сабанмен 20-25 минут

Түсті қырыққабат 7-минут

Брокколи 5-7 минут

Брюссель Қырыққабаты 5-7 минут

Сәбіз 20-25 минут

Жасыл спаржа 7-10 минут

Картоп сабан 15 минут

Шабәқ 10-15 минут

Баклажан 10-20 минут

Асқабәқ 20-25 минут

Гарнир емес жеке тағам

*Көкөністер *al dente*-тамаша гарнир, ол балықтың сүбесі немесе грильде тауық төсінің нәзік дәмін көрсетеді. Бірақ дербес тағамында көкөністер дәмді емес. Цацики, сарымсақ тұздығы, қышқыл-тәтті тұздығы, жаңа піскен жасыл, аздап үгітілген Пармезан, Фет немесе Моцарелла ірімшіктері бар көкөністер – бұл өте пайдалы тағам. А тортилья сүзбе тұздығына оралған көкөністер пикник емес жылдам аскөк үшін тамаша тағамдар болады. Сіз көп көкөністер жеп, соғұрлым аз сіздің денсаулығыңыз туралы алаңдатты. А көкөністерді дайындау *al dente* дұрыс және толық тамақтану үшін жақсы емес.*

Макарон Альденте.

Көптеген итальяндықтар спагетти және макарон өнімдерінің басқа да түрлерін олардың елдерінен тыс жерде дайындай алмайтынын сенімді. Солымен қатар, аль денте әдісімен дайындалған тағамдарды сынайтын көптеген адамдар, олар жай ғана әңгімеленбеген болып көрінеді. Әрине, үйдің маңызы зор, сондай-ақ өнімдердің сұрықтарына да байланысты. Альденте пастасы бидайдың қатты сорттарынан алынған ұннан ғана

дайындалады. Бұл ағза үшін өте пайдалы екен ғана емес. Өздері мұндай макарондар тығыз, оларды пісіру қиын. Бізге үйреншікті отандық өнімдерде негізінен жұмсақ бидай пайдаланылады. Ол крахмал әлдеқайда көп (күріш.2.6.6).

Пісіру кезінде ол сұйықтыққа бөлінеді,макарондар жарқырайды, жұмсақ және жабысқақ бастау. Сондықтан сорттың бірінші кезектегі маңызы бар. Қатты бидайдан қажетті макарон сатып алынған кейін кешігуге болады. Сізге өте көлемді кастрюль, керек кем дегенде 7 литр және өте жақсы, егер ол күүге қарсы беті бар болса.

Ингредиенттер:

- Макарон өнімдері -500 г;
- Су-5 л;
- Тұз-2-3 ас қасық

Етті заманауи бұқтыру: қоңыр етті және ақ етті

Ет-бұл жануардың көлденең-жолақ бұлшық еті, оған жанасатын майлы және дәнекер тіндері, сондай-ақ сүйек тіндері (сүйектегі ет) немесе онсыз (сүйексіз ет) қаңқа бұлшық еті. Сондай-ақ, ет кейде кейбір субөнімдер деп аталады: тілдер, бауыр, бүйрек, ми, жүрек, диафрагма, бас және өңеш еті. Әр түрлі дақылдарда етті анықтау әр түрлі құрамдас бөліктерді қамтиды. Мысалы, балық және басқа да су жануарлары тіндерінің жиынтығы "ет" ұғымына әрдайым енгізілмейді (2.7.1-сурет).

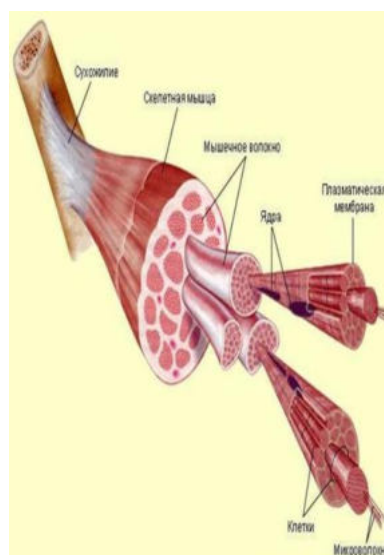
Адамдар тұтынатын еттің көп бөлігі



2.7.1-сурет Сиыр еті

Азотты экстрабелсенді заттар. Ақуызд азотты экстрабелсенді заттар бар, олар ем немесе қатаң мөлшерленген. Негізінен б дейін, гуанидин туындылары – 0,2-055, д

қасапханаларда сойылатын арнайы ет тұқымды үй жануарларынан өндіріледі. Тамаққа ет және басқа



2.7.2-сурет Бұлшық ет

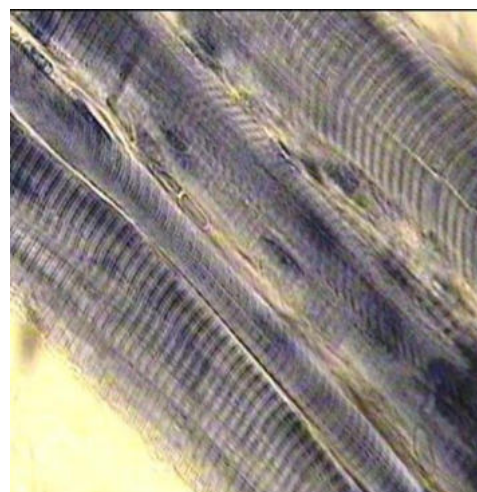
жануарлар (жабайы ірі және ұсақ сүтқоректілер, рептилиялар, амфибиялар және т.б.) қолданылады. Әлемнің әр түрлі тағамдарында әртүрлі жануарлардың еті қолданылады. Негізінен бұл ас үйдің әр түрлі сорттары мен дәстүрлерінің қол жетімділігіне байланысты. Етте бұлшық ет, дәнекер, сүйек, шеміршек, май тіндері, сондай-ақ қан бар. Тіндердің сандық арақатынасы еттің тағамдық құндылығына айтарлықтай әсер етеді, ол сонымен қатар оның түріне, тұқымына, жасына және жануарлардың қондылығына байланысты. Еттегі басым ұлпа -бұлшықет. Ол жануарлардың қаңқа бұлшық етінің негізі болып табылады және тағамдық жағынан ең құнды. Ет сапасы дәнекер тіннің құрамына байланысты, ее көп, еттің биологиялық және тағамдық құндылығы төмен. Дәнекер тіннің бірнеше түрі бар: тығыз, қатты және бос. Тығыз дәнекер ұлпа сіңдірілген, мойын байламы, шеміршек. Қатты дәнекер ұлпа сүйек негізін құрайды. Борпылдақ дәнекер ұлпа барлық органдар мен тіндерді ерітеді және бұлшық ет ұлпасымен бірге кез келген ет кебегінің негізін құрайды (2.7.2-сурет).

40-50% сығынды заттарды қайнату кезінде суға өтеді. Мысалы, сиыр еті құрамында 0,35% азотты экстрактивті заттар, ал одан сорпа – 1,9-ден 0,28% - ға дейін. Сондықтан да қатаң диеталарда қуырылған, ет тағамдары, ет сорпаларында алғашқы тағамдар жоқ. Липидтердің құрамы мен физиологиялық қасиеттері. Майдың сіңірілуі мен жиналуы май қышқылдарының құрамына және олардың балқу температурасына байланысты екені белгілі.

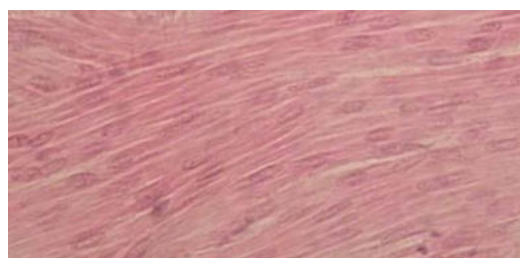
Балқу температурасы жоғары болса, май сіңеді.

Тіндердің химиялық құрамы мен құрылысы өте әртүрлі, сондықтан еттің қасиеттері осы тіндердің сандық арақатынасына байланысты. Бұлшықет тіні.

Жартылай мөлдір қабықпен қапталған жеке талшықтардан тұрады. Бұлшықет тінінің ақуыздары толыққанды. Сүйектің ішкі бұлшық еті, омыртқаның бойында орналасқан бұлшық ет ұлпалары жұмсақ ұсақ талшыққа ие.



2.7.3-сурет. Көлденең-жолақ бұлшық ет



2.7.4-сурет. Жұқа бұлшық ет

Мойын, іш аймағында орналасқан бұлшықеттер тығыз талшықтардан тұрады, сондықтан олар қатаң консистенцияға ие.

Дәнекер ұлпа толық емес ақуыздардан – коллогеннен және эластиннен тұрады. Кологен мен эластин етке көп болса, соғұрлым қатал. Бұл ет сапасының көрсеткіші. Дәнекер тіннің сапасы мен мазмұнына еттің аспаздық қолданылуы байланысты.

Майлы ет тіндері майлы тамшылармен толтырылған және дәнекер ұлпамен қапталған жасушалар. Май еттің дәмдік сапасын жақсартады және оның тағамдық құндылығын арттырады.

Дәнекер мата толық емес ақуыздардан – коллогеннен және эластиннен тұрады.

Кологен мен эластин етке көп болса, соғұрлым қатал. Бұл ет сапасының көрсеткіші. Дәнекер тіннің сапасы мен мазмұнына еттің аспаздық қолданылуы байланысты.

Кеңес!

Дәнекер тіндерді жұмсарту және бұқтыру кезінде еткедім қосу үшін қызанақ поресі, қышқыл тұздықтар, маринадталған жидектер мен жемістер шырынмен бірге, квас қосады

Тапсырма:

1. дұрыс жауапты таңдаңыз

а. кесу, жұқа, қалың шеті

б. қалың, жұқа шеті, пашина

2. Бұқтыру үшін сиыр етінен ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды таңдаңыз

а. гуляш, азу

б. гуляш, рагу, азу

азу с., пештегі сиыр еті

3. Қалың және жұқа шеттен қандай жартылай фабрикаттар кесіледі?

а. бифштекс, ромштекс, антрекот

б. кесек ет

с. антрекот, ромштекс, қуыру, бефстроганов.

Сүйек тіні ерекше жасушалардан тұрады, негізі – коллаген құрамына жақын зат. Жамбас сүйектері мен түтік сүйектерінің аяқтары кеуекті, олар кант деп аталады. Олардың құрамына сорпаға өтіп, оған бекініс пен хош иіс беретін заттар кіреді

Аспаздық қуыру мен пісіру арасындағы орташа тағамды пісіру деп аталады. Сөндіру әрқашан қақпақтың астында аз мөлшерде сұйықтық пен майдың қатысуымен жүзеге асырылады. Классикалық сөндіру рәсімінен

басқа, осы әдістің кейбір кең таралған түрлерін анықтайды: Бұғу-бірнеше минут ішінде шағын көлемде сұйықтықта бұқтыру.

Бұқтыру-ұзақ уақыт бойы әлсіз отта баяу бұқтыру.

Конфи-майда бұқтыру, жиі Француз асханасында қолданылады. Балық немесе ет үшін жиі қолданылады. Бұқтыру температурасы 100 градустан аспауы тиіс.

Бұқтырылған ет тағамдары

Қуырылған қабық пайда болғанға дейін ет тұз, бұрыш, қуыру себіледі. Содан кейін терең ыдысқа салады, сорпа немесе су құйып, әлсіз қайнаған кезде жабық ыдыста етті бұқтырады, өйткені қатты қайнаған кезде хош иісті заттар ұшып кетеді және сұйықтық тез қайнайды. Дәмдеуіштер мен жасыл өрт сөндіру аяқталғанға дейін 15-20 минут бұрын қойылады. Сөндіргеннен кейін қалған сорпада тұздықты пісіріңіз. Бұқтырылған ет тағамдары екі жолмен дайындалады:

1 тәсілі. Ет бірге пісіріледі. Бұл тәсілмен тағам хош иісті және шырынды болады. Дегенмен, гарнирмен бірге бұқтырылған етті жаппай дайындау кезінде үлестіру қиын.

2 тәсілі. Ет гарнирсіз, ал гарнир бөлек дайындалады. Бұқтырылған ет. Ірі кесектермен бұқтыру үшін массасы 2 кг-ға дейінгі етті тұзбен сүртіп, бұрышпен себеді, қуырады, терең ыдысқа салады, жартылай сорпа немесе су құйып, пассерленген сәбіз, пияз, ақжелкен және қызанақ пюресі қосады, 1,5-2 сағ әлсіз қайнаған кезде жабық ыдыста бұқтырады; 15-20 минут бұрын бұрыш бұршақ, лавр жапырағы, ақжелкен және аскөк салады, корицаны, мускат жаңғағын, қалампыр қосуға болады. Дайын етті алады, табаға салады, ет бұқтырылған сорпамен суарады және қуырылған қабықты қалпына келтіру үшін қуыру шкафына салады. Содан кейін ет салқындатылады және порцияға кесіледі.

Бұқтыру сияқты жылу өңдеу әдісін қолдану әр түрлі болды. Қазіргі заманғы технологияда өрт сөндіру қоңыр және АҚ болып бөлінеді.

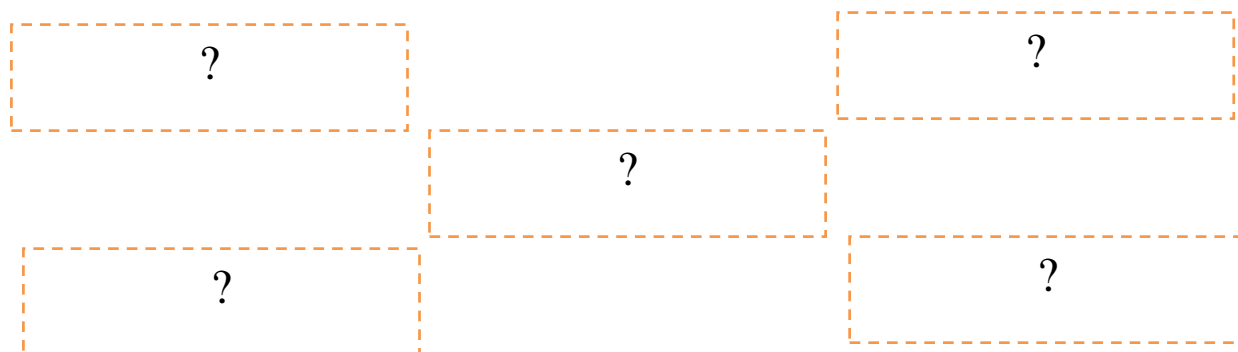
Тапсырма: тағам атауы.
Дайындалған жартылай фабрикатты (см.с.) майы қыздырылған табаға салады, екі жағынан қуырады және қуыру шкафында дайын болғанға дейін пісіреді.

Порциялық тағамға немесе тарелкаға жіберу кезінде гарнир қойылады, жанында _____, оны ерітілген сары май құйылады. Гарнир ретінде қуырылған картоп немесе фри, 3-4 көкөністен тұратын күрделі гарнир, ұсақ ботка қолданылады. Сиыр еті 149, жұмыртқа 1/8 дана., кептірілген нан 15, ерітілген жануар майы 10, гарнир 150, сары май немесе маргарин 5



Қоңыр бұқтыру үшін өнім қуырылып ал содан кейін қайнатылады. Ақ бұқтыру үшін өнімді ақ қабықтың түзілуіне жол бермей қуырады немесе жалпы өнімдерді қуырмайды, ал суық суға салады және қайнатуға жеткізеді, содан кейін өнімді суық сумен жуады және ақ соуста бұқтырады. Ақ бұқтыру құс, көкөніс және балық үшін жиі қолданылады. Қуыру шкафында қоңыр сөндіру үшін ірі ет кесектерін маринадтайды және шпиглейді, содан кейін қуыру шкафында немесе плитаның бетінде барлық жағынан қуырады, содан кейін көкөніс жастықшасына немесе басқа ыдысқа салады, қажетті дәмдеуіштерді қосады, қақпақпен жабады және дайын болғанға дейін баяу сөндіреді. Егер ет кесектері бұққаннан кейін толығымен берсе, онда оны аздап қуырады. Еттің порциялық кесектерін ірі кесектер сияқты бұқтырады, ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды алдымен қуырады, содан кейін қуыру шкафына дайын болғанға дейін көкөніспен, томатпен, ұнмен, сорпамен бұқтырады.

