

Тақырып: Ыстық ет тағамдары

Сабақтың тақырыбы

**КОТЛЕТ МАССАСЫНАН
ДАЙЫНДАЛАТЫН
ТАҒАМДАР.**



Сабақтың мақсаты:

- ▣ - Білімділік мақсаты: тағамның құрамын, тағамдарды дайындау технологиясын, ұсыну әдістерін үйрету.
- ▣ - Дамытушылық мақсаты: дайындау технологиясына сай котлет массасынан тағам әзірлеу дағдыларын дамыту.
- ▣ - Тәрбиелік мақсаты: оқушыларды орындаған жұмыстарын жауапкершілікпен орындауға, орындау барысында өзара көмек көрсетуге тәрбиелеу.

ОҚУШЫЛАРДЫ ЖАҢА ТАҚЫРЫПТЫ ҚАБЫЛДАУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Еттің химиялық құрамы неден тұрады?

2. Шала фабрикаттар мөлшеріне қарай қалай бөлінеді?

3. Котлет массасына етті сиырдың қай бөлігінен алады?

4. Тартылған ет массасының құрамы және дайындалуы?

5. Котлет массасының құрамы және дайындалуы?

6. Котлет массасының тартылған массадан айырмашылығы?

7. Котлет массасынан дайындалатын шала фабрикаттар?

8. Қауіпсіздік техникасының ережелері.

9. Аспазға қойылатын қандай жеке гигиена талаптары бар?

1.Еттің химиялық құрамы?

- Ет – май мен ақуыздың негізі болып табылады. Еттің құрамында; ақуыз – 14,5...23%, май – 2...37%, минералды заттар 0,5...1,3%,(фосфор,кальций,натрий, магний, темір) және В, РР, D, А дәрумендері бар.



2. Шала фабрикаттар мөлшеріне қарай қалай бөлінеді?

- Шала фабрикаттар мөлшеріне қарай үшке бөлінеді:
- - ірі кесекті шала фабрикаттар(ростбиф, бұқтырылған ет, шпиктелген ет)массасы 1,5-2 кг.
- - сыбаға кесекті шала фабрикаттар(бифштекс,сүбе, лангет, жанышталған зраза, ромштекс, бұқтырылған сиыр еті).
- - ұсақ кесекті шала фабрикаттар(бефстроганов, азу, қуырдақ ет, кәуап, кеспек ет).
-



3.Котлет массасын дайындау үшін етті сиырдың қай бөлігінен алады?

- **Котлет массасын дайындау үшін сиыр мойынды етінің жұмсағын, құрсақ көк етін, шабынды еттерді, шошқаның шабынды еті, сиректеу қойдың мойынды ет жұмсағы, шабынды еттері пайдаланылады. Құрамында 10% дейінгі майы бар семіз малдың еттерін пайдаланған қолайлы. Себебі олардан алынған котлет массасының сапасы жақсы болады. Егер ет майсыздау болса, оған май немесе табиғи майдың 5- 10% қосады.**



4. Тартылған ет массасын қалай дайындайды?

- 1000 гр тартылған масса алу үшін 800 гр ет, 120 гр май, 70 мл су немесе сүт керек.
- Етті кесектерге турап, шошқаның майымен араластырып, еттартқыштан үш рет өткізеді де, су немесе сүт, тұз, бұрыш қосып араластырады .



5. Котлет массасының құрамы және дайындалуы?

- 1 кг етке 250 гр бидай наны, 300 мл су немесе сүт, 20гр тұз, 1 гр бұрыш ұнтағын қосады.
- Етті жуып, сіңірлерінен ажыратып, кесектерге турап, еттартқыштан өткізеді. I сортты ұннан дайындалған нанды салқын суда немесе сүтте жұмсартады. Тартылған етті жұмсарған нанмен қосып, тұз, бұрыш салып, араластырып, еттартқыштан тағы да өткізеді де, соғады. Бұл жағдайда масса біртекті және үлпілдек болып шығады. Бірақ көп соғуға болмайды, себебі тағамның дәмділігі мен нәрлілігі азайып кетуі мүмкін.
-



6. Котлет массасының тартылған массадан айырмашылығы?

