

# ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ ӨНІМДЕРІНІҢ ЖІКТЕЛУІ

*Біріншілік және екіншілік түстік  
тағамдарының өндіру технологиясы*



*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 қызыл қызыл елдері бары –



## 1. Қоғамдық тамақтану өнімдері

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

Шикізат дегеніміз - өнім аспаздық өңдеуден өтпеген түліктер (көкөністер, жемістер, жармалар және т.б.)



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 өңдеуіне қажет ететін қоспаның 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 (сорпаль 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.



Назарларыңызға  
рақмет!