

Алматинский Технологический университет

e-mail kapbasova.a@atu.kz

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технологии продуктов питания

**Дисциплина: KV ТЕРТ2208
Технология продуктов общественного питания2»**



Лабораторная работа №.14. Приготовление национальных изделий из муки.

Данные о преподавателе:

Капбасова А.М.- лектор кафедры ТПП

Раб.тел.276-97-06 (109) , e-mail kapbasova.a@atu.kz

План Лабораторного занятия №14

Дисциплина: Технология продуктов общественного питания

Дата проведения: «23» апреля 2021г

Группа :ТОП 18-21

Наименование работы : Приготовление национальных изделий из муки.

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме. Изучить последовательность технологического процесса приготовления национальных блюд казахской кухни , отработать навыки и умения приготовления изделий из теста

Приобретаемые знания и умения: студенты отработают приемы и приобретут навыки и умения при приготовлении блюд казахской кухни.

- <http3://youtu.be/J6KF40Hq38w>
- <https://youtu.be/kWGWETE5dxg>
- <https://youtu.be/esmLjv2PD0A>
- <https://youtu.be/r4PfGttBRe0>



О казахской национальной кухне.

В первую очередь гостю подавали кумыс, шубат или айран, затем - чай с молоком или сливками, баурсаками, изюмом, иримшиком, куртотом.

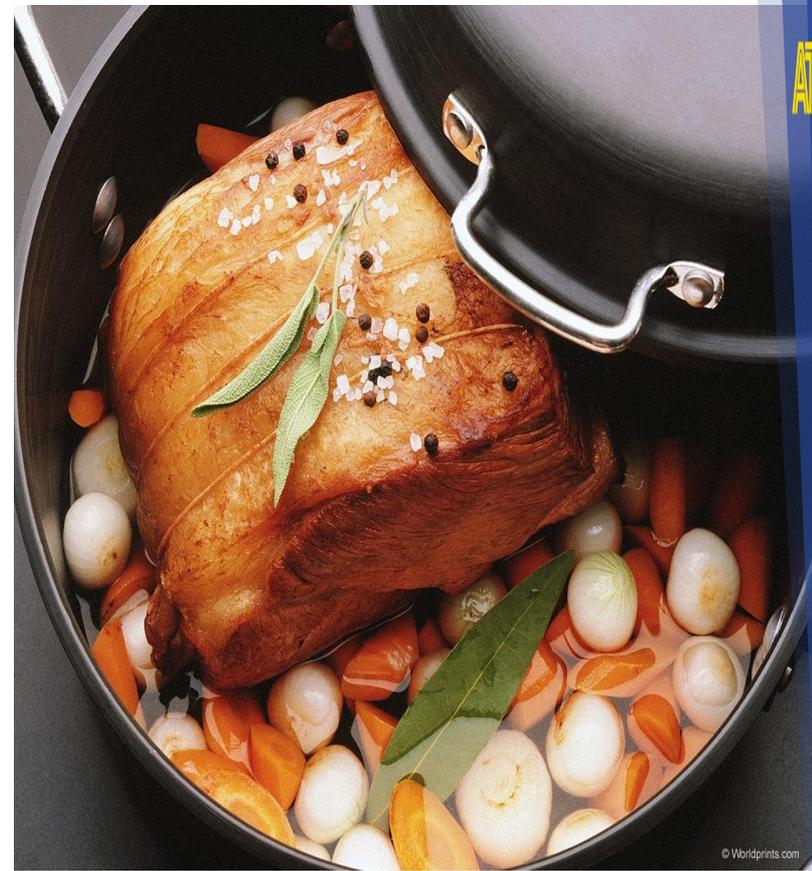
Затем следовали закуски из конины или баранины - казы, шужук, жал, жая, сур-ет, карта, кабырга.

На любом столе обязательно были лепешки из пшеничной муки.

Украшением любого дастархана и наиболее излюбленным блюдом у казахов всегда считалось мясо по-казахски.

Отварное мясо обычно подавалось большими неразделанными кусками. Хозяин резал мясо, угощая каждого гостя лакомыми кусочками: тазовые кости и голень отдавал почетным старикам, грудинку - зятю или невестке, шейный позвонок - девушкам и т.д. Самому почетному гостю хозяин преподносил приготовленную особым способом голову барана.

Гость должен был разделить голову между присутствующими, соблюдая определенный ритуал, в котором сказывался древний обычай уважительного отношения к гостям, старикам, детям, близким и дальним родственникам.



