

# СӨЖ

---

***ТАҚЫРЫБЫ: ҚАМЫР ТҮРЛЕРІ.***

***ДАЙЫНДАЛАТЫН АССОРТИМЕНТ ТҮРЛЕРІ.***

Орындаған: Бектұрсын Елдана 421 топ.

**Жоспар:**

**1.Қамыр туралы.**

**2.Қамыр түрлері**

**3.Дайындалатын ассортимент түрлері**

## Қамыр туралы

Пайдалануына және әзірлеу тәсілдеріне байланысты қамыр ашытқылы, қаттама, бисквитті, үгілмелі, сусымалы, езілген, қайнатылған, жеңіл және басқаша түрде болуы мүмкін. Қамырдың негізгі құрамдас бөліктері: бидай ұны — ақ ұн, жоғары, бірінші және екінші сұрыпты ұндар. Сұйық зат — сүт, су, сүт қосылған су, простокваша.

Қант — ұнтақ қант ұнмен араластырылады, ірі қант немесе шақпақ қантты ерітеді. Қант көп қосылса қамыр ауырлайды да, нашар көтеріледі, пісіргенде көтерілмей жайылып кетеді.



## Қамыр туралы.

Жұмыртқа — сарыуызы мен ақуызы немесе тек қана сарыуызын алады. Сарыуыз қамырды көпіртеді де, ақуыз қатайта түседі.

Жұмыртқаның орнына жұмыртқа ұнтағын қосуға болады (1 ас қасық ұнтақ 1 жұмыртқаға сай келеді және 3 ас қасық су). Май (қыздырылған)—сары май немесе тортасы айырылған май, маргарин, өсімдік майы, ірі қара майы пайдаланылады. Май қамырды жұмсартады. Ол көбейіп кетсе ашу процесі баяулайды және дайын тағам ауыр болып шығады.

Ашытқы — жаңа немесе құрғақ. Жаңа ашытқыға аздап қант (1 шай қасық) қосып, үгеді және тиісті норма бойынша (осы тағам үшін) жылы сүтке немесе суға езеді. Құрғақ ашытқыға (сондай-ақ салқын жерде сақталған ашытқыға) толтырыл салқын су (бөлме температурасында) құяды да, ол ақшыл түске еніп, әбден езілгенге дейін қояды. Езілген ашытқыны тар көзді сүзгіден өткізіп, жылытылған сұйыққа құяды да, одан кейін ашытқы әзірлейді. Ашытқыны жабық ыдысқа — шыны аяққа, банкаға салып, салқын жерге қойса, ұзақ уақыт сақталады.

Тұзды қамыр иленетін суға салу (1 кг ұнға немесе жарты литр суға 10 г тұз, ал тұзды тағам әзірлегенде 20 г тұз салады) керек. Тұзды ұйтқыға салуға болмайды, өйткені оның ашытқылық қасиетін жояды.

Дәмдеуіш пен тұздық — ваниль, ванилин, лимон немесе апельсин қабығының үгіндісі, мускат жаңғағы, кардамон, жүзім, цукат, әртүрлі жеміс эссенциясы.

Қамырға картоп қосуға болады (қамыр жұмсара түседі), мұндайда әдетте қамырға май мен жұмыртқа аздау салынады. Картопты қамыр әзірленбестен бір күн бұрын пісіріп алады да, пайдаланар алдында тар көзді үккішпен үгеді. Картоп қосылған қамыр қоюырақ болады, өйткені ашу процесінде ол қоймалжыңдана түседі. Әдетте 1 кг ұнға 100 грамнан 250 грамға дейін картоп қосады. Қамыр әзірлеуге қосатын қоспаларды дәл өлшеген (рецептіде көрсетілгендей) жөн, ұнның, сұйықтық, ашытқының және дәмдеуіштердің ара қатынасын қатаң сақтау қажет. Қамыр илегенде салқындатылған азықтарды пайдаланбаған жөн, өйткені ол қамырдың бабына келу процесін төмендетеді.



