



Тасқала колледжі



Сабақтың тақырыбы:

**“Шапқан ет массасын дайындау
және одан шала фабрикаттар
дайындау”**

Кіріктірілген сабағы (онлайн режимінде).

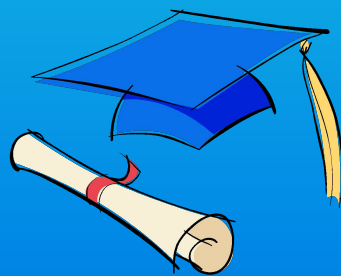
Арнайы пәндер оқытушысы: Елесова Р.Б.
ө/о шебері: Латиева Б.Т.

Мақсаты:

- А) Білімділік: Жалпы білімді пысықтап жетілдіру. Оқушыларды шапқан ет массасын дайындауға және одан шала фабрикаттар дайындауға үйрету.
- Б) Дамытушылық: Есте сақтау қабілетін, танымдық, белсенділігін дамыту, өз ойын еркін жеткізуге білуге үйрету.
- В) Тәрбиелік: Оқушыларды мәдениеттілікке, ұқыптылыққа, еңбек сүйгіштікке тәрбиелеу.



Өткен сабақты қайталау:





1	2	3
4	5	6
7	8	9



1

2

3

4

5

6

Алға

7

8

9



1. Етте қандай дәрумендер бар?



Сұрақ
а





2. Еттің негізгі ұлпалары қандай санатқа бөлінеді?



Сұраққа
а



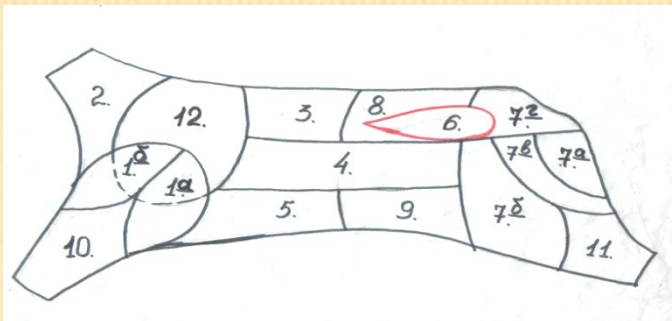
3. Етті механикалық
аспаздықтан өңдеу?



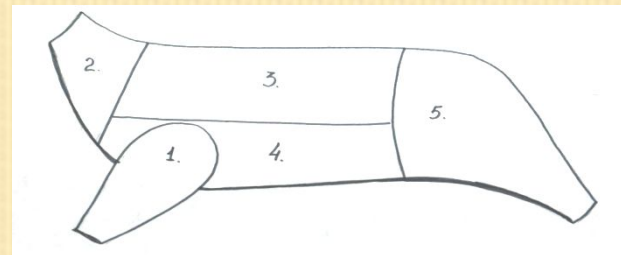
Сұраққа

4. Малдың тұтас ұшасын қасаптау (бөлшектеу аттары).

Сиыр ұшасын қасаптау



Қой ұшасын қасаптау



Сұраққа
а

5. Малдың тұтас ұшасын қасаптау (бөлшектеу аттары).

Шошқа ұшасын қасаптау

Разделку бараных, сыных и теленых туш производят аналогично разделке коровьих туш, при этом у сыной и теленый туши предварительно отделяют вырезку.

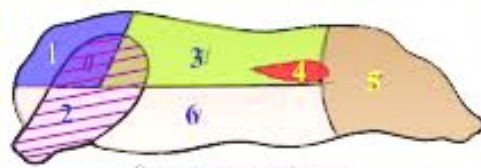


Схема разделки туши

- 1 - Шейная часть
- 2 - Задняя часть
- 3 - Корейка
- 4 - Вырезка
- 5 - Тазобедренная часть
- 6 - Грудинка

MyShared

Сұрақ
қа

ЖАҢА ТАҚЫРЫП БОЙЫНША “ББҮ” СТРАТЕГИЯСЫ

[illegible]

“Шапқан ет массасын дайындау және
одан шала фабрикаттар дайындау”
Жаңа тақырып:



ГОВЯДИНА



СВИНИНА



БАРАНИНА

Сиыр еті

мойынды етінің
жұмсағы,
күрсақ көк ет,
шабынды еттері

Шошқа еті

Шабынды еті

Қой еті

Мойынды ет
жұмсағы,
шабынды еттері.

Шабылган ет массасынан дайындалатын шала фабрикаттар.

