Layihə Avropa İttifaqı tərəfindən maliyyələşdirilir

alman əməkdaşlığı
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Azərbaycan Respublikası
Təhsil Nazirliyi
Peşə Təhsili Üzrə
Dövlət Agentliyi

QƏNNADÇI

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

Müəlliflər
Gülmalıyeva İradə, Hüseynova Gülnarə

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

"Qənnadçı" modul spesifikasiyası 6

Təlim nəticəsi 1: Qənnadı məmulatları üçün xammalın xarakteristikasını bilir və istehsal üçün hazırlamağı bacarır 8

1.1.1. Qənnadı məmulatları istehsalında əməyin təhlükəsizlik qaydalarını və sanitar – gigiyenik normalarını təsvir edir 8

1.2.1. Əsas və köməkçi ərzaqları sadalayır 8

1.3.1. Əsas ərzaqları keyfiyyətinə və saxlama şəraitinə görə emal edir 9

1.4.1. Köməkçi ərzaqları keyfiyyətinə və saxlama şəraitinə uyğun emal edir 11

1.5. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 15

1.6. Qiymətləndirmə 18

Təlim nəticəsi 2: Qənnadı məmulatları üçün içliklər, şirin souslar və müxtəlif qatılıqlı şirələr hazırlamağı bacarır 19

2.1.1. İctimai iaşə müəssisələrində istifadə olunan içliklərin çeşidlərini texnologiyaya əsasən hazırlayır 19

2.2.1. Müxtəlif qatılıqlı şirələrin hazırlanma texnologiyasını ardıcıllıqla yerinə yetirir 21

2.3.1. Keyfiyyət tələbi, norma, qida dəyəri və saxlama şəraitinə uyğun 23

2.4. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 25

2.5. Qiymətləndirmə 26

Təlim nəticəsi 3: Qənnadı məmulatları üçün bəzək yarımfabrikatları hazırlaya bilir və onlardan istifadə edərək bəzəməyi bacarır 28

3.1.1. Kremlərin çeşidlərini xarakterizə edir, xüsusi avadanlıqların köməyi ilə texnologiyaya uyğun hazırlayır 28

3.2.1. Təyinatına görə qlazur və şokoladdan bəzək yarımfabrikatları təqdim edir 32

3.3.1. Hazırlanma texnologiyasına əsasən yapma bəzək yarımfabrikatlarını göstərir 33

3.4.1. Xüsusi alətlərin vasitəsilə bəzək yarımfabrikatlarının bəzədilmə üsullarını nümayiş etdirir 34

3.5. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 38

3.6. Qiymətləndirmə 40

Təlim nəticəsi 4: Mayalı xəmirin hazırlanma üsullarını bilir və ondan müxtəlif məmulatlar hazırlamağı bacarır 42

4.1.1. İsti emal zamanı ərzaqların tərkibində baş verən proseslərə əsasən itki, artım və çıxarı hesablayır 42

MÜNDƏRİCAT

4.2.1. İstifadəsinə uyğun olaraq norma üzrə acıtmalı mayalı xəmir və ondan müxtəlif məmulatlar hazırlayır 43

4.3.1. Texnologiyaya əsasən acıtmasız mayalı xəmirdən müxtəlif məmulatlar təqdim edir 45

4.4. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 48

4.5. Qiymətləndirmə 49

Təlim nəticəsi 5: Mayasız xəmirlərin yumşaldılma üsullarını bilir, müxtəlif yarımfabrikatlar və məmulatlar hazırlamağı bacarır 50

5.1.1. Mayasız xəmirlərin yumşaldılma üsullarını təsvir edir 50

5.2.1. Kimyəvi yumşaldılma üsulu ilə mayasız xəmirlərin və onlardan hazırlanan məmulatların isti emal prosesini nümayiş etdirir 50

5.3.1. Texnologiyaya əsasən çalınma üsulu ilə mayasız xəmirlərin, onlardan yarımfabrikat və məmulatların bişirilməsi zamanı baş verən fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri göstərir 55

5.4.1. Qatların yaranması üsulu ilə mayasız xəmir və ondan məmulatlar hazırlayır 60

5.5.1. Dəmləmə üsulu ilə dəmlənmiş xəmir, ondan yarımfabrikat və məmulatları texnologiyaya uyğun yerinə yetirir 63

5.6. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 64

5.7. Qiymətləndirmə 69

Təlim nəticəsi 6: Tort, pirojna, peçenye və piroqların çeşidlərini bilir, texnologiyaya əsasən hazırlamağı bacarır 74

6.1.1. Növlərinə, çəkisinə, bişmə temperaturuna və bişmə müddətinə uyğun müxtəlif forma və bədii tərtibatda tortlar hazırlayır 74

6.2.1. Müxtəlif növ pirojnaların hazırlanma texnologiyasını nümayiş etdirir 79

6.3.1. Müxtəlif forma və ölçülü peçenyelerin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir 81

6.4.1. Piroqları tərtibatına çeşidlərinə görə müəyyənləşdirib, bişmə temperaturu və bişmə prossesini göstərir 83

6.5. Tələbələr üçün fəaliyyətlər 84

6.6. Qiymətləndirmə 88

Ədəbiyyat 92

GİRİŞ

Bu dərslik gələcəyin qənnadçılarına peşə biliklərini (nəzəri və praktiki) öyrətməklə yanaşı, faydalı vərdişlərin və təcrübələrin aşılanmasına, təkmilləşməsinə yardım göstərəcəkdir.
Unlu qənnadı məmulatları yüksək kaloriliyinə, əla dad keyfiyyətinə, görnüşlərinə və qidalıq dəyərinə görə istehlakçılarda böyük tələbat yaratmışdır. Onların qidalıq dəyəri tərkibində olan yağların, karbohidratların və zülalların miqdarı ilə şərtləndirilir.

İctimai iaşə müəssisələrində xəmirdən müxtəlif çeşidli unlu kulinar məmulatları (utab, pirojki, blını, və s.), çörək-bulka məmulatları (bulkalar, fəsəli, süd çörəyi və s.) və unlu qənnadı məmulatları (tort, pirojna, paxlava, şəkərbura və s.) hazırlanır ki, bunlar da bir-birindən hazırlanma texnologiyasına, resepturasına görə fərqlənir. Yüksək keyfiyyətli qənnadı məmulatlarını hazırlamaq üçün qənnadçıdan peşəkarlıq, bilik və bacarıq tələb olunur. "Qənnadçılar qida məhsullarının xarakterik xüsusiyyətlərini, məmulatların hazırlanma texnologiyasını mükəmməl bilməli və onları bədii zövqlə bəzəməyi, rəng və rəng çalarlarını düzgün seçməyi bacarmalıdırlar. Kitabın əsas məzmununu mayalı və mayasız xəmirlərin (şəkərli, yağlı-şit, dəmlənmiş, qat-qatlı, badamlı və s.) və onlardan hazırlanan məmulatların texnologiyası, reseptləri, texnoloji sxemləri təşkil edir. Burada həmçinin xammalın xarakteristikası (tərkibi, təyinatı, tədarük edilməsi); yarımfabrikatların (şirələrin, kremlərin, pomadaların, qiymələrin, içliklərin və s.)çeşidləri, reseptləri və hazırlanma texnologiyası təqdim edilmişdir. Növbəti bölmələrdə tort və pirojnalar üçün bəzək yarımfabrikatlarının çeşidləri və bəzədilmə üsulları; tort və pirojnaların hazırlanma texnologiyası, reseptləri verilmişdir. Dərslikdə Azərbaycan milli qənnadı məmulatları ilə yanaşı Avropa şirniyyatlarının çeşidləri, reseptləri və hazırlanma texnologiyası öz əksini tapmışdır.

“QƏNNADÇI” MODULUNUN SPESİFİKASİYASI

Modulun adı: Qənnadçı
Modulun kodu: 2
Saatlar və kredit: -
Modulun ümumi məqsədi: Bu modulu bitirdikdən sonra tələbə, sifarişdən qəbul etdiyi qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını bilir və hazırlayib təqdim etməyi bacarır.

Təlim nəticəsi 1: Qənnadı məmunatları üçün xammalın xarakteristikasını bilir və istehsal üçün hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Qənnadı məmulatları istehsalında əməyin təhlükəsizlik qaydalarını və sanitar-gigiyenik normalarını təsvir edir.
2. Əsas və köməkçi ərzaqları sadalayır.
3. Əsas ərzaqları keyfiyyətinə və saxlama şəraitinə görə emal edir.
4. Köməkçi ərzaqları keyfiyyətinə və saxlama şəraitinə uyğun emal edir.

Təlim nəticəsi 2: Qənnadı məmulatları üçün içliklər, şirin souslar və müxtəlif qatılıqlı şirələr hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. İctimai iaşə müəssisələrində istifadə olunan içliklərin çeşidlərini texnologiyaya əsasən hazırlayır.
2. Müxtəlif qatılıqlı şirələrin hazırlanma texnologiyasının ardıcıllıqla yerinə yetirir.
3. İaşə avadanlıqları haqqında məlumat verir.

Təlim nəticəsi 3: Qənnadı məlumatları üçün bəzək yarımfabrikatları hazırlaya bilir və onlardan istifadə edərək bəzəməyi bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Kremlərin çeşidlərini xarakterizə edir.
2. Kremləri xüsusi avadanlıqların köməyi ilə texnologiyaya uyğun hazırlayır.
3. Təyinatına görə qlazur və şokoladdan bəzək yarımfabrikatları təqdim edir.
4. Hazırlanma texnologiyasına əsasən yapma bəzək yarımfabrikatlarını göstərir.
5. Xüsusi alətlərin vasitəsilə bəzək yarımfabrikarlarının bəzədilmə üsullarini nümayiş etdirir.

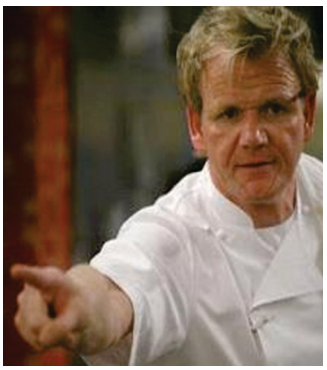
Təlim nəticəsi 4: Mayalı xəmirin hazırlanma üsullarını bilir və ondan müxtəlif məmulatlar hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Xəmir yumşaldıcıları haqqında məlumat verir.
2. İstifadəsinə uyğun olaraq norma üzrə acıtmalı mayalı xəmir və ondan müxtəlif məmulatlar hazırlayır.
3. Texnologiyaya əsasən acıtmasız mayalı xəmirdən muxtəlif məmulatlar təqdim edir.

Təlim nəticəsi 5: Mayasiz xəmirlərin yumşaldılma üsullarını bilir, müxtəlif yarımfabrikatlar və məmulatlar hazırlamağı bacarır.
Qiymətləndirmə meyarları
1. Mayasız xəmirlərin yumuşaldılma üsullarını təsvir edir.
2. Kimyəvi yumuşaldılma üsulu ilə mayasız xəmirlərin və onlardan hazırlanan məmulatların isti emal prosesini nümayiş etdirir.
3. Texnologiyaya əsasən çalınma üsulu ilə mayasız xəmirlərin, onlardan yarımfabrikat və məmulatların bişirilməsi zamanı baş verən fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri göstərir.
4. Qatların yaranması üsulu ilə mayasız xəmir və ondan məmulatlar hazırlayır.
5. Dəmləmə üsulu ilə dəmlənmiş xəmir, ondan yarımfabrikat və məmulatları texnologiyaya uyğun yerinə yetirir.

Təlim nəticəsi 6: Tort, pirojna, peçenye və piroqların çeşidlərini bilir, texnologiyaya əsasən hazırlamağı bacarır..
Qiymətləndirmə meyarları
1. Növlərinə, çəkisinə, bişmə temperaturuna və bişmə müddətinə uyğun müxtəlif forma və bədii tərtibatda tortlar hazırlayır.
2. Müxtlif növ pirojnaların hazırlanma texnologiyasını nümayiş etdirir.
3. Müxtəlif forma və ölçülü peçenyelərin hazırlanma texnologiyasını ardıcıllıqla yerinə yetirir.
4. Piroqları tərtibatına, çeşidlərinə görə müəyyənləşdirib, bişmə temperaturunu və bişmə prosesini göstərir.

1.1.1. QƏNNADI MƏMULATLARI İSTEHSALINDA ƏMƏYİN TƏHLÜKƏSİZLİK QAYDALARINI VƏ SANİTAR-GİGİYENİK NORMALARINI TƏSVİR EDİR

QƏNNADI MƏMULATLARI İSTEHSALINDA ƏMƏYİN TEXNİKİ TƏHLÜKƏSİZLİK QAYDALARI



İctimai iaşə müəssisələrinin qənnadı sexlərinə daxil olduqda texniki təhlükəsizlik qaydaları ilə bağlı giriş təlimatları verilir. Giriş təlimatı dedikdə yeni işə qəbul olunan tələbə və ya işçi ilə fərdi olaraq aparılan təlimat nəzərdə tutulur. Giriş təlimatını xüsusi təşkil edilmiş əmək mühafizəsi kabinetində aparılması nəzərdə tutulur. Giriş təlimatı aparıldıqdan sonra əmək qanunvericiliyinə uyğun olan jurnal və şəxsi vərəqə formalarında sənədləşdirilərək rəsmiləşdirilir. Bu təlimat zamanı öyrədilir: müəssisənin daxili əmək intizamı qaydaları; sanitariya – gigiyena, təhlükəsizlik texnikası, müəssisə ərazisində özünü gözləmək qaydaları; zərər çəkən şəxslərə ilk yardım göstərmək qaydaları və s. Texniki təhlükəsizliyin ümümi qaydaları: qənnadı sexində işləyən tələbə və işçilər hər altı aydan bir təlimatlandırılmalıdır; tibbi yoxlamadan keçməlidir; təlimata tam riayət etməlidir; şəxsi gigiyena qaydalarına əməl etməlidir; yanğın təhlükəsizliyi qaydalarına riayət edilməlidir; sexdə işləyən zaman tələbə və yaxud işçi zədə alarsa, təcili olaraq tibb mərkəzinə müraciət edilməli və rəhbərlik məlumatlandırılmalıdır; ilk yardım göstərilməsi qaydalarını bilmək və zəruri hallarda ilk yardım göstərməli. Tələbə və işçi aşağdakıları bilməlidir: qənnadı məmulatlarının hazırlanma texnologiyasını; qənnadı sexində olan avadanlıqların (xəmiryoğuran maşın, xəmiryayan maşın, kremçalan maşın, elektrik plitə, elektrik qızdırıcı şkaf və s.) iş prinsipini; elektrik şoku keçirmiş işçiyə ilkin yardımın göstərilməsi qaydalarını; yanğın hallarında yanğın söndürən balondan istifadə qaydalarını.

1.2.1. ƏSAS VƏ KÖMƏKÇİ ƏRZAQLARI SADALAYIR

ƏSAS VƏ KÖMƏKÇİ ƏRZAQLAR

Qənnadı məmulatları hazırlamaq üçün müxtəlif çeşidli əsas və köməkçi ərzaqlardan istifadə edilir. Öz görünüşündən, strukturundan, həmçinin təyinatından asılı olaraq bu ərzaqlar ilkin emaldan keçirilir.

Qənnadı sənayesində əsas ərzaqlar - un, şəkər, yumurta, kərə yağı hesab edilir. Bunlarla

yanaşı, qənnadı istehsalında həm də süd məhsulları, meyvə - giləmeyvələr, gərzəkli meyvələr, çaxır, essenslər, müxtəlif yumşaldıcılar və s. tətbiq olunur. İstehsalata daxil olan xammalın keyfiyyəti dövlət standartlarına və texniki şərtlərə, həm də sanitar normalara cavab verməlidir. Xammal və ərzaqların saxlanılmasının düzgün təşkil edilməsi çox vacibdir. Belə ki, quru ərzaqar – un, şəkər, nişasta saxlanılan yerdə t 15°C, havanın nisbi rütubətliyi 60-65% olmalıdır. Tez xarab olan ərzaqlar saxlanılan kameralarda t + 5°C – dən yuxarı qalxmamalıdır. Donmuş halda qəbul olunan xammal isə - t – da qorunmalıdır. Aromatik maddələr, çaxır və kompotlar ayrı otaqlarda saxlanılmalıdır ki, onların qoxuları başqa ərzaqlara hopmasın.

1.3.1. ƏSAS ƏRZAQLARI KEYFİYYƏTİNƏ VƏ SAXLANMA ŞƏRAİTİNƏ GÖRƏ EMAL EDİR

UN VƏ NİŞASTA

Buğda unu – kirşanşəkilli olub, buğdanın üyüdülməsindən alınır. Qənnadı məmulatları üçün əla, birinci və ikinci növ undan istifadə olunur.

Əla növ buğda unu – çox yumşaq, narın üyüdülmüş, sarımtıl çalarlı ağ rəngə malikdir, dadı şirintəhərdir Belə undan tortlar, pirojnalar, vafli, peçenyelər və mayalı xəmirdən məmulatlar hazırlanır

Birinci növ un – azacıq kobud üyüdülmüş sarımtıl çalarlı ağ rəngdədir. Bu undan pryaniklərin, peçenyelərin və mayalı xəmir dən məmulatların hazırlanmasında istifadə olunur.

İkinci növ un – nəzərəçarpaçaq dərəcədə sarımtıl çalarlı ağ rəngə malikdir. Ondan ucuz pryanik və peçenyelər istehsal edilir.

Unun keyfiyyəti onun rənginə, rütubətliyinə, üyüdülməsinə, qoxusuna, dadına, turşuluğuna, tərkibindəki zülalların, karbohidratların və s. miqdarına görə təyin edilir.

Rütubətlilik – unun saxlanmasında,həmçinin məmulatların hazırlanmasında əhəmiyyət kəsb edir. Standartlara görə unun rütubətliliyi 14.5% təşkil etməli 15%-dən yuxarı olmamalıdır.Yüksək rütubətli undan hazırlanan məmulatların çıxarı az olur.Unun keyfiyyəti,adətən,laboratoriya üsulu ilə təyin edilir.Lakin hər bir qənnadçı unun keyfiyyətini sadə orqanoleptik üsulla təyin etməyi bacarmalıdır. Unun tərkib hissəsini qliadin və qlütenin adlanan zülallar təşkil edir.Xəmir hazırlanarkən bu maddələr şişir,möhkəm elastik və yapışqanlı kütlə yaradır ki, bu da xəmirin strukturuna öz təsirini göstərir.Tərkibində olan zülallı maddənin (yapışqanlıq) miqdarından asılı olaraq un 3 qrupa bölünür:

1-ci qrup - yapışqanlılıq 28%

2-ci qrup - yapışqanlılıq 28-36%

3-cü qrup - yapışqanlılıq 40%

Nişasta. Unun tərkibinin 70%- ni təşkil edir. İstehsalatda kartof və qarğıdalı nişastasından geniş istifadə olunur. Nişasta ağ rəngli, kristal parlaqlığa malik olub, barmaqlar arasında sürtüldükdə

xışıldayır. Soyuq suda həll olmayıb, 60 - 70°C kleycter yaradır. Nişasta əsasən, şəkərli və biskvit xəmirinə ovuntululuq verir. Rütubətlilik kartof nişastasında 20%, qarğıdalı nişastasında 13% - dir.

Şəkər. Bal. Patka.

