Layihə Avropa İttifaqı tərəfindən maliyyələşdirilir

alman əməkdaşlığı
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI
TƏHSİL NAZİRLİYİ
PEŞƏ TƏHSİLİ ÜZRƏ
DÖVLƏT AGENTLİYİ

OTELDƏ AŞPAZ KÖMƏKÇİSİ

Implemented by

giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
Almaniya Beynəlxalq Əməkdaşlıq Cəmiyyəti (GİZ)

Şirkətin oturum yeri
Bonn və Eşborn (Eschborn)
Qəbələ, İsmayıllı və Qax rayonlarının kənd təsərrüfatı və turizm sahələrində Dual Peşə Təhsili və Təlimi pilotların yaradılması (EDVET) layihəsi
Qış Parkı Plaza
Rəsul Rza küçəsi 75, 201-ci ofis
Tel. +994 (12) 599 91 20-25
Fax. +994 (12) 599 91 26
Email info@giz.de
https://www.giz.de/en/worldwide/367.html

Çap edilib
Fevral 2019

Müəllif
Həsənova Nərmin, Mirzəyeva Xanım

Məzmun və dizayn
Quliyev Elmir
T. +994 51 829 68 10
guliyevproduction@gmail.com

Bu dərgi Avropa İttifaqının (EU) maliyyə yardımı ilə hazırlanmışdır. Sənədin məzmununa görə Seft Consulting məsuliyyət daşıyır və burada ifadə olunan fikirlər heç bir halda Avropa İttifaqının rəsmi mövqeyi kimi qəbul edilə bilməz.

“Qəbələ, İsmayıllı və Qax rayonlarının kənd təsərrüfatı və turizm sahələrində dual peşə təhsili və təlimi pilotların yaradılması (EDVET) layihəsi“ Avropa İttifaqı (EU) və Almaniya Federal İqtisadi Əməkdaşlıq və İnkişaf Nazirliyinin (BMZ) maliyyə dəstəyi ilə Almaniya Beynəlxalq Əməkdaşlıq Cəmiyyətinin (GİZ) “Cənubi Qafqazda özəl sektorun inkişafı və peşə təhsili və təlimi regional proqramı” (PSD TVET) tərəfindən həyata keçirilir.

Açıqlama: Hazırki dərginin məzmununa və orada ifadə olunmuş fikirlərə görə EU, BMZ və GİZ məsuliyyət daşımır.

Qeyd 1: Bu kurikulumun hazırlanmasında müvafiq peşə standartından istifadə edilmişdir.
Qeyd 2: Dərgidə istifadə olunan şəkillər açıq mənbələrdən götürülüb.

MÜNDƏRİCAT

Giriş 5

"Oteldə aşbaz köməkçisi" modulunun spesifikasiyası 6

Təlim nəticəsi 1: İş mühitində lazım olan tələblərə cavab verə bilir 8

1.1.1. Təhlükəsizlik qaydalarını sadalayır 8

1.2.1. Şəxsi gigiyena qaydalarını vurğuluyur 10

1.3.1. Qida təhlükəsizliyi haqqında məlumat verir 11

1.4.1. Mətbəx terminologiyası izah edir 13

1.6. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 17

1.7. Qiymətləndirmə 18

Təlim nəticəsi 2: Ərzaq məhsulları haqqında bilir və ilkin emalı həyata kecirməyi bacarır 19

2.1.1. İaşə müəssisələri haqqında danışır 19

2.2.1. Qida məhsullarının xarakterini və qidalıq dəyərini izah edir 24

2.3.1. İaşə avadanlıqları haqqında məlumat verir 35

2.4.1. Ərzaq məhsullarının əmtəəşunaslığını qeyd edir 39

2.5.1. Müxtəlif növ kulinar məhsulların ilkin və təkrar emalını nümayiş etdirir 42

2.6.1. Qida məhsullarının kalkulyasiyasını hesablayır 54

2.7. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 59

2.8. Qiymətləndirmə 61

Təlim nəticəsi 3: Milli Azərbaycan Yeməklərinin isti emal üsullarına əsasən hazırlamağı bilir və süfrəyə təqdim etməyi bacarir 63

3.1.1. Dənli, paxlalı və tərəvəz bitkilərini fərqləndirir 63

3.2.1. Yumurta və süd məhsullarının hazırlanma texnologiyasını müəyyən edir 66

3.3.1. Ev və ov quşlarını texnologiyaya əsasən emal edir 70

3.4.1. Ət və ət məhsullarını texnologiyaya uyğun hazırlayır 73

3.5.1. Balıq məhsullarının hazırlanan xörəklərini təsvir edir 76

3.6.1. Xəmir xörəklərini reseptura və texnologiyaya uyğun hazırlanmasını göstərir 79

3.7. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 82

3.8. Qiymətləndirmə 84

Təlim nəticəsi 4: Dünya mətbəxinə məxsus olan yeməkləri haqqında məlumat verməyi bilir və hazırlanma texnologiyasını bacarır 86

4.1.1. Sous və qarnirləri tanıyır 86

4.2.1. Ət, tərəvəz və paxlakimi inqredientlərdən istifadə edərək müxtəlif cür xörəklər hazırılıyır 91

MÜNDƏRİCAT

4.3.1. Dəniz məhsullarının reseptura və texnologiyasını müəyyən edir 98
4.4.1. Şorbaların və bulyonların bişirilmə texnologiyasını ardıcıllıqla izah edir 101
4.5.1. Müxtəlif cür xəmir xörəklərini və pizzaları hazırlayır 107
4.6.1. Soyuq xörəkləri və qəlyanaltıları fərqləndirir 112
4.7. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 119
4.8. Qiymətləndirmə 120

GİRİŞ

Bu modul tamamlandıqdan sonra tələbə milli və avropa mətbəxinə xas olan xörəklərin hazırlanma texnologiyasını öyrənməklə yanaşı, iaşə müəssisələrin təşkilini, iaşədə istifadə olunan avadanlıqların iş prinsipini, qidanın fiziologiyasını (tərkibini) və mikrobiologiyasını, əmtəəşunaslığını, həmçinin kulinar məhsuların ilkin - isti emalı və digər məlumatlar əldə edəcəkdir. Praktikada möhkəmlədirərək müstəqil şəkildə xörəkləri hazırlamağı bacaracaqdır.

Burada 4 təlim nəticəsi vardır. Və hər bir təlim nəticəsinin meyarları mövcuddur.

1-ci təlim nəticəsində aşpazın bilməli olduğu gigiyena və təhlükəsizlik qaydaları həçinin qidanın təhlükəsizliyi və mətbəxdə, kulinariyada işlədilən terminologiyalar əks olunmuşdur.

2-ci təlim nəticəsində ərzaq məhsullarının yəni qidada istifadə olunan məhsullar haqqında ilkin məlumat əldə edir. Onların qidalıq dəyərini, onlarda olan mikroorqanizmlərin insan orqanizmə zərəri, qidaların iaşə müəssisələrinə düzgün daşınmasını saxlanmasını, iaşə müəssisələri ilə tanışlıq, avadanlıqlardan istifadə qaydalarını və quruluşlarını, məhsulların hesablama və kalkulyasiyasını, qidaların ilkin (yəni dograma yarımfabrikat halına salma) və isti emalı (bişirmə, qovurma) yolları öyrənilir.

3-cü təlim nəticəsində milli Azərbaycan xörəklərinin üsul və qaydalarından bəhs edir. Müxtəlif məmulatların (yarma, paxla, balıq, ev və ov quşların, ət və ət məhsulların, xəmir xörəklərin və s) hazırlanma texnologiyasını özündə əks etdirir.

4-cü təlim nəticəsində Dünya mətbəxinə (Avropa, Asiya, Amerika və s. ölkələr) xas olan yeməklərin resepturaları və qaydaları əks olunmuşdur. Xarici ölkələrə məxsus olan sous və qarnirlər haqqında, ət, tərəvəz, dəniz məhsullarında hazırlanan xorəklər, şorbalar, müxtəlif xəmir və pizza çeşidləri, salatlar (soyuq xörəklər) və qəlyanaltılar (buterburod, kanape və s.) hazırlanma texnologiyası göstərilmişdir.

“OTELDƏ AŞPAZ KÖMƏKÇİSİ” MODULUNUN SPESİFİKASİYASI

Modulun adı: Oteldə aşpaz köməkçisi
Modulun kodu: -
Saatlar və kredit: -
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu bitirdikdən sonra tələbə Milli və Dünya mətbəxinə xas olan xörəkləri bilir, standartlara və istəyə uyğun bişirməyi bacarır

Təlim nəticəsi 1: İş mühitində lazım olan tələblərə cavab verə bilir.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Təhlükəsizlik qaydalarını sadalayır.
2. Şəxsi gigiyena qaydalarını vurğulayır.
3. Qida təhlükəsizliyi haqqında məlumat verir.
4. Mətbəx terminologiyasını izah edir.

Təlim nəticəsi 2: Ərzaq məhsulları haqqında bilir və ilkin emalı həyata kecirməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İaşə müəssisələri haqqında danışır.
2. Qida məhsullarının xarakterini və qidalıq dəyərini izah edir.
3. İaşə avadanlıqları haqqında məlumat verir.
4. Ərzaq məhsullarının əmtəəşunaslığını qeyd edir.
5. Müxtəlif növ kulinar məhsulların ilkin və təkrar emalını nümayiş etdirir.
6. Qida məhsullarının kalkulyasiyasını hesablayır.

Təlim nəticəsi 3: Milli Azərbaycan Yeməklərinin isti emal üsullarına əsasən hazırlamağı bilir və süfrəyə təqdim etməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Dənli, paxlalı və tərəvəz bitkilərini fərqləndirir.
2. Yumurta və süd məhsullarının hazırlanma texnologiyasını müəyyən edir.
3. Ev və ov quşlarını texnologiyaya əsasən emal edir.
4. Ət və ət məhsullarını texnologiyaya uyğun hazırlayır.
5. Balıq məhsullarının hazırlanan xörəklərini təsvir edir.
6. Xəmir xörəklərini reseptura və texnologiyaya uyğun hazırlanmasını göstərir.

Təlim nəticəsi 4: Dünya mətbəxinə məxsus olan yeməkləri haqqında məlumat verməyi bilir və hazırlanma texnologiyasını bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Sous və qarnirləri tanıyır.
2. Ət, tərəvəz və paxlakimi inqredientlərdən istifadə edərək müxtəlif cür xörəklər hazırlayır.
3. Dəniz məhsullarının reseptura və texnologiyasını müəyyən edir.
4. Şorbaların və bulyonların bişirilmə texnologiyasını ardıcıllıqla izah edir.
5. Müxtəlif cür xəmir xörəklərini və pizzaları hazırlayır.
6. Soyuq xörəkləri və qəlyanaltıları fərqləndirir.

1.1.1. TƏHLÜKƏSİZLİK QAYDALARINI SADALAYIR

AŞPAZ İŞİNDƏ TƏHLÜKƏSİZLİK QAYDALARINI

İşçilər iş yerində ilk növbədə təhlükəsizlik haqqında məlumat alırlar: Avadanlıqlaişləmə bacarığı sanitar gigiyena qaydaları elektriklə işləyən avadanlıqlarla rəftar qaydaları

İş zamanı işçi aşağıdakı təhlükəsizlik texnikası qaydalarına əməl etməlidir:

1. İşlək avadanlıqlar iki ildən bir yoxlanışdan kecməlidir
2. Hər il müəssisədə təhlükəsizliyə aid biliklər yoxlanılmalıdır.
3. Hər gün növbələşmə başlamazdan evvəl açıqqalan dəri səthləri yoxlanmalı irinli yaraların, müxtəlif dəri xəstəliklərinin olub olmaması yoxlanılır.
4. Hər il elektrik təhlükəsizliyinin bilikləri yoxlanılır (enerji şəbəkəsindən istifadə zamanı).
5. İldə bir dəfə sanitariya bilikləri yoxlanılmalıdır.
6. Mütəmadi olaraq tibbi müayinədən keçməlidirlər.

İş yerində işin təhlükəsizliyinə dair təlimlər üç ayda bir dəfə keçirilməlidi.

İş zamanı işçi təhlükəli və zərərli istehsal amillərinə:

hava hərəkətliyinin artırılmasına, elektrik dövriyyəsində artan gərginliyə, alətlərin, avadanlıqların, inventarların, malların, konteynerlərin səthində kəsik və iti kənarlar, nevropsixoloji stress, yüklənmə zamanı avadanlıqlarda olan məhsulların səthində aşağı temperatur, avadanlığının səthinin yüksək temperaturu, elektromaqnit şüaların artması.

İşçi sanitar geyimlə təmin olunmalı fərdi qoruyucu avadanlıqlar təqdim edilməli, xüsusi geyim, xüsusi avadanlıq və digər qoruyucu vasitələr təklif olunmalıdır:

1. Pambıq materiallı ağ kitel (4 aylıq)
2. Pambıq materiallı ağ papaq (4 aylıq)
3. Pambıq materiallı ağ önlük (4 aylıq)
4. Dəsmal (4 ay müddətində)
5. Pambıq əlcəklər (1 ay müddətində)

Parazitlərvə digər xəstəliklərin qarşısını almaq üçün aşağıdakılar yerinə yetirilməlidir:

- Dırnaqları kəsmək ,işə başlamazdan əvvəl və işi bitirdikdən sonra eyni zamanda ayaqyoluna ziyarət etdikdən sonra əlləri sabunla yumaq.
- Xörəkləri hazırlayan zaman bəzək əşyalarından (boyunbağı, üzuk, sırğa), istifadə etmək olmaz həmçinin lak çəkilmiş dırnaqllarla mətbəxə daxil olmağa (işləməyə) icazə verilmir.

Təhlükəsizlik baxımından seçilmiş iş yerinin hazırlanması və yoxlanması:

- Elektriklə işliyən avadanlıqların və digər (elektriklə işıəməyən) avadanlıqların işə salınaraq yoxlanılması.
- Hava borularının yoxlanması.
- İş zamanı təhlükəsizlik tələblərinin yoxlanması.

Zərərli maddələrin təsirinin qarşısını almaq üçün kulinariya məhsullarının hazırlanması zamanı texnoloji proseslərə riayət etmək lazımdır.

İsti xörəklər daşınan zaman icazə verilmir:

1. Yemək olan qazanların daşınan zaman qazanın 4/3 hissəsi dolu olmalıdır
2. Qazanları özünə tərəf yaxın tutmaq olmaz
3. Daşınan zaman əldə bicaq və bnaşqa alət tutmaq olmaz
4. Daşıma arabacıqlarından istifadə edin
5. Qazanları, tavaları və digər qabları tutarkən tutacaqlardan istifadə edin

Fövqaladə hallarda təhlükəsizlik tələbləri:

1. İlk öncə iş yerlərinizi səliqəli saxlayın və zibilləri vaxtı vaxtında tullayın
2. Yüksək təzyiq olduqda dərhal təzyiqlə işləyən avadanlıqları söndürün
3. Qızmış avadanlıqları soyuq su ilə soyutmayın
4. Elektriki kəsməzdən əvvəl (söndurməzdən əvvəl) elektriklə isləyən avadanlıqları söndürün.

1.2.1. ŞƏXSİ GİGYENA QAYDALARINI VURĞULUYUR

GİGIYENA QAYDALARI

Şəxsi gigiyena – müəssisədə işçilərin yerinə yetirməli olduqları bir sıra sanitariya tələbləridir. İşçilərin şəxsi gigiyenaya riayət etməsi müştəri xidmətinin mədəniyyətini artırır və iaşə müəssisəsinin ümumi mədədniyyətinin mühüm göstəricisi kimi xidmət edir.

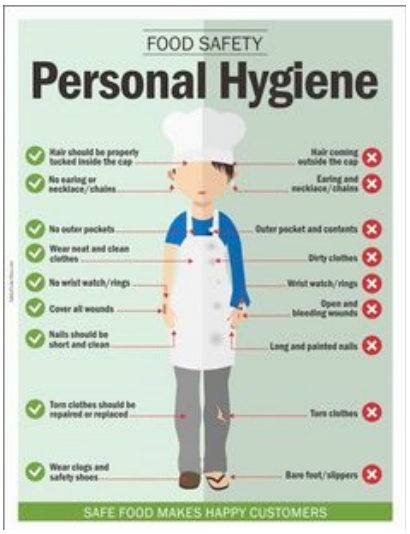
İaşə müəssisələrinin işçilərinin şəxsi gigiyenasına aid olan tələblər:

- Bədəninizi təmiz saxlayın
- Əllərinizi dirsəyə hər tərəfdən təmiz yuyun
- Hər gün duş alın
- Saç yığılmalı yaxud qısa kəsilməlidir
- Saçlarınızı daramaq və ya düzəltmək üçün yalnız ayaqyolunda istifadə edin
- Kosmetikadan az istifadə edin və güclü qoxulu parfümlərdən istifadə etmiyin
- Dırnaqlar təmiz ,ləkəli olmamalı,qısa kəsilməlidir
- Zinət əşyaları və saatlardan istifadə etmək olmaz
- Əllərdə yara olmamalı
- Sanitar geyimlərə aşaqdakılar aiddir:
- Ayaqqabılar
- Baş örtükləri
- Xalatlar
- Geyimləri
- Paltarların üzərində sancaqlardan istifadə etməyin
- Istehsal otağında çıxmazdan əvvəl geyimlənizi dəyişin
- Çirkləndikcə paltarlarınızı dəyişin
- Şəxsi geyimləri üst hissədə ayrı yerdə saxlayın
- Müəssisədə işçilər sanitar qaydalara riayət etməlidir. Beləki avadanlıqların, qabların təmizliyinə nəzarət etməlidirlər.

Mətbəxdə və zallarda siqaret çəkmək qadağandır. Mətbəxdə yemək olmaz. Çünki yeməklər iş masasını çirklədə bilər.

Yoluxucu xəstəliklərin yayılmasının qarşını almaq üçün iaşə müəssisələrində çalışan işçilərin tibbi müayinəsi aparılmalıdır.

- Dermatoloq müayinəsi – ildə 2 dəfə
- Vərəm müayinəsi – ildə 1 dəfə
- Qan testi (RV) – ildə 1 dəfə
- Bağırsaq infeksiyalarının yoxlanması – ildə 1 dəfə



Hər işçinin tibbi müayinələrinin nəticələri haqqında məlumat olan tibbi kitabçası olmalıdır.

İşə müəssisələrində şəxsi gigiyena, sanitariya rejiminə işçilərin sağlamlığına nəzarəti Sanitariya və Epidemologiya xidmətinin əməkdaşları tərəfindən həyata keçirilir.

Çörək, pendir, kolbasa, qaynadılmış tərəvəz və s məhsullarla işləyən zaman aşpaz qidalarla birbaşa əlaqədə olur. Bu zaman əlaqədə olduğu bütün məhsullar isti emaldan keçirilmir. Buyna görədə yemək hazırlayan aşpazların əlləri mütləq şəkildə təmiz olmalıdır. Dırnaqlar qısa və qırnaqların altındakıçirklər təmizlənməklidir. Fasilədən və ayaqyolundan sonra əllər yenidən yuyulmalıdır.

Ağızda coxlu sayda mikroorqanizmlər olduğu üçün ağız çox önəm daşıyır. Dişlər gündə 2 dəfə səhər və axşam yuyulmalıdır. Nəfəs alma, danışma, öskürmə zamanı ağızdan su damcıları çıxırki bu zaman qidanın üzərinə hopa bilər.

Şəxsi gigiyena qaydalarına ciddi şəkilıdə riayət edilməlidir.

1.3.1. QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ HAQQINDA MƏLUMAT VERİR

QİDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ

Ərzaq təhlüksizliyi bütün dünya öləkələri üçün dövlətin suverenliyinin, onun daxili siyastinin və eyni zamanda, beynəlxalq əlaqələr müstəvisində suverenliyinin əsas şərtidir. Beləliklə, ərzaq təhlükəsizliyinə nəinki dövlətin iqtisadi təhlüksizliyinin, eləcədə siyasi və ekoloji təhlükəsizliyinin əsas elementidir. Bu isə ərzaq təhlükəsizliyinin milli təhlükəsizliyin tərkibində aparıcı rol oynadığını müəyyənləşdirir. Ərzaq təhlükəsizliyinin mahiyyəti “ərzaq təhlükəsizliyi” anlayışının daha dəqiq tərifində ifadə olunmalıdır. Ərzaq təhlükəsizliyi iqtisadiyyatın elə bir vəziyyətini özündə əks etdirir ki, mövcud imkanlar hesabına əhalinin fəal sağlam həyat tərzi keçirməsi üçün zəuri həcmdə ərzaq məhsullarına olan tələbatını təmin etmək mümkün olsun.

Ərzaq təhlükəsizliyi hər bir vətəndasın ərzaq istehlakı səviyyəsindən bilavasitə asılı olmaqla həm mikro, makro, həm də qlobal səciyyə dasıyır. Ərzaq təhlükəsizliyinin, eyni zamanda ölkənin milli ərzaq müstəqilliyinin təmin edilməsini sərtləndirən amillər mövcuddur ki, bunlara da asagıdakılar aid edilir:

- ölkədə ərzaq və yeyinti məhsullarının istehsal səviyyəsi;
- qida məhsullarının istehsalının iqtisadi cəhətdən sərfəliliyi;
- qida məhsullarının qiymətliliyinin səviyyəsi;
- ölkə əhalisinin alıcılıq qabiliyyəti;
- əhalinin gəlirləri və əmək haqqının orta aylıq səviyyəsi;
- dövlət tərəfində aztəminatlı əhali təbəqələrinə verilən güzəstlər və müavinətlər;
- dövlətin ərzaq resursları.

Belə ki, ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsi istehsalın artırılması və əhalinin alıcılıq qabiliyyəti ilə bilavasitə baglı oldugundan bu proses ölkənin maliyyə imkanlarından, dövlət büdcəsinin vəziyyətindən də bilavasitə asılı olur.

Ərzaq təhlükəsizliyi – ərzaq sahəsində dövlət maraqlarına cavab verən həyati əhəmiyyətli kompleks daxili və xarici amillərdən asılıdır. Bu amillərin askar edilməsi ərzaq təhlükəsizliyinin təmin olunmasında dövlətin taktika və strategiyasını müəyyənləsdirir. Bu əsasda ölkənin ərzaq təhlükəsizliyinə təsir göstərən əsas daxili amillərə asagıdakılar aid edilir:

- Əkin sahələrinin strukturu və heyvandarlığın yemlə təmin edilmə səviyyəsinin asagı olması;
- Ərzaq məhsulları istehsal edən sahlərdə disporsiyaların mövcudlugu;
- İstehsalçılardan istehlakçılara qədərki mərhələdə ərzaq məhsulları itkilərinə yol verilməsi;

Ölkənin ərzaq təhlükəsizliyini çətinləsdirən xarici amillər asagıdakılardan ibarətdir:

- Ölkənin ərzaq idxalından və istehsal amillərindən asılılıq səviyyəsi;

- Ölkənin idxal etdiyi qida məhsullarına dünya bazar qiymət konyukturunun təsiri;
- Cografi mövqedən asılı olaraq qonsu ölkələrdən daxil olan su ehtiyatlarından asılılıq;

Xarici ölkələrlə ərzaq ticarətinin əlverissiz sərtləri, bu sahədə beynəlxalq təskilatlar və dünya birliyi tərəfindən diskriminasiya rejiminin saxlanması, qida məhsulları istehsal edən stateji əhəmiyyətli obyektlərin əcnəbi investorların mülkiyyətinə keçməsi. Ölkənin ərzaq təhlükəsizliyinin əsas sərti – özünü təmin etmədir. Özünü təmin etmə dedikdə ərzaq məhsullarına olan tələbatın daxili istehsal hesabına

Ödənilməsi basa düsülür. Ərzaq təhlükəsizliyini, sadəcə olaraq, qida məhsullarının istehsalını çoxaltmaqla təmin etmək mümkün deyil. Kənd təsərrüfatına yönəldilən investisiyalar əhalinin ən zəif qrupları arasında aclıgı aradan qaldırmaga imkan yaradan sosial müdafiə tədbirləri ilə dolgunlasdırılmalıdır.

Ölkənin ərzaq təhlükəsizliyinin təminatı dövlət qarsısında Duran ən vacib məsələlərdən biridir. Bu problemi dövlət xarici və daxili təhlükələri aradan qaldıraraq həll edir. Müxtəlif mənbələrdə ərzaq təhlükəsi probleminin fərqli variantları təklif olunur.

Ərzaq təhlükəsini sərtləndirən amilləri 4 əsas qrupa bölürdü:

- Ərzaq məhsullarının istehsal həcminin azalması;
- Əhalinin böyük bir hissəsi üçün ərzaq məhsullarının əldə olunmasında iqtisadi baryerlər;
- Ərzaq məhsullarının keyfiyyətinin asağı olması;
- Ərzaq təminatının idxaldan yüksək səviyyədən asılılığı.

1.4.1. MƏTBƏX TERMİNOLOGİYASINI İZAH EDİR

MƏTBƏX TERMİNOLOGİYASI

"Kulinariya" termini latın dilindəki "Sulina" (mətbəx) sözündən götürülmüşdür, mənası "qida hazırlanma sənəti" deməkdir. Milli mətbəx yalnız xörəklər deyil, həm də texnologiya, qab-qacaq, süfrəarxası ənənələrlə bağlı mərasimlərin toplusudur. Hazırda beynəlxalq aləmdə mütəxəssislər kulinariyaya elmin, təcrübənin və incəsənətin kəsişdiyi bir sahə baxımından yanaşırlar.

1. Ərzağın adı ilə bağlı olan kulinariya terminləri.

Chicken broth (toyuq şorbası)

Meat soup (ət sousu)

Roast meat (sobada qızardılmış ət, kabab)

Roast chicken (sobada qızardılmış toyuq)
Fish soup (balıq sousu)
Cheese sandwich (pendirli buterbrod)
Cabbage soup (borş, şi)
Fried potatoes (qızardılmış kartof)
Apple pie (alma piroqu)
Corn flakes - qarğıdalıdan olan qızardılmış dilimlər
Cheese pancake - pendir blinçik
Mashed potatoes - kartof püresi
Meat dumplings – (pelmeni, xingəl)
Semolina porrige - yarma sıyığı
Aubergine paste - badımcan kürüsü və s.

1. Müxtəlif istilik prosesləri ilə bağlı olan kulinariya terminləri.

Boiled – qaynatma
Fried - yağda qızardılmış
Smoaked -hisə verilmiş
Hot – qaynar
Overdone - çox bişirilmiş
Underdone - yarı çiy
Cold – soyuq
Stewed fruit - qurudulmuş meyvədən hazılanmış şirə
Hovered - buxarda bişirilmiş
Qrilled - qril edilmiş
Choped – döyülmüş
Broiled - odda qızardılmış və s.

2. Yer adları ilə bağlı kulinariya terminləri.

Qeyri-adi yadda qalan, adları məcazi məna verən yeməklərin adları ilə bağlı olan kulinariya terminləri. Məsələn:
Hot -doq isti sosiska ilə bulka
Rigroll –bublik
Pancake - aladi, blinçık

Pie – piroq
Egg-plant – badımcan
Chips – qızardılmış kartof dilimləri
Hotchpotch – ət və tərəvəzdən raqu
Hot-pot – qaynadılmış ət göyərti ilə
Fish-ball – balıq kotleti

Günün müxtəlif dövrlərində yeyilən yeməklərin adları.
Breakfast – səhər yeməyi
Lunch – günorta yaxud ikinci səhər yeməyi
Dinner – günorta yeməyi
Tea – çay
Supper – axşam yeməyi.

Ərzağın necə hazırlandığını bildirən kulinariya terminləri.
Granulated sugar – şəkər tozu
Processed cheese – əriyən pendir
Spiced sprats – konservləşdirilmiş kilkə
Tinned goods –konserv
Tinned fruit – konservləşdirilmiş kompot
Skim milk – qaymağı alınmış süd
Castor sugar – şəkər pudrası
Damson- cheese – qaymaqdan lay-lay marmelad
Suqer loaf – kəllə qənd
sour clotted milk – qatıq və s.

Yeməyin hazırlanması ilə əlaqədar terminlər.
Au jus – təbii şirə və ya qovurma şirəsi ilə servis edilir
Kürə (pizza) daşı – birbaşa isti səth üzərində pizza və çörək bişirilməsi üçün əla seçimdir. Kürə daşları lazım olan isti səthi təmin edir.
Barbekyu – əti şişdə yaxud qrildə , kömür yaxud sobada ədviyyatlı sosula basdırma edib qızartmaq.
Kəpənək forması vermə – Krevet, sümüksüz quzu budu və ya donuz kotleti kimi yeməkləri maili şəkildə iki yerə bölmək, kəsim tam olmamalıdır, sonra açıb kəpənək forması vermək lazımdır.

Kəpənək formasının verilməsi çox yer tutur, yeməyin hissələri bərabər şəkildə bişirilməlidir.

Silkələmə (silkələyərək qızartma) – Şərq mətbəxlərində ənənəvi biuşirmə metodudur. Ümumiyyətlə, vokdan istifadə edilir, lakin qızartma tavasında da istifadə edə bilərsiniz. İsti tavaya az yağ qoyulur, sote yeməyinin hazırlanması prosesinə bənzəyir.

Kub formasında doğrama – Məmulatı təqribən vahid ölçünün ¼ düym ölçüyə malik kub formasında doğramaq.

Flambe – Brendi və ya likorun tökülməsi, alovlandırmaq və alovlu formada servis etmək.

Frikasse – Pörtlədilən və qatı sousla servis edilən quş əti və ya mal əti tikələrinin bişirilməsi.

Jülyen – Çöp şəklində doğranmış yemək.

Likör – Brendi və rom kimi spirtlərə salınan meyvə, ceviz, toxum, ədviyyat və ya bitkilərdən hazırlanan şirin, yüksək alkoqollu içkidir. Bir qayda olaraq, nahardan sonra həzmi yüngülləşdirən vasitə kimi masaya təqdim edilir, likör həmçinin, yeməklərin bişirilməsində də istifadə edilə bilər.

Çimdik – Baş və ya işarət barmaqlarınızın arasında saxlaya bildiyiniz toz inqrediyentinin miqdarı təxminən 1/16 çay qaşığı.

Paşotun hazırlanması – Yumurta, balıq, toyuq,meyvə və digər ərzaqların isti mayedə (qaynama dərəcəsindən aşağı dərəcədə)bişirilməsi, yeməyin öz formasını saxlamasına diqqət etmək lazımdır.

Havasını çıxarmaq – Mayalı xəmirin havasını qalxdıqdan sonra boşaltmaq, bununla qlüten hər tərəfə paylanılır (çörəyə güc verən və unda olan elastik protein) və xəmirin həddən artıq gəlməsinin qarşısını alır. Yumruğunuzu xəmirin mərkəzinə basın, sonra kənarlarını mərkəzə doğru gətirin.

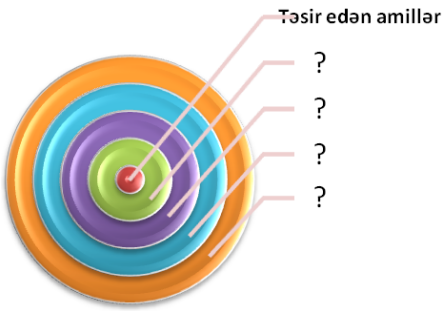
Ru – Sous və şirələrin qatılaşdırılmasında istifadə edilən un və yağ qarışdırılır. Yağ və un bərabər miqdarda olmaqla odun üzərində birlikdə qarışdırılır. Ağ ru arzu edilirsə, bir neçə dəqiqə ərzində vam odda əridilir və qarışdırılır. Qızardılmış ru arzu olunursa, un arzu olunan qəhvəyi çaları alana qədər yağda bişirilir.

Sote – Mətbəx plitəsi üzərində tez – tez çevrilməklə az miqdarda isti yağda qızılı rəng alana və incələşənə qədər yüngülcə qızartmaq. Fransız sözüdür, tərcümədə “tullanmaq” deməkdir.

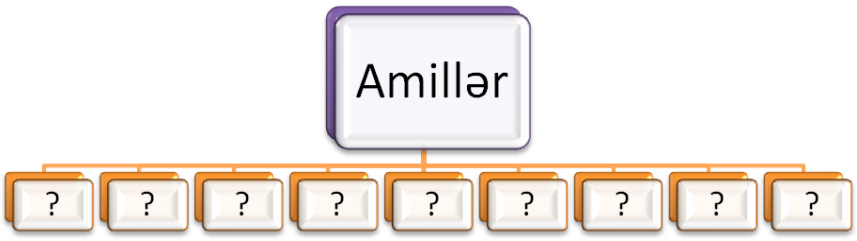
Qurtum – Çox az miqdarda olan maye ölçüsü. Bir qurtum şərab təxminən 1 unsiyaya bərabərdir, amma bir udum Tabasko 1/16 çay qaşığından kiçikdir

1.6. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

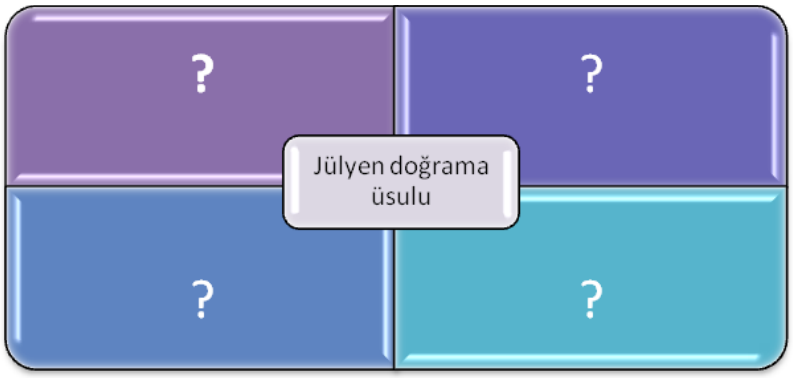
- İaşə müəssisələrində təhlükəsizlik qaydalarını düzgün yerinə yetirilməsini araşdırın və müzakirə edin;
- İstehsalat təcrübəsi zamanı yaranan təhlükəsizlik qaydalarını araşdırın və təqdimat hazırlayın;
- Avadanlıqlarla işləyən zaman yaranan bilən təhlükəli anları sadalayın;
- İaşə müəssisələrində təhlükəsizliklə bağlı keçirilən təlimlər haqqında yoldaşlarınızla müzakirə edin;
- Sanitariya və gigiyena anlayışlarını fərqli və oxşar cəhətlərini göstərin;
- Aşpazın şəxsi gigiyena qaydaları haqqında araşdırın və müzakirə edin;
- İaşə müəssisələrində çalışan işçilərin şəxsi gigiyenası haqqında məlumat verin;
- İaş müəssisələrində çalışan işçilərin tibbi müayinəsi ilə bağlı biliklərinizi yoldaşlarınızla bölüşün;
- Ölkənin ərzaq təhlükəsizliyinə təsir edən amilləri araşdırın;



- Ərzaq təhlükəsizliyinin daxili və xarici amillərin arasındakı fərqi müqayisə edib sxemdə qeyd edin;
- Ərzaq təhlükəsizliyinin hansı amillərdən asılı olması baradə məlumat verin;



- Qida təhlükəsizliyinin mahiyyətini izah edin;
- Yeməyin hazırlanması ilə əlaqədar olan terminləri araşdırın və sxemdə qeyd edin;
- Sote və sirkələmə üsulları arasında olan oxşar və fərqli cəhətləri araşdırıb diaqramda qeyd edin;
- Flambe üsulu ilə balığın hazırlanmasını nümayiş etdirin;
- Jülyen doğrama üsulundan istifadə edərək hazırlanan yeməkləri cədvədə qeyd edin;



1.7. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

Aşağıdakı qiymətləndirmə meyarına əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

“Təhlükəsizlik qaydalarını sadalayır”

- İş zamanı işçi hansı təhlükəsizlik texnikası qaydalarına əməl etməlidir
- İşlək avadanlıqlar neçə müddətdən bir yoxlanışdan keçməlidir
- İş yerində işin təhlükəsizliyinə dair təlimlər necə aydan bir keçməlidir

“Şəxsi gigyena qaydalarını vurğulayır”

- Xəstəliklərin qarşısını almaq üçün hansı sanitar qaydalara əməl edilməlidir ?
- Şəxsi gigiyena nədir?
- İaşə müəssisələrinin işçilərinin şəxsi gigiyenasına aid olan tələblər hansılardır?
- Sanitar geyimlərə nə aid edilir?
- Yoluxucu xəstəliklərin qarşısını almaq üçün iaşə müəssisələrində çalışan işçilərin tibbi müayinəsi neçə müddətdən bir aparılır?

“Qida təhlükəsizliyi haqqında məlumat verir”

- Ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsini şərtləndirən amillər hansılardır?
- Ölkənin ərzaq təhlükəsilzyinə təsir göstərən əsas daxili amillər hansılardır?
- Ölkənin ərzaq təhlükəsizliyyini çətinləşdirən xarici amillıər hansılardır?

“Mətbəx terminologiyasını izah edir”

- Kulinariya sözün mənası?
- Xörəyin hazırlanması ilə əlaqədar hansı terminləri tanıyırsınız?
- Ərzağın necə hazırlandığının bildirən kulinariya terminləri hansılardır?
- Günün müxtəlif dövrlərində yeyilən yemək adlarına nümunə göstərin?

2.1.1. İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİ HAQQINDA DANIŞIR

İAŞƏNİN TİPLƏRİ

İaşə sistemi – xalq təsərrüfatının mühüm iri sahələrindən biridir.
Qidalanma – insanların sağlamlığı və işləmələri üçün əhəmiyyətli amillərdən biridir. Eyni zamanda qidalanma həm də insanların fiziki və zehni əməklə məşğul olmalarına şərait yaradır. Ümumiyyətlə ictimai iaşə müəssisələri əsasən tiplərinə, xidmət etdikləri kontingentə, harada yerləşməsinə görə təsnifləşdirilir.

Xidmət edilən kontingentə görə müəssisələr aşağıdakı kimi təsnifləşdirilir:
1) zavodlarda; 2) fabriklərdə; 3) tədris müəssisələrində və s.

Xammallardan xörəklər və məhsullar müəssisənin ticarət zallarında yaxud bufetlərində realizə edilir. Bu qrupda həm də yeməkxanalar, restoranlar, kafelər, həmçinin fabrik-mətbəxlər, tədarük-mətbəx-fabrikləri, birləşmiş müəssisələr (istehsal-ticarət birlikləri), bir çox ixtisaslaşmış müəssisələrin (kababxanalar) ticarət zalları vardır. Bu qrup müəssisələr geniş yayılmışdır.
Eyni zamanda get-gedə yarımfabrikatla işləyən müəssisələrin sayı genişlənir. Bu müəssisələrə hazırlayıcı-yeməkxanalar, vaqon-restoranlar, kafelər, qəlyanaltıxanalar, hazırlayıcı sexləri olan müəssisələr daxildir.

İstehsalı olmayan ictimai iaşə müəssisələrinə isə aşağıdakılar aiddir:
a) paylayıcı yeməkxanalar; b) isti yeməklər verənlər – bufetlər;
v) kafeteriyalar; q) mağaza kulinariya və yarımfabrikatı;
d) həmçinin barlar (çaxır və pivə).

Bu müəssisələrdə (bircə bardan başqa) hazır xörəklər, kulinar məmulatları realizə edilir.
Beləliklə, **müəssisələr qarışıq, ümumitipli və ixtisaslaşmış** müəssisələrə bölünürlər.

Qarışıq müəssisələr. Bu kombinat-yeyinti, yəni bir neçə ictimai iaşə müəssisələrinin birliyi (müxtəlif tipli), hansı ki, bir vahid binada yerləşir, həm də mərkəzləşdirilmiş qaydada idarə olunur, istehsal edilir və məhsullar saxlanılır.

Ümumitipli ictimai iaşə müəssisələrinə isə:
a) iri yeməkxana müəssisələri; b) restoranlar;
v) geniş çeşidli yeməklər, içkilər verən kafelər və s.

İxtisaslaşdırılmış ictimai iaşə müəssisələrə:
a) restoranlar; b) qəlyanaltıxanalar.

Bundan başqa, bu müəssisələrə əsasən milli restoranlar, kafelər, qəlyanaltıxanalar və s. aiddir. Məsələn:
a) restoran milli yeməklərlə; b) qənnadı məmulatlı kafelər;
c) düşbərəxanalar, qəlyanaltıxanalar və s.

Bu müəssisələr ictimai iaşə müəssisələrinin filialları idi. Buna baxmayaraq həmin müəssisələr **qarışıq müəssisələrə** aid edilir.

İctimai iaşə müəssisələrinə tiplərinə əsasən aşağıdakılar aid edilir:
a) yarımfabrikat istehsal edən tədarük müəssisələri;
b) yeməkxanalar; v) restoranlar; q) kafelər; ğ) qəlyanaltıxanalar; d) bufetlər;
e) ev mətbəxləri; ə) mağaza kulinariya; j) ixtisaslaşdırılmış müəssisələr.

Yarımfabrikat istehsal edən tədarük müəssisələri. Bu mexanikləşdirilmiş iri müəssisələr, mərkəzləşdirilmiş qaydada məhsullar istehsal etməyə və kompleks halda xidmət nəzərdə tutur (hazırlayıcı müəssisələri). İstehsal sexləri, yarımfabrikat kombinatlar ən yeni məhsuldar avadanlıqlarla təchiz edilmişdir. Bu müəssisələrdə xətti istehsal, kartofun təmizlənməsi, sulfitləşdirilməsi, salatların, vineqretlərin istehsalı, yarımhazır vəziyyətdə kartof istehsal etmək nəzərdə tutulur.

Yeməkxanalar. Bunlar ən geniş yayılmış ictimai iaşə müəssisələridir. Bunların işi əhali üçün, əsasən geniş çeşidli yeməklərin və kulinar məmulatlarının hazırlanmasıdır.Yeməkxanalarda tam səhər, nahar və şam yeməyi verilə bilir. Lazım gəlsə, qismən xidmət edilir.