*Шабылган
ет
бифштексі*



recipes.in.ua

*Шабылган
ет табиғи
котлеттері*



*Шабылган
ет табиғи
щницелі*

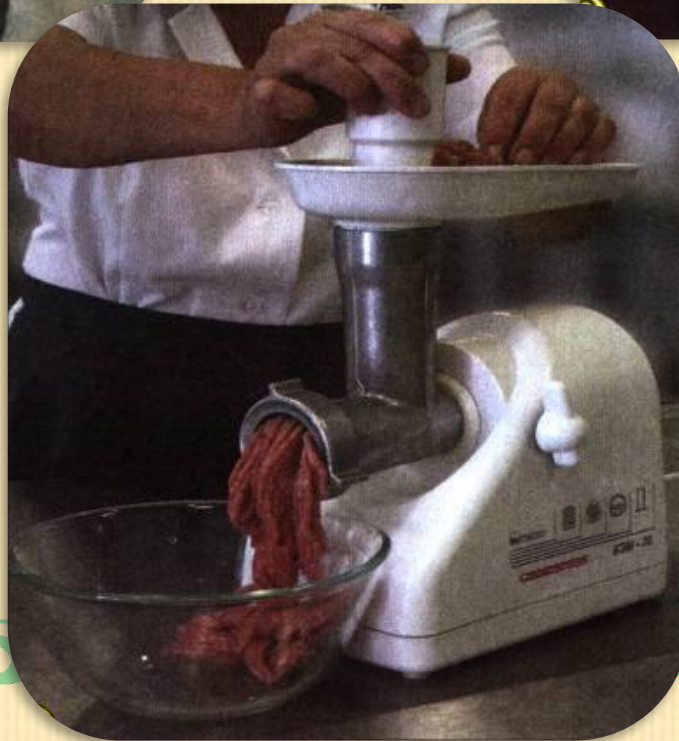
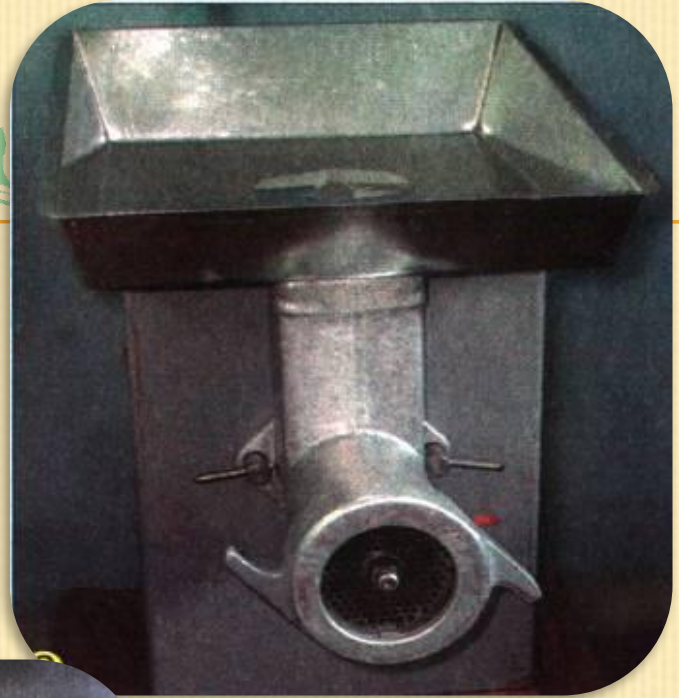
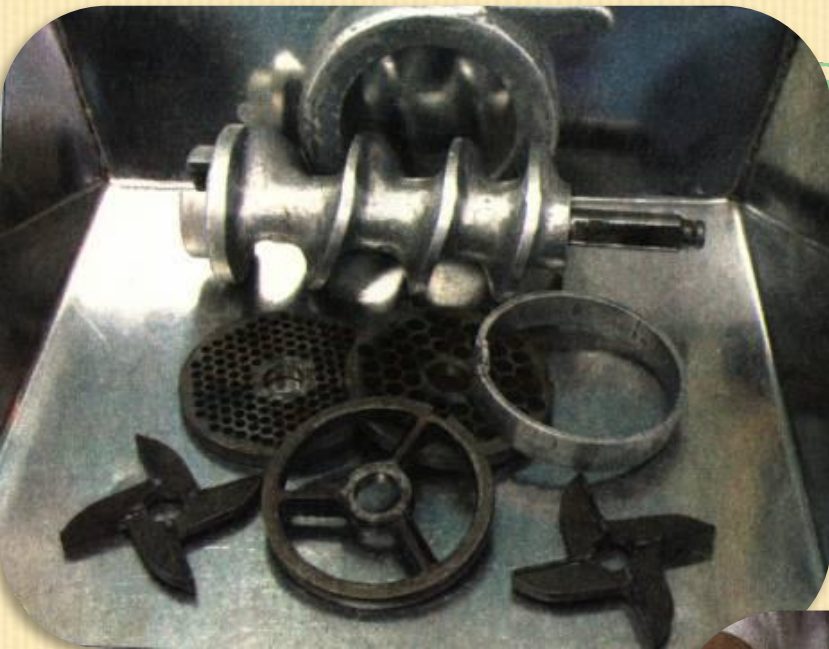