- **Шабылған массаның құрамына май, ал котлет массасының құрамына сүтке жұмсартылған бидай наны кіреді.**



7. Котлет массасынан дайындалатын шала фабрикаттар?

- - Котлет массасынан дайындалатын шала фабрикаттар: котлет, биточки, зраза, тефтели, орама.



8. Қауіпсіздік техникалық ережесі

- Асханалық зертханаға кіргенде ең бірінші зертхананың ауасын тазартып, желдетіп алу керек. Өйткені газдың иісі болуы мүмкін.
- Зертханадағы құрал-жабдықтардың дайындығын тексеру қажет.
- Плита мен жалын пештің оттық шүмегінің сөндірулі тұрғанына көз жеткізу керек.
- Сұйық затты қыздырған кезде қадағалап, қайнаған кезде жалынды төмендету керек.
- Газ плитасын қараусыз және бос жағулы күйінде қалдыруға болмайды. Жұмыс соңында міндетті түрде өшіру керек.
- Шаншитын және кесетін құралдардың сабын алдына қаратып ұсыну қажет.
- Газ плитаның алдында тоқ өткізбес үшін резеңке алаша болуы қажет.



9. Аспазға қойылатын қандай жеке гигиена талаптары?

- - Аспазға ең бірінші қойылатын талап-тазалық.
- - Жұмыс орнында киетін киімі таза және үтіктеулі болуы керек. Резенке әрі жабық аяқ киім болуы қажет. Әшекей бұйымдар тағуға және боянуға болмайды. Қалтаға ұшты құралдар салуға болмайды.



Зраза

Сиыр еті 52/38, нан 8/8, су н/е сүт 11/11, котлет массасы 56 гр, пияз 31/26, тағамдық май 4/4, ш. қ. пияз 13 гр, тұқым 1/8шт/5, ақжелкек 3/2, тартым массасы 20 гр, кепкен нан ұнтағы 6/6, ш. ф. Массасы 82 гр, тағамдық май 4/4, құрылған зраза массасы 70 гр, гарнир 150 гр, тұздық 50 гр, шығымы 270 гр.

