

ТЕХНОЛОГИЯ



СЫНЫП

БАСПА

ИЗДАТЕЛЬСТВО



БАСПА

ИЗДАТЕЛЬСТВО

§ 2. Бірінші тағамдар. Бірінші тағамдарды дайындау технологиясы

Көжелер басытқы немесе салаттан кейін берілсе де, ертеден келе жатқан дәстүр бойынша түскі астың бірінші тағамы болып саналады. Олардың құрамында ас қорыту бездерінің жұмысын жақсартатын, тәбет ашатын және түскі астың өзге тағамдарының сіңірілуіне жақсы әсер ететін минералды тұздар, хош иісті және органикалық заттар мен қышқылдар бар.

Көжелер ет, балық, саңырауқұлақ сорпаларында, көкөніс, жеміс-жидек қайнатпаларында, сонымен бірге сүттен әзірленеді.

Дайындау тәсіліне қарай **қоспа көже**, **езбе көже** және **мөлдір көже** болып, ал олар өз кезегінде **ыстық** және **салқын** болып бөлінеді. Көженің қою бөлігі **гарнир** деп аталады және көкөніс, жарма, макарон өнімдері, бұршақ, жеміс-жидектерден дайындалады.

Көжелердің кеңінен таралғандары – еттен және сүйекті еттен дайындалған сорпада әзірленгендері. Оларды дайындау үшін сиыр, қой, құс еті, сүрленген ет пен консервілер, балық, саңырауқұлақтар пайдаланылады.

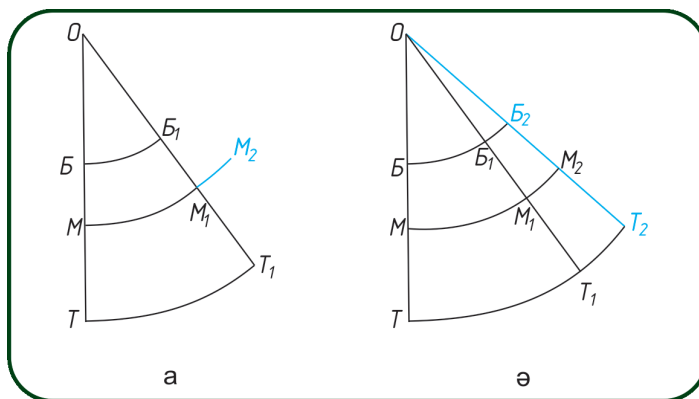
Ең дәмді сорпа салқындатылған еттен дайындалады, сапасы бойынша одан кейін тоңазытылған еттен дайындалған сорпа тұрады. Қою әрі хош иісті сорпа дайындау үшін сиыр еті қолданылады. Сорпа сапасы дайындалу технологиясының дұрыс сақталуына байланысты. Сорпа қою және мөлдір, ал ет дәмді және жұмсақ болуы үшін оны салқын суға салып, бірден тұздайды да, қайнатады. Сорпа көже пісіру үшін қайнатылса, тұз қоспайды. Қайнау барысында еттің көбігін алып отырады.

Сүйекті ет сорпасын сүйекті етті қайнатып, ет сорпасын тек еттен ғана дайындайды. Еттің дайын болғанын аспаз істігімен (инемен) анықтайды. Етті алдын ала алады, тазартып, кесектеп турайды, сорпаны сүзеді.

Қоспа көжелер ет, балық, саңырауқұлақ сорпаларынан қайнатылады. Гарнирі дайындау барысында салынып, соңында пассерленген тамыр-сабақтар, пияз және томат езбесі қосылады.

Қоспа көже түрлері: щи, борщ, солянка, рассольник, жарма, бұршақ және макарон өнімдері қосылған көжелер.

Қоспа көжелердің аталуы көженің осы түріне пайдаланылған азық-түлікке байланысты. Мысалы, щи (қырыққабат немесе қымыздық); рас-



36-сурет. Конустық белдемше сызбасын өзгерту

Қиықты белдемше сызбасын сызу

Қиықты белдемше сызбасын сызу үшін конустық белдемше сызбасына алынғандай өлшемдер алу қажет. Қиықты белдемшенің барлық қиықтары бірдей болады және бойлық жібі қиықтың ортасымен өтеді.

Бұдан басқа, қиықты белдемшенің жайылмасын матаға барынша үнемді орналастыруға болады. Жұмысты бастамас бұрын қиықтардың санын N (4, 6 немесе 8) анықтап алу керек. Бұл матаның қасиеті мен еніне, сонымен қатар таңдап алынған модельге байланысты.

Қиықты белдемше құрылымы үшін типтік денебітімге шамамен алынған өлшемдер: ЖБа = 33 см, ЖМа = 43 см, Абұ = 35 см, Бұ = 50 см.