Национальными блюдами считаются:
беспармак, баурсак, казы и кумыс, айран,
шубат.



Главным национальным блюдом казахов является **бешбармак** (пять пальцев). Бешбармак готовится из баранины, конины или говядины. Ароматное мясо едят с тонко раскатанными и отваренными кусочками теста. Прекрасным дополнением к блюду служит насыщенный ароматный мясной бульон - сорпа, который подается обычно в пиалах. В конце трапезы подают кумыс, за которым вновь следует чай.



Куырдак

- Рецепт куырдак по казахски: жирную баранину или курдючное сало (можно заменить нутряным бараньим жиром) нарезают кубиками и обжаривают.
- Затем добавляют порезанные сердце и почки, через 20 минут кладут печень и нашинкованный тонкими полукольцами лук, заправляют солью и перцем, вливают немного бульона и варят до готовности.
- Куырдак подают в кассах (глубоких мисках), сверху посыпанный луком.



Традиционное первое блюдо в казахской кухне – **шурпа** – наваристый мясной бульон, заправленный овощами, специями и пр. Подают шурпу обычно в больших пиалах. В конце трапезы подают кумыс и чай.



Жент



Жент — очень сытное и сладкое блюдо, при всем желании не съешь много. Этот десерт можно хранить до недели при комнатной температуре и до двух месяцев в прохладном месте.

Жент считался праздничным десертом и готовили его изредка, по особым случаям. Готовый жент закутывали в чистую тряпицу и хранили в отдельном сундуке вместе с другими сладостями. Справедливости ради надо заметить, что жент не всегда готовили только из проса. Частенько добавляли муку из обжаренных зерен пшеницы.

Для нашего жента мы возьмем:

500 г проса из обжарим на сухой сковородке и перемолем в кофемолке. Можно пропустить этот этап и купить готовый талкан на рынке.

далее мы растопим 100-150 г сливочного масла вместе со стаканом сахара до полного растворения сахара.

100 г киш-миша смешаем с талканом, растопленным маслом и сахаром.

получившуюся массу укладываем в прямоугольную форму и даем застыть в холодильнике в течении часа

через час порезать жент горячим ножом на небольшие прямоугольники.

Курт



Для приготовления курта самым простым способом нужно дать молоку скиснуть, потом долго варить, помешивая, пока значительная часть жидкости не выкипит. Отцедить, посолить, накатать колобков и сушить на свежем воздухе. Это самый простой способ. В идеале курт делают из овечьего молока, сквашенного с помощью сычужной массы (это то, что получается в желудке ягненка, первый раз отведавшего молозива). Это делается так: берется конское молоко, сквашивается естественным способом, сыворотка сливается, а получившийся творог отжимается от излишков воды. Масса тщательно солиится и оставляется на 3 дня в тепле (30 - 40 град. Цельсия). Затем из творога вручную формируются шарики творога и прокатываются по войлочной кошме.

Баурсаки – это традиционное казахское, а также, татарское и башкирское блюдо. Рецепт баурсаков несложен, это кусочки теста, жаренные во фритюре. Обычно баурсаки готовятся из пресного или дрожжевого теста, но есть и баурсаки, рецепт которых предлагает сделать их из творожного теста.

Продукты:

мука	1	кг	
яйца	10	шт.	
молоко	130-140	г	
сахар	35-40		
масло топленое	30	г	
дрожжи	5	г	
соль	15	г	
масло растительное	180-200	г	

