

Дәріс тақырыбы:

Асханалық аспаптарды
пайдалану

Сабақ жоспары:

1. Асханалық аспаптардың тарихы мен қойылу ережелері.
2. Асханалық аспаптардың түрлеріне сипаттама.

Ас ішетін құрал – жабдықтардың ең көнесі пышақ. Ең бірінші пышақтар Италияда қанжар формалы пайда болды. Әркім өз пышағын қалтасында ұстап жүріп, өз тағамын сол пышағымен кесіп жейтін болған. Бұл дәстүр ұшы өткір пышақ жасауға тиым салғанға дейін сақталған. Содан бері барлық жерде қолданылып жүрген дөңгелек бас пышақ пайдаланып келеді. Бұл да сән қуудың бірі болса керек.



Қасық бірінші Еуропа елінде біздің заманымыздан бұрын 3 мың жыл бұрын пайда болған. Мұның өзі Еуропа халықтарында сұйық, қоймалжың тағамдардың көп болғанын дәлелдейді. Біздің заманымызға дейін алғашқы 1 мың жылдықтың орта шенінде мүйізден, қоладан, алтын мен күмістен жасалған қасықтардың түр – формасы қазіргі кезде қолданылып жүрген қасықтарға сәйкес келеді. Ресейде алғашқы қасықты 996 ж. Владимир Святосилович өзінің жасақтарымен бірігіп жасаған екен.



Бірінші шанышқы XVI ғасырда Италияда пайда болған. Қолмен жеп үйренген адамдарға шанышқыға үйрену қиыншылықтар әкелді.



вилка для устриц



десертная вилка



салатная вилка



вилка для рыбы



обеденная вилка



вилки для фондю

Асханалық аспаптардың қойылу ережелері

Пышақ негізгі тәрелкенің оң жағына жүзі іш жаққа қаратылып қойылады. Ал шанышқы сол жаққа қойылады, дастарқанды тесіп кетпеу үшін оның ұштарын жоғары қаратып қойылады. Балық кесетін пышақ ыстық тағамға арналған пышақтың оң жағына қойылады. Қуырылған балық тағамына дейін басытқы немесе жеңіл тамақ берілетін болса, оларға арналған шанышқы мен пышақ беріледі.

Тағам беру ретіне қарай олар шеткі тәрелкеде әрірек орналастырылады. Дастарқанға шанышқыны үш жұптан артық қоймайды. Пышақ пен шаңышқы бір – бірінен 1 см қашықтықта орналасады.

Қасықты дастарқанға түбін қаратып шалқасынан қояды. Қасықтың сабы оң жаққа қарай жатқызылып қойылады. Ас қасық тәрелкенің оң жағына пышақпен қатар қойылуы да мүмкін. Ондайда пышақтың оң жағына қойылады.



Асханалық құрал жабдықтарды дастарқанға қою тәртібі:

- 1-негізгі тәрелке,
- 2-көжеге немесе ыстық тағамға арналған тәрелке,
- 3-салатқа арналған пышақ,
- 4-етке арналған пышақ,
- 5-балыққа арналған пышақ,
- 6-көжеге арналған қасық,
- 7-теңіз өнімдеріне арналған шанышқы,

- 8-шай/кофе ыдысы,
- 9-шарапқа арналған бокал,
- 10-суға арналған стақан,
- 11-салатқа арналған шанышқы,
- 12-етке арналған шанышқы,
- 13-балыққа арналған шанышқы,
- 14-нанға арналған тәрелке,
- 15-май жағуға арналған пышақ,
- 16-шайға/кофеге арналған қасық,
- 17-десертке арналған шанышқы

Мейрамханаларда қолданатын асханалық құрал – аспаптар екіге бөлінеді:



- **Басытқылық құрал** – аспаптар шанышқы мен пышақтан тұрады. Салқын немесе ыстық басытқыларға (кұймаққа) арналады.



- **Балықтық құрал** – аспаптар төрт қысқа тістері бар, сүйектерді бөлуге арналған тереңдетілген шанышқыдан және күрекше тәрізді қысқа және жалпақ лезвиялы пышақтан тұрады. Екінші ыстық балық тағамдарына арналады.



