



Бұқтырылған, қуыру жәшігіне пісірілген ет тағамдары



Казыбаева Г.А.

Ассортименті:

- **бұқтырылған ет;**
- **дәмдендірілге ет;**
- **қышқыл-тәтті тұздықтағы сиыр еті;**
- **хош иісті сиыр еті (говядинадуховая)**
- **жаншылған зразы;**
- **үй қуырдағы;**
- **кеспек ет(гуляш);**
- **азу;**
- **қой және шошқа етінен турам ет (рагу);**
- **палау;**

- **Бұқтыру үшін шалафабрикаттар:** ірі кесек, сыбаға, ұсақ кесілген еттер пайдаланылады.
- **Бұқтыру** - қуыру +бөктіру...
- **Ыдыс** –түбі қалың ..
- **Етке дәм беру үшін** + пияз, ақжелкен, сәбіз,
- **хош иіс бері үшін:** лавр жапырағы, ақжелкен көгі, аскөк,қалампыр, зире, кориандр, бадьян
- дәнекер тіндерді жұмсату үшін: - томат, қышқыл, шала тұздалған көкөністер
- **бұқтырудан қалған сорпаға ТҰЗДЫҚ** дайындайды.

Бұқтыру әдістері:

Етті гарнирмен бірге

Ет пен гарнирді бөлек бұқтырады.

- **Бұқтырылған ет**

- *сиырдың бүйір, сыртқы етін – тұздап, бұрыштап қуырады;*
- *сотейникке салып ортасына дейін сорпа құйып бұқтырады 1,5-2 сағат, соңына - 10-15 минут қалғанда* хош иіс бері үшін: лавр жапырағы, ақжелкен көгі, аскөк, қосады.
- **Қуырма табаға салып** үстіне сорпа құйып үстіне қуырма қабық пайда болғанша қуыру жәшігінде ұстайды.
- Қалған сорпадан **ҚЫЗЫЛ ТҰЗДЫҚ** дайындайды.
- **Ұсыну:** дайын етті жұқалап кесіп үстіне тұздық құйып ұсынады.
- **Гарнирге:** піскен картоп, картоп пюресі, макарон, сусымалы ботқа, бұқтырылған орамжапырақ

• Шпигтелген ет

- Ірі кесек етті сәбізбен, ақжелкен тамырымен томарша кесілген шпигтеп бұқтырады.
- Бұқтырылған етті қуыру жәшігіне қойып, үстіне сорпа құйып 10-15 мин сыртында колер пайда болғанша ұстайды.
- Қалған сорпаға тұздық дайындайды.

- **Дәмдендірілген ет**

- Ерекшелегі ұсынаралдында үстіне үгілген ірішік себіледі.
- **Қышқыл-тәтті тұздықтағы сиыр еті**
- **1-әдіс** : сыбағаға туралған етке тұз, бұрыш сеуіп қуырады, сотейникке салып су құйып 1 сағат бұқтырады. Пияз, томат қосады. Сосынлавар жапырағын, бұрыш, сірке суын, қара нан ұнтағын, қант салып бұқтыруды жалғастырады.
- **2-әдіс** ірі кесек етті бұқтырады, сосын сыбағаға бөледі. Ұсыну – үстіне қышқыл-тәтті тұздық құяды

Хош иісті сыбағалы бұқтылырған ет (говядина духовая)

- Сиыр етін **сыбағаға кесіп** ұнға аунатып
қуырады, шұңғыл ыдысқа салып
пастерленген томат қосып 1 сағ бұқтырады.
- Сорпасын құйып алып тұздық дайындайды.**
Қуырылған картоп, сәбіз, ақжелкен, пияз
қосып тағы 30-40 мин бұқтырады.
- **Ұсыну:** шұңғыл ыдыста, қыша ыдыста
(глиняный горшок) **үстіне сарымсақ, аскөк**
сеуіп, қақпағын мұқият жауып ұсынады.

- **Жаншылған зразы**

- **Дайын шалафабрикатты** томат пюресін қосып 60 мин бұқтырады.
- Сорпасына **қызыл тұздық** дайындап, тағыда 30 мин бұқтырады.
- **Гарнирге** қарақұмық, күріш ботқасы, картоп пюресі ұсынылады.

• Палау

- **Етті текшешелеп кесіп 20-40г**, қазанға қуырады колер пайда болғанша, пастерленген сәбіз, пияз, томат, су қосып етті бұқтырады. Ет жарталай дайын болғанда дайын күріш қосып қайнатады, суы тартылған кезде қақпағын жауып қуыру жәшігіне 40-50 минутке қояды немесе 20-30минуттан кейін отты сөндіріп қазанды жылы орап палауды бастырады.
- **Ұсыну:** тәрелкеге тауша салып, етін үстіне шығарады.

- Рагу

- Қой, шошқа етінің қабырға, мойын еттірінен сүйегімен бірге шауып кесіп 20-30грамнан, томат пюресін қосып бұқтырады.
- Картопты, сәбізді, ақжелкен, шалқамды томаршалап, немесе сарымсақшалап кесіп қуырып етке қосып бұқтырады.

- **Кеспек ет (гуляш)**

- **Сиыр, шошқа етін 20-30г кесіп** томат қосып 1-1,5 сағ бұқтырады.
- **Сорпасына –қызыл тұздық** дайындап, етке қосып тағы да 20-30 мин бұқтырады.
- **Гарнирге:** қарақұмық, күріш ботқасы, картоп пюресі ұсынылады

- Азу

- Томарша етіп 10-15 г кескен сиыр етін томат пюресін қосып 1-1,5 сағ бұқтырады.
- Сорпасына қызыл тұздық дайындайды.
- Гарнирге: картопты томарша, пиязды сабанша етіп турап шала қуырады.
Тұздалған қиярды ұсақтап турап бөктіреді.
Етке гарнирді қосып тағы 20-30 мин бұқтырады, соңында сарымсақ қосып арнайы шұңғыл ыдыста ұсынады.

- **Үй қуырдағы (жаркое по-домашнему)**
- **Шошқа не сиыр етін 30-40г турап қуырады.**
- **Басты пиязды, картопты бөлшектеп қуырады.**
- **Шұңғыл ыдысқа қабаттап, әуелі: картоп, пиязды + етті + көкөністерді салады, үстіне томат пастерлен, бұрыш, тұз салып, су құйып 20-30мин бұқтырады.**
- **Ұсыну: қыша ыдыспен.**