Фрикаделькалар



*Люля-
кебаб*







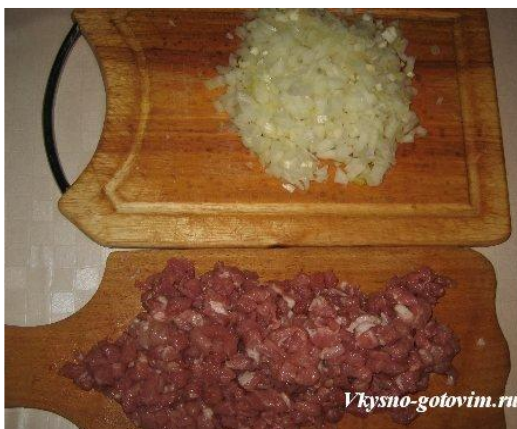
Шабылған ет бифштексі

Шошқа майын ұсақтап текшешелеп турап, шабылған ет массасына қосады, сыбаға кесектеріне бөліп, бұйымға жалпақ- дөңгелек форма беріп, қалыңдығы 2 см етеді. Әр сыбағаны 1 данадан әзірлейді.



Шабылған ет табиғи котлеттері.

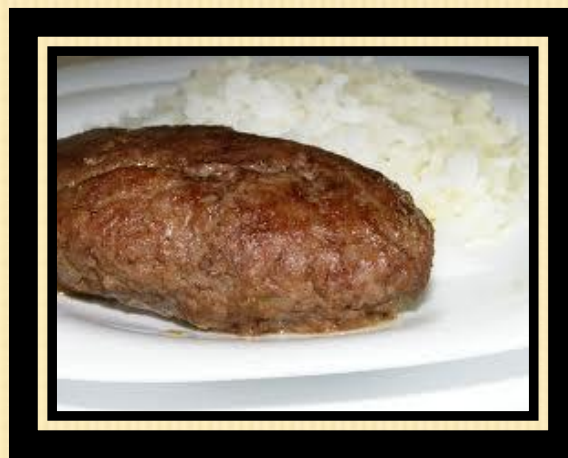
Массаны сиыр етінен дайындайды. Оған ұсақ текішелеп туралған май қосады және ұсақталып туралған сарымсақ қосып араластырады. Әрбір сыбағаға котлет формасын беріп, кепкен нан аунатпасында аунатады. Әр сыбағаға 2 данадан келетіндей етіп әзірлейді.



Сұрақ
қа

Шабылган ет табиги инициелі.

Массасаны қой, шошқа немесе сиыр еттерінен дайындайды. Сыбағаларға 1 см қалыңдықпен сопақша формада әзірлеп, лъезонда ылғалдап, кепкен нан аунатпасында аунатады.



Фрикаделькалар (бұршағы ет).

Етті кесектерге турап, еттарқыштан өткізеді. Өнімге ұсақталынып туралған шикі басты пияз, шикі жұмыртқа, бұрыш ұнтағын, тұз, су қосып, араластырады. Әрқайсысы 7-10 г. Болатындай шарик формасындағы сыбағаларды дайындайды.



Сұрақ
қа

Люля-кебаб.

Шабылган қой еті массасынан дайындайды. Ет кесектерін (туралған) ишкі басты пиязбен, қойдың құйрық маймен біріктіріп еттертқыштан 2-3 рет өткізеді. Сосын тұз, бұрыш ұнтағын қосып жақсылап араластырады. Лимон қышқылын қосуға болады. Одан әрі шала тұздықтау үшін 2-3 сағ. Бойы тоңазытұшыққа салып қояды. Содаң соң кішендай шұжық формасын беріп сыбағалайды да кәуапсымға бекітеді. Әр сыбағаға 2-3 данадан пайдаланады.