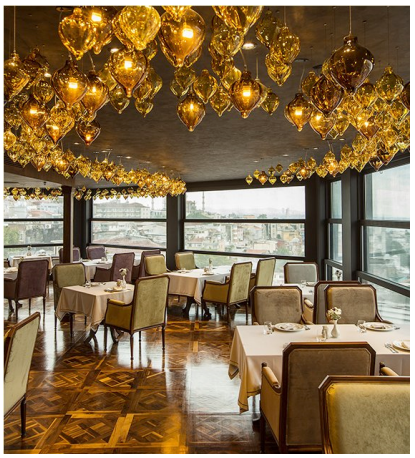
Restoranlar – ictimai iaşə müəssisəsi olmaqla çox geniş çeşiddə xörəklərlə əhaliyə xidmət edir. Bu müəssisə həm də yeməkləri sifariş etmək yolu ilə yerinə yetirilir. Həm də onlara istirahət təmin etməklə xidmət nəzərdə tutulur. Bu müəssisələrin əsas xidmətlərindən biri də insanların (qonaqların) qarşılanması məsələləridir, ailə qonaqlığı, banketlər, toylar və bu kimi xidmətləri qeyd etmək lazımdır.

Restoranlar dərəcələrinə görə bölünürlər:

1) əla dərəcəli restoranlar; 2) I dərəcəli restoranlar; 3) II dərəcəli restoranlar

İstehlakçıların xidmətində burada istirahət, əyləncə də nəzərdə tutulur. Bir qayda olaraq, qulluq xidmətçilər tərəfindən icra edilir. Xidmətçilərin geyimləri xüsusi formada olmalıdır. Restoranda barmenlər və xidmətçilərin rəhbəri (administratorlar) kişilər olur. Bu işçilərin hamısı vaxtaşırı xüsusi təhsil-təlimdən keçməlidirlər. Yüksək dərəcəli restoranlarda, hansı ki, əcnəbilərə yaxud turistlərə xidmət edilir, xidmətçilər bir əcnəbi dili bilməlidir. Yüksək komfortlu restoranlarda yumşaq mebellər, havatəmizləyən (kondisioner) və s. qoyulur. Müəssisənin binaları gözəl tərtibatlı olmalıdır. Bu tərtibatlar restoranın adına uyğun olmalıdır. Restoranlar əhalinin gur yaşayış yerlərində, küçələrdə, dəmiryolu, təyyarə limanı, avtomobil vağzallarında, parklarda, dəniz limanlarında, istirahət yerlərində, mehman-xanalarda, idman sahələrində və s.-də yerləşdirilir.

Kafelər ictimai iaşə müəssisələrində əhaliyə soyuq və isti içkilərlə, qənnadı məmulatları ilə və şirin yeməklərlə xidmət edirlər. İsti içkilərə kofe, kakao, çay aid edilir. Soyuq içkilərə isə sular, bütün növ şirələr aid edilir.Kafenin menyusuna birinci xörəklərdən müxtəlif bulyonlar, ikinci xörəklərə isə sadə hazırlanan xörəklər daxil edilir. Məsələn, blinçiklər, oladye, qayğanaq, sosiska qarnirlə və qarnirsiz verilir. Tərtibat və rahatlığından asılı olaraq və əlavə xidmət üçün kafelər birinci və ikinci dərəcəyə (kateqoriyaya) bölünürlər, buna uyğun xörəklərin hazırlanması gücləndirilmiş əlavələrlə hazırlanır.



Yüksəkdərəcəli kafelərdə xidmət xidmətçilər vasitəsilə yerinə yetirilir. Birinci və ikinci dərəcəli kafelərdə qulluq özünəxidmətlə yerinə yetirilir. Burada xörəklərin dəyəri kassa vasitəsilə aparılır. Belə kafelərdə iştirakçılar üçün rahatlıq yaradılmalı, istirahət üçün şərait olmalıdır. Onların ticarət zalları kafenin adına uyğun zövqlə tərtibə salınmalıdır. Burada ticarət zalları 2, 3 və 4 nəfərlik qabaq stollarla təmin edilir. Eyni zamanda təmiz tül örtükləri yarımbərk yaxud yumşaq alt stullar ilə təchiz edilir. Böyük kafelər yarımfabrikatla təchiz olunur. Özləri özlərini maliyyələşdirirlər. Digər xırda və ortahəcmli kafelər isə iri kafelərin filialları kimi fəaliyyət göstərirlər. Çox hallarda kafelər sərbəst binalarda yerləş¬dirilirlər.

Ancaq çox hallarda isə gəzinti, istirahət yerlərində və mərkəzi küçələrdə tərkibi qarışıq olan istehlakçılar qulluq etmək üçün layihələndirilir.

Məhsulların çeşidlərinə, iştirakçıların müxtəlifliyinə görə kafelər fərqlənirlər:

1) qənnadı kafesi; 2) dondurma kafeləri; 3) süd məhsulları satan kafe;
4) uşaq kafesi; 5) gənclər kafesi və s.

Qəlyanaltıxanalar. Bu müəssisələr əhaliyə tez xidmət üçün təşkil edilir. Burada soyuq və isti qəlyanaltılar müxtəlif çeşidlərdə olmalıdır. Bundan başqa, müxtəlif buterbrodlar, isti qəlyanaltılar, məsələn, sosislər, sardelka, düşbərə, qay¬ğanaq, həmçinin içkilər – çay, şirələr, pivə və s. ilə xidmət edilir. Qəl¬yan¬al¬tılarda pivə süzmə yolu ilə boçkalarda satılır. Burada da qulluq özünəxidmət şəklində aparılır. Pulların ödənməsi kassa vasitəsilə aparılır. Bundan başqa, ödəmə avtomatlar vasitəsilə də ola bilər (monetlərlə). Bunların bəziləri milli xarakterli olurlar. Məsələn, xaşxanalar, xəngəlxanalar, çayxanalar və s. Eyni zamanda digər respublikalara xas olan qəlyanaltıları və s göstərmək olar. Məsələn, Özbəkistanda – lağmanxana, Qazaxıstanda – beşbarmaq, Rusiyada – çubereşxana, pirojkixanalar və s.

Bufetlər – iki cür olur: 1) daxili; 2) xarici.

Yəni bina daxilində yerləşən və bina xaricində yerləşən bufetlər. Xarici bufetlər xüsusi tipli binalarda yerləşdirilir. Bundan başqa, onlar sənaye müəssi¬sələrində, idarələrdə, tədris müəssisələrində, məktəblərdə, idman sahələrində, kinoteatrlarda yerləşdirilirlər.Əsasən bufetlərdə hazır kulinar məmulatları, yarımfab¬rikatlar, müxtəlif satınalınan mallar, həmçinin kütləvi hazırlanan içkiləri (çay, kofe və s.) realizə edirlər. Ümumtəhsil məktəb bufetlərindən başqa bütün bufetlərdə tütün və kükürd məmulatları satıla bilər. Bu bufetlərdə qulluq özünə xidmət formasındadır.

Pulun ödənməsi bufetçilərlə yerinə yetirilir.

Ev mətbəxi. Bu müəssisə evlərə hazır xörəklər, kulinar və qənnadı məmu¬latları buraxmaq üçündür. Həmçinin əhalinin sifarişlərini yerinə yetirmək funksiyasını da yerinə yetirir. Ev mətbəxi, bir qayda olaraq, iri müəssisələrin filialları olurlar.

İçkilər satan ixtisaslaşdırılmış müəssisələr. Bu müəssisələrə aşağıdakılar aiddir: çayxana, pivə barları, çaxır barları və s. Çayxana ixtisaslaşdırılmış müəssisədir. Burada samovar vasitəsilə çay vermək, xırda çaynikl ərdə çay vermək işləri yerinə yetirilir (burada iki xırda çaynik işlədilir: biri dəm, o biri isə qaynar su üçündür).

- **Menyunun növləri**

Menyunun əsas vəzifəsi – informasiyanı maraqlı və əyləncə formada təqdim etməkdən, restoran, kafe və yaxud barın üslubunun göstərilməsindən ibarətdir.

Menyu – iaşə müəssisələrində istehlakçıların, kulinariya və qənnadı məmulatları, içkilər və digər məhsulların çeşidi barədə, onların miqdar xüsusiyyətləri (çıxarı və qiymətləri) haqqında məlumatlandırılması üçün nəzərdə tutulan sənəddir.

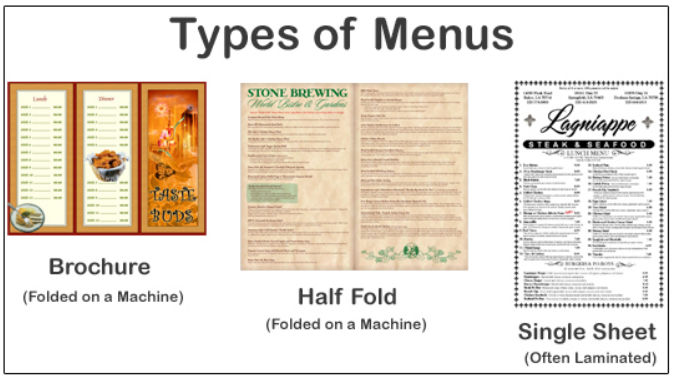
Menyu fransız sözündən (menu) götürülmüşdür, mənası xörək və içkilərin cədvəli, siyahısı deməkdir. Onun ikinci mənası çap olunmuş vərəq, kart deməkdir.

Müəssisədə gündəlik menyu istehsalat müdiri, metrdotel tərəfindən tərtib olunaraq, kalkulyasiya (qiymət çıxaran) edən şəxsə verilir. Sonra isə hazır halda o, onların hər üçü (direktor, kalkulyator və istehsalat müdiri) tərəfindən imzalanır.

Müəssisələrdə bəzən köhnə qayda ilə preyskurantlar da tərtib olunur. Preyskurant paylıq xörəklər, şərab və şərab-araq məmulatları (pivə, spirtsiz içkilər, tütün məmulatları, bəzən qənnadı məmulatları da) daxil olmaqla müəssisədə daimi mövcud olan məhsul siyahısıdır. “Preyskurant” sözü almanca “prey” – qiymət və “kurant” – daimi mənasını daşıyır. Preyskurantda qiymətlər həmişə daimi olmalıdır. Preyskurantlar da menyu kimi imzalanıb təsdiqlənir. Preyskurantlar tərtib edildikdə, məhsullar üçün müxtəliflik şərtləri gözlənilməlidir. Preyskurantda göstərilən bütün paylıq xörəklər yalnız sifarişlə hazırlanmalıdır və onlar 10-15 dəqiqədən sonra süfrəyə gətirilməlidir. Menyuya göstərilən ümumi tələblər preyskurantlara da aiddir.

İstehlakçıların kontingentindən, müəssisələrin növündən və qəbul olunmuş xidmət formalarından asılı olaraq, kütləvi qidalanma müəssisələrində menyunu aşağıdakı növlərə ayırırlar:

- Xörəklərin sərbəst seçilməsi menyusu;
- Kompleks xörəklər (səhər yeməyi, şam yeməyi) menyusu;
- Biznes-lanç menyusu;
- Bazar günü brançı menyusu;
- Gündüz rasionu menyusu;
- Pəhriz və uşaq qidası menyusu;
- Banket menyusu;
- Tematik tədbirlər menyusu (yeni il, bayramlar və s.).



Menyunun xüsusi növlərinə aşağıdakıları daxil etmək zəruridir: əlavə vərəqləri - əsas menyuya əlavə kimi, şef-aşpazdan yeməkləri, dequstasiya menyusunu, milli mətbəx menyusunu, qurmanlar (yemək sevərlər) üçün menyunu, pəhriz menyusunu və s.

Menyunun hər bir növü üç qrafaya (sütuna) malik olur: xörəyin çıxarı, onun adı və qiyməti göstərilən hissələrə.

Menyunun tərkibindəki istehlak informasiyası özündə aşağıdakıları əks etdirə bilər: müəssisənin ünvanını, telefon nömrəsini, iş rejimini, mətbəxinin xüsusiyyətlərini, yerlərin ehtiyatda saxlanma şərtlərini, xidmətlərin ödənilmə qaydasını. İstehlak informasiyasına müəssisənin tarixi və yaxud menyunun ayrı-ayrı yeməkləri haqqında maraqlı məlumatlar da əlavə oluna bilər.

2.2.1. QİDA MƏHSULLARININ XARAKTERİNİ VƏ QİDALIQ DƏYƏRİNİ İZAH EDİR

KULİNAR MƏHSULLARIN XARAKTERİ

Əhalinin artmaqda olan tələbatını ödəmək üçün aşpazlar dadlı və qidalı xörək bişirmək məharətini, yəni kulinariya sənətini mənimsəməlidirlər.

Kulinariya – müxtəlif xörəklər bişirilməsinin rasional üsul və qaydalarını öyrənir və nəinki dadlı, hətta sağlam, yəni insan orqanizmi üçün bütün zəruri qida maddələrini öz tərkibində saxlayan yeməklər hazırlanmasını məqsəd tutur. Xörəyin düzgün qaydada bişirilməsini öyrənmək aşpazın ən mühüm vəzifəsidir. Təzə tərəvəzlər bitkinin hansı hissəsindən alınmasına (və ya hansı hissəsinin istehlak edilməsinə) görə aşağıdakı kimi təsnifləşdirilir.

Vegetativ tərəvəzlər 7 qrupa bölünür:

1. **Köküyumrular** – kartof, batat (şirin kartof), yerarmudu (topinambur);
2. **Kökümeyvəlilər** – yerkökü, aşxana çuğunduru, cəfəri, kərəviz, cırhavuc, qırmızı turp, ağ turp, şalğam, qıtıqotu;
3. **Kələm tərəvəzləri** – ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, savoy kələmi, brüssel kələmi və gül kələm;
4. **Soğan tərəvəzləri** – baş soğan, sarımsaq, kəvər, göy soğan, çoxcərgəli soğan, porey soğanı və batun soğanı;
5. **Kahı-ispanaq tərəvəzləri** – kahı, ispanaq, turşəng, vəzəri, gicitkən, əvəlik və s.;
6. **Ədviyyəli göyərtilər** – şüyüd, nanə, reyhan, tərxun, yarpız, keşniş, dağnanəsi, cəfəri və kərəvizin yaşıl yarpaqları və s.;
7. **Desert tərəvəzlər** – ravənd, quşqonmaz, ənginar.

Generativ və ya meyvəli tərəvəzlər 3 qrupa bölünür:

1. **Bostan (qabaq) tərəvəzləri** – xiyar, qabaq, göy qabaq (kabaçki), patisson, yemiş (qovun), qarpız;
2. **Tomat tərəvəzləri** – pomidor, badımcan və saplaqlı istiot;
3. **Dənli və paxlalı tərəvəzlər** – tərəvəz noxudu, tərəvəz lobyası, paxla, sütül qarğıdalı.

Tərəvəzlər yetişmə müddətinə, açıq sahədə və ya istixanalarda yetişməsinə görə də qruplaşdırılır.

Ən çox yayılmış göbələk növlərindən aşağıdakıları göstərmək olar:

a) **yerüstü göbələklər:** ağ göbələk, şampinyon (çöldə bitən və çəmənlikdə bitən), qara göbələk, qırmızıbaş göbələk, yağlı göbələk, keçi göbələyi, yastı göbələk, çayır göbələyi, çiy göbələk, sarı göbələk, enlipapaq göbələk, quzu göbələyi, çöl göbələyi və s.

b) **yeraltı göbələklər:** ağ trufel, qara trufel.

Təzə meyvələr quruluşuna, bioloji xüsusiyyətlərinə və başqa əlamətlərinə görə aşağıdakı kimi təsnifləşdirilir.

1. **Toxumlu meyvələr** – alma, armud, heyva, əzgil, yemişan və s.;
Çəyirdəkli meyvələr – gilas, albalı, ərik, şaftalı, gavalı, alça, göyəm, zoğal və s.;
2. **Giləmeyvələr 3 yarımqrupa bölünürlər:**
həqiqi giləmeyvələr – üzüm, qaragilə, qarağat, firəngüzümü, mərsin, çaytikanı, zirinc və s.;
mürəkkəb giləmeyvələr – moruq, böyürtkən; qeyri-həqiqi giləmeyvələr – bağ və meşə çiyələyi;
3. **Qərzəkli meyvələr** – qoz, fındıq, badam, püstə, şabalıd, yerfındığı, sidr qozu, fıstıq, pekan;
4. **Subtropik və tropik meyvələr 3 yarımqrupa bölünürlər.**
I. Sitrus meyvələri – limon, naringi, portağal, qreypfurt;
II. Subtropik meyvələr – nar, əncir, yapon (şərq) xurması, zeytun, feyxoa, iydə, innab, tut;
III. Tropik meyvələr – banan, ananas, manqo, kivi və Ərəbistan xurması.

Balığın parçalanması. Kulinariya təcrübəsində balıqlar parçalanma üsullarına görə aşağıdakı iki qrupa bölünür:

a) sümük skeletli balıqlar (üstü pullu və üstü pulsuz balıq cinslərinin çoxusu);
b) xırtdənək skeletli balıqlar (nərə cinsinə aid balıqlar).

Parçalanan zaman balığın yeyilməyən hissələri xaric edilir və filesi alınır ki, bundan da paylıq tikələr kəsilir və yarımfabrikatlar hazırlanır.

Balıqdan hazırlanası xörəyin xarakterinə görə o, urvalanır, yəni üzərinə un səpilir, yaxud üzərinə un səpildikdən sonra bir də lyezon içində isladılır və sonra üstünə döyülmüş suxarı səpilir. Urvalamazdan qabaq balıq tikələrinə duz səpilir.

Un urvası. Un urvası I növ ələnmiş buğda unundan ibarət-dir.Una duz qatıldığı halda balıq tikələrini duzlamaq lazım gəlmir. Balıq bilavasitə qızardılan zaman urvalanır.

Ağ urva. Ağ urvanın hazırlanması üçün qazmaqsız buğda çörəyinin kərtilmiş içi əzilib qəlbirdən keçirilir.

Qırmızı urva. Qırmızı urvanın hazırlanması üçün qazmaqlı buğda çörəyi yaxşı qurudulub həvəngdə döyülür.

Lyezon. Lyezonun hazırlanması üçün çiy yumurta su yaxud süd ilə qarışdırılır və sonra duz vurulur. Burada hər yumurta üçün 75-100 q süd yaxud 60 q su və 2- 4 q duz götürülür.

Ev və ov quşlarının ilk emalı və yarımfabrikatların hazırlanma texnologiyası

Ev quşlarına toyuq, cücə, hind toyuğu, qaz və ördək aiddir.

Ov quşları sırasına aşağıdakılar daxildir:

a) meşə quşları – qarabağır, tetra quşu, meşə xoruzu, ağ kəklik, qara toyuq, meşə cüllütü;

b) çöl quşları – boz və qırmızı kəklik, çəkçəki, bildirçin;

c) bataqlıq quşları – cüllüt, ala cüllüt, bataqlıq toyuğu;

d) köçəri su quşları – çöl qazı, ördək.

2 Ev və ov quşları iaşə müəssisələrinə dondurulmuş vəziyyətdə gətirilir; bunlardan ev quşları tüksüz, ov quşları isə tüklü (lələkli) olur.

Qidanın fiziologiyası, sanitariya və gigiyena

Qida fıziologiyası orqanizm tərəfından qida maddələrinin qəbulu, həzm zamanı sorulması, quruluş (struktur) elementlərinə və enerji mənbəyinə çevrilməsi proseslərini öyrənir. Bu elmin əsas vəzifəsi orqanizmin qida maddələrinə olan gündəlik tələbatları, qidanın normal həzmi və sorulması şəraiti, hüceyrələr səviyyəsində mənimsənilməsi yolları və dərəcəsi, qida rasionlarınm fızioloji əhəmiyyəti, qida çatışmamazlıqları zamanı baş verən dəyişikliklər kimi məsələləri təcrübi (eksperimental) və nəzəri olaraq araşdırmaqdan ibarətdir.

Qida məhsulları, tərkibindəki qida maddələrinə görə fərqlənirlər. **Qida maddələrinə zülallar, karbohidratlar, yağlar, vitaminlər, mineral maddələ aiddir.** Bunlar mürəkkəb üzvi birləşmələr olub, bitki və heyvan orqanizmlərində sintez olunurlar.

İnsan qidasının əsas karbohidrat mənbəyini bitkilər təşkil edirlər. Taxıl (buğda, arpa, düyü, qarğıdalı və s.), kartof və düyü məhsulları karbohidratlarla çox zəngindirlər. Paxlalı bitkilər, bitki zülalları, günəbaxan, zeytun, pambıq və s. bu kimi bitkilər isə bitki yağları ilə zəngindirlər.

İnsan orqanizmində zülal 19.6%, yağ 14,7 karbohidrat 1%, mineral maddələr 4,9 və sudan 58,8 təşkil olunmuşdur. İnsan orqanizmində zülali maddələr demək olar ki, əksəriyyət funksiyaların daşıyıcıları kimi əhəmiyyət kəsb edirlər. Zülallardan orqanizmin müxtəlif toxuma və hüceyrələrinin qurulması üçün plastik tikinti materialı kimi istifadə olunur.

Zülallar, o cümlədən qida zülalları aminturşularından ibarətdirlər. Qidada aminturuşular həm zülalın tərkibində, həm də sərbəst halda olurlar. Qida məhsullarında **80**-ə yaxın aminturşunun olduğu fərz edilir. İnsan orqanizmində zülallar adətən 22 növ aminturşudan sintez edilir. Bioloji dəyərliyinə görə **əvəzolunan və əvəzolunmayan** aminturşulara bölünür. **Əvəzolunmayan 8**

aminturşu – lizin,triptofan, metionin, leysin, izoleysin, valin, treonin, fenilalanin.

Karbohidratlar karbon, hidrogen və oksigendən təşkil olunan birləşmələrdir. Fiziki əmək zamanı karbohidratlara olan ehtiyac artır. Karboridratlar hüceyrə və toxumaların tərkibinə daxil olmaqla, qanda qlükozanın ehtiyatını artırır.

Karbohidratlar 3 yerə: **monoşəkərlər, dişəkərlər və polişəkərlər** bölünürlər. Həll olan karbohidratlar (mono- və dişəkərlər) yüksək qidalıq dəyəri və enerji xassəsinə malik olmaqla xörəklərə şirin dad verirlər. Karbohidratların mənbəyi əsasən, bildiyimiz kimi çörək, bulka, taxıl, yarma, makaron məmulatları və kartofdur. Məsələn, qara çörəkdə 40-49%, ağ çörəkdə 42-50%,şəkərdə (qənd) 99,9%, və s. miqdarda karbohidratlar vardır.

Yağlar mürəkkəb qida maddələri olub, kimyəvi tərkibcə yağ turşuları və qliserindən ibarətdirlər. Yağ turşuları **doymuş və doymamış üzvi turşulara** ayrılırlar. Doymuş yağ turşularına heyvanat mənşəli yağlarda, piydə rast gəlinir. Onlar yüksək bioloji fəallığa malikdirlər. Doymamış yağ turşuları (olein, linol, linolen, araxidon turşuları və s.) bütün qida yağlarında geniş yayılmışlar. Onlar daha çox bitki yağlarında rast gəlinir. Yağlar insan orqanizmində həm enerji mənbəyi, həm də plastik qurğu materialı kimi istifadə olunurlar. Yağlar qidanın dadını yaxşılaşdırır və uzun müddətli toxluq hissi yaradırlar.Yağlarla ən zəngin olan ət, balıq, süd məhsulları və krem tərkibli qənnadı məhsulları və unlu qənnadı məmulatlarıdır.

Vitaminlər - qidalılıq əhəmiyyəti olmayan, ancaq qidada mütləq zəruri olan üzvi maddələrdir. Onlar öz kimyəvi təbiətinə görə kiçik molekullu üzvi birləşmələr olub, orqanizmin maddələr mübadiləsində və onun tənzimlənməsində mühüm rol oynayırlar. Latınca **Vita** - "həyat amilləri". Onların simvolik adları böyük latın hərfləri ilə işarə edilir. Bütün vitaminlər iki böyük qrupa bölünürlər: **yağda və suda həll olanlara.**

Yağda həll olan vitaminlərə A. D. E. və K vitaminləri aiddir.

Suda həll olan vitaminlərə isə B qrupu vitaminləri, PP və C vitaminləri aid edilir.

A vitamini balıq yağında, kərə yağında, qaraciyərdə daha çoxdur. İnsan orqanizminin A vitamininə olan sutkalıq tələbatı 1,0-2,5 mq, karotinə olan tələbatı isə 2-5 mq təşkil edir. Qidada bu vitamin çatışmadıqda, insanda gözün fəaliyyəti zəifləyir, onun görmə qabiliyyəti pozulur və digər pozgunluqlar baş verir.

D vitamini, antiraxit vitamini yumurta sarısında, inək südündə, balıq yağında çox olur. Meyvə-tərəvəz məhsullarında bu vitamin olmur. Sümük toxumasının bərkiməsinə müsbət təsir göstərir. Bu vitamin çatışmadıqda uşaqlarda ən aşağı ətrafların sümüklərində uzun müddət qalan əyriliklər, skeleton qeyri-düzgün inkişafı (raxit xəstəliyi), əzələ zəifliyi və digər patoloji əlamətlər baş verir. D vitamini insan orqanizmində sintez oluna bilir. İnsanın bu vitaminə olan tələbatı 0,013-0,002 mq təşkil edir.

B1 vitamini və ya tiamin təmizlənməmiş düyüdə, kobud üyüdülmüş unda, noxudda böyük miqdarda tapılır. Onun çatışmazlığı nəticəsində insanda qeyri-sağlamlıq, beri-beri xəstəliyi baş verir, orqanizmin fiziki qüvvəsi və iştahası azalır orqanizmdə tam mübadilə olunmur, orqanizmin fiziki qüvvəsi və iştahası azalır, ürəyin və bağırsağın fəaliyyəti pozulur.

PP vitamini və ya nikotin turşusu maya göbələklərində, qaraciyərdə və böyrəkdə, ətdə, düyüdə geniş yayılmışdır. Onun çatışmazlığı zamanı insanda yorğunluq, yuxusuzluq,dərinin qızarması və şişməsi, sinir sisteminin işində dəyişikliklər, qulaqlarda səs-küy, baş ağrıları və digər patoloji əlamətlər yaranır. Bu vitaminə olan gündəlik tələbat 15 - 20 mq-a bərabərdir.

C vitamini və ya askorbin turşusu bitkilərdə, xüsusilə də giləmeyvələrdə, itburnuda, limonda, kələmdə çoxdur. C avitaminozu zamanı insanda skorbut və ya sinqa adlanan xəstəlik baş verir. Bədənin ümumi zəifliyi, təngənəfəslik, ürək fəaliyyətinin artması, qan damarlarının zəifləməsi, qan sızmaları, damaqda iltihab. İnsan orqanizminin bu vitaminə olan gündəlik tələbatı 50-100 mq-a çatır.

Mineral maddələr orqanizmə sümük toxumasının qurulması, yaranması, hüceyrələrdə analitik təzyiqin daxili mayelər hesabına turşu-qələvi tarazlığının saxlanılması, qanın, normal duz tərkibinin qoruyub saxlanılması, su-duz mübadiləsinin normalaşması üçün mühüm əhəmiyyət kəsb edir.

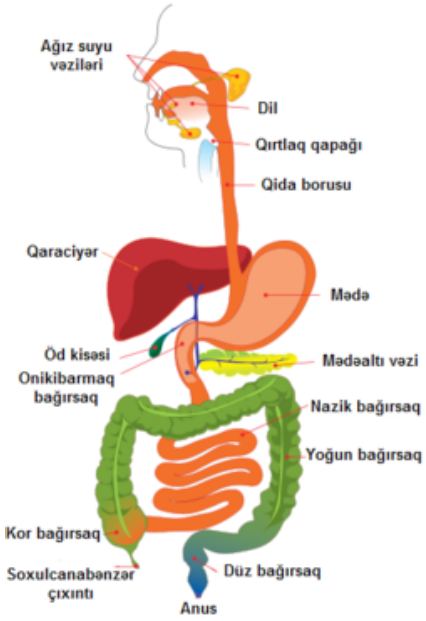
Su insan bədəninin bütün hüceyrə və toxumalarında, qanında, limfasında və digər daxili mayelərdə ən zəruri qeyri-üzvi maddə kimi geniş yayılmışdır. Yaşlı adamın bədən kütləsinin 60-65%-ni su təşkil edir. Uşaqlarda və yeniyetmələrdə bu təxminən 2-3 dəfə artıqdır. Yarım litrə qədər su bədəndə qida maddələrinin tam parçalanması zamanı əmələ gəlir. Gün ərzində hər bir adam 2,5 litrə yaxın su (təmiz su, çay, sular, müxtəlif içkilər, qida məhsulları tərkibindəki su) qəbul edir.

Orqanizmə lazım olan mineral elementləri **makro və mikroelementlərə ayırırlar.**

Makroelementlərə kalsium, fosfor, maqnezium, natrium, xlor, kükürd və dəmir aid edilir.

Mikroelementlərdən mis, kobalt, yod, ftor, sink, selen və digərlərini göstərmək olar.

Natrium (Na+) bütün toxumalarda, xüsusilə orqanizmin maye mühitində rast gəlinir. Natrium duzları orqanizmdə turşu-qələvilik tarazlığını və toxumalarda osmotik təzyiqin sabitliyini təmin edirlər. Yeyinti məhsullarında az miqdarda natrium vardır. O, orqanizmə əsasən xörək duzu vasitəsilə daxil olur.



Kalsium (Ca) həm yaşlı orqanizm, həm də uşaqlar üçün çox vacibdir. Qanın laxtalanması, ürək əzələləri üçün lazım olub, sümüyün formalaşmasında iştirak edirlər. Ən yaxşı halda süd və süd məhsullarında olan kalsium ionları tam mənimsənilir.

Dəmir (Fe) ionları qan dövranında fəal iştirak edirlər. Tələb olunan normadan az olan zaman, orqanizmdə azqanlılıq yaranır. Qanın ümumi miqdarının 60%-ni təşkil edirlər.

Yod (J+) torpaq və sudan asılı olaraq, ərzaq xammalında müxtəlif miqdarda toplanır. Yodun çatışmazlığı qalxanvari vəzin xəstəliyi olan zoba səbəb olur. Onun əsas mənbəyi içməli sudur. Dəniz balığında, mal ətində, tərəvəzlərdə, yumurta və süddə, dənli bitkilərdə kifayət qədər yod vardır. Ən çox balıq yağında olur.

Həzm. İnsan çoxhüceyrəli mürəkkəb orqanizmdir. Onun qidalanması da mürəkkəb xarakter daşıyır. İnsan hər cür qida ilə qidalanan canlıdır. İnsanda, o cümlədən heyvanlarda əsas həzm prosesləri mədə-bağırsaq borusunda həyata keçir. Əslində bu həzm sistemi bir-birilə sıx anatomik və funksional əlaqədə olan bir neçə orqanlardan - ağız aparatı (dodaq, diş, dil, ağız boşluğuna açılan həzm vəziləri), qida borusu, mədə, nazik və yoğun bağırsaqlardan, mədə-bağırsaq kanalına açılan həzm vəzilərindən ibarətdir. Ağız boşluğuna düşən qida burada müəyyən qədər işləndikdən sonra mədə və bağırsaqlarda həzmə məruz qalır.

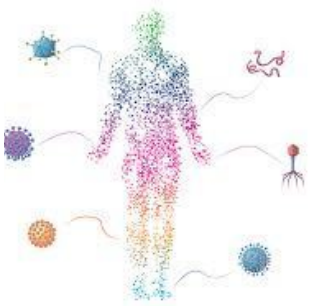
Qida ağız boşluğuna daxil olur və burada bərk və yüksək sıxlığa malik olan qidalar xırdalanır və ağız şirəsi (ağız suyu, tüpürcək) ilə isladılır. Ağız boşluğunda yerləşən 32 ədəd diş vasitəsilə qida

qida çeynənilir, dilin köməyi ilə qarışdırılır. Dil əzələ orqanı olub, səthi selikli qişa ilə örtülüdür, burada yerləşən dad reseptorları isə qidanın dadını müəyyən edirlər. Ağız şirəsi özlü, rəngsiz, neytral və ya zəif qələvi xassəli maye olub, ağız boşluğunun ətrafında olan ağızsuyu vəzilərinin - çənəaltı, dilaltı və qulaqyanı vəzilərin ifraz etdiyi həzm şirəsidir. İnsanda **qaraciyər** ən böyük vəzidir, kütləsi 1,5-2 kq-a çatır. Qaraciyərin orqanizmdə vəzifəsi çox böyükdür. O, həzm prosesində və maddələr mübadiləsində fəal iştirak edir.

Həyat fəaliyyəti prosesləri **dissimilyasiya və assimilyasiya** proseslərindən təşkil olunmuşdur. Dissimilyasiya zamanı zülallar, yağlar və karbohidratlar oksidləşərək enerji yaradırlar. Orqanizmdə enerji sərfi vahidi kimi kalori və ya coul qəbul olunub və adətən kilokalori və ya kilocoul ilə ifadə edilir.

Pəhriz, sağlam və xəstə adamın qidalanması rejimi kimi xarakterizə edilir. Pəhriz iaşəsində qida xammalından istifadə şərtlərinə də xüsusi fıkir verilməlidir. Ayrı-ayrı məhsulların və xörəklərin orqanizmə göstərdiyi təsir mexanizmləri də nəzərdən qaçmamalıdır. Bu zaman xammal və yarımfabrikatların, hazır məhsulların istifadəsi zamanı onların orqanizm tərəfindən necə mənimsənilməsi şərtləri də gözlənilməlidir.

Mikrobiologiya, sanitariya və gigiyena



İnsanı əhatə edən mühiti bitki və heyvanlarsız təsəvvür etmək mümkün deyildir. Canlılar arasında təbiətin bütün ağırlığını daşıyan elə orqanizmlər də vardır ki, bunları adi gözlə görmək mümkün deyildir. Belə canlılara çox kiçik ölçülü, adi gözlə görünməyən canlılar - mikroorqanizmlər aiddir. Mikroorqanizmlərdən bəhs edən elm mikrobiologiya adlanır (latınca micros – kiçik, bios - həyat, logos - elm). O, biologiyanın mühüm sahəsi olub, mikroorqanizmlərin xarici görünüşünü, hüceyrə quruluşunu, yayılmasını, təsnifatını, ünsiyyət və dəyişkənliyini, ekologiyasını,həyat fəaliyyətlərini yollarını öyrənən elmdir. Mikroorqanizmlərin ölçüsü o qədər kiçikdir ki, bir damcı suda onlar milyonlarla olur və yalnız yüksək böyütmə qabiliyyətinə malik mikroskopla müşahidə edilə bilirlər. Bu orqanizmlərə bakteriyalar, viruslar, maya və kif göbələkləri, mikroskopik yosunlar və ibtidailər aiddir. Mikroorqanizmlərin bizim planetin həyatında da böyük əhəmiyyəti vardır. Onlar təbiətdə müxtəlif maddələrin çevrilməsində fəal iştirak edirlər. Daş kömürün, neftin, bəzi filizlərin əmələ gəlməsi onların həyat fəaliyyəti ilə əlaqədardır. Torpağın, onun strukturunun əmələ gəlməsində və məhsuldarlığında mikroorqanizmlərin rolu əvəzsizdir. Mikrobiologiyanın bir elm kimi formalaşması mikroskopun kəşfi ilə bağlıdır. Mikroorqanizmlər

TƏLİM NƏTİCƏSİ 2

Mikroorqanizmlər barədə ilk düzgün məlumat verən, yəni onları kəşf edən, hollandiyalı təbiətşünas Antoni Van Levenhuq (1632-1723) olmuşdur. O, 160-300 dəfəyə qədər böyütmə qabiliyyətinə malik linzalardan ibarət olan sadə mikroskoplar hazırlamış və diş ərpini, ot həlimini tədqiq etdikdə xırda canlıların olduğunu birinci olaraq göstərmişdir. Fiziolojidövrün əsasını qoyan fransız alimi Lui Paster (1822-1895) olmuşdur. O ilk dəfə göstərmişdir ki, mikroblar nəinki xarici görünüşcə, hətta müxtəlif xüsusiyyətləri və ayrı-ayrı proseslərdə iştirakı ilə də bir-birindən fərqlənirlər. Pasterin tibbi mikrobiologiya sahəsində də olduqca böyük xidməti olmuşdur. O, ilk dəfə toyuq vəbası mikroblarını kəşf etmiş, ipək qurdu xəstəliyini öyrənmiş, daha sonra isə insan və heyvanların xəstələnməsinə səbəb olan mikroorqanizmlərlə məşğul olmuşdur.

Gigiyena – Ətraf mühit amillərinin qeyri-əlverişli təsirinin xəbərdar edilməsi və aradan qaldırılması, həmçinin onların insan sağlamlığına əlverişli təsirindən istifadə etmək üçün tədbirlər hazırlayır. «Gigiyena» sözü yunanca «hygieinos» sözündən götürülmüş və mənası sağlamlıq gətirən deməkdir.Gigiyena sanitariya ilə qırılmaz surətdə əlaqədardır. Belə ki, gigiyena elmi insan sağlamlığı üçün vacib olan ümumi vəziyyəti və tələbləri öyrəndiyi halda, sanitariya sanitar qanunvericilik və nəzarət vasitəsi ilə gigiyena elminin tələblərinin həyata keçməsini təmin edir. Latınca «sanitas» sağlamlıq deməkdir. Mikroorqanizmlər bir-birindən öz hüceyrələrinin xarici görünüşü ilə yanaşı, ölçüsü ilə də fərqlənirlər. Bakteriyaların ölçüləri 0,5-3 mkm olur. Lakin bunların arasında daha iri və çox xırda formalara da rast gəlinir.

Viruslara gəldikdə isə, bunlar daha xırda ölçüyə malikdirlər.Viruslar hüceyrə quruluşu olmayan hissəciklərdən təşkil olunduğuna və canlı hüceyrələrdən kənarda sərbəst çoxala bilmədiklərinə görə digər orqanizmlərdən fərqlənirlər (yalnız canlı hüceyrə daxilində çoxalırlar ,latınca virus – heyvan mənşəli zəhər deməkdir). «Virus» termini ilk dəfə Hollandiya alimi Beyerinq tərəfindən təklif edilmişdir. Bu canlıların varlığını əvvəllər xəstə heyvan və bitkilərdən sürüntünü sağlam orqanizmə daxil etdikdə, orada xəstəliyin əmələ gəlməsi ilə müşahidə etmişlər.

Göbələklər Xlorofilsiz ibtidai bitkilərə aid olub göbələklərin 90.000-ə qədər növü məlumdur. Onlar torpaqda, suda, bitkilərlə müştərək münasibətdə, bir çoxları da bitki və heyvanlarda müxtəlif xəstəliklər törədirlər.

Maya göbələklərinə gəldikdə isə, onlar bir hüceyrəli orqanizmlərdən olub, hüceyrələrinin forması çox vaxt dairəvi, oval-yumurta formalı və ya ellipsvarı, bəzən isə silindrik və ya limonşəkilli olurlar. Onlar bakteriyalara nisbətən iridirlər.

Mikroorqanizmlər maddələr mübadiləsi zamanı müxtəlif kimyəvi reaksiyalar həyata keçirirlər ki, nəticədə spirtlər, turşular, efirlər, vitaminlər kimi dəyərli üzvi maddələr əmələ gəlir.

Mikrobların həyat fəaliyyəti nəticəsində əmələ gələn bu məhsullar tibbdə, sənayedə, məişətdə geniş istifadə olunurlar.

İnsan, heyvan və bitkilərdə müxtəlif xəstəlik əmələ gətirən mikroorqanizmlərə **patogen və ya xəstəlik törədənlər** adı verilir. Patogen mikroorqanizmlər təbiətdə geniş yayılmışdır ki, bu da onların təkamül prosesində bitki, heyvan və insan orqanizminə uyğunlaşaraq onların hesabına yaşamaq qabiliyyəti qazanması ilə əlaqədardır.

İnfeksiya latın sözü olub (infectio), yoluxdurma deməkdir. Xəstəlik törədən mikrobun orqanizmə daxil olması nəticəsində orqanizmdə əmələ gələn bioloji dəyişikliklərin birliyinə infeksion proses deyilir. İnfeksion xəstəliklər xarici mühitin müəyyən şəraitində mikroorqanizmlərin insan və ya heyvanlar arasında qarşılıqlı əlaqə prosesidir. Yoluxucu xəstəliklər (cuzam, taun, çiçək, vərəm) hələ qədim zamanlardan bəri bəşəriyyətin qəddar düşməni olmuş, lakin xəstəliyin törədicisi, onun nə yolla yayılması, qarşısının alınması məsələsi uzun zaman öyrənilə bilməmişdir.

İmmunitet (immunitos - hər hansı şeydən azad olmaq). Orqanizmin xəstəliyə tutulmamaq qabiliyyətinə və ya orqanizmin yoluxucu xəstəliyə davamlılıcına immunitet deyilir. İmmunitet-mənşəyinə görə anadangəlmə və həyatda qazanılma olur.

Anadangəlmə, təbii və ya irsi immunitet – orqanizmin genetik xüsusiyyəti ilə əlaqədardır. Belə immunitet zamanı yalnız bir növə aid olan canlılar başqa canlıların xəstəliklərinə tutulmur. Məsələn qaramal, insanların yoluxducu qarın yatalağı ilə, insanlar isə heç vaxt toyuq vəbası ilə xəstələnmirlər. Belə bir immunitet anadangəlmə olub,irsi xarakter daşıyır və növün bioloji xüsusiyyətlərindən asılı olaraq, bu nəsildən-nəslə keçir.