# Қамыр түрлері.

## Ашытқы қамыр

Ашытқан немесе қышқыл бөлкелер, бәліш, самса, ватрушка, пончик, кулич, кекс әзірлеу үшін пайдаланылады.

Қамырға қамыр дәмдеуіш қоспалар (май, жұмыртқа, қант) неғұрлым көп қосылса, ашытқыны да сол шамада салу керек. 1 кг ұнға 30 грамнан 60 грамға дейін ашытқы салады. Ашытқы салқын немесе ыстық болса, онда қамыр дұрыс көтерілмейді, сондықтан ашытқыны тек жылы суға немесе жылы сүтке езу керек. Қамыр илейтін судың 30°C-ден аспауы тиіс.

Ашытқы көтерілгенде оған дәмдеуіш, тұз, қалған ұнды қосып, қамыр илейді. Қамырлы қолға жабыспайтын және ыдыстан оңай алынатын етіп илеген жөн; ол әзір болғанда көпіршік пайда болады, қамыр сықырлап, ыдысқа жабыспайды. Иленген қамырды көтерілуі үшін 2—3 сағатқа қояды. Оның әбден бабына келгенін ашытқыдағы сияқты қамырдың басылуына қарап біледі.

Қамыр илер алдында ұнды елеу керек. Иленгеннен кейін қамырға аздап ұн сеуіп, оның көтерілуі үшін жылы жерге қояды, қамыр салынған ыдыстың бетін қақпақпен емес, сүлгімен немесе орамалмен жабу керек. Қамыр көтеріле бастағанда (2—3 сағаттап кейін) аздап басып, жұмсартып, тағы да көтерілуге қояды.

# Ашытқы қамырдан дайындалатын өнім ассортименті.

## Кулич

11 / 2 стакан жылы сүтке ашытқы ерітіліп, 500 г ұн себіледі, түйіршік болмас үшін мұқият араластырып, ыдыстың бетін таза матамен жабады да, жылы жерге қояды. Қамыр жақсы көтерілгеннен кейін (көлемі екі есе ұлғаяды) құмшекер мен ванилин араластырылған жұмыртқаның сары уызы, аздап ұн, май, тұз салып, мұқият иленеді, сонан соң жұмыртқаның көпіршітілген ақ уызын салады да, қамырды иін қандыра тағы да илейді. Қамырлы матамен жауып жылы жерге қояды, сөйтіп қамыр тағы екі есе көтерілген кезде жуылып келтірілген жүзім, қабығынан аршылып ұсақталған бадам, текшелей туралған тәтті жеміс қосылады.

Қалыптық қабырға ларын майлап, кепкен нанның ұнтағын сеуіп әзірлейді. Түбіне май немесе балауыз жағылған дөңгелек қағаз төселеді. Қамырлы қалыпқа шамамен аумағын оның 1/3 бөлігіндей, қалыңдығын 1/4 бөлігіндейін алатындай етіп салу керек, мұның өзі мейлінше нанның бабына жетіп, көтеріліп пісуіне мүмкіндік береді. Қалыптарын қамырлы жылы жерге қойып, көтерілуін (қалып көлемінің 3/4 бөлігіне дейін) күту керек, көпіршітілген жұмыртқа уызын жағын, еппен, шайқамай, онша ыстық емес пешке (50—60 минутқа жуық) қояды. Оның әзір болғанын куличке таза ағаш істік түйреу арқылы тексереді: егер істік ылғалданбай құрғақ шықса, тәтті нан әзір болғаны.

Нанды пісірген кезде қамырға істік түйреулі және форманы аударуды өте сақтықпен жасау керек," өйткені шайқалтудан қамыр асып нан дүмбілез (яғни піспей, шикі) болуы мүмкін. Нанның үстіңгі беті күйіп кетпес үшін, ол күреңітіп піскенге дейін үстіңгі жағына суға малынған дөңгелек қағаз салады. Манды салқындатқаннан кейін оған әшекей салып, тәтті жеміспен, қайнатпа жидегімен және т. б. әсемдейді. Тәтті нанға әшекей салуға арналған 500 г қант шырынын алу үшін 400 г құмшекер мен 150 г суды ысытып, көбігін алады да, кейін салқындатады.