***Етті жылумен
өңдеу(ЖӨ)***



Ет қандай жоғары тағамдық құндылықтарға ие?

Оның құрамында:

1.	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____

5.

Фламбирлеу – рецептура құрамына спирттік компонент енетінаспаздық өнімдерді жандыру.

Фламбирлеу-аспаздық өнерде-табиғи от жағдайында тамақ дайындау. Тағам коньякпен, арақпен немесе басқа да күшті алкоголь сусынымен суарылатын және күйдіретін аспаздық өңдеуді қабылдайды, бұл ретте спирт жанып кетеді, ал тағамда өзіндік дәм мен хош иіс пайда болады (.2.7.1-сурет).



.2.7.1-сурет. Отпен шарпу

Ең танымал спиртті ішімдіктер:

- * Коньяк, ең әмбебап сусын. Ет үшін де, тәттілер үшін де, пісіру үшін де жақсы.
- * Ром, көбінесе жемістер мен құймақ жағу үшін қолданылады •
- * Ликерлер, оның тәттілігіне байланысты жемістермен ғана қолданылатын.
- * Бренди, виски және арақ-ет өнімдерін фламбирлеу үшін қолданылады •

Фламбирлеу принципі өте қарапайым: дайындалған тағам қатты алкогольді сусынмен жоғарыдан суарылады, содан кейін бұл сусын жағылады. Және мұндай құймадан алынатын спирт жанып кеткенше, нәзік табалар әсерлі көк жалынмен кеуіп кетеді.

Фламбирлеу рецепт ретінде.

Кез келген тағам спиртке қысқа жағудан кейін де нәзік қытырлақ қабықпен жабылады. Бұл тез кептірілген және күйдірілген шеттердің бірегей дәмі мен хош иісі бар. Жақсы фламбирлеу үшін кез келген тағам, ет немесе жеміс – жидектер,



2.7.2 сурет-Фламбирлеуге арналған арба



ең әсерлі жанатын заттар-тұзбен немесе қантпен себіледі.

"Фламбирлеу әрқашан жоғары аспаздық шың болды, оған тек жоғары білікті мамандар ғана жүгінді, өйткені бұл тәсіл өте қауіпті және ерекше дағдыларды, сондай-ақ шикізаттың жоғары сапасын талап етеді".

Вильям Похлебкин.

Фламбирлеу үшін қолданылатын спирттік ішімдіктер спектрі айтарлықтай. Олар басты талаптарға жауап беруі керек - жеткілікті күшті болу. А сонымен қатар, айқын дәмі бар.

Қалай крути, а фламбирование-процесс өте қауіпті. Ашық от, ыстық таба. Және мұндай нәрсе жасау үшін мейрамханалық трюктерде кейбір ережелерді сақтау керек.

1. Пайдалануға ауыр шойын таба жақсы. Егер оның құлағы металдан болса, тіптен жақсы.

2. Алкогольді арнайы шөміште немесе табаға құю ыңғайлы болатын жартыда жылыту жақсы.

3. Барбекю үшін арнайы сіріңкені пайдалану жақсы. Олар қауіпсіз.

4. Алғашқы рет спиртовкамен сүрту керек, тағаммен табаны лақтырып, жалын спиртовканың шетінен тағамға оңай өту үшін. А онда-тез өшіру.

Және жемістерден бастау өте жақсы, әсіресе жаңа. Олар шырынды және нашар жанады, өйткені оларды бұзу қиын болады. Ары қарай-техника ісі. Өйткені, өте қысқа мерзімде нағыз фламбирленген қытырлақ қыртысы мен асыл коньяктың теңдесі жоқ хош иісі бар тағамдарды дайындауды үйренуге болады.

Фламбирлеу үшін арбаны дайындау (сурет. 2.7.2).

1. "Фламбирлеу" термині нені білдіреді?

- a. жаю
- b. қуыру
- c. пісіру

2. Жемістерді фламбирлейді?

- a. Джинмен
- и. арақпен
- с. коньякпен

3. Тамақты фламбирлеу үшін алкоголь сусындарының күштілігі (%көлемді градустарда)?

- a. 40 Жоғары
- b. 8-10
- c. 20-30

4. Фламбирлеу үшін спирттік ішімдіктер?

- a. салқындатылады
- и. жылытады
- с. бөлме температурасын пайдаланады

5. Фламбирлеуге болады ма?

- a. тәтті тағамдар мен жемістер
- ет тағамдары мен десерттер
- с. кез келген тағам

1. Арбаның жоғарғы сөресіне солға газ жанарғысын қояды
2. Оң жақта дәмдеуіштер мен қажетті тұздықтар қойылады.
3. Сусындары бар бөтелкелердің сол жағында немесе қосымша ұяшығында.
4. Азық-түлік сөрелерді табақшаға немесе ыдысқа салады.
5. Төменгі сөреге табақшалар, тәрелкелер және асханалық құралдар қойылады, оларды тәрелкелердің жанындағы жәшікке салады.

Білімді бақылау:

1. Тағамдарды жағу үшін қысқа сіріңке қолданылады ма?
2. Алкогольмен ыдыс-аяқтың шетін құйып, күйдіруге бола ма?
3. Бөтелкеден фламбирлеу үшін алкоголь құюға болады ма?
4. Фламбирлеу үшін табаны ұзын құлақты табаны пайдалану керек пе?
5. Фламбирлеу арба қонақтың үстелінің жанында тұруы керек, егер бұл шоу көрініс болса?

Ингредиенті	Қалай әзірлейді
800 гр говядины 2 шай қасық қара бұрыш (ұнтақталған емес, ұсақталған), 4 ас қ. Сары май, бір стакан майлы кілегей, төрттен бір стакан коньяк, тұз дәмді	Ет кесектерге кесіңіз, ұнтақтаңыз, тұз және бұрыш екі жағынан себіңіз. Пленкаға ораңыз, бұрыш етке басу үшін баспасөз астына салыңыз. Табада майды қыздырып, етті әр жағынан 4 минуттан қуырыңыз. Ыдысқа салыңыз фольгамен жабыңыз. Табаны оттан алып тастаңыз, коньяк құйыңыз, отқа ораңыз және ұзақ сіріңке жағыңыз. Кілегейді тез құйыңыз, жалын сөнгенше баяу отта пісіріңіз. Етті жұқа жолақтармен кесіңіз, табаққа салыңыз, алынған тұздықты салыңыз.

Фламбирленген ананас

Осы рецептпен кез келген жеміс фламбирленеді(.2.7.4сурет).



Ингредиенті

**Кішкентай ананас,
бір стақан қант,
сары май
және ром**



2.7.4-сурет Фламбирленген ананас

Ананасты қабығынан тазартып, сақиналап кесіңіз, ортасын алып тастаңыз. Тілімдерді құрғатыңыз, қантқа орап, 3-4 минуттай майға қуырыңыз. Оттан алып тастаңыз, қыздырылған ром құйыңыз, ұзын сіріңке жағып, отқа қойыңыз. Өрт шыққан кезде 5 минут күтіңіз және қонаққа беріңіз.

Ұсынылғанрецепттерден кез келген тағамды жасап көріңіз немесе өзіңіз ойдан шығарып көріңіз. Ең көп сақтықпен ең аз күш-және қарапайым мерекелік дастарқан тамаша феерия ретінде есте қалады!

9-тарау. Тағамдарды термиялық өңдеудің сәнді әдістерін практикада қолдану.

Тағам дайындау өнеріне дәмді және сапалы өнімдерді таңдау, оларды біріктіру және, әрине, олардың дәмді және әр түрлі тағамдарын дайындау қабілеті жатады. Көптеген өнімдер термиялық өңдеуді қажет етеді. Қазіргі заманғы Аспаздарға тағамды термиялық өңдеудің көптеген әдістері белгілі. Осы алуан түрлілікті қарастырайық және әрбір өнім үшін оңтайлы әдісті таңдауға үйренеміз.

Бланширлеу (2.9.1-сурет).

Бланширлеу ең аз термиялық өңдеу деп санауға болады. Бланширлегенде азық-түліктер қайнаған сумен немесе қысқа уақытқа қайнаған суға түсіріледі. Бланширлеу шикі өнімдердің қасиеттері мен дәмдік сапасын сақтау қажет болған кезде пайдаланылады, бірақ бактерияға қарсы термиялық өңдеу қажет болған кезде қолданылады.

Мысалы, кальмарды дайындау үшін бұл термиялық өңдеу әдісі ұсынылады. Ұзақ пісіру немесе қуыру өнімнің дәмін нашарлатуы мүмкін, бірақ қауіпсіздік ережелері мүмкін бактерияларды өлтіру үшін бір минут бойы ұшаны қайнатуды немесе оларды пісіруді талап етеді.

Бланширлеу жемістер мен көкөністерден қабығын оңай алу үшін де қолданылады. Мысалы, қызанақ тұздықтары мен сорпаларды дайындау үшін қызанақ қабығын алып тастау керек, ал бұл көкөністерді қайнаған соң жасау оңай.

Пісіру (2.9.2-сурет).

Пісіру термиялық өңдеудің ең танымал тәсілі деп санауға болады. Қайнату



2.9.2-сурет. Пісіру

кезінде өнімдер сұйықтыққа, жиі суға түсіп, біраз уақыт қайнатылады. Пісіру термиялық өңдеудің ең пайдалы тәсілдерінің бірі болып саналады.

Тағам қауіпсіз болады, өйткені барлық ықтимал микробтар өледі, ал пайдалы заттар сақталады. Пісіру кезінде зиянды заттар, мысалы, қуыру кезінде пайда болмайды. Ас қорыту органдары проблемалары бар адамдарға пісірілген

тағамды жеуге кеңес береді. Пісіру сорпа, компот, және басқа да тағамдарды дайындау үшін, сондай-ақ әртүрлі ет өнімдері мен көкөністерді дайындауға дейін жеткізу үшін қолданылады.

2.9.1-сурет. Бланширлеу



Пісіру-қайнаған суға Өнімді көп немесе аз мерзімге батыру.

Бланширлеу мерзімде қайнаған суға салынған пісірудің соңғы түрі.

Қуыру-жануарларды немесе өсімдік майларын пайдалана отырып қыздырылған ыдыста жоғары температурамен тағамды өңдеу.

Пеште пісіру-май пайдаланылмайтын қуыру тәсілдерінің бірі. Айтпақшы, пеште пісіруді келесі тәсілден ажырату керек.

Пеште пісіру-өнімнің барлық жағынан бірдей жоғары температура сақталатын ең ежелгі әдіс.

Күйдіру-ашық от әсерінен өнімді дайындау. Ең танымал мысал – шашлык.

Бұқтыру-аз мөлшерде су мен майды орналастыру кезінде өнімді дайындау.

Ыстау- өнімдерді түтінмен өңдеу. Түтіннің температурасына байланысты ыстық және суық ысталған.

Қақтау және кептіру. Ауаның әдеттегі температурасы кезінде тек қана айырмашылығы бар, бұл өнім дәмдеуіштер мен дәмдеуіштермен өңделеді, ал кептіру кезінде – ештеңесіз кептіріледі.

Фламбирлеу немесе жай күйдіру-тағамға сұлулық беру және көрермендердің таңқаларлық үшін мейрамханаларда қолданылатын өте әсерлі трюк.

Қуыру (2.9.3-сурет).

2.9.3-сурет. Қуыру



Термиялық өңдеудің тағы бір жолы-қуыру. Қуыру-өнім қызған ыдыстарға тығыз қосылған кезде майда немесе майдағы өнімнің қатты қызуы. Көптеген адамдар қуырылған тағамды бай дәмі, хош иісі мен тәбетті қабығы үшін жақсы көреді. Ет, балық, түрлі көкөністер мен теңіз өнімдерін қуыруға болады.

Өкінішке орай, қуыру пайдалы деп атауға болмайды. Қуыру процесінде көптеген пайдалы заттар жойылады. Сонымен қатар, көптеген майларды қуыру кезінде канцерогендер, яғни обырдың дамуын тудыратын заттар пайда болады. Диетологтар күйіп кетуге қарсы жабыны бар ыдыста майдың немесе майдың аз мөлшері бар тағамды қуыруға кеңес береді.

Бұқтыру (2.9.4-сурет).

Бұқтыру өнімдерді алдын ала қуырылған соң қақпақтың астында аз мөлшерде сұйықтықты пісіруден тұрады.

Бұқтыру ет және балық тағамдарын, көкөністерді, гарнирлерді дайындау үшін

2.9.4-сурет. Бұқтыру



колданылады. Бұқтыру пайдалы, себебі артық майды жоюға мүмкіндік береді.

Пісіру (2.9.5-сурет).

Пісіру деп үрлемелі шкафта тағамды дайындау деп аталады. Пісіру-пирог,



торт, тоқаш және басқа да пісіруді дайындаудың негізгі жолы. Сондай-ақ, ет және балық тағамдары, көкөністер, жемістер пісіріледі.

Пісіру температураның біркелкі таралуын қамтамасыз етеді, сондықтан тағамның жану ықтималдығы азаяды. Біздің уақытымызда пісірудің түрлі тәсілдері бар, соның ішінде күлде, фольгада немесе жеңде пісіруге.

Буда дайындау (2.9.6-сурет). Диетологтар тамақ өңдеудің ең пайдалы жолы

буда дайындау деп санайды. Азық-түлікке ыстық бу әсер етеді, ол пайдалы заттардың көп бөлігін сақтай отырып, тағамның дайындығын қамтамасыз етеді. Тағам майлы және қауіпсіз емес. Бумен балық, ет, теңіз өнімдері, Көкөніс және басқа да өнімдерді дайындауға болады.

Кейбір адамдар оны тұщы және дәмсіз деп санай отырып, екі тағамды

ұнатпайды. Оның дәмі шын мәнінде жұмсақ қуырылған және бұқтырылған тағамдар, бірақ бұл кемшілікті дәмдеуіштер мен соустар пайдалана аласыз. Бұға дайындалған тамақ ас қорыту проблемалары бар кішкентай балалар мен адамдарға тамаша.

Тағамды термиялық өңдеу тәсілдерінің әртүрлілігі, сондай-ақ олардың комбинациялары, оларды дәмді, тәбетті және әр түрлі етіп жасай отырып, өнімдерден түрлі тағамдарды жасауға мүмкіндік береді.



Стейк (steak — ет бөлігі) — жануардың ұшасынан (әдетте бұқа) жиі көлденең, бірақ кейбір жағдайларда талшық бойымен кесілген сапалы дайындалған қалың ет бөлігі.



Стейк еті-әрқашан элиталық мал шаруашылығының өнімі. Сапалы тағам алу үшін жас бұқашықтардың (бір жылдан бір жарым жылға дейін) еті ғана жарамды. Ең жақсы —Герефорд және Ангус ет тұқымдары, ал ең құнды-таза ет-certified angus beef.

Жақсы стейк бұқаның ең жақсы бөліктерінен дайындалған өте қымбат

тағам (барлық тушаның 7-10%).