İnsan öz həyatı boyu müxtəlif yollarla immunitet qazana bilir, lakin belə immunitet nəslən keçmir. Belə qazanılan immunitet, təbii immunitetin əksinə olaraq doğulduqdan sonra həyatda qazanılır ki, bu da iki yolla meydana çıxır: **təbii qazanılma və süni qazanılma** ilə o, müəyyən bir xəstəliyi keçirdikdən sonra yaranan immunitet təbii qazanılmış immunitet adlanır. Çiçək, qızılca və s. yoluxmalarla xəstələnmiş insanlarda möhkəm və ya daimi immunitetlər yaranır və ona görə də insan bu xəstəliklərlə ikinci dəfə xəstələnmir. Deməli, keçirilən xəstəlikdən sonra əldə edilən immunitet təbii qazanılan immunitetdir. Elə xəstəliklər də vardır ki, bunlardan sonra əmələ gələn immunitet tezliklə itir, yəni müvəqqəti olur. Ona görə də qanlı ishal, süzənək, siflis, qrip kimi xəstəliklər təkrar olunur. Süni qazanılan immunitet insan müdaxiləsi ilə, yəni orqanizmə müxtəlif peyvəndlər etmə yolu ilə də əldə edilə bilir. Bunun da iki növü vardır: fəal və qeyri-fəal. Peyvəndləmə (aşılama) vasitəsilə – öldürülmüş və ya diri vaksinlə əldə edilən immunitetə fəal immunitet adı verilir, çünki burada orqanizmin özü bilavasitə iştirak edir. Bu zaman orqanizmdə immun maddələr yaranır. Belə immunitet uzun müddətlidir.

Qeyri-fəal immunitetdə isə immun maddələr orqanizmə hazır şəkildə zərdabla birlikdə daxil edilir. Qida xəstəlikləri əmələ gəlməsinə və əlamətlərinə görə iki qrupa bölünür:

Qida infeksiyası və qida zəhərlənməsinə.

Qida infeksiyası. Qida məhsulları istehsalında sanitar-gigiyenik rejimin, hazır məhsulun saxlanması qaydalarının pozulması insanlarda infeksion xəstəliklərin mənbəyi ola bilər. İnsan və heyvanlar da qida infeksiyalarının törədiciləri ilə yoluxa bilər. Mikroorqanizmlər tərəfindən törədilən xəstəliklərə infeksion və yaxud yoluxucu xəstəliklər deyilir. Digər xəstəliklərdən əsas fərqi onların xəstə insanlardan sağlama keçməsidir və müəyyən şəraitdə çoxlu insanları xəstələndirməsidir. Bir qayda olaraq patogen mikroorqanizmlər üçün yaşayış mühiti insan və heyvan orqanizmləridir və parazitlərin sahibi hesab edilir.

Yoluxmanın yayılma formaları müxtəlifdir. Eyni bir mənbədən yayılan çoxlu miqdarda adamların xəstələnməsi hallarına **epidemiya**, epidemiyanın yayılıb bütün ölkələri və hətta qitələri əhatə etməsinə **pandemiya** adı verilir.

Qidadan baş verən zəhərlənmələri törədən səbəblərdən asılı olaraq belə hallar iki əsas qrupa bölünür – **mikrob** və **qeyri-mikrob** təbiətli. Birinci qrup zəhərlənmələr daha tez-tez baş verib, bütün zəhərlənmələrin 80-90%-ni təşkil edir. Mikrob mənşəli qida zəhərlənmələri də qida intoksikasiyasına (toksikozlara) və toksikoinfeksiyaya bölünür.

Qeyri-mikrob təbiətli qida zəhərlənmələri. Bu qrup zəhərlənmələr mikrob mənşəli zəhərlənmələr kimi tez-tez baş verməsə də, çox vaxt ağır keçir və ölümlə nəticələnə bilər.

Belə zəhərlənmələrə aşağıdakılar aiddir:

1. Təbiətcə zəhərli yeyinti məhsullarının: göbələklərin, bəzi yabanı bitkilərin yeyilməsindən baş verən zəhərlənmələr.
2. Bəzən, yaxud qismən toksik xassələr qazanan yeyinti məhsullarının: kartof salanini ilə, «sərxoşlaşdırıcı» bal, çəyirdəkli meyvələrin ləpəsi və s. baş verən zəhərlənmələr.
3. Toksik maddələr əmələ gətirən göbələkcik xəstəlikləri düşmüş yeyinti məhsullarından baş verən zəhərlənmələr (mikotoksikozlar).

Zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələr. Solğun əzvay göbələkdən ağır zəhərlənmələr baş verir. Həmçinin milçəköldürən göbələklərdən, qırmızıbaş və başqa növlər, xoruz göbələyi, yalançı kötük göbələyi və s. zəhərlidirlər.

Bitkilərlə baş verən zəhərlənmələr. Çox vaxt bu cür zəhərlənmələr şəhər kənarına gəzməyə çıxmış uşaqlarda zəhərli bitkilərin şirin köklərini, yarpaqlarını və giləmeyvələrini yedikdə və bəzən də böyüklər zəhərli bitkiləri səhvən cəfəriyə, turşəngə və başqa otlara oxşadıb istifadə etdikdə baş verir.

Bu cür zəhərli bitkilərin bir çox növləri vardır (zəhərli su baldırğanı, badyan, qara bat-bat, xanımotunun giləmeyvələri, at şüyüdü). Buna görə də tanış olmayan yabanı giləmeyvələrin, bitkilərin və kökümsovların, hətta dadına baxmaq belə olmaz.

Çoxlu miqdarda (100-200 q) acı badam, ərik, şaftalı və albalı çəyirdək yeməyindən baş verən zəhərlənmələr də olmuşdur.

Ağ lobyada fazin adlı toksik maddə vardır; lobyanı bişirdikdə adətən bu maddə parçalanır. Lobya unundan bişirilmiş yeməkdən, məsələn, lavaşdan zəhərlənmələr olmuşdur. Lobya unu üyütmək və satışa buraxmaq qadağan edilmişdir.

Kartofu düzgün saxlamadıqda cücərir və rəngi yaşıla çalır. Bu cür kartofun dadı acı olur və boğazı göynədir. Belə kartofun yumrusunda və xüsusən cücərtisində salonin adlı zəhərli maddə olur.

Arı balı ilə zəhərlənmə halları müşahidə edilmişdir. Arılar bəzi rayonlarda bitən zəhərli bitkilərdən (xanıməli, radodendron) şirə topladıqda, bala toksik xassələr keçə bilir. Bu cür baldan cəmi 2-3 qaşıq yeyib ağır dərəcədə zəhərlənmələr olmuşdur.

Heyvan mənşəli yeyinti məhsulları ilə zəhərlənmələrdə maranka, ilan balıq yeyilməsində baş verən zəhərlənmələr aiddir; bu balıqların dərisindəki vəzilərin ifraz etdiyi selik zəhərlidir.

Alaq otları ilə zəhərlənmələrə zəhərli alaq otlarının toxumları düşmüş dənli bitkilərdən hazırlanmış məmulatı yedikdə baş verir. Zəhərli alaq otlarına əkin qərənfili, acı yonca, kəkrə aiddir.

2.3.1. İAŞƏ AVADANLIQLARI HAQQINDA MƏLUMAT VERİR

İAŞƏDƏ İSTİFADƏ OLUNAN TEXNOLOJİ AVADANLIQLAR

Qida istehsalının hər bir sahəsində, o cümlədən iaşə müəssisələrində tətbiq olunan texnoloji avadanlıqlar olduqca müxtəlifdir. Bu avadanlılqıları eyni olan bir sıra əlamətlərinə görə aşağıdakı kimi təsnifləşdimək olar; emal olunan məhsula təsirin xarakteri; işçi tsiklin quruluşu; avtomatlaşdırma dərəcəsi; funksional təyinatı.

Məhsula təsirin xarakterinə görə bütün texnoloji avadanlıqları iki qrupa bölmək olar : maşın və aparatlar.

Maşınlarda məhsul mexaniki təsirə məruz qalır. Bu zaman məhsul özünün əvvəlki formasını, ölçülərini, bircinsliliyini, özlülüyünü və sair kimi oxşar parametirlərini dəyişir. Aparatlarda isə məhsul istilik, kimyəvi, elektrik və sair təsirlərin nəticəsində fiziki-kimyəvi, bioloji xassələri, həmçinin onun aqreqat tərkibi dəyişir.

Maşınlar işçi tsiklin quruluşuna görə iki əsas qrupa ayrılırlar:

- a) fasiləli işləyən maşınlar;
- b) fasiləsiz işləyən maşınlar.

Fasiləli işləyən maşınlarda emal olunacaq məhsul müəyyən edilmiş müddət ərzində təsirə məruz qalır və həmin müddət başa çatdıqda hazır məhsul maşından xaric edilir. Bundan sonra texnoloji proses yenidən dövrü olaraq təkrar edilir. Belə maşınlarda işlək üzvlərin iş rejimi tsikli ərzində fasiləsiz olaraq dəyişir və bu qrup maşınlar I sinifə aid edilir. Emal müəssisələrində I sinifə daxil olan maşınlara kartoftəmizləyən, xəmiryoğuran, çalma və s. Maşinları misal göstərmək olar.

Avtomatlaşdırma dərəcəsinə görə texnoloji maşınlar üç qrupa bölünürlər:

a) avtomatlaşdırılmamış maşınlar;
b) yarımavtomatlaşdırılmış maşınlar;
c) avtomatlaşdırılmış maşınlar.

Avtomatlaşdırılmamaış maşınlarda məhsulun işlək kameraya verilməsi, emal olunmuş məhsulun maşından xaric edilmsi, məhsulun hazırlanma keyfiyyətinə nəzarət və bir neçə texnoloji əməliyyatlar maşına qulluq edən heyət tərəfindən həyata keçirilir.

Yarımavtomatlaşdırılmış maşınlarda əsas texnoloji proseslər maşınla görüldüyü halda , əl ilə yalnız köməkçiəməliyyatlar yerinə yetirilir.

Avtomatlaçşdırılmış texnoloji maşınlarda istər əsas, istərsə də köməkçi əməliyyatlar maşınla həyata keçirilir.

Funksional təyinatından asılı olaraq texnoloji avadanlıqları aşağıdakı qruplara bölmək olar:

I. yuma avadanlıqları –yeməkxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulmasaı üçün maşınlar.

II çeşidləmə -kalibirləmə avadanlıqları –dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrlənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınblar.

III. təmizləmə avadanlıqları-müyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar.

IV. xırdalama –kəsmə avadanlıqları -yeyinti məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar.

V. yoğurma- qarışdırma avadanlıqları – xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar.

VI. dozalaşdırma –formalaşdırma avadanlıqları – məhsulun kütləsinə görə paylara bölünməsi və ona müəyyən forma verilməsi üçün maşınlar.

Bir sıra emal müəssisələrində istehsal proqramında məhsulların əsas və frityur üsulları ilə qızıdırlması prosesi xüsusi yer tutu.

Əsas üsulla qızıdırılmanının texnoloji mahiyyəti temperaturası 180-2300c-yə qədər olan qızartma səthi ilə məhsul arasında baş vermiş istilik prosesi sayəsində onun kulinariya baxımından başa çatmasından ibarətdir. Səthdə temperatur sahəsini bərabərləşdirmək üçün, həmçinin məhsulun səthə yapışmamasından və yanmamasından ötrü qızartma səthi nazik qatla istilikdşıyıcı vasitəsilə örtülür. Istilikdaşıyıcı kimi heyvan, bitki və kombinəedilmiş yağlardan istifadə edilir.

Frityurda qızıdırlmada məhsul temperaturu 140-4800 C qədər frityur yağına tökülür və bu haldsa məhsul ilə yağın küləsi 1:4 nisbətində olmalıdır. Bu nisbət azaldıqda yağın temperaturası kəskin laraq aşağı düşür və prosesin emla müddətinin artmasına , həm də hazır məhsulun keyfiyyətinin pis olmasına gətirib çıxarır.

Əsas və frityur üsulla qızartma prosesinin həyata keçirilməsi üçün xüsusi aparatlar təyin edilmişdir.

İaşə müəssisələrində qabyuyan maşınlardan istifadənin mühüm gigiyenik əhəmiyyəti vardır. Qabların yuyulması – ən mühüm və çox zəhmət tələb edən proseslərdən biridir. Qabların yuyulmasının mexanikləşdirilməsi bir sıra əməliyyatların ardıcıllığından təşkil olunmuşdur:

- qida qalıqlarının soyuq və isti axan su ilə kənar edilməsindən (təmizləmək);

- qabların yuyucu – dezinfeksiyaedici isti məhlullarla yuyulmasından;
-temperaturu 58°C-dən az olmayan sirkulyasiya olunan su ilə ilkin yaxalanmanın təmin edilməsindən;
-temperaturu 85°C-dən az olmayan isti axan su ilə ikinci yaxalanmanın təmin edilməsindən;
-qabların məcburi verilən isti hava ilə, yaxud isti qabların (yaxalamadan sonra) temperatur fərqi və ətraf mühitin havası hesabına qurudulmasından.
Lazım olan vəziyyətdə qabların yüksək keyfiyyətli yuyulmasını xüsusi maşınlar təmin edir.

Hazırda müəssisələr üçün universal və ixtisaslaşmış qabyuyan maşınlar buraxılır. Bu maşınlar yeməkxana qablarının bir neçə növünü (stəkan, boşqab, yeməkxana alətləri) yumaq üçün istifadə edilir. İxtisaslaşmış maşınlar bir növ qabları – stəkanları, yeməkxana qablarını, alətləri yumaq üçün istifadə edilir.

Gigiyenik tələbatlara ən çox cavab verən qabların yuyulması prosesini bütövlükdə mexanikləşdirmək üçün şöbəsinin olmasıdır. Burada qablar zaldan yuyucuya konveyerlə gətirilir, maşınla yuyulur və təmiz halda paylanmaya daxil edilir.

Bölgü taxtasının yan uzun tərəfi və ayağı aşağıdakı kimi dəqiq markalanmalıdır: çiy ət üçün – ÇƏ; çiy balıq üçün – ÇB; çiy tərəvəz üçün – ÇT; bişmiş ət üçün – BƏ; bişmiş balıq üçün – BB; bişmiş tərəvəz üçün – BT; ətli qastronomiya məhsulu üçün – ƏQ; balıqlı qastronomiya məhsulu üçün – BQ; turşudulmuş tərəvəz üçün – TT; çörək üçün – Ç.Şəkil.2.23

Bütün istehsalat sexlərində qida tullantılarını yığmaq üçün 20 litrdən az tutumu olmayan, qapaqla təchiz olunmuş pedallı çəlləklər nəzərdə tutulur.

Avadanlıqlar elə yerləşdirilməlidir ki, xammalın, yarımfabri-katların və hazır məhsullar axınının birgə aparılması, görüşməsi, yaxud çarpazlaşması istisna edilsin.
İsti sexdə isə əmək şəraiti, texniki təhlükəsizliyi ciddi yerinə yetirməyi tələb edir. Ona görə də oradakı avadanlıqların yerləşməsi, iş yerinin səmərəli təşkilini və işçilərin sex üzrə minimal hərəkətini təmin etməlidir.

Bu gigiyenik tələblərə ən çox cavab verəni, avadanlıqların bölməli xətt üzrə, yerləşməsidir. O, texnoloji proseslərin müxtəlif mərhələlərinin əlverişli əlaqəsini və ardıcıllığını, məhsulların və işçilərin qısa hərəkətini təmin edir ki, bu da peşə zədələnmə hadisələrinin sayını azaltmağa və əmək məhsuldarlığını artırmağa imkan verir. Avadanlıqların xətt prinsipi üzrə yerləşdirilməsi, istehsal sahəsindən qənaət etməyə imkan yaradır, həmçinin yerli küləkləmə sistemi quruluşunu və iş yerinin işıqlanmasını asanlaşdırır

2.4.1. ƏRZAQ MƏHSULLARININ ƏMTƏƏŞUNASLIĞINI QEYD EDİR

ƏHALİNİN KEYFİYYƏTLİ QİDA MƏHSULU İLƏ TƏMİN OLUNMASI

Əmtəəşünaslığın bir bölməsi kimi «Ərzaq malları əmtəəşünaslığı» fənni sənayedə və kənd təsərrüfatında istehsal olunan ərzaq mallarının istehlak dəyərindən bəhs edən elmdir.

Əmtəəşünaslıq elmi hər şeydən əvvəl malın hər tərəfli olaraq xarici (dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası) və daxili xüsusiyyətlərinin (fiziki, kimyəvi, biokimyəvi) öyrənməyi tələb edir. Bütün bunların öyrənilməsi əmtəəşünaslıq elminin birinci vəzifəsidir.

Əmtəəşünaslıq elmi hər şeydən əvvəl malın hər tərəfli olaraq xarici (dadı, iyi, rəngi, konsistensiyası) və daxili xüsusiyyətlərinin (fiziki, kimyəvi, biokimyəvi) öyrənməyi tələb edir. Bütün bunların öyrənilməsi **əmtəəşünaslıq elminin birinci vəzifəsidir**.

Xammalın xassələri, saxlanması və istehsal prosesi keyfiyyət amili kimi **əmtəəşünaslığın ikinci əsas vəzifəsidir.**

Ərzaq mallarının saxlanılması malın keyfiyyətli qalması üçün əsas şərt olduğundan onun öyrənilməsi birinci dərəcəli əhəmiyyətə malikdir.
Beləliklə, əmtəəşünaslıq elminin öyrənilməsində **üçüncü əsas vəzifə** malın saxlanılmasının düzgün təşkilindən ibarətdir.

Ərzaq mallarının qidalılıq dəyəri onların kimyəvi tərkibi, enerjivermə qabiliyyəti və enerji verən maddələrin həzmi ilə xarakterizə olunur.

Ərzaq mallarının qidalılıq dəyərini və enerji verməsini müəyyən etmək üçün onun tərkibini bilmək lazımdır. 1 q zülal 4,0 kkal (16,7 kCoul), 1 q karbohidrat 3,75 kkal (15,7 kCoul) və 1 q yağ 9,0 kkal (37,7 kCoul) enerji verir. Məsələn, 100 q südün tərkibində 2,8% zülal, 3,2% yağ və 4,7% karbohidrat vardır. 100 q südün enerji verməsini hesablamaq üçün zülalın, yağın və karbohidratın miqdarını onların 1 qramının verdiyi enerji rəqəminə vurub cəmləyirik. 100 q süd orqanizmə 57,6 kkal və ya 231,1 kCoul enerji verir. Bu qayda üzrə hesablanmış enerji dəyəri nəzəri enerji adlanır. Lakin qida ilə qəbul olunan maddələrin hamısı orqanizmdə tam həzmə getmir. Heyvanat mənşəli zülallar 81-93%, bitki mənşəli zülallar isə 60-80% həzm olunur. Südün və ətin yağı orqanizmdə 95%, südün karbohidratları 98%, bitki mənşəli karbohidratlar isə 85-99%

həzmə gedir. Real kaloriliyi hesablamaq üçün ayrı-ayrı qida maddələrinin faktiki həzmi nəzərə alınmalıdır. Bunun üçün enerji verən qidalı maddələrin nəzəri kaloriliyini (enerji dəyərini), onların həzm faizinə vurub 100-ə bölmək lazımdır. Real kalorilik həmişə nəzəri kalorilikdən azdır.

Ərzaq mallarının saxlanılmasında baş verən proseslərdən ən çox müşahidə olunanı **biokimyəvi** proseslərdir. Biokimyəvi proseslərə hidrolitik və avtolitik proseslər, həmçinin tənəffüs aiddir.

Hidrolitik proseslər fermentlərin təsiri altında baş verir. Bu proseslərin intensivliyi məhsulun kimyəvi tərkibindən, fermentlərin olmasından və onların fəallığından, həmçinin saxlanılma şəraitindən asılıdır. Meyvə-tərəvəzlərin saxlanılmasının ilk dövründə yetişmə gedərkən nişastanın hidrolizi və şəkərin əmələ gəlməsi müşahidə edilir, protopektin isə pektinə çevrilir və nəticədə məhsulun dadı və konsistensiyası yaxşılaşır.

Həll olmayan maddələr məhsuldakı fermentlərin təsiri altında həll olan hala keçməsi avtoliz (özbaşına həllolma) adlanır. Bu proses əsasən ət-balıq toxumalarında baş verir. Avtoliz prosesində ət-balıq müəyyən mənada yetişir. Ət toxumaları zərif, şirəli, xoşagələn dada və ətrə malik olur.

Yağla zəngin olan məhsulların saxlanılmasında lipaza fermentinin təsiri altında yağlarda parçalanma baş verir və nəticədə yağın turşuluq ədədi artır. Biokimyəvi proseslərdən ən vacibi **tənəffüs** prosesidir.

Taxıl, yarma, un, meyvə və tərəvəzin saxlanılması zamanı tənəffüs baş verir. Tənəffüs oksigenli (aerob tənəffüs) və oksigensiz (anaerob) şəraitdə gedə bilər. Saxlanılma zamanı müxtəlif mikroorqanizmlərin inkişafı ilə əlaqədar **mikrobioloji** proseslər (qıcqırma, çürümə və kiflənmə) baş verir.

Qıcqırma – mikroorqanizmlərin ayırdığı fermentlərin təsiri altında azotsuz maddələrin parçalanmasından ibarətdir. Yeyinti məhsullarının saxlanılması zamanı spirtə, süd turşusuna, yağ turşusuna, sirkə turşusuna, propion turşusuna və s. qıcqırmalar baş verə bilər.

Çürümə – zülalların və onların hidroliz məhsullarının dərin parçalanmasından ibarətdir. Bu proses əsasən çürüdücü bakteriyalar tərəfindən zülalı çox olan məhsullarda, bəzər kartof, taxıl və b. məhsullar saxlandıqda da baş verə bilər.

Kiflənmə – müxtəlif növ kif göbələklərinin inkişafı ilə əlaqədar olur. Bu zaman bir qayda olaraq, məhsulun səthində xovlu ləkələr və müxtəlif rəngli təbəqə əmələ gəlir. Yüksək nisbi rütubət kif göbələklərinin inkişafını sürətləndirir. Kif göbələkləri zülalları, yağları və karbohidratları parçalayır. Onlar qida məhsullarına kif iyi və dadı verir. Kif göbələklərinin təsiri ilə üzvi maddələrin parçalanmasının son məhsulları insan üçün zərərlidir.

Ərzaq məhsullarının saxlanması

Ərzaq mallarının saxlanılması rejimi, havanın temperaturu və nisbi rütubəti, qaz tərkibi, işıqlığı, anbar havasının dəyişkənliyi və sanitar vəziyyəti ilə müəyyən olunur.

Ərzaq mallarının saxlanılmasında vacib şərt temperaturdur. O, məhsulun saxlanılması zamanı gedən bütün proseslərin intensivliyinə təsir göstərir. Temperaturun artması ilə suyun buxarlanması, fermentlərin, mikroorqanizmlərin və zərərvericilərin fəallığı güclənir. Bunlar isə saxlanılan məhsulda itkilərin artmasına və keyfiyyətin aşağı düşməsinə səbəb olur.

Optimal temperatur yaratmaqla itkilərin azaldılmasına nail oluna bilər. Ərzaq mallarının növündən və tərkibindən asılı olaraq optimal temperaturlar mənfi 18-dən müsbət 250S arasında tərəddüd edir. Dondurulmuş məhsullar (ət, balıq, tərəvəz) üçün optimal temperatur –180S hesab edilir. Belə şəraitdə mikrobioloji, bioкimyəvi və кimyəvi proseslər deməк olar кi, dayanır və itki azalır. Yeyinti məhsullarının əкsəriyyətinin saxlanılması üçün 0-dan 40S qədər temperatur lazımdır. Belə şəraitdə süd məhsulları, meyvə və tərəvəzin çoxu, yumurta, bitki yağları və s. yaxşı qalır. Tərkibində duz, şəkər, turşular olan ərzaq mallarını mənfi 2-50S-də saxlamaq məsləhət görülür. Belə məhsullara duzlu, qaxac edilmiş və soyuq hislənilmiş balıqlar, pendirlər, yarımhislənmiş və çiy hislənmiş kolbasalar, meyvə və tərəvəzlərin bəzi növləri (alma, kələm, soğan, sarımsaq) aiddir.

Saxlanılma zamanı optimal nisbi rütubətin müəyyənləşdirilməsi yeyinti məhsullarının nəmliyi ilə əlaqədardır. Nəmliyindən asılı olaraq ərzaq mallarını 3 qrupa ayırmaq olar: nəmliyi çox olan (40%-dən çox), orta nəmliyə malиk (10-dan 40%-ə qədər) və nisbətən quru (10%-ə qədər) məhsullar.

Tərкibində su çox olan məhsulları 85-95% nisbi rütubətdə saxlamaq lazımdır. Az sulu məhsulları (şəкər, çay, duz və b.) 65-70% nisbi rütubətdə saxlamaq lazımdır. Belə məhsullarda sərbəst su ol- madığından hiqroskopiк sayılır. Hava oksigeni bəzi məhsullarda oкsidləşmə proseslərinə səbəb olur. Nəticədə şirələrin, şərabın və digər bu кimi məhsulların dadı və iyi dəyişir.

Mal saxlanılan binada havanın dəyişdirilməsi (hava cəryanının yaradılması) müəyyən

temperatur və nisbi rütubət yaratmaq, həmçinin məhsulların saxlanılması ilə əlaqədar to- planmış buxar və qazların çıxarılması üçün lazımdır. Məhsul saxlanılan anbarlar təmiz və havası yaxşı dəyişilən olmalıdır. Saxlanılan məhsulların keyfiyyətinə gündəlik nəzarət edilir. Xarab olmuş məhsul vaxtında anbardan çıxarılır, ziyanvericilər olarsa, onlara qarşı profilaktiki tədbirlər görülür.

Anbar binalarının aşağıdakı növləri vardır:

1. Soyudulan kameralar. Bu, əsasən ət və balıq yarımfabrikatları, tərəvəz yarımfabrikatları, meyvə, giləmeyvə, içkilər, süd məhsulları, yağ və qastronomiya malları, ət, balıq və qida tullantıları üçün istifadə olunur.

2. Soyudulmayan anbarlar. Burada tərəvəz, duzlu və şorabaya qoyulmuş tərəvəz, tara, inventar, quru məhsullar üçün anbar və s. aiddir. Yarımfabrikatların saxlanma müddəti(balıq yarımfabrikatları üçün) texnoloji proses qurtardıqdan sonra 24 saat təşkil edir. Tədarük müəssisəsində isə onun saxlanması 8 saatdan çox olmamalıdır. Saxlanma temperaturu -1+5°C-dir. Qablaşdırılmış balıq yarımfabrikatları xüsusi avtomaşınlarda, yəni daxili temperaturu 5°C-dən çox olmayan şəraitdə müəssisələrə daşınır. Tərəvəz yarımfabrikatları üzrə saxlanma müddəti 8 saatdır.

Təyinatına görə taralar 2 qrupa bölünür: xarici və daxili.

Xarici tara (boçka, yeşik, səbət və s.) məhsulun daşınması və onun saxlanması üçün nəzərdə tutulur.

Daxili tara (butulka, banka, balon və s.) məhsul buraxılan zaman boşaldılır. Dövr etməsinə görə taralar çoxdövrlük və birdəfəlik ola bilər. çoxdövrlü tara (taxta, şüşə, kisə tara və s.) bir neçə dəfə istifadə olunur.

2.5.1. MÜXTƏLİF NÖV KULİNAR MƏHSULLARN İLKİN VƏ TƏKRAR EMALINI NÜMAYİŞ ETDİRİR

ƏRZAQ MƏHSULLARININ EMALI

Xörək hazırlanan zaman məhsulların kulinar emalından keçirilməsi bir sıra ardıcıl əməliyyatdan ibarətdir ki, bunların hamısına birlikdə **texnoloji proses** deyilir. Bu proses iki əsas mərhələdən,

ilk emalından və isti emalın-dan keçirilməsindən ibarətdir.

İlk emal zamanı xammal müxtəlif tərkib və ardıcıllıqla növləşdirmə, yuyulma, soyulma, parçalanma, doğranma, kəsilmə və s. proseslərdən keçi-rilir.

İkinci mərhələdə ilk hazırlanmış xammal müxtəlif isti emaldan, o cümlə-dən sudabişirmək, qovurmaq, az suda bişirilmək, öz buğunda bişirilmək və kabab edilmək əməliyyatından keçirilir. Xörək hazırlanması işində texnoloji prosesin düzgün aparılması aşpazdan nəzəri bilik və təcrübə vərdişləri tələb edir.

Tərəvəzin doğranması. Hazırlıq sexinə daxil olan tərəvəz və göbələk növlərə ayrılır, yuyulur, təmizlənir və doğranır (kəsilir). Gələcək istifadəsindən asılı olaraq tərəvəz ya tamamilə, ya da qismən bu əməliyyatdan keçirilir.Kartof ya növləşdirici maşınlarda, ya da əl vasitəsilə sortlaşdırılır.

Kartof növləşdirildikdən sonra xüsusi kartofyuyan maşınlarda, yu-maq üçün xüsusi qurğusu olan kartofsoyan maşınlarda, vannalarda və boçkalarda yuyulur. Yuyulmuş kartof kartofsoyan maşının içinin kələ-kötür səthini bir qədər gec sürtür. Bundan da başqa yuyulmuş kartofun tullantısından daha yüksək keyfiyyətli nişasta alınır. Yuyulmuş kartof qabıqlı şəkildə bişirilə və kabab edilə bilər.

Sadə formada doğramaq. Tərəvəz ya maşın, ya da əl vasitəsilə olaraq orta ölçüdə və xırda bıçaqlarla (aşpaz üçlüyü bıçaqları) doğranır. Ən çox doğrama formalarından çöp, çubuq, kubik, dairəcik, dilim, tikəcik, kvadrat, halqa və yarımhalqa formalarını göstərmək olar.

Çöp. Kartof və meyvəköklər nazik lövhəciklər və onlar da nazik çöplərə (küləşə) doğranır. Təyinatından asılı olaraq çöp çox nazik (bol yağda bişirilən kartof üçün) və orta qalınlıqda (soğanla qızardılan meyvəköklər üçün) doğranır. Baş soğan və kələm buraya eninə tərəf olaraq bıçaqla doğranıb çöp şəklinə salınır.

Çubuq. Kartof və meyvəköklər burada qalın lövhəciklər, sonra da nazik çubuq şəklində doğranır. Tərəvəzli şəffaf bulyon üçün meyvəköklər daha nazik doğranır.

Kubik. Kartof və meyvəköklər burada qabaqca doğranıb lövhəcik, sonra lövhəcikdən çubuq və çubuqdan da kubik formasına salınır. Təyinatından asılı olaraq meyvəköklər iri kubik (kartof), orta kubik (kartof, meyvəkök) və narın kubiklərə (meyvəköklər və baş soğan) doğranır.

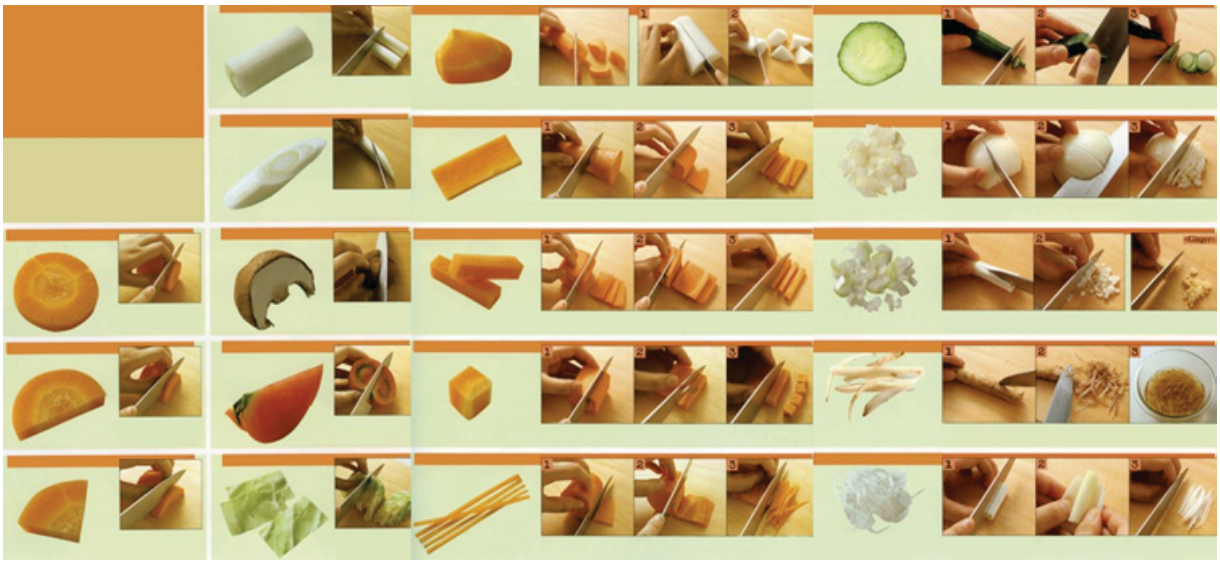
Dairəcik. Burada kartofun və meyvəköklərin nazik qatı kəsilib silindt şəklinə salınır və dairələrə doğranır. Tərəvəz dairə şəklində doğrananda bə-rabər ölçüdə olan meyvəköklərdən istifadə olunmalıdır.

Dilim. Burada kartof və meyvəkök ölçüsündən asılı olaraq uzununa tə-rəf iki yaxud dörd hissəyə kəsilir və sonra hər hissəsi dilim şəklində doğranır.

Tikəcik. Burada meyvəköklər eninə tərəf tikələrə və bu tikələr də ölçü-sündən və gələcək kulinar istifadəsindən asılı olaraq uzununa tərəf dörd, altı və daha çox hissələrə doğranır.

Kvadrat. Burada ağbaş kələm iki yaxud dörd hissəyə bölünür və sonra hər hissədən kvadrat formalı tikələr doğranır.

Halqa və yarımhalqa. Burada baş soğan və gövdəli soğan köndələn kə-silib, sonra halqa şəklində doğranır. Yarımhalqa şəklində salınması üçün baş soğan oxunun boyunca iki hissəyə kəsilir və sonra eninə tərəf doğranaraq yarımhalqa şəklinə salınır.



Fiqurlu doğrama. Fiqurlu doğrama hamıdan çox yerkökü və cəfəri üçün tətbiq olunur, bunlar daraq, ulduz və dişli çarx şəklində doğranır.Burada adi yaxud tiyəsi dilikli bıçaqdan istifadə edilir.

Ulduz, dişli çarx. Ulduz və dişli çarx şəklinə salmaq üçün meyvələrdə oyuqlar (uzununa tərəf) açılıb, sonra eninə tərəf lövhəciklərə doğranır. Oyuqların sayından asılı olaraq ulduz yaxud dişli çarx forması əmələ gəlir.

Daraq. Burada meyvəköklərdə, ulduz üçün olduğu kimi oyuq açılır, sonra tərəvəz uzununa tərəf yarıya bölünərək kəc dilim şəklində doğranır.

Oyuq. Kartof və meyvəköklər xüsusi metal qaşıqlar (oyuqaçan) vasitəsilə müxtəlif ölçüdə kürəcik yaxud qoz şəklində doğranır. Bunun üçün metal qaşığın (oyuqaçanın) iki kənarları kartofun yaxud meyvəkökün üzərinə qoyulub fırlanğıc hərəkətlə tədricən tərəvəzin içərisinə yeridilir.

Doğramaq və çərtmək. Burada xırda doğranmış təzə və şoraba kələmi, yerkökü, baş soğan və sarımsaq bıçaq yaxud çapacaq vasitəsilə taxta üzərində narın tikəciklərə doğranır. Cəfəri və şüyüd

göyərtisi bıçaqla çərtilsə daha yaxşıdır, çünki doğranan zaman bunların suyu çıxır və təmi pisləşir; bundan başqa yaş göyərti hazır xörəyin üzərinə səpilə bilməz.

Yonmaq. Qıtıqotunun və turpun kök hissəsi bıçaq vasitəsilə yonulub yonqar formasına salınır.

Taraşlamaq. Taraşlamaq əməliyyatı kartof, yerkökü, cəfəri və turp üçün tətbiq edilir.

Kürəcik, boçka, silindr, armudu. Tərəvəzi bu formalara salmaq üçün çiy halda xırda bıçaqla taraşlamaq lazımdır.

Dilim (diş). Boçka yaxud silindr formasına salınmış meyvəköklər dörd hissəyə bölünüb dilim (diş) şəklinə salınır.

Yonqar. Burada soyulmuş iri kartof yumrusu taraşlanıb dia- metri 3-4 sm, ucalığı isə 2-3 sm ölçüdə silindr şəklinə salınır və sonra çevrəsi boyunca 2-3 mm qalınlıqda və 12-25 sm uzununda lent soyulur. Həmin lent bant şəklində qatlanıb, isti emal zamanı dağılmasın deyə, şpaqatla sarınır və səliqə ilə yuyulur.

Çöp, çubuq, kubik və s. formalarda doğranmış kartof və tərəvəz (meyvəköklər, soğan, ağbaş kələm və s.) sonrakı isti emal üçün yarımfabrikat sayılır.

Doğranmış yaxud soyulmuş tərəvəz dərhal isti emala göndərilməlidir, çünki saxlanan zaman bunların təmi pisləşir.

Tərəvəzin növləşdirilməsi, yuyulması və soyulması

Kartof. Kartof ya növləşdirici maşınlarda, ya da əl vasitəsilə sortlaşdırılır. Kartof növləşdirildikdən sonra xüsusi kartofyuyan maşın- larda, yumaq üçün xüsusi qurğusu olan kartofsoyan maşınlarda, vannalarda və boçkalarda yuyulur. Yuyulmuş kartof kartofsoyan maşının içinin kələ-kötür səthini bir qədər gec sürtür. Bundan da başqa yuyulmuş kartofun tullantısından daha yüksək keyfiyyətli nişasta alınır. Yuyulmuş kartof qabıqlı şəkildə bişirilə və kabab edilə bilər.

Baş soğan. Baş soğanın dibciyi və yumurtacığı kəsildikdən sonra quru yarpaqları soyulur və soyuq suda yuyulur.

Sarımsaq. Sarımsağın başı, baş soğan kimi soyulur və sonra ayrı-ayrı dişlərə bölünüb qılafdan, yəni quru yarpaqlardan azad edilir.

Pomidor (tomat). Pomidorun xarabı və həddindən artıq yetkinləşəni seçilib növləşdirilir. Qiymələnəsi pomidorun otura- cağı və saplağı, habelə içinin üçdə bir dərinlikdə əti kəsilib çıxarılır, sonra isə yerdə qalanı hissəsinin toxumları xaric edilir.

Təzə xiyar. Xiyar yuyulduqdan sonra ölçü etibarilə növləşdirilir. Təzə kərdi xiyarının qabığı yalnız uclardan kəsilir. İaşə müəssisələrində təzə, qurudulmuş, duzlanmış və sirkəyə

qoyulmuş **göbələklərdən** istifadə edilir. İaşə müəssisələrinə daxil olan təzə göbələk dərhal emaldan keçirilməlidir, çünki bunlar çox tez xarab ola bilər. Göbələyin ilk emalı torpaqdan təmizlənməsindən, qurdlu və xarab olanların seçilməsindən, yuyulmasından, növləşdirilməsindən və doğranmasından ibarətdir. Kulinariyada göbələk xırda, orta və iri ölçülərə növləşdirilir. Xırda göbələk bütöv tətbiq edilir, orta göbələyin papağı ayrılıb bütöv, ayağı isə doğranmış şəkildə tətbiq edilir; iri göbələk doğranır yaxud kəsilir.

Balıq, iaşə müəssisələrinə diri, təzə, soyudulmuş, dondurulmuş, duzlanmış və qurudulmuş halda gətirilir.İsti emal üçün diri, təzə, dondurulmuş və duzlanmış balıq götürülür. Dondurulmuş balığın emaldan qabaq donu açılır, duzlanmış balıq isə duzu çıxsın deyə, suya qoyulur.

Dondurulmuş balığın donunun açılması. Dondurulan zaman balıqda mürəkkəb və

dönməz fiziki- kimyəvi proseslər gedir. Balığın ya suda, ya da 10-18° temperatur havada donu açıla bilər.Nərə cinsinə aid balıqların, naqqa balığının irisinin, habelə dondurulmuş filenin donu havada, sair dondurulmuş balıqların donu isə suda açılır.Nərə balığının və ağbalığın donu otaq temperaturunda balığın ölçüsündən asılı olmaqla 6-10 saat ərzində açılır.

Bütöv şəkildə istifadə edilən balığın parçalanması. Pul- cuqları təmizləndikdən və bel üzgəci rədd edildikdən sonra digər üzgəclər də bıçaqla kəsilir, sonra orta ölçüdə aşpaz bıçağı ilə balığın qarnı ifraziyyat nöqtəsindən tutmuş qəlsəmələrinə qədər yayılır, pərdəsi soyulur və içi çıxarılır. Bundan sonra balığın başından qəlsəmələri çıxarılır və təmiz yuyulur. Bu üsul emal çox zaman xırda (75-200 q) balıqlardan karp və xanı balıq cinsləri üçün, habelə banket və sərgilər zamanı müxtəlif cins iri balıqlar üçün tətbiq edilir.

Ət və ət məhsullarının ilk emalı və onlardan yarımfabrikatların hazırlanması

İaşə müəssisələrinə ət soyumuş (təzə), soyudulmuş, dondu- rulmuş və duzlanmış halda daxil olur; burada dondurulmuş ət hamıdan çox rast gəlir. İribuynuz heyvanların əti cəmdək, yarımcəmdək və şaqqa şəklində, dana əti cəmdək və yarımcəmdək şəklində, qoyun əti isə cəmdək şəklində gətirilir. Ətin üzərində köklüyünə və sanitar nəzarətindən keçdiyinə dair damğası olmalıdır.

Soyumuş ətin əsas ilk emal prosesləri aşağıdakılardan ibarətdir:

1) yuyulması və qurudulması;
2) doğranması və ətin sümüklərdən ayrılması;
3) təmizlənməsi və növləşdirilməsi;
4) yarımfabrikatların hazırlanması.

Dondurulmuş ət də soyumuş ət kimi emaldan keçirilir, lakin bunun qabaqca donu açılır. Duzlu ətin ilk emaldan qabaq suya qoyulub duzu çıxarılır.

Ətin donunun açılması, yuyulması və qurudulması. Ətin donunun açılması.