- **Асханалық құрал** – аспаптар шанышқы, пышақ және қасықтан тұрады. Бірінші және екінші ыстық тағамдарға арналады





- **Десерттік құрал** – аспаптар қасық, шанышқы және пышақтан тұрады. Өлшемі бойынша басытқылық құрал – аспаптардан кіші болады. Шанышқы мен пышақты тәтті тағамдарды жібергенде қолданады (алма шарлоткасы, пирожное). Десерттік қасықты мусс, кілегейдегі және сүттегі жеміс – жидектерді жібергенде қолданады;



- *Жеміс – жидекті құрал* – аспаптар шанышқы мен үшкір қысқа лезвиясы бар пышақтан тұрады



- **Шай қасығы** – шайға беріледі



- **Кофе қасығы** – шай қасықтан кішілеу болады. Кофеге беріледі

- **Балмұздаққа арналған қасық** – күрекше сияқты жалпақ формалы болып келеді;



- **Кокотты шанышқы** – үш қысқа жалпақ тістері бар шанышқы. Ыстық басытқыға беріледі



Сорпалық қасық – асханалық қасықпен салыстырғанда кішігірім болып келеді. Сорпаларға беріледі



үшін):

● *майға арналған пышақ;*



● *сүзбеге арналған пышақ;*



● *лимонға арналған пышақ*
пен *екі тісті шанышқы*



теңіз өнімдеріне арналған *екі бірдей кішкентай екі тісті шанышқылар*



ұзын тұтқасы бар қасық
(коктейль дайындауға
арналған);



устрицаға арналған үш
тісті шанышқы



салатқа арналған қасық



соустарға арналған
қасық



- **үлкен кондитерлік шипцы** (нан - тоқаш өнімдерін жіберуде қолданылады)



- **кішкентай кондитерлік шипцы** (қант пен шоколадқа арналған)



мұзға арналған шипцы – мұз салуға арналған тот баспайтын болаттан және мельхиордан дайындалады



- **уылдырыққа арналған күрекше** – болаттан немесе мельхиордан дайындалады. жалпақ және тегіс болып келеді

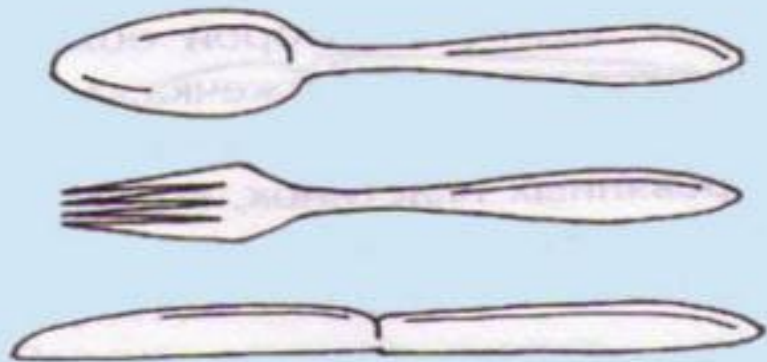


паштетті күрекше – паштеттерге және кесіліп жіберілетін майшабақтарға арналған



- **балықты күрекше** (доғал формалы болып келеді) салқын және ыстық балық тағамдарын жіберген кезде пайдалынады