Şəkər – 0,14% rütubətdən ; 99,7% saxarozadan təşkil olunub. Hidroskopik olduğu üçün quru otaqlarda saxlanılır. Havanın rütubəti 70% dən çox olmamalıdır. Qənnadı məmulatlarına şəkər xüsusi dad verir, onun kaloriliyini artırır və strukturunu dəyişdirir. 1l soyuq suda 2kq şəkər, isti suda isə 5kq şəkər həll olunur.

Şəkər kirşanı– Şəkər tozunun üyüldülməsi nəticəsində alınır. 1003 q şəkər tozundan 1000 q şəkər kirşanı alınır.

Bal – Arı vasitəsi ilə çiçəklərin nektarından alınır Rütubətliliyi 18% - dir. Tərkibi qlükoza – 36%, fruktoza -37%, saxaroza – 2% təşkil edir. Uzun müddət saxlanıldıqda bal kristallaşır. İstifadə edərkən 50 - 60°C t –da su hamamında isidilir və süzgəcdən keçirilir. Bal quru və sərin yerdə saxlanılır.

Patka – Rəngsiz və ya açıq – sarı rəngli qatı maye olub, nişastanın turşu qatılmaqla şəkərsizləşdirilməsindən alınır. Patka şəkərləşmənin qarşısını almaq məqsədi ilə pomadaların hazırlanmasında və şirələrə əlavə etmək üçün istifadə edilir. Patka taxta və ya dəmir çəlləklərdə 8 - 12°C – də saxlanılır. İstifadə edərkən 40 – 50°C t – da isidilərək süzgəcdənə keçirilir.

Yumurta və yumurta məhsulları

Yumurta – qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında geniş istifadə olunan yüksək kalorili ərzaq məhsuludur. Onun tərkibi zülallar, yağlar, mineral maddələrlə zəngindir. Yumurta qənnadı məmulatlarının dadını yaxşılaşdıraraq, onlara məsaməlilik verir. Yumurtanın ağı yaxşı köpük yaratma xüsusiyyətinə malik olmaqla yanaşı, şəkəri də özündə saxlayır. Kremlərin, zefirlərin və bir sıra xəmirlərin hazırlanmasında yumurtadan istifadə edilməsi bununla əlaqədardır. Yumurta ağı çalınarkən öz həcmini yeddi dəfə artırır, şəkər əlavə edildikdə isə onun həcmi 1,5 dəfə azalır. Yumurtanın sarısı zülallarla, yağlarla, vitaminlərlə zəngindir. Yumurtanın çəkisi 40 – 60 qr arasında olur və orta çəkisi 40 qr hesablanır. İstifadədən əvvəl yumurtanın səthi ilıq su ilə yuyulur. Yuyulduqdan sonra 5 dəqiqə müddətində xlorlu suda dezinfeksiya edilməli, 5 dəqiqə isə 2% - li soda məhlulunda

yuyularaq axar su altında yaxalanmalıdır.

Melanj – dəmir bankalarda mənfi 18 - 25°C -dək dondurulmuş yumurtadır. Melanj istifadə edilərkən dondan açılır. Donu açılmazdan əvvəl dəmir bankalar dezinfeksiya edilməlidir. Açılmış melanj süzgəcdən keçirilərək həmin an istifadə olunmalıdır.

Yumurta tozu – Yumurta tozu əvvəl ələnir və sonra suda həll edilir. (10 qr yumurta tozuna 30 qr su götürülür).

Qida Yağları

Yağlar – Yağ - qənnadı istehsalında xammal kimi geniş tətbiq olunan, hazır məmulatlara dad və kövrəklik verən, bəzi məmulatlarda yumşaldıcı kimi işlədilən yüksək keyfiyyətli qida məhsuludur. Bitki, heyvan və kombinəedilmiş (qarışıq) yağlar mövcuddur.

Kərə Yağı – qaymaqdan alınan, tərkibində 82,5% yağ, A,D,E vitaminləri olan heyvan mənşəli yağdır. Kərə yağı ağ rəngdən krem rənginədək olmaqla kənar dad və qoxusu olmamalıdır. Yağın səthi çirklənmiş və yaxud kiflənmiş olduğu təqdirdə mütləq təmizlənməlidir.

Marqarin – qaymaq, süd, su əlavə edilməklə heyvan və bitki mənşəli yağların qatışığından alınan yağdır. Qənnadı məmulatları istehsalında marqarindən istifadə edilir. Marqarin də kərə yağının saxlandığı şəraitdə saxlanmalıdır.

Fritür – üçün yağlar bitki, balıq və başqa dəniz canlılarının yağlarının süni üsulla bərkləşdirilməsindən alınan yağlardır.

Bitki yağları – qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında az istifadə olunur, çünki bu yağlar xəmirin tərkibində yaxşı qalmayaraq, məmulatlardan ayrılır.

Kombinəedilmiş yağlar – bitki və heyvan yağlarının qarışığından ibarətdir. Fritürda qızartmaq üçün daha çox kombinəedilmiş yağlar işlədilir.

1.4.1. KÖMƏKÇİ ƏRZAQLARI KEYFİYYƏTİ VƏ SAXLAMA ŞƏRAİTİNƏ UYĞUN EMAL EDİR

SÜD VƏ SÜD MƏHSULLARI

Süd – sudan və tərkibindəki süd yağı, süd şirəsi, zülallar və s. quru maddələrdən təşkil olunan qiymətli qida məhsuludur. Süd xoş dada malik olmaqla, insan orqanizmi üçün zəruri olan qida maddələri ilə zəngindir. Süd, hazırlanan məmulatların dadını yaxşılaşdıraraq, qidalılıq dəyərini artırır. Xalis südün tərkibində yağlar, zülallar, süd şəkəri və vitaminlər vardır. Təmiz süd sarımtıl çalarlı ağ rəngdədir. Qənnadı məmulatları istehsalında süddən əsasən mayalı xəmir və kremlərin hazırlanmasında istifadə olunur. İstifadə edilməzdən əvvəl süd, oyuqların ölçüsü 0,5mm olan süzgəcdən süzülür.

Qatılaşdırılmış süd – şəkərli şirə əlavə etməklə, xalis südün həcminin 1/3 - nə qədər buxarlandırılması üsulu ilə alınır.

Xama – pasterizə olunmuş südün süd turşusu ilə mayalanmasından alınır. Qənnadı məmulatları istehsalında yağlılığı 40 və 30% olan xamalardan istifadə edilir. Xama xəmirlərin və kremlərin hazırlanmasında geniş istifadə edilir.

Qaymaq, Kəsmik, Pendir

Qaymaq –10,20,35% yağlıqda buraxılır. Qaymaq xoş, azacıq şirintəhər dada malik, sarımtıl çalarlı ağ rəngdə olur. Qaymağın yağlılıq dərəcəsi nə qədər çox olarsa öz formasını o qədər də yaxşı saxlayar. Kremlərin çalınmasında 35% olan qaymaq məqsədəuyğundur. Çalınmazdan əvvəl qaymağı soyutmaq vacibdir. Soyudulmuş 35% qaymağı çalarkən bu qaydaya riayət edib, sona çatdırmaq lazımdır. Qaymaq soyuq üsülla əvvəlcə yavaş orta daha sonra yüksək sürətlə çalınır, İstənilən bərkimə alındıqdan sonra bu prosses geriyə təkrar olunur. Əgər bu qaydalara düzgün riayət olunmazsa qaymaq çürüyə bilər.

Kəsmik – Kəsmik süd turşusu bakteriyaları ilə mayalanmış pasterizə edilmiş süddən alınan məhsuldur. Kəsmiyin tərkibində 65 – 80% su, 16,5% zülal, 20% yağ, 140% kalsium, A, E və B qrup vitaminləri, əvəz edilməz amin turşuları və s. vardır. Keyfiyyətinə görə kəsmik əla və 1-ci növə bölünür. İstehsalatda müxtəlif qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə edilir. Kəsmik 4 – 8°C –də, 36 saaatdan, çox olmayaraq saxlanıla bilər.

Pendirlər – Təzə yumuşaq pendirlər qənnadı istehsalınada başqa inqrediyent qarışmaqla yanaşı şəkər və bal əlavə edilərək klassik desertlərdə - **Tiramisu**, çizkeyk və kök tortunda öz yumuşaq və incə dadını vurğulayır. Təzə yumuşaq pendir çox rütubətlilik xüsusiyyətinə malikdir. Qənnadı istehsalında ən çox istifadə edilən İtaliya pendirləridir. Məsələn: Geniş istifadə olunan “Maskarpone” pendiri inək südündən qaymaq kütləsinə bakteriya əlavə edilərək, “Parmezan” pendiri hazırlanarkən onun kütləsindən götürülərək qatıq kimi hazırlanır. Bütün İtalyan desertlərinin hazirlanmasında istifadə edilir. Parıltılı, solğun krem rəngində olub, gəlmiş pendir sayılaraq xüsusi standartlaşdırılmış qablarda satılır. Cənubi İtaliyada Maskarpone camış südündən də hazırlanır. Yağlılığı 75% - dir. Əsasən bərk ətirli pendirlər çörək və lavaşlarda istifadə olunaraq onlara dada gətirir.

Meyvə və giləmeyvələrin emalı

Qənnadı məmulatlarının tərtibatı və içliklərin hazırlanması üçün bir çox meyvə və giləmeyvələrdən istifadə edilir. Təzə ərik yuyulduqdan sonra yarıya və ya 2,4,6,8 hissəyə bölünərək dənəsi çıxarılır. Konservləşdirilmiş ərikdən, ərik püresi, mürəbbəsi içliklərin hazırlanmasında tort və pirojnaların bəzədilməsində istifadə olunur.

Ananas, banan tropik ölkələrdə yetişdirilir. Banan iri 3 - 10 metr hündürlüyündə ot mənşəli bitki üzərində yetişən meyvədir. Bananın qabığı soyularaq saxlanılmadan istifadə edilir. Banan qənnadı istehsalında müxtəlif xəmir və kremlərin tərkibinə qatılır və məmulatların bəzədilməsində istifadə edilir. Təzə və konservləşdirilmiş ananasdan tort və pirojnaların bəzədilməsində geniş istifadə edilir. Ananasın yuxarı və aşağı hissələri kəsilir, qabığı və bərk özəyi kənar edilib tikələrə bölünür.

Portağal, naringi və limon kimi sitrus bitkilərindən aromatikləşdirici maddə kimi geniş işlədilir. Təmizləndikdən sonra dilimlərə ayrılır tort və pirojnaların bəzədilməsi, şirələri isə içliklərin, kremlərin hazırlanmasında istifadə edilir.

Alma, armud,üzüm, albalı – qənnadı məmulatlarının bəzədilməsi üçün gözəl xammaldır.

Gilə meyvələrdən çiyələk, quşüzümü, qara qarağat, motmotu (krujevnik) və s. qənnadı məmulatlarının bəzədilməsində, içliklərin hazırlanmasında geniş istifadə olunur. Həmçinin meyvə və giləmeyvələrdən püre, povidlo, mürəbbə, cem və sukat hazırlanır ki, bunlar da qənnadı məmulatlarının istehsalında geniş işlədilir.

Qərzəkli meyvələr

Qərzəkli meyvələrin tərkibində 30 – 70% yağ 16,5% zülallı maddə olduğundan yüksək qidalılığa malikdir Qənnnadı məmulatları üçün qiymətli, əvəzedilməz xammaldır. Qoz və fındıq bütöv və xırdalanmış şəkildə xəmirlərin, içliklərin hazırlanmasında və məmulatların bəzədilməsində istifadə edilir. Yaxşı dad keyfiyyətinin alınması üçün qozu və fındığı qızdırdıcı şkafda bir neçə dəqiqə ərzində qovururlar.

Badam – 2cür olur: acı güclü aromatlı, şirin – zəif aromatlı. Badam ləpəsi qabığından təmizlənmir. Bəzi halda qabığı təmizlənir. Yunan qozu – içliklərin, bəzəklərin hazırlanması üçün istifadə edilir.

Yerfındığı – qabıqsız daxil olur, badamı əvəz edir. İstifadə etməzdən əvvəl qovurulmalıdır.

Püstə - yaşıl rəngli ləpəyə, şirintəhər və azacıq yağlı xoş dada malik məhsuldur. Pirojna və tortların üzərinə doğranmış halda səpmək üçün istifadə edilir.

Keşyu – Tropik ölkələrdə bitən qozdur, şirintəhər və xoşagələn dada malikdir. Xəmirlərin hazırlanmasında, hazır məmulatların bəzədilməsində istifadə olunur.

Şabalıd – yabanı halda bitir.Tərkibində 20 – 28% nişasta, 2% yağ vardır Şabalıdı tərkibində 14% su qalana kimi qurudurlar. Qovurduqda dadı, ətri yaxşılaşır. Qənnadı sənayesində geniş istifadə edilir.

Ekzotik meyvələr

Əsasən tropik və aralıq dənizinin ətrafında yerləşən ərazilərdə yetişdirilir. Ekzotik meyvələr qənnadı istehsalında geniş istifadə olunur. Ekzotik meyvələrin əzməsindən, təzə şirəsindən, dilimlərindən

bəzilərinin içliyindən və üzündən, dənələrindən qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə olunur. Qənnadı istehsalında istifadə olunan əsas ekzotik meyvələrdən finiki (İran xurması) – dənəsi çıxardılır; kivi qabığı soyulub dilimlərə ayrılır; fiqi (qara incil növü) bəzən qabığı soylaraq 2,4 hissəyə bölünür; passifruti ikiyə bölünərək dənəvari içliyindən istifadə edilir; persimon (yerli payız xurması) – bəzən qabığı soyulur dənəsi çıxarılıb dilimlərə bölünür; fizalis ,ekzotik meyvələr sırasında olsa da pomidor növüdür, ən çox dekorlar üçün istifadə olunur; Trenadillanın içərisi ikiyə bölünərək çıxardılır; Ulduzlu meyvədən – öz istiqaməti üzrə doğranılır, Yetişmiş manqonun qabığı soyulur, ressepturaya uyğun dilimlərə bölünür və ya blendır vasitəsilə əzilir; lyuçiya ikiyə bölünərək qabıqdan, dənədən azad olduqdan sonra təzə və ya şəkərlə qaynadılaraq istifadə edilir.

Tərəvəzlərin emalı

Qənnadı istehsalında əsas yerkökü, boranı, reven ən çox istifadə edilən tərəvəzlərdəndir. Yerkökündən oladı, müxtəlif piroqların, halvaların və s. hazırlanmasında istifadə edilir. Yer kökünün qabığı tərəvəz soyan ilə təmizlənib resepturaya uyğun müxtəlif formada doğranılır (məsələn: kubvari, samanvari, dairəvi və s.) yaxud sürtkəcdən keçirilir. Revenin əsas yetişən vaxtı aprel ayından iyun ayına qədərdir. Turş meyvə dadlı olsa da koltipli bitkilər fəsiləsinə aid olub, yarpaqları atılaraq yaşıl çubuqlarından (stenl) üzəri tərəvəz soyan ilə soylaraq istifadə edilir. Cem, mürəbbələrdən başqa resepturaya uyğun orta – xırda hissələrə bölünərək limon şirəsi, su, şəkər əlavə edilərək pörtülür. Çiy vəziyyətdə istifadə olunmur. Təzə reven 1 – 2 gün soyuducuda tərəvəzlər saxlanan hissədə saxlanıla bilər. Boranıdan meyvələrlə qarışıq

məsələn: heyvalı – boranılı muss, heyvalı – boranılı sambuk, boranı mürəbbəsi və s. hazırlanır. Boranının yuyulub, qabığı soyulub dənələri təmizləndikdən sonra resepturaya uyğun doğranılır və ya sürtkəcdən keçirilir. Boranıdan hazırlanan müxtəlif qənnadı məmulatları istehsalında ədviyyat, qərzəkli meyvələrdən də geniş istifadə olunur.

Yarmaların emalı

Qənnadı istehsalında düyü və manna yarması geniş istifadə edilir. Əsasən düyü sıyığı,şirin pudinq, piroq, müxtəlif kroketler və xüsusi desertlər hazırlanır. Düyü seçilir, şəffaf su alana qədər yuyulur, ressepturaya uyğun hazırlanır. Düyü yarmasından şirin yeməklər- südlü pudinqlər, müxtəlif içlikli kroketlər və s. hazırlanır. Manna yarması ələnir. Ressepturaya uyğun çiy manna yarmasından və

ondan hazırlanmış sıyıqdan qənnadı istehsalında soyuq gilə meyvəli şokoladlı dessert, bol yağda qızardılmış badamlı manna ponçiki, ağ – qara şokoladlı soyuq ponçik və s. Xüsusi dada malikdir.

Ədviyyatlar – Bir çox unlu qənnadı məmulatlarının, həmçinin milli şirniyyatların hazırlanmasında geniş istifadə edilir. İstifadə etməzdən əvvəl ədviyyatlar kənar qarışıqlardan və qabıqdan azad edilir, lazımı ölçüdə xırdalanaraq oyuqların ölçüsü 1,5 – 2,5 mm olan ələkdən ələnir. Ədviyyatlar ayrı – ayrılıqda, qapağı kip bağlanan xüsusi qablarda saxlanılmalıdır.

Tamlı qatmalar – qida essensləri, üzüm çaxırı, konyak, limon turşusu, üyüdülmüş kofe, kakao və s. qənnadı məmulatlarının istehsalında geniş tətbiq olunur. Güclü aromata malik olduqlarından müəssisələrə şüşə qablarda göndərilir. Sərin və qaranlıq yerdə saxlanılmalıdır.

