

# **Письменная выпускная квалификационная работа**

Специальность: Повар, Кондитер

Руководитель дипломной работы:  
мастер производственного обучения  
Богданова Алла Анатольевна

Тема: « Татарская кухня. Технология и отпуск  
блюда «Азу по-татарски».

*«Любовь к родному краю, родной культуре, к родной речи начинается с малого – с любви к своей семье, к своей стране, к её истории и культуре».*

*Д. С. Лихачев*



Татарская кухня



# Татарская кухня

Из множества черт и примет складываются образы городов: у каждого из них – свое лицо, неповторимый облик, отличительный нрав. **Трудно представить этот образ еще без одной отличительной особенности – застольных традиций жителей и присущей им кухни,** интересующих путешественников и экскурсантов не меньше разных городских достопримечательностей.

Казань – некогда болгарский городок – укрепление, главный город Казанского ханства, казанского государства, сегодняшняя столица Татарстана – издавна славилась своими кулинарными традициями и богатым кулинарным наследием. Даже название ее переводится с татарского “котел”.

Наследница традиций Великих Булгар, перекресток торговых путей, место свидания Европы и Азии, неувядающая краса Востока... Каких только эпитетов не удостоивалась Казань от странствующих путешественников и купцов, поэтов и журналистов!

# Татарская кухня

Сытная и вкусная, простая и изысканная, незатейливая и изобретательная – в таком свете предстает казанская кухня в отзывах многочисленных путешественников прошлого. “Обильного угощение” в конце XVI века в Казани запомнилось надолго посольству персидского шаха Аббаса I, казанским кушаньем был обставлен юбилейный стол русского царя Петра I, отметившего свое 50-летие в Казани в мае 1722 года.





## Татарская кухня

- Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными традициями, уходящими вглубь веков. В процессе многовековой истории сложилась оригинальная национальная кухня, сохранившая свои самобытные черты до наших дней.
- Большое воздействие на татарскую национальную кухню оказали кухни соседних народов — русских, мари, удмуртов и др., а также народов Средней Азии, особенно узбеков, таджиков.
- Все кушанья можно разделить на следующие виды: жидкие горячие блюда, вторые блюда, печеные изделия с несладкой начинкой (также подававшиеся на второе), печеные изделия со сладкой начинкой, подававшиеся к чаю, лакомства, напитки.





## БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ





# Горячие блюда

В качестве второго блюда в традиционной татарской кухне фигурируют мясные, крупяные блюда и картофель. На второе чаще всего подают отваренное в бульоне мясо, нарезанное небольшими плоскими кусочками, иногда слегка потушенное в масле с луком, морковью и перцем, консервированными огурцами. Если же суп готовят на курином бульоне, то на второе подают отваренную курицу, также порезанную на кусочки. На гарнир чаще используется отварной картофель, в отдельной чашке подается хрен. В праздничные дни готовят курицу, фаршированную яйцами с молоком (тутырган тавык).

Наиболее древним мясо-крупяным блюдом является бэлиш, запеченный в горшке. Его готовят из кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины или гусиных и утиных потрохов) и крупы (пшено, полба, рис). К этой же группе блюд следует отнести тутырму, представляющую собой кишку, начиненную рубленой или мелко нарезанной печенью и пшеном (или рисом).

# Блюда из татарской кухни



Фаршированная баранина (тутырган тәкә).

Суп-лапша домашняя с мясом

Салма в бульоне.

Кыстыбый



Шулпа из баранины

Жаркое «Казань».

Казанский плов.

Тутырган-таук (курица, фаршированная яйцом и молоком).

# Технология приготовления и отпуск блюда « Азу по-татарски»



Ангелина Владимировна

# Рецептура:

Говядина – 600г  
Картофель – 1000г  
Огурцы солёные – 300г  
Лук репчатый – 120г  
Бульон мясной – 250г  
Томат паста – 20г  
Лавровый лист  
Соль – 2г  
Перец – 0,001г  
Зелень – 10г



## Характеристика сырья

- **Лук репчатый** – травянистое многолетнее растение. Самый распространённый вид луковых овощей. В репчатом луке содержится до 6 мг % эфирного масла, сахар ( 9 %), витамины С, В, РР и фолиевая кислота, минеральные вещества ( кальций, фосфор, калий, натрий, магний, железо), азотистые вещества ( до 1,7 %). По вкусу сорта лука, как правило, подразделяются на острые, полуострые и сладкие.
- **Картофель** – клубни картофеля богаты крахмалом. Содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины. Картофель занимает важное место в рационе питания, поэтому на предприятиях общественного питания его обрабатывают в массовых количествах. Для приготовления блюд лучше использовать столовые сорта картофеля, имеющие тонкую и плотную кожицу, небольшое количество мелких глазков и хороший вкус.