Оқушылардың өз бетімен жұмысы:

1. Нұсқау карталарын алып өз бетімен толтырып есептеу.
2. Топ басшылары азық-түліктерді қабылдайды.
3. Жұмыс орнын дайындау:
 - а) үстел үстіне таразы қою
 - ә) маркіленген тақтайшалар қою
 - б) маркіленген пышақтар қою
 - в) маркіленген ыдыс-аяқтар қою
4. Етті алғашқы өңдеуден өткізу:
 - а) етті жібіту, жуу, құрғату.
 - ә) қауіпсіздік ережесін сақтай отырып сіңірлерден, қан қалдықтарынан мен шандырлардан тазарту.
5. Қауіпсіздік ережесін сақтай отырып етті 50-100 гр кесектерге турау.
6. Қауіпсіздік ережесін сақтай отырып етті еттартқыштан өткізу.
7. Қауіпсіздік ережесін сақтай отырып шошқа майын ұсақтап турау.
8. Технологиялық-нұсқау бойынша берілген өнімдерді шабылған ет массасымен қосу және жақсылап араластыру.
9. Үлесіне қарап шабылған ет массасын бөлу.
10. Әрбір сыбағаға формасын беріп, кепкен нан аунатпасында аунату.
11. Дайын шала фабрикаттарды ыдыстарға салу.
12. Жұмыс орнын жинастыру.





Технологиялық-нұсқау картасы.

Тақырып: Шапқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикаттар дайындау.

Шабылған ет бифштексі.

Эскиз	Азық түліктің атауы	Брутто 1 үлеске	Нетто 1 үлеске	Формасы	Дайындалу технологиясы
Шабылған ет бифштексі 	Сиыр еті	82	60	Формасы- жалпақ дөңгелек Қалыңдығы - Салмағы- 1 сыбағаға - 1 данадан	Тазартылған етті кесектерге турап еттартқыштан екі рет өткізеді. Шошқа майын ұсақтап текшелеп турап, шабылған ет массасына қосады. Алынған массаға су немесе сүт , тұз, бұрыш қосып, жақсылап араластырады. Шабылған ет массасы майлы еттен дайындалса, шошқа майы қосылмайды, бірақ ет мөлшерін көбейтеді (арттырады). Сыбаға кесектеріне бөліп, бұйымға жалпақ-дөңгелек форма беріп, қалыңдығы етеді. әр сыбағаны 1 данадан әзәрлейді

Технологиялық-нұсқау картасы.

Тақырып: Шапқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикаттар дайындау.

Шабылған ет табиғи котлеттері.

Эскиз	Азық түліктің атауы	Брутто 1 үлеске	Нетто 1 үлеске	Формасы	Дайындалу технологиясы
Шабылған ет табиғи котлеттері 	Қой еті	80	57	Формасы- бір ұшы сүйірленген сопақшалау-жалпақ Қалыңдығы - 2 Ұзындығы -10- Ені Салмағы- 71г 1 сыбағаға -2 данадан	Массаны қой етінен дайындайды. Тазартылған етті кесектерге турап, оған ұсақ текшешелеп туралған май қосады және су немесе сүт , тұз, бұрыш, ұсақталып туралған сарымсақ қосып араластырады. Шабылған ет массасы майлы еттен дайындалса, қой майы қосылмайды, бірақ ет мөлшерін көбейтеді (арттырады). Әрбір сыбағаға котлет формасын беріп, кепкен нан аунатпасында аунатады. Әр сыбағаға 2 данадан келетіндей етіп әзірлейді.
	Қойдың майы	9	9		
	Су	7	7		
	Қара бұрыш ұнтағы	0,03	0,03		
	Тұз	0,9	0,9		
	Шала фабрикаттың салмағы:		71		
	Пайдаланылатын ет бөліктері:				
	Мойынды ет жұмсағы, шабынды еттері				

Технологиялық-нұсқау картасы.

Тақырып: Шапқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикаттар дайындау.

Шабылған ет табиғи шницелі.