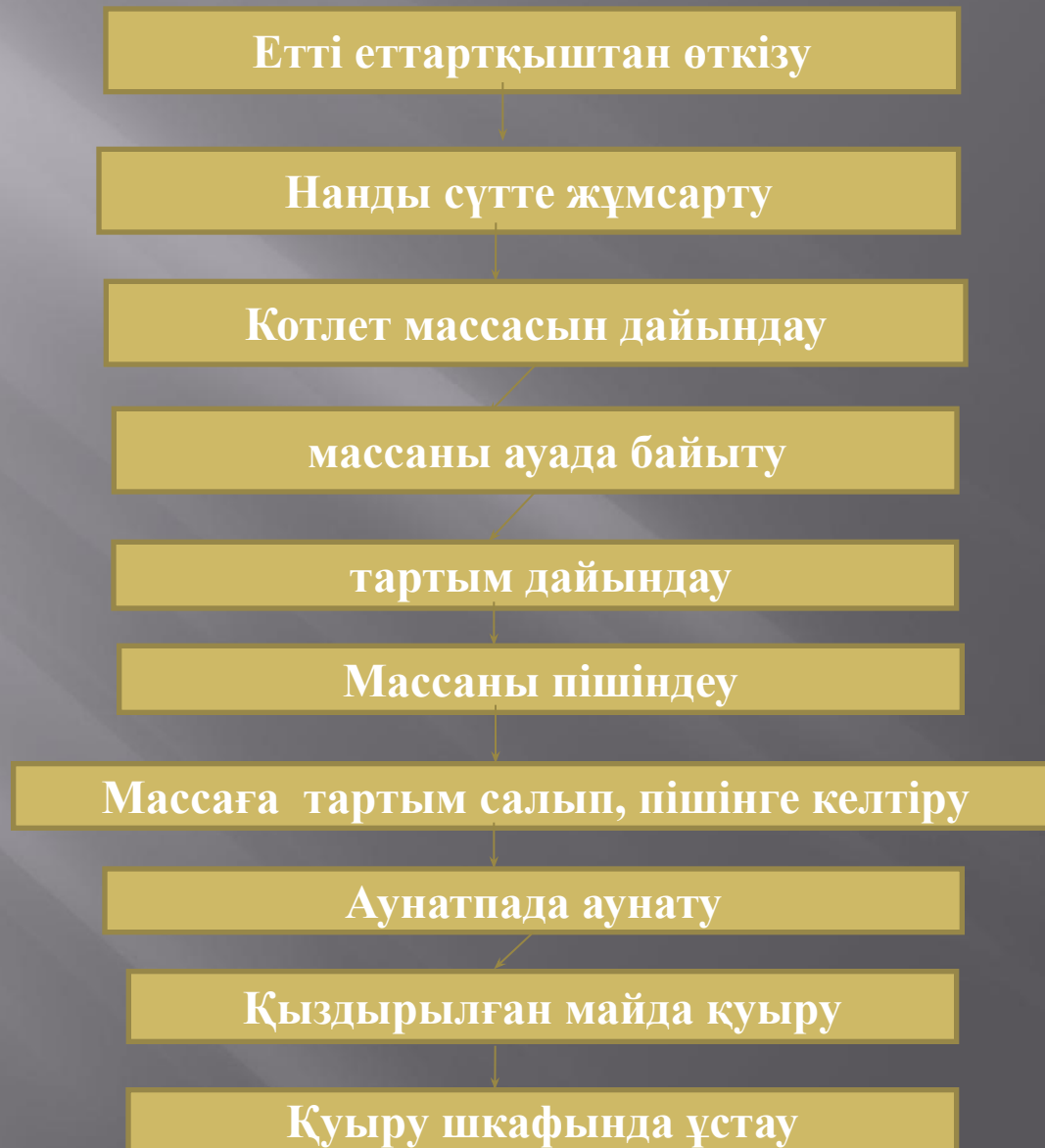


Котлет массасын қалыңдығы 10 см таба нан пішініне келтіріп, ортасына тартым салып, шеттерін бекітіп, кепкен нан ұнтағына аунатып, сопақша немесе кірпіш тәрізді пішін беріп, қуырады. Тартымға; ұсақталған шала қуырылған пияз, ақжелкек, пісірілген ұсақталған тұқым араластырып, тұз, бұрыш салады.

Бірсыбағаға 1-2 данадан.

Гарнир- маймен қатықталған пісірілген көкөністер, тұздық- пияз тұздығы.

«Зраза» тағамының дайындау технологиялық сызбасы



Макарон өнімдерімен орама

Сыыр еті 103/76, нан 15/15, су н/е сүт 23/23, котлет массасы 113 гр, пісірілген макарон 75 гр, кепкен нан ұнтағы 4/4, тұқым 1/6 шт/7, ш.ф. массасы 199 гр, маргарин 3/3, дайын орама массасы 175 гр, тұздық 50 гр, шығымы 225 гр.



Дымқыл дәкіге котлет массасын қалыңдығы 1,5-2 см етіп жайып, тартым салып, орап, шеттерін бекітіп, суырма табаға тігісін төмен қаратып салып, орама үстіне тұқым жағып, кепкен нан ұнтағын себіп, май бүркіп, 2-3 жерден тесіп, 30-40 минут қақтап пісіреді. Дайын ораманы ұсынарда сыбағаға бөледі.
Тұздық – негізгі қызыл тұздық.