1.5. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Qənnadı sexlərinə daxil olan tələbə üçün texniki təhlükəsizlik qaydaları ilə bağlı təlimatı izah edin.
- Sanitar gigiyena qaydalarını göstərin;
- Texniki təhlükəsizliyin ümümi qaydalarını sadalayın;
- Yanğın təhlükəsi zamanı xüsusi balonlardan istifadə edilmə qaydalarını göstərin;
- Zərər çəkən şəxsə ilk yardım nümayiş etdirin;

- Qənnadı sexində əməyin texniki təhlükəsizlik qaydalarından bəhs edin;
- Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanması üçün istifadə olunan xammalları misal gətirin;
- Qənnadı istehsalı üçün lazım olan əsas ərzaqları sadalayın;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 1

- Köməkçi ərzaqlardan nümunələr göstərin;
- Qənnadı sexinə daxil olan xammalın keyfiyyətinin dövlət standartlarına və texniki şərtlərə uyğun olduğunu izah edin;
- Quru ərzaqların saxlanma şəraitini təsvir edin;
- Tez xarab olan ərzaqlar üçün temperatur rejimini araşdırın;
- Şəkərin xarakterik xüsusiyyətlərini təsvir edin;
- Şəkər tozundan şəkər kirşanı hazırlanmasını açıqlayın;
- Şəkər kirşanından İstifadə edilmə qaydalarını nümayiş etdirin;
- Balın növlərindən nümunələr göstərin;
- Kristallaşmış baldan necə istifadə olunduğunu təqdim edin;
- Patkanın hazırlanma texnologiyasını yerinə yetirin;
- Əsas və köməkçi ərzaqların xüsusiyyətləri;

- Şəkərin xarakterik xüsusiyyətlərini təsvir edin;
- Şəkər tozundan şəkər kirşanı hazırlanmasını açıqlayın;
- Şəkər kirşanından İstifadə edilmə qaydalarını nümayiş etdirin;
- Balın növlərindən nümunələr göstərin;
- Kristallaşmış baldan necə istifadə olunduğunu təqdim edin;
- Patkanın hazırlanma texnologiyasını yerinə yetirin;
- Yumurta və yumurta məhsullarını göstərin;
- Yumurtanın xarakterik xüsusiyyətlərini təsvir edin;
- Toyuq yumurtasının dezinfeksiya edilmə prosesini yerinə yetirin;
- Yumurta ağının köpükyaratma xüsusiyyətini əyani nümayiş etdirin;
- Melanjdan istifadə qaydasını göstərin;
- Yumurta tozunun tədarük edilməsini prosesini yerinə yetirin;
- Qənnadı məmulatlarının istehsalı üçün istifadə olunan süd və süd məhsullarını nümayiş etdirin;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 1

- Südün xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin;
- Südü sterilizə üsulu ilə emal edin;
- Quru südün tədarük edilmə prosesini yerinə yetirin;
- Qatılaşdırılmış südün tərkibini sadalayın;
- Qənnadı məmulatları istehsalında istifadə edilən, yağlılığı müxtəlif % olan xamalardan nümunələr göstərin;
- İctimai iaşə müəssisələrinin qənnadı sexlərinə daxil olan qaymaqların yağlılıq faizini sadalayın;
- Soyuq üsulla çalınan qaymağın ardıcıllığını göstərin

A) Orta	A) Yüksək
B) Yüksək	B) Orta
C)Yavaş	C) Yavaş;

- Süd və südün tərkibindən danışın;
- Kəsmiyin süddən alınma üsulunu sadalayın;
- Kəsmiyin saxlama müddətini göstərin;
- Qənnadı istehsalında istifadə olunan pendirləri sadalayın;
- Pendirlərin yağlılıq dərəcəsini göstərin;
- Qənnadı istehsalında əsas istifadə olunan pendirləri xüsusiyyətini açıqlayın;
- Pendirlərin hansı üsulla hazırlandığını izah edin;
- Qənnadı istehsalında istifadə olunan tərəvəzlərin çeşidlərin sadalayın;
- Tərəvəzlərdən müxtəlif məmulatların hazırlanmasında istifadə qaydalarını göstərin;
- Qənnadı istehsalında yarmaların resepturaya uyğun istifadə qaydalarını izah edin;
- Düyü və manna yarmasınından hansı qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadə edildiyini göstərin;
- Ədviyyatların ilkin emalını və qənnadı istehsalında istifadə qaydalarını nümayiş etdirin;
- Onların qablaşdırılması və saxlanmasına verilən tələbləri yerinə yetirin;
- Tamlı qatmalardan nümunələr göstərin;
- Tamlı qatmaların emal olunma üsularını izah edin;

1.6. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

“Qənnadı məmulatları istehsalında əməyin təhlükəsizlik qaydalarını və sanitar - gigiyenik normalarını təsvir edir”

- Qənnadı məmulatları istehsalında əməyin təhlükəsizlik qaydalarını və sanitar-gigiyenik normalarını təsvir edir.
- Giriş təlimatı dedikdə nə nəzərdə tutulur?
- Giriş təlimatı harada və necə rəsmiləşdirilir?
- Texniki təhlükəsizliyin ümümi qaydaları hansılardır?
- Zədə aldıqda ilk olaraq kimə müraciət olunmalıdır?
- İşçi və ya tələbə zədə alarsa ilk növbədə kim məlumatlandırılmalıdır?
- Yanğın zamanı təhlükəsizlik qaydalarını müəyyən edin.

“Əsas və köməkçi ərzaqları sadalayır”

- Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanması üçün hansı xammallar lazimdır?
- Əsas ərzaqları müəyyən edin. Köməkçi ərzaqları araşdırın.
- Quru ərzaqların saxlanma şəraiti necədir?
- Tez xarab olan ərzaqların saxlanması üçün temperatur neçə dərəcə lazımdır?
- Donmuş halda qəbul olunan xammal üçün optimal şəraiti tapın.
- “Əsas ərzaqları keyfiyyət və saxlama şəraitinə uyğun emal edir”
- Şəkərin xarekterik xüsusiyyətlərini araşdırın.
- Balın kimyəvi tərkibi, saxlama şəraiti necə olmalıdır?
- Patkanı təyinatına uyğun xarakterizə edin.
- Patkanın saxlama şəraiti və saxlama temperaturunu müəyyən edin.
- Şəkər kirşanından təyinatına uyğun necə istifadə olunur?
- Yumurtanın qənnadı məmulatlarında rolu nədir?
- Yumurtanın tərkibini müəyyən edin.
- Toyuq yumurtasının dezinfeksiya edilmə prosesi nə üçündür?
- Yumurta və yumurta məhsullarının keyfiyyəti və saxlama şəraitini araşdırın.
- Melanjın saxlama şəraiti və temperaturunu araşdırın.
- Yağlardan təyinatına uyğun necə istifadə etmək lazımdır?
- Ən çox istifadə olunan yağlar hansılardır?
- Kərə yağı ilə marqarin yağının fərqi necə təyin olunur?

- Yağlar qənnadı istehsalında hansı ərzaq məhsulu kimi qiymətləndirilir?

“Köməkçi ərzaqları keyfiyyəti və saxlama şəraitinə uyğun emal edir”

- Süd və süd məhsulları insan orqanizmi üçün hansı xeyirli maddələrlə zəngindir?
- Qənnadı məmulatların istehsalı üçün istifadə olunan süd və süd məhsulları hansılardır?
- Süd və süd məhsullarını təyinatını araşdırın.
- Südün kimyəvi tərkibini müəyyənləşdirin.
- Quru südün tədarük edilmə prosesesi necədir?
- Təzə və quru südün saxlanma şəraiti və qablaşdırılması arasındakı fərq necədir?
- Xamanın saxlanma temperaturu və saxlama şəraitini tapın.
- Təzə süd ilə qatılaşdırılmış süd hansı fərqləndirici xüsusiyyətə malikdir?
- Qənnadı istehsalında hansı tərəvəzlərdən istifadə olunur?
- İlkin emal edilmiş yer köküdən və boranından hansı qənnadı məmulatları hazırlana bilər?
- Yer kökü, boranı və reven qənnadı məmulatlarının istehsalında necə istifadə edilə bilər?
- Qənnadı istehsalında yarmalar necə emal olunur və onların təyinatını araşdırın.
- Ədviyyatlar ilkin emaldan sonra qənnadı məmulatları istehsalında necə istifadə edilir və saxlanılır?
- Ədviyyat və ətirləndirici maddələrin özünəməxsus xarakterik xüsusiyyətləri hansılardır?
- Qənnadı istehsalında hansı tamlı qatmalardan istifadə olunur?
- Tamlı qatmaların təyinatına uyğun qablaşdırılması və saxlanılması qaydalarını araşdırın.

2.1.1. İCTIMAİ İAŞƏ MÜƏSSİSƏLƏRİNDƏ İSTİFADƏ OLUNAN İÇLİKLƏRİN ÇEŞİDLƏRİNİ TEXNOLOGYA ƏSASƏN HAZIRLAYIR

QƏNNADI MƏMULATLARINDA İSTİFADƏ OLUNAN İÇLİKLƏR

Kəsmikli içlik

Kəsmik 833 qr, yumurta 80 qr, şəkər 80 qr, buğda unu 40 qr, vanilin 0,1 qr. Çıxar 1000 qr. Kəsmik sürtgəcli maşından keçirilir, üzərinə yumurta, ələnmiş un, şəkər, vanilin əlavə edilir və yaxşıca qarışdırılır. Kəsmikdən içliyi sukat, kişmiş, qovrulmuş qoz, limon və yaxud portağal qabığı, xama əlavə etməklə də hazırlamaq olar.

Xaş – xaşlı içlik

Xaş – xaş 500 qr, şəkər və ya bal 300 qr, yumurta 40 qr Çıxar 1000 qr Xaş – xaşın üzərinə qaynar su tökülür, qaynadılır və ələkdən süzülür. Xaş - xaş şəkərlə qarışdırılaraq elektrik blendrindən keçirilir.

Alınmış kütləyə çiy yumurta əlavə edilir. İçliyə kişmiş və xırdalanmış qoz da əlavə etmək olar.

Qoz və fındıqdan içlik

Qoz və ya fındıq – 200 qr, şəkər tozu 200 qr hil – 0,1 qr
Qoz və ya fındıq bir qədər qovurulur, sürtgəcli maşından keçirilib şəkər tozu, üyüdülmüş hil əlavə edilərək qarışdırılır. İçlikdən şəkərbura, paxlava, badambura, mayalı xəmirdən rulet və borucuqlar üçün istifadə edilir.

Təzə alma 1150 qr, şəkər 300 qr, su 20 – 30 ml Çıxar 1000 qr Yuyulmuş almaların özəyi təmizlənir və dilim şəklində doğranılır. Dilimlərin üzərinə şəkər səpilir, su əlavə edilir və zəif od üzərində yumşalana və alınmış pürenin qatılaşmasına qədər almalar bişirilir. Bişirmə vaxtı kütlə qarışdırılmalıdır. Dadının yaxşı olması üçün içliyə darçın (1kq içliyə 1 - 2 qr) limon və ya portağal qabığı və yaxud vanilin əlavə etmək olar. Bəzən içlik üçün çiy almalardan istifadə edilir. Bu halda doğranmış almalar şəkər tozu və ya şəkər kirşanı ilə qarışdırılır (830 qr almaya 200 qr şəkər).

Meyvə və giləmeyvələrdən içliklər

Ərik qurusu – 200 qr, su – 1st, şəkər tozu – 1000 qr ərik qurusu təmizlənib yuyulur və 2 saat soyuq suda isladılır. Həmin suya şəkər tozu əlavə etməklə püreyəbənzər kütlə alınana qədər bişirilir. Piroq, rulet və tortlar üçün istifadə edilir. Bu içliyi təzə ərikdən də hazırlamaq olar. Meyvə və giləmeyvələrdən içlik – Qənnadı istehsalında meyvələrdən içliklər ən çox povidlo, cem, konfityur şəklində istifadə olunur. Ərik cemi: 1 kq ərik, 1kq şəkər kirşanı. Təmizlənib, yarı bölünmüş ərik 10% şəkər siropunda (1/2 stəkan şəkər kirşanı 41/2 stəkan su) 15 -20 dəq bişirilir. 1,5 saat saxlandıqdan sonra qalan şəkər kirşanı əlavə edilib tam bişirilir. Sterilizə edilmiş yarım – litrlik bankalara yığılaraq zəif su buxarı hamamında 20 dəqiqə qaynadıqdan sonra qapağı bağlanır.

Müxtəlif giləmeyvələrdən qənnadı istehsalında resepturaya uyğun ayrı-ayrılıqda və ya qarışıq içliklər hazırlanır. Fəsil vaxtı gilə meyvələr yığılaraq xüsusi üsulla buz dolablarında dondurulur ki, tələbata uyğun hazırlansın. Gilə - meyvələrdən içliklər hazırlanan kimi istifadə edilir, məsələn: Səbətlərdə, xırda tartaletlərdə soyuq üsulla hazırlanmış içliklərdən istifadə edilir; Qarışıq giləmeyvə 100 qr, şəkər 45 qr, jelatin 10 qr. Bu kütlədən 2 üsulla içlik hazırlamaq olar. Birinci soyuq üsullda hazır məmulata krem və ya

cem vurduqdan sonra üzərinə təzə giləmeyvələr düzülüb əvvəldən soyuq suda isladılıb qaynama dərəcəsinə çatdırılan jelatin xüsusi qənnadı fırçası ilə onların üzərinə çəkilir. İkinci üsulla isə qarışıq giləmeyvələrin üzərinə şəkər əlavə edilərək plitə üzərində şəkər əriyənə qədər bişirilir. Hazır jele ilə birləşdirilib, otaq temperaturası alandan sonra məmulatların içərsi doldurulur. Bəzən kütləyə çalınmış qaymaq da vurula bilər.

Eqzotik meyvələrdən içliklər - növünə görə əzilmiş, donmuş, kütlə şəklində xırda doğranılıb ədviyyat və qərzəkli meyvələr qatılmış üsulda, giləmeyvələrin, içlikləri kimi hazırlanır.

2.2.1. MÜXTƏLİF QATILIQLI ŞİRƏLƏRİN HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASINI ARDICILLIQLA YERİNƏ YETİRİR

ŞƏKƏRDƏN ŞİRƏLƏRİN HAZIRLANMASI

Şirə - Şəkərlə suyun qarışığına deyilir. Qənnadı yarımfabrikatlarını hazırlamaq üçün müxtəlif qatılığı olan şirələrdən istifadə edilir.

Şirədə şəkərin miqdarının təyin edilməsi.

- 50% - zəif şirə
- 60% - orta şirə
- 65% - bərk şirə
- 70% - nazik sap
- 75% - orta sap
- 80% - qalın sap
- 85% - zəif kürəcik
- 90% - orta kürəcik
- 95% - bərk kürəcik
- 98% - karamel

Şəkərin qatılığı 70 – 80% olduqda damcı soyudulur, iki barmaq arasında sıxılıb dartılır. Bu zaman saplar təyin edilir şirənin tərkibində şəkərin miqdarı 85 – 95% - ə qədər olarsa qaşıqla isti şirə götürülür və cəld soyuq suya salınır. Bu zaman şirə yumşaq, orta və bərk kürəciklərə çevriləcək şəkərin miqdarı 98% - i keçərsə şirə karamelə çevriləcək. Biskvitə hopdurmaq üçün şirə - Şirə qənnadı məmulatlarına xüsusi zəriflik və ətir vermək üçün istifadə olunur. Şəkər su ilə qarışdırılır, qaynara çatdırılır, köpüyü yığılır 1 – 2 dəq qaynadılır və 20° C qədər soyudulur. Sonra üzərinə konyak, desert çaxırı və ya rom esensi əlavə edilir.

Qeyd: İslatmazdan əvvəl strukturunun möhkəmlənməsi üçün biskvit 6 – 8 saat soyudulmalıdır.

Norma:
Şəkər – 513 q
Su – 500 q
Konyak və ya çaxır – 48 q
Rom esensi – 2 q
Çıxar – 1000 q

Qəhvəli Şirə - qəhvəli kremlə hazırlanan tortların, pirojnaların biskvitlərinin isladılması üçün tətbiq edilir. Əvvəlcə qəhvədən cövhər hazırlanır: norma üzrə götürülən su qaynara çatdırılır və 3 qaba boşaldılır. Birinci qaba təbii üyüdülmüş qəhvə əlavə edilir, bir neçə dəqiqə qaynadılır və süzülür. Alınmış çöküntünün üzərinə ikinci qabdakı su əlavə edilir qaynadılır. Bu əməliyyat suyun üçüncü hissəsi ilə də təkrar olunur. Alınmış qəhvə cövhərinin üzərinə şəkər əlavə edilib qaynara çatdırılır, köpüyü yığılır 20°C - ə qədər soyudulur və üzərinə konyak və ya rom esensi əlavə edilir.
Horma:
Şəkər – 500 q
Təbii qovrulmuş qəhvə - 13 q
Konyak – 285 q
Su – 500 q
Rom esensi – 1 q Çıxar – 1000 q

Yanmış qənd (jjenka) Əsas pomada

Yanmış qənd (jjenka) – Qaynar suda həll edilmiş yandırılmış qənddir. Ondan müxtəlif məmulatların krem, pomada və s. yarımfabrikatların boyanması üçün istifadə edilir. Qazana şəkər, azacıq su (şəkəri 5/1 hissəsi qədər) əlavə edilir, qızdırılır. Mütəmadi olaraq tünd - qəhvəyi rəng alana qədər qarışdırılır. Rəngi təyin etmək üçün ağ kağız üzərinə çəkilir. Bişirilmə prosesində üzərinə 6 – 8 dəfə az miqdarda qaynar su əlavə edilir.
Norma:
Şəkər – 781 q
Su – 312 q
Çıxar – 1000 q

Əsas pomada – Qənnadı məmulatlarının səthinin bəzədilməsi üçün istifadə olunur. Pomadanın hazırlanma prosesi aşağıdakı mərhələlərdən ibarətdir.
1) Şirənin hazırlanması
2) Soyudulması və çalınması

Əvvəlcə şəkərlə su qarışdırılır, qaynara çatdırılır, əmələ gələn köpük yığılır. Köpüklənmə prosesi bitdikdən sonra qazanın qapağı örtülür və şirə güclü qaynadılaraq bişirilir. 108° - ə qədər bişirilərək qatılaşdırılır və üzərinə 45 - 50° C qədər isidilmiş patka əlavə edilir. 114 - 115° C - ə qədər bişirilərək qatılaşdırılır. Hazır pomada cəld soyudularaq çalınır. Çalınma zamanı rəngi bulanıqlaşır və ağ rəngə çevrilir. Hazır pomada qazana yığılır, üzərinə su çilənir, (səthində qabıq yaranmasın deyə) 12 – 24 saat müddətində yetişmək üçün saxlanılır. Bu zaman pomada daha zərif, qatı plastik kütləyə çevriləcək. İstifadə edərkən 45 - 50° C – də qarışdırılaraq isidilir. Bu zaman boyaq maddələri və esens əlavə etmək olar. Parıltılı alınsın deyə içərisinə yumurta ağı qatmaq olar (0,2% - ə qədər)

Norma :

- Şəkər – 795 q
- Patka – 119 q
- Esens – 2,8 q
- Su – 265 q
- Çıxar – 1000 q

2.3.1. KEYFİYYƏT TƏLƏBİ, NORMA, QİDA DƏYƏRİ VƏ SAXLAMA ŞƏRAİTİNİNƏ UYĞUN SOUSLAR HAZIRLAYIR

SOUSLAR

“Saboyan” sousu

Klassik fransız sousu saboyan hazırlanan zaman qaynadılmamalıdır, çünki kütlə parçalana bilər. Göstərilən souslar şirin yeməklərin dadına tam uyğundur, qənnadı məmulatları, klassik desertlər və dondurmalarda geniş istifadə edilir. Saboyan sousunu hazırlamaq üçün norma: 6 yumurta sarısı, 90 qr şəkər tozu, 150 ml ağ desert çaxırı və ya meyvə şirəsi, 1 x.q, xeres götürülür. 6 yumurta sarısının üzərinə 90 qr şəkər tozu əlavə edilərək oval şəkilli istiyə davamlı şüşə qabda (bol) solğun bərk kütlə alınana qədər əl çalanı ilə çalınır. Su hamamına qoyularaq 150 ml ağ dessert çaxırı və ya meyvə şirəsi əlavə edilərək kütlə bərkiyənə və ağ rəng alana qədər çalınır. Axıra yaxın 1 x. q. xeres əlavə edilir.

Yüngül kütlə olan saboyan sousu parfe, muss və dondurmaların əsasənı təşkil etməklə yanaşı sous kimi də geniş istifadə edilir. Məsələn: Meyvə və giləmeyvələrin üzərinə əlavə edilərək sobada qızılı qırmızı rəng alana qədər qızardıla bilər, meyvə, kompotu və mürəbbənin, meyvəli pirojnaların, qənnadı məmulatlarının yanında, pudinqlərin üzərinə tökülərək süfrəyə verilir.

“Karamel” sousu

Norması: 85 qr kərə yağı, 175 qr qəhvəyi şəkər tozu, 2. x. q. qızılı qəng. Şirə (sirop) 85 ml çalınmayan yağlı qaymaq. Kərə yağı, şəkər tozu və şirə qarışdırılaraq plitə üzərində isidilir. Qarışdırılaraq qaymaq əlavə edilib qaynara çatdırılır.

