

ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ ӨНІМДЕРІНІҢ ЖІКТЕЛУІ

*Біріншілік және екіншілік түстік
тағамдарының өндіру технологиясы*



Жоспар

Кіріспе

1. Қоғамдық тамақтану өнімдері

2. Тағам ассортименті

3. Мәзір

4. Біріншілік және екіншілік тағамдардың дайындалу рецептурасы

Қорытынды

❖ Қоғамдық тамақтану адам өмірінде үлкен роль атқарады. Адамдардың тамақтану қажеттілігін ол көбірек қанағаттандырады. Тамақтандыру өндірістері арнайы ұйымдастырылған орындарда халықты кулинарлық өнімдермен қамтамасыз етуді және ұйымдастырумен қатар, оларды өндіру функциясын да атқарады. Тамақтандыру өндірісі жекеменшік шаруашылық ретінде қаралатын болғандықтан, оның басқа шаруашылық өндірісінен айырмашылығы жоқ. Халықты тамақтандыру негізінен кішкене жеке өндірістер арқасында жүзеге асырылады. Ауруханаларға, демалыс орындарына, санаторияларға, балалар және басқа да өндірістерге жеткізілетін тамақтар мемлекет тарапынан жүзеге асырылады.

❖ Елдің басым бөлігінің және оқушылардың, қызметкерлердің, жұмысшылардың көп бөлігінің өміріндегі ең керекті қажеттілік болып табылады.

Қызмет көрсету түріне байланысты қоғамдық тамақтандыру орындары келесі топтарға бөлінеді:

Тамақтандыру өндірісі – бұл өндіріс орындарының негізгі қызметіне халықтарды тамақпен қамтамасыз ету. Оларға асхана, дәмхана, шайхана, тойхана, ресторан, т.б.



Демалу және көңіл көтеру орындарында кафе, бар, жастар кафесі, түнгі клубтар, кондитерлік кафелер және т.б. жатады.

кондитерлік кафелер және т.б. жатады



Кондитерлік тәтті тағамдар мен алкогольсіз сусындарды өндірістерін іске асыру үшін кондитерлік павилиондар және буфет пайдаланылады.



Халықтарды сусынмен қамтамасыз ететін орындар – сыра барлары мен ішімдік барлары жатады.

сыра қабарлары мен ішімдік қабарлары жатыры
ұлттары бары елдерімен қатынастары етеді барлары –



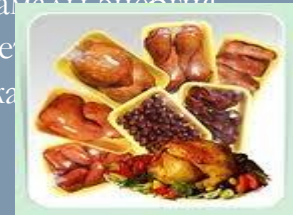
1.Қоғамдық тамақтану өнімдері

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында көптеген өнімдер, шикізаттар, жартылай шикізаттар дайындалады немесе басқа тамақ өнеркәсібі салаларынан жартылай фабрикаттар әкелінеді.

Шикізат дегеніміз - өнімді аспаздық өңдеуден өткізетін түліктер (көкөністер, жемістер, жармалар және



Жартылай фабрикаттар дегеніміз – аспаздық өңдеудің бір немесе бірнеше сатысынан өткен, бірақ дайын тағам емес өнімдер. Олар әлі аспаздық өңдеудің толық сатыларынан өткен бірақ дайын тағам болу үшін шикізатты өңдеу үшін аспазшының қажет ететін фабрика



Аспаздық өнім – аспаздық өңдеуден толық өткен, бірақ бөлшектеу, пішіндеу, қыздыру операцияларын қажет ететін тамақ өнімі.

Дайын аспаздық өнімдер - аспаздық сауда орындарында сатылатын аспаздық және кондитерлік бұйымдар.

Аспаздық жартылай фабрикаттар – аспаздық өңдеуді қажет ететін дайындалған күйінде сауда орындарына түсетін әртүрлі азық – түлік өнімдері жартылай фабрикаттар әр алуан, олард басқа тағамдар рецептурасында көрсетілгендей дайындайды. Жартылай фабрикаттарды дайындау аспаз жұмысын жеңілдетеді.

Еттен жасалған жартылай фабрикаттар – аспаздық өңдеуді қажет ететін дайындалған күйінде сауда орындарына түсетін әр түрлі азық – түлік өнімдері (көкөністер, еттер, балықтар, жармалар т.б.). Ең көп тарағандары – порциялы, ұсақтап туралған, ұнға аунатылған және туралған жартылай фабрикаттар. Порциялы жартылай фабрикаттар – бифштекс пен антрекоттар, эскалоп пен лангеттер, еттен жасалған котлеттер – формасы біркелкі пісіруге ыңғайлы кесек ет түрінде сатылады.