Ұшаның қай бөлігіне байланысты дайындау үшін ет алынды, стейктердің келесі түрлері бар:

- рибай;
- тибоун-стейк (Т-тәрізді сүйек стейк);
- раундрамб-стейк;
- клуб-стейк;
- портерхаус-стейк;
- шатобриан
- скирт-стейк;
- стриплойн-стейк;
- миньон филесі;

торнедос.

Мүмкін, бұл толық тізім емес, олардың саны өте көп. Бірақ, бүгін біздің әңгімеміз олардың қуу дәрежесі туралы, бұл туралы әрі қарай.

Сиыр етінің стейкінің қуыру дәрежесі

Стейктер үшін іріктелген ет әр түрлі дайындау дәрежесін дайындауға болады. Ең танымал Medium Rare, Medium және Medium Well болып табылады. Бір келуші шикі және бір мезгілде шырынды стейкке тапсырыс беруді ұнатады, екіншісі ет пісіруі керек, ол ешқандай жағдайда қан бітпейтіндей (күріш.2.9.7).

Сиыр етін пісіретін болсақ, соғұрлым ол қатаң болады, бірақ қонақтар даяшы үшін ол аспазға беруге міндетті талап болып табылады.

Біздің планетамыздағы барлық адамдар бірегей және сіздің мекемеіңіз сұранысқа ие және мега-танымал болғанын қаласаңыз, олардың әрқайсысының көзқарастары мен талғамдарын құрметтеу қажет.

Стейктер үшін 6 қуыру дәрежесі бар:

1. Blue;
2. Rare;
3. Medium Rare;
4. Medium;
5. Medium Well;
6. Well Done.

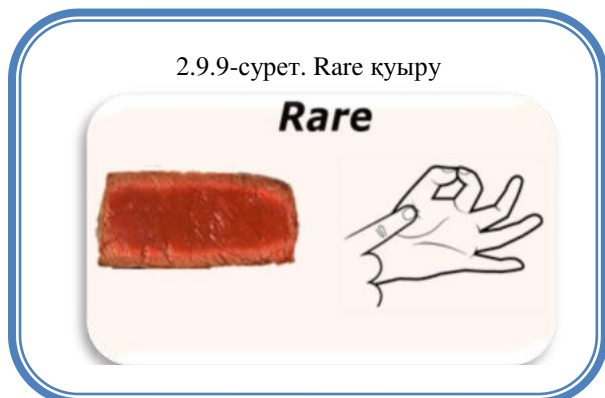
Blue немесе (Raw)

Іс жүзінде бұл шикі ет, қуырылған 1-2 минут ішінде қалыптасқан жеңіл қыртысы бар. Осыдан кейін ет фольгада 10 минутқа жуылып, келушіге беріледі. Бұл ретте стейк ішіндегі температура шамамен 45 °C болуы тиіс (.2.9.8-сурет).

Бір қызығы, стейк қуыру дәрежесін анықтауды қолдың көмегімен орындауға болады. Бұл ретте, егер бір



қолдың сұқ саусағын екінші саусақтың жанындағы босаңсыған жастықшаға бассаңыз (жоғарыда суретті қараңыз), онда бұл Blue қуыру дәрежесі етінің жұмсақтығына сәйкес келеді.



Мұндай қуыру дәрежесі мекемелерде сирек сұранысқа ие.

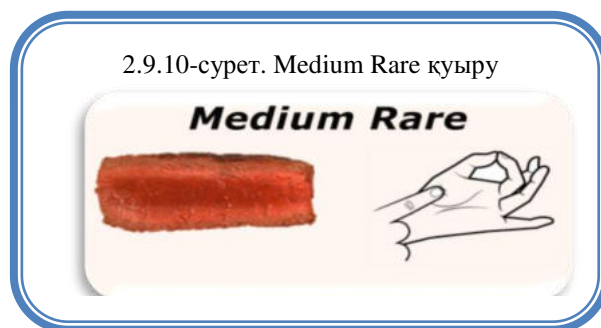
Rare

Rare ("шикі" немесе "қанмен") қан мөлшері көп қызыл кесіндіде, бірақ шетінде қараңғы түсті қуырылған қабық қалыптасты. Ет ішіндегі Температура 50°C құрайды. Сондай-ақ, бұл дәрежеге қонақтар жиі тапсырыс бермейді (.2.9.9-сурет).

Medium Rare

Мұндай тағамның етін "жартылай" деп атауға болады, бұл стейкте қан аз және қызғылт шырын пайда болады. Ет ішіндегі Температура 55°C (.2.9.10-сурет)

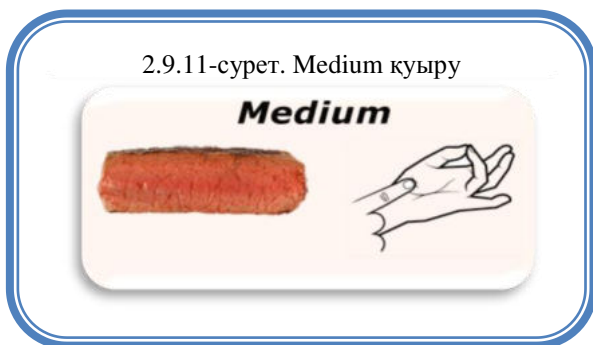
Бұл қуыру бұрын ескертуде сипатталған қарағанда жиі қолданылады және шырынды ет әуесқойлары жиі стейк дайындау дәрежесін таңдайды.



Medium

Бұл өте кең таралған стейк ("орташа қуырылған"). Әдетте, ет "қан" емес, ал оны басқан кезде қызғылт шырын шығады. Менің ойымша, стейк дайындау дәрежесі ең қолайлы және "алтын орта" сияқты))

Ет ішіндегі Температура шамамен 60°C, сиыр еті әлі жұмсақ және шырынды, кесегі қан болмауы керек (.2.9.11-сурет).



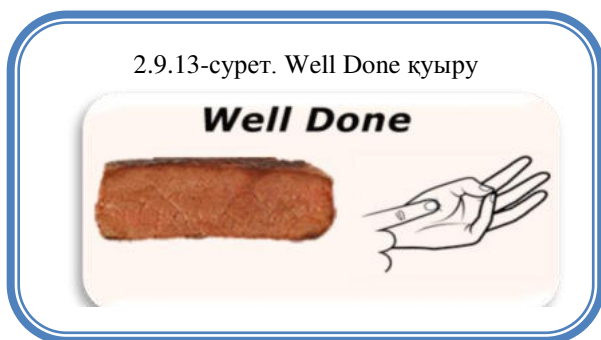
сурет).

Medium Well

Мұндай дайындау дәрежесін стейк "қуырылған дерлік" деп атауға болады, кесек еті көп сұр-қоңыр, басқан кезде шырын мөлдір. Мұндай пісіру дәрежесі шикі немесе жартылай шикі етті ұнатпайтын келушілерге қолайлы)) Стейкті бағалаушылар бұл қуыру



2.9.13-сурет. Well Done қуыру



шамадан тыс деп санайды, ол сиыр етін артық кептіреді және тұтынуға ұсынбайды. Алайда, адамдардың талғамы әртүрлі (. 2.9.12-сурет).

Well Done

Бұл "толық қуырылған" немесе "табан" еті, сыртқы кесікте толық қоңыр, барынша қаттылыққа жеткен.

Ет ішіндегі Температура шамамен 70°C, бұл жақсы пісірілген сиыр еті. Бұл дәреже қуыру мейрамханалар мен дәмханаларда ұсынылмайды, бірақ тапсырыс берушінің қалауы бойынша дайындалуы мүмкін (сурет.2.9.13).

Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Тағамдарды термиялық өңдеу тәсілдері?
2. Бланширлеу дегеніміз не?
3. Сіз сөзді қалай түсінесіз?
4. Қандай тағамдарды бұқтырып дайындауға болады?

1 тапсырма. Жоғары оқу негізінде, класстерді толтырыңыз:



2-тапсырма. Оқу материалын мұқият оқып, кестені толтырыңыз. Оларды талқылау және түсіну, бұл ретте Сіздің кестеңіз толықтырылуы мүмкін немесе қандай да бір тезистер бір бағанадан бір бағанаға өтеді

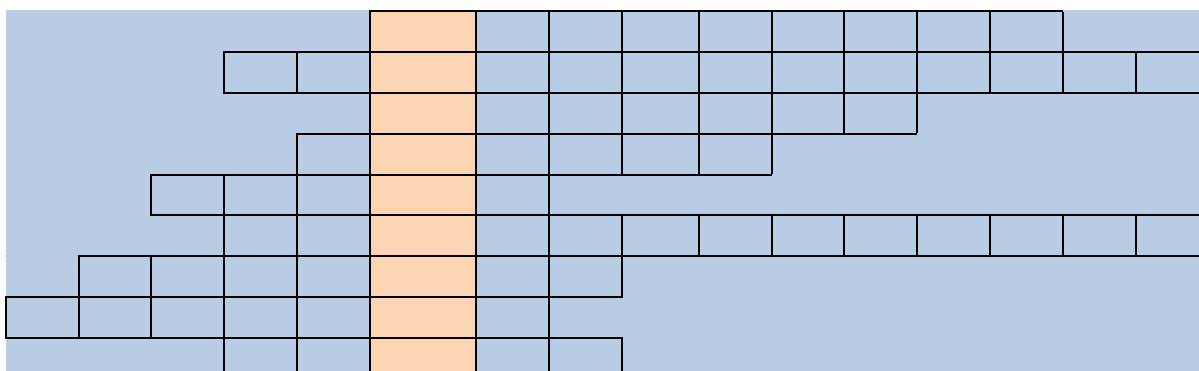
V	+	—	?
---	---	---	---

Белгілі фактілердің, терминдердің және ұғымдардың тезистік жазбалары	Мәтіннен белгілі болған жаңалықтардың барлығы атап өтіледі	Қайшылықтар байқалады. Яғни, онда, керісінше, туралы Сіздің біліміңіз немесе сеніміңізге қайшылықтар	Түсіндіруді талап ететін түсініксіз сәттер, сөздер немесе фактілер атап көрсетіледі
--	--	--	---

Пайдалы ақпарат!

Ұзақ және көп мөлшерде суды қажет ететін өнімдерді бұмен пісіруге болмайды. Бұл, атап айтқанда, саңырауқұлақтарға қатысты. Олардың ішіндегі улы заттар дайындау процесінде жуылуы (қайнату) немесе өте жоғары температураның (қуыру, сөндіру) әсерінен бұзылуы тиіс. Бұмен пісіруге және бұршақ – құрғақ жасымық, бұршақ және бұршақ пісіруге болмайды. Бұл өнімдер үшін пісіру жақсы.

4-тапсырма. Сөзжұмбақты шешіңіз:



1. Үрлемелі шкафта тамақ дайындау?
2. Азық-түлік қайнаған су немесе қысқа уақытқа қайнаған суға түсіріледі ма?
3. Май пайдаланылмайтын қуыру тәсілдерінің бірі?
4. Стейк қуыру дәрежесі ("орташа қуыру")?
5. Бұл тәсілде, өнімдер сұйықтыққа, көбінесе суға түсіп, біраз уақыт қайнатылады?
6. Табиғи от жағдайында тамақ дайындау?
7. Өнім қызған ыдыстарға тығыз қосылған кезде майда немесе майдағы өнімнің қатты қызуы?
8. Оларды алдын ала қуыру кейін қақпақтың астында аз мөлшерде азық-түлікті пісіру?
9. Жануардың ұшасынан (әдетте, бұқа) кесілген сапалы дайындалған қалың ет бөлігі жиі көлденең, бірақ кейбір жағдайларда талшық бойымен.

Жеке бағалау тапсырмасы

Презентация сапасын бағалау критерийлеріне сүйене отырып, сабақ ақпаратын презентация түрінде ұсыныңыз. Аудитория алдында сөз сөйлеңіз. Презентация сапасының критерийі

Мазмұны: презентация жұмыс тақырыбы бойынша толық, түсінікті ақпаратты қамтиды

Құрылымы:

- ✓ слайдтар саны мазмұны мен ұзақтығына сәйкес келеді
- ✓ сөз сөйлеу (5 минуттық сөз сөйлеу үшін 7 слайдтан артық емес пайдалану ұсынылады)
- ✓ қорытынды мен титулдық слайдтың болуы
- ✓ Сөйлеу нормаларын сақтау (тексте және сөз сөйлеуде))

Көрнекілік:

- ✓ мәтін оңай оқылады
- ✓ ақпараттың көрнекілік құралдары (кестелер, схемалар, графиктер және т. б.) қолданылады.)

Дизайн:

- ✓ слайдтарды рәсімдеу тақырыпқа сәйкес келеді, мазмұнды қабылдауға кедергі болмайды
- ✓ Тұсаукесерге бөлінген уақыт аясын сақтау
- ✓ Сөз сөйлеудің қисындылығы, нақтылығы

Аудиториямен байланыс, шешендік өнер дағдыларын меңгеру.

Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Ет қуыру дәрежесі?
2. Тағамдарды термиялық өңдеудің ең танымал жолдары?

10-тарау. Қазіргі заманғы ас үйдің жылу жабдықтары (Буконвектомат).

Буконвектомат-негізінен кәсіби ас үйлік жылу жабдығының түрі, ол будың үйлесімі мен тамақ дайындау үшін мәжбүрлеу конвекциясының әр түрлі режимдерін қолданады (2.10.1-сурет).

Соңғы уақытта ыңғайлы тұрмыстық буконвектоматтар пайда болды, бірақ олардың құны басқа тұрмыстық аспаптардан айтарлықтай жоғары және кәсіби техника бағасына жақын. Бұл режимдерді Автоматтандыру және бағдарламалау деңгейінің өсуі, сондай-ақ орыс тілінде, оның ішінде неғұрлым ыңғайлы пайдаланушы интерфейсі ықпал етеді.

Ас үй жабдықтарының бұл түрі өнімдерді жылумен өңдеудің барлық ықтимал операцияларының 70% - на дейін өндіруге мүмкіндік береді. Осылайша, буконвектоматтар бу қайнату, қуыру шкафы, конвекциялық пеш, электр пісіру, плиталар, табалар, ас қорыту қазандығы сияқты жылу жабдықтарының бірнеше түрін алмастырады.

2.10.1-сурет. Буконвектомат



Бұл режимдер бір құрылғыда өнімді дайындаудың әртүрлі тәсілдерін қолдануға мүмкіндік береді: қуыру, пісіру, төмен температуралы бу, пісіру, қыздыру, ағыту, пісіру, буға пісіру, сөндіру, регенерациялау.

Буконвектоматтардың үлкен таралуы оларды дайындалатын өнімдердің үлкен көлемінде қолданудың экономикалық тиімділігіне, яғни өнім бірлігіне жылу энергиясының (электр немесе газ) аз шығынымен өнімдердің көп мөлшерін дайындауға мүмкіндік береді. Сонымен қатар, буконвектоматта дайындау май шығынын төмендетеді және дайындалатын тағамның диеталық қасиеттерін жақсартады.

Басты жұмыс тәртібі:

Буда дайындау (ылғалдылығы мен температурасы $+80^{\circ}\text{C}$ -тан $+120^{\circ}\text{C}$ -қа дейін 100% бу режимі),

Конвекция (ыстық ауаның циркуляциясы) (бу болмаған жағдайда (0%) және $+30$ (80) $^{\circ}\text{C}$ -тан $+250^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температурада қуыру немесе пісіру режимі),

Дайындаудың аралас нұсқасы (бір мезгілде бу (0-ден 100% ылғалдылықта) және $+30^{\circ}\text{C}$ -ден $+250^{\circ}\text{C}$ -ге дейінгі температурада ыстық ауа қолданылады).