“Yağlı – konyaklı” sous

Norması: 175 qr kərə yağı, 45 qr şəkər kirşanı, 4 x. q. brendi otaq temperaturunda yumuşalmış kərə yağı şəkər kirşanı ilə yarı qatılaşana qədər çalındıqdan sonra brendi əlavə edilir. Yenidən eyni kütlə alana qədər yüngü çalınır.

“Krem – Şantiyi” sousu

Norması? 250 qr yağlı qaymaq 45 qr şəkər kirşanı, 2 damcı vanil esensi. Qaymaq yarı qatılaşana qədər çalınır, şəkər kirşanı vanil essensi əlavə edilərək tam hazır olana qədər çalınır

Qeyd: Yağlı – konyak sousu isti desetlərdə məmulatların üzərinə tökülərək, krem şantiyi sousu isə çox vaxt bəzək üçün istifadə edilir. Bəzən qaymaqlı souslara müxtəlif meyvə əzmələri və ya tünd şirin souslar qatılaraq müxtəlif souslara çevrilir.
Çox vaxt tərkibləri və rəngləri müxtəlif olan souslar bəzək üsulunda qarışdırılaraq təqdim edilir.

“Manqo” sousu

Norması: 1 yetişmiş manqo 0,5 ədəd limon şirəsi 1/8 l. şirə. Manqo təmizlənib dənəsi çıxarıldıqdan sonra limon və şəkərdən hazırlanmış şirə ilə elektrik blendırı vasitəsilə eyni kütlə halına salınır. Şəkərli şirə hazırlanan zaman manqonun qabıqları əlavə edilir. Yarı hazır olanda qabıqlar şirənin içərisindən çıxarılıb, tam hazır vəziyyətə çatdırılır. Bu sous quru dessert və müxtəlif hazır qənnadı məmulatlarının yanında ayrı sous qabında verilə bilər.

“Meyvə və giləmeyvələrdən” souslar

Təzə meyvə qabıqdan təmizlənir. Meyvələrdən sous hazırlanarkən onlar elektrik blendirindən çəkildikdən sonra plitə üzərində qarışdırılaraq qatılaşana qədər bişirilir. Belə meyvəli souslar xırda kubvari doğranılmış və ya yarı əzilmiş meyvələrdən də hazırlana bilər resepturaya uyğun sousların qatılığı müəyyən edilir. Qarışıq giləmeyvələrdən sous: Təzə və ya dondurulmuş giləmeyvələrdən istifadə olunur. Norması 500 qr qarışıq giləmeyvə 90 qr şəkərdən şirə (sirop) Təmizlənmiş giləmeyvələrin üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilərək plitə üzərinə qoyulub qaynara çatdırılandan

sonra qatılaşana qədər bişirilir. İsti və soyuq temperaturda süfrəyə verilə bilər. Bəzən sousun sulu və eyni kütlə olması üçün qarğıdalı nişastasından da istifadə edilir. Sous hazır olana yaxın 1 ç. q. qarğıdalı nişastası 3 x. q. su ilə həll olub sous qarışdırılaraq əlavə olunur. Sous resepturaya uyğun duru , qatı və giləmeyvələri öz formasını saxlamış olur. Qarışıq giləmeyvələrdən əlavə bir giləmeyvələrdən də sous hazırlamaq olar. Süfrəyə veriləndə sousların üzərinə qovrulmuş xırdalanmış qərzəkli meyvələr səpmək olar. Giləmeyvələrdən də meyvələr kimi soyuq üsulla sous hazırlanır. Qaymaq da əlavə edilə bilər. Giləmeyvəli souslardan qənnadı məmulatının tərtibatında geniş istifadə edilir. Süfrəyə veriləndə resepturaya uyğun şirin sousların üzərinə karameldə qovrulmuş, xırdalanmış əsas qərzəkli meyvələr səpilir.

2.4. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Kəsmikli içliyi hazırlamaq üçün inqrediyentləri sadalayın;
- Qərzəkli meyvələrin təyinatından asılı olaraq emal olunma üsullarını nümayiş etdirin;
- Yaxşı dad keyfiyyətinin alınması üsulunu araşdırın;
- Kəsmikli və qərzəkli meyvələrdən içliklərin fərqləndirici və oxşar xüsusiyyətlərini göstərin;
- Xaş – xaşdan qənnadı məmulatları üçün içlik hazırlayarkən texnologiyaya əsasən hazırlanma qaydasını göstərin;

- Almalı içliyi hazırlamaq üçün köməkçi ərzaqları sadalayın;
- İçlik üçün ərikdən cemin hazırlanma prosesini göstərin;
- Qiləmeyvələrdən içliklərin hazırlanması haqqında məlumat verin;
- Qiləmeyvələrdən içliklərin hansı üsulda hazırlanmasını göstərin;
- Ekzotik meyvələrdən içliklər hazırlayarkən köməkçi ərzaqları nümayiş etdirin;
- Qənnadı yarımfabrikatlarını hazırlamaq üçün istifadə olunan şirədə şəkərin miqdarını təyin edi;
- Şirə hazırlanan zaman qaydalara əsasən şəkərin faizlə qatılığını yoxlayın;
- Biskvitə hopdurulmaq üçün şirənin hazırlanma qaydasını açıqlayın;
- Qəhvəli şirənin hazırlanma texnologiyasını göstərin;

- Yanmış qəndin (jjenka) hazırlanma texnologiyasını göstərin;
- Yanmış qəndin qənnadı məmulatlarında tətbiqini sadalayın;
- Qənnadı istehsalında əsas pomadanın hazırlanma prosesini sadalayın;
- Əsas pomadanın normasını göstərin;
- Pomadanın nə zaman çalındığını izah edin;
- Manqo sousunun hazırlanma üsulunu sadalayın;
- Başqa meyvələrdən hazırlanan sousları göstərin;
- İsti və soyuq üsulla hazırlanan meyvə souslarını nümayiş etdirin;
- Souslar üçün meyvələrin doğranma formasını göstərin;
- Şirin sous üçün hansı giləmeyvədən istifadə edildiyini açıqlayın;
- İsti üsulla giləmeyvə sousunu hazırlayın;
- İstifadə edilən əsas sousları göstərin.

2.5. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

"İctimai iaşə müəssələrində istifadə olunan içliklərin çeşidlərini texnologiyaya əsasən hazırlayır"

- Kəsmikli içlik hansı qaydalar üzrə hazırlanır?
- Qərzəkli meyvələrdən hazırlanan içliklər ən çox hansı qənnadı məmulatlarında istifadə edilir?
- Qərzəkli meyvələr hansı içliklərə əlavə edilə bilər?
- Xaş – xaşlı içliyi hazırlamaq üçün hansı elektrik avadandanlığından istifadə edilir?
- Almalı içlik hansı texnoloji qaydalar üzrə hazırlanır?
- İçlik üçün hazırlanan ərik cemi necə sterilizə edilir?
- Qiləmeyvələrdən hazırlanan içliklər qənnadı məmulatlarında hansı üsulla istifadə edilir?
- Ekzotik meyvələrdən içliklər qənnadı məmulatında hansı üsulla hazırlanır?

"Müxtəlif qatılıqlı şirələrin hazırlanma texnologiyasını ardıcıllıqla yerinə yetirir"

- Şirənin qatılığı hansı üsulla təyin edilir?
- Biskvitə hopdurulmuş şirənin norması nə qədərdir?
- Qəhvəli şirənin norma və hazırlanma texnologiyasını araşdırın
- Qəhvəli şirə qənnadı məmulatlarında necə tətbiq olunur?
- Qənnadı istehsalında hansı məmulatların hazırlanmasında yanmış qənd (jjenka) istifadə edilir?

- Yanmış qəndin hazırlamaq üçün norması nə qədər götürülür?
- Hansı texnologiya qaydalarına uyğun əsas pomada hazırlanır?
- Hazırlanmış pomada neçə saat qala bilər?
- Əvvəlcədən hazırlanıb saxlanılmış pomadanı yenidən necə istifadə etmək olar?

“Keyfiyyət tələbi, norma, qida dəyəri və saxlama şəraitinə uyğun souslar hazırlayır”

- Hansı meyvələrdən soyuq üsulla souslar hazırlanır?
- İsti üsulla hansı meyvələrdən souslar hazırlanır?
- Meyvə souslarına hansı əlavələr edilə bilər?
- Meyvə sousları hansı normalar üzrə hazırlanır?
- Hansı giləmeyvələrdən souslar hazırlana bilər?
- Qiləmeyvələrdən souslar hansı texnologiyaya əsasən hazırlanır?
- Qiləmeyvə souslarına hansı köməkçi ərzaqlar qatmaq olar?
- Yanmış qəndin hazırlamaq üçün norması nə qədər götürülür?
- Hansı texnologiya qaydalarına uyğun əsas pomada hazırlanır?
- Hazırlanmış pomada neçə saat qala bilər?
- Əvvəlcədən hazırlanıb saxlanılmış pomadanı yenidən necə istifadə etmək olar?

“Keyfiyyət tələbi, norma, qida dəyəri və saxlama şəraitinə uyğun souslar hazırlayır”

- Hansı meyvələrdən soyuq üsulla souslar hazırlanır?
- İsti üsulla hansı meyvələrdən souslar hazırlanır?
- Meyvə souslarına hansı əlavələr edilə bilər?
- Meyvə sousları hansı normalar üzrə hazırlanır?
- Hansı giləmeyvələrdən souslar hazırlana bilər?
- Qiləmeyvələrdən souslar hansı texnologiyaya əsasən hazırlanır?
- Qiləmeyvə souslarına hansı köməkçi ərzaqlar qatmaq olar?

3.1.1. KREMLƏRİ ÇEŞİDLƏRİNƏ UYĞUN, XÜSUSİ AVANDANLIQLARIN KÖMƏYİ İLƏ TEXNOLOGİYAYA ƏSASƏN HAZIRLAYIR

KREMLƏRİN ÇEŞİDLƏRİ VƏ HAZIRLANMA QAYDASI

Kremlər əla dad keyfiyyətinə, yüksək kaloriliyinə, plastikliyinə görə xarakterizə olunub qənnadı istehsalında geniş istifadə olunur. Kremlər boşluqların doldurulmasında, bəzək elementlərinin salınması üçün tətbiq edilir. Kremləri hazırlamaq üçün təzə və ya dietik yumurtalardan və yalnız təzə ərzaqlardan istifadə edilməlidir. Ərzaq məhsullarının resepturasından və hazırlanma texnologiyasından asılı olaraq kremlər 3 qrupa bölünür:

1) Yağlı (qaymaqlı) krem
2) Zülallı krem
3) Dəmlənmiş krem

Yağlı krem – Bu kremin əsasını kərə yağı təşkil edir. Krem qənnadı laylarını yapışdırmaq, məmulatların səthini kremləmək, həmçinin tort və pirojnaların üzərinin bəzədilməsi üçün istifadə olunur. Rütubətliyi az olduğundan saxlanmağa davamlıdır. Kərə yağı təmizlənir, tikələrə doğranılır. Kremçalan maşında 5 – 7 dəq ərzində zəif sürətlə çalınır Plastik kütlə alındıqdan sonra, sürət artırılır. Üzərinə qatılaşdırılmış südlə şəkər kirşanı qarışığı nazik axınla əlavə edilir. Daha 10 - 15 dəq çalınır. Hazır olmasına az qalmış vanil tozu, konyak və ya desert çaxırı qatılır. Bu kremin rütubətliliyi 14%-dir.

Norma:

Kərə yağı – 522 q
Qatılaşdırılmış süd – 209 q
Şəkər kirşanı – 279 q
Vanil kirşanı – 5 q
Konyak və ya desert çaxırı – 1,7 q
Çıxar – 1000 q

Qaymaqlı krem

Kremi hazırlamaq üçün yalnız yağlılığı 35% olan qaymaqdan istifadə olunur. Qaymaq çalınarkən köpmüş davamlı kütlə alınır. Kremi saxladıqda davamlılığı itir, formasını itirir Qaymaq 2° C – dək soyudulur, yüngül davamlı köpük alana qədər çalınır. Əvvəlcə zəif sürətlə (2 - 3 dəq), sonra isə iti sürətlə çalınır. Çalınma dayandırılmadan üzərinə şəkər kirşanı və vanil kirşanı əlavə edilir. Kremin davamlı olması üçün ora jelatin əlavə etmək olar. (1000 q kremə 2 q) Əvvəlcə jelatin qaynadılmış su ilə yuyulur (qaymaqla 1; 10 nisbəti ilə götürülür) və şişmək üçün 1 – 2 saat saxlanılır, sonra su

hamamına qoyulur. Jelatin əriyənə qədər qarışdırılaraq isidilir. Jelatin soyuduqdan sonra qaymağın üzərinə əlavə edilir və çalınır.

Norma:

Qaymaq (35% - li) – 963 q

Şəkər kirşanı – 97 q

Vanil kirşanı – 10 q

Çıxar – 1000 q

“Şarlott” kremi

Bunun üçün yumurtalı süd şirəsi hazırlanır. Şəkər südlə qaynara çatdırılır. Yumurta 5 – 7 dəq. çalınır ki, növbəti əməliyyat zamanı çürüməsin. Çalınmış yumurtanın üzərinə nazik axınla isti şəkərli süd şirəsi axıdılır. Əgər süd birdəfəlik əlavə edilərsə, o zaman yumurta çürüyər. Alınmış kütlə 10 dəqiqə müddətində 104 - 105° C t – a qədər qatılaşanadək bişirilir. Sonra süzülərək 20° C qədər soyudulur. Kərə yağı tikələrə doğranılıb 7 – 10 dəq yavaş, sonra isə sürətlə çalınır. Üzərinə tədricəm yumurtalı – südlü şirə, vanil kirşanı konyak əlavə edilərək daha 10 – 15 dəqiqə çalınır.

Norma :

Kərə yağı – 422 q

Şəkər tozu – 384 q

Süd – 250 q

Yumurta – 67 q

Vanil kirşanı – 4 q

Konyak – 1,6 q

Çıxar – 1000 q

“Şokoladlı Şarlott” kremi

Bu krem Şarlott kremi kimi hazırlanır, lakin yumurtalı – südlü şirə əlavə edildikdən sonra tədricən ələnmiş kakao səpilir.

Norma :

Kərə yağı – 382 q

Şəkər tozu – 371 q

Süd – 247 q

Yumurta – 66 q

Kakao – 48 q

Vanil kirşanı – 1,4 q

Konyak – 1,5q
Çıxar – 1000q
“Meyvəli Şarlott” kremi.
Bu krem Şarlott kremi hazırlanır, ancaq yumurtalı südlü şirə ilə birlikdə cem əlavə edilir.
Norma:
Kərə yağı – 264 q
Şəkər tozu – 231 q
Süd – 151 q
Yumurta – 40 q
Cem – 402 q
Vanil kirşanı – 2,4 q
Konyak – 1,5 q Çıxar – 1000 q

Zülallı krem

Bu kremin əsasını yumurta ağı təşkil edir. Yumurta ağı 2° C qədər soyudulur və soyuq otaqda kremçalanla çalınır. Əvvəlcə zəif, sonra yüksək sürətlə, öz həcmini 6 – 7 dəfə artırdıqdan və möhkəm köpük şəkli aldıqdan sonra çalınmanı dayandırmadan üzərinə limon turşusu və vanillə qarışdırılmış şəkər kirşanı əlavə edilir. Bundan sonra krem daha 2 dəqiqədən çox olmayaraq (əgər çox çalınarsa krem yatar) çalınır. Krem hazır olduqdan sonra dərhal istifadə olunmalıdır. Bəzək hazırlayarkən formasının daha yaxşı saxlanması üçün 1 – 3 dəq müddətində 220 - 240° C t – da qurudulur. Bu zaman onun səthində nazik qabıq yaranır.

Norma:
Yumurta ağı – 349 q
Şəkər kirşanı – 699 q
Vanil kirşanı -26 q
Limon turşusu – 0,7 q
Çıxar – 1000 q

Zülallı krem (dəmlənmiş)

Bu kremin hazırlanması aşağıdakı mərhələlərdən ibarətdir.
1) Şirənin hazırlanması
2) Yumurta ağının çalınması
3) Bunların birləşdirilməsi

Şəkər su ilə qaynara çatdırılır, üzərinə yığılmış köpüyü yığılır və 120° C qədər qatılaşdırılır. Eyni

Eyni zamanda yumurta ağı həcmini 6 – 7 dəfə artırana və möhkəm köpük alana qədər çalınır. Çalınma dayandırılmadan üzərinə tədricən nazik axınla isti şəkər şirəsi əlavə olunur və vanil kirşanı qatılır. Bu krem 10 dəqiqə müddətində çalınır. Yumurta ağının isti şirə ilə dəmlənməsi zamnı onun bərkiməsi baş verir ki, bu da məmulatların bəzədilməsi üçün əlverişlidir.

Norma:

Şəkər – 650 q

Yumurta ağı – 325 q

Vanil kirşanı – 24 q

Su – 200 q

Çıxar – 1000 q

Dəmlənmiş krem

Bu kremin hazırlanması növbəti mərhələlərdən təşkil olunub.

1) Unun tədarükü

2) Südlü şirənin hazırlanması

3) Ərzaqların qarışdırılması

4) Kremin bişirilməsi və qatılaşdırılması

5) Kremin soyudulması.

Un 105 - 110° C t – da qovrulmuş fındıq qoxusu gələnə qədər qovrulur və soyudulur. Yumurta yüngülcə çalınır və qovrulmuş unla yaxşıca qarışdırılır. İçərisində düyünlər olmamalıdır. Süd şəkərlə qaynara çatdırılır və nazik axınla yumurta un qarışığının üzərinə edilir. 10 dəq. Müddətində 95 - 100° C temperaturda qatılaşdırılır. Hazır kremə kərə yağı, vanil kirşanı əlavə edilib qarışdırılaraq cəld soyudulur. Bu krem öz formasını saxlamır, buna görə boşluqların doldurulması və layların yapışdırılması üçün istifadə olunur. Rütubətliliyi çox olduğu üçün tez turşuyur.

Norma:

Əla növ un – 91 q

Şəkər – 387 q

Təzə süd – 744 q

Yumurta – 150 q

Kərə yağı – 25 q

Vanil kirşanı – 0,2 q

Çıxar – 1000 q

3.2.1. TƏYİNATINA GÖRƏ QLAZUR VƏ ŞOKOLADDAN BƏZƏK YARIMFABRIKATLARI TƏQDİM EDİR

QLAZUR VƏ ŞOKOLADDAN BƏZƏK YARIMFABRIKATLARI

Məmulatların bəzədilməsi üçün müxtəlif qlazurdan istifadə edilir. Çalan maşının qazanına yumurta ağı, hərarəti 35 - 40°C olan su, şəkər kirşanının 1/3 hissəsi əlavə edilib, zəif sürətlə çalınaraq yenidən üzərinə daha 1/3 hissə şəkər kirşanı səpilir. Kütlə 40 - 50°C – yə qədər isidilir. Yenidən zəif sürətlə çalınaraq, üzərinə şəkər kirşanının qalan hissəsi əlavə edilir. Qlazur – qatı xamanı xatırladır. Belə qlazurla məmulatın səthi örtülür. Soyuduqdan sonra hamar, parıltılı nazik şəkərli qabıq yaranır.

