

ЖОСПАР

- 1 Көже дайындау технологиясы
- 2 Көженің түрлері
 - А)қоспа көже
 - Б)езбе көже
 - В)мөлдір көже
 - Г) тәтті көже
- 3 Көжеге қолданылатын соус және оның клссификациясы



КӨЖЕ ДАЙЫНДАУ ПРОЦЕСІ

КӨЖЕ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

- — азық-түлікті салқын суға салады;
- — қайнату уақытын қадағалау;
- — қайнау барысында еттің көбігін алып отыру;
- — бір қалыпты қайнауын қадағалау;
- — дайын болуға 20-30 минут калған кезде дәмдеуш заттарды қосу;
- — дәміне қарай тұз салып, дайын сорпаны сүзеді.

көже

```
graph LR; A[көже] --- B[Дайындау технологиясына байланысты]; A --- C[Температурасына байланысты]; B --- D[1 қоспа көже; 2 езбе көже; 3 мөлдір көже; 4 сүт көже; 5 салқын көже; 6 ерекше топ – тәтті көже.]; C --- E[1 ыстық күйінде (70-80C), 2 салқын күйінде (10-14C)];
```

Дайындау
технологиясына
байланысты

1 қоспа көже;
2 езбе көже,
3 мөлдір көже,
4 сүт көже,
5 салқын көже,
6 ерекше топ – тәтті көже.

Температурасына
байланысты

1 ыстық күйінде (70-80C),
2 салқын күйінде (10-14C)

ҚОСПА КӨЖЕ

- ❑ **Қоспа көже**- қуырылып, әртүрлі соустармен араластырылған көкөністерден тұрады. Бұл көже түріне көкөністерді кубик тәрізді немесе ұзын етіп турау ұсынылады. Және бұл көже түрін дайындағанда мына ережелерді сақтаған жөн:
- ❑ Ен алғаш қайнатпа не сорпаны қайнау температурасына дейін жеткізу қажет; Салынатын өнімдерді пісу уақытына қарай салу қажет; Қырыққабат пен қызылшаны бұқтырып алу қажет; томат, қызынақ, сәбіз, пияз өнімдерін қуырып алу қажет; Пиязды көже дайын болуына 10-15 мин қалғанда салған жөн; жармаларды бірнеше рет сумен жуып алу қажет.





БОРЩ ОРЫС ЖӘНЕ УКРАИН АСХАНАСЫНЫҢ НЕГІЗГІ ТАҒАМ ТҮРІ

Құрамы

ет - 500 гр;

картоп - 400 гр, немесе 5 үлкен дана;

сәбіз - 200 гр, немесе 2 дана;

пияз - 100гр, немесе 1 кішкентай дана;

қызылша - 300 гр, немесе 2 кішкентай дана;

орамжапырақ - 300 гр, немесе үлкен орамжапырақтың 1/3-і;

сұйық май;

су;

тұз - 1/2 ас қасық;

ЕЗБЕ КӨЖЕ

- Езбе көже өте сіңімді болып табылады. Сондықтан да бұл көже түрін ем ретінде не балалар тағамына да қосады. Езбе көже әртүрлі көкөністерден, жармалардан, құс етінен және балық етінен де жасалынады. Езбе көжеге қолданылатын өнімдер әртүрлі жылулық өңдеуден өтеді: сұйықтықта пісіру (сорпада, суда, сүтте); буда пісіру, аузы жабық ыдыста бұқтырылу. Жылулық өңдеуден өткен соң өнім езбе күйге жеткізіледі. Ол үшін арнайы маиналар не қол жұмысы қолданылады. Ал ұнсыз не жармасыз дайындалған езбеге арнайы дайындалған ақ соустар қолданылады. Езбенің консистенциясын жақсарту үшін сары май, ыстық сүт, қаймақ және леззон қолданылады. Леззон мына жолмен дайындалады. Алдымен жұмыртқа сарысын жай араластырамыз, кейін пісірілген ыстық сүтке аз-аздан құямыз. Сосын су монщасында немесе әлсіз отта ұстаймыз. Қоспа қоюланғанша күтеміз. Дайын қоспаны езбемен араластыруға болады.





ЧИЧИВИЦА КӨЖЕСІ

Құрамы:

1 картоп

2 пияз

3 сәбіз

4 қызынақ

5 сарымсақ

6 Лавр жапырағы

7 өсімдік майы

8 қара бұрыш

9 тұз

10 чечевица

МӨЛДІР КӨЖЕ

- **Мөлдір көже** адам тәбетін ашатын дәмдеуіштерден тұрады. Және калориялылығы аз көже түріне жатады. Мөлдір көже құрайтын негізгі өнімдер – мал еті, балық және құс еті. Және бұл сорпа бетінде май болмауы қажет, сондықтан майды бөліп аламыз. Мөлдір көже көкөністерді ірілеу етіп турау ұсынылады. Бұл тағам түрін ұзақ сақталынбайды, себебі сорпа өз мөлдірлігін жоғалтып, дәмі мен иісінен айырылады.



ТӘТТІ КӨЖЕ

- Көжелердің тағы бір ерекше түрі- **тәтті көже**. Тәтті көже ерекшелігі, бұл көже екінші тағам ретінде де, десерт ретінде де ұсынылады. Тәтті көжеге кептірілген немесе балғын жемістерді, жеміс шырындарын, сироптарын қолдануға болады. Бұл көже түріне қажетті консистенцияны алу үшін крахмалды қолданамыз. Ал ароматты болуы үшін вино, корица, ванилин қолданылады. Бұл көжені ыстық немесе салқындатылған күйде қаймақпен бірге беруге болады.