Төмен температуралы бу

Finishing регенерациясы

Кәсіби асүйде пароконвектоматтарды тиімді қолдану аймағы дерлік шектелмейді. Пештің көлеміне қатысты және судың үлкен көлемін қыздыру кезінде (ыстық сусындарды қайнату және Сорпаларды дайындау) өнімдердің аз көлемі үшін оларды қолдану орынсыз немесе тиімділігі аз.

Қазақстан тарихы

1976 жылы rational AG неміс компаниясы конвекциялық пештің және бу қайнатудың функцияларын үйлестіретін аппараттарды нарыққа шығарды. Өндірілетін өнімдер тамақ дайындау процесінде төңкеріс жасады. Буконвекционды пештердің көмегімен аспаздар электр энергиясын, суды үнемдеуге, соңғы өнім шығынын және персоналдың уақытын төмендетуге ықпал еткен тамақ дайындау әдістерін қолдана алды. Витаминдер мен микроэлементтерді сақтауға аз температуралы бумен өнімдерді нәзік өңдеу ықпал етті. Соңғысы диеталық ас тағамдарын дайындау үшін буконвектоматтарды кеңінен қолдануға мүмкіндік берді.

Бір-бірте суды қолмен бүрку бар қарапайым аппараттардан жасалған буконвектоматтар көпфункционалды машиналарға айналды, олардың көбі өз "интеллекті" және тағамдарды автоматты дайындау қабілетіне ие.

Бастапқыда, пароконвектоматтың бағасы өте жоғары болды және олар тек қымбат қоғамдық тамақтану орындарына қол жетімді болды. Қазіргі уақытта

буконвектоматтар қымбат мейрамханалар мен көптеген қоғамдық тамақтану орындары асханасының ажырамас бөлігі болды.

Механикалық басқару панелі

Мұндай басқару түрі өте қарапайым және көптеген түймелер мен индикаторларды итермейді. Оны тіпті мейрамхананың тәжірибелі қызметкерлері де тез меңгереді. Әрине, мұндай буконвектоматтардағы функциялар жиынтығы өте қиылған, бұл осы жабдықты қатардағы пайдалануға кедергі келтірмейді, бірақ өзінің кәсіби асүйінің мүмкіндіктерін кеңейтуге және жұмыс істеу және онда болу үшін жағдай жасауға ниет білдірушілерді орналастырмауы мүмкін.

Электромеханикалық

Электромеханикалық типті басқару жүйесі бар буконвектоматы қызмет көрсету мен түсінуде өте оңай. Панель сенсорлық элементтерді де, механикалық иінтіректерді де біріктіреді.

Басқарудың осы түрінің жұмыс ерекшелігімен терең танысу буконвектоматтың функционалдық мүмкіндіктерінің көптігін ашады. Арнайы индикаторлық панельдер микроклимат, уақыт, температура және пісіру процесінің басқа да сипаттамаларын көрсетеді.

Электрондық немесе компьютерлік

Осындай басқару түрі бар буконвектоматтар заманауи компьютер экранына ұқсас ыңғайлы СК-панель/пульспен жабдықталған. Бұл панельден сіз тағамдарды дайындау барысына әсер ететін барлық үдерістерді басқара аласыз (күріш.2.10.2).

Артықшылықтары

Жылу жабдығының басқа түрлері алдында буконвектоматының артықшылықтары:

- ✓ тамақ дайындау процесін жылдамдатуға мүмкіндік беретін жұмыс камерасындағы белгілі бір температура мен ылғалдылықтың үйлесімі;
- ✓ біркелкі дайындау;
- ✓ өнімдерді айналдыру қажеттілігінің болмауы;
- ✓ Жұмыс температурасына жылдам шығу (5 минут ішінде);
- ✓ әр түрлі тағамдарды бір мезгілде дайындағанда олардың әрқайсысы өз дәмін сақтайды, витаминдер мен минералды заттардың көпшілігі өте тәбетті және жаңа көрінеді;
- ✓ бірнеше әр текті өнімдерді бір мезгілде (10-12 тағамға дейін) иістерді араластырмай өңдеу;
- ✓ өнімдердің пайдалы қасиеттерін сақтау-майсыз, қуырылған қабық құрмай және канцерогендердің пайда болу қаупі жоқ дайындау мүмкіндігі;
- ✓ пайдаланылатын бұйымдардың санын қысқарту жолымен ауданды үнемдеу;
- ✓ соңғы өнімнің қорқынышты және қайнатуға кететін шығындарын төмендету;
- ✓ электр энергиясын үнемдеу;

- ✓ еңбек шығындарының азаюы;
- ✓ жабдықты тазалаудың қарапайымдылығы (өзін-өзі тазалауды пайдалану мүмкіндігі)

Конструкциясы

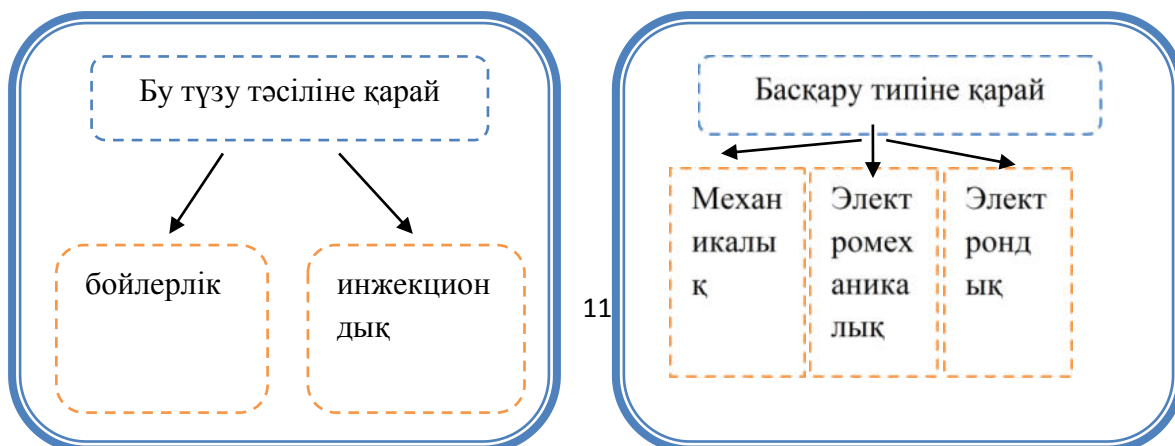
Конструктивті, буконвектомат — бұл желдеткіштің көмегімен дайындалатын (пісірілетін, жылытылатын) өнімге ТЭНов (немесе қыздыратын спиральдардан) жылу берудің жоғары тиімділігі бар әмбебап пеш, сондай-ақ ылғалдау жүйесі (Инжекторлы немесе бойлерлік). Дайындау режимдерінің Автоматты (кіріктірілген) бағдарламалары жұмыс істеу ыңғайлылығын және аспаз уақытын айтарлықтай үнемдеуді ғана емес, сонымен қатар өнімді өндіру сапасының тұрақтылығын, сондай-ақ орындаушылардың біліктілігін үнемдеуді да береді. Әр циклда режимдерді қолмен бағдарламалау кезінде келесі параметрлер қойылады: камерадағы температура, ылғалдылық және цикл уақыты (кейбір өндірушілердің желдеткіштің айналу жылдамдығы), және аспаз өзіне қажетті әр тағамды дайындау параметрлерін өзі қоя алады.

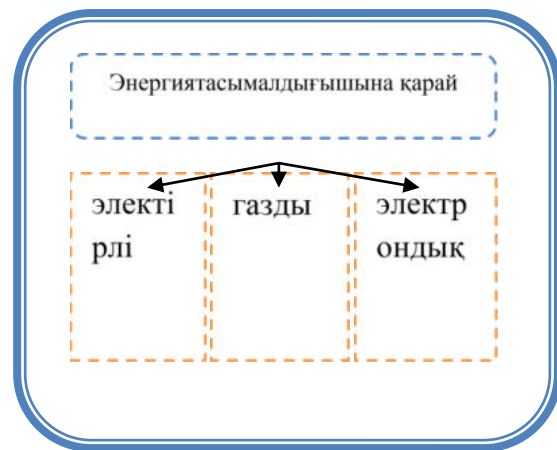
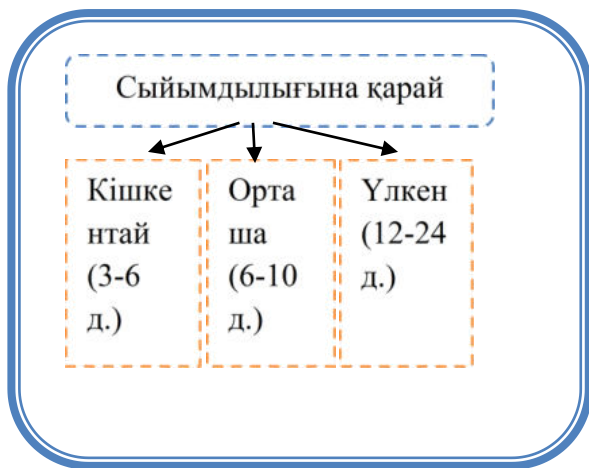
Бойлер (бу генераторлы) орындау нұсқасындағы бу түзілуі инжекторлық күрделі және қымбат. Ылғалданудың бойлер (бу генераторлы) жүйесі пайыз бірлігіне дейінгі дәлдікпен буконвектомат ішіндегі нақты ылғалдылықты дәлме-дәл өлшеуге және бақылауға мүмкіндік береді және тіпті кейбір үлгілерде дайындалатын өнімдердің өзіндік (табиғи бөлінетін) ылғалдылығын ескереді. Конвекциялық (және басқа да кондитерлік) пештерден буконвектоматтары 100% ылғалдылығы бар будың мүмкіндігін, сондай-ақ гастронормирленген (GN) қаңылтыр немесе олар үшін бағыттайтын табалардың болуын ажыратады. Бұл буконвектоматта негізінен аспаздық тағамдарды дайындаумен байланысты.

Буконвектомат камерасында жылудың біркелкілігі желдеткіштің айналу реверсімен қамтамасыз етіледі. Бірақ бұл функция барлық буконвектомат өндірушілерде жоқ. Пісіру және кондитерлік өнімдердің кейбір түрлері үшін ауа дірілінің аз мөлшерін қамтамасыз ету үшін желдеткіштің бірнеше айналу жылдамдығы (өшіруге дейін) маңызды.

Буконвектоматта жууды жартылай автоматты және автоматты режимде жүзеге асыруға болады. Жартылай автоматты жуу пульверизатор арқылы күйдіргіш сілтілі немесе ПБЗ қоспаларынан буконвектоматтың ластанған беттеріне жуу құралын жағу, содан кейін 15-20 минут ішінде 100% бу режимінде камераны булау және қалдықтарды қолмен себезгі құрылғысымен жуу болып табылады.

Буконвектоматтарды жіктеу:





Буконвектоматты пайдалану бойынша кеңестер

- ✓ Буконвектоматы дайындық бөлігінен алдын ала қыздыруды қажет етеді
- ✓ Камераға жүктелетін өнімдердің арасында ең аз бос кеңістіктің аралығы қалуы тиіс.
- ✓ Жұмыс бөлігінің қақпағы тығыз жабық болуы тиіс. Агрегат жұмыс істеп тұрған кезде ашу керек.

Жабдықты тазалау

- ✓ 25 минутқа бу режимін іске қосу;
- ✓ жабдықты өшіру;
- ✓ жуғыш құралды лас учаскелерге 25 минуттық ұстамамен жағу;
- ✓ душ арқылы қабырғаларды жуу.

Сұрақтарға жауап беріңіз:

1. Буконвектомат дегеніміз не?
2. Бұл жабдықтың негізгі жұмыс режимдері?
3. Буконвектоматтардың жіктелуі?

2.10.2-сурет. Буконвектоматтың технологиялық сызбасы



1. Аппарат нөмірі (есік ашық кезде ғана көрінеді);
2. Газ ағынын бақылаудың сақтандыру құрылғысы (тек газ модельдері үшін, опция);
3. Жұмыс камерасының жарығы тіпті толық жүктелген пеште де тағам дайындау процесін қадағалауға мүмкіндік береді;
4. Буконвектоматының екі шыны есігі толық жылу окшаулауды қамтамасыз етеді;
5. Есік тұтқасы. Үстелдегі буконвектоматтар: басып алу функциясы бар қалам бір қолмен ашылады. Едендік пароконвектоматтар: қалам бір қолмен ашылады;
6. Қос шыны есіктің (ішкі) жармаларын ажыратуға арналған Деблокиратор;
7. Салынған өздігінен түсірілетін есік су

жинағышы (ішінде); 8. Құю жүйесіне тікелей қосылған буконвектоматының су жинағышы; 9. Буконвектоматының аяқтары (биіктігі бойынша реттелетін); 10. Фирмалық табличка (тұтынылатын қуат, газ түрі, кернеу, фазалар саны және жиілігі сияқты барлық маңызды деректерді көрсете отырып, сондай-ақ Аппараттың түрі мен нөмірін көрсете отырып); 11. Басқару экраны; 12. Электроблокты қаптау; 13 .Орталық реттеуші; 14.Қол душы (Автоматты орайтын құрылғысы бар); 15. Бағыттаушылар(едендік буконвектоматтар); 16. Ауа сүзгісі (электроблокқа ауа ағыны).

1 -тапсырма. Зертханалық-практикалық сабақтарда шағын топтарда "буконвектоматты пайдалана отырып, бұға піскен жартылай дайын ет өнімдерін дайындау" тақырыбында жұмыс істеңіз.

2 - тапсырма. Оқу материалының негізінде келесі кестені толтырыңыз:

<i>Немі білемін</i>	<i>Немі білдім</i>	<i>Білгім келеді</i>

*Сұрақ еңбекті қорғау жөніндегі:
Буконвектоматпен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасын айтып беріңізші?*

3 тапсырма. Оқу материалының негізінде, осы кластерді толтырыңыз:



4 -тапсырма. Дұрыс жауаптарды таңдаңыз:

1. Бұда тағамдарды дайындау үшін буконвектоматты пайдалануға бола ма

А) иә

Б) жоқ

2. Буқонвектоматының басқа жылу жабдықтарының алдында артықшылығы - жұмыс камерасындағы белгілі бір температура мен ылғалдылықтың үйлесімі:

А) иә

Б) жоқ

3. Буқонвектоматы дайын бөлікті алдын ала жылытуды қажет етеді:

А) иә

Б) жоқ

4. РО басқару типі буқонвектоматтар 4 топқа бөлінеді:

А) иә

Б) жоқ

Практикалық тапсырмаларға арналған жұмыс парақтары

Модульді құрайтын пәндер:

Р/с	Пән
1.	Тамақты әзірлеу технологиясы
2.	Техникалық графиканың негіздері
3.	Ұлттық тағамдар дайындау технологиясы
4.	Тамақтандыру кәсіпорындарындағы жабдықтар
5.	Тамақтандыру кәсіпорындарындағы еңбекті қорғау

Тапсырманың мазмұны, студенттің өзіндік жұмысы толығымен дербес орындалады.

1. Нұсқа

1. Сұрақтарға жауап беріңіз.

