

МАКАРОН ӨНІМДЕРІ

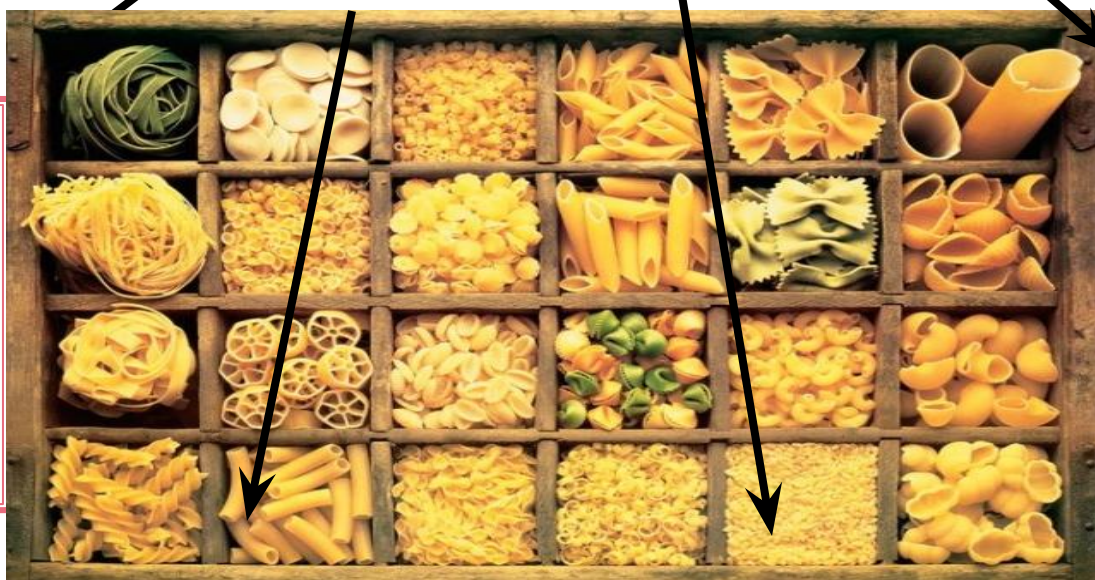


Макарон өнімдері құрамында белогы көп жоғары сортты ұннан жасалады.

Макарон өнімдері:

вермишель

(кәдімгі жұқа және өрмек, бантиктер тәрізді т.б.),



гуралы

(алфавит, құлдызшалар, ауашақтар, ұлақшалар, ығыршықтар тәрізді т.б.),

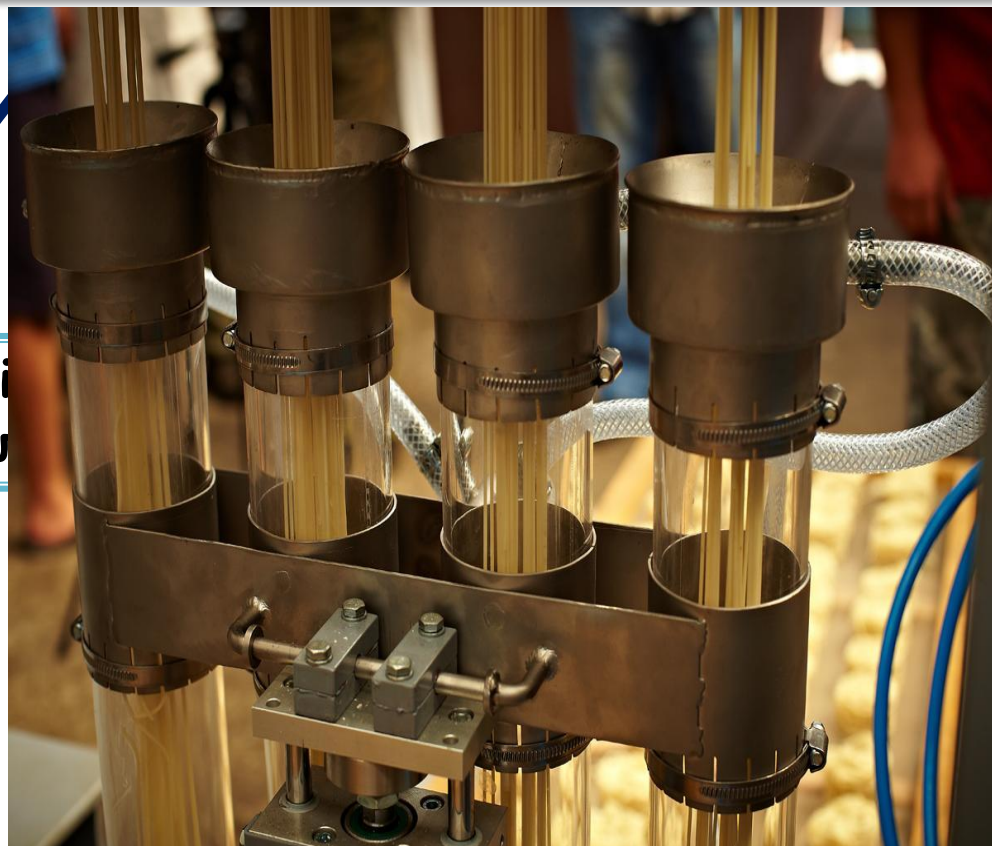
түтікшелі

(макарондар, рожки)

кеспе

Жұмыр кеспе өнімдерін жылумен өңдеу алдында бөгде қоспалардан тазартып іріктейді . Ұзындарын 10см-ге дйін бөлшектеп сындырады. Ұсақ өнімдерді (лапша кеспе, тілік кеспе, т.б.) қоқымдардан тазалау үшін елейді.