Norma:
Şəkər kirşanı 907 q, yumurta ağı 28 q, su 136
Çıxar 1000 q

Şokoladlı qlazur
Şokoladlı qlazurdan tortların səthinin şirələnməsi üçün istifadə edilir. Bunun üçün şokolad xırdalanır və 4:1 nisbətində kakaolu yağla qarışdırılaraq su hamamında 33 - 34°C t –da isidilir və məmulatların səthinə çəkilir.

Şokolad
Şokoladdan müxtəlif bəzək yarımfabrikatları hazırlamaq olar. Tətbiq edilməzdən əvvəl şokolad isti emaldan keçirilir. Bunun üçün şokolad xırdalanır və su hamamında 33 - 34°C temperaturda isidilir. Şokolad əgər qatı alınarsa, onun üzərinə 10% qədər kakao – yağ və ya kakos yağı əlavə edilir. Şokolad 30°C temperaturda istifadə edilir.

Qanaş
1) Qanaş kremkütləli şokolad qarışığı olub qlazur və ya piroqlar üçün içlik kimi istifadə edilir.
2) Qanaşı ətirləndirmək üçün bir neçə damcı likyor və ya zövqə görə kofe əlavə edilir. Qanaş üçün yüksək keyfiyyətli şokolad (Məsələn: Kalibaud, kuvertyur) götürülür ki, tərkibində kakao yağı çox olsun.
3) Norması:
Şokolad – 300 qr
Yağlı çalınmayan qaymaq – 150 qr
4) Şokolad eyni tikələrə bölünərək istiyə davamlı oval şəkilli şüşə qaba (bol) qoyularaq, qaynamayan

su buxarı qabının içərisinə yerləşdirilir. Əriməyə başlayanda taxta qaşıqla ehtiyatla qarışdırılır. Qaymaq ayrı qabda qaynara çatdırılaraq əridilmiş şokolad kütləsinin üzərinə tökülür. Əvvəlcə taxta qaşıqla qaymaqla şokolad eyni kütlə rənginə düşənə qədər qarışdırılır, sonra isə qatılaşana qədər çalınır.

3.3.1. HAZIRLANMA TEXNALOGİYASINA ƏSASƏN YAPMA BƏZƏK YARIMFABRIKATLARINI GÖSTƏRİR

JELATİN VƏ AQAR

Jelatin və aqar jele və kremlərə həlməşikvari qatılıq verilməsi üçün istifadə olunur. Jelatin heyvan mənşəli qida məhsuludur, lövhəcik və ya xırda yarma şəklində olur. Aqar isə bitki mənşəli olub, nazik lif şəklində olur. Aqarın həlməşik yaratma xüsusiyyəti jelatindən 5 – 8 dəfə güclüdür. Jelatindən istifadə edərkən unutmaq olmaz ki, onu qəti surətdə qaynatmaq olmaz, çünki o qaynadıldıqda öz jeleləşdirmə qabiliyyətini itirmiş olur. Aqar isə yalniz qaynadılarkən həll olur.

Jelatindən Jele – Jelatin yuyulur, üzərinə qaynadlmış su tökülür və 1-2 saat şişmək üçün saxlanılır. Jelenin çox parıltılı olması üçün ona patka əlavə edilir. Şəkər, patka və su qaynara çatdırılır kəfi yığılır, 60-65°C t - qədər soyudulur, üzərinə isladılmış jelatin əlavə edilib həll olunana qədər qarışdırılır. Alınmış jele süzgəcdən süzülür, esens, konyak və ya çaxır, limon turşusu, rəng qatılır.

Norma: Şəkər 414, patka 103, esens 3, konyak və ya çaxır 33, limon turşusu 2, jelatin 30, rəng 1, su 496. Çıxar -1000.

Aqardan – Jele

Aqar yuyulur, üzərinə su tökülüb 2 – 3 saat müddətində şişmək üçün saxlanılır, sonra tam həll olunana kimi qaynadılır. Üzərinə şəkər və patka əlavə edilib, qaynara çatdırılır, kəfi yığılır və 60-65°C-ə qədər soyudulur.

Alınmış jele ələkdən və ya süzgəcdən keçirilir üzərinə esens, konyak və ya çaxır, limon turşusu, rəng əlavə edilir.

Norma jelatindən hazırlanan jele ilə eynidir, lakin aqarın miqdarı 3 dəfə az götürülür.

Marsipan – yapma üsulu ilə hazırlanır. Hazır marsipan plastilini xatırladan zərif ağ rəngli kütlə şəklindədir. Marsipan plastikliyini tez itirməsin deyə patka ilə hazrlanır. Marsipan 2 üsulla hazırlana bilər: çiy xammalla və dəmlənmə ilə.

Çiy xammalla marsipan – Təmizlənib qurudulmuş badam blenderdən keçirilir. Sonra üzərinə şəkər kirşanı, patka əlavə edilib eyni kütlə alınana qədər yenidən blenderdən keçirilir. Hazır marsipana

konyak və ya çaxır, qida boyası əlavə edilir.
Norma: badam 351,şəkər kirşanı 586, patka 23, konyak və ya çaxır 93 ,boyaq 4.5.
Çıxar – 1000.

Dəmlənmiş Marsipan – Təmizlənib qurudulmuş badam blenderden keçirilərək narın kirşan şəklinə salınır. Eyni vaxtda şirə hazrlanr. Bunun üçün şəkər,su və patkanı qaynara çatdırıb,kəfinni yığıb 120°C-ə qədər bişirib qatılaşdırırlar. Hazırlanmış badam qazana yığılıb üzərinə nazik axınla şəkərli şiurə axıdıdlır və 1 saat soyumaq üçün saxlanılır. Soyuma prossesində kütlə kristallaşır, üzərinə şəkər kirşani, konyak və ya çaxır əlavə edilib yenidən blenderdən keçirilir.
Norma: Badam 351, şəkər tozu 228, şəkər kirşanı 358, patka 23, konyak və ya çaxır 93, boyaq 4.5, su 57 Çıxar 1000.

Mastika - Şəkərli mastikadan yapma və yayılma üsulu ilə müxtəlif formalı fiqurların hazırlanmasında istifadə edilir. Məmulatın bəzədilməsi üçün 2 üsulla hazirlanan mastikalardan istifadə edilir: çiy xammaldan və dəmlənmiş mastikalardan.

Çiy xammaldan şəkərli mastika – jelatin yuyulur, üzərinə 25°C dərəcə su tökülüb, 1-2 saat müddətində şişmək üçün saxlanılır, sonra 60°C t - qədər tam həll olunana kimi qarışdırilaraq isidilir. Jelatin həll olunduqdan sonra üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilib 20 -25 dəqiqə müddətində qarışdrılır. Lazım gələrsə bu anda boyaq üçün rəng qatıla bilər.
Norma: şəkər kirşanı 945, jelatin 10, su 50, Çıxar 1000.

Dəmlənmiş şəkərli mastika

Suyun 1 hissəsi nişasta ilə, qalan hissəsi ilə patka ilə qarışdrılır. Qaynara çatdırılıb qarışdıraraq üzərinə nazik axınla nişastalı su əlavə edilir. Topalar yaranmasın deyə ehmalca qarışdırılaraq dəmlənir. Sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilib, plastilini xatırladan eyni adlı kütlə alınana qədər qarşdrılır. Dəmlənmiş şəkərli mastika daha plastikdir. Norma: şəkər kirşani 775, patka 83, qarğıdalı nişastası 101, su 202, Çıxar 1000 q.

3.4.1. XÜSUSI ALƏTLƏRİN VASİTƏSİLƏ BƏZƏK YARIMFABRIKATLARININ BƏZƏDİLMƏ ÜSULLARINI NÜMAYİŞ ETDİRİR

BƏZƏDİLMƏ ÜSULLARI

Kremdən Bəzəklər

Məmulatlari kremlə bəzəmək ucun qənnadi daraqcıqlarından, kornetlərdən (konusşəkilli kagız borucuq) metal və ya plastmasdan ibarət borucuqlar yığımı olan qənnadı kisələrindən istifadə edilir. Məmulatlari bəzəyərkən ən gözəl naxışlar əsas yağlı, Şarlott və Qlyasse kremlərindən alınır.
Ən sadə bəzəklər- krem sürtülmüş məmulatların üzərində qənnadi daraqları ilə düz və ya dalğavari

dalğavari xətlərin çəkilməsidir.

Daha mürəkkəb naxışlar kornet və borucuqlar yıgımı olan qənnadı kisələri vasitəsi ilə hazırlanır. **Kornet** - kalka, perqament kimi yağ keçirməyən möhkəm kağızdan hazırlana bilər.Kornet yarıya qədər kremlə doldurulub,möhkəm baglanır və sıxılaraq altdakı kəsikdən "çökdürülür". Kornetin köməyi ilə nöqtələr, yazılar, çiçəklər çəkilir.

Qənnadı kisəsi – möhkəm parçadan konus şəklində hazırlanır. Onun uc tərəfində müxtəlif formalı borucuqlar yerləşdirilir. Çökdürücü borucuqlar ağ dəmirdən, aliminiumdan, plastmasdan konus şəklində düzəldilir. Qənnadı kisəsini kremlə doldurmaq üçün onu sol əl ilə tutub, kisəni çevirirlər və içərsinə qaşıqla ¾ hissəsinə qədər krem yığırlar. Krem çox sıx yığılmalıdır ki, qalan hava qatı naxışı pozmasın. Hər iki əllə kisənin kənarlarını yığıb birləşdirirlər. Sol əl ilə uc tərəfini tutu, sağ əl ilə qənnadi kisəsini sıxaraq kremi "çökdürürlər" tort və pirojnaların səthinin müxtəlif naxışlarla bəzədilməsi, içərisində metal borucuqlar yerləşdirilən qənnadi kisəsindən kremləri çökdürməklə yerinə yetirilir.

Müxtəlif diametirli dişli kəsiyə malik olan borucuqlarla isə "ulduzcuq", "dişli", "çubuqcuq", "dalğavari haşiyə" kimi bəzəklər salınır.

Pazvari kəsiyi olan borucuq vasitəsi ilə "yarpaq"kimi bəzək çökdürülür.Qızılgülün hazırlanması üçün yastı çəpəki kəsiyi olan borucuqdan istifadə edilir. Bu borucuqla qızılgülün ləçəklərini hazırlamaq olar. Qızılgülün özəyi üçün biskviti kvadrat formasinda kəsib, konus şəklinə salırlar, sonra çəngələ sancıb onu sol əl ilə yavaş-yavaş fırladaraq sağ əllə üzərinə ləçəkləri salırlar. Qızılgülün özəyi çəngəldən elə çixarılmalıdır ki, o sol əlin iki barmağı üzərində qalsın, sonra onu kürək üzərində qoyub tortun səthinə yerləşdirirlər.

Merenqidən - (zülallı bəzək kütləsi) bəzəklər.Merenqidən yağlı krem kimi müxtəlif fiqurlu çıxıntıları olan qənnadı kisəsindən çökdürməklə qənnadı məmulatlarina bəzək vurmaq olar.Bu kütlə tez xarab olmur, məmulatın səthində uzun müddət öz formasını saxlayır.

Şokoladdan bəzək

Tort və pirojnaları bəzəmək üçün şokoladdan müxtəlif fiqurlar, yonqar və ovuntu hazırlanır.Şokoladdan yonqar hazırlamaq üçün şokoladı 30°C t-u olan otaqda saxlayıb sonra iti bıçaqla nazik boruvari hissələr kəsmək lazımdır. Alınmış yonqarları cüt-cüt birləşdirib boru şəklində tort və pirojnaların üzərini bəzəmək olar. Şokoladdan fiqurlu bəzək hazırlamaq üçün şokoladı su hamamında əridib yağlı kağızdan hazırlanmış kisəyə tökürlər

Kisənin şiş ucunu azacıq kəsib kalka və ya perqament üzərinə müxtəlif fiqurlu bəzəklər vururlar. Mürəkkəb quruluşlu fiqurlar hazırlamaq üçün kağız üzərində şəklini çəkib sonra həmin yerə şokolad kütləsi çökdürürlər. Çökdürülmüş fiqurları soyuq yerdə saxlayıb bərkidikdən sonra ehmalca kağızdan qoparıb bəzək üçün istifadə edirlər.

Şokoladlı qlazur

Şokaladlı qlazurdan tortların səthinin şirələnməsi üçün istifadə edilir.Bunun üçün şokolad xırdalanır və 4:1 nisbətində kakaolu yağla qarışdırılaraq su hamamında 33-34°Ct-da isidilir və məmulatın səthinə çəkilir.

Pomadadan bəzəklər

Bu bəzək məmulatların səthlərinin örtülməsi üçün istifadə edilir. Pomada tətbiq edilməzdən əvvəl 45-50°C t-da isidilir. Pomadanın biskvit və ya şəkərli laylara çəkməzdən əvvəl, onların səthinə ilk növbədə nazik qatda meyvə içliyi çəkilməlidir. Bu məmulatların səthində pomadanın daha yaxşı yayılmasına, yatımlı və parıltılı alınmasına səbəb olur. Pomada layın səthinə uzun nazik bıçaqla cəld çəkilib hamarlanır. Pomada soyuduqdan sonra laylar doğranılır. Layı doğrayarkən pomada ovxalanmasın deyə bıçağı isti suya salırlar.

Jeledən bəzəklər

Bəzəkləri hazırlamaq üçün jele həm soyudulub qatılaşmış, həm də qatılaşmamış (duru) şəkildə istifadə edilir. Qatılaşmamış jele 60°C t-da pirojna və tortlar üçün bişmiş yarımfabrikatların və meyvələrin səthlərinin yastı fırça ilə örtülməsi üçündür. Qatılaşmış jeledən müxtəlif bəzəklər hazırlamaq olar. Formaların köməyi ilə qabartma naxışları və müxtəlif şəkildə fiqurlar hazırlamaq mümkündür. Çoxqatlı jeleni hazırlamaq üçün hər hansı bir rənglə boyanmış jele nazik qatda axıdılır və suvaşqanlıqlaşana qədər soyudulur sonra üzərinə başqa rəngli jele axıdılıb qatlaşdırılır. Yenidən onun üzərinə başqa rəngli jele axıdılır. Kütlə tam qatılaşdıqdan sonra ondan fiqurlar kəsilir. Mərmər şəkilli jeleni hazırlamaq üçün rəngsiz jele ilə boyanmış jele qarışdırılır.

Şəkərli mastikadan və marsipandan bəzəklər

Bu bəzək yarımfabrikatların plastik kütlə şəklində olub plastilinə oxşayır. Buna görə onlardan forma və qəliblərin köməyi ilə yapma üsulu ilə müxtəlif bəzəklər hazırlamaq olar. Şəkərli mastika tez soyuyub bərkidiyi üçün onlar hazırlandıqdan sonra dərhal istifadə olunmalıdır. Hazır mastika və ya marsipanı nazik lay şəklində yayıb, qəliblərlə və ya bıçaqla onlardan müxtəlif fiqurlar kəsirlər, sonra soyudub tortların bəzədilməsi üçün istifadə edirlər. Meyvələr, göbələklər, qızılgüllər yapma üsulu ilə hazırlanır.

Meyvə və sukatlardan bəzəklər

Təzə meyvə və giləmeyvələrdən mövsümi tort və pirojnaların hazırlanması zamanı istifadə edilir. Ən gözəl və saf meyvə, giləmeyvələr seçilərək yuyulur, suyu süzülür. Konservləşdirilmiş meyvələrdən bəzəklər üçün, şirələrindən isə qənnadı istehsalında istifadə edilir. Əgər şirə şəffafdırsa, jelelərin hazırlanması üçün, bulanıqdırsa məmulatları islatmaq üçün tətbiq edilir. Meyvələr, səthlərinə meyvə içliyi və ya krem çəkilmiş tort və pirojnoların üzərində yerləşdirilir. Onların səthi jele və karamellə örtülə bilər. Məmulatların səthlərini sukatla bəzəmək üçün onları zövqlə doğrayırlar.

Müxtəlif ovuntu və səpkilərdən bəzəklər

Məmulatların səthinin və ya yanlarının bəzədilməsi üçün müxtəlif səpkilərdən və ovuntulardan istifadə edilir.Bunlar, bişirilmiş yarımfabrikatlardan, şəkər, şokolad və müxtəlif qoz məhsullarından hazırlana bilər.

Qovrulmuş biskvit ovuntusu

Biskvit ovuntusu hazırlamaq üçün azacıq boyat biskivitdən və ya onun kəsiklərindən istifadə edilir. Onları 2-3 mm oyuqları olan ələkdən keçirib, tavaya yığıb 220-230° C t-da sobada qovururlar.

Qatlı ovuntu

Qatlı ovuntu bişirilmiş yarımfabrikatların qırıntılarından hazırlanır. Bunun üçün qırıntılar iş taxtasının üzərinə bərabər şəkildə yığılır, bıçaqla lazım olan ölçüdə sındırılır. Nəzarət üçün istənilən ölçülü ələklərdən keçirilir.

Qozlu ovuntular

Bu ovuntuları hazırlamaq üçün badam, fındıq, püsdə, yerfındığından istifadə edilir. Bunların ləpəsi qurudulur və xırdalanır. Bəzi hallarda məmulatların səthinə də səpilir.

Şokoladlı səpki

Şokoladlı səpki plitka şokoladdan və ya şokoladlı bəzəklərin qırıntılarından onları sürtgəcdən keçirməklə hazırlanır. Səpgi üçün kakao kirşanından istifadə etmək olar, lakin onun üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilməlidir.

Şəkərli səpki

Əksər hallarda şəkər kirşanından istifadə edilir. İri kristal şəkilli şəkər tozundan da istifadə etmək olar. Onu qida boyağı ilə rəngləyib qurudurlar.

Karameldən bəzəklər

Karamel - şəkər və su qarışığından ibarətdir. Ondan bəzək məmulatı kimi istifadə olunur. Karamellə meyvələrin, kremlərin səthi bəzədilir. Reseptura üzrə şəkər su ilə qarışdırılıb, güclü odda qaynadılır. Şəkər tam əridikdən sonra tərkibindəki suyun miqdarı iki dəfə azalana qədər isə vam odda qaynadılır. Bu müddət ərzində sirop özünəməxsus xarakterik rəng alacaqdır. Karamelin rəngi çox tünd olmamalıdır, çünki dadı acı ola bilər. Hazır karamel bal rəngində olmalıdır. Karamel hazır olduqdan sonra, ondan müxtəlif fiqurlar hazırlanır və təyinatına uyğun istifadə olunur. Qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında qozla hazırlanmış karameldən - pralinedən də istifadə edilir. Praline qoz və ya bir neçə qoz məhsullarından hazırlana bilər. Bu zaman qovrulmuş qoz məhsulları karamelə əlavə edilir. Dərhal odun üzərindən götürülür, yağ çəkilmiş kalka kağızının üzərinə və ya silikon lövhəyə boşaldılır və nazik qat şəklində yayılır.

