

Тұздықтар

Тұздықтар



Мазмұны:

1. Кіріспе
2. Тұздықтар
3. Тұздықтарды классификациялау
4. Тұздық түрлері
5. Қолданылуы
6. Қолданылатын ыдыстар тізімі
7. Сапасына қойылатын талаптар



Kіріспе

Тұздықтар дегеніміз – жартылай сұйықтық консистенциясы бар, тағамды дайындау процесінде немесе дайын тамақты беру кезінде оның дәмі мен хош иісін жақсарту үшін пайдаланылатын тағамның қосымша құрам бөлігі.



Тұздықтар көптеген ыстық және салқын тағамдарға қосымша қосылады. Олардың тағам үшін маңызы үлкен. Олар тағамның дәмін әртектендіріді, шырынды консистенция береді, қуаттылығын арттырады, себебі оның құрамында қаймақ, сары май, жұмыртқа, ұн, т.б. бар. Тұздық құрамындағы белоктар, майлар, көмірсулар адам ағзасына жеңіл сіңеді.

Көптеген тұздықтар құрамында біраз мөлшерде дәмдік заттар, дәмдеуіштер, дәмдіктер, асқатықтар, болады. Олар ас қорыту мүшелерін қыздыры әсер етеді. Сөйтіп тұздықтар тәбет ашуға және астың жеңіл сіңуіне септігін тигізеді.

Көпшілік тұздықтардың ашық түсті болуы тағамның сыртқы түрін, түсін тиімді, ұнамды жағына қарай өзгертеді. Тағамға тұздықты дұрыс таңдаудың маңызы үлкен.

Тұздықтар

Ұнмен

Ұнсыз

Сорпада

сүтте

қаймақта

Сары
майда

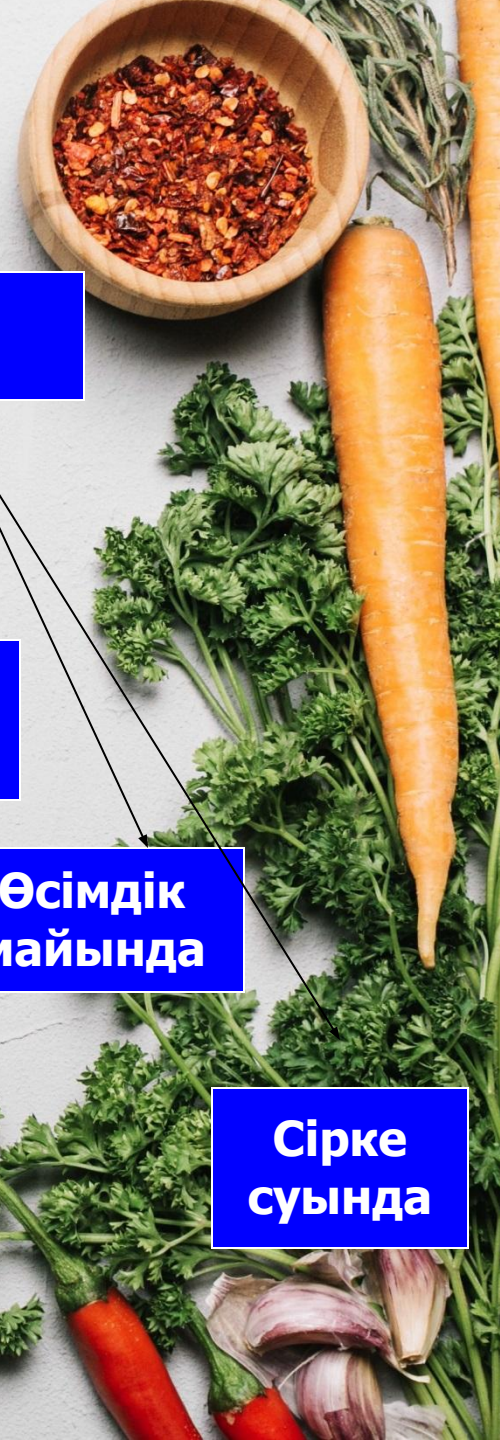
ет

Өсімдік
майында

балық

Сірке
суында

Саңырауқұлақ





**Ұсынар кездегі
температурасын
а
қарай**

**Ыстық
65⁰-70⁰ С
температурада**

**Салқын
10⁰-12⁰ С
температурада**



Сұйықтық негізіне қарай

Сорпа тұздық (ет, балықтан)