Жұмыр кеспе өнімдерін пісіру



Бірінші әдіс
(құйылмалы)

кінші әдіс
ылмалылық
емес)

Бірінші әдіс (құйылмалық). Аздап тұз салынған қайнап тұрған суы бар ыдысқа әзірленген өнімді салады да қатты қайнатады (1кг бұйымға 50г тұз, 5-6л су алады). 1 кг өнім үшін 5-6л су керек. Себебі, жұмыр кеспе өнімдерін салғаннан кейін су салқындайды. Ал қайта қыздырып қайнатқанша, жұмыр кеспе өнімдері кеуектенеді. Пісіру ұзақтығы жұмыр кеспе өнімдерінің түріне, сортына тәуелді. **Жұмыр кеспелерді-20-30мин , тілік кеспелерді (вермишель)-10-15мин, кеспені (лапша)-20-25мин** пісіреді.

Пісіру кезінде ірі кесекті түйіршіктердің пайд болмауын қадағалау керек. Пісіру кезінде жұмыр кеспе өнімдері массасы 2,5-3 есе артады. Себеб бұл кезде, құрамындағы крахмал бойына суды сіңіріп желімделіну процесі жүреді. Массаның бұлайша артуын көлемдік арту (привар) деп атайды және бұл пісірудің бірінші жұмыр кеспе өнімдерінің піспе суларынан көже дайындауды ұсынады



Екінші әдіс (құймалылық емес).

Аздап тұздалған қайнап тұрған суға 1кг бұйымға 2,2-3 л су мен 30г тұз алынады) өнімді салып, қойылғанша пісіреді. Пісіру аяқталар кезде май қосып, ыдыстың аузын қақпақпен жауып, баяу отта ботқа сияқты толық пісіреді. Осылайша пісірімеге, жұмыр кеспелікке, қоректік заттарынын жоғалтпау үшін пісіреді. Жұмыр кеспе өнімдерін жеке тағам ретінде және гарнир ретінде пайдаланады.



**Маймен не қаймақпен
пісірілген жұмыр
кесені бірнеше әдіспен
пісіреді. Ірімшікті не
іркітті үккіште үгітеді.
Жұмыр кеспені сары
маймен не
маргаринмен қатықтап,
ұсынар алдында
үгітілген іркітті себеді.
Үгілген іркітті
розеткаға салып бөлек
беруге болады.**



Томатпен әзірленген жұмыр кеспе. Сары майда қуырылған томат пюресіне тұз, бұрыш талқанын қосып, толық дайындайды. Оған пісірілге жұмыр кеспені салады да араластырады, жылытады. Ұсынар кезде оған ұсақ туралған ақжелек немесе аскөк қосады.



Көкөніс қосып пісірілген жұмыр

кеспе. Сәбіз бен ақжелекті сабаншаға ұсақтап турайды да маймен шала қуырады. Ұсақ туралған пияз қосады да шала қуырады. Сосын, ең соңында томат пюресін (дайын) қосады. Бірінші әдіспен пісірілген жұмыр кеспені шала қуырылған көкөніспен және томатпен қосып, ұсынар кезде көк себеді. Оған жылытылған көк бұршақты қосып беруге болады.



Жұмыр кеспелік (макаронник) жұмыр кеспені пісіреді. Сосын 60 градусқа дейін салқындатады. Үгітілген қант қосқан шикі жұмыртқа қосып араластырады. Одан әрі массаны май жағылған және кепкен нан себілген суырма табаға салып 0 бетін тегістеп, май бүркіп қуыру шкафында ыстықта қақтайды. Дайын жұмыр кеспелікті салқындатып, сыбаларға бөліп, сары маймен, тәтті тұздықпен неменсе тосаппен(варенье) береді.

Ірімшік қосып пісірілген кеспелік (лапшевник с творогом).

Ірімшік үгіп, шикі жұртқамен қосып, дәміне қарай тұз бен қант қосып, қатықтайды. Екінші әдіспен пісірілген кеспені не тілік кеспені 60 градуста әзірленген ірімшікпен араластырады. Массаны табағы да жақсылап араластырып, майланған және құрғақ нан себілген суырма табаға салып немесе форма беріп, бетін тегістейді. Қаймақ салып қуыру шкафында ыстықта қатықтайды. Сосын өнімді аздап салқындатып, сыбаларға бөледі. Дайын болған кезде сары май құяды немесе тәтті тұздық құяды. Тұздық тостақпен бөлек қаймақ беруге болады.



Макарон (жұмыр кеспе) өнімдерінен әзірленген тағамдар сапасына қойылатын талаптар:

Тісірлген жұмыр кеспе өнімдері өзара сыртқы түрі жағынан анық ажыратылатын және формаларын сақтайтын болуы керек. Ал қақталғандары өзара бірігіп кетуі мүмкін.

Тісірілген жұмыр кеспе түрі- ақ, қантталғаны- алтын түсті болады.

Дәмі мен иісі дайындалған жұмыр кеспе бұйымдарына тән кеспе бұйымдарына тән және күйік иісі болмауы керек.



Назарларыңызға
рахмет!