а) Жалпы дәмдік компоненті бар әр түрлі өнімдерін біріктіретін ғылымның атауы қандай? _____

б) Sous - vide (су вид) технологиясы нені білдіреді? _____

2. Түсіндіріңіз:

а) сызба мен көркем суретерекшеліктері. _____

б) Сурет туралы жалпы ақпарат. _____

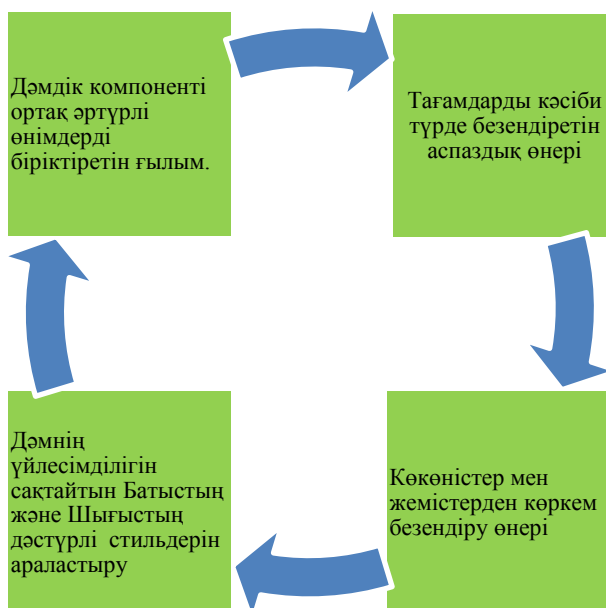
г) пропорция түсінігі. _____

в) композиция дегеніміз не? _____

е) Тамақтандыру кәсіпорындағы тамақ пен тортты безендіруде композицияның алар орны қандай?

3. Жаңа жылдық тортты безендіру үшін композиция салыңыз.

4. Тапсырманы аяқтаңыз: Әрбіреуіне анықтама беріңіз.



5. Тамақ дайындаудың технологиялық сызбасын жасаңыз:

«Фаршталған австрия антрекоты».

Берілген: тағамның технологиялық картасы: «Фаршталған австрия антрекоты».

	Брутто	Нетто
<i>Сиыр еті</i>	194	143
Ұн тақталған қара бұрыш	0,1	0,1
Жұмыртқа	1/5 шт.	8
Ұн	22	22
Жартылай фабрикаттардың салмағы	-	171
Ерітілген жануар майы	12	12
Қуырылған антрекот салмағы	-	125
Жеңіл бекон	51	50
Картоп	62	47
Жұмыртқа	1 шт.	40
Қаймақ	70	70
Пияз	40	34
Сары май	5	5
Ақ шарап	150	150
Мускат жаңғағы	0,2	0,2
Шығымы		460
	Брутто	Нетто

Етті ұрғылап, шеттерінен сәл кесіктер жасайды да, тұз, бұрыш қосып, ұнға аунатады да майға қуырады. Картопты пісіріп алып, ұсақ текшелерге турап, ұсақ туралған беконмен араластырады да, тұз, бұрыш, мускат жаңғағы, туралған ақжелкен, майдалап туралған піскен жұмыртқа мен қаймақ қосыңыз. Бұл қоспаны антрекоттың үстіне қойып, ораңыз да, ағаш шпаяскамен бекітіңіз. Пиязды ұсақтап турап, сары майда қуырыңыз. Үсітен антрекотты салып, шарапты құйыңыз да қақпағын жауып, даяр болғанша бұқтырыңыз. Тұздықты сүзгіден өткізіп, антрекоттың үстіне құйыңыз.

6. Тест тапсырмаларын орындаңыз:

1. Италияндық ұлттық асхананың танымал өнімі:

- А) пісірме
- В) бутерброд
- С) Пицца
- Д) Пудинг
- Е) Торт

2. Франциядағы танымал сорпа:

- А) пияз сорпасы
- В) ащы сорпа

- С) борщ
- Д) қышқыл сорпа
- Е) картоп сорпасы

3. Француздық асхананың шыңы:

- А) тіске басарлар
- В) десерттер
- С) тұздықтар
- Д) гарнирлер
- Е) көжелер

4. Ең танымал ағылшын тағамы:

- А) поридж
- В) гуляш
- С) пісірме
- Д) Йоркшир пудингі
- Е) шпик қосылған пюре

5. Нәзік суфле түріндегі дәстүрлі американдық десерт:

- А) мармелад
- В) чизкейк
- С) суфле
- Д) мусс
- Е) парфе

6. Орталық Америка елдерінің ұқсастығы - бұл бір өнімді пайдалану:

- А) жүгері
- В) күріш
- С) макарон өнімдері
- Д) бидай
- Е) қарақұмық

7. Тапсырманы орындау:

Қаңтар айында фаршталған австрия антрекотының 50 порциясын пісіруге арналған картоп санын анықтаңыз.

8. Пароконвектоматпен жұмыс істеудегі қауіпсіздік шараларын сипаттаңыз:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

2 нұсқа

1. Сұрақтарға жауап беріңіз:

а) тағамдарды кәсіби түрде безендіретін өнердің атауы қандай?

б) спектрдің негізгі түстерін атаңыз. _____

2. Түсіндіріңіз:

а) түс туралы түсінік. Түстің психофизикалық қасиеттері

б) Жылулық топтарға қандай түстер тиесілі және адамдарда соған байланысты не туындайды... _____

в) Суық топтарға қандай түстер тиесілі және адамдарда соған байланысты не туындайды... _____

г) Аспаздықтағы түс мәселесі _____

е) Басты түстерді араластыру арқылы безендірілгенде

3. Балалар мерекесінің мәзірін безендіруге байланысты сурет салыңыз.

4. Сұрақтарға жауап беріңіз:

а. Термиялық өңдеудің қандай әдістері қосалқы болып табылады?

б. Тамақты қалай қуыру керек? _____

с. Бұқтырылған тамақты әзірлеу үшін көкөністерді _____
тураймыз. Аздап қуырып, _____, дәмдеуіштер мен тұздықтарды қосып
тағамды қақпақпен жауып қоямыз. Бұқтырмайтұрып, тек _____ және
_____ ғана қуырмаңыз.

д. _____ - тамақдайындауда- табиғиотпенпісіру.

е. Қандайтағамдаротпен шарпылануы мүмкін? Жиі жемістер отпен
шарпылады _____, _____, _____, _____, _____, _____,
_____, сондай-ақ жеңсік еттер, құс еті, көкөніс, ірімшік, _____, десерттер,
бәліштер.

3.1 Отпен шарпу үшін алкогольді ішімдіктер ...?

а. салқындатылады

б. қыздырылады

с. бөлме температурасында пайдаланылады.

5. «Грекше үрмебұршақ қосылған салат» әзірлеудің технологиялық схемасын жасаңыз.

Берілген: «Грекше үрмебұршақ қосылған салат» әзірлеудің технологиясы
Ақ немесе қызыл үрмебұршақ даяр болғанша қайнатылады. Сәбіздерді
кесіңіз. Пияз жіңішке жарты сақинаға кесіледі, қызанақ ет тартқышта
ұнтақталады, ал тәтті бұрыш майдалап туралады. Барлық көкөністер жеке
қуырылады, содан кейін біріктіріліп, су құйып, 10 минут бойы бұқтырылады.
Туралған ақжелкенді, сірке суын, туралған сарымсақты қосып тағы
қайнатылады.

6. Сұраққа жауап беріңіз: тағам қанша порцияға шақталған?

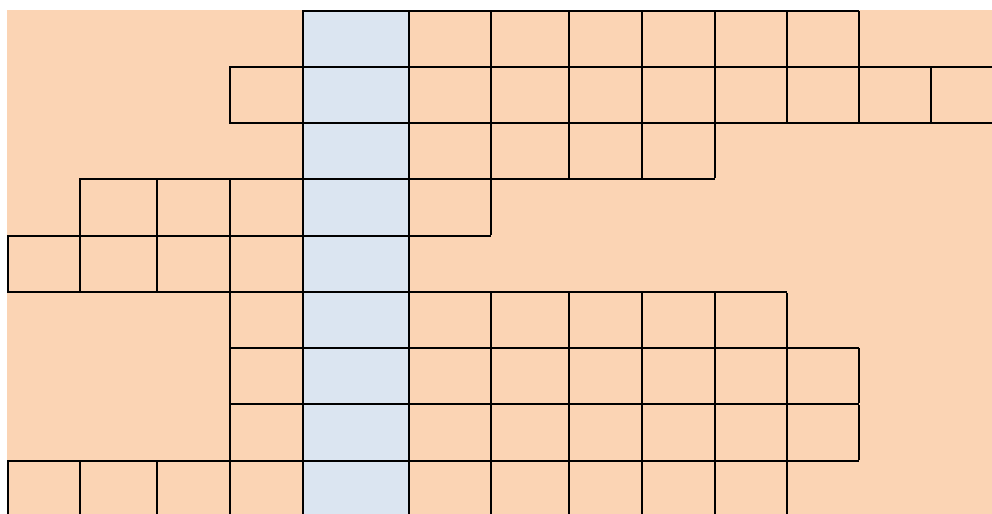
«Грекше үрмебұршақ қосылған салат» тағамының технологиялық картасы берілген:

	Брутто	Нетто
Ақ үрмебұршақтар	100	90
немесе қызыл үрме бұршақ	100	90
Сәбіз	100	80
Пияз	100	84
Қызанақтар	100	85
Тәтті бұрыш	100	67
Сарымсақ	16	12
Сірке су	1,5	1,5
Ақжелкен	30	22
Өсімдік майы	50	50
Су	100	100
ШЫҒЫМЫ		500

7. Тапсырманы орындау:

Қазан айында грекшеүрмебұршақ салатының 30 порциясын дайындау үшін шикізат жиынтығын анықтаңыз.

8. Сөзжұмбақты шешіңіз:



1. Жеміс-көкөніс өнімдерін көркем кесу өнері?
2. Рецептiлердiң шекарасын кеңейтетiн инновациялық тәсiл. Оның арқасында ингредиенттердi әдеттен тыс тәсiлмен қолдануға болады, сөйтiп олар химиялық қасиеттерiне назар аудара алады.
3. Бiрегей дәмдi ойлап шығаруға мүмкiндiк беретiн бiрегей бағдарлама әзiрлеген ғалымның аты қандай?
4. Вакуумда тамақты төмен температурада пiсiру технологиясы қандай?
5. Аспаздық өнерiнде түрлi ұлттық тағамдардың технологиялары мен өнiмдерi тең дәрежеде араласатын қиялдан туған шығармашылық бағыт?
6. Еттi алдын ала қыздырылған және майланған шыбықтарға қатты қызу көздерiнде (көмiр, газ немесе отын) пiсiру?

7. Тағамды кәсіби безендіру өнері
8. Бұл аспаппен торға май немесе тұздық құюға болады. 9. Ені 1-ден 2 сантиметрге дейінгі ұзын жұқа «таспалар»?

9. Тест тапсырмаларын орындаңыз:

1. Ең атақты испандық күріштен жасалған тағам:
А) Паэлья
В) ризотто
С) Рагу
D) Лазанья
E) Кнедлик
2. Испанияның дәстүрлі асханасында жиі қолданылады:
А) дәнді дақылдар
В) бұршақтар
С) макарон өнімдері
D) Ет
E) көкөністер
3. Түрік асханасында жылумен өңдеудің ең танымал тәсілі
А) Грильде қуыру
В) пеште қуыру
С) фритюрде қуыру
D) негізгі тәсілмен қуыру
E) ағаш көмірде қуыру
4. Дәстүрлі жапон тағамы
А) рагу
В) чиполе
С) үзбе кеспе
D) ризотто
E) суши
5. Латын Американдық тағамдар «отты» ас үйге жатады, өйткені көп мөлшердегі дәмдеуіштерге қосылады :
А) Қызанақ
В) бұрыш
С) кәді
D) жалбыз
E) сарымсақ

3 нұсқа

1. Сұрақтарға жауап беріңіз.

- а) көкөністер мен жемістерден көркем әшекейлерді кесу өнері қалай аталады? _____
- б) Қандай елдердің карвинг техникасында жануарлар, адамдар мен иероглифтер суреттері басым болады? _____

2. Түсіндіріңіз:

а) ою бейнелеу өнерінің барлық түрлерінде безендіру құралы ретінде.

б) Ою-өрнекті құру ережесі. _____

в) Ритм дегеніміз не? Қарапайым, күрделі, графикалық, түсті.

г) геометриялық өрнектер, оның түрлері, өрнек элементтері.

д) Геометриялық денелер бетіне өрнек жасау.

3. Тамақтандыру кәсіпорындарында карвинг композицияларды орындауда өрнекті қолдану.

4. «Итальяндық сүйрік» тағамын әзірлеудің технологиялық картасын жасау.

Берілген: тағамды әзірлеу технологиясы

Порциялық кесектерге бөлінген терісіз балыққа коньяк қосылған ақ шарапта ұсақ туралған пияз, аздап сары май, майдалап туралған қуырылған қызанақ бұқтырыңыз.

Тұздық дайындаңыз: ұнды майда пассерлеп, үстіне балықты бұқтырған шырынды құйыңыз. Тұздықты сүзіп, сүт қосады да және сары май мен сарымсақпен араластырады. Дайын тұздыққа аздап қуырылған, ұзыншалап кесілген саңырауқұлақтар қосылады. Балықты ыдысқа салынады. Гарнир ретінде пісірілген картоп немесе майда бұқтырылған картоп жаңғақтары беріледі. Балыққа дайын тұздық құйылады, айналасына фльоранси қойылады.

«Итальяндық сүйрік» тағамының технологиялық картасы

	Брутто	Нетто
Сүйрік	491	285
Сары май	30	30
Пияз	7	6
Қызанақ	59	50
Ақ шарап	30	30
Коньяк	6	6
Ұн	5	5
Жұмыртқа (сарысы)	½ дана.	20
Саңырауқұлақтар	50	38
Жас картоп	200	160
Фльоранси	20	20
Қара ұнтақталған бұрыш	0,03	0,03
Тұз	4	4
ШЫҒЫМЫ		500

5. Сұрақтарға жауап беріңіз:

а) Фльоранси деген не?

б) Технологиялық картада Фльорансишығымына қанша порция көрсетіледі?
«Фльоранси» технологиялық картасы

	Брутто	Нетто
Бидай ұны	670	670
Сары май	447	447
Жұмыртқа	1/8 дана.	5
Тұз	5	5
Лимон қышқылы	1,9	1,9
Су	286	286
ШЫҒЫМЫ		1000

Фльоранси әзірлеу

Ашытылмаған қатпарлы қамырды жұқа етіп жайыңыз, жарты ай түрінде фльоранси кесіледі. Пеште пісіріңіз.

6. Класстерді толтырыңыз:

6 способов необычного оформления блюд	6 секретов оформления блюд ресторанов Мишлен
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

7. Сөздерді орнына қойыңыз

1. Отпен шарпитын ең танымал спирттік сусындар _____, _____, _____, _____, _____.

2. Фламбе сиыр еті.

Ингредиенті _____ гр сиыр еті ___ шай қасық қара бұрыш, ___ ас қасық сары май, стаканның үштен бір бөлігіндей қою кілегей төрттен бір стакан коньяк, тұз қалауыңызша.

