

Тема урока: Казахская кухня



Цель урока: Закрепить знания по технологии приготовления национальных блюд и изделий казахской кухни из мяса, молока и муки.



ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ БЛЮД КАЗАХСКОЙ КУХНИ.

□ Казахская кулинария отличалась своеобразной технологией. 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, из конского мяса – казы, шужук, жал, жая, карта и др.

Широко использовались молоко и молочные продукты. Предпочтение отдавалось кисломолочной продукции, так как ее проще и легче было сохранять в условиях кочевой жизни

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В КАЗАХСКОЙ КУХНЕ

Молочные блюда занимают значительное место в казахской национальной кухне. В молоке содержатся все необходимые организму пищевые вещества - жиры, белки, углеводы, минеральные соли, витамины. В традиционной кухне молоко довольно редко использовалось в сыром виде, в основном из него изготавливались различные кисломолочные продукты. Своеобразная технология приготовления молочных блюд обеспечивает их неповторимый вкус и оригинальный ассортимент, не встречающийся в кухнях других народов.

- СУТ (МОЛОКО)
- ИРИМШИК (ТВОРОГ)
- КУРТ
- АЙРАН
- ШУБАТ

ИРИМШИК (ТВОРОГ)

СУТ (МОЛОКО)



КУРТ



АЙРАН



ШУБАТ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСА В КАЗАХСКОЙ КУХНЕ

В казахской кухне вторые блюда готовятся в основном из баранины, конины, говядины, верблюжатины, иногда из птицы, дичи и рыбы. Мясные продукты комбинируются с тестом, крупами, овощами, используются в виде шашлыков.

- КУЫРДАК
 - БАСТЫРМА
 - МАНТЫ
 - ПАЛАУ
- 

БАСТЫРМА

КУЫРДАК



ПАЛАУ



МАНТЫ



МУЧНЫЕ БЛЮДА В КАЗАХСКОЙ КУХНЕ

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СЛАДОСТИ

Мучные изделия издавна занимали значительное место в казахской кухне. Казахские национальные мучные изделия и сладости готовятся из муки высшего или первого сорта с добавлением молока, дрожжей, сметаны, яиц, жиров, орехов, меда, сахара, воды и соли. Все виды мучных и сладких изделий очень калорийны и легкоусвояемы, поэтому тем, кто склонен к полноте, употреблять их следует ограниченно.

- АК-НАН
- БАУРСАКИ
- ПЕЧЕНЬЕ АЙ
- ЧАК-ЧАК

БАУРСАКИ

АК-НАН

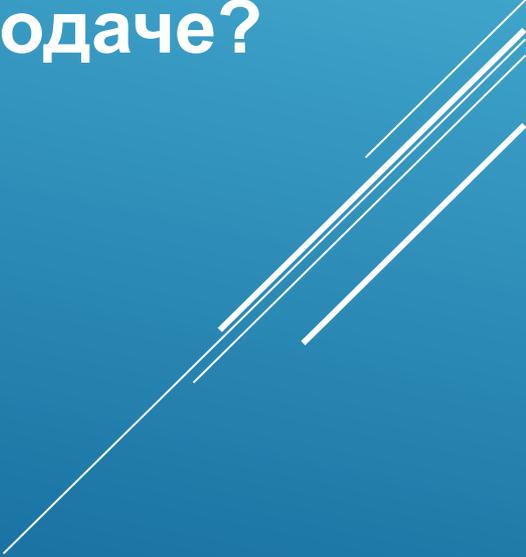


ЧАК-ЧАК

ПЕЧЕНЬЕ «АЙ»



ВОПРОСЫ

1. Как нарезают репчатый лук для приготовления блюда «Мясо по-казахски»?
 2. В чём припускают репчатый лук для блюда «Мясо по-казахски»?
 3. Как нарезают готовое мясо при подаче?
 4. В чём подают бульон (сорпу)
 5. Как нарезают тонкие сочни?
- 

СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СХЕМ

1. Куырдак



2. Кеспе



3. Салат
по- казахски



ПО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
СХЕМЕ
ОПРЕДЕЛИТЕ
БЛЮДО:



КАРТОЧКА-ТЕСТ :ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «ПАЛАУ»



ОТВЕТ

В посуде с толстым дном нагревают жир, вводят крупно нарезанный **лук**, обжаривают, вынимают шумовкой, а затем кладут нарезанную по 1 куску на порцию **баранину**, обжаривают до образования румяной **корочки**, добавляют нарезанную **соломкой**, морковь, обжаривают, посыпают солью, перцем, добавляют **воду** из расчета **1 литр 100 грамм** на **1 килограмм** риса и тушат до полуготовности **30 – 40 минут**. Затем засыпают промытый **рис**, обравнивают, чтобы середина получилась горкой, делают **2-3 прокола** на всю глубину до дна для равномерного распределения жидкости сверху рассыпают нарезанную **курагу** или сушеные яблоки, закрывают крышкой и при **слабом** нагреве доводят до готовности. Во время тушения палау не **размешивают**. Готовый палау перемешивают и подают в **круглых** блюдах.

