

М.Х.Дулати атындағы Тараз мемлекеттік университеті

Қоғамдық тамақтандыруда өндірілетін негізгі
екінші тамақтардың органолептикалық,
физико-химиялық көрсетіштерін анықтау
әдістері

Орындаған: Авганбаева Ж.Д

Тобы: ТПП-1(2)

Қабылдаған: Ерғалиева С.М

Кіріспе

Қоғамдық тамақтану адам өмірінде үлкен роль атқарады. Адамдардың тамақтану қажеттілігін ол көбірек қанағаттандырады. Тамақтандыру өндірістері арнайы ұйымдастырылған орындарда халықты кулинарлық өнімдермен қамтамасыз етуді және ұйымдастырумен қатар, оларды өндіру функциясын да атқарады. Тамақтандыру өндірісі жекеменшік шаруашылық ретінде қаралатын болғандықтан, оның басқа шаруашылық өндірісінен айырмашылығы жоқ. Халықты тамақтандыру негізінен кішкене жеке өндірістер арқасында жүзеге асырылады. Ауруханаларға, демалыс орындарына, санаторияларға, балалар және басқа да өндірістерге жеткізілетін тамақтар мемлекет тарапынан жүзеге асырылады.

Елдің басым бөлігінің және оқушылардың, қызметкерлердің, жұмысшылардың көп бөлігінің өміріндегі ең керекті қажеттілік болып табылады.

Қызмет көрсету түріне байланысты қоғамдық тамақтандыру орындары келесі топтарға бөлінеді:

Тамақтандыру өндірісі – бұл өндіріс орындарының негізгі қызметіне халықтарды тамақпен қамтамасыз ету. Оларға асхана, дәмхана, шайхана, тойхана, ресторан, т.б.



1. Қоғамдық тамақтану өнімдері

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында көптеген өнімдер, шикізаттар, жартылай шикізаттар дайындалады немесе басқа тамақ өнеркәсібі салаларынан жартылай фабрикаттар әкелінеді.

Шикізат дегеніміз -
және аспаздық өңдеуді
түліктер (көкөністер,
жармалар және



Жартылай фабрикаттар дегеніміз –
аспаздық өңдеудің бір немесе бірнеше
сатысынан өткен, бірақ дайын тағам
емес өнімдер. Олар әлі аспаздық
өңдеудің толық сатыларынан өткен
бірақ дайын тағам болу үшін немалы
энергия шығының
жартылай фаб



Аспаздық өнім – аспаздық өңдеуден толық өткен, бірақ бөлшектеу, пішіндеу, қыздыру операцияларын қажет ететін тамақ өнімі.

Дайын аспаздық өнімдер - аспаздық сауда орындарында сатылатын аспаздық және кондитерлік бұйымдар.

Аспаздық жартылай фабрикаттар – аспаздық өңдеуді қажет ететін дайындалған күйінде сауда орындарына түсетін әртүрлі азық – түлік өнімдері жартылай фабрикаттар әр алуан, олард басқа тағамдар рецептурасында көрсетілгендей дайындайды. Жартылай фабрикаттарды дайындау аспаз жұмысын жеңілдетеді.

Еттен жасалған жартылай фабрикаттар – аспаздық өңдеуді қажет ететін дайындалған күйінде сауда орындарына түсетін әр түрлі азық – түлік өнімдері (көкөністер, еттер, балықтар, жармалар т. б.). Ең көп тарағандары – порциялы, ұсақтап туралған, ұнға аунатылған және туралған жартылай фабрикаттар. Порциялы жартылай фабрикаттар – бифштекс пен антрекоттар, эскалоп пен лангеттер, еттен жасалған котлеттер – формасы біркелкі пісіруге ыңғайлы кесек ет түрінде сатылады.