# Қамыр түрлері

## **Қатпарлы қамыр**

Қатпарлы қамырды бірнеше тәсілмен әзірлеуге болады, бірақ оны сапалы дайындау үшін төменде көрсетілген ережелерді бұзбай сақтау керек.

Тағамды пісірер алдында міндетті түрде салқындатады (тоңазытқышта), бірақ көп тоңазытпайды.

Әзірленген тағамды суық сумен дымқылданған тақтаға салады, бірақ оған май жақпайды.

Тағамдық бетіне, қабаттардың шетіне жайылмайтындай етіп жұмыртқа жағады, әйтпесе шеті жабысып қалады да, қабат көтерілмейді.

Тарамды салқын күйінде ыстық (250°C-тан кем емес) духовкаға қояды.

*Ұнды екіге бөледі, сары май қосылған бір бөлігін салқын жерге қояды. Ал екінші бөлігіне тұз және лимон шырыны немесе ерітілген лимон қышқылы қосылған жарты стақан су құйып илейді. Қамырлы орамалмен немесе сүлгімен жауып 30 минут жатқызады, содан кейін оны көлемді етіп жаяды. Ұн араластырып, шаршылап кесілген майды жайылған қамырдың ортасына салып, конверт түрінде бүктейді де, шеттерін біріктіріп жапсырады. Содан кейін қалыңдығын 1 см, енін 20 см етіп жаяды. Төрт бүктеп, 30 минут тоңазытқышқа қояды. Салқындаған қамырды тағы да жайып, төрт бүктейді де қайта салқындатады. Үшінші рет те солай істейді. Осыдан кейін тағам әзірлеуге кірісуге болады. 500 г ұнға: 400 г сары май, 1 шай қасық лимон шырыны және 1/2 шай қасық тұз, 2 стақан су қосады.*



Қатпарлы қамырдан дайындалатын Өнім ассортиментті.

## Круассан

Дайын қатпарлы қамырдан тек тойымды пісірмелер емес, сондай-ақ тәтті десерттер дайындауға болады. Егер ашытқы салынған қатпарлы қамыр алған болсаңыз, оны жайып, үшбұрыштарға бөлесіз. Әр үшбұрышқа бір-бір шоколад бөлігін саласыз. Оларды орап, 200 градуста қыздырылған пешке 15-20 минутқа саласыз.