TECT



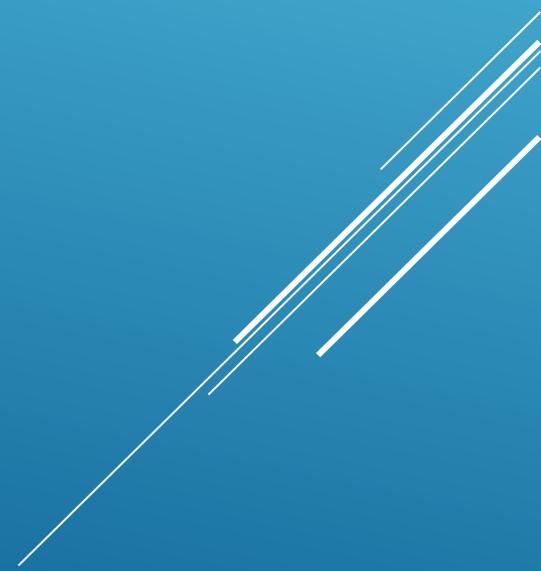
ОТВЕТЫ

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

А Б А А Б А Б В А В

ПРОДУКТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЗАХСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

1. Сушёные ягоды винограда



2. ПОРОШКООБРАЗНЫЙ ПРОДУКТ, ПОЛУЧАЕМЫЙ ПУТЕМ РАЗМОЛА ПШЕНИЧНОГО ЗЕРНА



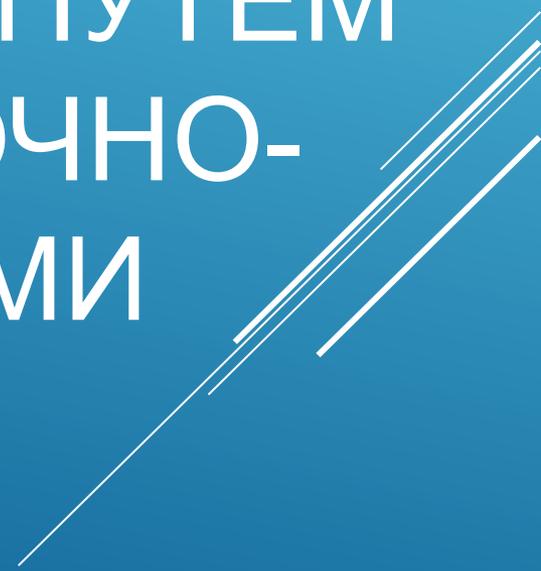
3. ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫЙ
ПРОДУКТ, ПРИДАЮЩИЙ
ИЗДЕЛИЯМ
РАССЫПЧАТОСТЬ



4. ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫЙ
ПРОДУКТ, ПРИДАЮЩИЙ
ИЗДЕЛИЯМ ПОРИСТОСТЬ



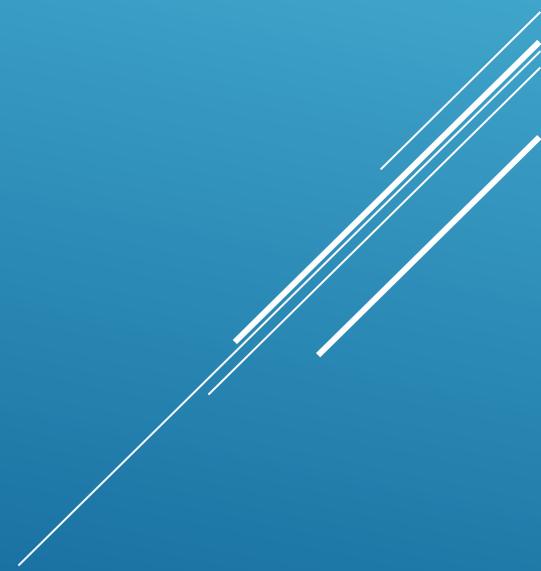
5. МОЛОЧНЫЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ НАПИТОК,
ВЫРАБАТЫВАЕМЫЙ ИЗ
КОРОВЬЕГО МОЛОКА ПУТЁМ
СКВАШИВАНИЯ МОЛОЧНО-
КИСЛЫМИ БАКТЕРИЯМИ



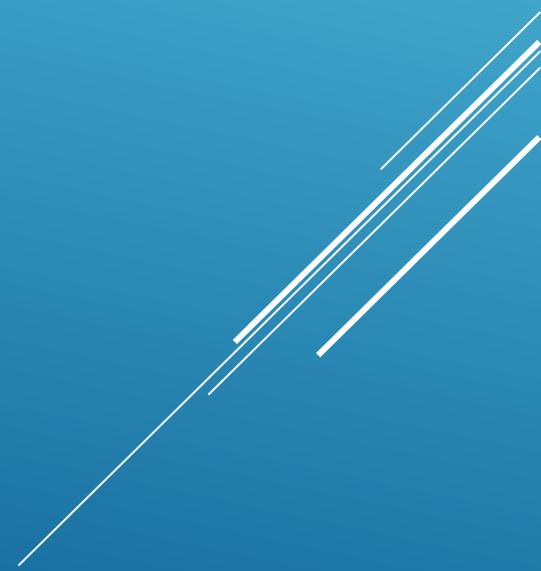
6. БИОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА



7. ЖИДКОСТЬ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПРИ ЗАМЕСЕ ТЕСТА



8. ХИМИЧЕСКИЙ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА



9. ЗЛАК С БЕЛЫМИ ПРОДОЛГОВАТЫМИ ЗЕРНАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЛОВА



10. КРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ БЕЛОГО ЦВЕТА



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

- Повторить традиции и обычаи казахского народа.
 - Разработать технологические карты на блюда и изделия- Куырдак; Чак-Чак; Печенье Ай.
 - Составить буклет.-Казахские национальные блюда.
 - «Забывтый рецепт».
- 