Піспе –қайнатпа су (саңрауқұлақтан)

Сүт тұздығы

Қаймақ тұздығы

Сары макй тұздығы

Өсімдік май тұздығы

Сірке су тұздығы

**Түсіне
қарай**



Қызыл

Ақ



Дайындалу технологиясы бойынша



**Негізгі
тұздықтар**



**Туынды тұздықтар (дәмін,
түсін, иісін өзгерту үшін)
қосымша қосып дайындайды.**





тұздықтар: тәбетті көтереді,
тағамның түсіне рең береді

тұздықтарды: ыстық және
салқын
тағамдарға пайдаланады

Ұсыну температурасы
ыстық тұздық t° 60-65 $^{\circ}$ C
салқын тұздық t° 12-14 $^{\circ}$ C

шығымы 1 үлеске: 50-75-100 грамм

ҚЫЗЫЛ ТҰЗДЫҚ

Қызыл тұздықты қоңыр сорпаға
ұн шала қуырмасын томат және
шала қуырылған көкөністер қосып
дайындайды.

Дайындалып алынған
компоненттерді
өзара қосып, пісіреді.

Тұздыққа дәмдік, хош иісті өнімдерді
қосып қатықтайды. Сосын сүзеді.





**Қызыл тұздықтың негізі – ұн
шала қуырмасы
мен қоңыр ет сорпасы. Дайын
қызыл тұздықтыр
күңгірт-қызыл түсті болады.
Олар экстрактивтік
заттарға бай және тәбет
шақырады.**

Технологиялық карта №367

Қоңыр сорпа



Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Аспаздық сүйектер	500	500
Су	1500	1500
Сәбіз	15	12
Бас пияз	14	12
Ақжелкек (тамыры) немесе балдыркөк(тамыры)	16 18	12 12
Шығымы		1000

Технологиялық карта №368

Қызыл негізгі тұздық



Өнімнің аталуы	брутто	нетто
Қоңыр сорпа	-	1000
Аспаздақ май немесе жануар май	20	20
Ұн	50	50
Томат пюресі	100	100
Сәбіз	100	80
Бас пияз	24	20
Қант	15	15
ШЫҒЫМЫ:	-	1000



Дайындалу технологиясы:

Қуырылған сүйектерден қоңыр сорпа пісіріп, оны сүзеді. Сәбізді, пиязды, ақжелкекті ұсақтап турап, 5-10 мин майда шала қуырады. Сосын томат пюресін қосып, барлығын бірге 10-15 мин шала қуырады. Сөйтіп қызыл құрғақ шала қуырма дайындайды. Оны 70-80 С –қа дейін салқындатады, араластыра отырып, біртекті масса алғанша сорпа (1:4) құяды. Егер қызыл тұздық біраз, майда шала қуырмада дайындалса, онда оны қажетті қоюлыққа дейін ыстық сорпаны сұйылтады.

Көп мөлшерде қалған қоңыр сорпаны қайнатады және оған сұйылтылған шала қуырманы, үстіне томат пюресі қосылған көкөніс шала қуырмасын қосып, баяу қайнатады. 1 сағ бойы пісіреді. Пісіру кезінде тұздық тұтқырланады.

Пісіру аяқталарға 10-15 мин қалғанда тұздыққа тұз, қант, лавр жапрағын, бұрыш ұнтағын қосымша қосады.

Қызыл негізгі тұздық

Сәізді, пиязды, ақжелкекті ұсақтап турап, 5-10 мин, шала қуырады.

Томат пюреcін қосып, барлығын тағы 10-15 мин, қуырады.

Қызыл шала қуырма дайындайды.

Оны 70-80 ° С-қа дейін салқындатады.

