

Балық шала фабрикаттарын дайындау

- *Білімділік:* Балық өнімдерін дайындау, қолдануы жайлы түсінік қалыптастыру.
- *Дамытушылық:* Теорияны алдағы уақытта практикалық түрде жүзеге асыра алуға дағдылау.
- *Тәрбиелілік:* Өз ойын ашық айтуға, зейін қоя отырып тыңдауға.

Өткен тақырып бойынша тексеру сұрақтары:

- 1. Бекіре балығының басқа балықтардан қандай айырмашылығы бар?
- 2. Бекіре балықтарының тасымалдануы қалай жүргізіледі?
- 3. Ірі бекіре балықтарының өңдеу әдістерін атап өтіңіз.
- 4. Бекіре балығының дайындалу технологиясы қандай?
- 5. Өңделген бекіре балығының шығын мөлшері қандай?

•

Мөлшеріне қарай балық шала фабрикат:

Ірі (тұтас балық)

Балық шала фабrikаты

Сыбаға

Ұсақ кесектер (ащы сопа,
қамырдағы балық, т.б.)



*Пайдалануына
қарай*

Пісіру үшін

Бұқтырып
көбейту үшін

Негізгі әдіспен
қуыру үшін

Көп майлы
пісіргіде
қуыру үшін

Орама
дайындау үшін



- 1.Пісіру үшін: тұтас түріндегі балықтар, сыбаға кесектері, терілі-сүйекті, терілі-сүйексіз жалпақталған балықтың сыбаға кесектері, пышақты балыққа тік бұрыш жасай ұстап талшықтарға көлденең кесілген кесектер.
- 2.Бұқтырып көбейту үшін: тұтас түріндегі балықтар, онша ірі емес бөліктер, терілі-сүйексіз, терілі-сүйексіз жалпақталған балық (таза сүбелер).
- 3.Негізгі әдіспен қуыру үшін: тұтас түріндегі балықтар, бөліктер, терілі-сүйекті, терілі-сүйексіз жалпақталған балықтан сыбаға кесектері.

Балық жеп, ұзағырақ өмір сүр!



Сазан / Сазан / Carp




РЫБПРОМ®

Қушай рыбы! Живи дольше!
Eating fish make your live longer!

Балық жеп, ұзағырақ өмір сүр!