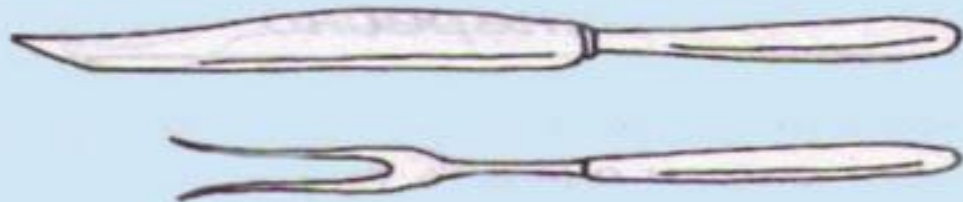
1. Большой столовый прибор



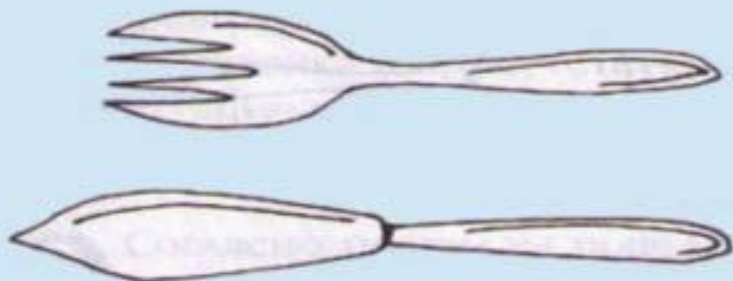
2. Соусная ложка



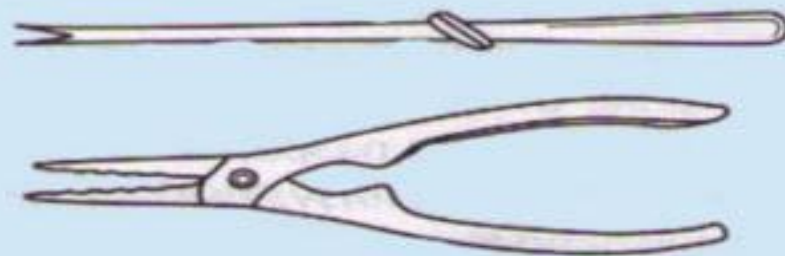
3. Сметанная ложка



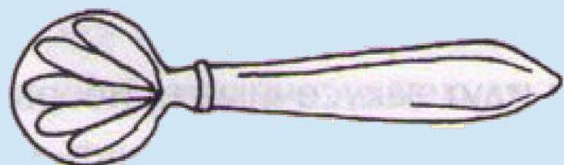
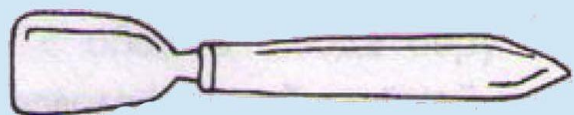
4. Приборы для мяса



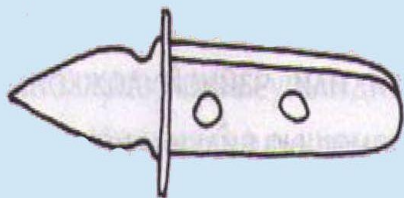
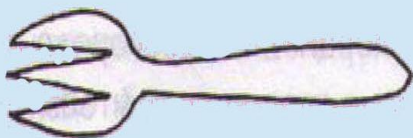
5. Приборы для рыбы



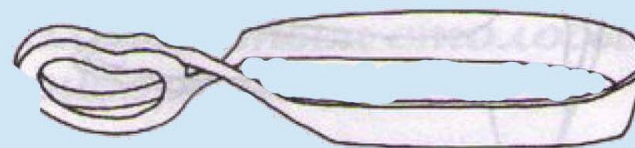
6. Приборы для омары



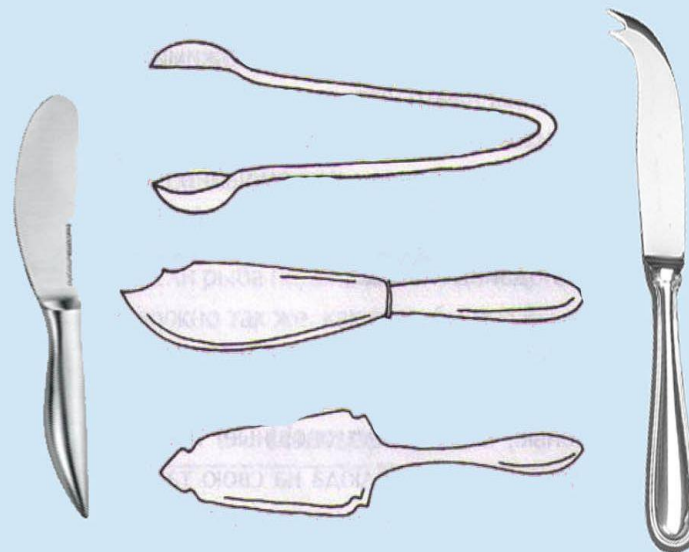
7. Приборы для икры



9. Приборы для устриц



8. Приборы для улиток



10. Десертные приборы