Араластыра отырып, біртекті масса алғанша сорпа құяды.

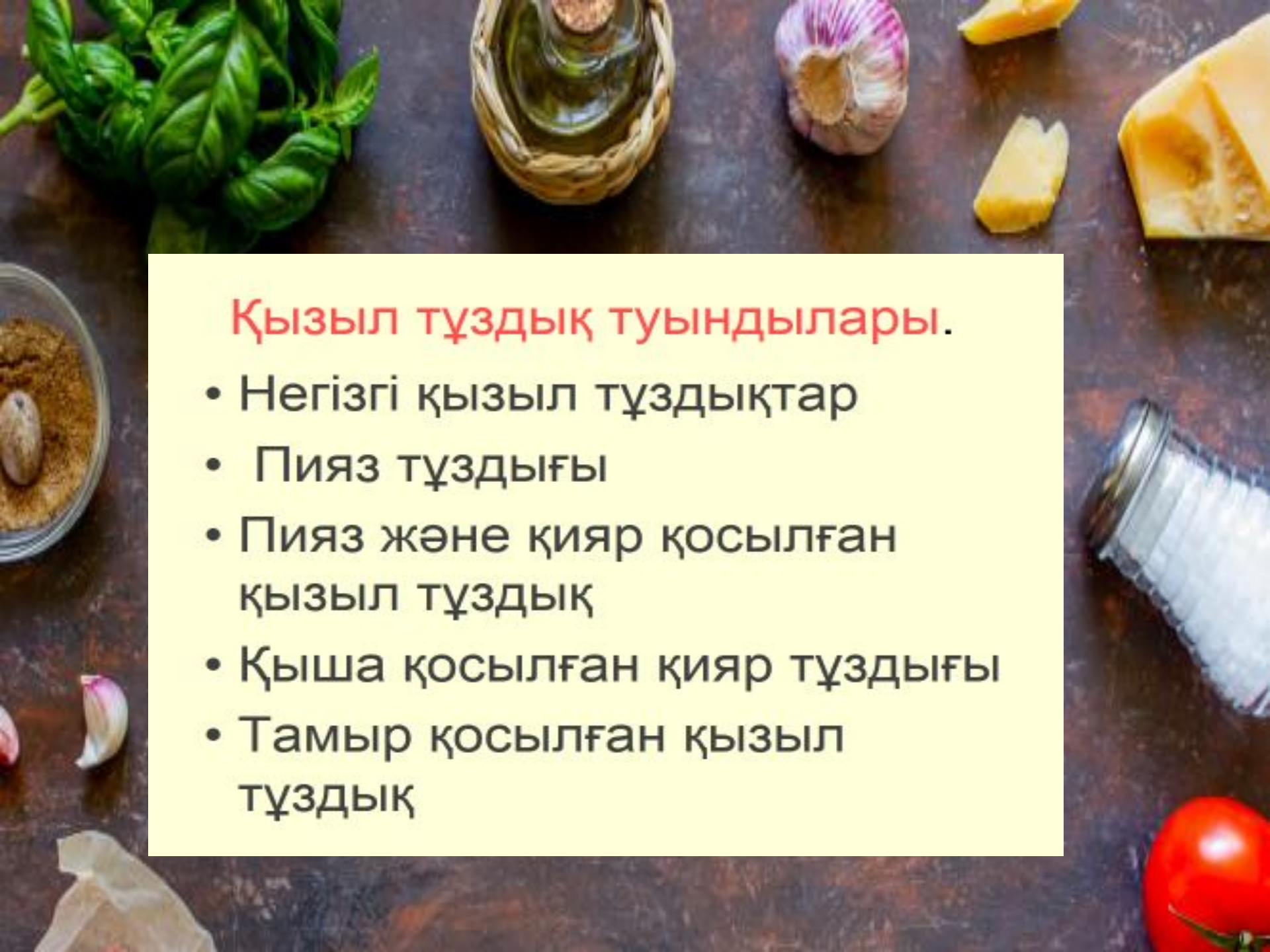
Қалған сорпа қалдығына қуырманы, қуырылған көкөністерді салып 1 сағ. қайнатады.