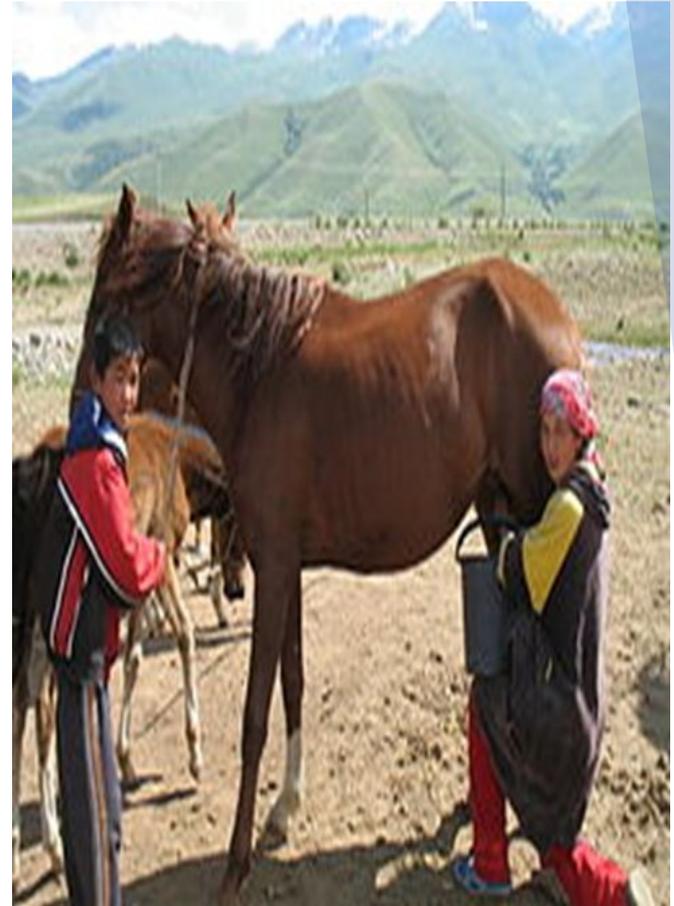


Кумыс-целебный напиток

Кумы́с — кисломолочный напиток изготавливаемый обычно из молока кобылы, получается в результате молочнокислого и спиртового брожения при помощи болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей. Напиток пенный, беловатого цвета, вкус — кисловато-сладкий. Напиток распространен в кухне Казахстана, Кыргызстана, Монголии, а также тюркских и монгольских регионов России.)

Целебный напиток кумыс обладает лечебными свойствами, низкой калорийностью и тонизирующим эффектом и используется для излечения болезней легких и желудочно-кишечного тракта.

<https://youtu.be/qlGUuNexCkU>



Кумыс хранили в специальной посуде и ждали когда он немного забродит. Очень популярен у казахов и кумыс - заквашенное особым способом молоко кобылиц, известное своими целебными свойствами. Подобным же образом из молока верблюдиц делают не менее популярный - шубакет. Кстати, и тот и другой являются слабоалкогольными напитками.



Шубат

- Шубат - является среди молочных продуктов наиболее ценным напитком после кумыса, готовится из верблюжьего молока. Технология приготовления шубата менее сложная, чем кумыса. Как и кумыс, шубат заквашивается и хранится в специальной посуде из кожи, дерева или керамики. Шубат не взбивают, а доводят до кондиции путем перемешивания. Шубат вкусный, жирный и густой напиток. По калорийности и целебным свойствам он не уступает кумысу. Двух-трехдневный шубат считается самым лучшим и качественным.



Традиции угощения

- Казахи едят за низким столом-дастарханом.
- Судя по тому какие куски получает каждый сидящий за столом, в семье соблюдается четкая субординация: тазовые кости и голень раздают пожилым почетным гостям,
- грудную кость сыну или невестке, шейный позвонок – незамужним девочкам и так далее.
- Гость самого высокого ранга разделывает баранью голову, приготовленную особым способом, и раздает куски другим гостям согласно местной традиции.
- Сначала старикам, детям, близким и отдаленным родственникам и т.д.



Современная казахская кухня - включает в себя не только традиционные казахские блюда, но и любимые блюда узбекской, уйгурской, русской, татарской, корейской и других кухонь. Именно поэтому в современной казахской кулинарии при сохранении чисто национальных черт нетрудно заметить интернациональные черточки.

Во многом изменился набор продуктов, из которых сегодня готовится пища.

Если за многовековую историю казахский народ накопил огромный опыт обработки и приготовления мясной и кисломолочной продукции, то современная жизнь пополнила этот ассортимент блюдами из овощей, фруктов, рыбы, морских продуктов, печеными, мучными изделиями и сладостями.

И все-таки наиболее популярным продуктом в казахской национальной кухне было и остается мясо.



С давних времен казахская кулинария -

отличалась своеобразной технологией.

Особенность жизненного уклада казахского народа наложила отпечаток на способы приготовления пищи. В традиционной казахской кухне предпочтение всегда отдавалось варке. Именно этот процесс позволяет получать мягкие и нежные вкусовые оттенки мяса, придает ему сочность и аромат.

Большое место отводилось заготовке и длительному хранению продуктов. Во время забоя скота часть мяса заготавливали впрок, для чего его солили, вялили, иногда коптили, деликатесные изделия готовили в основном



Хлеб - чаще всего выпекался в виде лепешек, из печеных изделий наибольшей популярностью пользовались и пользуются баурсаки.

Древняя посудная утварь - делалась из кожи, дерева, керамики, в каждой семье был чугунный казан, где готовилась пища. Чай кипятили в чугунных кувшинах, позднее - в самоварах.



Спасибо за внимание!