Ұсақтап туралған жартылай фабрикаттар – азу, бефстроганов, гуляш, қуырдақ жасауға, ал сүйіктері фабрикаларда (сорпалар, рагу) жасауға арналған



Ұнға аунатылған жартылай фабрикаттар ромштектер, шницельбер, туралған котлеттер – формасы мен көлемі бірдей туралған ет. Оларды жұмыртқа уызына батырып алып содан кейін кепкен нанның ұнына аунатылып олар пісіруге дайын күйінде сатылады



Туралған жартылай фабрикаттар – тартылған бифштекстер, москва котлеті, үйде әзірленетін киев котлеттері – ет фаршынан жасалған бірқалыпты және ұнға аунатылған тағамдар күйінде сатылады, оған жұмыртқа, бұрыш, пияз және жібітілген ақ н



ТАҒАМ АССОРТИМЕНТІ

Мәзір - бұл тағамдар және сусындар түрлерінен тұрып, олардың мөлшерлік құрамы мен оның бағасы көрсетілетін жарнама қағазы. Мәзір директордың немесе басқарушы қолымен қол қойылып, оның құрамындағы тағамдарының сәйкестігінің дұрыстығына жауап беруі керек. Мәзір әр даяршыда болу керек және ол оны жатқа білуі керек.



Мәзірге қойылатын негізгі талаптар:

- Тағамдар мен сусындар бір топқа топтастырылып, белгі тәртіппен берілу керек. Әр топта ұсынылатын сусын мен тағамның суреті көрсетіледі.
- Тағамдар мен сусындар және олар туралы қосымша анықтама анық және түсінікті жазылу керек. Айтылған, әсіресе, шетел ас үйіне жатады.
- Мәзірге ас үйде бар тағамдар мен сусындарды енгізу қажет.
- Мәзірдің шетел тілінде аудармасы болу қажет.

Ет тағамдары

Органелиптикалық көрсеткіштері

Ет тағамдарының сапасы сыртқы түрі, дәмі, иісі, түсі, консистенциясы бойынша анықталады.

Аты	Түрі	Түсі	Дәмі, иісі	Консистенциясы
Борщ	Бірдей мөлшерде және қалыңдықтағы кең, жіңішке бөліктерде (астықтың бойында) кесілген	Қоңырды қара сұрдан қоңырға дейін кесуге арналған	Көкөністер мен дәмдеуіштердің иісі мен иісі бар қуырылған етдің дәмі	Жұмсақ, шырынды, жақсы қайнатылған қыртыс

Екінші тағамдардың дайындалу
рецептурасы

Қуырдақ

Республикамызда малдың субөнімдерінен көптеген тағам түрлері дайындалады. Солардың көп таралған түрлері ішек- қарын, өкпе –бауырдан дайындалатын тағамдар. Қуырдақты соғым қуырдағы, май қуырдақ, бауыр қуырдағы, қарын қуырдағы, соғым кiнi малдың қарын – қажағың қан сөлімен қуырып дайындайтын «қызыл қуырдақ», қаймаққа қуырылған «бал қуырдақ», уыз қосқан «уыз қуырдақ», мұзда тұрған еттен жоңқалалап дайындалған «жоңқа қуырдақ», ал сір еттен «сұр қуырдақ» деген түрлері бар. Қойды сойысымен өкпесін, бауырын, ішек – қарының, қиқым еттерін шажырқай, шарбы, май үзінділерінен қосып турап әзірлейді.



Өкпе.....	6,375 г
Бауыр.....	4,125 г
Жүрек.....	2,250 г
Құйрық май.....	3,375г
Семіз қой еті.....	1,125 г
Пияз	2,500г
Бұрыш	75 г
Сорпа.....	3000г
Тұз (татымына қарай)	

Дайындау әдісі:

Өкпе май қуырылады, құйрық май және семіз қой еті туралады да, қыздырылған қазанға салынады. Шыжғырылған соң шыжығы сүзіп алынады да еріген май қазанда қалады. Сол майға туралған жүрек, 15 минуттан кейін бауыр, ұсақталып кесілген пияз қосылады, тұздалып, бұрышталады да жақсылап қуырылады, содан соң үстіне аздап сорпа құйылып піскенше одан әрі қуырыла береді. Піскен қуырдақты дастарханға шұңғылдау ыдысқа салынады да, бетіне көк себіліп алып келеді.