Дайындығына дейін 10-15 мин, қалғанда лавр жапрағын, тұз, қара бұрыш қосып қайнатады.



A top-down view of various fresh ingredients for a tomato-based sauce. In the upper left, a cluster of bright red cherry tomatoes with green stems is accompanied by a single green parsley leaf. Below the tomatoes, a small white ceramic bowl is filled with vibrant red chili flakes. To the right of this bowl, another small white ceramic bowl contains dark, round peppercorns. A wooden cutting board is partially visible beneath these two bowls. Scattered around the ingredients are several whole garlic bulbs and a few more parsley leaves. The entire scene is set against a light gray, textured background.

**Негізгі қызыл тұздықты
ет котлетіне, зразыға,
шүрек етке,
сорпалықтарға,
картоп массасы
тағамдарына
қосып беру үшін
пайдаланады.
Қызыл тұздық негізінде
оның
қосымшалары
дайындалады.**



Қызыл тұздық туындылары.

- Негізгі қызыл тұздықтар
- Пияз тұздығы
- Пияз және қияр қосылған қызыл тұздық
- Қыша қосылған қияр тұздығы
- Тамыр қосылған қызыл тұздық

- 
- Тұздық ұнтағынан (паста) дайындалған негізгі қызыл тұздық



Қызыл тұздықтың тұздық ұнтағынан тұздық дайындау үшін оны қоңыр сорпаның аздаған мөлшерінде ерітеді. Сосын біртекті масса алынғанша араластырып, үстіне сорпаның қалған бөлігін құйып, 20 мин баяу қайнатады, пісіреді. Тұздықты сүзеді, тамырсабақты үгіп қайнатады.



Пияз тұздығы

Басты пиязды жұқа сабаншағып турап,
дайын болғанша шала қуырады.

Сосын сірке суын, лавр жапрағын, дәнекті
бұрыш қосып, одан ылғал жойылғанша
және хош иістендіру үшін 5-7 мин пісіреді.

Пияздан дәмдеуіштерді жойып, дайын
тұздықпен қосады. Содан тағы да 10-15
мин пісіреді. Тұздықты тұзбен, қантпен,
маргаринмен қатықтайды.

❖ Ет котлетіне, биточкаға, картоп котлетіне,
пісірмеге, орамаға қосып береді.

Етті ысытып
қақтау үшін пайдаланады.