3. Шарпу құралдары

_____, _____, _____, _____.

8. Тест тапсырмаларын орындаңыз:

1. Латинамерикалық асханасында ең танымал сусын:

- A) шай
- B) кофе
- C) квас
- D) суық сусындар
- E) какао

2. Латынамерикандық салаттарда қолданылады:

- A) зәйтүн майы
- B) жүгері майы
- C) өсімдік майы
- D) мақта майы
- E) соя майы

3. Солтүстік Американың типтік тағамдары:

- A) Бифштекс
- B) Муссака
- C) хотпот
- D) Гамбург
- E) Пицца

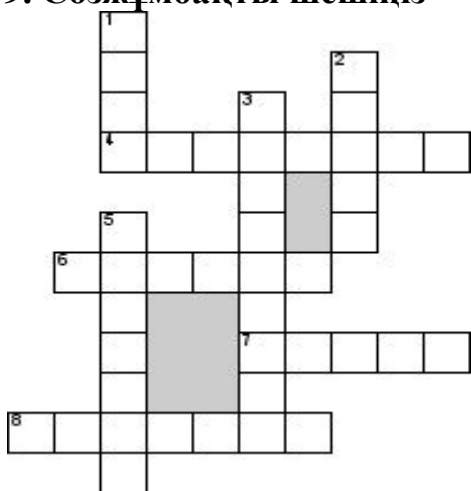
Австралиялық тағамдардағы Vegemite ең австралиялық және мыналарды қамтиды:

- A) Ашытқы сығындысы, балдыркөк, тұз, пияз
- B) пияз, сәбіз, қызылша
- C) пияз, ет
- D) ет, пияз, тұз
- E) балдыркөк, ет, тұз

5. Сұлы дақылынан жасалған британдық және шотландияның ұлттық тағамдары:

- A) паста
- B) пицца
- C) порридж
- D) пудинг
- E) пісірме

9. Сөзжұмбақты шешіңіз



Көлденеңінен

4. Украин асханасы
6. Дүнгенасханасы
7. Ұйғырасханасы
8. Беларусь асханасы

Тігінен:

1. өзбек асханасы
2. Орыс асханасы
3. Қазақ асханасы
5. Қазақша «колобок» ертегісі

4 нұсқа

1. Тест тапсырмаларын орындаңыз:

1. Араб елдерінің мұсылмандары тағам дайындау үшін қандай етті пайдаланбайды:

- A) шошқа еті
- B) сиыр еті
- C) қой еті
- D) тауық еті

2. Араб халықтарының кең таралған бидай немесе жүгері дәндерінің тағамдары:

- A) Бургуль
- B) порридж
- C) пудинг
- D) чизкейк

3. Ауғанның суық, өте қатты көпіршітілген кефірі.

- A) Бургуль
- B) доғалар
- C) порридждер
- D) пудинг

4. Грекияның ұлттық тағамдарының бірі:

- A) сиыр еті
- B) қой еті

С) шошқа еті

Д) үйрек еті

5. Қай елдің мейрамхана асханалары «Скара» пештерімен жабдықталған:

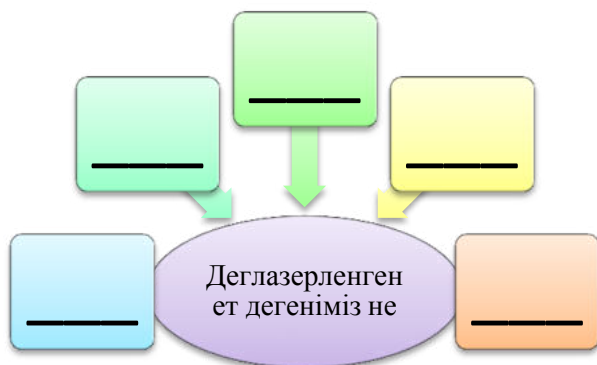
А) Қытай

В) Индия

С) Болгария

Д) Жапония

2. Класстерді толтырыңыз:



3. «Марсельдік балық сорпасы (буйабесс)» тағамын әзірлеудің технологиялық схемасын жасаңыз.

Балық ұсақтарынан және балық сүйектерінен сорпа әзірлейді. Зәйтүн майында аздап ұсақ туралған пиязбен пассерлейді. Туралған қызанақ, аскөк, ақжелкен, лавр жапырағы, чабер, сарымсақ, бұршақ бұрыш, шафран қосыңыз. Содан кейін туралған картоп пен оның үстіне - қабығы бар балықтың филесі салынады. Бірнеше минуттан соң балық сорпасын құйып, қатты отты қосып, тағы да 15-20 минут қайнатады. Содан кейін балық және картоптың бір бөлігі алынып тасталады және тұздық дайындалады, ол үшін сорпаға зәйтүн майында пассерленген ұн қосылады және барлығы араластырылады. Сары майға қалыңдығы 0,5 см нан кесіктерін қуырып және тәрелкеге салыңыз. Балықты нанның үстіне қойып, айналасына картоп және үстіне тұздық құйылады. Ұсынар алдында жасыл шөп себелеңіз.

4-тапсырма: Лабораториялық сабақтарда «Мишлен» мейрамханаларында тағамды безендірудің 6 құпиясының көмегімен дайындап, ұсыну.

5. Көп нүктенің орнына дұрыс сөздерді қойыңыз:

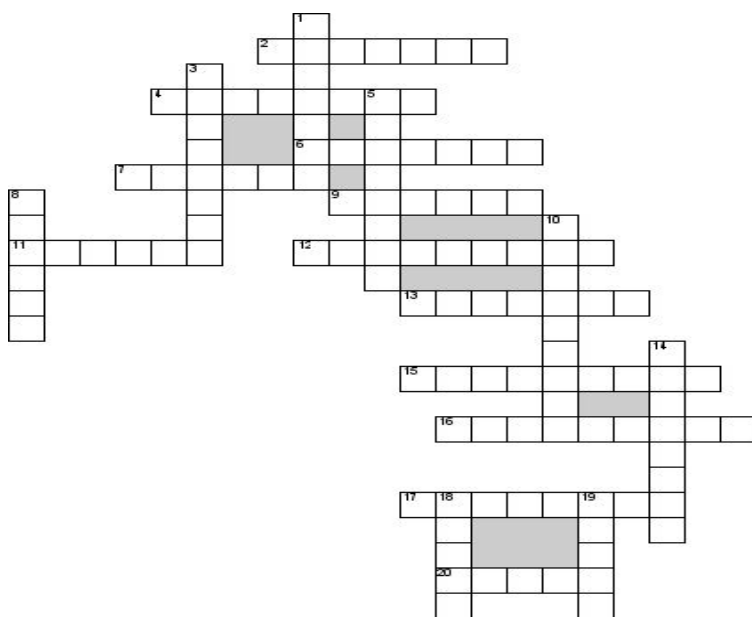
1. Ғалымдар анықтаған: егер ароматтың бір немесе бірнеше негізгі құрамдас бөліктері екі өнімге сәйкес келсе, олардың өте жақсы үйлесу ықтималдығы бар. Бұдан туындайтын әдіс деп аталады.

2. Иіс құрамында белгілі бір ретпен өндірілетін 1000-нан астам

«қуыру» молекуласы бар, олардың әрқайсысының «өз» сүйетін дәміне бірегей болып табылады.

3. Алма цукаты немесе жай ғана сәндік үшін пайдаланылады. Жіңішке туралған жемістер көлденең кесілген, микротолқынды пеште немесе пеште _____ аздап _____ кептіріледі.

4. - бұл кесу жұмысы тамақтандыру кәсіпорындарында көкөніс пен жеміс-жидектерді сервистік қызмет көрсету үстелдерін безендіруде қажет. Пышақтар жиынтығына (жүзі 16 см) – ірі дақылдарға – ананас, қауын ... кесуде пайдаланылады



6. Сөзжұмбақты шешіңіз:

Көлденеңінен

2. 0,1-0,2 ені бар жасыл пиязды кесудің формасы қалай аталады?

4. Қуыруға арналған паттисонды турау формасы?

6. Сорпаны дәнді дақылдармен қайнату үшін не қолданылады?

7. Харчо сорпасын дайындау үшін пиязды кесудің қандай түрі

қолданылады?

9. пиязды кесудің 0,1-0,2 енді формасы?

11. қызылшаны 0,2-0,2 бөлікпен 1-1,5 ұзындығына кесу түрі қалай аталады?

12. Суық тағамдарды безендіруге арналған көкөністер түбірін кесудің күрделі формасы қандай?

13. картопты 25-30 см ұзындыққа кесудің күрделі түрі.

15. Пісірілген түрде гарнир ретінде пайдаланылатын кесудің күрделі түрі.

16. Көкөністер қандай санатқа жатады - бөрікгүл және қасқыржем?

17. ені 0,1 см түбірлік көкөністерді кесудің күрделі формасы қалай аталады?

20. 0,5-0,5 өлшемді қызылшаны кесудің формасы қалай аталады?

Тігінен

1. Терең майда қуыру үшін пайдаланылатын картопты кесудің қандай түрі бар?

3. Картоп кесудің қандай пішіндері қуыруға, макарон қосылған сорпаға қолданылады

5. 0,1-0,2 қалыңдығы бар картопты кесудің формасы қандай?

8. 4 см артық емес сәбізді кесудің формасы қандай?

10. Қандай жұлдыздар пайдаланылады?

14. Сорпаны жасау үшін қолданылатын кесу түрінің атауы қандай?

18. Қуырылған ет жасау үшін кесудің қандай түрі қолданылады?
19. Көкөніс сорпаларына арналған қырыққабатты кесу түрі қандай?

5 - нұсқа.

1. Тестке жауап беріңіз:

1. Бұқтырудың классикалық процедурасы, осы әдістің кейбір басқа түрлері де бар.

1)

2)

3)

2. Түсіндіріңіз:

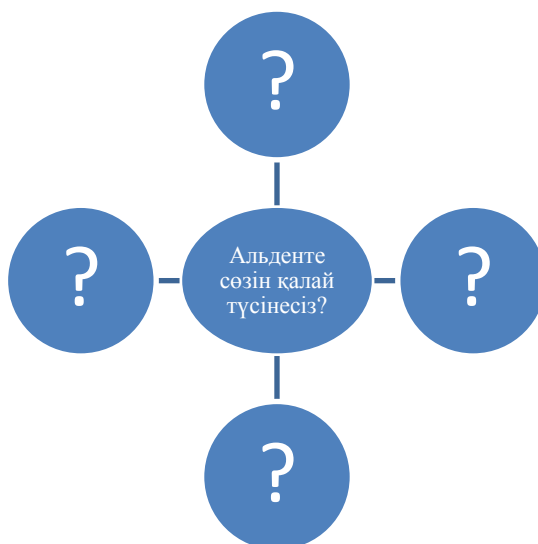
Марокколық дәмді қой еті

1. Ингредиенттер: _____ кг, сүйексіз қой еті, 5 _____, _____ ас қасық ұнтақталған кориандр, _____ ас қасық тмин, 2 ас қасық зәйтүн майы, _____ қасық сұйық бал _____ қасық жалбыз тұздығы

2. Дәнді, бұршақ және макарон өнімдерін қайта өңдеу технологиясы. Бұл тағамдардың мәні.

3. Суықтай ұсынылатын тағамдар дайындаудың, тағамдық құндылықтардың сипаттамасын және технологиясын беріңіз.

3. Класстерді толтырыңыз:



4. «Жабдықтау» сөзжұмбағын шешіңіз:

Көлденеңінен

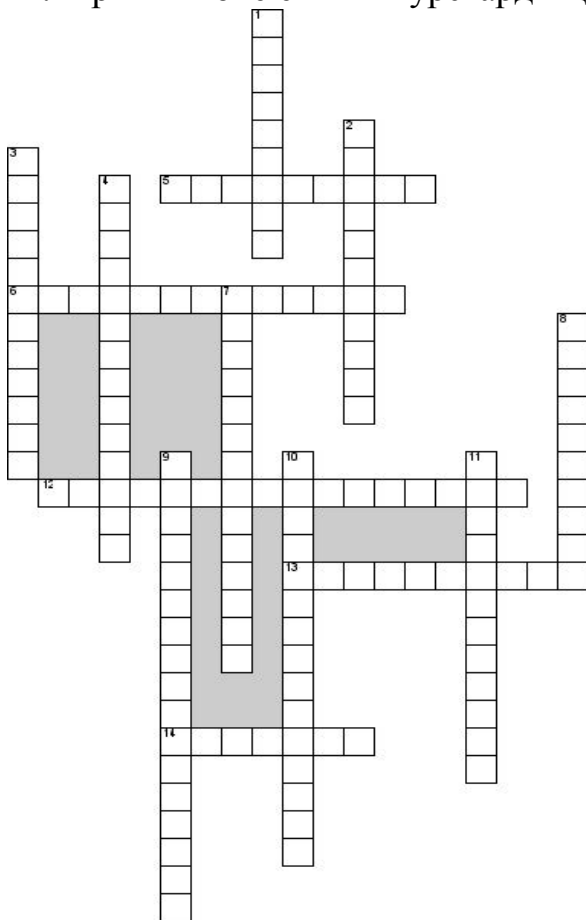
5. ет пен балықты кесуге арналған.

6. порциялық ет бөліктерінің бетін жұқартуға арналған

12. нан кесуге арналған машина

13. Көкөністерді кесуде қолайлы

14. Бірінші және екінші курстарды қысқа мерзімді сақтауға арналған



Тігінен

1. ол негізгі тәсілмен және фритюрде өнімді қуыруға, бұқтыруға, көкөністерді пассерлеуге, сондай-ақ ет, балық және көкөніс өнімдерін бұқтыруға арналады

2. Кондитерлік өнімдерді (ақуыз, жұмыртқа және қант, кремдер) және кондитерлік цехтарда сұйық қамырды шайқау процесін механикаландыруға арналған машина

3. ет және оның компоненттерін біркелкі массаға араластыруға және оны ауа оттегімен байытуға арналған

4. ол негізгі өнімді қуыруға, терең майға, көкөністерді қызаруға, тамақтандыруға, сондай-ақ ет, балық және көкөніс өнімдеріне

2. Кондитерлік кондитерлік өнімдерді (ақуыз, жұмыртқа және қант, кремдер) және кондитерлік дүкендерде шайқауды механикаландыруға арналған машина

3. ет және оның компоненттерін біркелкі массаға араластыруға және оны ауа оттегімен байытуға арналған

5. Мына тағамның технологиялық картасын жасаңыз:

1183. жапондық ысталған балығы бар салат

Жапондық ысталған балық қосылған жапондық салат технологиялық картасы

	брутто	нетто
Күріш	96	270
Майонез	250	250
Балық (ыстық ыстаумен қақтау)	200	130
Жұмыртқа	3	120
Шығымы:		1000

Күріш пісіріліп, салқындатылады. Бітеу пісірілген жұмыртқа мен ысталған балықты ұсақтап турап, үстіне күріш пен майонез қосып араластырады. Қосылған балық мөлшері тұздың концентрациясына байланысты өзгеруі мүмкін.

Егер тағамның шығымыбір порцияға 100 грамм болса, рецептура қанша порцияға берілген?

6. Тапсырманы орындау:

«Жапондық ысталған балық қосылған салаттың» 45 порциясын дайындауға арналған шикізат жиынтығын анықтау

7. Түсірілген сөздерді орнына қойыңыз:

1. _____ - бұл тек етті ғана емес, сондай-ақ көкністерді тіпті, тәттілерді пісіруге арналған пештер.
2. су – вид технологиясы өте қарапайым: _____ белгілі бір температурада _____ пісіру
3. Су-вид технологиясының дәстүрлі пісіру әдістермен салыстырғанда кемшіліктері қандай?
4. Етті жаңа ғана мұздатқыштан алып шықса да бірден даярлай беруге болады ма?
5. Әдеттегі құс еті вакуумда шамамен 1 сағаттай градуста әзірленеді.

Сіз осы тақырыпты оңай игердіңіз және сіздің пікіріңіз бойынша қай тақырып қызықты және жеңіл игеріледі. осы туралы эссе жазыңыз және сүйікті тақырыпқа қатысты презентация жасаңыз: Осы оқулықта бұрын оқыған эссе мен презентацияның сапа критерийлеріне сәйкес дайындаңыз.

Презентацияның сапасын бағалау критерийлеріне негізделген презентация түріндегі ақпарат ұсыну. Аудитория алдында сөйлеңіз.

