

Тақырыбы:

Ет шала фабрикаттарын
дайындау

МАЗМҰНЫ

- ▶ ЕТ ҚҰРАМЫ
- ▶ ТҮРІ
- ▶ САЛҚЫН ӨНДЕУ (КӨРНЕКІЛІК)
- ▶ САЛҚЫН ӨНДЕУ
- ▶ ӨНДЕУ СЫЗБАСЫ
- ▶ ЕТТІ ЖІБІТУ
- ▶ ЕТТІ ӨНДЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ
- ▶ СҰРАҚТАР
- ▶ СҰРАҚТАР ЖАУАБЫ
- ▶ ТЕСТЕР
- ▶ ТЕС ЖАУАПТАРЫ
- ▶ СӘЙКЕСТЕНДІРУ
- ▶ СӘЙКЕСТЕНДІРУ ЖАУАБЫ

Ет құрамы

Ет құрамында толық бағалы белоктар - 14,5-23%, майлар - 2 - 37% дейін, минералдық заттар (фосфор, кальций, натрий, және темір тұздары көп)-0,5-1,3% болады. Етте А, Д витаминдер және В тобы бар. Еттің негізгі ұлпалары: ет, дәнекер, май және сүйек.

Түрі

- ▶ ІРІ КЕСЕКТІ ШАЛА ФАБРИКАТТАР.
- ▶ БҰҚТЫРЫЛҒАН ЕТ
- ▶ ДӘМДЕНДІРІЛГЕН ЕТ
- ▶ ПІСКЕН ЕТ
- ▶ СЫБАҒА ШАЛА ФАБРИКАТТАРЫ.
- ▶ СҮБЕНІ
- ▶ ЛАНГЕТ
- ▶ АНТРЕКОТ
- ▶ ЕТ ЗРАЗАСЫ.
- ▶ РОМШТЕКСТІ
- ▶ ҰСАҚ КЕСЕКТІ ШАЛА ФАБРИКАТТАР.
- ▶ БЕФСТРОГАНОВТЫ
- ▶ АЗУДЫ
- ▶ ҚҰЫРДАҚҚА ТУРАЛҒАН ЕТ (ПОДЖАРКА)
- ▶ МӘСКЕУ КӘУАБЫ (ШАШЛЫК МАСКОВСКИЙ)
- ▶ КЕСПЕК ЕТ (ГУЛЯШ)

Бұқтырылған ет



Дәмдендірілген ет



ПІСКЕН ЕТ



СЫБАҒА ШАЛА ФАБРИКАТТАРЫ.



ЛАНГЕТ



АНТРЕКОТ



РОМШТЕКСТІ



БЕФСТРОГАНОВТЫ



МӘСКЕУ КӘУАБЫ



КЕСПЕК ЕТ (ГУЛЯШ)



САЛҚЫН ӨНДЕУ (КӨРНЕКІЛІК)



Салқын өңдеу



ӨНДЕУ СЫЗБАСЫ

- ТУРАУ
- ЖАНШУ
- СІНІРІЛІН ТІЛУ(КЕСУ)
- АУНАТУ
- ДӘМБЕНДІРУ
- ШАЛА ТҰЗДЫҚ

Сиыр еті - жартылай сойынды мүше не төрттен бір бөлік түрінде; қой, ешкі және бұзау еттері тұтастай, шошқа еті - тұтастай және жартылай сойынды мүше күйінде түсіріледі. Көптеген тамақтану кәсіпорнына ет - ірі кесекті, сыбағалар, ұсақ кесекті және шабылған ет күйіндегі фабрикаттар түрінде түседі

Өңдеу

Тоңазытылған етті өңдеу төмендегідей әрекеттерден: жібіту, жуу, құрғату, аспаздық бөлшектеу, етті сүйектен ажырату, тазарту, етті сорттау және шала фабрикалар дайындаудан тұрады.

Етті жібіту

Етті жібіту етті одан әрі өңдеуді жеңілдету және ыңғайлы ету үшін жүргізіледі.

Тоңазытылған етте ет сөлі талшықтар арасында мұз кристалдары түрінде болады

Жайлап жібіту кезінде камерадағы температура 0 ден 6-8С дейін ылғалдық ауада 90-95% болады. Етті ірі кесекті бөліктер түрінде жібітеді.