Dondurulmuş ətin içərisində temperaturu mənfi 5°-dən mənfi 7°-yə qədər olur. Dondurulan zaman ətin əzələ toxumalarının hüceyrələrin- dən ətin şirəsi ayrılıb əzələarası sahədə donur. Tədricən donu açı- lan zaman ətin şirəsi öz tərkibində ərimiş qidalı maddələrlə bir- likdə hüceyrələr tərəfindən qismən geri hopdurulur. Hüceyrələrin hopdurduğu şirənin miqdarı ətin donunun açılması üsulundan asılıdır. Ən yaxşı üsul əti bütöv cəmdək, yarımcəmdək yaxud şaqqa şəklində dondan azad etməkdir. Tədricən donu açılan zaman əzələ toxumaları demək olar ki, ayrılan ət şirəsini bütünlüklə hop- durur və beləliklə də yenidən öz ilk keyfiyyətini kəsb edir. Düzgün qayda ilə donu açılmış ət, demək olar ki, soyudulmuş ətdən heç fərqlənmir. Tez donu açılan ət çox şirə (10%-ə qədər) itirib codlaşır, onun qida və təm keyfiyyəti aşağı düşür. Ətin donu su içində açılmamalıdır, çünki belə olduqda, ətin tərkibindəki mineral duzlar, əriyən zülallar, karbohidratlar və vitaminlər suya çıxır ki, bunun da nəticəsində ətin qida dəyəri aşağı düşür və təmi pisləşir.

Duzlu ətin suya qoyulması. Duzlu ətin tərkibində 9-14% duz olur. Duzun miqdarını 3-5%-ə salmaq üçün duzlu ət 1,5-2 kq çəkidə tikələrlə axar yaxud dəyişilən soyuq suya salınır. Axar suda duzlu ət duzlu balıq kimi saxlanır. Dəyişilən suda saxlananda duzlu ət vannanın şəbəkəsinin üstünə qoyulur və hər kiloqramına 2 litr su tökülüb hər 1, 2, 3, 6 və 12 saatdan bir suyu dəyişilir. Bu əməliyyat 24 saat davam edir. Suya qoyulmuş ətin tərkibində qalan duzun miqdarı əyar bişirməsi vasitəsilə müəyyənləşdirilir.

Duzlu ətin suya qoyulanda çəkisi orta hesabla 7-10% artır. Bəzən duzlu ətin tərkibində duzun miqdarını tez aşağı salmaq üçün ət 40-50 q çəkidə tikələrə doğranıb, təmiz yuyulur və üstünə soyuq su tökülüb (1 kq ət üçün 3 litr su) hazır olunca bişirilir. Duzlu ətin bişirildiyi zaman əldə edilən bulyon şorba üçün tətbiq olunur. Duzlu dil 5-6 saat ərzində soyuq suda saxlanır və 2-3 dəfə suyu dəyişilir.

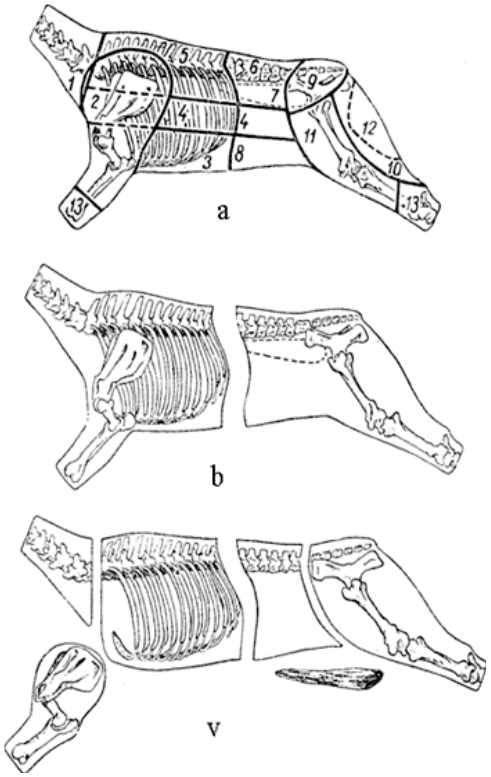
Ətin yuyulması. İri iaşə müəssisələrində ət qarmaqdan asılıb firça-duş vasitəsilə yaxud da xüsusi binalarda brandspoyt vasi- təsilə yuyulur. Xırda müəssisələrdə ət parçalanmazdan əvvəl van- nalarda (mal əti – şaqqalarla, qoyun əti, dana əti isə yarımcəmdək və cəmdək şəklində) yuyulur. Burada ət vanna şəbəkəsinin üstünə qoyulub üzərinə soyuq su tökülür və ətin çox kirlənmiş yerləri

isə bıçaqla yaxud ot fırçası ilə təmizlənir, eyni zamanda ətin damğası kəsilir.

Ət cəmdəklərinin parçalanması və sümüklərinin çıxarılması

Cəmdəyin kulinar bölgüsü ticarət bölgüsündən fərqlənir. Kulinar bölgüsündə ət tikələri sümükdən ayrılır. Burada yumşaq ət təmizlənib sonrakı kulinar emalından asılı olaraq növləşdirilir.

Mal cəmdəyinin kulinar bölgüsündə və sümüklərdən azad edildiyi zaman yumşaq ət hissələrinin yerləşməsi:

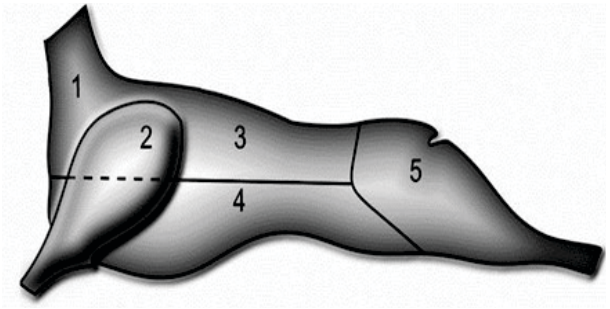


1 – boyun; 2 – kürək; 3 – döş; 4 – qabırğa hissəsi; 5 – bel əti; 6 – miyantəng; 7 – can əti; 8 – qasıq; 9 – dal ayağın yuxarı hissəsi; 10 – dal ayağın xarici hissəsi; 11 – dal ayağın yan hissəsi; 12 – dal ayağın içəri hissəsi; 13 – maça.

B və V – mal cəmdəyinin bölgü sxemini göstərir.

Qoyun və dana cəmdəklərinin parçalanması və sümüklərinin çıxarılması

Cəmdəyin ön və dal hissələrə bölünməsi. Burada cəmdək masanın üstünə qoyulub çanaq sümüyünün son çıxıntı xəttindən yumşaq əti onurğaya qədər hər iki tərəfdən kəsilir. Sonra onurğa yarılır və cəmdək ön və dal hissələrə ayrılır.



Qoyun cəmdəyinin kulinar bölgüsünün sxemi:

1 – boyun; 2 – kürək; 3 – bel hissəsi; 4 – döş hissəsi; 5 – dal ayaq.

Mal əti dörd növə bölünür. 1-ci cədvəldə cəmdəyin ayrı-ayrı hissələrinin növlərə bölünməsi, bunların kulinar istifadəsi və hər növə aid təmizlənmiş yumşaq ətin orta köklükdə mal cəmdəyinin brutto çəkisinə olan faiz nisbəti göstərilir.

Növ	**Orta köklukdə qaramal cəmdəyinin təmizlənmiş hissələrinin adları**	**Hissələrin kulinar istifadəsi**	**Müxtəlif ət növlərinin cəmdəyin brutto çəkisinə faiz nisbəti**
Əla	Can əti	Qovurmaq üçün	1,5
I	Bel əti və miyantəng, dal ayağın yuxarı və içəri hissələri	---”---	12,0
II	Dal ayağın yan və zahiri hissələri, kürək (çiyin və çiyinarxası hissələri), döş hissəsi	Ümumi isti emal və suda bişirmək üçün	19,5
III	Boyun, qabırğa hissəsi, qasıq və əla, I və II sort ət təmizlənəndə çıxan bütün qırıntılar Sümük və vətərlər (tullantı) Parçalanan zaman cəmdəyin itkisi	Suda bişirmək və kotlet kütləsi üçün Bulyon hazırlanması üçün	41,0 25,5 0,5
Cəmi			**100,0**

Beləliklə cəmdəkdən orta hesabla 26% tullantı və 74% yumşaq ət çıxır ki, bunun da 41%-i 3-cü növdən və qırıntıdan və 33%-i isə əla, 1-ci və 2-ci növdən ibarət olur. Qoyun əti və dana əti aşağıdakı üç növə bölünür:

1-ci növ – dal ayaq və bel hissəsi (qovurma üçün istifadə olunur).

2-ci növ – kürək və döş (qovurmaq üçün, ümumi isti emal və suda bişirmək üçün istifadə olunur).

3-cü növ – boyun (kotlet kütləsi hazırlamaq üçün istifadə olunur).

Subməhsulların emalı. Yeyinti subməhsullarına heyvanların kəlləsi, beyni, dili, ayaqları, qara ciyəri, böyrəkləri, dalağı, əmcəyi, mədəsi, quyruğu və içalatı (ürəyi, boğazı, ağciyəri) daxildir. Subməhsullar iaşə müəssisələrinə soyudulmuş yaxud dondurulmuş halda daxil olur.

Beyin 1-2 saat ərzində soyuq suda saxlanıb qandan azad edilir və pərdəsi şişkinləşdirilir. Sonra beyinin sudan çıxarılma- dan pərdəsi ehmalca qoparılır.

Dilin boğaza yapışan sahəsi kəsilərək soyuq suya salınır, lakin qabaqca üstündəki çirk təmizlənir.

Mal ayaqları hissiz alovda ütülür, bıçaq vasitəsilə tük qalıqlarından təmizlənir, dırnaqlarından buynuz təbəqəsi çıxarılır, təmiz yuyulur və iki hissəyə bölünüb 2-3 saat soyuq suda saxlanır ki, beləliklə də spesifik qoxudan azad edilir.

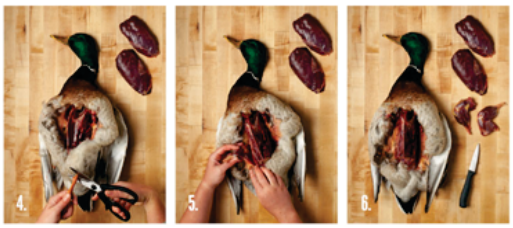
Dana ayaqlarının üstünə qaynar su tökülüb tükü təmizlənir. Ayaqlardan ətini kəsmək üçün dırnaqlarının arasından yarılıb sümüyün hər iki tərəfindən əti soyulur.

Ev və ov quşlarının ilk emalı və yarımfabrikatların hazırlanma texnologiyası. İlk emal zamanı ev və ov quşlarının donu açılır, tükü yolunur, ütülür, içalatı çıxarılır, yuyulur və bunlardan yarımfabrikat hazırlanır, yəni quş cəmdəkcikləri tərtibə salınır yaxud file şəklinə salınır.

Quşun donunun açılması. Dondurulmuş ev və ov quşları burada arxası aşağı sıra ilə masanın yaxud qəfəsinin üzərinə düzülür və cəmdəkciklərin arasında 3-5 sm məsafə saxlanır.

Quşun içalatının çıxarılması. İçalatı çıxarılmazdan qabaq quş cəmdəkciyinin ayaqları, qanadları və boynu kəsilir (toyuğun və cücənin qanadları kəsilmir). Quş cəmdəkciyinin ayaqları 1-1,5 sm dirsək oynağından aşağı ,qanadları isə birinci oynaqdan kəsilir.

Quş cəmdəkciyinin boynu kəsilməzdən qabaq boynunun dərisi bel tərəfdən uzunu boyunca yarılır və dərisi soyulduqdan sonra boynu dibindən kəsilir. Dərisinin isə yarısı kəsilir və qalan hissəsi ilə cəmdəkcik isti emaldan qabaq tərtibə salınanda boynu- nun kəsik yeri örtülür. Bundan sonra döş qəfəsinin qurtaraca- ğından başlamış ifraziyyat nöqtəsinə qədər cəmdəkciyin dərisi və yumşaq əti kəsilərək əmələ gələn boşluqdan içalatı, yəni bağır- saqları, mədəsi, ağciyəri, qaraciyəri və ürəyi çıxarılır, qida borusu və çinadanı isə boyun deşiyindən çıxarılır.



Quşun yuyulması. İçaltı çıxarılmış quş cəmdəkciyi bir neçə dəfə soyuq suda yuyulur. Yuyulan vaxt quş cəmdəkciyindən bıçaqla ləleklərin kökü çıxarılır. Quşu çox yumaq məsləhət görülmür, çünki yuduqda onun qida və ekstraktiv maddələri itir.

Məhsulların isti emalı iki əsas üsulla aparılır, bunlara bişirmək və qovurmaq deyilir. Bundan başqa mürəkkəb isti emal üsulu vardır. Burada məhsul qabaqca bişirilib sonra qovrulur, yaxud əksinə, qabaqca

qovrulub sonra bişirilir. İsti emal zamanı məhsulların çoxunu (ət, balıq, tərəvəzlərin əksəriyyəti və s.) çəkisi azalır, digərlərini isə (yarma, makaron məmulatı) çəkisi artır. Bu, əsas etibarilə məhsulun su itirməsindən, yaxud hopdurmasından asılıdır.

Kulinariyada ət və ərzaq məhsullarının isti emaldan keçi- rilməsi 3 qrupa bölünür:

1) suda bişirmək;
2) qovurmaq;
3) qarışıq üsul.

Bişirmək prosesi aşağıdakı növlərə bölünür:

a) maye içində bişirmək;
b) maye əlavə etmədən bişirmək;
c) buxar vasitəsilə bişirmək.

Maye içində bişirmək. Burada əsas üsul bol miqdar maye içində bişirməkdən ibarətdir. Bu üsul tətbiq ediləndə, maye qab içində məhsulu tamamilə örtür. Bu üsul ya açıq yaxud da qapağı örtülmüş qabda aparılır. Maye içində bişirmə üsulunun bir növü də az maye içində bişirməkdir. Burada maye məhsulun ən çox yarısını örtür və məhsulun mayedən yuxarı duran hissəsi doymuş buxarda bişir. Məhsul az mayedə bişiriləndə qapağı örtülmüş qab tətbiq edilir.

Maye əlavə etmədən bişirmək. Bu üsul iki növə bölünür. Bunlardan birinə məhsulun öz suyunda yaxud öz şirəsində bişiril- məsi deyilir ki, bu da qapağı örtülü qabda aparılır. Həmin üsulun ikinci növü məhsulun, yağ əlavə etməklə öz şirəsində bişirilmə- sindən ibarətdir. Burada məhsul az miqdar yağ içində 90-100° temperaturda bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir.

Buxar vasitəsilə bişirmək. İsti buxarda bişirilən məhsul qaynar suya toxunmur. Buxarda məhsul bişirmək üçün içərisinə metal tor yerləşdirilmiş xüsusi qablar (qazan yaxud tiyan) tətbiq edilir. Su qaynayan zaman əmələ gələn buxar tordan keçib torun üstündəki məhsula təsir edir. Bu proses qapağı örtülür qablarda və buxar şkaflarında aparılır.

Qovurmaq dedikdə, məhsulun mayesiz (su, bulyon, süd) olaraq, lakin çox yaxud az miqdarda yağ içində qızardılması tə- səvvür edilir; yağın temperaturu burada 120-180° çatdırılmalıdır.

Kulinariyada aşağıdakı qovurmaq üsulları tətbiq edilir:

1. Az miqdar yağ içində qovurmaq, o cümlədən:
a) açıq qabda;
b) qızdırıcı şkafda.
2. Bol miqdar yağ içində qovurmaq (frityur içində).
3. Kömür közündə (açıq od üzərində) qovurmaq.

Az miqdar yağ içində qovurmaq. Burada əsas üsul məhsulun plitə üzərində açıq qabda (tavada, sacda) qovrulmasından ibarətdir. Bu üsul tətbiq ediləndə məhsulun çəkisinə nisbətən 5- 10% yağ götürülür. Burada yağ 140-160° temperatura qədər qız- dırılır.

Bol miqdar yağ içində qovurmaq (frityur). Burada məh- sul tamamilə 150-180° temperatura qədər qızdırılmış yağın içinə salınır. Qovrulası məhsulun və yağın qarşılıqlı nisbəti burada 4:1- dən tutmuş 6:1-ə qədər təşkil etməlidir.

Kömür közündə qovurmaq. Məhsulun şüalanma nəticəsində əmələ gələn istilik təsiri altında qovrulması bilavasitə açıq kömür közü üzərində yaxud elektrik qızdırıcısı deyilən xüsusi cihazlarda aparılır. Od üzərində qovrulmada məhsul metal şəbəkəyə qoyulur yaxud metal şişlərə yığılıb kömür közünün üstünə düzülür. Burada məhsul kömür közünün verdiyi şüalanma nəti- cəsində əmələ gələn 180-200° temperatur istilik təsiri altında qovrulur; temperatur daha yüksək dərəcəyə qaldırılan hallarda yağ parçalanır və məmulatın təmi xeyli pisləşir.

Məhsul qovrulan zaman gedən proseslər. Məhsul qovulan zaman onun səthindən suyu tez buxarlanır, lakin suda əriyən maddələr məhsulun tərkibində qalır. 100-130° temperaturda üzvi maddələr parçalanır; həmin kimyəvi proses nəticəsində məhsulun üstündə xoş təm verən nazik qabıq və şirə əmələ gəlir.

İaşə müəssisələrinin mətbəxlərində tullantılara nəzarət

Kartofun soyulması ya kartofsoyan maşınlarda, ya da novçalı bıçaq vasitəsilə əldə aparılır. Belə bıçaqlar, tiyəsində xüsusi qurğusu olduğuna görə 1 mm-dən dərin kəsməz. Novçalı bıçaq vasitəsilə soyanda kartofdan adi bıçağa nisbətən az tullantı çıxır. Maşında soyulan zaman ölçü

etibarilə növləşdirilmiş standart kartofun tullantısı,maşın düzgün istismar edilərsə 10- 15% və gözcükləri əlavə soyulan zaman isə 10-15% təşkil edir. Əl vasitəsilə, yəni bıçaqla soyulan zaman kartofdan 25-30% tullantı çıxır və burada kartofun həm qabığı, həm də gözcükləri birdən soyulmuş olur.

Balığın yeyinti tullantıları və bunların istifadə edilməsi. İaşə müəssisələrində istifadə edilən yeyinti tullantılarına balığın başı, quyruğu, üzgəcləri, sümükləri, dərisi, kürüsü, maya vəziləri, pulcuğu və iliyi (vyaziqa) daxildir.

Balığın başı, qəlsəmələri çıxarıldıqdan sonra təmiz yuyulur. Nərə cinsli balıqların başı, qəlsəmələri çıxarıldıqdan sonra qaynar suya salınıb çıxarılır və başındakı xırda sümük tumurcuqları kəsilir. Balığın başı paslı olduqda, pası qaşınır və sonra hissələrə doğranıb təmiz yuyulur.

Balığın quyruğu, üzgəcləri, sümükləri və dərisi suda yuyulur. Çapaq balığından, karp balığından, dabanbalığından, çömçə balığından və başı acı təm verən bu kimi balıqlardan başqa balıq başları, habelə bütün balıqların quyruğu, üzgəcləri, sümükləri və dərisi balıq bulyonu üçün tətbiq edilir.

Balıqların başı suda bişdikdən sonra əti sümükdən ayrılıb qiymə, salat, vineqret və s. üçün istifadə olunur.

Balıqların kürüsü pərdəsindən azad edilib qovrulur və soyuq xörək üçün tətbiq edilir.Balığın maya vəzilərindən kotlet kütləsi üçün istifadə olunur, pulcuğundan isə qaynadılıb balıq jelesi (yapışqan) hazırlanır. Balığın iliyi (vyaziqa) uzununa tərəf kəsilib təmiz yuyulur və sonra 2-3 saat soyuq suda saxlanıb 3-4 saat ərzində bişirilir. Balığın bu qayda ilə hazırlanmış iliyi pirojki, rasteqay və kuleb- yaki üçün qiymə yeri verir. Uzun müddət saxlamaq üçün yuyulub duzdan azad edilmiş balıq iliyini qurutmaq da olar.

Qurudulmuş balıq iliyi istifadə edilməsindən qabaq soyuq suya salınıb şişkin vəziyyətə gətirilir. Sümük əl vasitəsilə xırdalananda, ilk çəkisinə nisbətən itgisi 1-3%, mexaniki qaydada xırdalananda isə 0,5-0,75% təşkil edir.

Ev quşlarının yeyinti tullantıları və bunların emalı. Yeyinti tullantılarından yalnız ev quşlarınınkı istifadə edilir, çünki ov quşlarının yeyinti tullantıları acı təm verir. Yeyinti tullantılarına quşun ayaqları, başı, boynu, mədəsi, qaraciyəri və pipiyi daxil olur. Quş boynu və başı isti suya salınıb tükü yolunur, sonra boyun hissəsi dəsmal vasitəsilə qurudulub un sürtülür və hissiz alov üzərində ütülür. Baş hissəsindən dimdik və alt çənə kəsilir, habelə gözləri çıxarılıb yuyulur.

2.6.1 QİDA MƏHSULLARININ KALKULYASIYASINI HESABLAYIR

METRİK ÖLÇÜ SİSTEMİ

Çəki, ölçü vahidi kimi, 4 dərəcə temperaturu olan 1 kub sm təmiz suyun çəkisi göturüldü. Hazırda əsas çəki ölçü vahidi kiloqram hesab olunur ki, bu da 1000 qrama bərabərdir

Tutum, ölçü vahidi kimi, yanları bir metr olan kubun tutumu götürülmüşdür. Bu ölçü litr adlandırıldı.

Cəki ölçü vahidləri

Kiloqram – 1000(min) qram

Qektoqram – 100 (yüz) qram

Dekaqram – 10 (on) qram

Qram – əsas ölçü vahidi

Desiqram – qramın onda biri 1/10

Santiqram – metrin yüzdə biri1/100

Millimetr –metrin mində biri1/1000

$$1t = 10^3 kq$$
$$1s = 10^2 kq$$
$$1q = 10^{-3} kq$$
$$1mq = 10^{-6} kq$$

Ədədin faizini tapmaq üçün onu 100%-ə bölüb, verilən faizə vurmaq lazımdır.

Faizə görə ədədi tapmaq üçün alınmış ədədi 100%-ə vurub, verilən faizə bölmək lazımdır.

Bir ədədin digərinin neçə faizi olduğunu tapmaq üçün birinci ədədi ikinciyə bölüb, 100%-ə vurmaq lazımdır.

Onluq kəsri faizlə ifadə etmək üçün onu 100%-ə vururlar:

0,35 = 0,35 • 100% = 35%; 2,3 = 2,3 • 100% = 230% və s.

Faizi onluq kəsrlə və ya ədədlə ifadə etmək üçün onu 100-ə bölmək lazımdır. Məsələn:

5% = 5 : 100 = 0,05;

2,7 = 2,7 : 100 = 0,27;

6700 = 6700 : 100 = 67

Faiz tapşırıqlarını həll etmək üçün faiz miqdarına aşağıdakı göstəricilər aid edilir:

1. Hazır məhsulların və yarımfabrikatların çəkisi ;
2. İsti emal zamanı itkilərin çəkisi ;
3. Soyuq emal zamanı itkilərin çəkisi ;
4. Normalara riayət edilməsi ;

İaşə müəssisələrində qiymət və kalkulyasiya

Kalkulyasiyanın ilkin mənası – məsrəflər kompleksi – kalkulyasiyalaşdırma – onların hesablanması prosesidir Kalkulyasiya hər şeydən əvvəl məmulatın, xidmət, iş növlərinin və yaxud

tədbirlərin maya dəyərini hesablamaq üçün tərtib edilir.

Ümumi qaydada kalkulyasiya aşağıdakı kimi fərqləndirilir:

1. Məhsulun (məmulat, faydalı qazıntılar), maya dəyərinin kalkulyasiyası;
2. Tədbirlərin (proseslərin, işlərin) kalkulyasiyası;
3. Qiymətin kalkulyasiyası.

Maya dəyərinin və qiymətin kalkulyasiyası məhsul vahidi üzrə hesablanır. Qiymətin kalkulyasiyasına (kalkulyasiya obyektinə) mənfəət kəmiyyətinin hesablanması daxil edilir. Kalkulyasiya hesablamaları zamanı məsrəflərin vaxta görə ayrılması zəruriliyi xərclərin əmək vəsaitlərinin və istehsal alətlərinin dəyərinin ödənilməsi, ehtiyatların silinməsi və yaxud bölüşdürüldüyü zaman meydana çıxır. Kalkulyasiyalaşdırma istehsal məhsullarının iş və xidmətlərin maya dəyərinin hesablanmasını təmin edən üsul və qaydaların məcmusudur. Kalkulyasiyalaşdırmanın əsasını kalkulyasiya proseduraları təşkil edir. Müəssisələrdə məhsulların maya dəyərinin kalkulyasiyası prosesi əsasən aşağıdakı mərhələlərdən ibarətdir:

1. Kalkulyasiya maddələrinin məsrəflərin uçot və kalkulyasiyalaşdırma obyektləri üzrə ilkin məsrəflərin toplanılması qruplaşdırılması və detallaşdırılması;
2. Son çıxdaş məhsulun maya dəyərinin təyin edilməsi;
3. İstehsalat və əlavə məhsulların tullantılarının qiymətləndirilməsi;
4. Bitməmiş istehsalın qiymətləndirilməsi;
5. Məsrəflərin hazır məhsullar və bitməmiş istehsal arasında bölünməsi;

Məhsul vahidinin maya dəyərinin hesablanması.

Kalkulyasiyalaşdırma işinin ümumi prinsipləri:

1. İstehsalı, satışı nəzərdə tutulan məhsulun tələb olunan texniki normalar daxilində proqramlaşdırılması və istehsal məsrəflərinin təsnifatının elmi əsaslandırılması;
2. Məsrəflərin uçot obyektlərinin kalkulyasiyası, kalkulyasiya obyektlərinin və kalkulyasiya vahidlərinin müəyyən edilməsi;
3. Dolayı xərclərin bölüşdürülməsi metodlarının seçilməsi;
4. Məsrəflərin dövrlər üzrə bölgüsü;
5. Kalkulyasiya vahidinin maya dəyərinin hesablanması üsulunun seçilməsi

Məhsulun, iş və xidmətlərinin maya dəyəri kalkulyasiyasını öz növbəsində üç mərhələyə bölmək olar. Bunlardan birincisində buraxılmış bütün məhsulun bütövlükdə maya dəyəri he sablanır, ikincidə hər bir məhsul növü üzrə faktiki maya dəyəri hesablanır, üçüncüdə məhsul, iş və

xidmət vahidinin maya də- yəri hesablanır.

Kalkulyasiya hesablamalarının operativliyini və dəqiqliyini təmin etmək üçün aşağıdakı tələblərə əməl edilməlidir:

1. Müəssisədə özündə buraxılış proqramına daxil olan bütün detallar, yarımfabrikatlar, məmulatlar və işlər üzrə miqdar (kəmiyyət) ölçüsündə məsrəf normalarını birləşdirən (ehtiva edən) müştərək normativ fənn işlənib hazırlanması;
2. Texniki və məxaric sənədləşdirmələrin sahmana salınmış yaxşı sistemi, istehsal və satış şərtlərinin dəyişilməsinin və müvafiq məsrəf normalarının vaxtında uçota alınması;
3. İqtisadi informasiyanın müasir avtomatlaşdırılmış sistemə daxil edilməsinin işlənib hazırlanması.

Məsrəflərin uçotu ilə məhsulun faktiki maya dəyərinin kalkulyasiyası arasındakı sıx qarşılıqlı əlaqə və qarşılıqlı asılılıq vardır:

1. Məhsulun maya dəyərinin hesablanmasının əsasını istehsal məsrəflərinin uçot məlumatları təşkil edir;
2. Məsrəflərin mövcud təsnifatı maya dəyərinin kalkulyasiyasının hesablanmasına şərait yaradır.

İdarəetmədə kalkulyasiya hesablama məlumatlarından istifadə səviyyəsi kalkulyasiya növlərindən də asılıdır.

Maddi istehsal sahələrində məhsulun maya dəyəri kalkulyasiyasının müxtəlifliyini aşağıdakı təsnifat kimi təsəvvür etmək olar.

1. Tərtib olunma vaxtından asılı olaraq:

a) məhsulun istehsalı, hazırlanması və buraxılışına qədər:
- smeta (layihə-smeta) kalkulyasiyası;
- plan kalkulyasiyası;
- normativ kalkulyasiya.

b) Məhsul istehsalı, məmulat, iş və xidmət satışı başa çatdıqdan sonra:
- hesabat, faktiki kalkulyasiya;
- transfer (daxili) kalkulyasiyası.

2. Kalkulyasiya obyektlərindən asılı olaraq:
- məmulat və yarımfabrikatların maya dəyərinin kalkulyasiyası;
- iş və xidmətlərin maya dəyərinin kalkulyasiyası.

3. Məsrəflərin əhatə etmə dövrünün uzunluğundan asılı olaraq:
- məhsulun maya dəyərinin illik kalkulyasiyası;

- rüblük kalkulyasiya;
- aylıq kalkulyasiya;
- məhsulun maya dəyərinin operativ (hər həftə, hər gün) kalkulyasiyası.

Ərzaqların və hazır məhsulların istehsalatda uçotu və hesabatı

Uçotun yaranmasının və inkişafının qədim tarixi var Arxeoloqlar və tarixçilər müəyyən etmişdilər ki yazıli uçot eramızdan əvvəl XIII əsrə qədər Qədim Misirdə mövcud olmuşdur.
Həmin dövr üçün uçot Poma dövlətində daha geniş inkişaf etmişdir
Müasir şəraitdə mühasibat uçotu üç formada ifadə olunur. Bunlardan birincisi operativ ,ikincisi statistika ,üçüncüsü mühasibat uçotudur.

Operativ uçotdan idarə və müəssisələrin istehsal sahələrində, sexlərin fəaliyyətinə gündəlik rəhbərlikdə istifadə edilir. Operativ uçot vasitəsi ilə müəssisənin idarə fəaliyyətinə müəssisədə material ehtiyyatlarının hərəkəti, məhsul buraxılışının həcmi, və s. məlumatlar daxil olur. Belə məlumatlar mənbələrdən sənədlər əsasında, telefon, teletayp, faks və şifahi formada verilə bilər. Operativ uçot bir sıra hallarda həmin məlumatlara tələbat olduqda hazırlanır və təqdim olunur .

Statistika uçotu xalq təsərrüfatının, iqtisadiyyatının, elmin, təhsilin müxtəlif sahələrində aparılan kütləvi əməliyyatları öyrənir. Statiskada uçotu iqtisadiyyatın vəziyyəti, onun inkişaf tendensiyası, fəhlə qüvvəsinin hərəkəti, əmtəə - material ehtiyyatı, ölkə əhalisinin sayı, onların yaş, cins, ixtisas və s. göstəriciləri üzrə məlumatla toplayır və araşdrma aparır. Statistika uçotu vasitəsilə geniş həcimdə müşahidə aparılmaqla yanaşı, əhalinin vahid uçotu təşkil edilir. Bu məqsədlə statistika uçotu mühasibat və operativ uçotu məlumatlarından da istifadə edə bilər.

Mühasibat uçotu təsərrüfat əmaliyyatlarının kəmiyyət və keyfiyyət göstəricilərinin mövcud qanunçuluqla müəyyən edilmiş sənədlər əsasında pul və miqdar ifadəsində əks etdirməklə öyrənir və fasilsəsiz nzarəti həyata keçirir. Mühasibat uçotunda əsasən pul ölçüsündən istifadə edilir.

Təsərrüfat uçotunun qəbul olunmuş üç foreması bir-biri ilə sıx əlaqədə olmaqla yanaşı, biri digərini tamamlayır və vahid təsərrüfat uçotu sistemini təşkil edir. Lakin bu uçot formaları içərisində mühasibat uçotu aparıcı mövqe tutur. Mühasibat uçotunu məlumatları əsasında müəssisənin bütün təsərrüfat- maliyyə fəaliyyətinə nəzarət təmin edilir və idarəetmədə bundan geniş istifadə olunur.

Xalq təsərrüfatının idarə olunmasında uçotun müəyyən sistem üzrə təşkil olunmasını, təsərrüfat əməliyyatlarının elmi cəhətdən əsaslandırılmasının böyük əhəmiyyəti vardır. Bu cəhətdən uçotun ölçü vahidlərindən düzgün istifadə edilməsi çox vacibdir. Hazırda uçotun üç əsas ölçü vahidindən istifadə edilir: təbii, pul və əmək ölçü vahidləri.

TƏLİM NƏTİCƏSİ 2

Təbii ölçülərdın təsərrüfat vəsaitlərin təbii ölçüdə, yəni təyin edilmiş çəkidə, miqdar vahidində və s. göstərmək üçün istifadə olunur. İctimai iaşə müəssisələrində natural ölçüdə xammal, hazır qənnadı məmulatı, müxtəli mal- material dəyərləri götürülə bilər. Uçotda natural ölçünün tətbiqi material qiymətlilərinin vəziyyətinə, hərəkətinə, onların düzgün saxlanılmasına və istifadəsinə nəzarət etməyə imkan verir. Təbii ölçü vahidinin xüsusiyyəti bundadır ki, onların təsərrüfat vəsaitlərinin və maddi dəyərlərinin hərəkəti və vəziyyəəti haqqında ümumiləşdirilmiş məlumatlar almaq mümkün deyildir.

Əmək ölçüsü dedikdə iş vaxtı vahidi (gün, saat)ərzində sərf edilmiş əməyin miqdarı nəzərdə tutulur. İctimai iaşə müəssisələrində əmək ölçüsü natural ölçü ilə uzlaşdırılaraq, bundan işçilərin əmək məhsuldarlığını müəyyən etmək üçün istifadə edilir. Bunun üçün bir məhsuil vahidinə sərf edilmiş zaman götürülür və ya işçilərin iş vaxtı vahidi ərzində hazırladığı məhsulların miqdarı hesablanır.

Pul vahidi müəssisənin butun təsərrüfat fəaliyyətində tətbiq edilir. O imkan verir ki, müəssisənin təsərrüfat fəaliyyətinin nəticələri, vəsaitlərin miqdarı, tərkibi və onun mənbələri, məsrəf və gəlirlərin miqdarı, məhsulun maya dəyəri haqqında ümumiləşdirilmiş məlumatlar əldə edilsin.

Uçotun əsas vəzifələrindən biri mal itkisinə daim nəzarət etmək itkilərin azaldilmasına təsir göstərməkdədir. İtkilərin azaldılması tədavül xərclərinin azaldılmasına, malların saxlanmasına təir edir ki, bu da məhsulun maya dəyərinə , onun istehsalının artırılmasına əsaslı sürətdə təsir göstərir. Mal itkisi nəqliyyat daşınmaları. Malların saxlanması və buraxılması zamanı baş verə bilər. Bu itkilər normalaşdırılmış və normalaşdırılmamış olur. Normalaşdırılmış itkilərə təbii azalma, eləcədə norma miqdarında olan sınma və əzilmə hallara aiddir. Normalaşadırmamış mal çatışmazlığı və normadan artıq olan mal itkiləri daxildir.

Zay məhsul müəyyən olunma yerinə görə iki növə ayrılır: daxili zay məhsul və alıcı tərəfindən müəyyənləşdirilən zay məhsul. Daxili zay məhsul istihsal müəssisəsi daxilində məhsulun alıcıya yüklənməsinə qədərki vaxtdamüəyyən olunmalıdır. Kənar zay məhsul isə alıcıya, yükləndikdən sonra onun tərəfindən müəyyən edilmiş zay məhsuldur.

İstehsalçı tərəfindən düzəldilməsi mümkün olmayan zay məhsul üçün texniki nəzarət şöbəsi mütəxəssislərinin iştirakı ilə akt tərtib edilir və həmin aktda bütün nöqsanlar göstərilir. Tərtib olunmuş aktda buraxılmış zay məhsulun xarakteristikası, onun səbəbləri, miqdarı, bununla əlaqədar təqsirkar şəxs, zayın maya dəyəri, itkinin məbləği və zay kimi qəbul edilmiş məhsulun və ya yarımfabrikatların qəbulu haqqında qeydiyyat aparılmalıdır.

2.7. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Kafe və yüksək dərəcəli restoranların fərqini nümayiş etdirin
- Menyunun növlərini araşdırın
- Azərbaycanda olan iaşə müəssisələri haaqında məlumat toplayın və müzakirə edin
- Şəkillərin fərqini izah edin

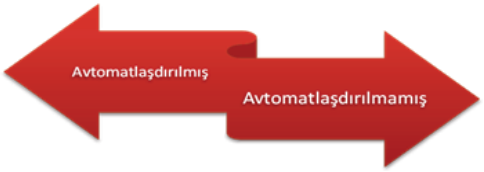
- Vegetativ və generativ tərəvəzlərin xarakterik xüsusiyyətlərini nümayiş etdirin
- Vegetativ və generativ tərəvəzlərin fərqləndirici xüsusiyyətlərini göstərin
- Göbələklərin növləri haqqında yoldaşlarına sual verin
- Tərəvəzlərin keyfiyyətlərini orqanoleptiki üsulla müəyyən edin
- Qida zəhərlənmələrin növlərini araşdırın
- Balıqları parçalanma üsullarına görə fərqləndirin
- Ev və ov quşların oxşar və fərqli cəhətləri
- Urvanın növlərini göstərin
- Lyezonun tərkib hissəsini araşdırın
- Karbohidratların xarakterik xüsusiyyətlərini təsvir edin
- Qruplara bölünərək verilən qidaların qidalıq dəyərini araşdırın və müzakirə edin

I	II	III
kartof, çörək, qənd	*bişmiş yumurta*	*yağ, qoz*

- Bu qida məhsullarının orqanizmimiz üçün nə kimi əhəmiyyətli olduğunu araşdırın

- Virus və infeksiyaların oxşar – fərqli cəhətlərini müqayisə edib, diaqramda göstərin
- Mikrobiologiyanın xarakterik xüsusiyyətlərini araşdırıb yoldaşlarınızla müzakirə edin
- Yoğurma qarışdırma avadanlıqları haqqında araşdır
- Xırdalama, kəsmə avadanlıqlarının xüsusiyyətlərini izah edin

- Avtomatlaşdırılmış maşınlar haqqında məlumat verir
- Avtomatlaşdırılmış və avtomatlaşdırılmamış maşınların fərqini göstərin



- Müxtəlif mikroorqanizmlərin inkişafı ilə əlaqədar olan mikrobioloji prosseslər araşdırın
- Soyudulan kameralar haqqında məlumat verin
- Ərzaq məhsullarının saxlanmasında vacib olan şərti yoldaşlarınız ilə müzakirə edin
- Əmtəəşunaslıq elminin vəzifələri arasındakı fərqi nümayiş etdirin
- Məhsulların maya dəyərinin kalkulyasiyası prossesini araşdırın
- 220 nəfər adam üçün şah plovun kalkulyasiyasını hesablayın
- 10 nəfər üçün balıq ləvəngisinin netto çəkisi tapın
- 5 nəfər üçün paytaxt salatının brutto çəkisini göstərin
- 20 nəfər adam üçün steykin (steak) maya dəyərini tapın və müəssisəyə qalan faizi hesablayın?

Nəfər	Maya dəyəri	Qalan %

2.8. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

Öyrənmə prosesinə bağlı olan qiymətləndirmə meyarı:

“İaşə müəssisələri haqqında danışır”

- Xidmətə edilən kontigentə görə müəssisələr necə təsnifləşdirilir ?
- İstehsalı olmayan ictimai iaşə müəssisələrinə hansılar aiddir ?
- İxtisaslaşdırılmış ictima iaşə müəssisələrinə hansılar aiddir ?
- İctima iaşə müəssisələrinin tiplərinə hansılar aid edilir ?
- Restaranlar dərəcələrinə gorə neçə qrupa bölünür ?
- Müəssisələrin növündən asılı olaraq kütləvi qidalanma müəssisələrində menyu hansi növlərə ayrılır ?
- Məhsulları n çeşidinə ,iştirakçıların müxtəfliyinə görə kafelər nece fərqləndirilir ?

“Qida məhsullarının xarakterini və qidalıq dəyərini izah edir”

- Kulinariya nəyi öyrənir ?
- Tərəvəzlər neçə qrupa bölünür ?

- Yeraltı göbələklərə hansılar aid edilir?
- Balıqlar parçalanma üsullarına görə neçə qrupa bölünür?
- Qazmaqsız buğda çörəyi hansı urvanın hazırlanmasından alınır?
- Lyezonun tərkibi nədən ibarətdir?
- Ov quşlarına hansılar aiddir ?
- Qida fiziologiyası nədən bəhs edir?
- Amin turşular neçə qrupa bölünür və hansılardır ?
- Karbohidratlar neçə qrupa bölünür?
- Yağda həll olan vitaminlər hansılardır?
- Mikrobiologiya nəyi öyrənir?
- Gigiyena nədir?
- Qida zəhərlənməsi neçə cür olur və hansılardır?

“İaşə avadanlıqları haqqında məlumat verir”

- Maşınlar işçi tsiklin qurluşuna görə neçə qrupa bölünür?
- Avtomatlaşdırma dərəcəsinə görə texnoloji maşınlar neçə qrupa bölünür?
- Fuksional təyinatından asılı olaraq texnoloji avadanlıqları hansı qruplara bölmək olar?

“Ərzaq məhsullarının əmtəəşunaslığını qeyd edir”

- Əmtəəşünaslıq elminin vəzifələri hansılardır?
- 1qram zülal parçalandıqda neçə kkal enerji ayrılır ?
- Anbar binalarının hansı növləri mövcuddur?
- Ərzaq məhsullarının saxlanmasında mühum olan şərt hansıdır?
- Saxlanma zamanı müxtəlif mikroorqanizimlərin inkişafı ilə əlaqədar hansı mikrobioloji proseslər baş verir ?