Жыланбас балық / Змееголов / Snakehead



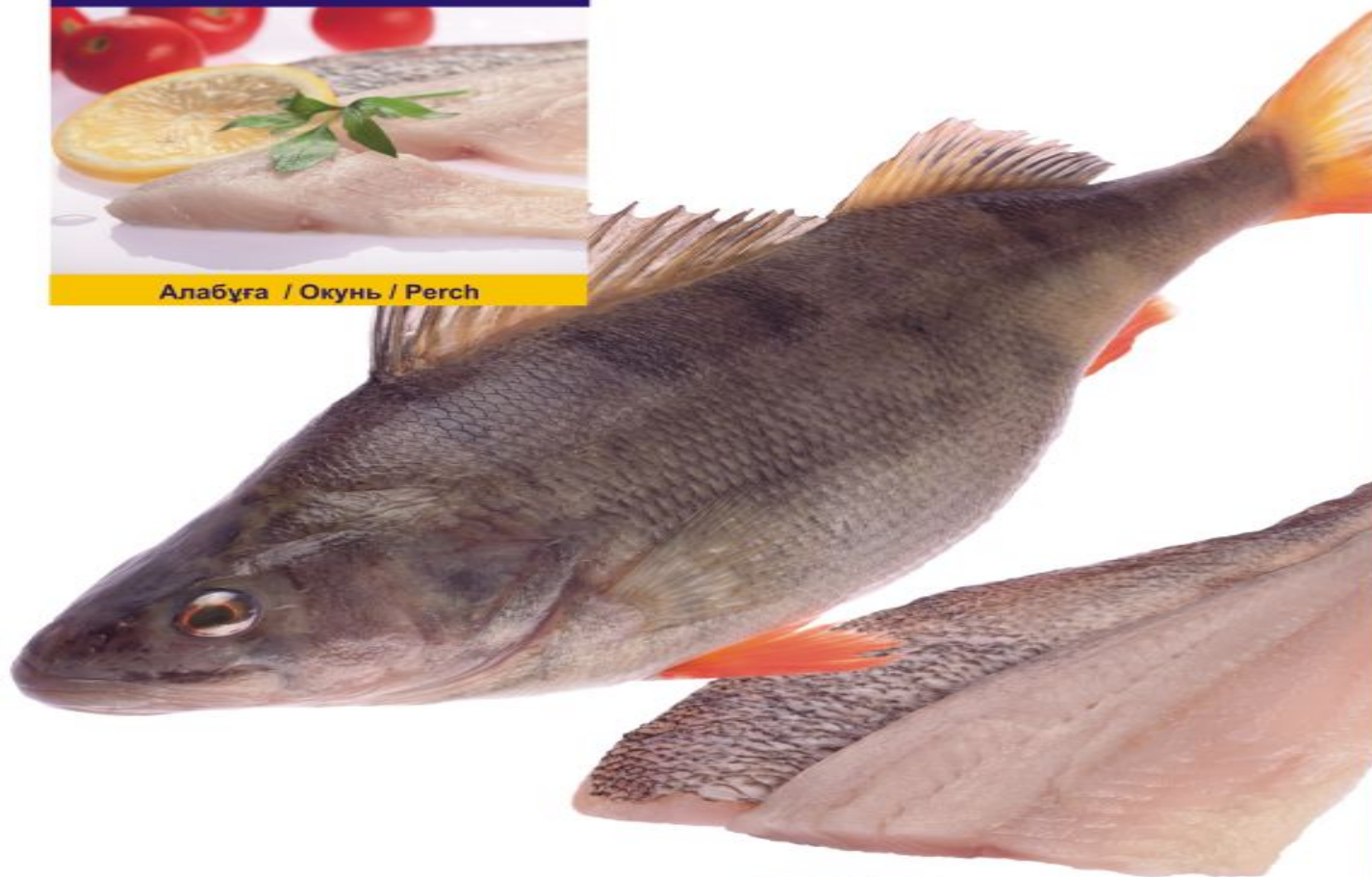
**РЫБПРОМ®**

Қышай рыбы! Живи дольше!
Eating fish make your live longer!

Балык жеп, узактырак, өмір сүр!



Алабұға / Окунь / Perch




РЫБПРОМ®

*Қышайрыбы! Живн долыше!
Eating fish make your live longer!*

Балық жеп, ұзағырақ өмір сүр!



Қаракөз балық / Roach / Вобла




РЫБПРОМ®

Қышай рыбы! Жұмиа газаме!
Eating fish make your life longer!

Балық жеп, ұзағырақ өмір сүр!



Қаракөз балық / Roach / Вобла




РЫБПРОМ®

Қышай рыбы! Жыба довше!
Eating fish make your live longer!

- Қуыру кезінде сұйықты және қоректік заттарды көп жоғалтпас үшін дайындалған балықты аунатпада аунатады. Аунату (панировать) дегеніміз – шала фабрикат бетіне аунатпа ұнтағын салу. Енді осы аунатпаның әдістері мен түрлеріне тоқталсақ.

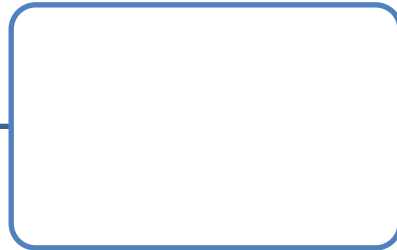
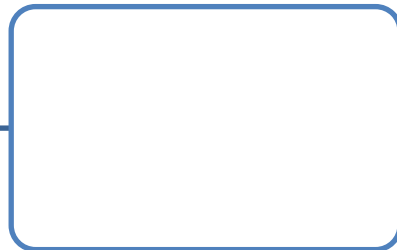
Аунатпа өз ішінде:

- Ұн ұнтағы аунатпасы үшін алдын ала еленген 1-сортты бидай ұны алынады. Бұл аунатпаға тұз қосуға болады.
- Қызыл аунатпа үшін бидай нанының кепкен ұнтағы қажет.
- Ақ аунатпа үшін қабығынан аршылған, ұсақталынып үгілген қатқан бидай наны қолданылады.
- Сабанша нан аунатпасы үшін сабанша формасында туралған, қабықсыз, қатқан бидай наны. Аунатпаны тағамдарға жақсы жабыстыру үшін оны арнайы сұйықта-льезонда ылғалдау. Оны шикі жұмыртқаны сүтпен не сумен араластырып, тұз қосып дайындайды. 1 кг қоспаны (льезонды) дайындауға 670 г жұмыртқа немесе меланж, 340 г су, 10 г тұз керек. Өнімді аунатудың түрлі әдістері бар. Қуырудың негізгі әдісі үшін ұнда, кепкен нан ұнтағында, осы екеуінің қоспасында, ал көп майды пісіргіде қуыру үшін ұнда, льезонда, қызыл және ақ қоспасында (қосарланған аунатпада), сұйық қамыр аунатпасында аунатпалайды.

- 4.Көп майлы пісіргіде қуыру үшін: тұтас түріндегі балықтар, бөліктер, терілі-сүйексіз жалпақталған балықтан сыбаға кесектері. Балықты сабанша қылып турап, майдың мөлшерімен толтырып, балықты екі жақты қуыру қажет.

Толықтыр.

Балық
шала
фабрикаты

An empty rectangular box with rounded corners and a blue border, intended for a response.An empty rectangular box with rounded corners and a blue border, intended for a response.An empty rectangular box with rounded corners and a blue border, intended for a response.

Адасқан сөздер.

Сөйлемді дұрыстап байланыстырып орынына қой.

Негізгі әдіспен құю үшін

тұтас түріндегі балықтар,
бөліктер, терілі-сүйекті, терілі-
сүйексіз жалпақталған балықтан
сыбаға кесектері.

Після үшін

тұтас түріндегі балықтар, оның ірі емес бөліктер, терілі-сүйексіз жалпақтаған балық (таза сүйектер).

Бұқтырып көбейту
үшін

тұтас түріндегі балықтар, сыбаға
кесектері, терілі-сүйекті, терілі-
сүйексіз жалпақтаған балықтың
сыбаға кесектері, пышақты балыққа
тік бұрыш жасай ұстап талшықтарға
көпденен кесілген кесектер.

Көп майлы пісіртпе
құрыу үшін

Тұтас түріндегі балықтар,
бөліктер, терілі-сүйексіз
жалпақтаған балықтан сыбаға
кесектері.