Қарбыздан жасалған карвинг



Жемістер мен көкөністерден жасалған карвингтік композициялар



Қарбыздан жасалған карвинг



Жемістер мен көкөністерден жасалған карвингтік композициялар



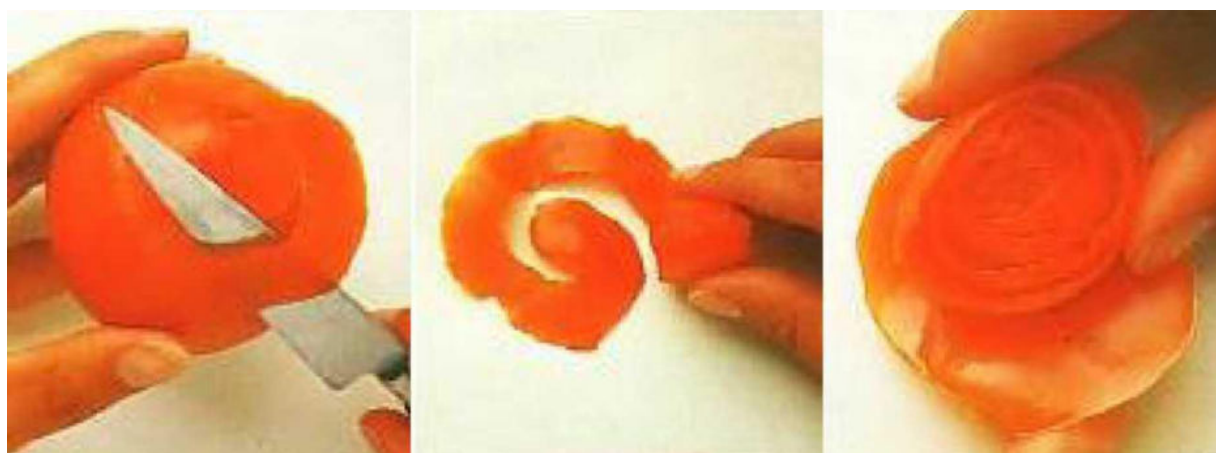
Асқабақтан жасалған карвинг



Асқабақтан жасалған карвинг



Қызанақтан жасалған әсемдеу

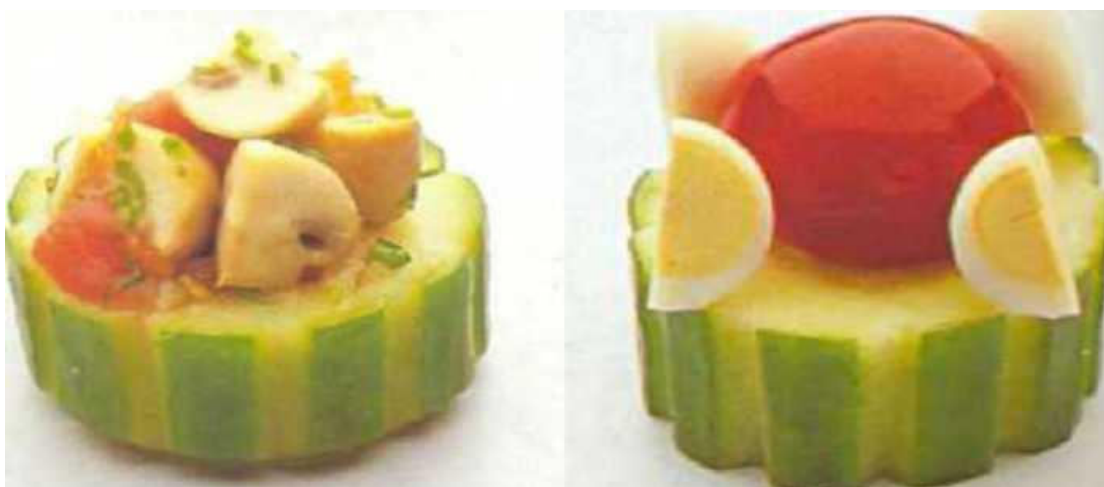


1-сурет. Қызанақтан раушан гүлін жасау схемасы

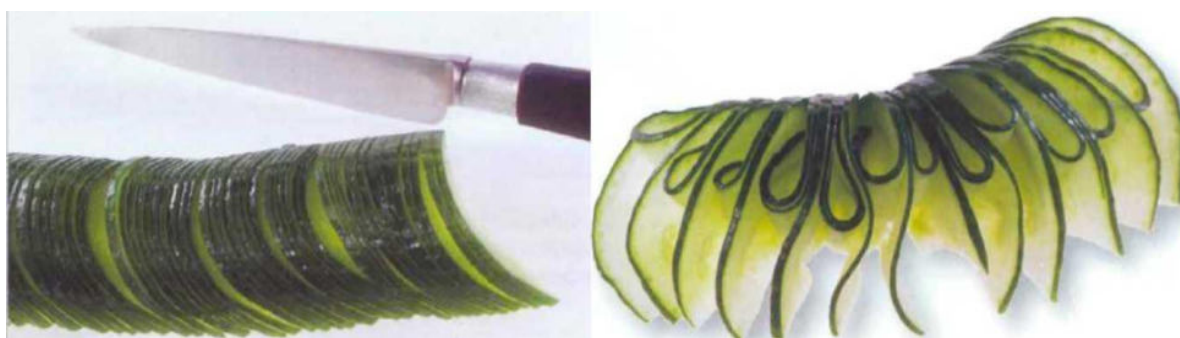


2-сурет. Қызанақтан жасалған раушан гүлі

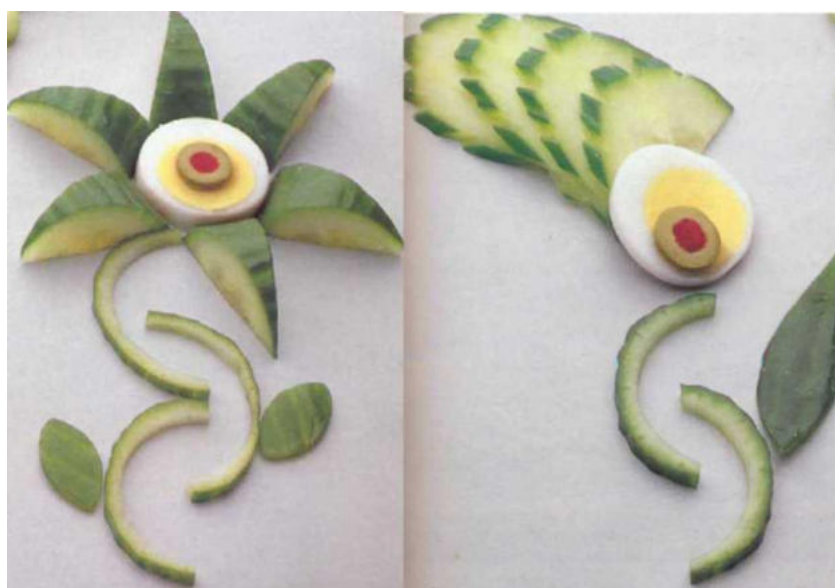
Қиярдан жасалған әсемдеу



1-сурет. Кесілген қияр кесектері



2-сурет. Қияр шілтерін орындау схемасы



3-сурет. Қиярдан жасалған гүлдер

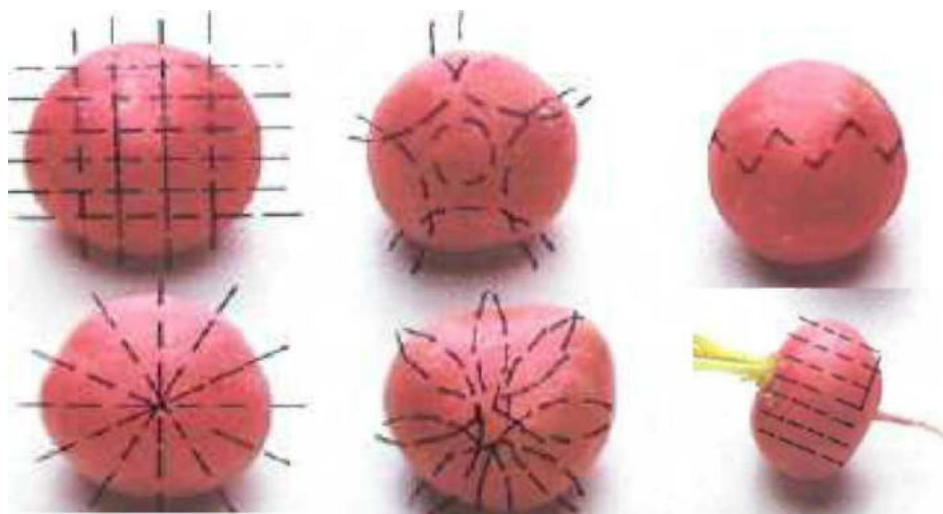


4-сурет. Қиярдан жасалған жапырақтар



6-сурет. Асқабақтан жасалған ыдыстағы қиярдан әзірленген лилия гүлі

Шалғамнан жасалған әсемдеу

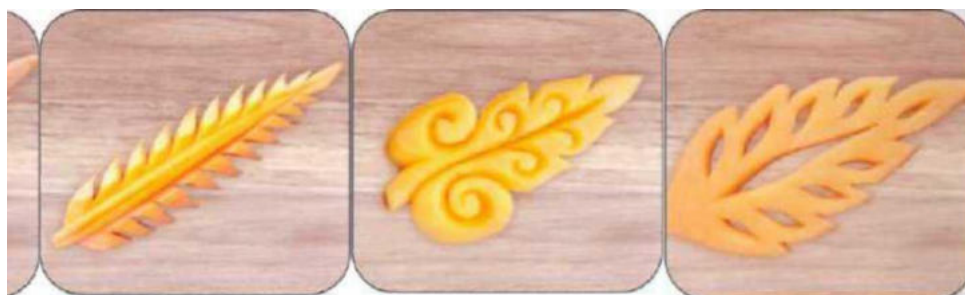


7-сурет. Шалғамды кесу сызбалары: гүлшанақ, раушан, су лалагүлі, дәстүргүл, гүл



8-сурет. Шалғамнан жасалған гүлдер: актиния, гүл, желпуіш, гүлшанақ, су лалагүлі, раушан, дәстүргүл