КӨЖЕГЕ АРНАЛҒАН СОУСТАР

- Көжелер өздігінен қою консиситенцияға ие емес, сондықтан оларға табиғи қобландырғыш ретінде мына заттар қолданылады: ұн, май, крахмал, жұмыртқа сарысы және т.б. Қазіргі таңда ең танымал қоюландырғыш соус- ұн мен май қосындысы, яғни соусты бешамель. Мұндай соутар ресторандарда азпаздардың арасында кеңінен қолданылады. Соустарға тәбет ашар әр түрлі дәмдеуіштер көптеп қолданылады. Соустар ең алғаш Францияда қолданылып, шыққан. Соустар мұздатқышта да бөлме температурасында да ұзақ сақталады. Дегенмен, балғын соус дәмі мен түрі жағынан ұтымды болып келеді.



СОУСТАРДЫҢ КЛАССИФИКАЦИЯСЫ

СОУСТ
АР

Ұсынылар
температурасына
байланысты

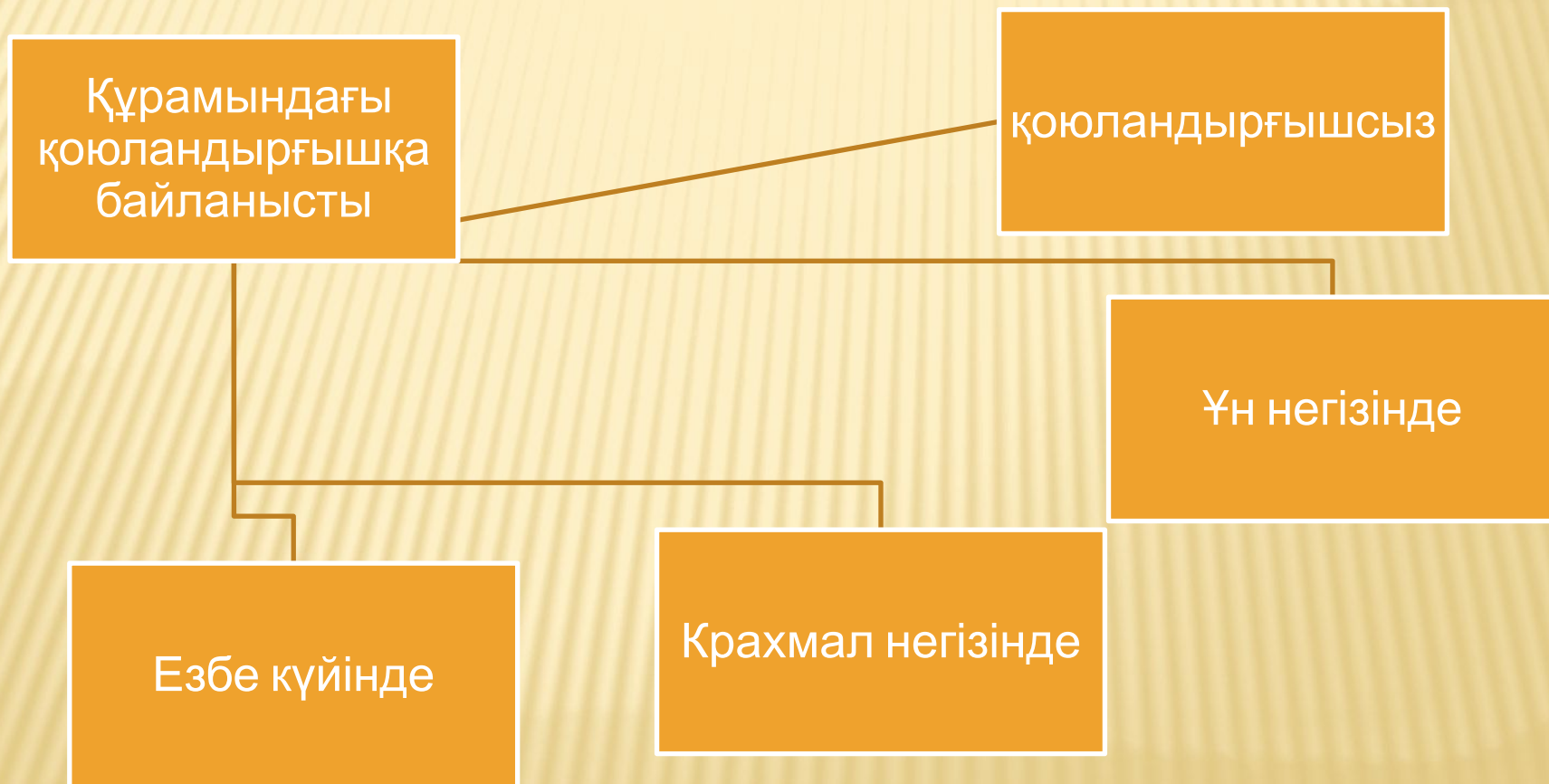
ыстық күйде ($t=14^{\circ}\text{C}$)
жылы күйде ($t=40-50^{\circ}$)
Салқын күйде ($t=65-70^{\circ}\text{C}$) Салқын)

Түріне байланысты

А. Қызыл соус қуырылған еттерге
кеңінен қолданылады. Сонымен қатар
өзіне тән ароматты иісі мен ащы,
қышқыл дәмі болады.

Б. Ақ соус негізінен әмбебап болып
келеді. Балық, қуырылған ет,
көкөністерге де кеңінен қолданылады

СОУСТАРДЫҢ КЛАССИФИКАЦИЯСЫ



СОУСТАРДЫҢ КЛАССИФИКАЦИЯСЫ