Есептеу және құрылымдау

1. Б нүктесінен төмен қарай тік сызық жүргізу және сызық бойынан БМ мықын сызығы мен БТ белдемшенің ұзындығын белгілеу (37, а-сурет):

$$БМ = Абұ : 2 = 35 : 2 = 17,5 \text{ см}; \quad БТ = Бұ = 50 \text{ см}.$$

Өз өлшемі бойынша есептеу: $БМ = \dots : 2 = \dots \text{ см}; \quad БТ = Бұ = \dots \text{ см}.$

2. Б нүктесі арқылы көлденең сызық жүргізу және бел сызығы бойынан қиық енінің жартысын оңға және солға қарай симметриялы белгілеу:

$$ББ_1 = ББ_2 = (ЖБа + Қб) : N = (33 + 1) : 6 = 5,7 \text{ см}.$$

($N = 6$ – белдемшедегі қиықтар саны) (37, ә-сурет).

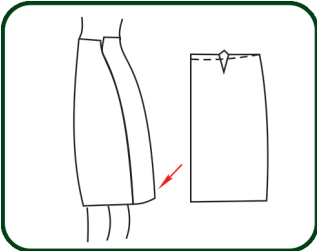
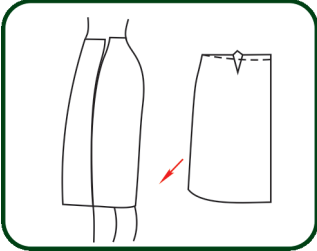
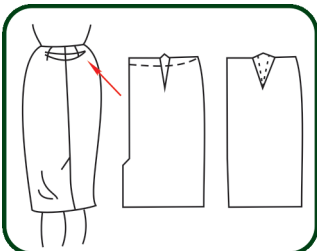
Өз өлшемі бойынша есептеу: $ББ_1 = ББ_2 = (\dots + 1) : 6 = \dots \text{ см}.$

3. Бүкпелердің орналасу орны мен ұзындығын анықтау. Егер бүкпелері дұрыс орналаспаған болса, жаңа орындарын белгілеу.

Өзін-өзі бақылау: бұйым бөлшектерінің біріктірілу дәлдігі мен сапасын тексеріндер.

10-кесте

Тік белдемшенің қонымдылығында кездесетін кейбір ақаулар мен оларды түзету тәсілдері

№	Ақау, пайда болу себебі, түзету тәсілдері	Графикалық бейнесі
1	Белдемшенің алдыңғы жағы аяққа тиіп тұр әрі төменгі жиегі бос. Себебі – алдыңғы бөлігінің жоғарғы қиығы ортасынан бүйір қиығына қарай жеткіліксіз бүгілген. Түзетілуі – жоғарғы қиықты суреттегідей өңдеу	
2	Белдемшенің артқы жағы аяққа тиіп тұр әрі төменгі жиегі бос. Себебі – артқы бөлігінің жоғарғы қиығы ортасынан бүйір қиығына қарай жеткіліксіз бүгілген. Түзетілуі – жоғарғы қиықты суретте көрсетілгендей өңдеу	
3	Белдемшенің артқы бөлігінің бел тұсындағы көлденең қыртыстар. Себептері: а) артқы бөліктің жоғарғы қиығының жеткіліксіз бүгілуі; ә) артқы және бүйір бүкпелерінің ендігі артық. Түзетілуі: а) артқы бойдың жоғарғы қиығының артығын қиып тереңдету; ә) артқы және бүйір бүкпелерінің ендігін кішірейту	

Мазмұны

Алғы сөз	3
I бөлім. Тағам әзірлеу технологиясы	4
§ 1. Тамақтану физиологиясы мен мәдениеті	4
§ 2. Бірінші тағамдар. Бірінші тағамдарды дайындау технологиясы	7
§ 3. Өнімдерді дайындау. Үй жағдайында консервілеу негіздері	15
§ 4. Тәтті тағамдар мен сусындар	21
§ 5. Қырыққабатты ашыту	27
§ 6. Ашытқылы қамыр	32
II бөлім. Машинатану элементтері. Тігін бұйымдарын жобалау және дайындау	36
§ 7. Машинатану элементтері	36
§ 8. Киім және оған қойылатын талаптар. Қазіргі белдемшенің түрлері және негізгі құрылымы	42
§ 9. Белдемшені модельдеу	49
§ 10. Матадағы пішім жайылмасы	63
§ 11. Алғашқы өлшемнен өткізу	65
III бөлім. Отбасы экономикасы. Кәсіпкерлік	76
§ 12. Отбасылық бюджет және қажеттіліктер	77
§ 13. Отбасы экономикасы менеджменті	81
§ 14. Кәсіпкерлік	87
§ 15. Бизнес-жоспар	89
IV бөлім. Тұрғын үй интерьері	97
§ 16. Интерьер композициясы, сәндік жасаулар	97
§ 17. Жиһаз күтімі. Еңбекті ғылыми ұйымдастыру (ЕҒҰ)	101
V бөлім. Сәндік-қолданбалы өнер элементтері бар материалдарды көркемдеп өңдеу технологиясы	104
§ 18. Материалды көркемдеп өңдеу	104
VI бөлім. Жоба	124
§ 19. Шығармашылық жоба	124
Өз білімінді тексер	133
Қосымша әдебиет	140