3.5. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Təyinatına uyğun avadanlıqları istismara hazırlayın;
- Kremlərin xarakterik xüsusiyyətlərini izah edin;
- Kremlərin hazırlanması üçün ərzaqları seçin;
- Yağlı və qaymaqlı kremlərin təyinatını araşdırın;
- Yağlı və qaymaqlı kremlərin hazırlanma prosesini nümayiş etdirin;
- Qaymaqlı kremin yağlı kremdən fərqini göstərin;
- Yağlı və qaymaqlı kremlərin xüsusiyyətlərini göstərin;
- Şarlott” kremi hazırlamaq üçün inqrediyentləri sadalayın;
- Avandanlıqları istismara hazırlayın;
- Texnologiyaya əsasən hazırlanma prosesini yerinə yetirin;
- “Şarlott” kreminin yağlı kremdən hazırlanma üsuluna görə fərqini göstərin;
- Kakao və cem əlavə etməklə, “Şarlott” kremi hazırlayın;
- Şarlott kremini növlərini sadalayın;
- Tətbiq olunan avadanlığı sanitar vəziyyətdə istismar üçün hazırlayın;
- Zülallı və dəmlənmiş kremin çalınması zamanı temperatur rejiminə düzgün riayət edin;
- Zülallı və dəmlənmiş kremləri hazırlamaq üçün inqrediyentləri nümayiş etdirin;
- Zülallı kremi mövcud olan üsullara əsasən hazırlayın;
- Dəmlənmiş kremi hazırlanma mərhələlərinə uyğun nümayiş etdirin;
- Dəmlənmiş kremin bəzək üçün yararsız olduğunun səbəbini göstərin;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 3

- Qlazurun təyinatını izah edin;
- Qlazur hazırlamaq üçün inqrediyentləri seçin;
- Şəffaf və şokoladlı qlazurun texnologiyaya əsasən hazırlanma mərhələlərini nümayiş etdirin;
- Qlazurun hazırlanması prosesi zamanı temperatur və şanitar rejiminə riayət edin;
- Bəzək yarımfabrikatının hazırlanması üçün şokoladı isti emaldan keçirin;
- Qanaş hazırlamaq üçün şokoladla qaymağın çalınma üsulunu göstəri;
- Jelatin ve Aqarin tərkibi və təyinatini izah edin;
- Jelatin ile Aqarin xarici görünüşündəki fərqi göstərin;
- Temperatur rejiminə riayət edərək jelatindən və aqardan jele hazirlayın;
- Yoldaşlarınıza sual verərək hazırlanma prosesindəki fərqli cəhətləri araşdırın;
- Marsipanın təyinatini izah edin;
- Texnologiyaya əsasən çiy və dəmlənmiş marsipan hazırlayın;
- Çiy və dəmlənmiş marsipanin fərqli xususiyyətlərini göstərin;
- Keyfiyyətinə və təyinatina uyğun mastikanın hazırlanma üsullarını nümayiş etdirin;
- Jelatin və Agarın fərqini göstərin;
- Marsipan, mastika, şəkərli mastika, dəmlənmiş mastikanın bir birindən fərqini açıqlayın;
- Kremlərdən bəzək elementlərinin və naxışların salınması üçün alət və inventarları tətbiq edin;
- Qənnadı kisəsinə müxtəlif ucluqlu borucuqlar yerləşdirin;
- Qənnadı kisəsindən istifadə qaydasını göstərin;
- Ən sadə bəzəklərdən nümunələr gətirin;
- Mürəkkəb naxışlar üçün kornet hazırlayın;
- Quruplara bölünərək qənnadı kisəsindən və kornetdən kremləri çökdürməklə bəzəklər nümayiş etdirin;
- Xüsusi qənnadı borucuğundan istifadə etməklə qızılgülün hazırlanma prosesini göstərin;
- Merenqidən çökdürücü borucuqlar vasitəsilə bəzəklər salın;
- Şokoladın bəzək üçün təyinatını izah edin;
- Bəzədilmə üçün alət və inventarları seçin;
- Şokoladdan müxtəlif fiqurlu bəzəklərin hazırlanma prosesini göstəri;
- Hazırlanma prosesi zamanı temperatur və sanitar rejiminə düzgün riayət edin;
- Xüsusi alətlərin köməyi ilə şokoladdan yonqar və ovuntu hazırlayın;
- Şokoladlı qlazurdan müxtəlif fiqurlu bəzəklər nümayiş etdirin;
- Pomadanın bəzədilmə üsullarını göstərin;

- Bəzək üçün forma və alətləri seçin;
- Qatılaşmış jeledən formaların köməyi ilə fiqurlar hazırlayın;
- Mərmər və çoxqatılı jeledən bəzək üçün fiqurlar nümayiş etdirin;
- Qatılaşmamış (duru) jeledən bəzək üçün harada istifadə edirsiniz və nə üçün;
- Yoldaşlarınıza sual verərək qatılaşmış jele ilə çox qatlı jelenin oxşar və fərqli cəhətlərini araşdırın;
- Çiy və dəmlənmiş marsipandan bəzək nümunələri təqdim edin;
- Şəkərli mastikadan yapma üsulu ilə müxtəlif bəzək və fiqurlar hazırlayın;
- Karamelin tərkibini və təyinatını izah edin;
- Bəzək üçün karamelin hazırlanma texnologiyasını göstərin;
- Hazır karameldən bəzək yarımfabrikatları nümayiş etdirin;
- Praline hazırlamaq üçün ərzaqları sadalayın;
- Klassik üsul ilə praline hazırlamağı göstərin;
- Karamelden bəzəklər üçün inqrediyentləri sadalayın

3.6. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

“Kremlərin çeşidlərini xarakterizə edir, xüsusi avadanlıqların köməyi ilə texnologiyaya uyğun hazırlayır”

- Kremlərin çeşidlərini araşdırın.
- Kremlərin xarakterik xüsusiyyətləri necədir?
- İstifadə olunan alət və avadanlıqların siyahısını tərtib edin.
- Kremləri hazırlayarkən onların temperatur və sanitar rejimi necə olmalıdır?
- Yağlı kremin keyfiyyətinə olan tələbatı müəyyən edin.
- Qaymaqlı kremin yağlı kremdən fərqini tapın.
- “Şarlott” kreminin hazırlanması üçün lazım olan inqrediyentləri müəyyənləşdirin.
- Bu kremin hazırlanmasının texnoloji sxemini tərtib edin.
- “Şarlott” kremini hazırlayarkən temperatur rejimini araşdırın.
- “Şarlott” kreminin yağlı və qaymaqlı kremdən fərqləndirici xüsusiyyətlərini tapın.
- Bu kremin daha hansı əlavələrlə hazırlamaq mümkün olduğunu müəyyən edin.
- Zülallı kremin xarakterik xüsusiyyətlərini və təyinatını tapın.

- Zülallı kremin uzun müddət çalınmasının onun keyfiyyətinə olan təsirini araşdırın.
- Züllalı kremin saxlanma temperaturu və şəraiti necədir?
- Dəmlənmiş kremin hazırlanma mərhələlərini müəyyənləşdirin.
- Dəmlənmiş kremin bəzək üçün yararsız olma səbəbini tapın.
- Dəmlənmiş kremin keyfiyyətinə olan tələbat necədir?

“Təyinatına görə qlazur və şokoladdan bəzək yarımfabrikatlarını təqdim edir”

- Qlazurun xarakterik xüsusiyyətlərini və təyinatını tapın.
- Qlazurun hazırlanmasının texnoloji sxemini tərtib edin.
- Şəffaf və şokoladlı qlazurun keyfiyyətinə olan tələbatı müəyyən edin.
- Şokoladın isti emalı zamanı temperatur rejimini araşdırın.
- Qanaşın hazırlanma texnologiyası necədir?
- Qanaşla şokoladlı qlazurun oxşar və fərqləndirici xüsusiyyətlərini tapın.
- Qanaşın hazırlanması zamanı istifadə olunan ətirləndirici maddələri müəyyənləşdirin.

“Hazırlanma texnalogiyasina əsasən yapma bəzək yarımfabrikatlarını göstərir”

- Jelatin və aqarı fərqləndirən xüsusiyyətlər hansılardir?
- Həlməşik yaratma xüsusiyyətinə görə aqar jelatindən neçə dəfə güclüdür?
- Marsipan nədir?
- Marsipanin hazırlanma üsullari necədir?
- Bəzək üçün hansi mastikadan istifadə etmək səmərəli olar?
- Mastika ilə marsipan arasindaki oxşar və fərqli cəhətləri tapın?

“Xüsusi alətlərin vasitəsilə bəzək yarımfabrikatlarının bəzədilmə üsullarını nümayiş etdirir”

- Məmulatları kremlə bəzəmək üçün istifadə olunan alətlərin siyahısını tərtib edin.
- Ən sadə bəzəkləri müəyyənləşdirin.
- Kornetin hazırlanma prosesini və təyinatını araşdırın.
- Kornetlə və qənnadı kisəsinə yerləşdirilən metal borucuqlarla hansı bəzəklər salınır?
- Qızılgülün hazırlanması üçün lazım olan qənnadı borucuğunu müəyyənləşdirin.
- Şokoladın xarakterik xüsusiyyətləri necədir?
- Şokoladın bəzək üçün necə istifadə olunduğunu araşdırın.
- Əridilmə zamanı şokoladın temperatur rejimini müəyyən edin.

- Şokoladlı qlazurdan necə bəzək hazırlanır?
- Şokolad və şokoladlı qlazurdan hazırlanan bəzəklərin oxşar və fərqli cəhətləri hansılardır?
- Pomadanın bəzək üçün təyinatını müəyyənləşdirin.
- Bəzək üçün forma və alətləri müəyyən edin.
- Qatılaşmış jeledən bəzək üçün fiqurların hazırlanma prosesi necədir?
- Çoxqatlı jele ilə mərmər jeledən bəzəklərin fərqini araşdırın.
- Şəkərli mastikadan hansı üsulla bəzəklər hazırlandığını müəyyənləşdirin.
- Marsipandan hazırlanan bəzəklərin plastik olmasının səbəbini açıqlayın.
- Dəmlənmiş şəkərli masdikadan hazırlanan bəzəklərin tədricən qurumasının səbəbini tapın.
- Merinqidən bəzək elementləri üçün necə istifadə olunur?
- Karamel hazırlanan zaman hansı təhlükəsizlik qaydalarına riayət etmək lazımdır?
- Karamelin dadı nəyə görə təyin edilir?
- Hansı bəzəklərdə karameldən istifadə olunur?
- Pralinenin hazırlanma texnologiyasının ardıcıllığı necədir?

4.1.1 İSTİ EMAL ZAMANI ƏRZAQLARIN TƏRKİBİNDƏ BAŞ VERƏN PROSESLƏRƏ ƏSASƏN İTKİ, ARTIM VƏ ÇIXARI HESABLAYIR

İSTİ EMAL ZAMANI ƏRZAQLARIN TƏRKİBİNDƏ BAŞ VERƏN DƏYİŞİKLİKLƏR

İsti emal - qənnadı məmulatlarının istehsalında əsas proseslərdən biridir. O, çox böyük əhəmiyyətə malik olub qida məhsullarının mənimsənilməsini yüksəldir, onlara yeni dad keyfiyyətləri verir. İsti emal prosesində məmulatlar bişərkən onların tərkibindəki rütubət kənar edilir, nəticədə hazır məmulatlar özlərinə məxsus dad, ətir, rəng və struktur almasına səbəb olur. Bişirilmə zamanı məmulatların içində rütubətin paylaşdırılması, üst qatlarının quruması və qabığın yaranması baş verir. Bişirilmə müddəti məmulatın ölçüsündən və qatılığından asılıdır: Yaxşı yumuşalmış xəmir daha tez bişir.

Məmulatda itkinin hesablanmasına dair misal:

100 ədəd 50 q-lıq bulkanın bişirilməsi zamanı onun xəmirinin itkisini kq-la və % (faizlə) təyin edək. 100 ədəd bulkaya 5.8 kq xəmir sərf edilir. Bişirilmiş bulkaların çəkisi 5 kq-dır. Kütlənin bişməzdən əvvəl və sonrakı fəqrinin nisbəti **itki** adlanır.

(5.8-5)/5.8*100%=14%

Nəticə etibarı ilə xəmirin çəkisində 0.8 kq itki alınır.

Hazır məmulatların çəkisi məmulatların hazırlanmasında sərf edilən unun çəkisindən həmişə artıq olacaq. Bişirilmiş məmulatlarla onların hazırlanmasına sərf edilən unun çəkisi arasındakı fərqin nisbəti artım adlanır və % lə ifadə edilir.

Məsələn: 100 ədəd 50 q-lıq bulka hazırlayərkən alınan artımı hesablayaq. 100 ədəd bulkanın hazırlanmasına 4 kq un sərf olunur. Bişmiş 100 ədəd bulkaların çəkisi 5 kq-dır. Artımı təyin edək.

(5-4)/4*100%=25%

Hazır məmulatların çəkisi reseptura üzrə məmulatın hazırlanmasına sərf edilən unun və digər ərzaqların çəkisi daxil olmaqla onun **çıxarı** adlanır. 100 ədəd 50 q bulkanın çıxarını hesablayaq. Bişirilməyə qədər məmulatın çəkisi 5.8 kq, bişirilmiş bulkaların çəkisi 5 kq-dır. Bişirilmə zamanı çəkidə itki 0.8 kq

(5.8-0.8)/5.8*100%=86%

(Bişməyə qədər məmulatın çəkisi - Bişirilmə zamanı çəkinin itkisi)/(Bişməyə qədər məmulatın çəkisi)*100%

4.2.1. İSTİFADƏSİNƏ UYĞUN OLARAQ NORMA ÜZRƏ ACITMALI MAYALI XƏMİR VƏ ONDAN MÜXTƏLİF MƏMULATLAR HAZIRLAYIR

ACITMALI MAYALI XƏMİRİN HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASI

Unlu qənnadı məmulatlarının hazırlanması üçün istifadə edilən bütün xəmirlər yumşaldılma üsuluna görə iki yerə bölünür: mayalı və mayasız

Mayalı xəmir iki üsulla hazırlanır: acıtmalı və acıtmasız

Tərkibində yağın, şəkərin miqdarı çox olan məmulatlar üçün acıtmalı mayalı xəmir istifadə olunur. Bunun üçün əvvəlcə acıtma hazırlanır. Acıtma hazırlamaq üçün 35-60% un, 60-70% su və 100% maya götürülür və qarışdırılır. Kütlə xama qatılığında olmalıdır. Mayanın fəallığını artırmaq üçün unun 4%-i qədər şəkər əlavə edilir.

Xəmirin səthi örtülənə qədər üzərinə un əlavə edilir, qapaqla örtülür və 2-3 saat isti yerdə saxlanılır. Bu zaman xəmir öz həcmini 2-2,5 dəfə artırır, daxilində qabarcıqlar yaranır, üzərindəki un hopur,çatlar yaranır. Hazır olması acıtmanın azacıq çökməsi, qıcqırmanın sakitləşməsi ilə təyin edilir. Hazır acıtmanın üzərinə tələb olunan bütün komponetlər, daha sonra ələnmiş un, axırda isə yumuşaldılmış yağ əlavə edilir. Xəmir yoğrulur, 2-2,5 saat ərzində, normal qıcqırma prosesi zamanı öz həcmini 2-2,5 dəfə artırır və elastik olur. Bu müddət ərzində xəmir 1-2 dəfə basılaraq (hövkələnir)

yapıxdırılır. Xəmirin hazır olması xarici görünüşünə görə təyin olunur.

1. Həcmini 2-2,5 dəfə artırılır.
2. Xoş spirt qoxusuna malik olur.
3. Əl ilə basarkən tədricən qalxır.

Mayalı xəmirin bölünməsi bir neçə mərhələdən ibarətdir: Doğranması, kündələnməsi, saxlanılması, formaya salınması və tam dincə qoyulması. Xəmir porslarının çəkisi hazır məmulatın çəkisindən 12-15% artıq olmalıdır. Kifayət qədər dincdə saxlanılmadıqda məmulatlar bişərkən yaxşı köpmür, yaxşı bişmir və qabığı parçalanır. Hazır xəmir yarımfabrikatı (10kq çəkidə) 4-8°C t-da soyuducu kameralarda saxlanılarkən onun səthinə yağ sürtülməlidir ki, qabıq yaranmasın.

“Qarabağ kətəsi”

Xəmir üçün: Əla növ un 350, şəkər 70, ərinmiş yağ 65, yumurta 65, maya 10, vanilin 0,1 duz 3
İçlik üçün: Əla növ un 290, şəkər kirşanı 100, ərinmiş yağ 124, vanilin 0,1 Sürtgü üçün: Yağ 5, məmulatlara sürtmək üçün yumurta 6. Çıxar: 1000q

Mayalı xəmir acıtmalı üsul ilə hazırlanır. İçliyin hazırlanması belədir.10°C qədər soyuduluş,ərinmiş yağ 12-15 dəqiqə ərzində əzilir. Üzərinə şəkər kirşanı, vanilin, əlavə edib eyni adlı kütlə alınana qədər qarışdırılır, sonra bərabər hissələrlə un əlavə edilir. 7-10 dəqiqə müddətində əllə ovxalanıb, dənəvər hala salınır. Sərin yerdə 12-14 °C t-da saxlanılır. Hazır xəmir 250 qramlıq tikələrə bölünür, kündələnir və yumuşalmaq üçün 5-8 dəqiqə saxlanılır.

Sonra xəmir 5-6 mm qalınlıqda yayılır, içərisinə 200 qram iç qoyulur. Kökənin kənarları girdə şəkildə qatlanır və yenidən 1,5-4 sm qalınlıqda qoğal şəklində yayılır. Alınmış kökə tikişi altda qalmaqla yağlanmış qənnadı təbəqəsinə qoyulur, tam dincdə saxlandıqdan sonra səthinə yumurta sürtülüb, çəngəllə naxış salınır və bir neçe yerdən məsamələnir. Sobada 200-220°C t-da 30-35 dəq. müddətində bişirilir.

Keyfiyyətinə tələbat: Üzərində rombşəkilli naxışlı olan qızılı-qəhvəyi rəngli kökə formasındadır, xəmiri yaxşı bişib, məsaməlidir.

Yağlı bulka (Brioş)

Xəmir üçün: Un 3738, şəkər 670, kərə yaxud ərinmiş yağ 925, yumurta 522, maya 158, duz 30, su 1340, un (urva) 210, sürtgü üçün bitki yağı 20, sürtgü üçün yumurta 315.

Çıxar 100 dənə, 65q

Birinci üsul: mayalı acıtmalı xəmir əvvəlcə 73 q-lıq tikələrə, sonra hər bir tikə 4 tikəyə bölünərək, kürəcik formasına salınır. Yağ sürtülmüş qənnadı təbəqə üzərinə 3 kürə elə qoyulur ki, üçbucaq şəklini alsın, dördüncü kürə isə yuxarıda yerləşdirilir.

İkinci üsul: 50 q-lıq xəmir tikəsi kürəcik formasına salınıb, yağ sürtülmüş qənnadı təbəqəsinə qoyulur, 10-15 dəq. sonra üzərində 4 barmaqla oyuq açıb içərisinə 22-24q-lıq xəmirdən kürəcik yerləşdirilir.

4.3.1. TEXNOLOGİYAYA ƏSASƏN ACITMASIZ MAYALI XƏMİRDƏN MÜXTƏLİF MƏMULATLAR TƏQDİM EDİR

ACITMASIZ MAYALI XƏMİR

Acıtmasız mayalı xəmir üçün əvvəlcə xammal tədarük edilir. Süd və ya su 40°C t-ya qədər isidilir. Duz, şəkər ayrı-ayrılıqda suda və ya süddə həll edilir və süzülür. Yumurta və ya melanj süzgəcdən keçirilir. Unu kənar qatışıqlardan təmizləmək və havanın oksigeni ilə zənginləşdirmək üşün ələkdən keçirirlər. Mayanın fəallığını artırmaq üçün xəmiri yoğurmazdan yarımsaat əvvəl ona az miqdar suda 4% şəkər əlavə etmək olar. Sonrakı proseslər acıtmalı mayalı xəmirdə olduğu kimidir.