“Qida məhsullarının kalkulyasiyasını hesablayır”

- Çəki ölçü vahidləri hansılardır?
- Faiz tapşırıqlarını həll etmək üçün faiz miqdarına hansı gösəricilər aid edilir ?
- Kalkulyasıyanın ilkin mənası nədir?
- Müəssisələrdə məhsulların maya dəyərinin kalkulyasiyası prosesi hansı mərhələlərdən ibarətdir?
- Kalkulyasiyalaşdırma işinin ümumi prinsipləri hansılardır?
- Müasir şəraitdə uçot neçə formada ifadə olunur?
- Kalkulyasiya hesablamalarının operativliyini və dəqiqliyini təmin etmək üçün hansı tələblərə əməl edilməlidir?

3.1.1. DƏNLİ, PAXLALI VƏ TƏRƏVƏZ BİTKİLƏRİNİ FƏRQLƏNDİRİR

TƏRƏVƏZLƏRDƏN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

Tərəvəz suda bişirilir, azsuda bişirilir, öz buğunda bişirilir, qovrulur və kabab edilir. Çuğundurdan və göy noxuddan başqa bütün tərəvəz növləri azacıq duzlu qaynar suda bişirilir; burada 1 litr suya 10 q duz vurulur. Çuğundurun təminə duz mənfi təsir göstərir, göy noxud isə duzlu mühitdə yaxşı bişmir. Çuğundur bişirilən zaman azacıq sirkə (1 litr suya 4-5 q sirkə) tətbiq olunur ki, bu da çuğundurun rəngini mühafizə edir. Bişən vaxt su tərəvəzdən 1 sm yuxarı durmalıdır.

Soyuq xörəklər üçün, habelə qızartmaq üçün kartof qabıqlı şəkildə, püre və isti xörəklərə qarnir üçün isə soyulmuş şəkildə bişirilir. Soyuq xörəklərə tətbiq olunan çuğundur və yerkökü qabıqlı şəkildə bişirilir.

Buxarda bişirmək üçün çox vaxt üstünə duz səpilmiş soyulmuş kartof və yerkökü tətbiq edilir.

Təzə halda dondurulan tərəvəz (göy noxud, çiçək kələm və s.) donu açılmadan coşğun qaynar duzlu suda bişirilib, hazır vəziyyətə gətirilir.

Tərəvəz bəzən az miqdar suda yaxud bulyonda və bəzən də yağ vurulub öz şirəsində bişirilir. Burada doğranmış tərəvəzin həcminə nisbətən 15-20% maye götürülür. Tərəvəz az suda yaxud bulyonda bişiriləndə qabın qapağı örtülür.

Hər tərəvəz növü ayrıca olaraq qapağı örtülü qabda zəif od üzərində azacıq miqdar maye içində bişirilməlidir; buna baş soğan, yerkökü, cəfəri, kərəviz, tomat-püre yaxud digər təmverici və aromatik məhsullar (ədviyyat) vurulur.

Öz şirəsində bişirilən tərəvəz qabaqca yağda qovrulur yaxud bişirilir.

Çiy yaxud bişirilmiş tərəvəz az miqdar yağ içində (əsas üsul) yaxud bol miqdar yağ içində (frityur) qovrulur.

Burada dilim, tikə, tir və kubik şəklində doğranmış tərəvəzə duz səpilib tavada 120-150° qızardılmış yağın içinə salınır və hazır olunca əsas üsul ilə qovrulur. Bəzən tərəvəz əlavə olaraq qızdırıcı şkafda qovrulur. Əsas üsulda tərəvəz qovrulması üçün hər cür yağdan istifadə edilə bilər.

Frityurda (bol yağ içində) tərəvəz qovrulması üçün çox zaman ərinmiş mal yağı və yaxud bitki yağı tətbiq edilir. Burada doğranmış və qabaqca qurudulmuş tərəvəz 150-170° qızdırılmış yağın içinə salınır və yağ isə 4-5 dəfə tərəvəzdən çox götürülür. Frityurda (bol yağ içində) çiy kartof, baş soğan, cəfəri göyərtisi qovrulur. Burada yağ sərfi hazırlanmış tərəvəzin çəkisinə nisbətən 5-10% təşkil edirKabab ediləsi tərəvəz qabaqca suda yaxud öz şirəsində bişirilir və yaxud da qızardılır.

Tərəvəz tavalarda yaxud paylıq qablarda 250-300°-də qızdırıcı şkaflarda kabab edilir və səthində qazmaq əmələ gətirilir.Burada tavaların və paylıq qabların dibinə yağ sürtülür və döyülmüş

suxarı səpilir.

Tərəvəz ya natural şəkildə yaxud da sous altında kabab edilir. Natural şəkildə kabab ediləndə tərəvəzin səthinə lyezon yaxud xama sürtülür, sous altında kabab ediləndə isə tərəvəzin üstünə əzilmiş pendir yaxud döyülmüş suxarı səpilir və yağ çilənir.

Kudu dolması. Burada kudu soyulub 1-2 sm qalınlıqda halqa şəklində doğranır və içi çıxarılaraq yarımhazır vəziyyətəcən duzlu suda bişirilir. Sonra kudu ələyə qoyulub suyu süzülür və dibinə yağ sürtülmüş tavalara düzülərək içinə tərəvəz qiyməsi doldurulur, üstünə isə xama sousu yaxud tomat sousu tökülür; bunun da üstündən əzilmiş pendir səpilir və yağ çilənib qızdırıcı şkafda bişirilir. Süfrəyə verilən zaman kudunun üstünə sous tökülür.

Kudu dolması süfrəyə soyuq halda da verilə bilər; belə hallarda kudu dolması soussuz olaraq bitki yağında hazırlanır.

Hər pay üçün burada 249 q kudu, 100-150 q hazır qiymə, 5 q yağ, 5,3 q pendir və 75 q hazır sous götürülür.

Kudu dolması üçün aşağıdakı qiymə növləri tətbiq edilir:

Tərəvəz qiyməsi. Burada təzə ağbaş kələm çöp şəklində çərtilir və tomat-püre ilə birlikdə öz şirəsində bişirilir. Çöp şəklində doğranmış yerkökü, cəfəri və habelə baş soğan yağda qızardılıb öz buğunda bişmiş kələmə qatılır, sonra içinə duz, narın doğranmış cəfəri göyərtisi və azacıq qızardılmış göy soğan vurulub hamısı birlikdə qarışdırılır.

Hər pay üçün burada 42 q təzə kələm, 19 q yerkökü, 11 q cəfəri, 24 q baş soğan, 10 q tomat-püre, 20 q kərə yağı, 3 q göyərti, 20 q göy soğan və 0,02 q döyülmüş istiot götürülür.

Düyü və tərəvəz qiyməsi. Burada yağda qızardılmış baş soğan, yerkökü, pomidor və suda bişirilmiş düyü birləşdirilibiçinə duz və cəfəri göyərtisi vurulduqdan sonra hamısı birlikdə qarışdırılır. Buna suda bişirilib doğranmış və sonra qızardılmış ağ göbələk də qatıla bilər.

Hər pay üçün burada 15 q düyü, 28 q yerkökü, 48 q baş soğan, 56 q təzə pomidor və 15 q kərə yağı götürülür.

Yumurtalı düyü qiyməsi. Burada yağda qızardılmış baş soğan, düyü, bərk bişib doğranmış yumurta və duz qatılıb hamısı birlikdə qarışdırılır.

Hər pay üçün burada 20 q düyü, 36 q baş soğan, yumurta və 15 q kərə yağı götürülür.

Dənli , paxla, yarmalardan hazırlanan xörəklər

Yarmanın və paxlanın tərkibində, tərəvəzdə olduğu kimi protopektin, yəni hüceyrələrin divarlarını yapışdıran maddə vardır. İsti emalın və suyun təsiri altında protopektin parçalanıb suda əriyən pektin və sellüloz törədir; bundan başqa nişasta yapışqanlaşır və nəticədə yarma və paxla yumşalır.

qədər (lobya) sürür.

Qarabaşaq şiləsi (diri). Burada hazırlanmış çiy yaxud qovrulmuş yarma duzlu qaynar suya tökülüb (norma üzrə) qapağı örtülü qabda bişirilib qatı vəziyyətə gətirilir və sonra qızdırıcı şkafda yaxud su hamamında hazır olunca bişirilir. Buxar qazanlarında bu proses az miqdar buxar vasitəsilə aparılır.

Çiy yarmadan suda şilə bişirilən zaman bunun içinə yağ da salına bilər.

Qarabaşaq şiləsi ya yağda qızardılmış baş soğanla qatışıq kərə yağı ilə birlikdə, ya da bərk bişirilib doğranmış yumurta qatışıq yağ ilə birlikdə süfrəyə verilir. Soyudulmuş qarabaşaq şiləsi soyuq süd ilə birlikdə süfrəyə verilir.

Düyü şiləsi (diri). Birinci üsul. Burada norma üzrə götürülmüş duzlu qaynar suya yağ salınır (düyünün çəkisinə nisbətən 5-10%) və hazırlanmış düyü tökülüb daim qarışdıraraq qatılaşınca bişirilir. Sonra şilə qapağı örtülü qabda qızdırıcı şkafa qoyulub zəif istilikdə 1 saat müddətində bişirilib başa çatdırılır.

İkinci üsul (süzmə düyü). Burada hazırlanmış düyü bol miqdar duzlu qaynar suyun (1 kq düyü üçün 6 litr su və 50 q duz) içinə tökülüb 25-35 dəqiqə bişirilir. Sonra həmin düyü ələkdən süzülüb qaynar su ilə yuyulur. Bu şilə kərə yağı ilə birlikdə süfrəyə verilir. Düyü şiləsi müxtəlif xörəklərə qarnir yeri verir. Diri bişirilmiş qarabaşaq şiləsi müxtəlif xörəklərə qarnir yeri verir.Qarnir üçün bundan başqa az miqdar suda bişirilmiş düyü tətbiq edilir. Belə hallarda, düyü birnci üsul üzrə olaraq ət yaxud toyuq bulyonunda bişirilir.

Fisincan plov. Qoyun, yaxud toyuq əti təmizlənir, yuyulur və tikələrə doğranır. Ədviyyat vurulur və qızdırılmış tavada yağ içində qızardılır. Sonra buna azacıq bulyon, yağda qızardılmış soğan, döyülmüş qoz və nar dənələri əlavə edilib hazır olunca bişirilir.

Bəzi hallarda qoyun əti maşından keçirilir, ona duz, narşərab vurulub xırda küftəciklər şəklinə salınır və qızardılır.

Sonra buna ədviyyat və qoz töküb hazır olunca bişirilir.

Ayrıca qazanda plov dəmə qoyulur. Süfrəyə verilən zaman boşqaba təpəcik şəklində plov çəkilir və yanına fisincan qoyulur, yaxud fisincan ayrıca qabda süfrəyə gətirilir.

Ərzaq: adambaşına 200 q qoyun əti, 150 q düyü, 50 q qoz ləpəsi, 50 q nar, yaxud 15 q narşərab, 1 baş soğan, 0,2 q darçın, 0,05 q zəfəran, habelə təm üçün duz götürülür.

3.2.1. YUMURTA VƏ SÜD MƏHSULLARININ HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASINI MÜƏYYƏN EDİR

SÜD VƏ SÜD MƏHSULLARI

Süd və süd məhsulları insanların qidalanmasında geniş istifadə olunan əvəzsiz qida məhsullarındandır. Onların kimyəvi tərkibi və bioloji dəyərliliyi təbiətdə olan bütün qidalardan üstündür.

Qaymaq hazırlamaq üçün südü seperatordan keçirir və ayrılmış qaymağı emal edirlər. Əhalinin tələbini ödəmək üçün yağlılığı 8%, 10%, 20 və 35% olan pasterizə olunmuş qaymaq istehsal edilir. Belə qaymağın rəngi ağ, azca sarımtıl, dadı şirintəhər, konsistensiyası bircinsli, azca qatı olur. Yağlılığından asılı olaraq turşuluğu aşağıdakı kimidir: yağlılığı 8% və 10%-li qaymaqda 190T, 20%-də 180T, 35%-də 160T-dir. Yağlılığı 8% və 10% olan qaymağı 78-800S-də, 20-35%-li qaymağı isə 85-870S-də 15-30 saniyə pasterizə edirlər. Ticarətə ən çox 10%-li qaymaq verilir. 35%-li qaymaq xama və kərə yağı istehsalı üçün istifadə edilir. Pasterizə edilmiş qaymaq müsbət 4-60S-yə qədər soyudulub 0,25 və 0,5 litr tutumlu paketlərdə satışa verilir. 80S-dən yüksək olmayan temperaturda saxlanılmalıdır. Qaymaq şirin və əlavəli (qəhvə və kakao əlavəli) buraxıla bilər.

Xama süd turşusuna qıcqırdan streptokokklar, qaymaq bakteriyaları və ətir əmələ gətirici bakteriyaların təmiz kulturalarının qarışığından hazırlanan maya ilə mayalanıb yetişdirilməklə hazırlanır. Xamanın yağlılığı 10%-dən 40%-ə qədər olur.

Xamanın istehsalı üçün yağlılığı normalaşdırılmış qaymaq 92-950 S-də pasterizə edilir, 60-700S-də hemogenləşdirilir və 18- 220S-yə qədər soyudulub üzərinə 1-5% miqdarında əvvəlcədən hazırlanmış maya əlavə edilir. Maya vurulmuş qaymaq ilk 3 saat ərzində hər saatdan bir qarışdırılır və 15-20 saat turşudulur.

Xamanın turşuluğu 65-750T olduqda 2-40S-yə qədər soyudulur və tam yetişənə qədər saxlanılır. Yetişmiş xamanı 2-60S-də 70-75% nisbi rütubətdə 12-18 saat saxlamaq mümkündür.

Turşudulmuş süd məhsulları istehsalının ümumi texnoloji sxemi aşağıdakı ardıcıllıqla gedir:

- südün qəbulu (turşuluğu 190T-dən çox, sıxlığı 1,028 q/sm3- dən az olmayan süd qəbul edilir);
- südün yağlılığının (6%, 3,2%, 2,5 və 1%) normalaşdırılması;
- südün pasterizə edilməsi (85-870S-də 5-10 dəq və ya 90- 920S-də 2-3 dəq);
- südün hemogenləşdirilməsi;
- südün mayalanma temperaturuna kimi soyudulması (kefir üçün 20-220S, qalan məhsullar üçün 35-400S);

- südün mayalanması (südün kütləsinin 1-5%-i qədər bakterial maya əlavə edilir);
- dələmələnmə prosesi (müxtəlif temperatur və müddətdə);
- soyutma (2-80S-yə qədər);
- yetişdirmə (12 saatdan 3 günə qədər) və saxlanılma.

Turşudulmuş süd məhsulları istehsalının yuxarıda qeyd olunan texnoloji əməliyyatlarına düzgün əməl etdikdə yüksək keyfiyyətli məhsul alınır.

Qatıq Qafqazda çox qədim zamanlardan hazırlanan turşudulmuş süd məhsuludur. Bakterial mayadan və texnoloji proseslərdən asılı olaraq qatığın Adi, Meçnikov, Cənub, Asidofil, Ryajenka, Varenes və s. çeşidi istehsal edilir. Azərbaycanda əsasən qoyun, inək və camış südündən qatıq hazırlanır.

Adi qatıq istehsalında süd turşusuna qıcqırdan mezofil streptokokk bakteriyalardan hazırlanmış mayadan istifadə olunur. Mayalanma 36-380S-də 6 saatadək başa çatır. Adi qatığın yağlılığı 3,2%, turşuluğu 110-1200T-dir.

Ayran qədimdən istifadə olunan turşudulmuş süd məhsuludur. Ev şəraitində turş qaymaqdan və yağlı qatıqdan kərə yağı hazırladıqda (nehrələrdə) ayran da əldə edilir. Həmin ayrandan süzmə və şor hazırlanır və müxtəlif milli xörəklərin (dovğa, kərəkooş, doğramac və s.) hazırlanmasında və sərinləşdirici içki kimi istifadə edilir.

Sənaye üsulu ilə ayran hazırladıqda süd 85oS-yə qədər qızdırılır, 35-45oS-yə qədər soyudulur, mayalanıb turşuluğu 75- 108oT olana qədər turşudulur, üzərinə reseptdə göstərilən miqdarda narın duz əlavə edilib qarışıdırılır. Sonra pasterizə edilib, qaynadılıb soyudulmuş su ilə durulaşdırılır, saxlanılma zamanı çöküntü verməsin deyə hemogenləşdirilir. Ayran 0,125; 0,25; 0,5 və 1,0 litr kütlədə şüşə butulkada və ya paketlərdə qablaşdırılır. Tərkibində 1,4% yağ, 1,6-1,8% xörək duzu olur. Sərin ayran ürək yanğısını tez yatırır.

Kəsmik zülallı turşudulmuş süd məhsulu olub, pasterizə edilmiş südün turşudulub, ondan zərdabın bir hissəsinin kənar edilməsi ilə hazırlanır. Kəsmik üzlü süddən, yağlılığı normallaşdırılmış və yağsızlaşdırılmış süddən istehsal edilir. Kəsmiyin tərkibindəki zülallarda insan orqanizmi üçün zəruri olan əvəzedilməz aminturşuları vardır. Onlar ürək-damar sistemi, qaraciyər, böyrək və digər xəstəlıklərin profilaktikasında mühüm əhəmiyyət kəsb edir. Kəsmikdə yabanı və xəstəlik törədən mikroorqanizmlərin inkişaf etməsinin qarşısını almaq məqsədilə mütləq pasterizə olunmuş süddən hazırlanmalıdır. Çiy süddən hazırlanan kəsmik termiki emaldan keçirilən kulinar məmulatlarının (kəsmik kotleti, kəsmik düşbərəsi, kəsmikli göyərti qutabı və s.) və əridilmiş pendirlərin istehsalında

istifadə edilir.

Yağlılığına görə yağlı (18%-li), yarım yağlı (9% və 5%-li) və yağsız kəsmik istehsal olunur. Bunlarda zülalın miqdarı uyğun olaraq 14-16%, 14-17% və 18-22%.

Şor hazırlamaq üçün ayrana bir qədər duz əlavə edib qaynayana qədər qızdırırlar. Ayrılmış zərdabı çökmüş kütlədən ayırmaq məqsədi ilə onu bez və ya kətan parçadan tikilmiş torbaya töküb asırlar. Zərdab süzüldükdən sonra torbada qalan kütlə şor adlanır. Şora duz vurulub bankada və ya küpdə saxlanılır. Bəzən şoru pendirlə qarışdırıb motala yığırlar. Şorun üzərinə 1-2 stəkan süd və duz töküb qarışdırdıqda lor əldə edilir. Lor saxlandıqda qıcqırdığından təzə halda istifadə edilir.

Qurut – qurudulmuş milli süd məhsuludur. Qurut hazırlamaq üçün həm qatıq və həm də ayran süzməsindən istifadə edilir. Bəzi bölgələrdə qurutu şordan da hazırlayırlar. Qurut hazırladıqda süzmə və ya şorun suyu tamamilə süzülür, qatı süzməyə çoxlu duz vurulur (təxminən 6-8%), yaxşıca qarışdırılır və əl ilə yumurta boyda yumrulanıb, təmiz parça üzərinə düzülür. Tozdan və atmosfer çirklərindən mühafizə etmək üçün yumruların üzərinə tənzif və ya ağ parça örtüb, açıq havada uzun müddət saxlayır, daş kimi bərkiyənə qədər qurudurlar. Qurutu torbaya yığıb sərin yerdə uzun müddət saxlamaq olar. Lazım olduqda qurut isladılıb xingal və əriştə ilə yeyilir. Bundan qurutaşı, kərəkooş və s xörəklər də bişirilir.

Yumurta məmulatları

Yumurta xörəkləri yumurtadan, melanjdan və yumurta tozundan hazırlanır. Yumurta xörəklərinə yalnız təzə toyuq yumurtası tətbiq edilir. Xörəyə sərf edilən yumurta kənar qoxu verməməli, bunun konsistensiyası təbii, sarısı və ağı özünəməxsus rəngdə olmalıdır. İaşə müəssisələrində ördək yumurtası tətbiq edilmir. Yumurta xörəkləri suda bişirmək, qızartmaq və kabab edilmək üsulları ilə hazırlanır.

Suda bişiriləndə və kabab ediləndə yumurta qabıqlı yaxud qabıqsız, qızardılanda isə qabıqsız götürülür. Yumurtadan nümri qayğanaq, omlet və yumurta şiləsi hazırlanır, natural şəkildə yumurta bişirilmiş və kabab edilmiş olur. Omlet və yumurta şiləsi həm təzə yumurtadan, həm də melanjdan və yumurta tozundan hazırlana bilər. Dondurulmuş melanjın qabaqca 40-50° temperaturda donu açılmalı, sonra süzülməli və dərhal xörəyə sərf edilməlidir.

Yumurta tozu ələkdən keçirilib isti suda açılır, əmələ gələn topacları əzilir, norma üzrə olaraq yerdə qalan suyu yaxud südü əlavə edilib 20-30 dəqiqə saxlanır. Bu məhsul dərhal isti emaldan keçirilir. 1 kq yumurta tozu üçün burada 3,5 litr su götürülür; həmin suyun yarısını süd ilə də əvəz etmək olar.

İlıq yumurta. Burada yumurta yuyulub qaynar suya salınır və yumurta salındıqdan sonra qaynayan suda 3-4 dəqiqə saxlanıb çıxarılır. Hər yumurta üçün burada 0,25-0,3 litr su götürülür. Bu miqdar su onun üçün lazımdır ki, yumurta salınan zaman suyun temperaturu çox düşməsin. İlıq yumurtanın ağı yarımmaye, sarısı isə maye halında olmalıdır. İlıq yumurta isti halda süfrəyə verilir. Burada bir yumurta boşqabın içində qədəhdə, qalanları isə qədəhin yanına qoyulub süfrəyə gətirilir.Şəkil .3.8

Yarımbərk bişirilmiş yumurta

Burada yumurta ilıq yumurta kimi, lakin **4-5 dəqiqə** bişirilir. Yarımbərk bişirilmiş yumurtanın ağı pıxtalaşmalı və bərkiməli, sarısı isə yarımmaye halında qalmalıdır. Bu yumurta süfrəyə ilıq yumurta kimi verilir. Bundan başqa yarımbərk bişirilmiş yumurta müxtəlif qarnir və tomatla da süfrəyə verilə bilər. Bunun üçün yarımbərk bişirilmiş yumurta soyuq suya salınıb çıxarılır və soyulub 55° temperaturlu duzlu suda yaxud bulyonda qızdırılır. Yarımbərk bişirilmiş yumurta sair xörəklərin hazırlanması üçün də tətbiq edilir.

Yarımbərk bişirilmiş yumurta və tomat sousu

Burada yarımbərk bişirilmiş yumurtanın qabığı soyulub 55° temperaturlu suda qızdırılır. Süfrəyə verilən zaman boşqaba buğda çörəyindən kruton, onun üstünə azacıq qovrulmuş vetçina və onun da üstünə isə soyulmuş yumurta qoyulub hamısına tomat sousu tökülür.

Bərk bişirilmiş yumurta

Burada yumurta soyuq yaxud isti suya salınıb, suyun qaynadığı vaxtdan 10-12 dəqiqə ərzində bişirilir.Bərk bişirilmiş yumurtanın həm ağı, həm də sarısı bərk olmalıdır.Bu yumurta isti yaxud soyuq halda boşqaba qoyulub süfrəyə verilir. Soyulmuş yumurtadan müxtəlif xörəklərin hazırlanması üçün istifadə edilir.

Kabab edilmiş yumurta

Burada yumurta yuyulub tavanın içində qızdırıcı şkafa qoyulur və 200-250° temperaturda 25-30 dəqiqə ərzində kabab edilir. Kabab edilmiş yumurta soyuq halda olaraq boşqab içində süfrəyə verilir.

Nümri natural qayğanaq

Burada tavanın içinə yağ tökülüb qızdırılır və yumurta elə salınır ki, sarısı dağılmasın; yumurtanın sarısına duz və istiot səpilib ağı tamamilə pıxtalaşınca 2-3 dəqiqə ərzində bişirilir. Bu xörək paylıq tavalarda süfrəyə verilir.

Hər pay üçün burada 4 ədəd yumurta, 15 q yağ, yaxud 2-3 ədəd yumurta və 10 q yağ götürülür.

Qiyməli omlet

Burada qovrulmuş omletin ortasına isti qiymə qoyulub bükülür və uzunsov pirojki şəklinə salınır; bu xörəyin hazırlan-masının və süfrəyə verilməsinin yerdə qalan şərtləri natural omlet kimidir.

Qiymənin hazırlanması. Omlet üçün aşağıdakı qiymə növləri tətbiq edilir:

a) vetçina, kolbasa, sosiska; - bunlar xırda tikələrə doğranıb azacıq qovrulur və üstünə sous tökülərək (qırmızı sous, tomat sousu, madera sousu) qarışdırılır və qızdırılır;

b) təzə pomidor; - bu, dilim şəklində doğranıb qovrulur;

c) mal əti, böyrək, malqara ciyəri yaxud toyuq qaraciyəri; - bunlar xırda tikələrə doğranıb qovrulur və üstünə soğanlı xama sousu tökülüb qarışdırılır və qızdırılır;

d) çiçək kələm, qınlı lobya, göy noxud, quşqonmaz; - bunlar bişirilib orta qatılıqda süd sousu ilə birləşdirilir və qarışdırılıb qızdırılır.

Hər pay üçün burada 2 ədəd yumurta, yaxud 86 q melanj, 30 q süd yaxud su, 5 q yağ (qovurmaq üçün), 5 q kərə yağı və 35 q hazır qiymə götürülür, yumurta sındırılır, üzərinə un və duz əlavə edilib qarışdırılır, sonra süd əlavə edilib çalınır. Tavanın dibinə yağ çəkilir, hazırlanmış çalıntı oraya tökülür və sobada 8-10 dəqiqə bişirilir. Süfrəyə paxlava şəklində doğranılmış halda verilir.

Yumurta 2 ədəd, ərinmiş yağ 5q, süd 2 x.q., un 1 ç.q., duz.

3.3.1. EV VƏ OV QUŞLARINI TEXNOLOGİYAYA ƏSASƏN EMAL EDİR

EV VƏ OV QUŞLARINDAN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

Ev və ov quşları hazırlandıqdan sonra bütöv yaxud paylıq tikələrə doğranmış şəkildə suda bişirilir yaxud qovrulur.

İsti emal vaxtında ev və ov quşlarının birləşdirici toxumaları ətlik heyvanlarda olduğu kimi yumşalır. Bunlar suda bişirilən hallarda isti emal nəticəsində itgisi orta hesabla 25%, qovrulan hallarda isə 25-40% təşkil edir.

İsti emal orta hesabla 20 dəqiqədən 2 saata qədər davam edir və bu da isti emalın üsulundan, ev və ov quşların növündən asılı olur. Aşağıdakı cədvəl 1-də isti emalın orta hesabla vaxtı göstərilmişdir.

Quşların növü	İsti emal üsulu	İsti emalın davam etdiyi vaxt
Toyuq	Suda bişirmək	1 saat
Qart toyuq	Suda bişirmək	3-4 saat
Toyuq	Əsas üsulda qovurmaq	40-50 dəqiqə
Cücə	Suda bişirmək	20-30 dəqiqə
Cücə	Əsas üsulda qovurmaq	20-30 dəqiqə
Hind toyuğu	Suda bişirmək	1 saat
Hind toyuğu	Əsas üsulda qovurmaq	1 saat 15 dəqiqə
Ördək	Əsas üsulda qovurmaq	45-60 dəqiqə
Qaz	Əsas üsulda qovurmaq	1 saat – 1 saat 30 dəqiqə
Qarabağır, kəklik, tetra quşu	Suda bişirmək	20-40 dəqiqə
Qarabağır, kəklik	Əsas üsulda qovurmaq	15-20 dəqiqə
Tetra quşu	Əsas üsulda qovurmaq	40-50 dəqiqə

Ev və ov quşları yağ içində əsas üsulda qovrulur; burada yalnız ördək və qaz müstəsnalıq təşkil edir, bunlar yağsız qovrulur. Qart (qoca) quş qovrulduqdan sonra bulyonda bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir.

Quş qovrulduqdan sonra əldə edilən yağ bütün suyu buxarlanıb çıxınca qızdırılır və toyuq ətinin bulyonuna qatılıb 10- 15 dəqiqə qaynadılaraq sonra süzülür. Nəticədə əldə edilən ət şirəsi süfrəyə verilən qovrulmuş quş ətinin üstünə tökülür.

Ov quşu qovurması (kəklik, qırqovul, tetra quşu, meşəxoruzu, çöl ördəyi)

Hazırlanmış ov quşları toyuq kimi qovrulur. Qovurmaqdan qabaq ov quşu cəmdəkciyinin file hissəsinə (döşünə) xama sürtülür. Qızdırıcı şkafda qovrularkən ov quşunun üstünə vaxtaşırı qaydada özünün içində qovrulduğu yağı tökülür. Hazır vəziyyətə gətirilmiş iri ov quşu cəmdəkcikləri paylıq tikələrə doğranır, xırdaları isə (qarabağır, kəklik) bütöv şəkildə süfrəyə verilir.

Süfrəyə verilən zaman ov quşunun paylıq tikəsi yaxud bütövlüklə buluda qoyulub üstünə kərə yağı, bunun altına isə ət şirəsi tökülür və xörək kahı ilə yaxud cəfəri göyərtisi ilə bəzədilir. Ayrıca olaraq salat qabında yaxud vazada qırmızı kələmdən, təzə xiyardan və göy kahıdan ibarət salat və habelə təzə yaxud marinadlaşdırılmış xiyar, marinadlaşdırılmış meyvə və giləmeyvə süfrəyə verilir.

Qarnir yerində ov quşunun yanına əsas üsul üzrə qızar- dılmış yaxud bol yağ içində qızardılmış (frityur) kartof düzülür.

Hər pay üçün burada ½ ədəd qarabağır, yaxud 1/5 ədəd tetra quşu, yaxud ¼ ədəd qırqovul, yaxud 1/8 ədəd meşəxoruzu, 5 q yağ (qovurmaq üçün), 7 q kərə yağı 150 q hazır qarnir və 40 q ət şirəsi götrülür.

Qovrulmuş qaz yaxud ördək. Burada hazırlanmış ördək yaxud qaz cəmdəkciyinə duz səpilir,

Toyuq ləvəngisi

Baş soğan təmizlənib ətçəkən maşından və ya iridişli sürtgəcdən keçirilir, ikiqat tənzifdən sıxılıb suyu ayrılır. Soğana ətçəkən maşından keçirilmiş qoz ləpəsi, isladılıb xırda doğranmış zoğal axtası və ya gavalı qurusu (lavaşana da qatmaq olar) və kişmiş qatılaraq qiymə (ləvəngi) hazırlanır. Toyuğu təmizləyib yuduqdan sonra onu istiotlayıb, duzlayıb, alça turşusu ilə içəri və bayır tərəfini turşulayıb içərisinə ləvəngi yığırlar. İçi doldurulmuş toyuğu qızdırıcı şkafda hər iki üzü qızarana qədər bişirirlər.

Süfrəyə verdikdə göyərti, xiyar və limon dilimləri ilə bəzəmək olar. Qaşqaldağı, qazı və ördəyi də bu üsulla bişirmək olar.

Toyuq – 1 ədəd, qoz ləpəsi – 150 q, baş soğan – 5 ədəd – orta irilikdə, axta zoğal – 25 q, və ya turşu gavalı qurusu – 40 q, kişmiş – 50 q, alça turşusu – 1 xörək qaşığı, duz, istiot götürülür.

Övrüştə

İçalatı çıxarılmış toyuq yuyulub 30-35q-lıq tikələrə doğranır və tavada yağ içində qızardılır və buna qabaqcadan suda isladılıb sıxılmış zoğal və bir qədər şəkər, ya da turş nar qatılaraq təkrar qızardılır. Bunlar hamısı tavada toyuğun yanına düzülüb üstünə istiot, duz səpilərək yaxşıca qarışdırılır və bişirilir.

Hər pay üçün burada 200 q içalatı çıxarılmış toyuq əti, 30 q ərinmiş yağ, 100 q zoğal qurusu, 50 q nar dənəsi, 1 baş soğan, 5 q şəkər, habelə təm üçün istiot, duz götürülür.

Murğuturş

Təmizlənmiş toyuğu 50-60 q-lıq tikələrə doğrayıb üzərinə azacıq su əlavə edir, suyu çəkilənə qədər bişirirlər. sonra tikələri tavada, yağda qızardırlar. Soğanı cəfəri ilə xırda-xırda doğrayıb, yağda qızardır, göyərti qızarana yaxın azacıq şəkər tozu və abqora əlavə edirlər. Sonra ətçəkən maşından keçirilmiş tozu onun üzərinə əlavə edib, hamısını birlikdə azca qızardırlar. Bütün bunları qızardılmış toyuğun üzərinə töküb azacıq su əlavə edir və vam istilikdə 10-15 dəqiqə bişirirlər.

Toyuq – 1 ədəd, baş soğan – 2 baş, qoz – 300 q, yağ 200 q, cəfəri – 5-6 dəstə, abqora – 0,5 st., şəkər və duz zövqə görə.

3.4.1. ƏT VƏ ƏT MƏHSULLARINI TEXNOLOGİYAYA UYĞUN HAZIRLAYIR

MAL ƏTİNDƏN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

Ət müxtəlif üsullarla bişirilir və qovrulur. Quru (ikinci) xörək hazırlanması üçün ət 1,5-2,5 kq-lıq tikələr şəklində olaraq az miqdar (hər 1 kq ət üçün 1,5-2 litr su) suda bişirilir. Burada ət qaynar suya salınır və zəif qaynadılaraq hazır vəziyyətə gətirilir. Belə olduqda ət həm şirəli, həm də aromatlı çıxır.

Ətin təmi yaxşılaşsın deyə, bişirən zaman ona çiy yerkökü, cəfəri, kərəviz və baş soğan əlavə edilir. Ət bişib axıra çatdırılanda içinə duz və dəfnə yarpağı vurulur. Suda bişirmək üçün mal cəmdəyinin döş, qabırğa, qabaq və dal ayaqlarının hissələri, xırda-buynuz heyvanların cəmdəyinin isə döş və kürək hissələri tətbiq edilir. Kürək hissəsinin yumşaq əti bişirilən zaman rulet şəklində bükülüb şpaqatla sarınır, döş hissəsindən isə qabırğaların uzunu boyunca pərdəsi soyulur. Döş əti suda bişirildikdən sonra hələ isti halda qabırğalar rədd edilir. Ətin bişib hazır olması aşpaz iynəsi ilə yoxlanılır. Bişmiş ətə iynə asan batır və çıxan şirə rəngsiz olur. Duzlu ət qabaqca soyuq suda saxlanıb duzu çıxarılır, sonra soyuq suya salınıb zəif qaynadılaraq bişirilir.

Böyrək 2-3 saat müddətində soyuq suda isladılır, sonra üstünə soyuq su tökülüb qaynar vəziyyətə gətirilir və həlimi süzü- lür. Bundan sonra böyrək yuyulur və ikinci dəfə üstünə soyuq su tökülüb zəif qaynatmaq şərtilə 1-1.5 saat ərzində bişirilir. Dil qaynar suya salınıb zəif qaynatmaq şərtilə 2-3 saat qay- nadılır və sonra tez soyuq suda yuyulub hələ isti ikən pərdəsi soyulur.
Ət və dil suda bişirilən zaman əldə edilən bulyon` şorba və sous hazırlanmasında tətbiq edilir.

Suda bişirilmiş dil və qırmızı sous. Burada suda bişirilib təmizlənmiş dil paylıq tikələrə (hər paya 2-3 tikə) doğranıb qızdırılır. Süfrəyə verilən zaman dil isidilmiş paylıq buluda qoyulur və yanına kartof püresi yaxud göy noxud əlavə edilir; dilin üstünə qırmızı sous yaxud soğanlı və kornişonlu qırmızı sous, yaxud tomat sousu və yaxud da madera sousu tökülür.

Hər pay üçün burada 115 q dil (boğazsız), 5 q yerkökü, 5 q baş soğan, 5 q cəfəri, 150 q hazır qarnirvə 75 q hazır sous götürülür.

Qoyun ətindən hazırlanan xörəklər

Qoyun əti qızartması. Cəmdəyin bud hissəsindən hər pay üçün 3-4 tikə kəsib, duz və istiot vurduqdan sonra tavada qızardırlar. Buna yağda qızardılmış baş soğan, limon duzu, yaxud tomat püresi, azacıq bulyon qatılır, vam istilikdə bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir. Kartof soyulub dilim şəklində uzununa doğranır və yağda qızardılır. Süfrəyə verdikdə qızardılmış ətin yanına kartof qoyulur, xiyar dilimləri düzülür və üstünə xırda doğranmış göyərti səpilir.

4 pay üçün burada qoyun əti 1400 q, ərinmiş yağ 100 q, baş soğan 200 q, kartof 800 q, təzə və ya sirkəyə qoyulmuş xiyar 200-150 q, pomidor 200 q yaxud tomat püresi 40 q, keşniş 60 q, limon turşusu 0,4 q, dad üçün istiot və duz götürülür.

Qoyun ətindən bozartma

50-60 q-lıq 15-20 tikə ət kəsilib yağda qızardılır, qazana qoyulub doğranmış soğan, alça və ya pomidor, habelə göyərti qatılır. Azacıq bulyonda hazır olunca, öz buğunda bişirilir. Süfrəyə verildikdə bozartmanın üstünı limon dilimi, yanına təzə xiyar qoyulur. Ət 1300 q, ərinmiş yağ 120 q, baş soğan 200 q, alça 60 q, göyərti (keşniş, şüyüd, nanə) 200 q, xiyar 200 q, limon 1 ədəd, dad üçün duz və istiot.

Arzuman küftəsi

Qoyun ətinin bud hissəsindən baş soğanla qiymə hazırlanır, duz və istiot vurulub soyudulur. Qiymədən iri küftələr hazırlanır, içərisinə bərk bişirilmiş 1 ədəd yumurta qoyulur və yumrulanır. Küftələr bulyonda zəif alov üzərində bişirilir. Süfrəyə verildikdə üstünə doğranmış göyərti səpilir, yanına ayrıca sumaq qoyulur.

Hər pay üçün burada 160 q qoyun əti, 40 q ərinmiş yağ, 30 q baş soğan, 1 ədəd yumurta, 15 q keşniş, 5 q sumaq, istiot və duz götürülür.

Tikə-kabab

Tikə-kabab üçün qoyun cəmdəyinin bel, yaxud bud hissəsindən 35-40 q-lıq tikələr kəsilib şişə taxılır, üstünə duz səpilib və manqalda közərmiş kömür üzərində qızardılır. Kömür alovlanmasın deyə, ona duzlu su çilənir. Ət şişə taxılan zaman həm yağlı, həm də yağsız tikələr götürülməlidir. Ətin bir qaydada qızarmasına fikir verilməlidir. Tikə-kababın bərabər qaydada qızarması üçün şişlər arabir çevrilir.

Tikə-kabab hazır olan kimi süfrəyə verilməlidir. Tikə-kababın üstünə halqavari doğranmış baş soğan, habelə çöp şəklində doğranmış göy soğan və keşniş tökülüb süfrəyə verilir. Bundan başqa tikə kababın yanına bir neçə dilim limon, yaxud narşərab, sumaq, döyülmüş istiot və duz qoyulur. Yay zamanı tikə-kababın hər payına 100 q şişdə qızardılmış pomidor da əlavə edilir.

Hər pay üçün burada 350 q qoyun əti, 1 baş soğan, 10 q cəfəri və reyhan, 3 q sumaq, yaxud 5 q narşərab, təm üçün istiot, duz götürülür.

Pitinin hazırlanması və süfrəyə verilməsi

Pitinin hər payı ayrıca qabda bişirilir. Buna piti qabı deyilir. O, saxsıdan hazırlanır və tutumu 0,8 litr olur. Piti üçün qoyun cəmdəyinin döş, boyun, bud yaxud kürək hissəsindən, təqribən 55-80 q-lıq sümüksüz 2-3 tikə ət götürülür. Qabaqcadan bir qədər noxud arıtlanıb (qara dənələr olmamalıdır) 4-5 saat soyuq suda isladılır. Ət və noxud piti qabına qoyulub üstünə yarım litr soyuq su tökülür. Sonra qab zəif od üzərində qoyulub vamla bişirilir, üstünə çıxan kəfi yığılır. Bulyon qaynadıqdan sonra içinə xırda-xırda doğranmış baş soğan salınır. Bir qədər sonra kartof (adətən, bütöv şəkildə), yuyulmuş alça qurusu və duz qatılır. Xörəyin hazır olmasına bir az qalmış ədviyat vurulur. Sonra 0,1 q zəfəran 1 stəkan suda ayrıca çay kimi dəmlənir və hər iki pay pitiyə bir xörək qaşığı qatılır və hazır olunca qaynadılır. Pitinin bulyonunun rəngi şəffaf, azacıq sarımtıl və ətirli olmalıdır.

Piti bir qayda olaraq, bişirildiyi qabda süfrəyə verilir və yanına dərin boşqab, yaxud kasa qoyulur. Süfrəyə ayrıca qabda baş soğan və sumaq verilir.

Yay vaxtı və mövsümə görə pitiyə şabalıd, heyva və pomidor qatılır. Belə hallarda alça qurusu və zəfəran qatılır. Hər pay üçün burada 150 q qoyun əti, 20 q noxud (iri), yarım baş soğan, 150 q kartof, 20 q təzə alça və yaxud 10 q alça qurusu, 0,1 q zəfəran yaxud 50 q təzə pomidor və təm üçün duz, istiot götürülür.

Küftə-bozbaşın hazırlanması və süfrəyə verilməsi

Küftə-bozbaş üçün sümüklərdən bulyon bişirilir və yumşaq ət baş soğanla birlikdə ətçəkən maşında çəkilir. Sonra ətə duz və döyülmüş istiot qatılır. Düyü arıtlanıb yuyulur və çəkilmiş ətə qatılaraq qarışdırılır, sonra adam- başına 1-2 küftə hazırlanır. Hər küftənin içərisinə 1-2 ədəd yuyulmuş alça qurusu qoyulur. Küftə bişəndə dağılmasın deyə,xörəyin duz normasının çox hissəsini küftəyə vurmaq lazımdır. Çəkilmiş ətdən küftə hazırlayarkən əlləri suda islatmaq məsləhət görülür. Hazır bulyon narıngöz metal süzgəcdən süzülür və yenidən qaynamaq üçün plitənin

üstünə qoyulur.