Технологиялық карта №369

пияз тұздығы

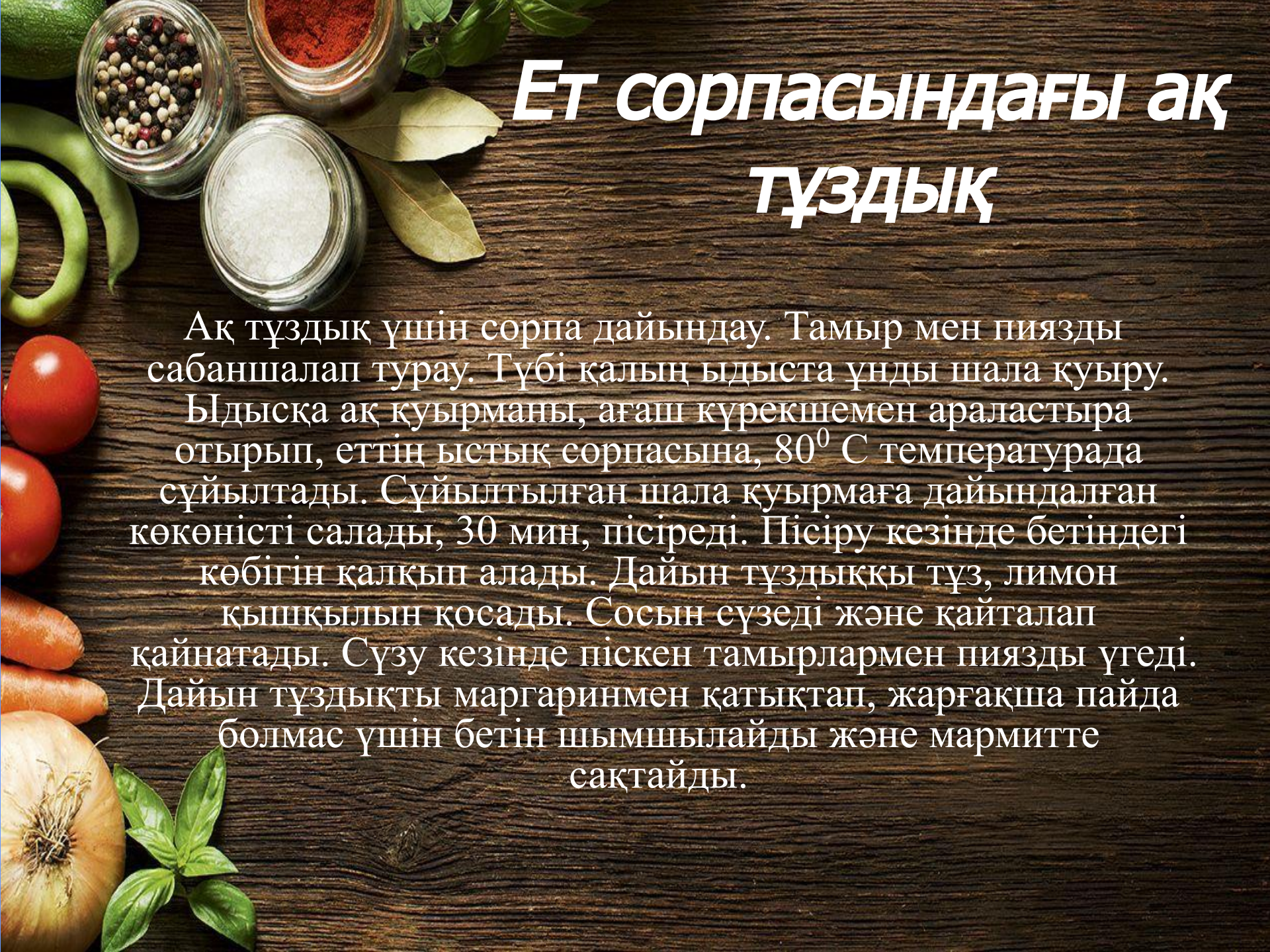
Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Қызыл негізгі тұздық №368	-	900
Бас пияз	238	200
Асханалық май	30	30
Сірке қышқылы 3%	65	65
Асқаналық май	20	20
ШЫҒЫМЫ	-	1000

Қызыл тұздықтың сапасына қойылатын талаптар.

- Тұздықтардың сапасын консистенциясы, түсі, дәмі, хош иісі бойынша анықтайды. Ұнмен бірге ыстық тұздықтар консистенциясы сұйық қаймақ сияқты болуы керек. Тұздық дәмі мен иісі тұздықтардың сапалық негізгі көрсеткіші. Сорпада дайындалған тұздықтың сипаты-ет, шала қуырылып қосылған көкөніс және дәмдіктердің өздеріне тән дәмдері анық сезіліп тұруы тиіс.

- Негізгі тұздық және оның қосымшалары. Олардың қышқылтым-тәтті дәмі және сәбіз, ақжелкек, бұрыш, лавр жапырағы, пияз дәмі сәл сезілетін, қышқылтым дәмі болуы керек. Томат тұздығыныңнақты анық қышқылтым-тәтті дәмі болуы керек.





Ет сорпасындағы ақ тұздық

Ақ тұздық үшін сорпа дайындау. Тамыр мен пиязды сабаншалап турау. Түбі қалың ыдыста ұнды шала қуыру. Ыдысқа ақ қуырманы, ағаш күрекшемен араластыра отырып, еттің ыстық сорпасына, 80° С температурада сұйылтады. Сұйылтылған шала қуырмаға дайындалған көкөністі салады, 30 мин, пісіреді. Пісіру кезінде бетіндегі көбігін қалқып алады. Дайын тұздыққы тұз, лимон қышқылын қосады. Сосын сүзеді және қайталап қайнатады. Сүзу кезінде піскен тамырлармен пиязды үгеді. Дайын тұздықты маргаринмен қатықтап, жарғақша пайда болмас үшін бетін шымшылайды және мармитте сақтайды.