“Şəkərbura”

Xəmir üçün: un 4,650, xama 36%-lik 0,200, ərinmiş yağ 0,732, yumurta 0,320, maya 0,060.

İçlik üçün: Şəkər 3,320, fındıq 3,320, hil 0,035. Çıxar-10 kq

Un ələnir, xama, yumurta, ərinmiş yağ və ilıq süddə həll edilmiş maya ilə qarışdırılaraq bərk xəmir yoğrulur. 0,5 saat ərzində 30-35°C t-da isti yerdə acımaq üçün saxlanılır. Xəmir gəldikdən sonra diametri 10 sm, qalınlığı 2 sm olan dairəciklər yayılır. Sonra içərisinə iç qoyulur, qıraqları birləşdirilib yiv şəklində burulur. Şəkərburanın sol əlin ovcunda tutaraq sağ əldəki maqqaşla səthinə müxtəlif naxışlar salınır. Şəkərbura metal təbəqə üzərinə düzülüb, azacıq qurudulur və 200-220°C t-da 20-25 dəqiqə müddətində sobada bişirilir. Bişəndən sonra soyudulur.

İç hazırlamaq üçün təmizlənmiş fındıq və ya badam ləpəsi maşından keçirilir və 1:1 nisbəti ilə şəkər tozu və üyüdülmüş hillə qarışdırılır.

Keyfiyyətinə tələbat: Səthi naxışla bəzədilmiş, kənarları yiv şəklində burulmuş, ağ açıq-qızılı rəngli aypara şəklindədir.

“Paxlava”

Xəmir üçün: Un 60, ərinmiş yağ 15, təzə süd 20, yumurta 14, maya 2

İçlik üçün: badam və ya qoz ləpəsi 50, şəkər tozu 50, zəfəran 0,1 hil 0,1 Çıxar 180 q

Paxlavanın xəmiri və içi şəkərburada olduğu kimi hazırlanır. Yoğrulmuş xəmir 1-1,5 saat müddətində

30-35°C t-da saxlanılır.Hazır xəmir porslara bölünüb kündələnir, 0,5 mm qalınlıqda (12 ədəd) yayılır. Alt və üst qat (2 ədəd) yuxaların qalınlığı 1,5-2 mm olmalıdır. Yayılmış yuxa, dibinə yağ sürtülmüş tavaya sərilir və üzərinə 3-4 mm qalınlıqda iç səpilir. Bu qayda ilə yayılmış xəmirlər işlənərək üst-üsdə yığılır və hər tərəfdən yüngülcə basılaraq sıxlaşdırılır. Tavanın kənarları 40 mm hündürlükdə olmalıdır. Paxlava 10x4 sm ölçüdə romb şəklində 80-100 q-lıq hissələrə kəsilir, üzərinə zəfəran şirəsi ilə qarışdırılmış yumurta sarısı sürtülür.Hər rombun ortasına və ya qoz ləpəsi basılır. Paxlavanın üzərinə kərə yağı əlavə edilib, 180°C t-da30-35 dəq. müddətində sobada bişirilir. Hazır paxlavanın üzərinə şəkər və ya balla hazırlanmış şirə tökülür (1 kq məmulata 80-85 q şirə) və yenidən 5 dəq. müddətində sobaya qoyulur.

Keyfiyyətinə tələbat: Hazır paxlava rombşəkilli parıltılı, qızılı-qəhvəyi rəngdədir, ortasında badam və ya qoz yerləşdirilib.

“Şorqoğalı”

Xəmir üçün: Un-100, quyruq yağı 6, yumurta sarısı 3, maya 1,5, cirə 0,1, razyana 0,1, zəfəran 0,05, duz istiot 3 Çıxar 130 q

Ələnmiş una su, maya ,duz əlavə edilib bərk xəmir yoğrulur, sonra yayılır. Xəmir acımaq üçün 1-1,5 saat saxlanılır. Xəmir gəldikdən sonra kündələrə kəsilir, 0,5 mm qalınlığında yayılır. 10-12 ədəd olmaqla yağlanaraq üst-üstə yığılır. 10x15 ölçüdə paylıq tikələrə kəsilərək burulur. İçərisinə 25-30q iç qoyulub dairəvi şəkildə yastılanır. Qoğallar yağ sürtülmüş listə düzülür. Şişmək üçün dincdə saxlandıqdan sonra səthinə zəfəran şirəsi qatılmış yumurta sarısı sürtülüb, xaş-xaş səpilir. Sobada 220-230°C t-da bişirilir.

Qeyd: Qoğalın içi üçün quyruq yağı ilə un, duz, istiot, üyüdülmüş razyana, cirə yaxşıca qarışdırılaraq dənəvər kütlə alınana qədər ovxalanılır. Keyfiyyətinə tələbat: Dairəvi-qatlı formada, parıltılı, qızılı-qəhvəyi rəngli xoş ətirlidir.

“Şamaxı mütəkkəsi”

Xəmir üçün: Əla növ un 5,388, yumurta 1,028, kərə yağı 0,970, təzə süd 1, 622, şəkər kirşanı 1,297 duz 0,041, vanilin 0,002 maya 0,135

İçlik üçün: Ərik cemi 1,622, şəkər tozu 1,81 Çıxar 10 kq

Xəmir yüksək yapışqanlı undan hazırlanır. İlıq südlə 30-35 °C t-da həll edilmiş mayanın üzərinə yağ, yumurta, şəkər kirşanı, un əlavə edib qatılığı 25-28% nəmlikdə olmaqla yumuşaq xəmir yoğrulur. 1-1,5 saat acımaq üçün saxlanılır. Hazır xəmir elastik olmalıdır.

İçliyin hazırlanması: Ərik püresi şəkər tozu ilə qarışdırılıb, qatı kütlə əmələ gələnə qədər bişirilir və soyudulur. Xəmir 1,5-2 kq-lıq

tikələrə bölünüb kündələnir və düzbucaq şəklində 4-5 mm qalınlıqda yayılır, üzərinə ərinmiş kərə yağı sürtülür. Sonra eni 100-120 mm olan zolaqlara kəsilir. Hər bir zolaq üçbucaq formasında 30-32 q-lıq tikələrə kəsilir. Kəsilmiş üçbucaqların üzərinə qənnadı kisəsi ilə 4-5 q iç qoyulur və mütəkkə formasında bükülür, hər iki ucu azacıq dartılaraq dəmir təbəqə üzərinə düzülür, ərinmiş yağ sürtülür. Borucuqlar 190-200°C t-da 10-15 dəq. müddətində bişirilir. Hazır məmulatların üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Keyfiyyətinə tələbat: Ağımtıl rəngli, kövrək, xoş ətirli olub, səthi şəkər kirşanı ilə örtülüb mütəkkə şəklindədir.

“Donuts” Amerikan Ponçiki

Donuts 2 üsuldan hazırlana bilər.

1) Sobada hazırlanma üsulu 2) Frityurda bol yağda qızardılma üsulu Sobada qızardılmış donutsların üzəri görünüş və dad baxımınan müxtəlif bəzək yarımfabrikatları ilə (Məsələn: Şokolad, pomada, qlazur və s.) örtülür.

Norması:

Un – 600 qr

Yumurta – 1 əd

Kərə yağı – 100 qr

Şəkər tozu – 80 qr

Duz – 15 qr

Quru maya – 18 qr

Süd – 120 qr

Ələnmiş una inqrediyentləri əlavə edib, qarışdırılır, otaq temperaturasında ərinmiş kərə yağını kütləyə əlavə edib, xəmir ələ yapışmayana qədər yoğrulur Xəmirin üstü örtülür,qıcqırma üçün saxlanılır. Bu müddət ərzində xəmir öz həcmini 2 dəfə artırır. Hazır gəlmiş xəmiri yayma lövhəsinin üzərinə qoyularaq 7 – 10 mm qalınlığına qədər yayılır. Su stəkanı və ya qəliblə kəsilir. Daha sonra kiçik bir qəliblə ortası kəsilərək, dəlikli dairələr əldə edilir. Dəlikli dairələr yağlanmış kalka kağızı və ya lövhə üzərinə düzülərək 15 dəqiqə yenidən dincəqoyulur. Frityurda yağ 165 – 170°C t-da qızdırılır. Yarımfabrikatlar ehtiyatla yağın içərisində hər iki üzü qızılı rəng alana qədər qızardılır. Qızardılmış donutslar üzəri şokalad, şokolad sousu və şəkər kirşanı ilə servis edilə bilər.

4.4. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Qənnadı istehsalında isti emal zamanı ərzaqların tərkibində dəyişən prosesləri sadalayın;
- Məmulatlarda itkinin hesablanmasına dair misal gətirin;
- İsti emal zamanı məmulatların tərkibindəki dəyişikliklərə görə artımı göstərin;
- İsti emal zamanı itki, artım çıxarı göstərin;
- Acıtmalı mayalı xəmirdən qənnadı məmulatlarının hazırlanmasında istifadəsini sadalayın;
- Acıtma hazırlamaq üçün neçə % mayadan istifadə edildiyini müəyyən edin;
- Acıtmanın hazır olmasını orqanoleptik üsulla təyin edin;
- Acıtmalı mayalı xəmirin hazırlanma texnologiyasını göstərin;
- Hazır mayalı xəmirin saxlanma qaydasını nümayiş etdirin;
- "Qarabağ kətəsi" hazırlamaq üçün ərzaqları sadalayın;
- "Qarabağ kətəsi" üçün içliyin hazırlanma prosesini göstəri;
- Xəmirin hazırlanma texnologiyasını yerinə yetirin;

- Yarımfabrikatın hazırlanma mərhələlərini və bişirilmə prosesini nümayiş etdirin;
- Yağlı bulka (Brioş) üçün ərzaqların normasını göstərin;
- Xəmirdən yarımfabrikatın hazırlanma üsullarını yerinə yetirin;
- Xəmirin hazır olmasının xarici görünüşünə görə təyini;
- Qarabağ kətəsi" hazırlamaq üçün ərzaqları sadalayın;
- "Qarabağ kətəsi" üçün içliyin hazırlanma prosesini göstərin;
- Xəmirin hazırlanma texnologiyasını yerinə yetirin;
- Yarımfabrikatın hazırlanma mərhələlərini və bişirilmə prosesini nümayiş etdirin;
- Yağlı bulka (Brioş) üçün ərzaqların normasını göstərin;
- Xəmirdən yarımfabrikatın hazırlanma üsullarını yerinə yetirin;
- Acıtmasız mayalı xəmirdən "Şamaxı mütəkkəsi" və "Şorqoğalı" hazırlamaq üçün ərzaqların normasını sadalayın;
- Texnologiyaya əsasən acıtmasız mayalı xəmir hazlayın;
- Hazır xəmirin gəlməsini orqanoleptik üsulla təyin edin;
- Şorqoğalı üçün xəmirin yayılıb yağlanma prosesini göstərin;
- Yarımfabrikatın hazırlanma mərhələlərini nümayiş etdirin;
- Şamaxı mütəkkəsinə içlik qoyulub, bükülmə prosesini göstərin;

- Temperatur rejimini tənzimləyərək, yarımfabrikatları isti emaldan keçirin;
- Amerikan Ponçiki “Donuts” un hazırlanma üsullarını sadalayın;
- Donutsların görünüş və dad baxımına görə üzərinə səpilən bəzək yarımfabrikatlarını göstərin;
- Şokoladı “ Donuts” u hazırlamaq üçün normasını açıqlayın;
- Şokoladlı “Donuts”-un hazırlanma texnologiyasını göstərin;
- Yağda qızardılmış “Donuts “un tərkibini sadalayın;
- Frityurda qızartmaq üçün “Donuts”-un hazırlanma mərhələlərini göstərin.

4.5. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

“İsti emal zamanı ərzaqların tərkibində baş verən proseslərə əsasən itki, artım və çıxarı hesablayır”

- Qənnadı istehsalında isti emal zamanı məmulat üçün bişirilmə müddəti necə təyin edilir?
- Kütlənin bişməzdən əvvəl və sonrakı fərqini araşdırın.
- Bişirilmiş məmulatlarda hansı şərtlərə görə fərqin nisbəti artım adlanır?
- Məmulatların hazırlanmasında hansı şərtlərə görə çıxar müəyyənləşdirilir?
- Qənnadı istehsalında hansı məmulatlar üçün acıtma üsulu tətbiq edilir?
- Acıtma hazırlamaq üçün ərzaqların nisbətini müəyyən edin.
- Acıtma hazırlamaq üçün hansı qaydalara riayət etmək lazımdır?
- Acıtmanın hazır olmasını araşdırın.
- Mayalı xəmirdən yarımfabrikatların hazırlanması hansı mərhələlərdən ibarətdir?
- “Qarabağ kətəsi”ni hazırlamaq üçün ərzaqların normasını araşdırın.
- “Qarabağ kətəsi” üçün içlik necə hazırlanır?
- Acıtmalı mayalı xəmirdən “Qarabağ kətəsi”nin hazırlanma prosesinin ardıcılığı necə aparılır?
- Yağlı bulka (Brioş) un hazırlanma üsullarını müəəyənləşdirin.

“Texnologiyaya əsasən acıtmasız mayalı xəmirdən müxtəlif məmulatlar təqdim edir”

- Amerikan Ponçiki “Donuts” hazırlamaq üçün hansı üsullar mövcuddur?
- Göstərilən üsularda “Donuts” ponçikləri hansı normalar üzrə hazırlanır?
- “Donuts” ponçiklərinin hazırlanma texnologiyası hansı mərhələlərlə yerinə yetirilir?
- “Donuts” ponçikləri üçün istifadə edilən şokolad sousunun normasını araşdırın.

5.1.1. MAYASIZ XƏMİRLƏRİN YUMŞALDILMA ÜSULLARINI TƏSVİR EDİR

MAYASIZ XƏMİRLƏRİN YUMŞALDILMA ÜSULLARININ TƏSNİFATI

Mayasız xəmirlər yumşaldılma üsullarına görə bir neçə cür olur.

A) Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlananlar (vafli, pryanik, yağlı, şəkərli və s. xəmirlər)

B) Çalınma üsulu ilə hazırlananlar (biskvit, badamlı, blini)

C) Qatların yaranması üsulu ilə hazırlananlar (qat – qat)

Ç) Dəmləmə üsulu ilə hazırlananlar (dəmlənmiş xəmir)

Kimyəvi üsul – Bu üsul üçün kimyəvi yumşaldıcılardan: NaHCO2 – qida sodası və (NH4)2 CO3 – ammonium karbonatdan istifadə edilir. Bunlardan yumşaldıcılar kimi ona görə istifadə edilir ki, temperaturun təsiri nəticəsində onlar parçalanaraq xəmiri yumşaldan qazvari məhsullara çevrilir Bu yumşaldıcıların çatışmayan cəhəti odur ki, normadan artıq istifadə edərkən məmulatın ətrini pisləşdirir. Yumşaldıcılar yoğurmanın sonunda unla və ya su ilə qarışdırılaraq xəmirə əlavə edilməlidir.

Mexaniki üsul – Mexaniki üsulla yumşaldılma – biskvit, dəmlənmiş, havalı və blini xəmirlərinin hazırlanması üçün istifadə edilir. Çalınma zamanı xəmir hava qovuqcıqları ilə doydurulur və o, öz həcmini artırır. Yumurta ağı çox yaxşı çalınır. Düzgün çalınarsa o, öz həcmini 5 – 7 dəfə artıraraq, başqa ərzaqlarla qarışdırılarkən və bişirilərkən öz strukturunu yaxşı saxlayır. Yumurta ağı 2°C – yə qədər soyudulur və sərin otaqda çalınır. Qazan və çalan çubuq əvvəlcə qaynar su ilə yuyulur ki, yağ ləkələri qalmasın, sonra soyuq su ilə yaxalanır. Yağ izlərinin olması zülalın çalınma keyfiyyətini pisləşdirir. Yumurta ağı əvvəlcə zəif sürətlə, 2 – 3 dəqiqədən sonra yüksək sürətlə, krem çalan maşında çalınır. Çalınma zamanı yumurta ağının həcmi artır və ağ rəngli köpmüş kütlə yaranır.

5.2.1. KİMYƏVİ YUMŞALDILMA ÜSULU İLƏ MAYASIZ XƏMİRLƏRİN VƏ ONLARDAN HAZIRLANAN MƏMULATLARIN İSTİ EMAL PROSESİNİ NÜMAYİŞ ETDİRİR

MAYASIZ XƏMİRLƏRİN YUMŞALDILMA ÜSULLARININ TƏSNİFATI

Yağlı biskvit xəmirinin tərkibində yağın miqdarı nəzərə çarpacaq dərəcədə çox olduğu üçün (1/5) onun hazırlanması və bişirilməsi zamanı bu xəmir öz strukturunu çətin saxlayır. Təkcə çalınmış yumurta ağının köməyi ilə bu xəmirin yumşaldılması həmişə mümkün olmadığı üçün əlavə

yumşaldıcı kimi ammonium karbonatdan istifadə edirlər Əgər yumurtanın ağı sarısından asanlıqla ayrılırsa, o zaman yumurta ağını yaxşıca çalıb, kimyəvi yumşaldıcı qatmadan da yağlı biskviti hazırlamaq olar. Yağlı biskvitin hazırlanması üçün 4 üsül tətbiq olunur.

1. Yumurta sarısı və ağı yağla və şəkərlə birlikdə çalınır, bu üsulda ammonium karbonatdan istifadə edilməsi vacibdir.

2. Yumurta ağı ayrıca, yumurta sarısı yağ və şəkərlə birlikdə çalınır, ammoniumun əlavə edilməsi vacibdir.

3. Yumurta ağı ayrıca, sarısı isə şəkərlə ayrıca çalınır: unu yağla qarışdırırlar; kimyəvi yumşaldıcının tətbiq edilməsi vacib deyil.

4. Yumurtanı şəkərlə birlikdə çalaraq isidirlər və çalınmanın sonunda isti yağ əlavə olunur.

Yağlı biskvit xəmirindən məmulatlar

“Paytaxt” keksi

Norma: Un 290, şəkər 217, melanj 174, kərə yağı 217, kişmiş 217, duz 0,7, essens 1, şəkər kirşanı. Çıxar 1000 q

Xəmir yağlı biskvit xəmirinin hazırlanma üsullarından biri ilə hazırlanır. Kərə yağı yumşaldılır və çalınaraq üzərinə tədricən duz, ammonium karbonat, meyvə essensi, kişmiş və ya sukat, daha sonra un əlavə edilir. Hazır xəmir yağ sürtülüb suxari səpilmiş və ya kağız salınmış formalarda yerləşdirilir. İri kekslər 1 – 1,5 saat müddətində 170 - 190°C t- da; kiçik kekslər isə qırçınlı və ya hamar formalarda 15 – 20 dəqiqə müddətində 200 - 210°C t –da bişirilir. Kekslərin hazır olması taxta çöp sancmaqla təyin edilir. Ədədi kekslərin çəkisi 75 – q – dır.