Bulyon qaynadıqda içinə əvvəlcədən isladılmış noxud tökülür və bişirilir. Sonra bulyona birinci küftələr, bir azdan kartof, narın doğranmış soğan əlavə edilir. Xörəyin hazır olmasına bir az qalmış ona duz, istiot və zəfəran şirəsi vurulur.

Küftə-bozbaş süfrəyə kasada verilir və üstünə nanə səpilir. Xörəyin yanına ayrıca boşqabda soyulmuş baş soğan və sumaq qoyulur.

Qeyd: küftə-bozbaş bir küftədən və ayrıca ət tikəsindən də ibarət ola bilər.

Hər pay üçün burada 150 q qoyun əti, 15 q düyü, 20 q təzə alça və yaxud 10 q alça qurusu, 25 q noxud (iri), 150 q kartof, yarımbaş soğan, zəfəran, döyülmüş istiot, quru nanə və təm üçün duz götürülür.

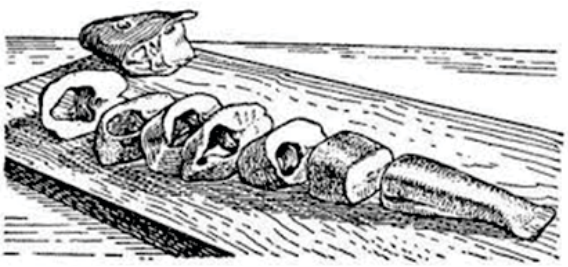
3.5.1. BALIQ MƏHSULLARININ HAZIRLANAN XÖRƏKLƏRİNİ TƏSVİR EDİR

BUXARDA BİŞİRİLMİŞ BALIQ

Quru xörək hazırlanması üçün balıq müxtəlif üsullar üzrə isti emaldan keçirilir; burada balığın ət toxumaları yumşalır və zülal maddələrinin strukturu dəyişilir. Balığın ət toxumaları kollagen deyilən zülalabənzər maddədən ibarətdir. İstinin və suyun təsiri altında kollagen yapışqana, yəni qlyutin maddəsinə çevrilir. Qlyutin isti suda əriyir və balığın əti yumşalır. Suda bişirmək üçün karp, çəkibalığı, navaha, angil balığı və ilan balığından başqa, demək olar, bütün balıq cinslərindən istifadə olunur. Balıq bütöv, halqa və paylıq tikə şəklində qızardılır. Bişən zaman forması dəyişilməsin deyə, balıq az miqdarda qazana salınıb zəif qaynatmaq vasitəsilə bişirilir.

Bütöv balıq, onun iri tikələri və halqaları sapla sarınaraq iki-üç yerdən balıq qazanının şəbəkisinə bağlanır. İri balıq qarnı aşağı, iri tikələr və halqalar isə dərisi aşağı olmaqla şəbəkənin üstünə qoyulur. Şəbəkə balıqla birlikdə qazanın içinə yerləşdirilib üstünə soyuq su tökülür (su balıqdan 2-4 sm uca olmaqla), sonra duz, istiot dənləri, dəfnə yarpağı, yerkökü, cəfəri və baş soğan qatılıb qaynar vəziyyətə gətirilir və bundan sonra odu alaraq 85- 95° temperaturda, yəni qaynardan salınaraq balığın bişirilməsi davam etdirilir. Balığın bişib hazır olması aşpaz iynəsi batırmaqla müəyyənləşdirilir.

Bişmiş balıq halqalarının sapı açılıb fəqərə xırtdənəkləri ayrılır və soyuq su ilə yuyulur. Soyuduqdan sonra halqalar təmizlənir və bir qayda olaraq dərisiz şəkildə paylıq tikələrə doğranaraq müxtəlif balıq xörəklərinin hazırlanması üçün tətbiq edilir.



Bütöv şəkildə bişirilmiş balıqdan çox hallarda kulinar sərgiləri və sifariş xörəkləri üçün istifadə olunur. Bişiriləsi paylıq tikələr dərisi və qabırğaları üstündə olmaqla yarılıb yayılmış balıqdan yaxud halqa şəkildə olmaqla, dərisi və sümükləri üstündə saxlanmış bütöv balıqdan kəsilir. Paylıq tikələr dərisi yuxarıya tərəf bir sıra ilə qabın içinə düzülür və üstünə isti su tökülür, sonra buna duz, istiot dənləri, dəfnə yarpağı, çiy yerkökü, cəfəri və baş soğan qatılıb qaynar vəziyyətə gətirilir. Bundan sonra balığın qaynardan salınıb 85-95° temperaturda bişirilməsi davam etdirilir. Rəngini mühafizə etmək məqsədilə qızlıl balıq və forelə bişirəndə bir qədər sirkə vurulur.

Balıq bişirilən zaman əldə edilən bulyon şorba üçün istifadə olunur. İsti emalda balığın bişib hazır vəziyyətə gətirilməsi anının müəyyənləşdirilməsi çox mühüm cəhət təşkil edir, çünki xörəyin keyfiyyəti bundan asılıdır. Bişmiş balıq süfrəyə verilənə qədər, lakin 30 dəqiqədən çox olmamaq şərti ilə isti bulyonda saxlanmalıdır. Bu xörək, nərə cinsindən başqa, bişirmək üçün istifadə olu- nan bütün balıq cinslərindən hazırlanır. Balıq yuxarıda deyildiyi qaydada bişirilir.

Burada kartof boçka yaxud kürəcik şəklində yonulub hazır olunca bişirilir. Bu xörək süfrəyə verilən zaman qızdırılmış paylıq bulud yaxud boşqaba bişmiş paylıq isti balıq tikəsi qoyulub üstünə cəfəri göyərtisi səpilir. Bəzək üçün balığın yanına bir ədəd bütöv şəkildə suda bişmiş xərçəng də qoyula bilər. Xörəyin yanına sous qabında Polşa sousu qoyulur yaxud da həmin sous balığın üstünə tökülür. Balıq habelə kapers yaxud Hollandiya sousu ilə də buxarıla bilər. Bu xörəyə balığın cinsindən və sousun növündən asılı olmaqla ad verilir. Məsələn, bu xörəyə suf, kapers sousu və s. bu kimi adlar qoyulur.

Hər pay üçün burada 192 q suf balığı, 4 q yerkökü, 3 q cəfəri, 4 q baş soğan, 150 q hazır qarnir (suda bişirilmiş kartof), 4 q cəfəri və 50 q hazır sous götürülür. Suda bişirilmiş balıq cinsləri az suda da bişirilə bilər.

Az suda bişirmək üçün əsas etibarilə bütün balıq cinslərindən dərisiz və sümüksüz yaxud dərisi üstündə sümüksüz paylıq tikələr və habelə nərə cinsinə aid balıqlardan halqalar, eləcə də xırda bütöv balıqlar (çökə balığı, forel, kefal, suf) və qiymələnmiş suf və durnabalığı götürülür. Paylıq tikələr burada dərisi aşağı yaxud dəri olan yeri aşağı tərəfə olmaqla, balıq qazanına yaxud qısa qazana bir cərgə düzülüb üstünə azacıq miqdarda (1 kq balıq üçün 0,3 litr) su yaxud bulyon tökülür;

duz, çiy cəfəri, kərəviz və baş soğan (1 kq balıq üçün 40 q) əlavə edilir və qazanın qapağı kip örtülüb plitənin üzərində xörək çox asta qaynadılır. Az suda bişiriləndə qızdırıcı şkaflarda dərin tavalar da tətbiq edilə bilər, belə hallarda balığın üstünə yağlı kağız salınmalıdır.
Nərə cinsinə aid balıqların paylıq tikələri qabaqca pörtlədilir.
Nərə cinsinə aid balıq halqalarının dərisi aşağıya tərəf olmaqla, qabın içinə qoyulub qapağı örtülür və xörək plitənin üstündə az suda bişirilir.
Balıq az suda bişirilən zaman içinə ağ şərab və şampinyon göbələyinin həlimi də əlavə edilə bilər.

Buxar balığı

Burada paylıq tikələrə doğranmış balıq (nərə, ağ balıq, uzunburun balıq, çökə balığı, suf, durna balığı) duz, ağ tərəvəz kökləri və baş soğanla birlikdə az suda bişirilir. Sonra həmin az suda bişirilmiş balıq isidilmiş dərin buluda qoyulub yanına suda bişmiş və boçka şəklində yonulmuş isti kartof düzülür, üstünə isə buxar sousu tökülərək 2-3 dəqiqə plitənin üzərində qızdırılır. Süfrəyə verilən zaman balığın üstünə bir dilim limon və suda bişirilmiş şampinyon göbələyi qoyulur və xörək göyərti ilə bəzədilir.
Hər pay üçün burada 239 q suf balığı yaxud 214 q nərə balığı, 150 q hazır qarnir (suda bişmiş kartof), 75 q hazır sous, 20 q göbələk, 1/10 ədəd limon, 4 q göyərti götürülür.

Qızardılmış balıq

Qızartmaq üçün bütün balıq cinsləri tətbiq ediə bilər. Balıq aşağıdakı üsullarda qızardılır:

a) az miqdar yağ içində qızartmaq (əsas üsul);
b) bol yağ içində qızartmaq (frütyer);
c) şəbəkə üzərində və şişdə qızartmaq (açıq od üzərində).

İri balıq paylıq tikələrlə, xırda balıq isə (navaha, daban balığı, forel və s.) başı üstündə olmaqla bütöv şəkildə qızardılır.
Burada balıq dərisi və sümükləri üstündə (girdə şəkildə), dərisi və qabırğa sümükləri üstündə, dərisi üstündə, lakin sümüyü çıxarılmış və yaxud dərisiz və sümüksüz file şəklində paylıq tikələrə doğranır. Dərisi üstündə saxlanmış balıq qızardılan zaman dəri 2-3 yerdən yarılır və beləliklə də balıq öz formasını saxlayır. Əsas üsul ilə qızartmaq üçün hazırlanmış balıq duzlanıb un içində urvalanır; bol yağ içində (frütyer) qızartmaq üçün balığa duz vurulduqdan və hər tərəfinə un səpildikdən sonra o, lyezonda isladılır və suxarı ovuntusunda urvalanır; şişdə qızart- maq üçün balıq bitki yağında və ədviyyatda marinadlaşdırılır yaxud kərə yağında saxlanıb, təkrar hər tərəfinə suxarı ovuntusu səpilir. Nərə cinsinə aid balıq çiy halda paylıq tikələrə doğranan hallarda 2-3 dəqiqəliyə isti suya

salınır, sonra soyuq suda yuyulub urvalanır. Halqa şəklində doğranmış nərə balığı urvalanmır.

Balıq qızartması

Burada hazırlanmış ya- rımfabrikata duz və istiot səpilib un içində urvalanır. Sonra balıq tavada 140-50° qızdırılmış yağın içinə salınıb hər iki tərəfdən qırmızı qazmaq tutunca qızardılır və 7-10 dəqiqə qızdırıcı şkafda saxlanıb tam hazır vəziyyətə gətirilir. Balıq qızartması isidilmiş paylıq buluda yaxud boşqaba qoyulub yanına bir məhsuldan ibarət (qızardılmış yaxud suda bişirilmiş kartof, suda bişirilmiş makaron, qarabaşaq şiləsi və s.) qarnir əlavə edilir. Süfrəyə verilən zaman balığın üzərinə kərə yağı tökülür və xörək göyərti ilə bəzədilir; bunun üstünə limon daqoyula bilər. Hər pay üçün burada 211 q suf yaxud çapaq balığı yaxud 243 q çəki balığı, 6 q un, 13 q yağ, 150 q hazır qarnir, 1/10 ədəd limon, 4 q cəfəri göyərtisi və 5 q kərə yağı götürülür.

Qızardılmış qızılbalıq

Qızılbalıq təmizlənir, girdə tikələrə doğranır. Duz, istiot vurulur, unla urvalanıb yağda iki tərəfi qızardılır və bir neçə dəqiqə qızdırıcı şkafda bişirilir. Süfrəyə verildikdə yanına doğranmış baş soğan və ya göy soğan düzülür, üstünə göyərti səpilir, yanına narşərab qoyulur. Hər pay üçün burada 250 q qızılbalıq, 10 q buğda unu, 25 q ərinmiş yağ, 40 q baş soğan və ya 50 q göy soğan, 5 q narşərab, 15 q cəfəri, 0,1 q istiot, duz götürülür.

3.6.1. XƏMİR XÖRƏKLƏRİNİ RESEPTURA VƏ TEXNOLOGİYAYA UYĞUN HAZIRLANMASINI GÖSTƏRİR

XƏMİR XÖRƏKLƏR

İaşə müəssisələrində mayalı və mayasız xəmirdən müxtəlif məmulat hazırlanır. Unun tərkibində zülal, nişasta, şəkər, yağ, mineral duzlar, sellüloz və s. üzvi birləşmələr vardır. Xəmir hazırlanan zaman unun tərkibindəki maddələrdən ən əhəmiyyətlisi zülaldır ki, bunun da çox hissəsi su ilə qarışanda şişib özlü maddə adlanan (kleykovina) yapışqanlı kütlə təşkil edir (həmin özlü maddəni unun tərkibində olan bitki mənşəli zülallar, yəni qliadin və qlyutenin zülalları törədir). Xəmir yoğuran zaman götürülən suyun miadarından asılı olaraq xəmir müxtəlif dərəcədə yumşaqlıq (maye

vəziyyətdən tutmuş bərk vəziyyətəcən) kəsb edir.

Unun tərkibindəki özlü maddənin (kleykovinanın) miqdarı xəmirin və ondan hazırlanan məmulatın strukturuna təsir göstərir. Ona görə də müxtəlif növ xəmir hazırlananda müxtəlif miqdar özlü maddəyə malik olan un götürülür, məsələn, qatlama xəmir üçün tərkibində ən azı 40%, adi xəmir üçün isə 30-32% çiy özlü maddəsi olan un tətbiq edilir.

İaşə müəssisələrində aşağıdakı növlərdə xəmir hazırlanır:

a) mayalı xəmir – ilk mayalı, ilk mayasız və fəsəli və oladya üçün olan xəmir;

b) mayasız xəmir – yağlı, biskvit, adi, qatlama, bişmiş mayalı, maye (klyar) və əriştə xəmiri.

Adi xəmir

Burada əzilmiş kərə yağı, qənd və duz ciddi qarışdırılır və ələnmiş buğda unu ilə birləşdirilib içinə soda bikarbonat yaxud ammonium bikarbonat vurularaq xəmir yoğrulur. Həmin xəmir 5-6 mm qalınlıqda lay şəklində yayılır, təyinatından asılı olmaqla, bundan bıçaq vasıtısilə zolaqlar kəsilir yaxud o, fiqurlu tikələr şəklinə salınır. Adi xəmirdən pirojki, tort və peçenye hazırlanır. Bu məmulat növləri 240-260°C temperaturda bişirilir. 1 kq adi xəmirdən bişirilən kökələr üçün burada təxminən 600 q buğda unu, 300 q şəkər, I növdən aşağı olmamaqla 100 q kərə yağı, 180 q xama, 52 q yumurta və 18 q soda bikarbonat götürülür.

Ev əriştə şorbası

Əriştənin hazırlanması üçün buğda unu (əla yaxud 1-ci növ) təpəcik şəklində masanın üstünə tökülüb ortası oyulur və bura yumurta, duz, az miqdar soyuq su əlavə edilərək bərk xəmir yoğrulur. Sonra xəmir nazik (0,1-0,2 sm) lay şəklində açılıb üstünə un səpilir; 10-15 dəqiqə saxlanıb bundan 4-5 sm enində zolaqlar kəsilir, zolaqlar isə bir-birinin üstünə qoyulub çöp şəklində doğranır. Bundan sonra əriştə nazik lay şəklində masanın üstünə yayılıb un səpilir və 1-1.5 saat ərzində qurudulur. Həmin xəmirə kərə yağı da əlavə etmək olar. Əriştə şorbasının hazırlanması üçün çöp şəklində doğranıb yağda qızardılmış yerkökü, cəfəri və baş soğan qaynar bulyona salınır. Bundan sonra bulyon yenidən qaynadılır və içinə qabaqca ələkdən keçirilib undan azad edilmiş əriştə tökülərək 15-20 dəqiqə bişirilir. Bişməsinin qurtarmasına 5-6 dəqiqə qalmış şorbaya istiot dənləri, dəfnə yarpağı və duz qatılır. Bu şorba ət, toyuq və ev quşları içalatı ilə birlikdə, ət bulyonunda, habelə təzə və quru göbələklə birlikdə göbələk bulyonunda da hazırlana bilər. Süfrəyə veriləndə ət,toyuq, quş içalatı yaxud göbələk payı boşqaba qoyulub üstünə şorba tökülür və narın doğranmış göyərti səpilir.

Hər pay üçün burada 35 q buğda unu, 4/1ədəd yumurta, 7 qsu, 1 q duz, 25 q yerkökü, 7 q cəfəri, 24 q baş soğan, 5 q yağ, 3 q göyərti və müvafiq miqdar ədviyat götürülür.

Düşbərə

Düşbərə üçün sümüklərdən bulyon bişirilir, çəkilmiş qoyun ətinə baş soğan, keşniş və ədviyat qatılır. Una su və duz (bəzən xəmirə yumurta da vurulur) tökülür, bərk xəmir yoğrulur, 1 mm-ə qədər qalınlıqda yayılır, 3x3 sm ölçüdə kvadrat şəklində kəsilir, hər kvadratın ortasına 4-5 q çəkilmiş ət qoyulub düşbərə bükülür. Düş- bərə aşağıdakı kimi iki üsulla bükülə bilər:

a) kvadrat ortadan qatlanıb ucları geriyə dartılır;

b) kvadrat üçkünc şəklində qatlanıb küncləri geriyə dartılır.

Bükülmüş düşbərə yüngülcə ələkdə silkələnib artıq undan təmizlənir və süzülmüş qaynar bulyona tökülür. Düşbərənin bişmə vaxtı 5 dəqiqədir. Hazır olduqda düşbərə, adətən üzə çıxır. Süfrəyə verilən zaman düşbərənin üstünə quru nanə səpilir, yanına ayrıca qabda üzüm sirkəsi və yaxud sarımsaqlı sirkə qoyulur. Təmini itirməməsi üçün düşbərə süfrəyə verilməsindən bir neçə dəqiqə qabaq bişirilməlidir. Hər pay üçün burada 100 q qoyun əti, 40 q buğda unu, yumurta, yarım baş soğan, 350 q bulyon, 10 q üzüm sirkəsi (zövqə görə sarımsaq), keşniş, quru nanə, duz və istiot götürülür.

Gürzə xörəyinin hazırlanması və süfrəyə verilməsi

Gürzə üçün yumşaq qoyun əti soğanla birlikdə ətçəkən maşından keçirilir, ona istiot, duz vurularaq qızdırılmış tavada yağ içində qovrulur. Ələnmiş una duz, (bəzən yumurtada) su vurularaq bərk xəmir yoğrulub 1 mm qalınlıqda yayılır və bundan stəkanın ağzı ilə diametri 5 sm ölçüdə dairələr kəsilir.

Hazır qiymə həmin dairələrin ortasına qoyulub tikişi yuxarı və bir ucu açıq qalmaq şərtilə bükülür. Bu qayda ilə hazırlanmış gürzə bulyonun içinə salınıb bişirilir. Gürzə üzə çıxanda bişmiş hesab edilir. Süfrəyə verilən zaman gürzə kəfkirlə qazandan götürülüb boşqaba düzülür, üstünə yağ və qiymənin qalan hissəsi tökülür. Sonra buna döyülmüş darçın səpilir, ayrıca qabda da qatıq qoyulur. Bəzi evlərdə gürzə süfrəyə veriləndə suyu ilə birlikdə boşqaba çəkilir. Hər pay üçün burada 200 q qoyun əti, 80 q buğda unu, 1 baş soğan, 25 q ərinmiş yağ, zövqə görə yumurta, 50 q qatıq, 0,1 q darçın, habelə təm üçün istiot, duz götürülür.

Qiymə xingal

Yumşaq qoyun əti maşında çəkilir, istiot və duz əlavə edilib qarı dırılır. Qızdırılmış tavada yağ içində qovrulur və topaclanmasın deyə, arasıkəsilmədən qarışdırılır, bir az limon duzu vurulur. Ələnmiş una su, yumurta və duz qatılıb bərk xəmir yoğrulur və 1mm qalınlıqda yayılıb paxlava şəklində kəsilir. Bundan sonra xingal qaynar duzlu suda bişirilib aşsüzəndən süzülür. Süfrəyə verilən zaman xingal boşqaba düzülüb üstünə qiymə qoyulur. Bəzən ət olmadıqda ovulmuş qoyun pendiri və döyülmüş darçın səpilir. Xörəyin yanına ayrıca qabda sarımsaqlı qatıq qoyulur. Hər pay üçün burada 200 q qoyun əti, 30 q ərinmiş yağ, 60 q buğda unu, yumurta, 1 baş soğan, limon duzu, 25 q qoyun pendiri, 2 q sarımsaq, 0,5 darçın, habelə təmüçün istiot, duz götürülür.

3.7. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Tərəvəzlərdən hazırlanan xörəkləri araşdırın;
- Paxlalı bitkilərdən hazırlanan I-ci növ xörəklər haqqında məlumat verin;
- Şah plovun hazırlanmasını nümayiuş etdirin;
- Suda bişirilmiş tərəvəz yeməklərinin xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin;
- Kudu dolmasını mövcud olan üsullara əsasən hazırlayın;
- Fisincan plovun hazırlanması üçün lazım olan inqrediyentləri sadalayın;
- Avadanlqıları istismara hazırlayın;
- Buxarda hazırlanan və yağda qızardılan tərəvəz xörəklərin fərqlərini qeyd edin;
- Dənli bitkilərin xarakterik xüsusiyyətlərini izah edin;
- Qarabaşaq, darı, arpa şiləsinin hazırlanması üçün ərzaqları seçin;
- Müxtəlif tərəvəzlərdən istifadə edərək tərəvəz şorbasını hazırlayın;
- Tərəvəz dolmasını reseptruyay əsəsən hazırlayın;
- Turşu qovurma plovu hazırlanmasını göstərin;
- Müxtəlif qiymə növlərindən istifadə edərək omlet hazırlayır;
- Yumurta məmulatlarının xarakterik xüsusiyyətlərini nümayiş etdirin;
- Turşudulmuş süd məhsulların texnologiyasının araşdırın;
- Yumurtanın ilıq, yarımbərk və bərk bişirilməsinin texnologiyasını qeyd edin;
- Süd və süd məhsullarını göstərin;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 3

- Süd məhsulların xarakterik xüsusiyyətlərini təsvir edin;
- Qədaibin hazırlanma texnologiyasını nümayiş etdirin;
- Natural omleti müəllimin nəzarəti altında hazırlayın;
- Ev quşlarından hazırlanan yeməkləri araşdırın və müzakirə edin;
- Toyuq çığırtmasının hazırlanmasını göstərin;
- Ov quşları haqqında araşdırın və yoldaşlarrınızla paylaşın;
- Ev və ov quşlarının fərqli – oxşar cəhətlərini araşdırın, diaqramda qeyd edin;
- Toyuq ətindən daha çox hansı yeməklərin bişirildiyini araşdırın və müzakirə edin;
- Ətdən hazırlanan yarımfabrikatların ilkin emalını nümayiş etdirin;
- Müxtəlif növ kababların hazırlanmasını araşdırın;
- Dolmanın növlərini sadalayın;
- Yaqpaq dolmanın hazırlanması haqqında məlumat verin;
- Qazan kababının hazırlanmasını müəllimin nəzarəti altında yerinə yetirin;
- Parça bozbaşın hazırlanması üçün lazım olan inqrediyentləri sadalayın;
- Arzuman küftəsini reseptura və texnologiyaya əsasən ardıcılıqla hazırlanma qaydasını sxem şəkildə göstərin;
- Balıqdan hazırlanan xörəklər haqqında məlumat verir;
- Kütüm ləvəngisinin hazırlanm texnologiyasını göstərin və yoldaşlarınızla müzakirə edin;
- Ləvənginin tərkib hissəsinə gedən inqrediyentləri sadalayın
- Balıq dolmasının tərkibinə gedən ədviyyatları qeyd edin;
- Balıqdan hazırlanan I-ci növ xörəklərə misal göstərin;
- Qızardırılmış balığın hansı üsullarla hazırlanmasını araşdırın və yoldaşlarınla paylaşır;
- Mayalı və mayasız xəmirin fərqini araşdırın və diaqramda qeyd edir;
- Düşbərənin bişirilmə üsullarını araşdırın;
- Xəmir xörəklərinin xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin;
- Əriştə şorbasının hansı növ undan hazırlanmasının nümayiş etdirin;
- Düşbrənin tərkibinə hansı ət növünün istifadə olunduğunu araşdırın və yoldaşlarınızla paylaşın;
- Xəmir xörəklərinin hazırlanmasına aid təqdimat hazırlayın.

3.8. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

Aşağıdakı qiymətləndirmə meyarına əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

“Dənli, paxlalı və tərəvəz bitkilərini fərqləndirir”

- Tərəvəzlər hansı üsullarla bişirilir?
- Paxlalı bitkilər bişən zaman nə üçün duz vurulmur?
- Kudu dolması necə hazırlanır və süfrəyə necə verilir?
- Tərəvəz suda, az suda, öz şirəsində necə bişirilir?
- Kudu dolması üçün hansı qiymə növləri tətbiq edilir?
- Düyü şiləsi neçə üsulla bişirilir?

“Yumurta və süd məhsullarının hazırlanma texnologiyasını müəyyən edir”

- Melanj nədir?
- Omlet üçün hansı qiymə növləri tətbiq edilir?
- Turşudulmuş süd məhsullarının istehsalının ümumi texnoloji sxemi hansı ardıcıllıqla gedir?
- Yumurtanın ilıq , yarımbərk, bərk bişirilməsi və süfrəyə verilmə qaydası ?
- Nümrü qayğanaq necə hazırlanır və süfrəyə nece verilir?
- Ilıq yumurta neçə dəqiqə ərzində bişirilir?

“Ev və ov quşlarını texnologiyaya əsasən emal edir”

- Ev və ov quşlarının növündən asılı olaraq isti emal prosesi nə qədər davam edir?
- Övrüştə necə hazırlanır?
- Murğuturş nece hazırlanır və süfrəyə necə verilir?
- Ev və ov quşu suda necə bişirilir?

“Ət və ət məhsullarını texnologiyaya uyğun hazırlayır”

- Tikə kabab necə hazırlanır və süfrəyə verilir?
- Qoyun ətindən bozartma necə hazırlanır?
- Ətdən milli xörəklər necə hazırlanır və süfrəyə verilir?
- Quru (ikinci) xörəklər üçün ət, dil necə bişirilir?

TƏLİM NƏTİCƏSİ 3

“Balıq məhsullarının hazırlanan xörəklərini təsvir edir”

- Balıq hansı üsullarla qızardılır?
- Buxarda balıq necə hazırlanır və süfrəyə verilmə qaydası?
- Milli xörək olan qızardılmış qızıl balığın hazırlanma və süfrəyə verilmə qaydası?

“Xəmir xörəklərini reseptura və texnologiyaya uyğun hazırlanmasını göstərir”

- İaşə müəssilərində hansı növlərdə xəmir hazırlanır?
- Düşbərə neçə üsulla bişirilir?
- Gürzə xörəyi necə hazırlanır?
- Əriştənin hazırlanması üçün hansı növ buğda unu tətbiq edilir?

4.1.1. SOUS VƏ QARNİRLƏRİ TANIYIR

SOUSLARIN NÖVLƏRİ

Hazırkı dövrdə ən tanınmış sous beşamel (Béchamel) adlanır. Bu ada ilk dəfə 1651 – ci ildə aşpazlardan birinin kitabında rast gəlinmişdir. Reseptin hazırlanması çox da çətin deyil: un və kərə yağı qızardılır, süd və duz əlavə edilir. Bu resept sonradan müxtəlif aşpazlar tərəfindən müxtəlif dəyişikliklərə məruz qalsa da həmişə beşamel kimi tanınmışdır. Hazırda bu məhlulun tərkibinə pendir də əlavə edilərək, dəniz məhsulları ilə süfrəyə verilir. Həmçinin sousa xərçəng, donuz əti, kilkələr də qatılır.

Velyut (Veloutė) bəzən ağ sous da adlandırırlar, bu da çox məşhur sousdur və yaşı da təqribən beşamellə eynidir. Velyut haqqında ilk yazıya 1553 – cü ildə rast gəlinmişdir. Velyutu adi sulu xörək kimi hazırlayırlar, tərkibinə yağ və un, eyni zamanda duz və istiot da əlavə edirlər. Velyutla birlikdə daha çox Macarıstan sousu (soğan, şərab əlavə edilir) da hazırlayırlar, həmçinin Venesiya sousu, Alman sousu (limon şirəsi, yumurta sarısı və qaymaq əlavə edilərək) da bu sıraya daxil edilir.

İspanyol (Espagnole) yaxud ispan sousu fransız mətbəxində, bəzən bu sous qəhvəyi yaxud qırmızı sous kimi də adlandırılır. Əfsanəyə görə bu sousu məşhur ispan kralının aşpazı hazırlamışdır, həmin şəxs ekskuliziv aşpaz - qonaq kimi XIII Lüdovikin toy mərasimə dəvət edilmişdir. Bu sousda qızardılmış un, hansı ki, intensiv qaydada qızardılır, nəticədə qəhvəyi rəngdə olan forma alınır. Dana əti suyu da əlavə edilərək, yenidən od üzərində uzun müddət saxlanılır.

Holland sousu (Hollandaise) mayonez kimi hazırlayırlar, hansı ki, yumurta sarısından və qaymaqdan sitifadə edilir. Kərə yağı və bir damcı ağı düşmədən bərk olması üçün yumurta sarıları əlavə edilir, sonra isti su qatılır. Sousa ağ, qırmızı və qara istiot əlavə edilir, duz və limon şirəsi də qatılır. Sous dəniz məhsulları yaxud tərəvəzlərlə süfrəyə təqdim edilir.

Sous mayonez hollandlar kimi hazırlanır, lakin kərə yağından deyil, zeytun yağından istifadə edilir. Bu formada da Dəniz məhsulları üçün sousu olan ayolini hazırlayırlar. Zeytun yağına və yumurta sarısında sarımsaq və kərə yağı əlavə edilir.

Xüsusi kateqoriyada pomidor sousu durur. Pomidorlar Avropaya Meksikadan gətirilmişdir, hansı ki, burada asteklər pomidordan və qırmızı bibərdən souslar hazırlayırdılar. Avropada isə bu sousa zeytun yağı, soğan, sarımsaq və qoxulu ədviyyatlar əlavə edildi. İspanlar pomidoru Avropaya gətirən ilk xalq olmuşdur. Beləliklə onlar ilk dəfə çilindron adı altında olan sousu hazırladılar. Bu sousun tərkibinə pomidor, soğan, sarımsaq və istiot daxil idi. İspan mətbəxində hazırda dörd növdə çilindron vardır və onların da hər birinin xüsusi dadları var. Sofito – göyərtinin əlavəsi, samfaina – badımcanlar, pikada göyərti, sarımsaq və zeytun yağının əlavəsi buna misaldır. Növbəti məşhur ispan sousu salsa adlanır. Bu sousun tərkibində pomidor, istiot, sarımsaq və bir neçə daha əlavə edilmiş məhsul vardır. Meksikada isə salsanın tərkibinə bir neçə xüsusi göyərtilər qataraq meksika pomidorundan hazırlayırlar. Cənubi Amerikalılar pomidor sousunu müxtəlif istiqamətlərə ayırmışdır, onlar astexlərin və latın amerikalıların sousu olan ketçupdan yararlanırlar. Lakin bu ad hazırda yalnız restoran mətbəxində deyil, yaxşı yeməyi sevənlərin də əlindən gəlir. Ketçupunm sous adlanma səbəbi kimi onun qədim tarixə malik olmasını göstərmək mümkündür. Bildirilir ki, bu ad qədim dəniz jarqonlarından yaranmışdır. Asiyaya üzən dənizçilər yeri sous adalarından birini tapmışlar, hansı ki, pomidor və bibərlərin sayəsində seçə bilmişlər.

Qırmızı souslarda bulyondan istifadə edlir, bu isə ət suyu ola bilər. Ən çox rast gəlinən sümüklü ətlərin suyudur. Unu qırmızı souslarda tam qəhvəyi rəngə boyanana qədər qızardırlar. Unun üzərinə əvvəlcədən içərisində ət sümüklərinin qaynadığı suyu yavaş – yavaş tökərək qarışdırırlar. Un qarışdırılarkən içərisinə qismən su da tökmək olar. Lakin bu yalnız soyuq su ola bilər. Lazım gələrsə tərəvəzlər əlavə edilir və 10 – 15 dəqiqə bişirilir. Sonda isə xüsusi qarışımlar qatılır, süzgəcdən keçirilir və qaynamağa qoyulur. Bu sousun dadınıza uyğun dəyişdirə də bilərsiniz.

Ağ souslarda ət, balıq və göbələk suyundan istifadə edilə bilinər. Bu bulyonların yerinə süd, qaymaq yaxud smetandan da yararlanmaq mümkündür. Un yağla birlikdə krem rənginə çalanadək qızardılır. Bütün souslarda istifadə edilən un birinci sort olmalıdır. Bəzən unun yerinə qarğıdalı tozu da istifadə edilir.

Kərə yağında hazırlanmış souslarş Limon duzlu Hollandiya sousu

Birinci üsul. Burada çiy yumurta sarısı ağından ayrılıb qalın dibli qaba tökülür və üstünə xırda tikələrə doğranmış kərə yağı əlavə edilərək arasıkəsilmədən qarışdıra-qarışdıra yumurta sarısı

ilə yağ tamamilə birləşənə və birnövlü kütlə əmələ gələnə qədər 65-70° temperaturda bişirilir. Sonra bunun içinə duz və limon duzu yaxud limon şirəsi vurulur.

İkinci üsul. Burada çiy yumurta sarısı ağından ayrılıb qalın dibli qaba tökülür və üstünə azacıq soyuq su, limon şirəsi və duz əlavə edilərək 65° temperatura qədərqızdırılır. Sonra arasıkəsilmədən qarışdıra-qarışdıra bunun içinə 35-70° temperaturda olan ərinmiş yağ vurulur və birnövlü kütlə əmələ gətirilincə qarışdırılır.Burada temperatur rejiminə riayət olunmasının böyük əhəmiyyəti vardır, çünki temperatur 70°-dən yuxarı çıxdıqda yumur- ta sarısı pıxtalaşır və sous maye halına gəlir. Hazır sous salfetdən süzülür. Həmin sous suda bişirilmiş balıq və kələmin yanında süfrəyə verilir. Hər 1 kq sous üçün burada 800 q kərə yağı, 150 q su, 12 ədəd yumurta (sarısı) və 2 ədəd limon götürülür.

Ağ souslu Hollandiya sousu

Burada Hollandiya sousu 70° temperatura qədər qızdırılıb içinə qaynar əsas sous tökülür və hamısı birlikdə qarışdırılıb süzülür. Həmin sous isti şəkildə olaraq suda bişirilmiş balıq və tərəvəzin yanında süfrəyə verilir. Hər 1 kq sous üçün burada 500 q ağ bulyon, 38 q buğda unu, 38 q kərə yağı, 8 ədəd yumurta (sarısı), 400 q kərə yağı və 1 q limon duzu götürülür.

Polşa sousu

Burada əridilmiş kərə yağına bərk bişirilib doğranmış yumurta, çərtilmiş cəfəri göyərtisi, limon duzu və duz qatılıb ciddi qarışdırılır və 70-75°C temperaturda qızdırılır. Bu sous suda bişirilmiş balıq xörəyinin yanında süfrəyə verilir. 1 kq sous üçün burada 700 q kərə yağı, 8 ədəd yumurta, 27 q cəfəri göyərtisi və 2 q limon duzu götürülür.

Hindsayağı yumurta

Bu xörək üçün əvvəlcədən karri sousu hazırlanır. Bu məqsədlə baş soğan təmizlənib dilim şəkildə doğranır,üzərinə soyuq su tökülüb qaynamaya çatdırılır. Bundan sonra suyu süzülür və pörtlədilmiş soğan yağda qovrulur, üzərinə un qovurması, karri və alma qarışığı doğranmış vəziyyətdə əlavə olunur. Qarışığın üzərinə həlim və qaymaq (qabaqcadan laboratoriyada hazır olmalıdır) qatılır. Bütün bu qarışıq 25-30 dəq qaynadılır və sürtkəcdən keçirilir. Hazır kütlə sonda kərə yağı ilə qarışdırılır. Sous yumurtaya isti halda istifadə edilir.

Əsas xörəyin texnologiyası

Birinci halda göstərildiyi kimi düyü suda bişirilib süzülür.Yumurta ilıq vəziyyətdə suda qabıqsız bişirilir və üzərinə almalı karri sousu tökülüb süfrəyə verilir.

Sousun resepturası: Həlim-400q, qaymaq-400q, baş soğan-180q, kərə yağı-150q, un-80q, alma-170q, karri-25q.

Çıxarı: 1000q

Əsas xörəyin 1pay üçün resepturası: düyü-40q, 2 yumurta, karri sousu-30q.

Qarnirlərin növləri

File və qarnir. Burada hazırlanmış can ətinin tikələri tavada 140-150° temperaturda qızdırılmış yağın içinə salınıb hər iki tərəfdən lazımi dərəcəyə qədər, rostbif kimi qovrulur.

Həmin xörək isidilmiş buludda süfrəyə verilir və ətin yanınına kartof qızartmasından yaxud bol yağda qızardılmış kartofdan ibarət qarnir qoyulur. Süfrəyə veriləndə bunun üstünə ət şirəsi tökülür. Hər pay üçün burada 161 q ət (can əti), 5 q kərə yağı, 150 q hazır qarnir və 5 q yağ götürülür.

Kartof qızartması

Bu xörək çiy və suda bişirilmiş kartofdan hazırlanır; çiy kartof burada dilim, tikə, kubik yaxud kürəcik şəklində doğranır. Bütöv şəkildə qabıqlı bişirilmiş kartof isə soyudulduqdan sonra dilim şəklində doğranır. Doğranmış kartof duz səpildikdən sonra tavada qızdırılmış yağın içinə salınır və tünd qəhvəyi qazmaq tutunca qızardılır. Kartof qızartması paylıq tavalarda süfrəyə verilir; süfrəyə verilən zaman onun üstünə kərə yağı tökülür və cəfəri göyərtisi səpilir.

Kartof qızartması soğanla birlikdə buraxılan hallarda yağda qızardılmış soğan kartofla birləşdirilib qarışdırılır; süfrəyə verilən zaman bunun üstünə narın doğranmış göyərti səpilir.

Kartof qızartması habelə ət və balıq xörəkləri üçün qarnir yeri verir.

Hər pay üçün burada 483q çiy kartof yaxud 412 q suda bişmiş kartof, 24 q yağ və 10 q kərə yağı götürülür.

Tir yaxud çöp şəklində kartof qızartması (fri)

Burada çiy kartof tir yaxud çöp şəklində doğranıb dəsmal vasitəsilə yaxud ələkdə qurulanır və sonra qazmaq tutunca bol yağ içində qızardılır. Hazır olduqda kartof kəfkirlə yağdan çıxarılır və yağı

süzülür; həmin kartofa duz səpilir. Bu xörək içinə kağız salfet salınmış bulud içində süfrəyə verilir və göyərti ilə bəzədilir. Bu kartof habelə ət və balıq xörəkləri üçün qarnir yeri də verir. Hər pay üçün burada 533 q kartof, 32 q yağ və 3 q göyərti götürülür.

Kartof püresi

Burada soyulmuş kartof duzlu suda bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir, sonra suyu süzülür, kartof isə qurulanır. Qurulanmış isti kartof ələkdən keçirilir, üzərinə kərə yağı əlavə edilib yaxşı qız- dırılır və üstünə tədricən qaynar süd tökülərək arasıkəsilmədən qarışdırılır. Ən axırda təminə görə buna duz vurulur. Süfrəyə verilən zaman kartof püresi boşqaba yayılır, üstün- də naxış çəkilib kərə yağı tökülür və narın doğranmış göyərti səpilir. Kartofdan kotlet, zraza və kroket hazırlanması üçün əzilmiş kartof püresinə 60° temperaturda çiy yumurta vurulub ciddi qarışdırılır. Buna azacıq miqdarda kərə yağı da qatıla bilər. Kartof püresi qarnir yerində istifadə edilən zaman buna yalnız kərə yağı qatılır. Hər pay üçün burada 287 q kartof, 38 q süd və 10 q kərə yağı götürülür. olunur. Qarışığın üzərinə həlim və qaymaq (qabaqcadan laboratoriyada hazır olmalıdır) qatılır. Bütün bu qarışıq 25-30 dəq qaynadılır və sürtkəcdən keçirilir. Hazır kütlə sonda kərə yağı ilə qarışdırılır. Sous yumurtaya isti halda istifadə edilir.

Bol yağ içində soğan qızartması (fri)

Burada baş soğan halqa şəklində doğranıb un içində urvarlanır və bol miqdar yağda qızardılır. Bu xörəkdən qarnir yerində istifadə olunur. Hər 1kq soğan üçün burada 3500 q baş soğan, 60 q buğda unu və 150 q yağ götürülür.

Az suda və öz şirəsində bişirilmiş tərəvəz. Tərəvəz bəzən az miqdar suda yaxud bulyonda və bəzən də yağ vurulub öz şirəsində bişirilir. Burada doğranmış tərəvəzin həcminə nisbətən 15-20% maye götürülür. Tərəvəz az suda yaxud bulyonda bişiriləndə qabın qapağı örtülür. Hər tərəvəz növü ayrıca olaraq qapağı örtülü qabda zəif od üzərində azacıq miqdar maye içində bişirilməlidir; buna baş soğan, yerkökü, cəfəri, kərəviz, tomat-püre yaxud digər təmverici və aromatik məhsullar (ədviyyat) vurulur. Öz şirəsində bişirilən tərəvəz qabaqca yağda qovrulur yaxud bişirilir.