Тез жібіту кезінде камерадағы температура 20-25С, ауа ылғалдығы 85-95% болады. Бұл мақсат үшін камераға жылытылған, ылғалды ауа беріп отырады. Сонда ет тез 12-24 сағ еріп болады

Етті жуу және құрғату

Жуу кезінде ет бетінен ластарды, микроорганизмдер мен олардың спораларын жуып, жояды. Ірі кәсіп орындарда етті жуу бөлмесінде жүргізіледі. Етті қармақтарға іліп, арнайы ысқыш көмегімен жуады. Су температурасы 20-30С болуы керек.

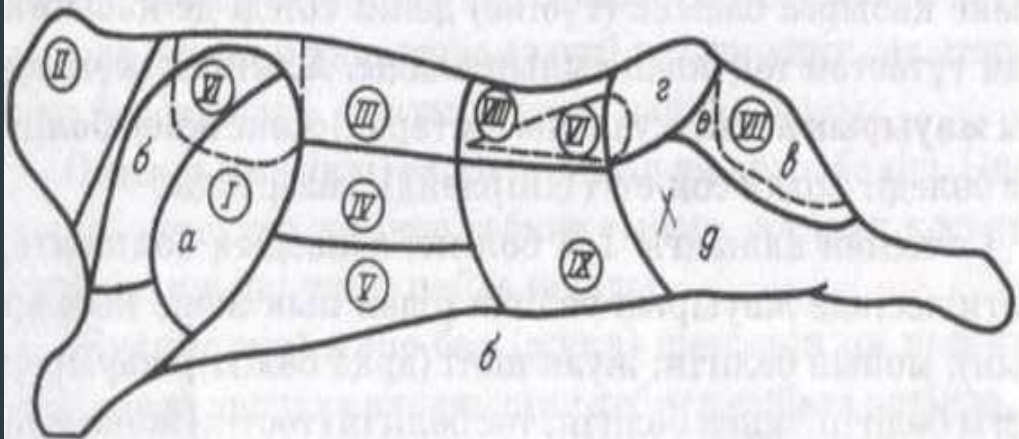
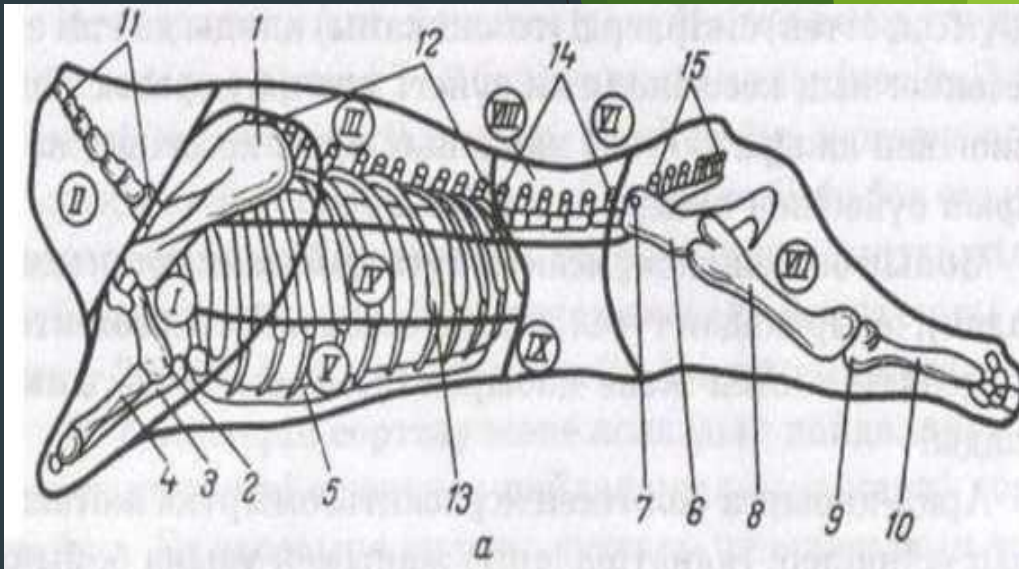
Құрғату. Бұл процесс микроорганизімдердің көбеюіне кедергі жасайды және етті бөлшектеу кезінде оның қолдан сырғанап - шығып кетпеуіне әсерін тигізеді. Ауа температурасы 1-6С болады.

