

Тақырыбы:

"ҚАМЫР"



ОРЫНДАДЫ:

Өскемен қаласы әкімдігінің «Қ.Нұрғалиев атындағы № 43 мектеп-гимназиясы»
коммуналдың мемлекеттік мекемесінің
технология пәнінің мұғалімі - Кокбаева Жанат Чингисовна

ҚАМЫР

ашымаған қамыр



бисквиттік қамыр

қабаттама қамыр



ашыған қамыр



үгілмелі қамыр



сүйік қамыр



қайнақты қамыр



ҮГЛІМЕЛІ ҚАМЫР



пісіреді

орамалар

торттар

пирожное

печенье



ҮГІЛМЕЛІ ҚАМЫР



құрамы:

қант



ұн



маргарин
немесе
сары май



жұмыртқа



ҮГІЛМЕЛІ ҚАМЫР



негізгі түрлері:

үгілмелі тәтті қамыр

үгілмелі жұмсақ тәтті қамыр

қаймақ қосылған үгілмелі қамыр

сүзбе қосылған үгілмелі қамыр

ашытқы қосылған үгілмелі қамыр

Үгілмелі қамырдың негізгі рецептурасының кестесі

Қамырдың атауы	Ұн (стакан)	Маргарин Немесе сары май (г)	Қант (г)	жұмыртқа	қаймақ	сүзбе
Үгілмелі тәтті қамыр	2-2,5	200	100	1	-	-
Үгілмелі жұмсақ тәтті қамыр	2-2,5	250	100	2(сарысы)	-	-
-Қаймақ қосылған үгілмелі қамыр	2-2,5	150	30-50	1	100	-
Сүзбе қосылған үгілмелі қамыр	2-2,5	200	30	-	-	200
Ашытқы қосылған үгілмелі қамыр	2	150-175	50	-	-	-

ҮГІЛМЕЛІ ҚАМЫРДЫ екі тәсілмен әзірлейді



1 тәсіл:

Ұнды тақтайға елейді де, оған шекер, тұздық, копсытқыш қосады.

Үйілген ұнның ортасын ойып, сұйық пен жұмыртқаны құяды.

Ұсақталған май бөлігін қосып, камырды қолмен тез илейді.

Дайын камырды оралмен жауп, бір сағат суыққа шығарып қояды.



ҮГІЛМЕЛІ ҚАМЫРДЫ

екі тәсілмен әзірлейді



2 тәсіл:

Майды құмшекермен көпсітіп, оған жұмыртқа, тұздық, ұнды қосады да, тез илейді.

Мұндай қамыр жұмсақ болады. Сондықтан оны кондитерлік шприц арқылы бөлектейді немесе қаңылтыр табаны қолмен майлайды.



ҮГІЛМЕЛІ ҚАМЫРДАН



*жасалған тағамдардың
сапасы жақсы болу үшін:*

Қамырды жаяр алдында мүмкіндігінше тоңазытқышқа бірнеше сағат бойы ұстаған жөн. Үгілмелі қамырды салқын жерде жайып, тақтайға ұн шашып тұру керек. Қамыр үшін қолайлы температура +15-20 градус. Төмен температурада қамырдың жайылуы қиын, ал жоғары температурада қамырдан май ағып кетеді. Мұндай қамырды жөндеу үшін суытып, суық қолмен екі минут бойы созымды қалыпқа келгенше илеу керек. Илеу процесі барлық бағыттар бойынша тендей, ортадан шетіне қарай басталады. Қалыңдығы қамырдың жұмсалыу мақсатына байланысты: пирогтар мен торттар үшін-8-10мм; печенье үшін-4-6мм. Үгілмелі қамырдан жасалған бұйымдарды 180-220 градус температурада пісіреді. Бұл жағдайда қанылтырды майлау міндетті емес, өйткені қамырдың өзі майлы, қанылтырға жабыспайды. Үгілмелі қамырдан пісірілген бұйымдар өте нәзік, жұмсақ әрі онай сынады.



"Жидек қосылған орама"

Құрамы:

Сары май -125 гр.

Жұмыртқа-1-2 дана

Қант- 80гр.

Ұн-180-200 гр.

Крахмал- 65 гр.

Разрыхлитель-1/2 шай қасық

Тұз-1/8 шай қасық



Дайындау технологиясы



бөлінеді 6 кезеңге

1 кезең



*Шунгіл
ыдыста
жұмыртқаны
құмшекер мен
көпсітеміз*

2 кезең



*Қосамыз:
ұн, көмірсуларды
(крахмал),
разрыхлитель,
түз, жұмсақ
қамырды қолмен
тез илейміз (қолға
жабысатың қамыр
болып шығады)*

3 кезең



*Дайын қамырды
екі бөлеміз,
(бір бөлігі сәл
қөбірек)*

4 кезең



Пісіру форманы сары маймен жағамыз да, қолымен үлкен қамырдың бөлігін ыдыстың түбе бойынша жазамыз, шеттерін қотеріп.

Қамырды джеммен жағып, үстіне жидектерді саламыз.

5 кезең



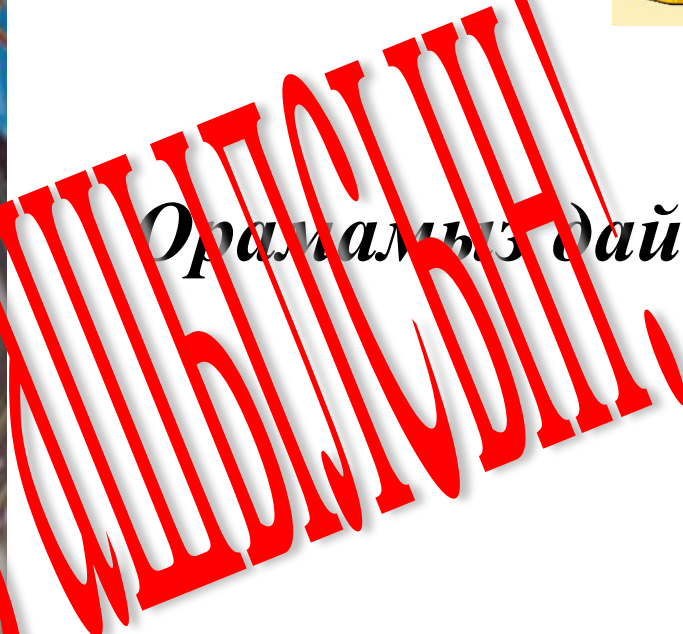
*Содан сон қамырдың
екінші бөлігінен
Қолымен жұлып
қамырды жидектің
үстіне саламыз
Пісірамыз 180 градуспен,
20-25 минут .*



Б кезең

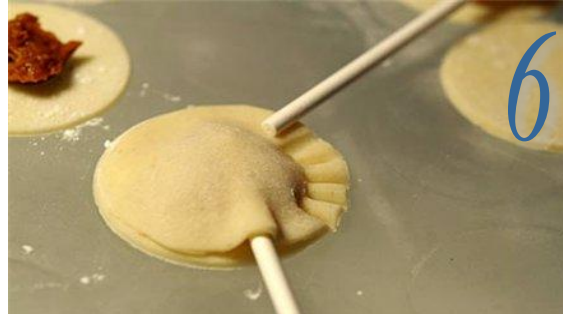


Орамамыз дайын.



тәтті бүктемелер





ӨТТЕ ДӘМДІ



істеп көріңіз