«Макарон өнімдерімен орама» тағамының дайындау технологиялық сызбасы

Етті еттартқыштан өткізу

Нанды сүтте жұмсарту

Котлет массасын дайындау

Массаны ауада байыту

Массаны пішінге келтіру

Массаға тартым салу

Шала фабрикатты пішіндеу

Аунатпада аунату

Қуыру шкафында қақтап пісіру

Күрішпен тартымдап буда пісірілген

зраза

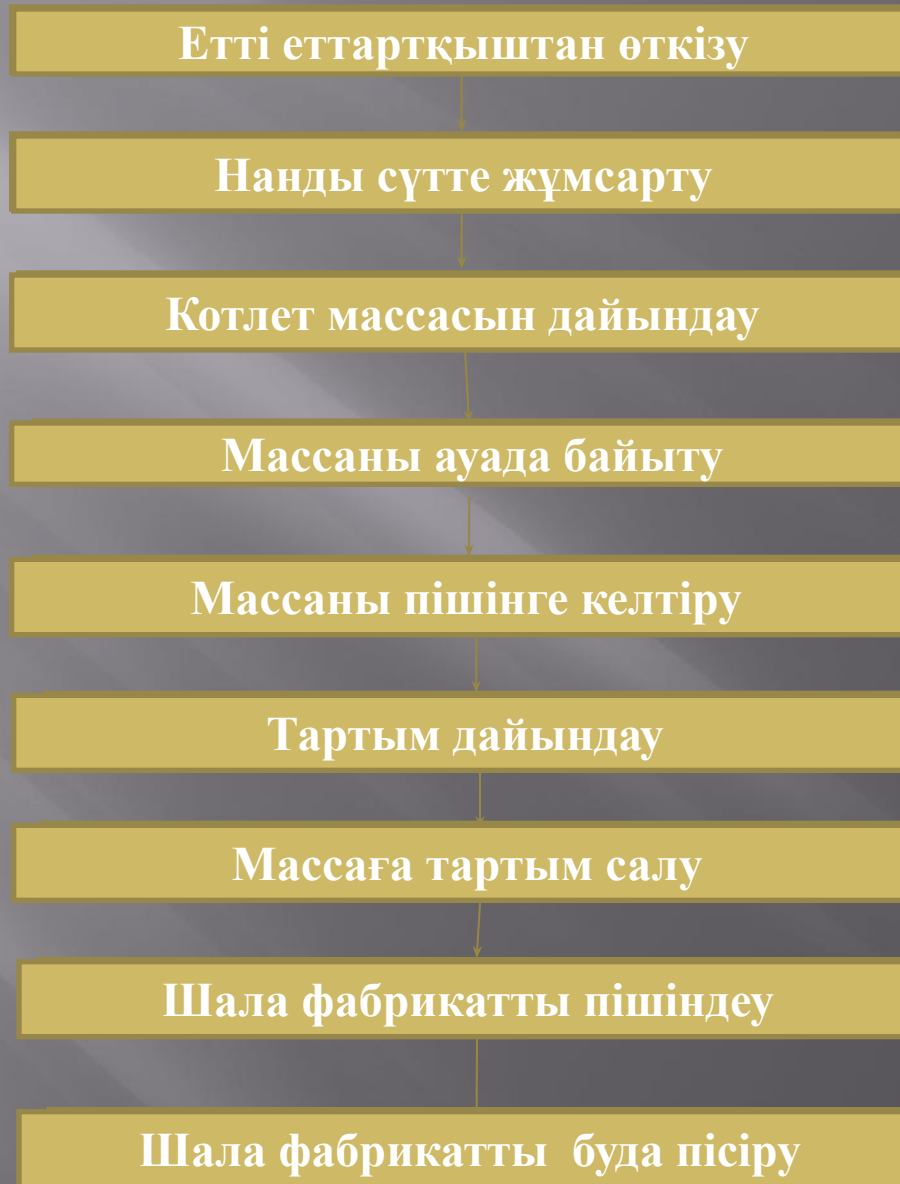
Сиыр еті 52/38, нан 8/8, сүт немесе су 11/11, котлет массасы 56гр, бөктірілген күріш 26 гр, шала фабрикат массасы 56 гр, дайын зраза массасы 70гр, гарнир 150 гр, тұздық 50 гр, шығымы 270гр.



Котлет массасын қалыңдығы 1 см таба нан пішініне келтіріп, ортасына бөктірілген, маймен қатықталған күріш, шеттерін бекітіп, сопақша пішін беріп, буда, жабық ыдыста 15-20 минут пісіреді. Бір сыбағаға 1-2 данадан.

Гарнир – картоп езбесі. Тұздық – бу тұздығы.

«Күрішпен тартымдап буда пісірген зраза» тағамының технологиялық сызбасы





**Назар аударып тыңдағандарыңызға рахмет!
Тағамдарыңды дәмді етіп дайындаңдар!**