Технологиялық карта №372

Ақ тұздық үшін сорпа



Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Аспаздық сүйектер	500	500
Су	1400	1400
Сәбіз	14	12
Бас пияз	15	12
Ақжелкек (тамыры)	16	12
немесе		
балдыркөк(тамыры)	18	12
Шығымы		1000

Технологиялық карта №373

АҚ НЕГІЗГІ ТҰЗДЫҚ



Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Сорпа №372		1100
Маргарин	50	50
Ұн	50	50
Бас пияз	24	20
Ақжелкек (тамыры) немесе балдыркөк(тамыры)	13 15	10 10
Шығымы		1000

Технологиялық карта №377

ТОМАТ ТҰЗДЫҒЫ



Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Балық сорпасы №375	-	900
Асханалық маргарин	45	45
Ұн	45	45
Сәбіз	75	75
Бас пияз	24	20
Томат пюресі	250	250
Қант	10	10

Томат тұздығы

Өңделген көкөністі сабаншалап турап,
5-10 мин, шала қуыру.

Оған томат пюресін салып таға қуыру.

Маргаринді ерітіп, ұнды шала қуыру,

Ұн ақ қуырмасын сорпада сұйылту.

Ақ қуырманы көкөністермен қосып, 30 мин. и
Пісіру.

Пісіру аяқталғанға 10 мин қалғанда лавржапрағын,
талқандалған бұрыш, лимон қышқылын қосады.

Дайын тұздықты сүзеді, қайнатады,
маргаринмен қатақтайды.

Тұздыққа (ақ құрғақ ашытқы шарабын)
(1-кг 100 не 75г) қосады.



Жұмыртқа қосылған ақ тұздық

Шикі жұмыртқа сары уызына сарымай кесегін қосып, езеді. Аздап кілегей немесе сорпа қосып, үздіксіз араластыра отырып, 60-70 С темп-сы бар су буында қоюланғанша пісіреді. Алынған қоспаны негізгі ақ тұздықпен 70 С темп-дан жоғары емес жағдайда қосады және үгілген жұпарағашы жаңғағын, тұз, лимон қышқылын қосымшалап қосады. Тұздықты бұзау етінің, қой етінің, тауықтың, тауық балапанының, жабайы құстың пісірілген және бөктірілген тағамдарына қосып береді.



Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар:

- Тұздық құрамындағы ақ тамырсабақ пен пияз дәмі сезілетіндей, қышқыл дәмді. Томат тұздығы- қышқылтым-тәтті.
- Консистенциясы нәзік, бөгде өнімдердің болмауы, біртекті масса.

Сүттен дайындалған тұздықтар

Сүт тұздықтары ыстық тұздықтар тобына жатады. Оларды ашық-сірне түсіне дейін шала қуырылған ұн қосып сары майда дайындайды. Қаймағы алынбаған немесе суда сұйытылған сүтті қайнатады. Түбі қалың ыдыста ақ, майлы шала ұн қуырмасын дайындайды. Ыстық ұн шала қуырмасын үздіксіз қыздырылып тұрған ыстық сүтте араластыра отырып, жайлап біртіндеп сұйылтады. Тұз, қант қоса отырып, 7-10 мин, пісіреді. Шымшылап сары май кесектерін салады.



Технологиялық карта №378

Сүт тұздығы



Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Сүт	500	500
Асханалық май	55	55
Ұн	55	55
Сорпа немесе су	500	500
Қант	10	10
Шығымы	-	1000

**Сүт тұздығын
пайдалануына
қарай әр түрлі
қоюлықта
пайдаланылады**



Орташа

**қоюлықтағы
түрі.**

**Мұны көкөніс, ет,
балық
тағамдарын
ыстықтай
қақтау үшін және
бөктірілген
көкөністерді
қатықтау үшін**

Сұйық түрі.