Сиыр ушасын касаптау сызбасы:

а) Сүйек атаулары: 1 - жауырын, 2 - иык сүйек, 3 - шынтак сүйек, 4 - шыбык сүйек, 5 - төс сүйек, 6 — жамбас калағы, 7 - жамбас қалағы шығыңқы жері (маклик), 8 – ортан жілік, 9 - тізі шұңқыры, Ю асықты жілік, 11 - жеті мойын омырткалары, 12 -

омырткалары, 13 - кабыр алары, 14 - алты бел омырткалары, 15 - сегізкөздік

б) Бөліктер атаулары: 1 жауырын бөлігі, а - иык бөлігі, б - иык артқы бөлігі, II мойын бөлігі, III арка бөлігі (жуан шеті), IV жиек бөлігі, V түстік, VI жауырын асты бөлігі, VII ойынды ет, VIII бел бөлігі (жука шей), IX карын



ЕТТІ ӨНДЕУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Етті өңдеудің технологиялық үрдісі келесі операциялардан тұрады: қабылдау, органолептикалық көрсеткіштері бойынша сапасын тексеру; тоңазытылған етті еріту, ластанған жерлерін тазалау, таңбасын кесіп алып тастау, жылы және салқын сумен жуу, құрғату, ұшаны мүшелу (бөліктеу, аунату, сүйегінен, тамырынан, артық майынан, дөрекі қабығынан ажырату), жартылай фабрикаттарды (ірі кесекті, майда кесекті, порциялық) және шабылған еттен жасалған фабрикаттарды дайындау.

Етті өңдеу қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында шикізаттармен жұмыс істейтін және орталықтандырылған тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындарында, фабрика-кухняларда, тамақтану комбинаттарында және т.с.с. жүргізіледі.

Егер кәсіпорынға ет салқындатылып немесе суытылып түссе, онда жуып құрғатады да, таңбасын кесіп тастап, мүшелейді.

Сұрақтар

1. Ет құрамы қандай?
2. Көптеген тамақтану кәсіпорынына ет қандай күйде түседі?
3. Тоңазытылған етті өңдеу түрі
4. Ет жібітуге түсінік бер
5. Етті жуу және құрғату қалай жасалады?

Сұрақтың жауабы

- ▶ 1. Ет құрамында толық бағалы белоктар, минералды заттар, А,Д және В витаминдері бар
- ▶ 2. Ірі кесекті, сыбағалар, ұсақ кесекті және шабылған ет күйінде
- ▶ 3. Жібіту, жуу, құрғату, аспаздық бөлшектеу, етті сүйектен ажырату, тазарту, етті сорттау, шала фабрикаттар дайындау
- ▶ 4. етті одан әрі өңдеуді жеңілдету және ыңғайлы ету үшін жүргізіледі
- ▶ 5. етті қармақтарға іліп, арнайы ысқыш көмегімен жуады, су температурасы 20-30°С. Бұл процесс микроорганизмнің көбеюіне кедергі жасайды. Ауа температурасы 1-6°С болады.

Тестер

- ▶ 1. Сияр еті - қандай мүше
 - А) Жартылай сайынды
 - Б) Жартылай кесіомелі
 - С) Жартылай бөлшек
- ▶ 2. Еттің негізгі ұлпалары қандай?
 - А) ет, дәнекер, май, сүйек
 - Б) белок, витамин
 - С) майлар, минералды заттар
- ▶ 3. Етте қандай витаминдер бар?
 - А) А,В,С.
 - Б) А,Д,В.
 - С) РР, В2, А.
- ▶ 4. Етті жуғанда су температурасы қанша болу керек?
 - А) 50-55 °С
 - Б) 20-30 °С
 - С) 15-10 °С
- ▶ 5. Етті құрғатқанда ауа температурасы қанша??
 - А) 1-6 °С
 - Б) 10-15 °С
 - С) 7-15 °С

Тест жауабы

- 1) А
- 2) А
- 3) Б
- 4) Б
- 5) А

Сәйкестендіру

1	Ет құрамы қандай?	Ірі кесекті, сыбағалар, ұсақ кесекті және шабылған ет күйінде	А
2	Көптеген тамақтану кәсіпорынына ет қандай күйде түседі?	етті одан әрі өңдеуді жеңілдету және ыңғайлы ету үшін жүргізіледі	Ә
3	Тоңазытылған етті өңдеу түрі	етті қармақтарға іліп, арнайы ысқыш көмегімен жуады, су температурасы 20-30°С. Бұл процесс микроорганизмнің көбеюіне кедергі жасайды. Ауа температурасы 1-6°С болады.	Б
4	Ет жібітуге түсінік бер	Ет құрамында толық бағалы белоктар, минералды заттар, А,Д және В витаминдері бар	В
5	Етті жуу және құрғату қалай жасалады?	Жібіту, жуу, құрғату, аспаздық бөлшектеу, етті сүйектен ажырату, тазарту, етті сорттау, шала фабрикаттар дайындау	Г

Сәйкестендіру жауабы

1 - В

2 - А

3 - Г

4 - Ә

5 - Б

Назарларыңызға рахмет!