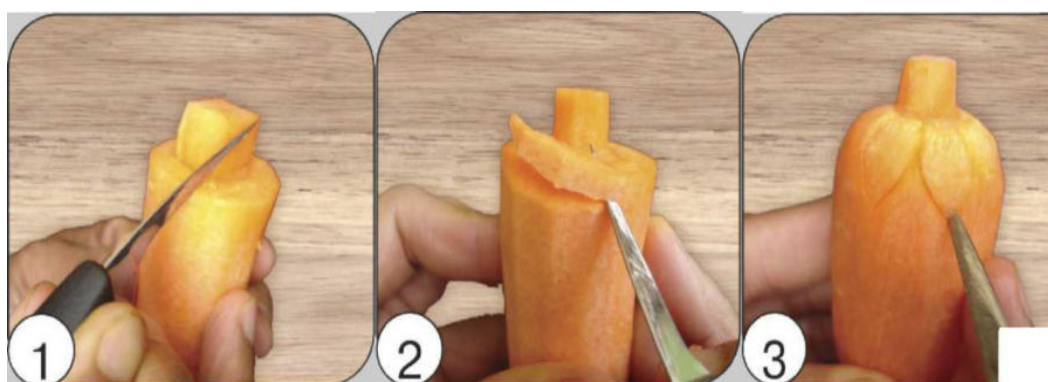
Сәбізден жасалған әсемдеу



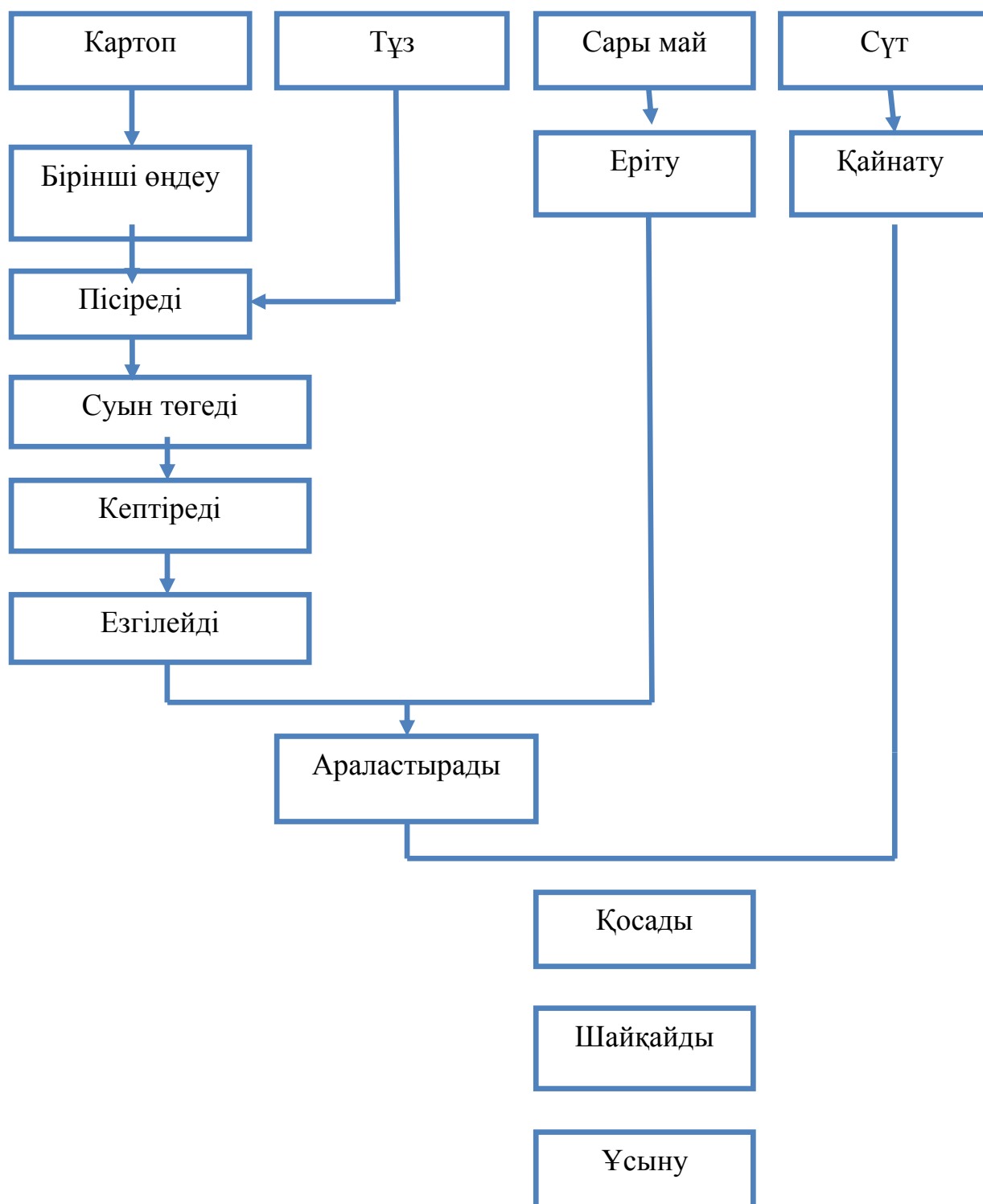
9-сурет. Сәбізден жасалған жапырақтар



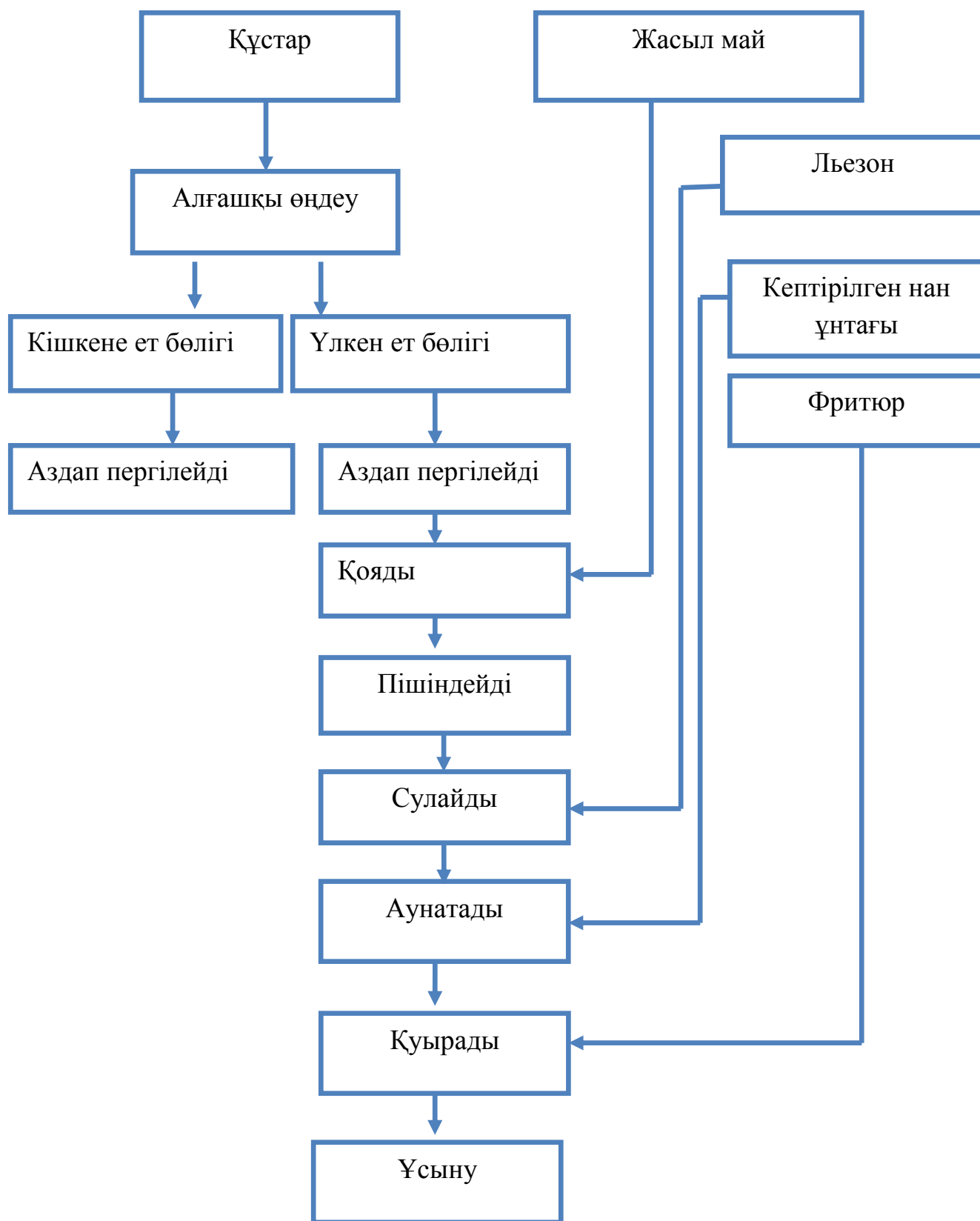
10-сурет. Түрлі пішіндегі сәбізден жасалған бүршік



11-сурет. Сәбізден бүршік кесу сызбасы

Картоп пюреcін әзiрлеудiң технологиялық cызбасы

Киевше котлетінің технологиялық сызбасы



(әзірлеуші ұйым атауы)

№ _____
бұйрықпен бекітілген№ _____ Технологиялық карта
Көкөністермен томатта бұқтырылған көксерке

1. Рецептұра № 486

Шикізат атауы	Дайын өнімнің 1 порциясына кететін шығындар							
	1порц ия, г	10пор ц., кг	20 порц., кг	30 порц., кг	40 порция кг	50 порц., кг	60 порция, кг	70 порц., кг
	нетто	нетто	нетто	нетто	нетто	нетто	нетто	нетто
Көксерке (сүйектерінсіз терісімен еті)	152	1,52	3,04	4,56	6,08	7,69	9,12	10,64
Сорпа	46	0,46	0,92	1,38	1,84	2,3	2,76	3,22
Тазартылған сәбіз	36	0,36	0,72	0,96	1,44	1,8	2,16	2,52
Ақжелкен (тамыры)	6	0,06	0,12	0,18	0,24	0,30	0,36	0,42
Балдыркөк (тамыры)	3	0,03	0,06	0,09	0,12	0,15	0,18	0,21
Аршылған пияз	17	0,170	0,34	0,51	0,68	0,85	1,02	1,19
Томат пюресі	20	0,20	0,40	0,60	0,80	1	1,20	1,40
Өсімдік майы	10	0,10	0,20	0,30	0,40	0,50	0,60	0,70
Сірке суы 3%- дық	5	0,05	0,10	0,15	0,20	0,25	0,30	0,35
Қант	3,5	0,035	0,07	0,105	0,14	0,175	0,21	0,245
Қалампыр	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006	0,0007
Даршын	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006	0,0007
Лар жапырағы	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006	0,0007
Бұқтырылған балық массасы	125							
Көкөніспен және тұздықта бұқтырылған дайын көксеркенің массасы	225							
Гарнирі 692,694, 714-716	150							

1. Даярлау технологиясының сипаттамасы

Сүйегінен тазартылған балық еті терісімен бірге порциялық бөліктерге бөлініп, туралған көкөністермен кезектеп, ыдысқа екі қабаттап салынады. Үстіне сорпа немесе су құйып, өсімдік майы, томат пюресі, сірке суы, қант, тұз салып, ыдыстың қақпағын жабады. Дайын болғанша дейін бұқтырылады (45-60 мин); бұқтырып болғанша 5-7 мин қалғанда бұрыш пен лавр жапырағын қосады.

Берер алдында балықпен бірге бұқтырылған көкөністер тұздығы құйылады. Гарнирге - суға пісірілген картоп, картоп пюресі, көкөністен жасалған рагу беріледі.

3. Тағам мен аспаздық өнімдерді безендіру және ұсыну ережесі

Ұсақ ас үй тәрелкесімен, метал сопақ немесе дөңгелек тәрелкемен ұсынылады. Ұсыну температурасы 60-65⁰С.

4. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша өнімнің сипаттамалары

Сыртқы түрі	Жасыл шөппен, лимонмен безендірілген балық бұқтырмасы
Түсі	Үстәнен қарағанда - алтын қыртысты
Дәмі мен иісі	Бөгде дәм мен иістерсіз компоненттерге жатады
Консистенциясы	Балық өз пішінін жақсы сақтайды
Бөлгендегі түрі	Жақсы қуырылған

Терминологиялық сөздік

Агар – өсімдік тектес (балдырдан жасалады) дірілдекті заттек.

«Аль-Данте» - көкөністерді немесе макарон өнімдерін аяғына дейін жеткізбей пісіру.

Тамақтардың арт–визажы немесе аспаздық визаж–тағамды кәсіби әрлеу, әсем безендіру өнері.

Бөрікгүлдер - гүл қоржындары іспеттес десерттік көкөністер.

Барбекю - күшті жылу (көмір, газ немесе отын) көзінде алдын ала қыздырылған және майланған шыбықтарда етті қуыру.

Шарпылау - жидіту.

Көк көже– қымыздық пен асжапырақтан әзірленген суық көже.

Брезерлеу– жылумен өңдеудің қиыстырылған тәсілі.

Визига –бекіре тұқымдастардың жамбас омыртқасын алмастыратын тығыз шеміршек.

Гриль – торда қуыру .

Деглазирлеу —негізгі тұздықты алу үшін табадағы ас қалдықтары сұйықтықпен ерітілетін аспаздық техникасы.

Жібітілген ет –дефростатор-камераларда баяу жібітілген ет.

Дрессинг - салатқа арналған тұздық немесе дәмдеуіштәрелкенің бос жеріне құйылады.

Желатин – мал тектес дірілдекті заттек.

Ет сіңірінен ажырату – қылшық дәнекер тіндерін алып тастау.

Қоңыздар – бекіре тұқымдас балықтардың терісіндегі өскіндер.

Ірімшік – бұл (кептірілген сүзбе) - сүт өнімі, ол мыңдаған жылдар бойы ұлттық дастархандақұрметті орнын алды.

Қазы - бұл қазақтардың жеңсік асы, жылқы етінен жасалған дәстүрлі шұжық.

Карвинг – тағамды түрлі фигураларға кесілген көкөністер немесе жемістермен әрлеу, безендіру.

Карвинг бұйымдары – бұл көкөністер мен жемістерден жасалған технологиялық даяр заттар.

Карвинг композициялары– бұл дайын көркем бұйымдарды құрайтын карвинг бұйымдарының жиынтығы.

«Кольбер» - жасыл маймен қуырылған балықтың жартылай өнімі.

Конфи – француз ас үйінде жиі қолданылатын майда бұқтыру.

Корнишондар– маринадталған ұсақ қиярлар.

Мангал – кәуапты қуыруға арналған аяқтары бар металл жәшік түріндегі қарапайым құрылғы.

Мусс – суық тәтті тағам.

Сүйектен етті сылып алу- етті сүйектерінен бөлшектеу.

Соққылау– етті қопсыту.

Бөлінді– етті-сүйекті бөлік.

Пакоджет (мұздымиксер) - PасoJet фирмасынан шыққан гомогенизатор құрылғы (жоғары класты уатқыш).

Пассерлеу – жылумен өңдеудің қосымша тәсілі.

Бөктіру – бірнеше минуттай аздаған сұйықтықта бұқтыру.

Смокерлер – бұл түтін беретін ағаш пештері.

Сорбет – қант шәрбатынан және жеміс шырыны немесе пюресінен әзірленетін мұздатылған десерт.

«Мадера»тұздығы- қызыл шараптан дайындалатын тұздық.

Робер тұздығы – пияз бен қышадан дайындалған тұздық.

Қасқыржем– көпжылдық өсімдіктің жас өркендері, десерттік көкөкніс түрі.

Стейк (*steak* — ет) — мал етінен кесіліп алынған сапалы әзірленген жуан ет.

Сульфиттеу– картопты 0,5-1%-дық натрий бисульфитімен өңдеу.

Суфле – үлпілдек бәліш.

Сферификаттау - молекулалық тағамды дайындаудың ең тиімді әдістерінің бірі.

Таглиателли – бұл тальятелле макарондары, пастасы - ені 1-ден 2 сантиметрге дейін ұзын жұқа «таспалар».

Термостаттау – ұсыну, жеткізу кезінде берілген температураны сақтау.

Кляр – сұйық қамыр.

Sous-vide(су вид) технологиясы–ваккумда дегенді білдіреді.

КЭЧ технологиясы- (Кук энд Чилл –ағылш. cook&chill –әзірле жіне салқындат).

Бұқтыру – ұзақ уақыт бойы баяуотта ақырын бұқтыру.

Трансглутаминаза –трансглутаминаза ферментін қолданатын тәсіл.

Мексикандық Рататуй - көкөніс гарнирі.

Отпен шарпу – рецепт құрамы алкогольдік компонентті қамтитын аспаздық өнімдерді жандыру тәсілі.

Фудпейринг – бұл рецепттер ауқымын кеңейтетін инновациялық тәсіл. Фудпейрингтің негізгі идеясы өнімдердің қайсысының хош иістері бір-бірімен үйлесімді екенін анықтау болып табылады.

Фьюжн(fusion) – ағылшын тілінде біріктіру, араластыру дегенді білдіреді.

Фюме –концентратталған сорпа

Хоспер – етті ғана емес, сондай-ақ көкөністерді, тіпті тәтті тоқаштарды пісіруге болатын тартылуы реттелетін пеш

Эмульсификаттау – екі қосылыспайтын сұйықтықтан эмульсияның түзілуі.

Эспума –бұл кез-келген өнімгее немесе тамаққа көбікке айналуға мүмкіндік беретін әдіс.

Қорытынды

Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру жүйесіндегі проблемалардың бірі танымдық қызметті жетілдіру, студенттердің практикалық дағдыларына ие болу болып табылады. Әрбір сабақта белсенді жұмысқа жетелейтін қызығушылықты жасау керек. Студенттердің аудиторияда қалай жұмыс істегені және тақырыпқа деген қызығушылығын ояту төңірегінде ойлану, шығармашылық қызметті дамыту, ой-пікірлердің тәуелсіздігі, өзін-өзі тәрбиелеу және өзін-өзі тәрбиелеуге ұмтылу керек.

Оқу құралында 1226000 - «Тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерінің технологиясы және өндірісті ұйымдастыру» мамандығының 1226052 – «Жартылай фабрикаттар өнімін даярлаушы», 1226092 – «Тамақтандыру кәсіпорнының аспазы», 1226043 – «Техник-технолог» біліктіліктері бойынша ПМ 08 «Заманауи аспаздық өнерінде инновациялық дағдыларды басқару» модулін меңгеруге арналған материалдар ұсынылған.

Оқу құралы студенттерге кәсіби дағдыларды жетілдіруге көмектесетін теориялық білімдерді біріктіру үшін материалды және толық міндеттерді өз бетімен зерттеуге мүмкіндік береді.

Пайдаланылган әдебиеттер тізімі:

Негізгі әдебиеттер:

1. Дианова С.Н., Джум Т.А. «Инновации в торговле и общественном питании», Учебное пособие для высших заведений, Москва 2018;
2. А.А. Махлис, А.А.Сагайдачная «Карвинг декоративная резьба по овощам и фруктам», Москва, Гуманитарный издательский центр Владос, 2013
3. Ивлева Л.А. «Блюда для пикника», Издательство Современная школа», 2006
4. Андрухова Е.А. Инновационные кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.combinefoots.ru> – дата обращения – 17.07.2018
5. Инновационные технологии – кулинарный визаж. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://dlexsolor.ru> – дата обращения –18.07.2018
6. Новые кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.combinefoots.ru> – дата обращения – 16.07.2018
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. /Под ред. проф. Васюковой А.Т. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008. – 816 с.

Қосымша әдебиеттер:

1. Как украсить блюда. - М.: Эксмо, 2007
2. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Кулинария. Н. А. Анфимова, Т. И.Захарова, Л. Л. Татарская. Изд-во: Экономика,1987 г. - 199с.
4. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи». М.: «Академа». 2002г.;
5. Кулинария: Справочное пособие/Н.И. Губа, Б.Г. Лазарев. - К.: Вища шк. Головное изд-во, 1987. - 263 с.;
6. Л.Г.Шатун «Технология приготовления пищи». М.: Издательство – торговая корпорация «Дашков и К», 2004.
7. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова «Технология приготовления пищи». М.: «Деловая литература, Омега - Л». 2003 г.;
8. Повар. Приготовление мясных блюд, Илья Мельников, 2012
9. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. (Основные направления, их история и особенности. Рецептура) - 2-е изд. переработ. и доп. - М.: Агропромиздат, 1991.608 с.;
10. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания». М.: Хлебпродинформ. 1996 г., 2001 г.;
- 11.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. - сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО "Издательство Арий", 2008. - 680 с.

ИБРАГИМОВА М.Ж., МҰРАТХАНҚЫЗЫ А.,
УЙКАСОВА З.С., ӘДІЛХАНОВ С.С.

ҰЛТТЫҚ АСХАНА ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Басуға 10.12.2018 ж. қол қойылды Пішімі 60*84 1/8
Цифрлық баспа
Шартты басп.т. 12. Таралымы 32 экз.

«Профи Полиграф» компаниясында басылған