Ұсақтап туралған жартылай фабрикаттар – азу, бефстроганов, гуляш жасауға, ал сүйекті жарты фабрикаттарды (сорпалы рагу) жасауға арналған



Ұнға аунатылған жартылай фабрикаттар ромштектер, пницельбер, туралған котлеттер – формасы мен көлемі бірдей туралған ет. Оларды жұмыртқа уызына батырып алып содан кейін кепкен нанның ұнына аунатады, олар тірілім дайын күйінде сатылады



Туралған жартылай фабрикаттар – тартылған бифштектер, москва котлеті, ұйде әзірленетін киев котлеттері – ет фаршынан жасалған бірқалыпты және ұнға аунатылған тағамдар күйінде сатылады, оған жұмыртқа, бұрыш, пияз және жібітілген ақ н



Тағам ассортименті

Мәзір - бұл тағамдар және сусындар түрлерінен тұрып, олардың мөлшерлік құрамы мен оның бағасы көрсетілетін жарнама қағазы. Мәзір директордың немесе басқарушы қолымен қол қойылып, оның құрамындағы тағамдарының сәйкестігінің дұрыстығына жауап беруі керек. Мәзір әр даяршыда болу керек және ол оны жатқа білуі керек.



Мәзірге қойылатын негізгі талаптар:

- тағамдар мен сусындар бір топқа топтастырылып, белгі тәртіппен берілу керек. Әр топта ұсынылатын сусын мен тағамның суреті көрсетіледі.
- тағамдар мен сусындар және олар туралы қосымша анықтама анық және түсінікті жазылу керек. Айтылған, әсіресе, шетел ас үйіне жатады.
- Мәзірге ас үйде бар тағамдар мен сусындарды енгізу қажет.
- Мәзірдің шетел тілінде аудармасы болу қажет.

Мәзір

Бірінші тағамдар:

Майонез қосылған тұшпара.....	250тг
Тұшпара сорпасымен.....	240тг
Лагман.....	240тг
Қол лапшасы.....	240тг
Борщ.....	200тг

Екінші тағамдары:

Қуырдақ.....	700тг
Гарнир қосылған гуляш.....	350тг
Гарнирмен котлет.....	250тг
Гарнирмен тауық еті.....	240тг
Гарнирмен шұжық.....	200тг
Палау.....	240тг

Гарнирлер:

Гречка, рожки, спагетти, картоп пюресі.....	200тг
Балғын қияр мен қызанақтан жасалған салат.....	250тг
Балғын орамжапырақ салаты.....	200тг
корейше сәбіз салаты.....	200тг
Оливье салаты.....	230тг
Беляши.....	80тг
Картоп қосылған пирожки.....	70тг
Нан.....	10тг

Сусындар:

Сүт қосылған шай.....	50тг
Лимон қосылған шай.....	50тг
Қара шай.....	40тг
Көк шай.....	40тг
Сүт қосылған кофе.....	50тг
Қара кофе.....	40тг
Торт.....	50тг
Кекс.....	50тг



Бірінші тағамдардың дайындалу
рецептурасы

Борщ (30 адамға)– орыс
аспаздығында кең таралған
ұлттық украин тағамы. Борщтағы
негізгі өнім қызылша болып
табылады. Оны борщқа піскен,
шала, қуырылған немесе
бұқтырылған түрде қосады.
Қызылшадан басқа борщтарға
қырыққабат, картоп, сәбіз, басты
пияз және томат қосады. Борщ
дәмді қышқыл – тәтті, түсі ашық
қызылша түсті болады.

Борщ

Сиыр еті3кг

Картоп.....4кг

Сәбіз.....2кг

Қырыққабат.....4кг

Қызылша4кг

Пияз.....1,5кг

Қызанақ пастасы.....250г

Сары май.....200г

Қант.....1 ст

Тұз

Бұрыш

Укроп

Лавр жапырағы

Етті 1 сағат бойы қайнатады, қайнап жатқан сорпаға қырыққабатты, 5 мин кейін картоп, тағы да 5...10 мин кейін сәбіз салады, тағы да 20...25 мин кейін сары майға қуырылған қызылша, пияз, қызанақ пастасын қосады. Содан соң борщқа пісіру сонына 5 мин қалғанда қант, тұз, бұрыш, лавр жапырған дәміне қарай салады. Ұсынар алдында укроппен безендіреді.