Suda bişirilmiş çiçək kələm

Burada çiçək kələm bütöv şəkildə güclü od üstündə duzlu qaynar suda bişirilib hazır vəziyyətə gətirilir; hazır olduqdan sonra çiçək kələm kəfkir vasitəsilə sudan çıxarılıb ələyə qoyulur və suyu süzülür. Süfrəyə verilən zaman çiçək kələm dərin boşqaba qoyulub göyərti ilə bəzədilir.Bunun yanına sous qabında Hollandiya sousu yaxud suxarı sousu qoyulur. Çiçək kələmin üstünə yarımmaye süd sousu tökülə bilər. Qarnir üçün kələm bir neçə hissəyə bölünüb suda bişirilir. Hər pay üçün burada 360 q çiçək kələm, 25 q suxarı sousu, yaxud 75 q Hollandiya sousu və yaxud 75 q yarımmaye süd sousu götürülür.

Polşa mətbəxinin ətli və balıqlı xörəklərinə qarnir kimi kartof, kələm, klyoçki, mürəkkəb tərəvəzli qarnir istifadə edilir. Yeməklərin yanında qarnir kimi, pörtlədilmiş tərəvəz (polşasayağı kələm), bişirilmiş kartof, undan və manna yarmasından klotslar verirlər. İkinci yeməklərin yanında, ayrıca olaraq, göy salat və yaxud pomidor və xiyardan salat verilir. Tərəvəz və kökümeyvəlilərdən geniş istifadə Fransa mətbəxinin əsas xarakterik xüsusiyyətlərindən sayılır.

Göy lobya, ispanaq, müxtəlif sort kələm, pomidor, badımcan, kərövüz, cəfəri və salat tərəvəzlər burada soyuq xörəklərin əsas xammalı, I xörəklər və II xörəklərə qarnir kimi işlədilən məhsullardandır. Mərəçöyüd, artişok, göy soğan təzə və konsevrləşdirilmiş halda Fransa mətbəxi salatların həm vitaminləşdirir, həm də onların tərtibatının bəzəyidir. Göy salatı, kələm salatları ikinci ətli xörəklərin əsas qarnirlərdən hesab olunur.

4.2.1. ƏT, TƏRƏVƏZ VƏ PAXLAKİMİ İNQREDİENTLƏRDƏN İSTİFADƏ EDƏRƏK MÜXTƏLİF CÜR XÖRƏKLƏR HAZIRLAYIR

ƏTDƏN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

Mal ətindən rostbif, bifşteks, file, langet, befstroqanov, ant- rekot, romşteks, əzmə zraz, suda bişmiş ət, qiyməli ət, buğlanmış mal əti, qulyaş xörəkləri üçün yarımfabrikatlar hazırlanır.

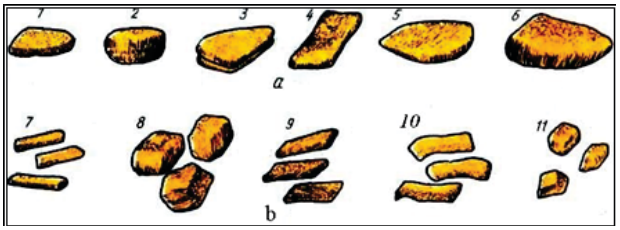
Rostbif xörəyi üçün can ətindən yaxud bel ətindən kəsilmiş iri, təmizlənmiş yumşaq ət tikələrinin bir neçə yerdən vətər və pərdələri kəsilib sonra qovrulur. Qovrulmuş ət hərəsi 2-3 tikədən ibarət paylara doğranır, sonra bunlar toxmaqla ehmal döyülüb yastılanır və müvafiq formaya salınaraq qovrulur.

File xörəyi üçün can ətinin orta hissəsindən (piyi üstündə) 4-5 sm qalınlığında paylıq tikələr kəsilib müfaviq formaya salınır və qovrulur.

Langet xörəyi üçün can ətinin nazik hissəsindən hərəsi 2 tikədən ibarət 1-1,5 sm qalınlıqda paylar kəsilib toxmaqla ehmal döyülür, yastılanır və qovrulur.

Antrekot xörəyi üçün dal ayaqların yuxarı və daxili hissə- lərindən yaxud bel ətindən və miyantəngdən 1,5-2 sm qalınlıqda paylıq tikələr kəsilir, sonra həmin tikələr toxmaqla döyülüb yastılanır və müfaviq formaya salınaraq vətərləri və pərdələri kəsilib qovrulur.
Qulyaş xörəyi üçün 2-ci növ təmizlənmiş yumşaq ətdən kubik formasında hərəsi 4-6 tikədən ibarət paylar kəsilib isti emala göndərilir.
bifşteks; 2 – file; 3 – langet; 4 – antrekot; 5 – romşteks; 6 – isti hava ilə qızdırılan mal əti; 7 – befstroqanov; 8 – kabab; 9 – qızartma; 10 – azu; 11 – qulyaş.

Qulyaş. Burada hazırlanmış yarımfabrikat qazmaq tutunca əsas üsulda qovrulub dərin qaba qoyulur, üstünə isti bulyon yaxud su tökülür və tomat-püre əlavə edilərək 1 saat müddətində bişirilir. Sonra bunun içinə ət bulyonunda açılmış və süzülmüş qırmızı sous tökülür, habelə doğranıb yağda qızardılmış baş soğan, istiot dənləri, dəfnə yarpağı və döyülmüş sarımsaq əlavə edilərək hamısı birlikdə zəif qaynatmaq şərtilə 15-20 dəqiqə ərzində bişirilir. Bu xörək bişən zaman içinə xama da vurula bilər.



1 – bifşteks; 2 – file; 3 – langet; 4 – antrekot; 5 – romşteks; 6 – isti hava ilə qızdırılan mal əti; 7 – befstroqanov; 8 – kabab; 9 – qızartma; 10 – azu; 11 – qulyaş.

Qulyaş. Burada hazırlanmış yarımfabrikat qazmaq tutunca əsas üsulda qovrulub dərin qaba qoyulur, üstünə isti bulyon yaxud su tökülür və tomat-püre əlavə edilərək 1 saat müddətində bişirilir. Sonra bunun içinə ət bulyonunda açılmış və süzülmüş qırmızı sous tökülür, habelə doğranıb yağda qızardılmış baş soğan, istiot dənləri, dəfnə yarpağı və döyülmüş sarımsaq əlavə edilərək hamısı birlikdə zəif qaynatmaq şərtilə 15-20 dəqiqə ərzində bişirilir. Bu xörək bişən zaman içinə xama da vurula bilər.
Süfrəyə verilən zaman qulyaş paylıq buluda qoyulub yanına qızardılmış, yaxud suda bişirilmiş kartofdan ibarət qarnir əlavə edilir, üstünə isə narın doğranmış cəfəri göyərtisi və yaxud şüyüd səpilir. Hər pay üçün burada 161 q II növ mal əti, 7 q yağ, 25 q baş soğan, 15 q tomat-püre, 5 q buğda unu, 20 q xama, 0,5 q sarımsaq, 150 q hazır qarnir və azacıq göyərti götürülür.

Rostbif. Burada can ətindən, bel və miyantəng hissələrindən kəsilmiş iri ət tikələri tavada 130-140° temperaturda qızdırılmış yağın içinə salınıb qazmaq tutunca qovrulur. Sonra ət qızdırıcı şkafa qoyulub hər 5-10 dəqiqədən bir çıxan şirəsi öz üzərinə tökülür.

Rostbif aşağıdakı qaydalarda qovrula bilər:

a) tamamilə qovrulunca (burada ətin içi boz rəngə düşür);

b) orta dərəcədə qovrulunca (ətin içində mərkəz hissəsi çəhrayı rəngə düşür);

c) qazmaq tutunca (ətin ortası çiytəhər və qanlı qalır).

Ət qovrulandan sonra əldə edilən maye buxarlanır, yağı süzülür, qabın içinə isə ət bulyonu tökülüb qaynadılır və süzülür. Əldə edilən bulyon (ətin şirəsi) qovrulmuş natural ət tikələrinin üstünə tökülür.

Rostbif isidilmiş paylıq buludlarda (hər payda 2-3 tikə) süfrəyə verilir və yanına 3-4 növ bişmiş və yağ vurulmuş tərəvəzdən ibarət (kartof, yerkökü, göy noxud, çiçək kələm və i.a.) qarnir və yonulmuş qıtıqotu qoyulur. Süfrəyə verilən zaman bu xörəyin üstünə ət şirəsi tökülür. Rostbif habelə bişmiş kartof və yonulmuş qıtıqotu ilə də süfrəyə verilə bilər.

Hər pay üçün burada 155 q ət (can əti, miyantəng və bel hissəsi), 3 q yağ (qovurmaq üçün), 150 q hazır qarnir və 50q ət şirəsi götürülür.

Natural langet. Burada hazırlanmış yarımfabrikatdan hər pay üçün 2 tikə əsas üsul üzrə hər iki tərəfdən hazır olunca bişirilir.

Langet isidilmiş paylıq buludda süfrəyə verilir və ətin yanına kartof qızartması yaxud suda bişirilib qızardılmış kartofdan, yerkökündən, göy noxuddan, çiçək kələmindən yaxud Brüssel kələmindən, lobyadan və s. ibarət mürəkkəb tərkibli qarnir qoyulur.

Süfrəyə verilən zaman langetin üstünə ət şirəsindən tökülür. Hər pay üçün burada 161 q can əti, 7 q ərinmiş piy, 150 q hazır qarnir götürülür.

Kiyevsayağı kotlet

Burada hazırlanmış və təmizlənmiş sümüklü toyuq filesinin üzərinə kərə yağı qoyulub üstünə əzilmiş xırda file əlavə edilir və iri filenin kənarları qatlanaraq kotlet armudvarı formaya salınır. Bundan sonra kotlet lyezonda isladılır və suxarı ovuntusunda urvalanıb ikinci dəfə lyezonda isladılır,

suxarıda urvalanır və qazmaq tutunca 3-5 dəqiqə bol miqdar yağ içində qovrulur; sonra bu kotlet quru tava içində 2-3 dəqiqəliyə qızdırıcı şkafa qoyulur. Kotlet qovrulan kimi dərhal süfrəyə verilməlidir. Süfrəyə veriləndə paylıq buluda buğda çörəyindən ibarət kruton və onun da üstünə kotlet qoyulur, buna ərinmiş kərə yağı tökülür, yanına isə qarnir yerində çöp şəklində doğranmış kartof qızartması və göy noxud əlavə edilir. Kotletin sümüyünə kağız borucuq (papilyotka) geydirilir. Hər pay üçün 200 q toyuq əti, 30 q kərə yağı, ¼ ədəd yumurta, 25 q buğda çörəyi, 15 q yağ (qovurmaq üçün), 150 q hazır qarnir və 10 q kərə yağı (kotletin üstünə tökmək üçün) götürülür.

Soğanlı və kornişonlu langet və qırmızı sous

Burada hazırlanmış yarımfabrikat natural langet kimi qov- rulur. Bu xörək dərin paylıq buludda süfrəyə verilir və ətin yanına kartof püresindən yaxud kartof qızartmasından ibarət qarnir qoyulur. Ətin üstünə soğanlı və kornişonlu qırmızı sous tökülür. Langet habelə tomat, madera və soğanlı xama sousu ilə də süfrəyə verilə bilər. Hər pay üçün burada 161 q can əti, 7 q ərinmiş piy və 150 q hazır qarnir və 75 q hazır sous götürülür.

Antrekot və kartof

Burada hazırlanmış yarımfabrikat hər iki tərəfdən əsas üsulla qovrulub hazır vəziyyətə gətirilir. Süfrəyə verilən zaman antrekot isidilmiş paylıq buluda qoyulub yanına bütün növlərdə qızardılmış kartof və yonulmuş qıtıqotu əlavə edilir, üstünə isə ət şirəsi tökülür. Antrekotun üzərinə həm də bir tikə yaşıl yağ qoyulur. Burada qarnir süddə bişirilmiş kartofdan ibarət olduqda, ayrıca qabda süfrəyə verilir. Hər pay üçün burada 161 q birinci növ mal əti, 7 q ərinmiş piy, 150 q hazır qarnir, 15 q qıtığotu (kökü) və 15 q yaşıl yağ götürülür.

Toyuq ətindən şnitsel (nazirsayağı)

Burada hazırlanmış və təmizlənmiş toyuq filesi sümüksüz yaxud sümüklü olaraq lyezonda isladılır, ərištə şəklində doğranmış buğda çörəyində urvalanır, qazmaq tutunca tavada qızdırılmış yağ içində qovrulur və 3-5 dəqiqəliyə qızdırıcı şkafa qoyulub əlavə qovrulur. Süfrəyə verilən zaman şnitsel paylıq buluda qoyulub yanına çöp şəklində doğranmış kartof qızartması və göy noxud əlavə edilir,

şnitselin üstünə isə gül dəstəsi şəklində kərə yağı qoyulur və xörək göyərti ilə bəzədilir.

Şnitsel buğda çörəyindən ibarət kruton üzərinə qoyulub süfrəyə verilə bilər; burada şnitselin üstünə konservləşdirilmiş meyvə və giləmeyvə qoyulur (50 q). Nazirsayağı şnitsel qırqovul filesindən hazırlana bilər (196 q). Hər pay üçün burada 235 q toyuq əti, 30 q buğda çörəyi, ½ ədəd yumurta, 20 q kərə yağı (qovurmaq üçün), 20 q kərə yağı (bəzədilmək üçün), 150 q hazır qarnir və azacıq miqdarda göyərti götürülür.

Donuz ətindən şnitsel. Reseptura (q-la)

Ərzaqlar:	**Brutto:**	**Netto:**
Donuz əti	168	
Yumurta	1/5 ədəd	1/5 ədəd
Suxarı	20	20
Ərinmiş yağ	12	12
Kərə yağı	8	8
Kapers	16	16
Limon	10	10
Siyənək koksarı	21	21
Qarnir	150	150

Çıxarı: 125/150/10

Bu xörəyi adi qayda ilə hazırlayırlar. Daha doğrusu rus mətbəxində olduğu kimi donuz ətindən hazır şnitsel hazırlanır (reseptlər məcmuəsindən istifadə edərək götürməli). Hazır şnitselin üzərinə limon doğraması, siyənək və kapers qoyaraq kartof qarniri və tərəvəzlə birlikdə süfrəyə verirlər.

Qeyd: Şnitselin hazırlanma qaydasını tələbə evdə hazırlaşmaqla (resept məcmuəsi köməyi ilə) öyrənməli və iş zamanı şnitseli qızardılmış halda hazırlamalıdır.

Fransızsayağı (əyalət) bifşteks. Reseptura (q-la)

Ərzaqlar:	Brutto:
Dana əti qiyməsi	169
Ağ göbələk (ya da şampinyon)	26

Yumurta	1/5 ədəd
Un	5
Yağ	7
Qarnir	150
Istiot və duz	norma üzrə

Çıxarı: 235 qram

Hazırlanma texnologiyası: Göbələklər təmizlənir,yuyulur,xırda doğranır və ət maşınından keçirilmiş dana əti ilə birləşdirilir, üzərinə yumurta, duz, istiot vurulub qiymə yaxşıca qarışdırılır. Sonra isə ondan uzunsov formada bifştekslər formalanır, üzəri unda urvalanır və onlar tava içərisində qızardılırlar. Qarnir kimi yağ əlavə olunmuş, suda bişirilmiş tərəvəzlərdən istifadə olunur (laboratoriya qabaqcadan dərsə qədər hazır olur).

Ət məhsullarından mal, dana, donuz, qoyun, quşlardan – hind toyuğu, toyuq əti üstünlük təşkil edir. Demək olar ki, bütün yeməklər donuz piyi ilə hazırlanır. Əsas ərzaqlar həmçinin, qarğıdalı, paxlalar, düyüdən ibarətdir. Milli yeməklərin çoxusunu kaktus və kartofdan hazırlayırlar. Pendirləri çox vaxtı keçi südündən hazırlayırlar. Tipik meksika meyvəsi olan avokadonu klassik meksika quakomole salatı üçün istifadə edirlər (avokado meyvəsini iki yerə bölürlər, çəyirdəyini çıxardırlar, çay qaşığı ilə yumşaq hissəsini çıxardırlar, püre vəziyyətinə qədər çatdırırlar, pomidor tikələrini, doğranmış soğanı, koriandrı, duzu və laym şirəsini əlavə edirlər). Kaktusdan hazırlanan salatı (turşuya qoyulmasından sonra tünd-göy yumşaq yeri ləziz dada malik olur) krevet və yaxud toyuq ilə verirlər. Balıqdan və dəniz məhsullarından assortilər delisyas del mar, krevet və qızılbalıqdan parilya çox məhşurdur; qiymələnmiş kral krevetləri.

Tərəvəz xörəkləri

Tərəvəz raqusu. Raqu xörəyi üçün tərəvəz kubik yaxud dilim şəklində doğranır. Burada çiy kartof tavada yağ ilə yaxud bol yağ içində (frityur) qazmaq əmələ gətirilincə qızardılır. Baş soğan, yerkökü, cəfəri, turp yağda qızardılır. Boranı və kudu əsas üsul ilə qovrulur. Ağbaş kələm, çiçək kələm və göy noxud suda bişirilir. Bu qayda hazırlanmış tərəvəz qarışdırılaraq üstünə qırmızı sous yaxud tomat sousu tökülür və duz, dəfnə yarpağı, habelə istiot dənləri vurulub 10-15 dəqiqə öz şirəsində bişirilir. Bişib hazır olana yaxın bunun içinə əzilmiş sarımsaq və kərə yağı qatılır. Süfrəyə verilən zaman raqu paylıq tavalara yaxud paylıq dərin qaba qoyulub üstünə narın doğranmış cəfəri göyərtisi yaxud şüyüd səpilir. Tərəvəz

raqusu xama sousu ilə hazırlanan hallarda sarımsaq qatılmır.

Hər pay üçün burada 67 q kartof, 38 q təzə kələm yaxud 45 q çiçək kələm, 36 q baş soğan, 56 q yerkökü, 31 q konservləşdirilmiş göy noxud, 75 q hazır sous, 10 q yağ, 1 q sarımsaq, 0,05 q istiot, 0,02 q dəfnə yarpağı, 5 q kərə yağı və 3 q göyərti götürülür.Şəkil.4.16

Qovrulmuş tərəvəz

Çiy yaxud bişirilmiş tərəvəz az miqdar yağ içində (əsas üsul) yaxud bol miqdar yağ içində (frityur) qovrulur. Burada dilim, tikə, tir və kubik şəklində doğranmış tərəvəzə duz səpilib tavada 120-150° qızardılmış yağın içinə salınır və hazır olunca əsas üsul ilə qovrulur. Bəzən tərəvəz əlavə olaraq qızdırıcı şkafda qovrulur. Əsas üsulda tərəvəz qovrulması üçün hər cür yağdan istifadə edilə bilər.

Frityurda (bol yağ içində) tərəvəz qovrulması üçün çox zaman ərinmiş mal yağı və yaxud bitki yağı tətbiq edilir. Burada doğranmış və qabaqca qurudulmuş tərəvəz 150-170° qızdırılmış yağın içinə salınır və yağ isə 4-5 dəfə tərəvəzdən çox götürülür. Frityurda (bol yağ içində) çiy kartof, baş soğan, cəfəri göyərtisi qovrulur. Burada yağ sərfi hazırlanmış tərəvəzin çəkisinə nisbətən 5-10% təşkil edir.

Suxarıda kələm qızartması (şnitsel)

Burada kələm özəksiz (dolma üçün olduğu kimi) duzlu suda bişirilir və yarpaqları bir-birindən ayrılıb qalın yerləri toxmaqla döyülür. Sonra yarpaqlar ikiqat bükülüb oval formaya salınır, unda urvalanır, lyezonda isladılır və əlavə olaraq döyülmüş suxarıda urvalanır. Bu qayda hazırlanmış yarımfabrikat (hər payı 1 ədəd) əsas üsul üzrə qızardılır və qızardıcı şkafda əlavə isidilir.

Süfrəyə verilən zaman bunun üstünə kərə yağı yaxud sous (xama sousu, süd sousu) tökülür, yaxud sous qabında yanına soyuq xama qoyulur.Hər pay üçün burada 225 q kələm, 5 q buğda unu, ½ ədəd yumurta, 25 q suxarı, 10 q yağ, 75 q hazır sous yaxud 25 q xama yaxud da 10 q kərə yağı götürülür.

Tərəvəzlərdən bolqar mətbəxində xüsusi yeri ağ lobya, xiyarlar, badımcanlar, yunan qabaqları, pomidorlar, sukkini, qabıqda göy noxud, rəngli kələm, qabıqlı istiot, sarımsaq və ətirli göyərti tutur.Kartofu bir qayda olaraq, fritürdə qızardılmış və yaxud püre şəklində istifadə edirlər.

Polşa milli mətbəxində ikinci xörəklərin hazırlanmasında bütün isti emal üsulları: bişirmə, pörtlətmə, qızartma, külləmə edilmə tətbiq edilir. Bu üsulların tətbiq edilməsi imkan yaradır ki, eyni bir məhsuldan çox rəngarəng xörəklər hazırlansın və xörəklərin çeşidi artırılsın. Polşalıların

ən sevimli ikinci xörəkləri donuz və dana ətindən əzilmiş kotlet, əzilmiş zrazı, biqos (təzə və turşuya qoyulmuş kələmin baş soğanla, dəfnə yarpağı, göbələk, bir neçə növ ət məhsulları-donuz, dana, mal əti, sosiska, kolbasa tikələri, hisə verilmiş döş əti və s. ilə pörtlədilməsindən hazırlanan xörək) və s. xörəklərdir.

Polşa mətbəxinin ikinci xörəklərinin əksəriyyəti çəkilmiş ətdən, subməhsullardan (qaraciyər, ağ ciyər, dil, beyin və s.) tərəvəzlərlə pörtlədilmiş ətdən və ya içərisi ət qiyməsi ilə doldurulmuş tərəvəzdən, ev və ov quşlarının ətindən, balıqdan və s. hazırlanır.

Tərəvəz karrisi

Resepturası 1 pay üçün: Göy lobya - 83q, kartof - 90q, pomidor - 122, bitki yağı - 10q, baş soğan - 30q, sarımsaq - 2q, karri - 3q, limon şirəsi - 5q, duz. Çıxarı: 200q.

Xörəyin texnologiyası: Soğan və sarımsaq təmizləndikdən sonra doğranıb zəif qovrulur. Üzərinə karri əlavə edib 3-4 dəq. plitədə (odda) saxlanır və doğranmış pomidor və təmizlənmiş göy lobya ilə qarışdırılır. Qarışığın üzərinə azca su (yaxud sous) qatılıb birlikdə bişirilir. Lobya hazır olduqdan sonra xörəyin üzərinə dilim şəkildə doğranmış kartof tikələri vurulub duzlanır və o hazır vəziyyətə çatdırılır. Bişmənin sonunda dad üçün əlavə olaraq limon şirəsi vurulur.

4.3.1. DƏNİZ MƏHSULLARININ RESEPTURA VƏ TEXNOLOGİYASINI MÜƏYYƏN EDİR

ƏTDƏN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

Kotlet kütləsinin hazırlanması

Kotlet kütləsinin hazırlanması üçün çox zaman narın əzələarası sümükləri olmayan balıqlar (suf, naqqa, durnabalığı, yayın balığı, treska, keta balığı, xanı balığı, ala zubatka) tətbiq edilir. Kotlet kütləsi suya qoyulmuş duzlu balıqdan da hazırlana bilər. Burada dərisi, qabırğa və onurğa sümükləri rədd edilmiş balığın yumşaq əti xırda tikələrə doğranıb, I yaxud əla növ undan bişirilmiş və qabaqca süddə yaxud suda isladılmış kərti (2-3 gün saxlanmış) buğda çörəyinə qatılır və ətçəkən maşından keçirilir. Bu qayda ilə əldə edilmiş kütləyə duz və döyülmüş istiot vurulub hamısı birlikdə yaxşı qarışdırılır.

Kotlet kütləsi hazırlanan zaman aşağı növ undan hazırlanmış çörək götürüldüyü hallarda məmulatın təmi aşağı düşür. Kotlet kütləsinə yağlı balıq cinslərindən əldə edilən balıq yağı və habelə kərə yağı (1 kq yumşaq balıq ətinə 50-100 q) qatıla bilər. Suvaşqanlığı aşağı düşsün deyə,

kotlet kütləsinə bişmiş balıq da (çiy balığın yumşaq ətinin çəkisinə nisbətən 25- 30%) qatıla bilər. Burada 1 kq yumşaq balıq ətinə 250 q (25%) buğda unu, 300-350 q (30-35%) su yaxud süd, 20-25 q (2-2,5%) duz və 1 q(0,1%) istiot vurulur.

Çin milli mətbəxi hazırlanma üsullarına görə və məhsullardan istifadəsinə görə fərqlənən 14-dən çox yerli mətbəxi özündə birləşdirir.Bunların içərisində pekin,kanton,sıçuan,şanxay və s. bölgə mətbəxləri xüsusilə fərqlənir.

Çinsayağı sudak balığı

Reseptura 1 pay üçün

Ərzaqlar:	Brutto:
Sudak	182q
Donuz piyi	20q
Soya sousu	5q
Yumurta	½ ədəd
Təzə zəncəfil	10q
Konsentrat	5q
Suxarı	10q
Küncüt yağı	5q
Ətirli istiot	1q
Duz	1q
Çıxarı: 100qram	

Hazırlanma texnologiyası: Paylıq tikələrə bölünmüş, dərisi soyulmuş, sümüksüz sudak filesi (1paya 1tikə) 10-15 dəq ərzində soya sousu, küncüt yağı, konsentrat və xırda doğranmış zəncəfil, istiot və duz qatılmaqla marinadlaşdırılır. Sonra isə balıq tikələri unda urvalanır, üzərinə yumurta yaxılır, təkrarən suxarı ilə urvalanır və früterdə qızardılır. Hazır balığı kiçik tikələrə bölüb boşqaba qoyduqda üzərinə duzla istiot səpilir.

Dəniz məhsullarından hazırlanan xörəklər

Qeyri-balıq su xammallarından yeyinti məqsədləri üçün onurğasızlardan və dəniz yosunlarından istifadə edilir. Suda yaşayan onurğasızlardan sənaye əhəmiyyəti olanları xərçəngkimilər (krab, xərçəng, krevetka, omar, lanqustlar); molyusklar (ikitaylılar – midiya, daraqca, ustrisa və b;

qarnıayaqlılar – trubaç, rapan, dəniz qulağı; başıayaqlılar – kalmar, karakatisa, səkkizayaq - osminoq) və dərisi tıkanlılardır (trepanq, kukumariya, dəniz kirpisi). Son zamanlar dəniz məməlilərindən qida məqsədləri üçün istifadə edilməyin yolları araşdırılır. Suda yaşayan onurğasızların əti yüksək qidalılıq dəyərinə və müalicəvi xassələrə malikdir. Bunların ətindəki zülallarda əvəzedilməz aminturşuları çoxdur. B1, B2, B12 vitaminləri, mikroelementlərdən yod, manqan, kobalt, mis və digər elementlər quruda yaşayan heyvanların ətində olandan qat-qat çoxdur.

Krabdan əsasən öz şirəsində konserv hazırlanır. Bişirilmiş və bişirilib-dondurulmuş halda olur. Krab konservisi keyfiyyətindən asılı olaraq əla və 1-ci əmtəə sortlarına ayrılır.

Krevetka soyudulmuş və dondurulmuş halda satışa verilir, təbii krevetka konservisi istehsal edilir. Təzə xırda okean krevetkasından bişirilib dondurulmuş halda zülallı «Okean» pastası hazırlanır.

Midiyadan birinci və ikinci xörək konservləri, həmçinin qəlyanaltı konservisi istehsal edilir. Dəniz daraqcasından «Təbii dəniz daraqcası əti konservisi» və «Dəniz assortisi», «Dəniz daraqcası əti xardal sousunda» preservisi və müxtəlif kulinar məmulatları istehsal edilir. «Dəniz assortisi» konservisinə kalmarın əti, kürü, erkək balığın südü, dəniz kələmi, yerkökü və daraqcanın əzələ əti qatılır və üzərinə tomat sousu tökülür.

Kalmarın qidalılıq dəyərinə malik olan hissələri bədəni, başı və qabaq ayaqlarıdır. Dondurulmuş və qurudulmuş şəkildə satışa verilir.

Osminoqun yeyilən hissəsi başı, ayaqları və ovalvari bədənidir. Dadına görə kalmara oxşayır. Başıayaqlı molyusklardan müxtəlif konservlər istehsal edilir.

Trepanq və kukumariyadan bişirilib-qurudulmuş məhsullar və konservlər hazırlanır. Dəniz kirpisinin qida məqsədləri üçün yalnız kürüsü istifadə edilir. Dəniz kirpisinin qida məqsədləri üçün yalnız kürüsü istifadə edilir. Tərkibində 12-20% zülal və 10-35% yağ olur.

Dəniz kələmindən – laminariyadan qida məqsədləri, xüsusən pəhriz qidası üçün istifadə edilir. Dəniz kələmində zülal, karbohidratlar (mannit, qlükoza, fruktoza, nişasta), az miqdarda yağ,

müxtəlif mikroelementlər, o cümlədən yod və vitaminlər vardır. Dəniz kələmindən konserv və preserv hazırlanır. Xırdalanmış halda dəniz kələmi meyvə-giləmeyvəli marmelada və xüsusi pəhriz çörəyinin xəmirinə qatılır. Dəniz kələmini sirkəyə qoymaq olar. Başqa dəniz yosunlarından aqar və aqaroid, mannit və alqinatlar alınmasında istifadə edilir. Bu məhsullardan qənnadı və yeyinti sənayesinin digər sahələrində istifadə olunur.

Braziliyada balıq və dəniz xərçənglərindən hazırlanan vatapa, kiabu ağacı tozu ilə, quru krevet və araxisdən hazırlanan karuru xörəyi, duru xəmirlə kokos yağı qarışığında qızardılmış balıq və molyuskalar da (friqideyra adında) geniş bişirilir. Tısbağa və krabdan manioki ilə (şirin kartof), tropik meyvələrlə bişirilən balıq və molyuskalar da moddadır.

Balıq və qeyri-balıq dəniz məhsullarından, xərçəngkimilərdən hazırlanan xörəklər də Braziliya və Çilidə süfrə xörəklərindən sayılır Meksikalılar ət və dəniz məhsullarından kombinasiyalı yeməkləri çox xoşlayırlar. Məsələn, takos (çanaqları ayrıca nimçələrin üzərinə qoyurlar, ayrıca salat qablarında və yaxud piyalələrdə doğramış bişirilmiş ət, pomidor tikələri, quakomole salatı və göyərti qoyurlar).

Braziliya mətbəxinə hindu, Afrika və Portuqaliya mətbəxləri çox təsir ediblər. Braziyalılar hinduların ənənəvi yeməyi olan mokuyemi hazırlamağı xoşlayırlar (maniok və qarğıdalı sousu qatılmış balıq). Müasir Braziliyada Afrika mətbəxin yeməkləri çox məhşurdur. Onlardan bəzilərini yalnız ilin müəyyən fəsilində hazırlayırlar.

Milli balıq yeməklərinə aşağıdakılar aiddir: şirin şüyüd marinadında soyuq somğa, yüngül tərəvəz sousu piri–piri ilə bekonda dəniz pipikləri; laym və qaymaqla dəniz pipikləri; tərəvəzlərlə qızardılmış dəniz bəxşişlərindən mariskada, ispanaq sousu ilə somğa, xardal sousu ilə alabalıq.

4.4.1. ŞORBALARIN VƏ BULYONLARIN BİŞİRİLMƏ TEXNOLOGİYASINI ARDICILLIQLA İZAH EDİR

BULYONLARIN HAZIRLANMASI

Bulyon suda bişirilən sümükdən, ətlik heyvanların və ev quşlarının ətindən, habelə göbələkdən alınmış həlimdən ibarətdir ki, bunun da tərkibində xörək bişirilən zaman məhsuldan mayeyə çıxan maddələr olur. Bulyonların hər bir litrində 15-20 kalori olur; lakin bulyonların qida əhəmiyyəti böyükdür.

Ət (ağ) bulyonu

Bu bulyon ətdən və sümüklərdən hazırlanır. Burada kəsilən heyvanların onurğa sümükləri oynaqlarından və yastı sümüklər xırda tikələr şəklində doğranır, boruvari sümüklər isə qalın yerləri kəsilib boruları bütöv saxlanır. Xırda hissələrə doğranmış sümüklərdən daha çox əriyən maddələr çıxır və bulyon daha qidalı olur. Adi şorbalardan fərqli olaraq Azərbaycan duru xörəkləri az miqdar (hər payda 150-200 q) bulyonda bişirilir. Buna alça qurusu, zəfəran şirəsi, bəzən xırda doğranmış quyruq vurulur. Bulyon bişirmək üşün 0,5-2,5 kq çəkidə ət tikələri tətbiq edilir. Bu tikələr mal cəmdəyinin qabırğa hissəsindən, döş (xırtdənəklərilə), habelə ön və dal ayaqlarından kəsilir.

Balıq bulyonu

Balıq bulyonu üçün ya bütöv (xırda), ya da balıq tikələri, habelə yeyinti tullantıları (balığın başı, quyruğu, üzgəcləri, sümükləri, dərisi) götürülür. Suf, xanı balığı, habelə nərə cinsinə aid balıqların bulyonu hamısından dadlı olur. Çox zaman balıq bulyonu balığın yeyinti tullantılarından hazırlanır, burada balığın başı və sümükləri xırda-xırda doğranır. Balığın yeyinti tullantıları bu qaydada hazırlanıb qazana doldurulur və üstünə soyuq su tökülərək baş soğan, habelə cəfəri əlavə edilir, sonra qazanın qapağı örtülüb qaynar hala çatdırılır. Təxminən 30-40 dəqiqə qaynadıqdan sonra bulyonun üzünün kəfi və yağı alınır, qapağı açılıb 50-60 dəqiqə zəif qaynatmaqla bişirilməsi davam etdirilir. Hər pay balıq bulyonu üçün 150 q yeyinti tullantısı yaxud 178 q baş hissəsi, 8 q baş soğan və 8 q cəfəri götürülür.

Göbələk bulyonu

Göbələk bulyonu üçün hər növ yeyilən quru göbələk tətbiq edilir. Seçilmiş və yuyulmuş quru göbələk soyuq su ilə (1 kq quru göbələyə 7 litr su) bərabər qazana tökülür və 2-4 saat ərzində orada şişkinləşir. Bişmiş göbələk bulyondan çıxarılıb isti suda yuyulur, bulyon isə duruldulub süzülür. 1 kq quru göbələkdən 5 litr təmərküzlü bulyon alınır. Hər pay göbələk bulyonu üçün 8 q quru göbələk götürülür.

Şorbaların hazırlanması

Şorbalarda yaxud necə bunların adlandırıldığı duru (birinci) xörəklərdə maye hissəsi əsas sayılır. Maye hissəsindən başqa şorbalara çox zaman bir yaxud bir neçə məhsul növlərindən (tərəvəz, yarma, makaron məmulatı, göbələk, balıq, ət) ibarət qarnir daxil olur. Maye yerində şorbalar üçün

bulyon (ət bulyonu, ət-sümük bulyonu, sümük bulyonu, balıq bulyonu, göbələk bulyonu), süd, çörək kvası, həlim (tərəvəz həlimi, yarma həlimi, meyvə həlimi) tətbiq olunur. Şorbalar çox vaxt bulyonda hazırlanır.

İsti şorbaların süfrəyə veriləndə temperaturda 75°-dən aşağı və 85°-dən yuxarı, soyuq şorbaların isə 7°-dən aşağı və 14°-dən yuxarı olmamalıdır.

Hazırlanması üsullarına görə şorbalar aşqarlı, şəffaf, pürevari (şorba-püre) və müxtəlif (südlü şorba, soyuq şorba, şirin şorba) olur.

Aşqarlı şorbalar ət, balıq və göbələk bulyonunda, tərəvəz və yarma həlimində, habelə üzlü yaxud su qarışdırılmış süddə hazırlanır. Ət və balıq bulyonunda hazırlanan şorbalara isə yalnız tərəvəz və yarma qatılır. Soyuq şorbaların maye hissəsi çörək kvasından yaxud çuğundur həlimindən ibarət olur. Çorək kvası iaşə müəssisələrində hazırlana bilər.

Çörək kvasının hazırlanması

Burada qara çörək xırda-xırda doğranıb üzündə qazmaq əmələ gəlincə qızdırıcı şkaflarda qurudulur və suxarı şəklinə salınır. Sonra bunun üstünə qaynar su tökülərək 3-5 saatdan sonra süzülür. Nəticədə əmələ gələn həliməşəkər və maya vurulub 1-3 saat isti yerdə saxlanılaraq qıcqırdılır. Qıcqırma prosesində çörək həliminə kişmiş, cirə, zəncəfil və zirə vurula bilər. Nəticədə əldə edilmiş kvas süzülüb soyudulur. Kvas buz üstündə saxlanır.

Donanma borşu

Burada soyulmuş çuğundur, yerkökü, cəfəri və baş soğan dilim şəklində, təzə kələm kvadrat şəklində, kartof isə kubik şəklində doğranır. Ət-sümük bulyonunda bekon bişirilərək hər paya 1-2 tikədən ibarət dilim şəklində kəsilir. Doğranmış çuğundur yağ, tomat-püre və sirkə ilə birlikdə kartofsuz borş kimi (№1) bişirilir, sonra yağda qızardılmış tərəvəz və bişib qurtaranda isə şəkər qatılır. Qaynar vəziyyətə gətirilmiş ət-sümük bulyonuna doğranmış kələm və kartof, 5-10 dəqiqədən də sonra bişmiş çuğundur və yağda qızardılmış tərəvəz qatılıb yenə qaynar vəziyyətə çatdırılır, sonra buna bulyonda açılan yağda qovrulmuş un, istiot dənləri, dəfnə yarpağı və duz əlavə edilib hamısı birlikdə 5-7 dəqiqə bişirilir. Hər paya burada 42 q bekon, 100 q çuğundur, 50 q təzə kələm yaxud 43 q şoraba kələmi, 80 q kartof, 25 q yerkökü, 7 q cəfəri, 24 q baş soğan, 15 q tomat-püre, 5 q un, 8 q yağ, 10 q xama, 5 q şəkər, 8 q 3%-li sirkə, 3 q göyərti və müvafiq miqdar ədviyat götürülür.

Borş dedikdə, tərkibinə buxarda bişmiş çuğundur, yağda qızardılmış tərəvəz, təzə yaxud şoraba kələmi və digər müxtəlif məhsullar daxil olan şorbalar nəzərdə tutulur.

Şşi dedikdə, tərkibinə göyərti tərəvəzi (ağbaş kələm yaxud şoraba kələmi, quzuqulağı, ispanaq, gicitkən) və yağda qızardıl- mış tərəvəz kökləri daxil olan şorbalar nəzərdə tutulur. Şşi şor- basına kartof qatılmır və bununla da şşi göyərti tərəvəzi və həm də kartof qatılmış şorbalar fərqlənir. Şoraba kələmi qatılmış şşi xörəyinin yanında süfrəyə vatruşka, krupenik və qarabaşaq şiləsi verilə bilər.
Rassolnik dedikdə, tərkibində duzlanmış xiyar, xiyarın şor
suyu, yağda qızardılmış tərəvəz və müxtəlif digər məhsullar qa- tılmış şorbalar nəzərdə tutulur.
Rassolnikə ağ sous yaxud lyezon vurula bilər.

Göy şşi. Burada quzuqulağı və ispanaq seçilib yuyulur və quzuqulağı öz şirəsində, ispanaq isə coşqun qaynar suda (rəngini mühafizə edə bilməsi üçün) bişirilir. Sonra göyərti ətçəkən maşından yaxud tərəvəzəzən maşından keçirilir. Əldə edilən püre, yağda qızardılmış baş və göy soğan,cəfəri, istiot dənləri, dəfnə yarpağı və duz qaynar bulyona qatılıb hamısı birlikdə qaynar vəziyyətə gətirilir və içinə yağda qovrulmuş un vurularaq yenə 10-15 dəqiqə bişirilir. Buraxan zaman boşqaba bərk bişirilmiş yumurtanın sarısı yaxud dörddə bir hissəsi qoyulub üstünə şşi tökülür və xama əlvə edilir və göyərti səpilir. Hər pay üçün burada təxminən 75 q quzuqulağı, 125 q ispanaq, 20 q cəfəri, 15 q soğan, 20 q göy soğan, 10 q buğda unu, 10 q yağ, 15 q xama, ½ ədəd yumurta, 3 q göyərti və müfaviq ədviyat götürülür.

Təzə kələmdən şşi

Burada ağbaş kələm çöp şəklində (ərişdə kimi), dilim şəklində yaxud kvadrat şəklində, yerdə qalan tərəvəz isə çöp yaxud xırda tir şəklində doğranır.
Qaynar bulyona hazır- lanmış ağbaş kələm salınıb qaynadılır, sonra buna yağda qızardılmış yerkökü, cəfəri, baş soğan və turp qatılır. Zəif od üzərində bunlar 15-25 dəqiqə bişdikdən sonra içərisinə istiot dənləri, dəfnə yarpağı və duz vurulur. Buna habelə yağda qovrulmuş un (5 q) qatılıb təkrar 5- 10 dəqiqə bişirilə bilər. Şşi xörəyinə habelə yağda qovrulmuş tomat-püre (10 q) yaxud qırmızı pomidor da əlavə edilə bilər. Buraxan zaman boşqaba şşi tökülüb üstünə xama əlavə edilir və göyərti səpilir. Hər pay üçün burada 200 q təzə kələm, 20 q turp, 25 q yerkökü, 7 q cəfəri, 24 q baş soğan, 10 q gövdəli soğan, 10 q yağ, 10 q xama, 3 q göyərti və müvafiq

Rassolnik

Burada duzlanmış xiyar soyulub toxumları çıxarılır və çöp yaxud xırda paxlava şəklində doğranıb bulyonda bişirilir. Bulyon qaynadıqda içinə tir yaxud dilim şəklində doğranmış kartof, yağda qızardılmış baş soğan, habelə gövdəli soğan qatılıb hamısı birlikdə 10-15 dəqiqə bişirilir. Sonra buna az suda bişirilmiş duzlu xiyar, istiot dənələri, dəfnə yarpağı və duz vurulub yenə 5- 10 dəqiqə bişirilir.