**Мясо говядина** – В состав мяса входят белки ( 11, 4 – 20,2 %), жиры ( от 1, 2 до 49,3 %), углеводы ( около 1,0%) , вода ( от 55,0 до 85,0 %), минеральные вещества (от 0,8 до 1,3%), из макроэлементов – натрий, калий, хлор, магний, кальций, железо из микроэлементов – йод, медь, кобальт, марганец, фтор, свинец. Витамины – группы В, Н, РР, А ,Д ,Е, экстрактивные вещества в мясе – 0,3 до 0,5 %. Энергетическая ценность 100 г мяса в зависимости от его химического состава составляет от 105 до 404 ккал.

**Кулинарный жир** – это твёрдые жиры из смеси саламаса ( растительных гидроинизированных жиров) с животными топлёными и растительными жирами. Кулинарные жиры содержат 99 % жира, имеют низкую температуру плавления ( 28-39 С). В зависимости от назначения в жиры вносят различные добавки: в витаминизированные – витамин А, в жиры для хлебобулочных изделий и печенья – фосфатиды. Кулинарные жиры делятся на две группы: растительные и комбинированные.

**Огурцы солёные** – для засолки используют коротко – плодные огурцы со сплошной мякотью, зелёного цвета. По качеству огурцы солёные делятся на 1 и 2 сорта. Огурцы 1 сорта – целые, помятые сплошной хрустящей мякотью длиной до 110 мм. Во 2 сорте допускаются огурцы уродливой формы, слабохрустящей консистенции. Содержание соли в огурцах 1 сорта должно составлять 2,5 – 3,5 %, 2 сорта 2,5 – 4,5 %.

**Томат – паста** – получают увариванием протёртой томатной массы в вакуум – аппаратах. Содержание сухих веществ 12, 15, 20 %. Томат – пасту вырабатывают несолёную 1 и высшего сортов. Томатные продукты высшего сорта должны быть оранжево – красного цвета, однородной консистенции, без частиц кожицы и семян, вкус и запах натуральные, свойственные данному продукту.

**Соль** – является природным кристаллическим продуктом, состоящим из соединения хлористого натрия и незначительной примеси минеральных солей. В составе чистого хлористого натрия на долю натрия приходится 39,4 %, на долю хлора 60,6 %. Поваренная соль среди всех вкусовых продуктов занимает первое место. Соль играет большую роль в организме человека: участвует в водно-солевом обмене, в образовании соляной кислоты желудочного сока, регулирует осмотическое давление в тканях, клетках человека и т.д. В организме человека содержится около 500 г хлористого натрия. Суточная потребность в поваренной соли составляет 10 – 15 г.



Лук почистить и нарезать полукольцами или четверть - кольцами.

Соленые огурцы, лучше всего бочковые, очистить от кожицы и нарезать небольшими брусочками, толщиной в 3-4 миллиметра.



Мясо нарезать продолговатыми кусочками, размером примерно с большой палец руки.

Хорошенько разогреть казан и в топленом масле, частями обжарить мясо. На сильном огне, до корочки – мясо, ни в коем случае, не должно пустить сок.

Переложить готовое мясо в чистую тарелку и отставить в сторонку.



Переложить мясо обратно, в казан. Посолить, приправить свежемолотой смесью перцев и хорошенько перемешать. Добавить в казан еще немного топленого масла и обжарить лук.



Перемешать и готовить несколько минут, не накрывая крышкой, чтобы выпарилась лишняя влага из помидоров и появился красивый, насыщенный томатный цвет.

Влить в казан мясной бульон, перемешать и оставить тушиться под крышкой, на медленном огне, почти до полной готовности мяса.