Екінші тағамдардың дайындалу рецептурасы

Қуырдақ

Республикамызда малдың субөнімдерінен көптеген тағам түрлері дайындалады.

Солардың көп таралған түрлері ішек- қарын, өкпе –бауырдан дайындалатын тағамдар.

Қуырдақты соғым қуырдағы, май қуырдақ, бауыр қуырдағы, қарын қуырдағы, соғым кінгі малдың қарын – қажығың қан сөлімен қуырып дайындайтын «қызыл қуырдақ», қаймаққа қуырылған «бал



қуырдақ», уыз қосқан «уыз қуырдақ», мұзда тұрған еттен жоңқалалап дайындалған «жоңқа қуырдақ», ал сір еттен «сұр қуырдақ» деген түрлері бар. Қойды сойысымен өкпесін, бауырын, ішек – қарының, қиқым еттерін шажырқай, шарбы, май үзінділерінен қосып турап әзірлейді.

Өкпе.....	6,375 г
Бауыр.....	4,125 г
Жүрек.....	2,250 г
Құйрық май.....	3,375г
Семіз қой еті.....	1,125 г
Пияз	2,500г
Бұрыш	75 г
Сорпа.....	3000г
Тұз (татымына қарай)	

Дайындау әдісі:

Өкпе май қуырылады, құйрық май және семіз қой еті туралады да, қыздырылған қазанға салынады. Шыжғырылған соң шыжығы сүзіп алынады да еріген май қазанда қалады. Сол майға туралған жүрек, 15 минуттан кейін бауыр, ұсақталып кесілген пияз қосылады, тұздалып, бұрышталады да жақсылап қуырылады, содан соң үстіне аздап сорпа құйылып піскенше одан әрі қуырыла береді. Піскен қуырдақты дастарханға шұңғылдау ыдысқа салынады да, бетіне көк себіліп алып келеді.

Қорытынды

Аспаздық- тағам даярлау өнері – көптеген мыңжылдықтар бұрын отта алғаш рет ет кесектері қыздырылған кезде туындады. Содан бері аспаздық өнері жетіліп келеді. Адамзат барлық уақытта өзінің тағамдарын өзгертіп отырған және тамақ дайындаудың жаңа тәсілдерін ойлап тауып отырған. Біздің эрамыздың төртінші- үшінші мыңжылдықтарында нанның елуден астам түрі, ет, балық тағамдары, ал олардың дәмін келтіру үшін көптеген дәмдеуіш өсімдіктерді пайдаланады.

Тағам даярлау құпиялары ауызша атадан балаға беріліп отырды. Жазба пайда болуымен аспаздар қай тағамды қандай өнімдерден жасауға болатындығын, қанша өнім қажеттілігін жазып отырды. Осылайша алғашқы аспаздық кітаптар пайда болды. XVIII ғ. Еуропа елдерінде көптеген аспаздық рецептуралар мен тағам даярлау тәсілдері сипатталған кітаптар жарияланды.

Қазіргі кезде тағам тану облысында көптеген ғалымдар қызмет атқарады. Олардың ішінде медицина қызметкерлері, физиологтар, экономистер, диетологтар және ас шеберлері бар. Әр бір тағамның калориялылығы, оның құрамындағы белок, крахмал, май, витаминдері есепке алынған.

Қолданылған әдебиеттер:

Барановский В.А. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» Ростов – на – Дону Феникс, 2004. – 349 б.


Истаев Ж., Алтаев С., Күзембаев Қ. Тары тағамдары. – Алматы: Қайнар, 1985.- 108 б.

Күзембаев Қ., Құлжанов Т., Күзембаева Г. Азық – түлік өнімдерін тану. – Алматы, 2006. – 358 б.

Күзембаева Г., Күзембаев Қ., Смағұлова А., Альжанова А. «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары» Алматы 2007 ж.- 251 б

Күзембаев Қ., Құлжанов Т., Күзембаева Г. Азық – түлік өнімдерін тану. – Алматы, 2006. – 358 б.

Қажыбеков Е. Тағам атауларының да тарихы бар.// Қазақстан әйелдер, 1982, 9. – 14 – 15 б.



Назарларыңызға
рақмет!