**Мұны
көкөністер,
жармалар,
т.б дайындалған
тағамдарға
пайдаланады.**

Қою түрі.

**Құстан және
жабайы
қанаттылардың
тартымдырынан
дайындалған
котлеттер,
ірімшік
қаймақтарына
т.б пайдаланады.**

Қаймақтан дайындалған тұздықтар



Қаймақ тұздықтары табиғи және ақ болады. Табиғи қаймақ тұздығын сұйықтық негізі болатын қаймақта және шала ұн қуырмасы масында дайындайды. Арзанырақ қаймақ тұздығын көбінесе ақ шала ұн қуырмасы мен сұйықтық негіз болатын 50% қаймақ пен 50% ет не балық сорпасынан дайындайды.

Саңырауқұлақтан дайындалған тұздықтар

Саңырауқұлақ тұздықтарын ақ саңырауқұлақты пісіруден алынған піспе суында және ақ ұн шала қуырмасында дайындайды. Оны көжеге дайындағаннан гөрі көбірек байытылған түрде дайындайды.



Технологиялық карта №803 Саңырауқұлақ тұздығы

Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Қақталған с/қ	30	30
Су	-	920
Піспе суы	-	800
Маргарин	40	40
Ұн	40	40
Бас пияз	298	250
Маргарин	25	25
Маргарин	25	25
ШЫҒЫМЫ	-	1000



Дайындалу технологиясы

Пісірілген саңырауқұлақты және басты пиязды сабаншаға турайды немесе ұсақтап кеседі. Пиязды шала қуырады да саңырауқұлақпен қосып, 5 мин, қуырады. Ақ майлы шала қуырманы дайындап, оны ыстық саңырауқұлақ піспе суында сұйылтады, араластыра отырып 10-15 мин, пісіреді. Оған тұзды қосымшалап қосып, тұздықты сүзеді. Қуырылған пиязбен саңырауқұлақты қосып, тағы да 10 мин, пісіреді. Тұздықтың дәмін жақсарту үшін май немесе маргарин қосуға болады.



Томат қосылған саңырауқұлақ тұздығы

**Дайын саңырауқұлақ тұздығына
шала қуырылған
картоп пюресін қосады. Қайнатады.
Маргаринмен қатықтайды.
Картоп крокетіне
және саңырауқұлақ тұздығы қосылған
тағамдарға сәйкес астарға қосып береді.**

Ұнсыз тұздықтар

Ұнсыз тұздықтарға сары май немесе өсімдік майы, сірке суы, жеміс және жидек қайнатпа сулары негізінде дайындайды.



Поляк тұздығы

Жұмыртқаны тұтас пісіреді, қабығынан аршиды, ұсақтап турайды. Ақжелкек, аскөк көгін ұсақтап турайды. Сары майды ерітеді. Дайындалған жұмыртқа мен көкті қосады, лимон сөлін немесе сұйытылған лимон қышқылын құйып, қосымшалап тұз салады. Тұздықты араластырады және 700 С- тан жоғары емес температурада жылытады. Пісірілген балық ақ және түсті орамжапырық тағамдарына қосып беріледі.



ГОЛАНДЫҚ ТҰЗДЫҚ

Шикі жұмыртқа сары уызын қайнаған салқын не мұздай суға қосып, түбі қалың ыдыста араластырады. Сары май кесегін қосып, булы суда пісіреді. Араластыра отырып аздап, жеңіл көпіршіктендіре отырып біртекті масса алады. Ол аздап қоюланған қоспа болады. Қыздыруды тоқтатып, тұздықтан қалған еріген сары майды қосады, ал кейін сары уызбен, ақ майлы қуырмамен (сорпада не суда сұйылтылған), тұзбен, лимон қышқылымен, толық араласып кеткенше қосады. Дайын тұздықты сүзеді.