# Қамыр түрлері

## *Бисквит қамыры.*

Бисквит қамырының негізі — жұмыртқа. Жоғары сұрыпты ұн пайдаланылады. Бисквит қамырын картоп және бидай ұнының қоспасынан әзірлеуге болады, бірақ **картоп** ұны бисквитті құрғатады. **Қант** ұнтағын пайдаланбаған жөн, өйткені ол қамырлы сұйылтып жібереді, ұсақ қант пайдаланған жақсы. Хош иісті етіп, дәмін келтіру үшін қамырға лимон шырынын және цедра қосады, шоколад тортын әзірлегенде ұнтақ какао пайдаланылады. Бисквитті даярлауға кіріспестен бұрын оны пісіретін қалып әзірлеу керек. Егер өрнеуі алынбалы арнаулы қалып болмаса, оның орнына қаңылтыр таба аласа алюминий **кастрюль** пайдалануға болады. Қалыпқа алдын ала таза қағаз (аздап сары май жағылған) төселеді, ол түбіне және ішкі қабырғаларына нығыз жабы сып тұруы қажет. Егер қағаз болмаса, қалыпқа май жағыл, еленген кепкен нан ұнтағын немесе ұн себуге болады. Жұмыртқаның шикі ақуызын сарыуыздан мұқият айырады. **Ақуызды тоназытқышқа** қояды (салқындатылған ақуыз тезірек көпіршиді). Кейде көпіршітер алдында ақуызға су (1 ақуызға 1/2 ас қасық су есебімен) қосады. Бұл көпіршіген ақуыздың мөлшерін көбейтеді. Ақуызды көпіршіген күйінде қалдыруға болмайды, өйткені ол «басылып» қалады. Сарыуызды ағарғанға дейін қантпен үгіп езеді. Үгу процесі неғұрлым ұзақ болса, масса соғұрлым ағарып, мөлшері ұлғая түседі және бисквит те сапалы болады. Сарыуыз бен қант жақсы езілгеннен кейін алынған массаны ұнға араластырады, одан соң мұқият араластыра отырып, көпіршіген **ақуыз** қосады. Дайын болған массаны бірден қалыпқа құяды да, пісіру үшін сол бойда пешке қояды. Бисквитті 200°C-тан аспайтын тұрақты температура жағдайында пісіру керек. Егер пештің температурасын анықтау мүмкін болмаса, онда қалыптық бетін дымқыл қағазбен ол бисквитке тимейтіндей етіп жабады да, 10 минуттай кейін піскенін тексереді. Егер **бисквит** ағарыңқы болса, қағазды алып тастауға болады. Бисквит салған қалыпты әбден піскенше қозғауға болмайды. Оның қалай пісіп жатқанын, оны отқа қойғаннан кейін 30 минут өткен соң, қалып тұрған торды немесе қаңылтыр табаны ептеп тартып қарап тексеруге болады. Даяр бисквитті алдымен қалыптан алмай бөлме **температурасында** салқындатады. Бисквиттен рулет, торт, пирожный және печенье жасайды. Рулет әзірлеуге арналған бисквитті салқындатуға болмайды, өйткені рулет ыстық күйінде қоюланып, ұйысып қалады. Егер бисквит күйіңкірең кетсе, ол салқындағаннан кейін күйген жерлерін үккішпен тазалаған жөн. **Рулет** үшін **бисквитті** қалыңдығын 2—21/2 см етіп, қаңылтыр табала пісіреді, пісу уақытты 25—30 минут. Піскен бисквитті табадан алып, қағазынан тазартқан соң салфеткаға салады, әзірленіп қойылған начинканы жағады және ыстық күйінде рулет жасайды. **Начинкаға джем**, қайнатпа алма пайдаланылады. Торт үшін бисквитті биіктігі 8—10 см, диаметрі 22—25 см қалыпта пісіреді, пісу уақыты 50—60 минут.

# Үгілмелі қамыр

Үгілмелі қамырдай **бәліш**, печенье, пирожный жасауға болады. Үгілмелі қамырлы әзірлеудің көптеген рецептері бар. Оны әзірлеуге негізінен май, қант, жұмыртқа, бидай ұны пайдаланылады, бірақ тағамдық түріне қарай олардың мөлшері өзгереді. Қамырға арналған сары майды (немесе **маргарин**) езу оңай болуы үшін оны жылы жерге қояды, бірақ отқа ерітуге мүлде болмайды; бәрінен жақсысы түнде бөлме температура жағдайындағы үйде қалдыру. **Ұн** құрғақ болуы тиіс, пайдаланар алдында оны елеу керек. Қамырлы тақтайға қатты нығыздамай илейді, сонда май біркелкі тарайды. Қамыр тақтайға жабыспаса және тегіс болса, онда даяр болғаны. Содан кейін қамыр нығыз болуы үшін оны аз уақыт тоңазытқышқа қояды. Қамырлы жайғанда оқтаулы қатты баспау керек. Егер қамырдан рулетке арналған жайма жазылатын болса, онда әуелі қолмен ұзын ширатпа жасайды, кейін оны қажетті мөлшерге қарай жаяды. Қамыр жаймаларын қаңылтыр табаға салу үшін, алдымен оларды оқтауға орайлы, содан кейін табаға салып, еппен тарқатады. Үгілмелі қамырдың майын шылқытып та, өте құрғақ етіп те даярлауды болады. Қамырдың майы көп болса, табаға немесе қалыпқа май жақпайды, ал майы аз болса, табаға май жағыл, келтірілген нанның ұнтағын немесе ұн себеді. Үгілмелі қамырға лимон немесе **апельсин цедрасын**, **ваниль**, талшын қосуға болады.