Bundan sonra bunun içərisinə qaynadılıb süzülmüş xiyar şorbası suyu tökülür və doğranmış quzuqulağı yarpaqları yaxud ispanaq qatılıb qaynar vəziyyətə gətirilir. Süfrəyə veriləndə boş- qaba yaxud paylıq qaba şoraba suyu tökülür, xama vurulur və üstünə narın doğ- ranmış göyərti səpilir. Rassolnik balıqdan hazırlananda içinə xama vurulmur. Rassolnik mal ətindən, qoyun ətindən, toyuqdan, to-yuq içalatından, böyrəklərdən və habelə təzə nərə balığından, qurudulmuş ağ göbələkdən və arpa yarmasından hazırlana bilər. Hər pay üçün burada 160 q kartof, 40 q cəfəri, 7 q kərəviz, 24 q baş soğan, 50 q duzlanmış xiyar, 26q quzuqulağı yaxud 27 q ispanaq, 10 q yağ, 10 q xama, 3 q göyərti və müfaviq miqdar ədviyat götürülür.

Tomatlı düyü ilə alman püre şorbası. Reseptura (q-la)

Ərzaqlar:	Brutto:	Netto:
Həlim üçün ətli sümük	150	150
Pomidor	176	
Yerkökü	13	
Cəfəri	7	
Baş soğan	24	
Düyü	12	12
Un	20	10
Kərə yağı	5	5
Duz, istiot	norma üzrə	

Əvvəlcədən mövcud ümumi texnologiya üzrə sümük həlimi hazırlanır. Bunun üçün əvvəlcə 400 q su və 150 q sümük və tərəvəzlər əsasında qaynadılıb bişirməklə 400 ml həcmində həlim hazırlanaraq soyudulur və xörək üçün işlədilməsi nəzərdə tutulur.

Püre şorbası üçün təzə pomidor doğranıb bişirilir və sürtgəcdən keçirilir. Bundan sonra qovrulmuş undan və həlim əsasında ağ sous hazırlanır və onu püre şəkildə olan pomidorla qarışdırıb

üzərinə qovrulmuş tərəvəzlər əlavə edib qaynamaya çatdırmaq tələb olunur.

Bu xörək üçün düyünü qabaqcadan dənəvər vəziyyətə düşənə kimi bişirirlər. Xörəyin tam hazırlanması isə püreşəkilli həlim qarışıq pomidor və tərəvəz kütləsinə (şorbaya) bişmiş düyü və xama vurulması ilə başa çatdırılır. Xörəyi süfrəyə yanına qızardılmış çörək (qrenki) qoymaqla da vermək olar.

Rumın mətbəxində ən geniş yayılmış suplara peskareska (balıq supun növü), şorbalar, düyü, klotslar, əriştə ilə bulyonlar daxildir

Braziliyasayağı mərci şorbası (püreşəkilli)

Hazırlanma texnologiyası: Mərcimək təmizlənir və yuyulur, üzərinə su töküb təmizlənmiş soğan (doğranmış halda), yerkökü və kərövüz kökü əlavə edilir və hamısı birlikdə mərcimək hazır olana kimi bişirilir. Qarışıq duzlanır. İçərisindən tərəvəzlər çıxarılır, yerdə qalan hissə bişmiş mərciməklə birlikdə sürtkəcdən keçirilir. Alınan püre çalınır və ələkdən keçirilir. Hazır şorbaya yağ tikəsi qatılır, qaymaq və yumurta sarısı əlavə edilir. Süfrəyə verdikdə dilim şəkildə doğranmış pomidor və suda 15dəq ərzində bişirilmiş düyü vurulur.

Doğranmış pomidor (roayyal) qabıqdan və toxumdan təmizlənib, üzərinə qaymaq, çalınmış yumurta və duzla qatışdırıldıqdan sonra xörəyə işlədilir. Ona görə də o, ayrıca hazırlanır. Adətən roayyal püresi su hamamında qatılaşdırılıb, şkafda bişirilir.

Reseptura (q-la): Mərcimək-80q, soğan-8q, kərövüz-8q, düyü-10q, kərə yağı-10q, yumurta (sarısı)-0,5 ədəd, qaymaq-20, tomatlı roayal-30q.

Polşa mətbəxində birinci xörəklərin çeşidi daha çoxdur. Bunlar müxtəlif həlimlərdən, yarmalı şorbalardan, limonlu şorbadan, təzə xiyarlı şorbadan, pivədən, rassolniklərdən, borşlardan və s. xörəklərdən ibarətdir. Bu birinci xörəklər sırasında ənənəvi çuğundurlu gözcüklü borş (ət və göbələk içlikli düşbərələr), kolbasalı və ya döş ətli jur (jur xörəyinin tərkib hissəsini üzərinə soyuq su əlavə edilərək iki gün ərzində mayalanan çovdar unu təşkil edir) xüsusilə seçilir.

Onu qeyd etmək lazımdır ki, Polşa milli mətbəxində birinci xörəklərə çörək əvəzinə kartof, digərinə-klyoçki, pirojki, sıyıq, qrenki və s. kimi qarnirlərin verilməsi qəbul edilmişdir. Belə ki, jur xörəyinə üzərinə ərinmiş donuz yağı gəzdirilmiş kartof, göbələkli şorbaya-arpa yarması, polşasayağı şam xörəyinə bişmiş kartof verilir.

Tərəvəzlərdən birinci yeməklərin assortimenti müxtəlifdir: çuğundur, kələm, kartof şorbaları, göbələklərlə, bitki köklərlə, sarımsaqla, kartofla, polşa hisə verilmiş kolbasalarla,

Julyen şorbasının hazırlanması. 1 pay üçün reseptura (q-la)

Ərzaqlar:	Brutto:
Yerkökü	31
Ağ turp	33
Göy soğan (ağ hissəsi)	33
Baş soğan	30
Kərə yağı	10
Turşəng	16
Qabıqsız noxud	20
Göy lobya	28
Göyərti	6
Xama	12
Duz və digər ədviyyələr	norma üzrə
Çıxarı:	**300 qram**

Hazırlanma texnologiyası: Bütün tərəvəzlər yuyulur və saman şəkildə doğranıb kərə yağında qovrulur. Sonra isə qovrulmuş tərəvəzlərə həlim əlavə edilib, qarışıq qaynamaya çatdırılır, duzlanır, istiot vurulur və zəif odda hazır vəziyyətə çatdırılır. Süfrəyə üzərinə xama vurmaqla təqdim olunur.

Hindsayağı püre şorbasının hazırlanması

Hazırlanma texnologiyası: Baş soğan xırda doğranır və pörtlədilir. Sonra isə almanın ürəkçiyindən toxumları çıxarılır, şkafda bişirilib sürtkəcdən keçirilir. Ayrıca undan istifadə etməklə ağ sous hazırlanır (ümumi qayda üzrə). Ağ sous pörtlədilmiş soğanla birləşdirilir, sürtkəcdən keçirilmiş alma üzərinə qoyulur, əlavə olaraq karri qatılır və qarışıq duzlanır, bişirilir və süzülür. Süfrəyə verməzdən qabaq şorbanın üzərinə qaynar qaymaq və əridilmiş kərə yağı tökülür. Sonda üzərinə ayrıca bişirilmiş düyü qatılır.

Reseptura 1pay üçün: Ağ sous-200q, karri-4q, alma-100q, 1/4 yumurta, düyü-7q, qaymaq-14q, kərə yağı-7q, duz. **Çıxarı: 300qram.**

4.5.1. MÜXTƏLIF CÜR XƏMİR XÖRƏKLƏRINI VƏ PIZZALARI HAZIRLAYIR

XƏMİRDƏN HAZIRLANAN XÖRƏKLƏR

Yaponlarda düyü unudan hazırlanmış müxtəlif əriştələr çox yayılıb. Əriştənin çoxəsrlik tarixi vardır. Onun kəşfi Şərqlə bağlıdır. Avropada, xüsusən də İtaliyada undan hazırlanmış makaron məmulatı (buna «pasta» deyirlər) çox dəbdədir. Keçən əsrin 70-ci illərinin axırlarında İtaliyada gündə

adambaşına orta hesabla 84 qram «spagetti» yeyilmişdir.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino. (Sarımsaq, yağ və isti bibər ilə spagetti)

Tərkibi: 450g spagetti, 60 ml zeytun yağı, 6 diş sarımsaq (soyulmuş və incə doğranmış şəkildə), 1 qırmızı bibər (doğranmış şəkildə), 4 siyənək balığı filesi (incə xirda doğranmış şəkildə), duz, istiot.

Hazırlanma: Makaron üçün 5-6 dəqiqə qaynar duzlu suda bişirin. Bu vaxt, böyük bir tavada yağı qızdırın, sarımsaq və bibəri yumşaq şəkildə qızardın (çox qızartmayın). Və balığı əlavə edin. Bu sousu hazırlamaq 5 dəqiqədən çox çəkmir. Bişmiş makaranı suya çəkin, makaron qaşıqlarından istifadə edin və sousla birbaşa qarışdırın. Burada pendir əlavə etmək olar.

Qarğıdalı, limon və cəfəri ilə Linguine. (Linguine with prawns, lemon and parsley)

Tərkibi:

320g spageti (liguine)
1 diş sarımsaq (incə dilimlənmiş)
1 qırmızı biber (dilimlənmiş)
3 qaşıq zeytun yağı
500 qr krevetka (soyulmuş doğranmış vəziyyətdə)
1/2 limon
50g düz yarpaqlı cəfəri (doğranmış vəziyyətdə)

Hazırlanması: Duzlu suyu qaynadın, linguinə əlavə edin və 3 dəqiqədən az bişirin. Sarımsağı və bibəri 2 xörək qaşığı zeytun yağı ilə qızıl qəhvəyi rəng alınana qədər tavada qovurun.

1 qırmızı bibər, dilimlənmiş
1 sarımsaq yonca, incə dilimlənmiş
2 qaşıq əlavə zeytun yağı

100 ml su olan tavaya sarımsağı tokun və 3 dəqiqəyə liguine bişirin. Pişirmə müddətinin yalnız 30 saniyəsi qaldıqda, krevetkaları əlavə edin və tez bir şəkildə qarışdırın,daha sonra tavada qızardın və limon sousuna (limon yağı), ispanağı qalan zeytun yağını krem səklin alınana kimi əlavə edin. Isi şəkildə qaba qoyun və 1/2 incə kəsilmis limon ilədərhal süfrəyə verin.

Ravioli ricotta e spinaci (Rizotte və ispanaqlı ravioli)

4-6 pors üçün:
Tərkibi:
3 yumurta
300 qr un
1 x/q zeytun yağı
250qr rizzotda
400qr ispanaq
hind qozu (rəndələnmiş)
dəniz duzu kərə yağı
təzə çay yarpaqlari
rəndələnmiş parmizan pendiri
bulyon

Hazırlanması:

İspanağın yarpaqlarını saplağından ayırın və təmiz yuyun. Qaynar suda 2-3 dəq bişirin və süzün. Soyuduqdan sonra ispanağa pendir, hindistan qozu, duz əlavə edib qarışdırın. Unu ələyin. Qaba yumurtaları və 1 xörək qaşığı zeytun yağını əlavə edib qarışdırın. Unu yavaş-yavaş əlavə edib yoğurmağa başdıyın. Xəmir hazır olduqda 40 dəqiqə dinləndirin (soyuducuya da qoya bilərsiniz). Qurumasına yol verməyin. Xəmirdən bir az götürün yumrulayın və oxlovla yayın. Kub-kub kəsin üzərinə ispanaqlı içlikdən qoyun və digər xəmirlə üzərini örtüb, kənarlarını basaraq yapışdırın. Havasını çıxardın. Tərkibində hava qalmasın. Tavada kərə yağını əridib, üzərinə çay yarpaqlarını əlavə edin. Ətir əmələ gələnə kimi bir neçə dəqiqə bişirin. Duzlu su olan qazanda xəmirləri bişirin. Bişirmək vaxtı 4 -8 dəq arasında dəyişir. Hazır olduqda suyunu süzüb, qaba yerləşdirin. Kərə yağı ilə çay qarışığını üzərinə əlavə edib serviz edin. Rəndələnmiş pendir ilə də bəziyə bilərsiniz.

Lazanya

Tərkibi:
3 x/q qaşıq zeytun yağı
2 kərəviz (doğranmış şəkildə)
1 soğan (doğranmış şəkildə)
1 kök (doğranmış şəkildə)
3 diş sarımsaq (əzilmiş şəkildə)
1 kq qr mal əti
duz

200 ml süd
1 rozmarin
2oriqano
3 dəfnə yarpağı
1 soğan (qalın doğranmış)
100 qr kərə yağı
100 qr un
hind qozu
500ml şərab
400 qr lazanya xəmiri
50 qr parmizan

Hazırlanması: Sous üçün yarım litr süd, qalın dilimlənmiş bir ədəd soğan, 3 dəfnə yarpağını tavaya qoyun, vam odda qaynadın.qazı söndürüb, 1 saatlıq kənara qoyun.

ət sousu üçün 3 x/q yağ incə doğranmış kərəviz , soğan, kök, əzilmiş 3 diş sarımsağı tavaya tökün rəngi dəyişənə kimi vam odda bişirin. 500qr mal əti, 200 ml süd və doğranmış pomidoru tavada bişirin.

2 dəfnə yarpağı, 1 rozmarin, 2 kəklikotu, 2 ç/q qurudulmuş nanə, oriqano, 500 qr mal əti və 500 ml şərabla qarışdırırıb qaynadın.

Beşamel sous üçün 100 qr kərə yağı ilə 100 qr unu 2 dəqiqəyə qovurun.qarışdıra-qarışdıra südü əlavə edin, bərk kütlə əmələ gələnə qədər qarışdırın.

Dad zövqünə görə duz, istiot, hind qozunu əlavə etmək olar.

Sobanı 180 dərəcə qızdırın. 3-3.5 litr həcmi olan qabdan istifadə edin. Qaba ilk öncə ət sousundan bir x/q əlavə edib yayın. Sonra lazanya makaronlarını düzün rəndələnmiş parmizan pendirini azca səpin. Sonra yenidən qatlar təkrarlanaraq - makoron, beşamel, ət parmizan, ət sousu ən son makoron üzərinə beşamel souzunu və parmizan pendirini əlavə edin. Üstü şişib qızarana qədər 1 saat sobada bişirin

Pizzanın növləri

İtalyan mənşəli xəmir yeməyidir. Üzərinə bir çox ərzaq məhsulu qoyula bilər. Pendir, sosis, pomidor, kolbasa, bibər, zeytun, qarğıdalı kimi əsas ərzaqlarla yanaşı, bir çox fərqli məmulatların qoyulduğu pitsalar da var. Xüsusilə, ana vətəni olan İtaliyada və Amerika Birləşmiş Ştatlarında bir çox pitsa növü yaradılmışdır. “Marinara” və “Marqarita”. Birinci ad balıqçının şərəfinə qoyulmuşdur, çünki qədimdə onu günortalar yeyərdilər. İkinci adın isə özünəməxsus maraqlı faktı vardır. Ən geniş

yayılmış məşhurluğu və müzakirəni “Marqarita” pizzası özündə birləşdirir. İlk dəfə olaraq bu pizza 1889 – cu ildə Neapolda İtaliyan kralı olan I Umbertonun xanımı kraliçanın şərəfinə hazırlanmışdır və onun adı da bu pizzaya verilmişdir.

Hazırlanması:

Mayalı xəmiri hazırlamaq üçün:

Qaba əlavə edirik: ilıq su, şəkər və quru maya. Hamısını yaxşı qarışdırıb və 10-15 dəqiqəlik saxlayırıq. Mayalı qarışığa duz və un əlavə edirik. Unu mayalı qarışığa əlavə edib, sonra zeytun yağını əlavə edərək qarışdırırıq. Qalan unu xəmirə əlavə etmək və yoğurmaq lazımdır. Tədricən elastik xəmir alınmalıdır. Xəmiri təmiz qaba qoymaq, üzərini zeytun yağıyla sürtmək, təmiz dəsmalla örtmək və təxminən 1 saatlıq xəmirin gəlməsini gözləmək lazımdır. Hazır xəmiri yoğurmaq, yenidən qaba yerləşdirmək və daha 30 dəqiqə də saxlamaq lazımdır.

Tomat sousu hazırlamaq üçün:

Pomidorları xırda kublarla doğramaq

Sarımsağı təmizləmək və xırda doğramaq

Pomidorları tavaya qoymaq və yavaş atəşdə 20-40 dəqiqə ərzində vaxtaşırı qarışdıraraq pörtlətmək

Sonra sarımsağı əlavə edib, duz, istiot və zövqə görə şəkər qatmaq.

Hazır sousu soyutmaq (sous isti olmamalıdır ki, xəmiri yandırmasın).

Mosarellanı sürtkəcdən keçirmək və ya kiçik kublarla doğramaq.

Hazır xəmiri 2 hissəyə bölmək.

Xəmirin bir hissəsini 3 mm qalınlığında dairəvi formada yayırıq.

Dairəvi xəmiri tavaya yerləşdirib, üzərinə tomat sousunu əlavə edirik.

5-7 dəqiqəyə qədər 250°C qızdırılmış sobada pizzanı bişirmək, sonra sobadan çıxartmaq, mosarella səpmək və pendirin əriməsinə qədər 2-3 dəqiqəlik yenidən sobaya qaytarmaq lazımdır.

Hazır pizzanı kəsmək və reyhanın yarpaqlarıyla bəzəyib isti halda təqdim etmək lazımdır.

Dadlı pizza bişirmək üçün əvvəlcə sizlərlə xəmir hazırlanmasında bəzi incə detalları ilə tanış olaq.

Unu mütləq ələyin – bu zaman onu oksigenlə zənginləşdirmiş olacaqsınız ki, bu da xəmirin yumşaq və dolu olmasını təmin edəcək

- Xəmir üçün keyfiyyətli maya istifadə edin, əks təqdirdə xəmirdən xoşagəlməz ətir gələcək
- Xəmiri yoğurmaq üçün soyuq su istifadə edin, bu zaman xəmir yumşaq və elastik olacaq, ancaq çox da soyuq olmsın
- Pizza xəmirini heç vaxt oxlov ilə yaymayın, əllərinizi ilə ortadan kənara doğru açın
- Xəmirin soba nimçəsinə yapışmaması üçün nimçəni duru yağla yağlayıb bir az un səpin.

Pizza Pollo Arrosto (Qızardılmış toyuqlu pizza)

Tərkibi:

150 qr toyuğun döş əti (kub şəklində kəsilmiş)
5 ml zeytun yağı
2 qr duz (çay qaşığının yarısı həcmində)
2 qr istiot (çay qaşığının yarısı həcmində)
70 qr soğan (kiçik dilimlərlə)
70 qr yaşıl bibər (kiçik dilimlərlə)
70 qr pomidor (doğranmış.)
20 qr zeytun (4 -5 ədəd)
100 qr mozarella pendiri (rəndələnmiş şəklində)
10 qr qurudulmuş oriqano
30 qr xardal

Hazirlanma: Sobanı 200 dərəcəyə qədər qızdırıb bir qaba yağı, duzu, istiotu töküb, qarışdırib 30 dəqiqə marinadlaşdırın (dondurun). Pizza xəmirin üzərinə yaşıl bibər, soğan, pomidor, zeytuntoyuqları ələva edin daha sonra üzərinə mozarella pendirini səpin və sobada bişirin. Acı bibər və oriqano mövsümə görə əlavə edilir. Xardal sousu süfrəyə təqdim edilir.

4.6.1. SOYUQ XÖRƏKLƏRİ VƏ QƏLYANALTILARI FƏRQLƏNDİRİR

SOYUQ XÖRƏKLƏR

Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar kulinar məmulatlarının çeşidini rəngarəng edir.Səhər, nahar və şam yeməkləri menyusuna daxil olur. Bunlar təzə, konservləşdirilmiş, tez dondurulmuş tərəvəz və meyvədən, həmçinin göbələk, yumurta, ət, balıq, ət və balıq qastronomiya mallarından hazırlanır. Soyuq xörəkləri və qəlyanaltıları tərtibə salmaq üçün müxtəlif tamlı qatmalardan, mayonezdən, xamadan, bitki yağları və kulinar souslarından istifadə olunur.

Soyuq xörəklə soyuq qəlyanaltıların arasında çox da böyük fərq yoxdur. Eyni kulinar məmulatı həm soyuq xörək, həm də soyuq qəlyanaltı sayıla bilər. Bir qayda olaraq, qəlyanaltı həcm və çəki etibarilə soyuq xörəkdən azdır.

Salat, bir növ yaxud müxtəlif növ tərəvəzlərdən ibarət və içinə mayonez sousu yaxud xama vurulmuş (bir qayda olaraq çuğundursuz) soyuq xörəklərdən ibarətdir. Vineqret də salatın bir növünü təşkil edir, lakin buna mütləq çuğundur qatılır və içinə xardal və bəzən isə xama vurulur.

Salat və vineqret üçün kartof, çuğundur, yerkökü qabıqlı, turp isə qabıqsız (soyulmuş) şəkildə bişirilir, yaxud da bunlar soyuduqdan sonra xırda doğranıb az miqdar (10%) suda bişirilir. Salat və vineqret üçün istər bişmiş, istərsə də çiy tərəvəz kubik, dilim, girdə və çöp şəklində doğranır. Bu qayda hazırlanmış tərəvəz 8-10° temperatura qədər soyudulur.

Salat və vineqret salat qabında yaxud buludda süfrəyə verilir.

Salat iki üsulda tərtibə salınır:

Birinci üsul. Burada salata aid soyudulmuş məhsul qatışdırılır, içinə müvafiq aşqar vurulur və təpəcik şəklində kahı yarpağının üstünə salat qabına qoyulub göyərti və məhsul ilə bəzədilir.

İkinci üsul. Burada salata aid tərəvəz qatışdırılır və içinə aşqar vurulub təpəcik şəklində buludun ortasına qoyularaq ətrafı- na dəstə gül şəklində cürbəcür aşqarlı tərəvəz düzülür. Təpəciyin ortası müxtəlif məhsullarla bəzədilir. Salat və vineqretin tərtibə salınmasının üsulları (tərəvəzin doğranmasının forması, tərəvəzin rəng etibarilə yerləşdirilməsi, bəzədilməsi) aşpazın ustalığından asılı olmaqla çox müxtəlifdir.

İtalyansayağı salat. Reseptura (q-la)

Ərzaqlar:	Brutto:
Kartof	29
Kərövüz kökü	39

Ərzaqlar:	**Brutto:**
Yerkökü	29
Təzə alma	31
Göy lobya	27
Göy noxud	9
Ançous filesi	24
Duzlu xiyar	13
Mayonez	50
Yumurta	½ ədəd
Zeytun 10	
Krevetka	14
Salat (göy)	13
Göyərti	6

Çıxarı: 230 qram

Kök tərəvəzlərin hamısı yuyulur,suda bişirilir və kiçik kub şəkildə doğranılır. Sonra isə göy lobya və göy noxud təmizlənir, romb şəkildə doğranır və bişirilir. Təzə alma və duzlu xiyar kub şəkildə incə doğranır. Bütün hazır tərəvəzləri qaba qoyur, üzərinə ançous filesi qatıb kütləni mayonezlə yaxşı qarışdırırlar. Sonra isə bütün kütlə salat qabına yığılaraq üzəri göy salatla bəzədilir, üstünə suda bişmiş yumurta, zeytun, krevetka (bişmiş halda), alma və doğranmış alma qatılmaqla süfrəyə verilir.

Ətdən hazırlanan assorti. Bu xörəyin tərkibinə ən azı üç növ ət məhsulu və quş əti (rostbif, dana əti qızartması, ev quşu yaxud ov quşu qızartması, vetçina) daxil olur. Burada məhsul isti emaldan keçirildikdən sonra soyudulur və tikələrə doğranır; ev və ov quşlarının cəmdəkləri qızardılaraq sümükləri ilə birlikdə doğranır, lakin bunların təkcə yumşaq əti də götürülə bilər. Süfrəyə veriləndə ət məhsulu (ən azı üç növ) müxtəlif şəkildə olaraq buludun ortasına qoyulub yanına gül dəstəsinə bənzər qarnir (göy kahı, kornişon, doğranmış jele), habelə marinadlaşdırılmış yaxud təzə pomidor, qırmızı kələm, çiçək kələm, provansal kələm və doğranmış jele əlavə edilir, sonra həmin xörək göy kahı yarpağı yaxud cəfəri göyərtisi ilə bəzədilir.

Ayrıca olaraq bu xörəyin yanına sous qabında kornişonlu mayonez sousu yaxud soyuq qıtıqotu sousu qoyulur. Hər pay üçün burada 54 q rostbif əti, 59 q dana əti, 33 q suda bişirilmiş vetçina (dərisi üstündə bud), 2 q yağ (qızartmaq üçün), 125 q hazır qarnir və 40 q kornişonlu mayonez sousu yaxud 30 q qıtıqotu sousu.

Qəlyanaltılar

Qəlyanaltılar soyuq və isti ola bilər. Soyuq qəlyanaltı dedikdə, adətən, əsas məhsuldan ibarət, yəni qarnirsiz yaxud məhdud miqdar və məhdud çeşidli qarniri olan qəlyanaltılar nəzərdə tutulur.

İsti qəlyanaltılara kartof kroketi, xama içində təzə göbələk, tomat içində lobya, bərk bişirilmiş yumurta, madera sousunda xərçəng boynu, madera sousunda vetçina, qarnirli və qarnirsiz sosiska və sardelka, xardal və pomidor içində qızardılmış vetçina, böyrək qızartması, mal ətindən tefteli, tavada hazırlanmış solyanka (tərəvəzdən, balıqdan, ətdən) və s. daxil olur.

Soyuq xörək və qəlyanaltılar aşağıdakı qruplara bölünə bilər;

a) buterbrodlar;
b) salat və vineqretlər;
c) balıq xörəkləri;
d) ət məhsullarından olan xörəklər.

Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar süfrəyə verilən zaman cəfəri göyərtisi, kahı yarpaqları və yaxud digər göyərti, gözəl doğranmış təzə xiyar, kornişon və s. ilə bəzədilir.

Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar boşqabda, çini və melxior (girdə və oval) buludlarda, siyənək qablarında, salat qablarında süfrəyə verilir.

Bir qrup müştəri birlikdə bir neçə eyni xörək sifarış verdikdə (bir masada), bu xörəklər, neçə bir qayda olaraq çoxpaylı (iki-üç, beşpaylı) qablarda və yaxud salat qablarında süfrəyə verilir.

Buterbrodlar açıq, qapalı və qızardılmış çörək üstünə qoyulmuş xırda şəkildə olur.

Açıq buterbrodlar. Açıq buterbrodlar bu və ya digər bir yaxud bir neçə məhsuldan ibarət olub, çörək tikəsinin üstünə qoyulur. Bir neçə məhsuldan ibarət olan buterbroda qatışıq buterbrod deyilir. Buterbrodlar üçün əla və 1-ci növ buğda və çovdar çörəyi tətbiq edilir. Çörək burada 1sm qalınlıqda və 40 q çəkidə tikələrə doğranır. Buğda çörəyi batonu kəcinə doğru kəsilir. Çörək tikəsinin üstünə 1-3 tikə kəsilmiş məhsul qoyulur, burada çalışmalıdır ki, məhsulun tikələri çox xırda olmasın; xırda tikələr olduğu halda onlar çörəyin üstünə qoyulub onun da üstünə məhsulun iri tikələri yerləşdirilir.

Qırmızı və dənəvər kürü hamar şəkildə çörəyin üstünə yaxılır.

Təkcə kərə yağından ibarət açıq buterbrod hazırlanan zaman yağın kvadrat yaxud düzbucaq şəklində çörək üstünə qoyulması məsləhət görülür. Kərə yağından və digər məhsullardan qatışıq buterbrod hazırlanan hallarda kərə yağı bərabər qaydada çörəyin üstünə yaxılır, sonra isə digər məhsullar bunun üstünə qoyulur yaxud yaxılır.

Sadə açıq buterbrodlar sırasına aşağıdakılar daxil olur:

1) kərə yağı (şit, duzlu) buterbrodu;
2) pendir (volqa, Hollandiya və s.) buterbrodu;
3) kolbasa (bişmiş, yarımhisli, hisli) buterbrodu;
4) dil buterbrodu;
5) balıq buterbrodu;
6) nərə (ağbalıq, uzunburun balıq);
7) qayğanaq (bir yumurtadan ibarət nümrü).

Qarışıq, yəni iki yaxud bir neçə məhsuldan ibarət buterbrodlar sırasına aşağıdakalar daxil olur:

1) kərə yağı və pendir buterbrodu;
2) kürü ilə (qırmızı, dənəvər, sıxılmış) kərə yağı buterbrodu;
3) yumurta ilə (bərk bişirilib girdə doğranmış) kərə yağı buterbrodu;
4) kilkə (ançous) və göy soğan (doğranmış) ilə kərə yağı buterbrodu;
5) kürü və doğranmış göy soğanla kərə yağı buterbrodu.

Qapalı buterbrodlar. Qapalı buterbrod hazırlamaq üçün bir tikə buğda çörəyinin (açıq buterbrod üçün kəsiləndən nazik) üstünə çox zaman yağ sürtülüb bir neçə qat müxtəlif növlü məhsul düzülür və bunun da üstünə yenə yağ sürtülmüş ikinci tikə çörək qoyulur.

Qapalı buterbrodlar sırasına aşağıdakılar daxil olur:

1) rostbif buterbrodu;
2) vetçina buterbrodu;
3) pendir buterbrodu;
4) balıq məhsulları (nərə, ağbalıq, uzunburun, balıq qarnı, keta kürüsü, dənəvər kürü, sıxılmış kürü) buterbrodu.

Kanape müxtəlif formalı hazırlanmış kiçik bir çörəkdir.

Kiçik bir dilim çörəkdən, yağda və ya krakerdə qızardılmış çörəyin parçasından hazırlanır, sonra isə yağlı, mayonez və s. Kanepeler adətən bir kokteyl ziyafətində ya da bir qəlyanaltı zamanı verilir.

Soyuq qəlyanaltılar, marinad altında balıq, pendir hisəverilmiş kolbasalar, turşuya qoyulmuş bibər; duzlu və turşuya qoyulmuş göbələklər, pendirlər; Soyuq qəlyanaltılar arasında tərəvəz salatları üstünlük təşkil edir. Onları müstəqil yemək kimi nahar və şam yeməyi zamanı və həmçinin,ikinci yeməklər üçün qarnir kimi verirlər. Ən çoxu salatlar məhşurdur: şop (qoyun pendirindən), dunay, makedon və s. Polşa mətbəxinin əsasını müxtəlif qida məhsulları: ət, toyuq, ov quşu, balıq, tərəvəz, süd məhsulları və s. təşkil edir. Polşa mətbəxi Rusiya və Ukrayna mətbəxinə çox uyğundur.

Polşa mətbəxində soyuq xörək və isti qəlyanaltıların xüsusi çəkisi yüksəkdir. Bunlar mayonez, xama, limon şirəsi ilə aşqarlanmış ətli, tərəvəzli, balıqlı salatlardan, yumurtalı qəlyanaltılardan (nərə balığı yumurta ilə, mayonez altında yumurta ilə hisə verilmiş donuz əti və s.), soyuq balıqlı qəlyanaltılardan (marinad altında, xren sousu ilə, şirələnmiş), ətli soyuq qəlyanaltılardan (pörtlədilmiş mal əti, rostbif, paştet, quş ətindən qalantin və s.) ibarətdir. İsti qəlyanaltılardan göy noxudla kolbasadan hazırlanmış rakuşka, hisə verilmiş donuz ətindən pudinq, hisə verilmiş donuz əti ilə, sosiska və qaraciyərlə qrenki və s. xüsusi tələbatla istifadə olunur.

Polşa mətbəxi bir çox cəhətdən rus, ukrayna mətbəxinə oxşayır. Hərdən onu "turşməzə mətbəx" adlandırırlar. Ona görə ki, bir çox yeməklərin hazırlanmasında limon turşusu və yaxud limon şirəsi, şərab sirkəsi, quru təbii şərab, qara gavalı, təzə və yaxud qurudulmuş almalar istifadə olunur. Polyaklar qızardılmış əti çox, bişirilmiş əti isə az yeyirlər. Soyuq yeməklərdən və qəlyanaltılardan onlar marinad altında qızardılmış balığı, mayonez altında, üstünə şirə tökülmüş balığı, xamada siyənəyi, balıq və ət qastronomiyasını, paştetləri, şərab ilə jeledə qızardılmış hind toyuğunu, mayonez, xama, limon şirəsi ilə qarışdırılmış salatlar (ət, balıq, tərəvəz), yumurtadan qəlyanaltılar (siyənək ilə yumurta,üstünə şirə tökülmüş yumurta). Soyuq yeməklərin tərtibatında meyvə və tərəvəzləri, az miqdarda boşqabın üzərinə elə düzürlər ki, yeməyin əsas ərzağı gözə görünsün və onu, qənnadı kisəsindən, qatı polşa mayonezi ilə üstünə tökürlər.

Polşa mətbəxində buterbrodlar (açıq və bağlı), buterbrod tortları geniş yayılmışdır. İsti qəlyanaltılardan krakov kolbasasından balıqqulaqlar, qaz ciyərindən kabab, vetçinadan pudinq məhşurdur. Doğranmış və yaxud şirə ilə tökülmüş yumurtalar, mayonezlə, xama ilə, limon şirəsi və yaxud bitki yağı ilə qarışdırılmış müxtəlif salatlar.

Soyuq xörək və qəlyanaltı kimi ətli fransız salatının hazırlanması

1 pay üçün reseptura (q-la)

Ərzaqlar:	Brutto:
Hazır suda bişmiş mal əti	109
Zapravka (sous)	50
Çiy kartof	96
Təzə pomidor	118
Yumurta	¼ ədəd
İstiot	0,01 q
Digər ədviyyat	norma üzrə

Çıxarı: 280 qram

10 paya aşqara üçün xammal sərfi:

5,5 ədəd yumurta (sarısı)

20 qram quru xardal

14 qram duz, 0,3 qram istiot

51 qram baş soğan, 20 qram şüyüd

Çıxarı: 1000 qram

Bu xörəyi hazırlamaq üçün tələbə bişmə zamanı itkini nəzərə alaraq 109 qram hazır ətin hansı miqdar çiy ətdən hazırlandığını reseptlər məcmuəsindən istifadə edərək hesablamalı və müəllimə barədə izahat verməlidir.

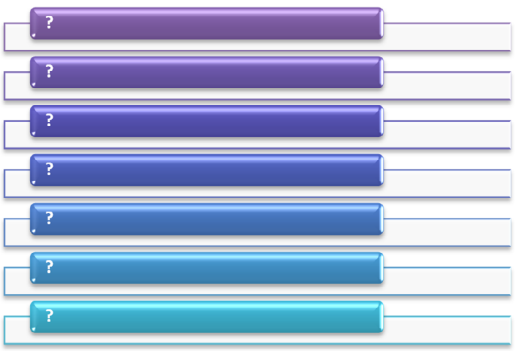
Hazırlanma texnologiyası: kartof yuyulduqdan sonra qabıqlı bişirilir, qabıqdan təmizlənir və incə dilim şəklində tikələrə doğranır. Eyni qayda ilə bişmiş əti və pomidoru doğramaq lazəmdər.

Bundan sonra bərabər qatla düzməklə salat qabı içərisinə əvvəlcə doğranmış pomidoru yerləşdirməli, ona dad üçün duz və istiot vurmalı, üzərinə 2-ci qatda doğranmış ət, onun üzərinə 3-cü qatda bişmiş kartof düzərək duz və istiotla dada çatdırmalı. Sonda sous əlavə etməklə,üzəri yumurta və doğranmış göyərti ilə bəzədilir.

Sousun (aşqarının) hazırlanması: yumurta sarısı sürtkəcdən keçirilir, xardal tozu ilə, duz vurmaqla, istiot qatmaqla və üzərinə doğranmış soğan, şüyüd və kapers.

4.7. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Müxtəlif üsullardan istifadə edərək hollandiya sousunu hazırlayın;
- Sousların hazırlanma texnologiyasını araşdırın;
- Başamel sousunun hazırlanmasının texnoloji ardıcıllığını yazın;
- Sousların növləri haqqında araşdırıb təqdimat hazırlayın;
- Mashroom (göbələk) sousunu müəllimin nəzarəti altında hazırlayın;
- Tərəvəzdən hazırlanan qarnir növlərini araşdırın və müzakirə edin;
- Qarnirlərin xaraktrik xüsusiyyətlərini nümayiş etdirin;
- Qarnirlərin növlərini araşdırın və öyrənin;
- Mal ətinin hansı hissəsindənlanget hazırlanmasını araşdırın;
- Fransızsayağı bifşteksin hazırlanmasını nümayiş etdirin;
- Tərəvəz karrisini yoldaşlarınızın köməyi ilə necə hazırlanmasını göstərin;
- Tərəvəz körəklərini sadalayın;
- Steykin (steak) növlərini araşdırıb təqdimat hazırlayın;
- Əla növ ətdən hansı avropa yeməklərinin hazırlanmasını araşdırın və öyrənin;
- Qəlyanaltıların növlərini araşdırın;
- İsti və soyuq qəlyanaltıların oxşar və fərqli cəhətlərini müqayisə edib sxemdə göstərin;
- Sezar salatının hazırlanmasını göstərin;
- Qəlyanaltıların xarakterik xüsusiyyətlərini araşdırıb yoldaşlarınızla paylaşın;
- Soyuq qəlyanaltıların növlərini sadalayın;
- Qeyri dəniz məhsullarınn növlərini araşdırın və öyrənin
- Balıq məhsullarının keyfiyyətini orqanoleptiki üsulla təyin edib, sxemdə qeyd edin



- Midiyadan neçənci növ yeməklərin bişirildiyini araşdırın;
- Dəniz kirpisinin qida məqsədi üçün hansı hissəsində istifadə edildiyini göstərin;
- Dəniz və qeyri dəniz məhsulların araşdırın və diaqramda qeyd edin;
- Şorbaların növləri haqqında təqdimat hazırlayın;
- Moskva və ukrayna borşunun fərqini müqayisə edib sxemdə göstərin;
- Çörək kvasının tərkibini araşdırın;
- Rassolnikin hazırlanmasını nümayiş etdirin;
- Borşun hazırlanmasına gedən inqrediyentləri və ədviyyatları sadalayın;
- Şi və göy şinin oxşar cəhətlərini araşdırıb sxem qurun;
- Soyuq xörəklər haqqında araşdırıb təqdimat hazırlayın;
- Qəlyanaltılarla soyuq xörəklərin fərqini müqayisə edin.

4.8. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

Aşağıdakı qiymətləndirmə meyarına əsasən qiymətləndirəcəksiniz:

“Sous və qarnirləri tanıyır”

- Beşamel sousu necə hazırlanır?
- Hansı sous növlərini tanıyırsız ?
- Holland sousu neçə üsulla hazırlanır ?
- Hindsayağı yumurta hansı sous ilə hazırlanır?
- Qarnir nədir və hansı qarnir növlərini tanıyırsız?

“Ət, tərəvəz və paxlakimi inqredientlərdən istifadə edərək müxtəlif cür xörəklər hazırlayır”

- Tərəvəz karisi necə hazırlanır?
- Rostbif hansı qaydalarda qovrula bilər?
- Mal ətindən hansı yarımfabrikatlar hazırlanır?
- Qulyaş xörəyi üçün hansı növ ətdən istifadə olunur?
- Fransızsayağı bifşteks necə hazırlanır?

“Dəniz məhsullarının reseptura və texnologiyasını müəyyən edir”

- Dəniz kirpisinin tərkibində neçə faiz zülal və yağ olur?
- Dəniz kələmindən hansı məqsədlər üçün istifadə edilir?

- Midiyadan neçənci növ xörək konservləri istehsal edilir?
- Krab konservləri keyfiyyətindən asılı olaraq hansı əmtəə sortlarına ayrılır?
- Çin sayağı sudak balığı necə hazırlanır və süfrəyə verilmə qaydası?

“Şorbaların və bulyonların bişirilmə texnologiyasını ardıcıllıqla izah edir”

- Birinci növ xörəklərə hansılar aiddir?
- Julyen şorbası necə hazırlanır?
- Çörək kvası necə hazırlanır?
- Borş , şi, göy şi, rassolnik necə hazırlanır və süfrəyə verilmə qaydası?
- Isti şorbalar neçə dərəcədə süfrəyə verilir?
- Bulyonları bir litrində nə qədər kkal olur?

“Soyuq xörəkləri və qəlyanaltıları fərqləndirir”

- Salat neçə üsulla tərtibə salınır?
- Qəlyanaltılar neçə cür olur?
- Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar neçə qrupa bölünür?
- Soyuq xörəklər və qəlyanaltılar süfrəyə verilən zaman nə ilə bəzədilir?
- İsti və soyuq qəlyanaltılara hansılar aid edilir?
- Ətli fransız salat necə hazırlanır və süfrəyə verilmə qaydası?

ƏDƏBİYYAT

1. Lalə Məhəmməd Qızı Hüseynova – Qida Məhsullarının Hazırlanması Texnologiyasi;
2. Prof. Əhmədov Əhməd – Cabir İsmayıloğlu. Dos. Nizami Xıdır oğlu Ərzaq malların ekspertizası-I hiss-bitki mənşəli məhsulların ekspertizası;
3. İstehlak mallarının ekspertizası" kafedrasının Professoru Əhmadov Əhmad - Cabir İsmayıl oğlu;
4. Əhmədov Ə.İ. - Ərzaq Mallari əmtəəşünasliği - Ali Məktəb Tələbələri Üçün Dərslik;
5. İnternet resursları.