Эскиз	Азық түліктің атауы	Брутто 1 үлеске	Нетто 1 үлеске	Формасы	Дайындалу технологиясы
	Қой еті	98	70	Формасы-сопақша Қалыңдығы 1 сыбағаға -1 данадан	Массаны қой, шошқа немесе сиыр еттерінен дайындайды. Тазартылған етті кесектерге турап, шошқа майымен қосып екі тор көзді болса екі рет өткізеді. Алынған массаға су немесе сүт , тұз, бұрыш қосып, жақсылап араластырады. Шабылған ет массасы майлы еттен дайындалса, шошқа майы қосылмайды, бірақ ет мөлшерін көбейтеді (арттырады). Сыбағаларға қалыңдықпен сопақша формада әзірлеп, лъезонда ылғалдап, кепкен нан а унатпасында аунатады
	Қойдың майы	11	11		
	Су қайнатылған	7	7		
	Жұмыртқа	1/10 дана	4		
	Кепкен нан ұнтағы	12	12		
	Шала фабрикаттың салмағы:	-----	103		
	Пайдаланылатын ет бөліктері:				
	Мойынды ет жұмсағы, шабынды еттері				
	Лъезон дайындау технологиясы:				
	Жұмыртқа – 129г Су немесе сүт- 65г Жұмыртқаны алғашқы өңдеуден өткізіп, бір ыдысқа жарып алу. Біркелкі масса пайда болғанша араластырады, сүзіп алып, салқындатылған қайнаған сумен немесе сүтпен езеді (2:1 арақатысында).				

Технологиялық-нұсқау картасы.

Тақырып: Шапқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикаттар дайындау.
Фрикаделькалар (бұршағы ет).

Эскиз	Азық түліктің атауы	Брутто 1 үлеске	Нетто 1 үлеске	Формасы	Дайындалу технологиясы
	Сиыр еті	77	57	Формасы- шар тәрізді Әрқайсысының салмағы- 7-1 сыбағаға- 5-6 данадан	Етті кесектерге турап, еттартқыштан өткізеді. Өнімге ұсақталынып туралған шикі басты пияз, шикі жұмыртқа, бұрыш ұнтағын, тұз, су қосып, араластырады.әрқайсысы 7- болатындай шарик формасындағы сыбағаларды дайындайды.
	Басты пияз	5,7	5		
	Су	5	5		
	Жұмыртқа	1/4	4		
	Шала фабрикаттың салмағы:	-----	67		
	Пайдаланылатын ет бөліктері:				
	Мойынды етінің жұмсағы, құрсақ көк еті, шабынды еттері				

Технологиялық-нұсқау картасы.

Тақырып: Шапқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикаттар дайындау.

Люля - кебаб.

Эскиз	Азық түліктің атауы	Брутто 1 үлеске	Нетто 1 үлеске	Формасы	Дайындалу технологиясы
Люля - кебаб. 	Қой еті	138	98	Формасы- кішкентай шұжық формасы 1 сыбығаға – 2-3 данадан	Шабылған қой еті массасынан дайындайды. Ет кесектерін (туралған) шикі басты пиязбен, қойдың құйрық майымен біріктіріп еттартқыштан 2-3 рет өткізеді. Сосын тұз, бұрыш ұнтағын қосып жақсылап араластырады. Лимон қышқылын қосуға болады. Одан әрі шала тұздықтау үшін 2-3 сағат бойы тоназытқышқа салып қояды. Содаң соң кішкентай шұжық формасын беріп сыбағалайды да кәуапсырмаға бекітеді. әр сыбағаға 2-3 данадан пайдаланады.
	Қойдың құйрық майы	5	5		
	Басты пияз	10	7		
	Тұз	2,5	2,5		
	Бұрыш	0,05	0,05		
	Шала фабрикаттың салмағы:	-----	117		
Пайдаланылатын ет бөліктері:					
Мойынды ет жұмсағы, шабынды еттері					

Ет шала фабрикаттарын сақтау мерзімі.

Дайындалған шала фабрикаттар 6°C -тан жоғары емес температурада , ірі кесектері бір қатарға орналастырып 48 сағаттан артық емес уақыт, сыбаға кесектері табада қырынан бір қатар 30° бұрыш жасай орналасқан түрде сақталған болуы керек.

Аунатпа аунатылмаған шала фабрикаттар 36 сағаттан артық емес, аунатылғандары 24 сағаттан артық емес уақыт сақталған болуы тиіс.

Сабақты бекіту:

1.2 сортты етті пайдалансақ,шырындылығын арттыру және дәмін жақсарту үшін не қосуға болады?

3.Шабылған ет бифштексін қалыңдығы неше ?

4.Шабылған ет табиғи иницелідің сыбағалары неше см. және қандай формада болуы керек?

5.Фрикаделькалардың әрқайсысы қанша грамм болуы қажет?

6.Люля-кебаб одан әрі шала тұздықтау үшін неше сағат тоңазытқышта салып қою керек?



VI.Үй тапсырмасы:”Шапқан ет массасын дайындау және одан шала фабрикаттар алу”. Оқу және муляждар дайындау.



*Көңіл қойып, тыңдағандарыңызға
рахмет!*