Тем временем, нарезанные соленые огурцы, переложить в кастрюльку и припустить в небольшом количестве бульона.

Теперь, нужно почистить картошку, нарезать её брусочками и обжарить в топленом масле, почти до полной готовности.

Самое время проверить готовность мяса, выправить вкус на соль и скорее всего на сахар, если используются свежие помидоры.



Переложить в казан подготовленные картошку и соленые огурцы. Аккуратно но тщательно перемешать и накрыв крышкой, оставить томиться на самом малом огне, еще 10-15 минут.



Пока азу томится на плите, как раз можно порубить зелень (петрушка, кинза) с чесноком.



**Приятного аппетита!!!**

# Требования к качеству

- Консистенция – мягкая. Вкус и запах – овощей и специй. Кусочки мяса должны сохранять форму нарезки. Овощи, тушенные вместе с мясом, должны сохранять форму, мягкие. Цвет – от тёмно-красного до коричневого.
- Тушёные блюда хранят не более 2 часов.

**Себестоимость** – все затраты, связанные с изготовлением продукции, и её реализацией, выраженная в денежной форме. Расчёт продажной цены блюда ( изделия) называется калькуляцией. Она оформляется в карточках типовой формы.

Организация ОАО

Предприятие «Детское кафе „Мамыкина“

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда «Азу по – татарски»

номер по сборнику раскладок \_\_\_\_\_

|                        |                        | № 1<br>2010г.        |              |              |                                                  |           |  |
|------------------------|------------------------|----------------------|--------------|--------------|--------------------------------------------------|-----------|--|
| Пор. №                 | Наименование продуктов | Ед. изм.             | Кол-во 1 пор | Кол-во 100 п | Цена за 1 кг                                     | Сумма     |  |
| 1.                     | Мясо говядина          | кг                   | 0,216        | 21,6         | 240-00                                           | 5184 - 00 |  |
| 2.                     | Картофель              | кг                   | 0,133        | 13,3         | 15 -00                                           | 199 - 50  |  |
| 3.                     | Огурцы солёные         | кг                   | 0,050        | 5,0          | 120 - 00                                         | 600 - 00  |  |
| 4.                     | Лук репчатый           | кг                   | 0,042        | 4,2          | 15 - 00                                          | 63 - 00   |  |
| 5.                     | Томат - паста          | кг                   | 0,020        | 2,0          | 60 - 00                                          | 120 -00   |  |
| 6.                     | Жир кулинарный         | кг                   | 0,015        | 1,5          | 20 - 00                                          | 30 - 00   |  |
| 7.                     | Мука пшеничная         | кг                   | 0,006        | 0,6          | 22 - 00                                          | 13 - 20   |  |
| 8.                     | Чеснок                 | кг                   | 0,001        | 0,1          | 70 - 00                                          | 7 - 00    |  |
|                        |                        |                      |              |              |                                                  |           |  |
|                        |                        |                      |              |              |                                                  |           |  |
|                        |                        |                      |              |              |                                                  |           |  |
|                        |                        |                      |              |              |                                                  |           |  |
| Общая стоимость набора |                        |                      |              |              | 6216 - 70                                        |           |  |
| Стоимость 1 порции     |                        | 62 - 17              |              |              | Наценка $\frac{62-17 \cdot 300}{100} = 186 - 51$ |           |  |
| Продажная цена блюда   |                        | 62 - 17 + 186 - 51 = |              |              | 248 - 68                                         |           |  |
| Выход в готовом виде   |                        | 350 г                |              |              |                                                  |           |  |

Утверждаю: Директор Морозова А.Н.  
Заведующий производством Истомина В.А.

Калькуляцию составил Мубаракшин Р.С.





Эчпочмак (изделие из теста).

Бармак с грецкими орехами.

Вак бэлиш с рисом и мясом.

Перемячи с мясом.

Чэк-чэк (шарики из теста).











Таким образом, несмотря на все изменения, привнесения и иностранные влияния основные характерные черты татарской кухни сохранились и остались ей присущими до настоящего времени, так как они стойко удерживались в народной кухне. Эти главные черты татарской кухни и татарского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких блюд с мучными изделиями, разнообразие мучных изделий, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, тортами и т. д.