Технологиялық карта №382

галандық тұздық



Өнімнің аталуы	Брутто	Нетто
Саңырауқұлақ	20	20
Су	-	980
Саңырауқұлақ қайнатпасы	-	850
Асханалық маргарин	43	43
Ұн	43	43
Бас пияз	238	238
Асханалық маргарин	20	20
Шығымы		1000

**Салқын тұздық
деп-
өсімдік майында
немесе сірке
суында
дайындалатын,
ұсыну
темперетурасы
10....12° С
болатын тұздық
түрін айтамыз.**

Салқын тұздықтар:

- Салаттар үшін қатық
- Қышы қатық
- Қаймақ қатығы
- Майонез тұздығы
- Қаймақ қосылған майонез тұздығы
- Ұсақ қияр қосылған майонез тұздығы
- Желкөк қосылған майонез тұздығы т.б.

Тәтті тұздықтар жас, қалбырланған, кептірілген жемістерменжидектерден, олардың пюрелерінен, шырыннан, сүттен дайындалады. Олардың құрамына қант, хош иісті заттар, лимон қабығы, ванилин, шоколад, какао кіреді. Бұл тұздықтардың қоюландырғышы қызметін картоп крахмалы ал кейбіреулерінде ұн атқарады. Оларды ыстық күйдеде салқын күйдеде беруге болады.



Тәтті тұздықтарды қандай тағамдарға ұсынамыз?

- Пісірмеге
- Пудингке
- Блинчикке
- Гурьевтік ботқаға
- Қамырдағы алмаға









ӨРІК ТҰЗДЫҒЫ

Кепкен өрікті іріктеп алып салқын суда жуады. Ылғалдап жібітіп, 2-3 сағ, бөктіруге қояды. Сол суда жұмсарғанша пісіреді, үгеді. Қайнатпа суына қант қосып, араластыра отырып, масса қоюланғанша пісіреді. Егер масса жеткіліксіз қою болса, онда оған сұйытылған картоп крахмалын қосып, қайнатады. Дәмін жақсарту үшін тұздыққа лимон қышқылын қосуға болады.

Тұздықтар дайындау үшін керек ыдыс-аяқтар

Ошаққа қоятын сыйымдылығы үлкен емес қазандар, арнайы тұрақты пайдаланылатын тұздық қазандары, кастрөлдер, тұздық табалар, тұздық күйіп кетуден сақтайтын түбі қалың табалар қолданылады.

Бұлардан басқа суырма таба, ағаш күрекше (веселки), былғауыштар (венчик), елек, сүзгі, ожау қасық, құралдары қолданылады.

Соусницалар
Соусницалар металдан, керамикадан,
Шыныдан, пласмассада, жасалган
Түрлөрү болады.





Длина 17 см

263-378

Фарфор ыдыс түсі ақ,
қышқылға
төзімді қатты көзе жалатылған
жылтыр әрі жұқа болады.

Гранд Престиж

Интернет Магазин



Posudaserviz.ru

Гранд Престиж

Интернет Магазин



Posudaserviz.ru







Тұздықтардың сапасына қойылатын талаптар

Тұздықтардың сапасын консистенциясы, түсі, дәмі, хош иісі бойынша анықтайды. Толықтырғыштарымен бірге тұздықтар үшін турау формасы мен толықтырғыштар қоюлығы есепке алынады. Ұнмен бірге ыстық тұздықтар консистенциясы сұйық қаймақ сияқты болуы керек, яғни біртекті мақпал (бархатистый) болуы керек. Ерімеген ұн түйірлерімен үгілмеген көкөніс түйіршіктері болмайды. Тұздық қасыққа жеңіл жұғатын әрі ағып кетпейтіндей болады. Пісірмеге пайдаланылатын орташа қою қаймақ сияқты болады. Қою сүт тұздық жабысқақ ұнтақ жарма (манная) ботқасына сәйкес келеді. Тұздық құрамына толықтырғыш ретінде кіретін көкөністер ұсақ және әсем, жинақты туралған, біркелкі, әрі артық пісірілмеген болуы керек. Тұздық бетінде жарғақша болмауы керек, ол үшін сары майды немесе маргаринді шымшып салады.