Оған **жаңғақ**, **какао** салады. **Тағамға** көпіршітілген ақуыз жағады. Үгілмелі қамырға, әсіресе майлы қамыр пісіретін духовканы алдын ала жақсылап қыздырады; бірқалыпты температурада (180—200°C) пісіреді. Тағамның дайын болғанын оның түрінен біледі (ол қызғылт түсті болуға тиіс). Пісіп, дайын болған тағамды табадан немесе қалыптан дереу алу керек. Оны салқындағаннан кейін ғана кескен жөн.

# Үгілмелі қамырдан дайындалатын өнім ассортименті.

## **Сочник**



**1. Қант пен жұмыртқаны миксермен жақсылап араластырамыз. 2. Маргаринді үй температурасында ерітіп қант пен жұмыртқаның үстіне қосып тағы миксермен араластырамыз. 3. Үстіне үн мен разрыхлитель қосып араластырамыз. 4. Сосын үстіне 3 ас қасық қаймақты қосамыз, қамыр қолға жабыспау керек. 5. Тестоны бір шетке қойып, салмаға кірісеміз. 6. Жоғарыда жазған салмаға арналған заттардың бәрін қосып араластырамыз. 7. Тестоны жайып дөңгелектеп кесіп аламыз. 8. Бір бетіне салма салып, екінші бетін жабамыз. 9. Үстіне 1 жұмыртқа жарып, жағып жібереміз. 180°C, 17-20 минут қызарғанша пісіреміз.**



# Қамыр түрлері

## Қайнатылған қамыр

Қайнақты қамырдан іші қуыс, сырты қатты қабықпен оралған пісірмелер дайындалады. Қайнақты пирожный піскен кезінде көлемін екі\*үш есе үлкейтеді. Піскен пирожныйдың іші бос қуыс болады, ішін дайын салмамен толтыра беруге болады. Қайнақты қамырдың дәмі бейтарап, сондықтан тәтті немесе ащы салма салуға да болады. Қайнақты қамырдан пирожныйлар, профитроль, эклер т.б. Дайындауға болады.

*Қайнақты қамырдан дайындалатын өнімді пісіру барысында қаңылтыр пешті ашып көруге болмайды! Қамыр отырып қалады. Пешті қамыр көтеріліп, қатты қабық пайда болған соң аш! Қайнақты қамырды алдын ала дайындап қоюға болмайды!*

**Дайын қамыр жылтыр, қою, жұмсақ болуы керек. Табаға қамырды құйғанда жайылып кетпеуі керек. Дұрыс дайындалған қамыр табаға салғанда аздап жайылады да, пісіргенде іші кеуектеніп жақсы көтеріледі. Тығыз қамыр қиын көтеріледі, ал сұйық қамыр аса жайылып кетеді.**

# Қайнатылған қамырдан дайындалатын өнім ассортименті

## Эклер

1,5 стакан су

7,5-100г сары май немесе маргарин

0,5 шай қасық тұз

1,5 стакан ұн

4-5 жұмыртқа

Шағын кастрөлге су құйып, май немесе маргарин, тұз салып қайнағанға дейін жеткізеді

Кастрөлді оттан алып, ыстық сұйықтыққа біртіндеп ұн сеуіп, түйіршіктерді жойылғанға дейін араластырады

Кастрөлді отқа қайта қойып, кастрөл қабырғасына жабыспай біртұтас массаға айналғанша араластыра отырып жылытады

Қамырды біраз салқындатады, әйтпесе жұмыртқа пісіп кетеді де, өнім піскенде көтерілмей қалады.

Кондитерлік құйма қалтаға металл ұштық кигізіп, қамырды жұқалап майланған табаға ұзынша етіп(10-12см) қысып шығарады. Егер таба көбірек майланса өнімдердің асты қуырылып қалады, ал майланбаса түбіне жабысып қалады

210-220\*С –та қыздырылған қаңылтыр пештің төменгі торына табаны қойып, 10-15 мин пісіреді. Одан кейін 200\*С-қа түсіріп, тағы 10-15 мин пісіреді.