“Kəsmikli keks”

Norma: Un 290, kərə yağı və ya marqarin 155, şəkər tozu 330, kəsmik (18%) 257, melanj 165, soda 0,5 ammonium 1,0, səpki üçün şəkər kirşanı 10 Çıxar 1000 q Yumşaldılmış kərə yağı və ya marqarin şəkər tozu ilə 10 – 15 dəq müddətində çalınır, üzərinə kəsmik əlavə edilir və eyniadlı köpmüş kütlə alınana qədər çalınma davam edir. Sonra melanj, soda, ammonium karbonat əlavə edilib, qarışdırılaraq üzərinə un səpilir və 3 – 5 dəqiqə ərzində xəmir yoğururlar. Xəmir yağ sürtülmüş və un səpilmiş formalara yığılır və 170 - 180°C t –da 60 dəq müddətində bişirilir. Soyudulmuş kekslərin səthinə

Yağlı şit xəmirin hazırlanma texnologiyası

Yağlı şit xəmir onunla fərqlənir ki, bunun resepturasında maye ilə yanaşı (su, süd, xama) az miqdarda şəkər və yağ nəzərdə tutulub. Yumşaldıcı kimi qida sodası və ammonium – karbonat tətbiq edilir. Maye, xəmirdə yapışqanlığı əmələ gətirən zülali maddəni yaradır ki, bu da ona suvaşqanlıq verir. Belə xəmir üçün orta yapışqanlı (zülali maddə) olan undan istifadə edilir. Şit xəmiri qısa bir zaman ərzində tez yoğurmaq lazımdır və onu isti yerdə saxlamaq olmaz, əks halda köpmə qabiliyyətini itirər.

Xəmir, xəmiryoğuran və ya kremçalan maşının təknəsində yoğurulur. Əvvəlcə yağ plastik kütlə halını alana qədər 5 – 8 dəq. müddətində əzilir. Bəzən qarışdırılarkən yağdan maye ayrılır və bu halda onun üzərinə azacıq un səpilməlidir. Ayrıca olaraq, suda turşu ilə şəkər məhulu hazırlanır, yumurta ilə qarışdırılıb süzgəcdən keçirilir və yumşaldılmış yağın üzərinə tədricən tökülür. Axrıncı növbədə soda ilə qarışdırılmış unu səpib 1 dəq müddətində xəmiri yoğururlar. Bəzi hallarda şit xəmiri yumşaldıcılar qatmadan, nazik vərəq şəklində hazırlayırlar.

Yağlı Şit xəmirdən hazırlanan məmulatlar. "Qozlu Ordubad dürməyi"

Norma Xəmir üçün: Un 3,985, xama 1,845, kərə yağı 1,162 İçlik üçün: qoz ləpəsi 2,214 şəkər tozu 1,845, bal 0,369, darçın 0, 026, yumurta sarısı 0,369, sürtgü üçün: yağ 0,06, yumurta 0,369. Çıxar 10 kq

Xəmir hazırlamaq üçün kərə yağı və xama 8 – 10° - yə qədər soyudulur. Sonra yağ əzilib xama ilə 2 – 3 dəqiqədən çox olmayaraq qarışdırılır. Hazırlanmış kütləyə un əlavə edilib, xəmir yoğurulur. Axıra yaxın xəmirin yoğurulma t – u 12- 15°C, rütubətliyi 26 – 28% olmalıdır İçlik aşağıdakı kimi hazırlanır: Blender vasitəsi ilə və ya bıçaqla xırdalanmış qoz ləpəsi, şəkər tozu və balla, daha sonra darçınla qarışdırılır. İçliyin rütubətliyi 8 – 11% olmalıdır. Hazır xəmir 300 q çəkidə porslara bölünür və 4 – 5 mm qalınlıqda dairəvi kökə şəklində yayılır. Yayılmış içlik yerləşdirilir və dürmək formasında bürünür, səthinə yumurta sarısı çəkilir. Məmulatlar dəmir təbəqələrdə 190 - 200°C t –da 30 – 35 dəqiqə müddətində bişirilir. Keyfiyyətinə tələbat: məmulatlar rulet formasındadır, səthi qızılı – qəhvəyi rəngdədir, parıltılıdır.

"Badamlı borucuq"

Norma Xəmir üçün: un 4,128, xama 1,877, kərə yağı 1,182. içlik üçün: Badam 2,252, şəkər tozu 1,877,

kərə yağı 1,182. içlik üçün: Badam 2,252, şəkər tozu 1,877, hil 0,049 konyak 0,030 sürtgü üçün yağ 0,06 ; bəzək üçün şəkər kirşanı 0,338 Çıxar 10 kq

Xəmirin hazırlanma üsulu "Qozlu Ordubad dürməyində" olduğu kimidi. İçlik üçün badam ləpəsi qaynar suda üç dəfə pörtlədilir, qabığı təmizlənir və qurudulur, sonra bıçaqla və ya blender maşında xırdalanır. Üzərinə şəkər tozu, hil əlavə edib qarışdırılır. Hazır xəmir 40 q –lıq tikələrə doğranır. Hər bir xəmir tikəsi lent şəklində yayılır lentin bir sonluğu digərindən enli olmalıdır. Enli tərəfinə 30 q içlik qoyulur, borucuq formasında bükülür. Məmulatlar yağ sürtülmüş təbəqələrdə 20 – 30 dəq müddətində 170 - 180°C temperaturda bişirilir. Hazır borucuqlar soyuduqdan sonra səthinə şəkər kirşanı səpilir. Bir ədəd məmulatın çəkisi 65 –q –dır. Keyfiyyətinə tələbat: Məmulat borucuq şəkillidir, rəngi qızılı – qəhvəyidir.

Şəkərli xəmirin hazırlanma texnologiyası

Norma: un 557, o cümlədən səpki üçün 41, kərə yağı 309,2, şəkər 206, yumurta 72, ammonium 0,5, soda 0,5, duz 2, essens 2. Çıxar 1000 q.

Şəkərli xəmir yapışqanlılığı az olan undan hazırlanır. Bu xəmirin tərkibində yağın, şəkərin çox olması, mayenin olmaması üçün ovuntulu alınmasına səbəb olur. Xəmir kimyəvi üsulla yumşaldılır. Yoğrularkən temperatur 20°C –dən az olmamalıdır. Yağla şəkər eyniadlı kütlə alınana qədər çalınır. Sonra üzərinə yumurta, içərisində həll olunmuş ammonium, soda, duz, essens əlavə edilir. Axırıncı növbədə un səpilir, xəmir cəld yoğrulmalıdır. Bütöv lay şəklində bişirmək üçün xəmir müəyyən edilmiş çəkidə tikələrə bölünür. Qənnadı təbəqəsinin ölçüsünə uyğun olaraq 5 – 6 mm qalınlıqda düzbucaqlı şəklində yayılır. Yayılmış xəmirin qalınlığı bərabər ölçüdə olmalıdır, əks halda bişirərkən keyfiyyəti pisləşər. Hazır xəmir layı vərdanəyə sarılıb quru qənnadı təbəqəsi üzərinə sərilir. Yapışmasın deyə bir neçə yerdən məsamələnir və 240 - 250°C t –da 12 – 15 dəq müddətində bişirilir. Xəmirin hazır olması qızılı çalarlı açıq – qəhvəyi rəngi ilə təyin edilir.

Şəkərli xəmirdən "Şəkər çörəyi"

Norma: Un 560, ərinmiş yağ 260; şəkər kirşanı 300, yumurta 40, vanilin 3 Çıxar 1000 q.

Ərinmiş yağla şəkər tozu 25 – 30 dəqiqə müddətində yaxşıca çalınır. Sonra üzərinə tədricən yumurta ağı əlavə edilir. Alınmış kütləyə vanilin və əla növ un qatılıb, yaxşı qarışdırılaraq bərk xəmir yoğurulur. Xəmirin temperaturu 11 - 12°C olmalıdır Xəmirdən 50 – 60 q – lıq yumurtavari kündələr hazırlanır, sonra yağlanmış metal təbəqə üzərinə düzərək hər bir şəkər çörəyin səthinə barmaqla yumurta sarısı sürtülür. Şəkər çörəyi 170 - 175°C t –da 20 – 25 dəqiqdə müddətində bişirilir. Bişirildikdən sonra üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

Mini “Apple Tatana”

Almalı tort sayılan “Apple Tatana”-nın klassik reseptura sırasına daxil olması Taten soyadlı bacılar tərəfindən təşkil edilmişdir. Süfrəyə verilən zaman xəmir altda qalmaq şərti ilə çevrilərək, meyvələr üstdə olaraq verilir. Xəmir üçün norma: 200 qr un, 1çimdik duz, 100 qr kərə yağı, 30 qr şəkər tozu, 1 yumurta, x.q. su.

İçlik üçün meyvə: 1 ədəd yaşıl alma (qranasmit növü). Karamel üçün norma: 115qr şəkər tozu, 1 x.q. su, 60qr kərə yağı, 5qr darçın çubuğu. Ələnmiş unun üzərinə duz kərə yağı əlavə edilib bıçaq vasitəsilə döyülür. Yumurta su qarışığı əlavə edilib, xəmir yoğrulur. Üzəri qida örtülərək 30 dəq soyuducuda soyudulur. Bu müddətdə alma qabıqdan və özəkdən azad edilir. Ölçüsünə görə dilimlərə bölünür Karamel hazırlamaq üçün şəkər su qarışığı əridilib, yağ əlavə edilir. Darçın çubuğu salınaraq açıq qızılı karamel rəngi alınana qədər bişirilir. Alma dilimləri əlavə edilib 8 dəqiqə bişirilir. Bişiriləcək qabına görə xəmir 3 mm qalınlığında yayılır. 190°C t-da sobada 6 dəqiqə açıq qızılı rəng alana qədər bişirilir. Yağlanmış formaya alma dairəvi yelpikvari düzülüb, üzəri bişmiş xəmir örtülərək 10 dəqiqə də 170°C t-da sobada bişirilir. Soyuduqdan sonra boşqaba çevrilir, üzərinə bir qaşıq vanilli dondurma qoyularaq süfrəyə verilir.

Vafli xəmirinin hazırlanma texnologiyası

Vafli xəmiri daha çox məsaməli olsun deyə xəmirə yumşaldıcılar qatılır. Xəmiri uzun müddət saxlamaq olmaz Bişirilən qədər xəmir aşağı temperaturada saxlanmalıdır. Xəmirin tərkibinə daxil olan ərzaqların % - lə nisbəti belədir: Un 39, su 55, yumurta 4, duz 1, soda 1.

Vafli vərəqləri üçün xəmir. Un 1220, yumurta (sarısı) 122, duz 6, soda 6, su 1800 Çıxar 1000 q.Xəmir yoğurmaq üçün əvvəlcə xəmir yoğuran maşının təknəsinə yumurta sarısı, soda, duz, su (normanın 20% - i) yükləyib, eyniadlı kütlə alınana qədər qarışdırılır. Üzərinə t – u 18°C –dən yüksək olmayaraq suyun qalan hissəsi, unun 50%-i əlavə edilib 6 – 8 dəqiqə qarışdırılır. Sonra unun qalan hissəsi tədricən səpilib 15 dəq müddətində hazır olana qədər yoğurulur. Hazır xəmir 2 mm –lik oyuqları olan ələkdən keçirilir. Xəmir yaxşı qarışdırılmalı və düyünsüz olmalıdır. Çöküntü yaranmasın deyə bişirilmə prosesində xəmir mütəmadi olaraq qarışdırılır. Hazır xəmirin rütubətliyi 65%, temperaturu 15 - 20°C olmalıdır. Qeyd: Şəkərli vafli vərəqləri üçün hazırlanma resepturasına şəkər və kərə yağı (isidilmiş) daxildir. Şəkərin əlavə edilməsi yüksək rütubətlilikdə vaflinin xırçıltılı olma xüsusiyyətini qoruyur.

Şəkərli vafli vərəqləri üçün xəmir

Un 774, şəkər tozu və ya kirşanı 293, vanil kirşanı 8, su 650, yumurta sarısı 69, soda 1,7, kərə yağı 86. Çıxar 1000 q

Maşının təknəsinə yumurta sarısı, soda, duz, su (normanın 50%) daxil edilir və eyniadlı kütlə alınana qədər 30 – 40 saniyədən çox olmayaraq qarışdırılır, sonra şəkər tozu və ya şəkər kirşanı əlavə edilib, bir neçə dəqiqə şəkər həll olunana qədər qarışdırılır. Daha sonra unun qalan hissəsi, vanil kirşanı və 35 - 37°C t-qədər isidilmiş kərə yağı əlavə edilir. Vafli vərəqləri iki elektrik qızdırıcısı olan elektrik vafli qablarında bişirilir. Vafli qabı 170°C t-ə qədər isidilməlidir.

Vafli xəmirindən "İçlikli vafli borucuğu"

Vafli xəmiri üçün: Un 774, şəkərtozu və ya şəkər kirşanı 293, vanil kirşanı 8, su 650, yumurta sarısı 69, soda 17, kərəyağı 86.

Çıxar 1000 q İçlik: şokoladlı-yağlı "Şarlot" kremi 400 və ya vanilli şəkərlə çalınmış qaymaq 500.

Əvvəlcə şəkər kirşanı, duz və unun 1/3 hissəsini su ilə qarışdırır, üzərinə yumurta sarısını əlavə edib 10-12 dəqiqə çalırlar.

Kütlənin üzərinə yumşaldılmış yağ, unun qalan hissəsini, soda, vanil kirşanı əlavə edib daha 5-8 dəqiqə çalırlar. Bişirildikdən sonra vafli vərəqlərini borucuq şəklində bururlar. Hazır borucuqları qənnadı kisəsindən kremlə və ya çalınmış qaymaqla doldururlar.

5.3.1. TEXNOLOGIYAYA ƏSASƏN ÇALINMA ÜSULU İLƏ MAYASIZ XƏMİRLƏRİN ONLARDAN YARIMFABRİKAT VƏ MƏMULATLARIN BİŞİRİLMƏSİ ZAMANI BAŞ VERƏN FİZİKİ VƏ KİMYƏVİ

BİSKVİT XƏMİRİNİN HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASI

Norma:

Un 350,5, şəkər 347, yumurta 578,5, esens 3,4 Çıxar 1000q

Biskvit köpmüş struktura malik olan məmulatdır. Bu xəmir çalınma üsulu ilə hazırlandığı üçün tərkibi hava qovcuqları ilə zəngindir.Resepturasından və hazırlanma üsulundan asılı olaraq biskvit 2 cür hazırlanır.

1. Əsas üsul (isidilmə ilə)

2. Soyuq üsul (buşe)

Biskvit yapışqanlığı az olan undan hazırlanır. Əsas biskvit (isidilmə ilə) bu biskvit yuxarıda qeyd olunan reseptura üzrə hazırlanır. Bunu hazırlayarkən unun 25%-ni nişasta ilə əvəz etmək olar. Bu yapışqanlığın miqdarını azaltmaq üçündür. Biskvitin hazırlanması aşağıdakı mərhələlərdən ibarətdir.

1. Yumurtanın şəkərlə qarışdırılması;
2. İsidilməsi və çalınması;
3. Həmin kütlənin unla qarışdırılması.

Yumurta şəkərlə qarışdırılır və su hamamında 45 C°-yə qədər isidilir və çalınaraq soyudulur. Bu zaman hazır kütlə üzərində naxış alınır və öz həcmini 2,5 – 3 dəfə artırır.Çalınan kütlə 20°C -yə qədər soyudulur, üzərinə unla nişasta qarışığı səpilib cəld, lakin kəskin olmayan hərəkətlərlə qarışdırılır.Çalınmanın sonunda vanil və ya rom essensi əlavə olunur. Hazır biskvit xəmiri yatmasın deyə dərhal qəliblərə, kapsullara, yaxud qənnadı təbəqəsinə çökdürülür.Qəliblər,təbəqələr və kapsullar yağlanır və ya kağız sərilir. Biskvit xəmiri bişirilərkən formaların 2/3 hissəsini əhatə etməlidir. 200-220°C t-da sobada bişirilir.Bişirilmə müddəti xəmirin qalınlığından və həcmindən asılıdır.10-15 dəq müddətində sobanın qapısı açılmamalıdır çünki o silkələndikdə çökər(yatar). Biskvit yarımfabrikatı bişdikdən sonra 8-10 saat müddətində strukturunun möhkəmləndirilməsi üçün saxlanmalıdır.Bundan sonra kağızı çıxarıb təyinatına uyğun kəsilməlidir. Kakaolu biskvitdə əsas biskvit kimi hazırlanır, lakin un kakao ilə qarışdırılır.O yumurtanın çəkisinin 10% -ni təşkil etməlidir.

Soyuq üsulla biskvit (buşe)

Bu biskivit üçün yalnız təzə və dietik yumurtalarda istifadə edilməlidir.

Xəmir daha suvaşqan və qatı hazırlanır. Buraya nişasta qatılmır, onun üçün başqa reseptura mövcuddur.

Un - 289, şəkər 342, yumurta sarısı 342, yumurta ağı 512, esens 2,3 limon turşusu 1,5 Çıxar 1000q

Buşenin hazırlanması növbəti mərhələlərdən təşkil olunub: yumurta ağı və sarısının şəkərlə ayrı-ayrılıqda çalınması sonra çalınmış yumurta ağı və unun qarışdırılması.

Yumurta sarısı şəkərlə həcmini 2.5-3 dəfə artırana qədər çalınır. Eyni vaxda yumurta ağı həcmi 5-6 dəfə artırana və möhkəm köpük yaranana qədər əvvəlcə zəif, sonra sürətlə çalınır. Çalınmanın sonunda strukturunun möhkəmlənməsi üçün limon turşusu əlavə edilir. Çalınmış yumurta sarısına bu yumurta ağının ¼ hissəsini və essens əlavə edib, yüngülcə qarışdırırlar. Sonra un səpib yenidən qarışdıraraq yumurta ağının qalan hissəssini əlavə edib xəmir yoğururlar. Hazır xəmir tez bir zamanda qəliblərə, qənnadı təbəqələrinə yığılıb səthi hamarlanır 190-200°C t-də 20-25 dəq müddətində bişirilir. Təyinatına uyğun istifadə edilir.

Biskvit xəmirindən məmulatlar

“Cemli rulet”

Norma: Biskvit kökəsi 555, ərik cemi 415, şəkər kirşanı 30 Çıxar1000q. Biskvit xəmiri soyuq üsulla nişastasız hazırlanır. Perqament kağızını qənnadı vərəqəsinin ölçüsündə kəsib, onun üzərinə 1-2 sm qalınlıqda xəmir qatı tökürlər. Səthini bıçaqla hamarlayırlar. Xəmir layını 10-15 dəq müddətində 200-210°Ct-də bişirirlər. Bişirilmiş xəmirlayı kağızı yuxarıda olmaqla masa üzərinə qoyulur və çıxarılır. Biskvitin üzərinə cem qatı çəkilir və rulet şəklində bükülür. Bəzən ruleti çəpəki 75q-lıq tikələrə kəsirlər. Ruletin üzərinə şəkər kirşanı səpilir.

“Ekstra ruleti”

Norma: Biskvit kökəsi 397, şirə 100, yağlı-kəsmikli krem 500, şəkər kirşanı 30. Çıxar1000q

Biskvit ruleti yuxarıdakı qayda ilə bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə şirə hopdurulur,qaymaqlı-kəsmikli krem çəkilir və dürmək şəklində bükülür. Səthinə şəkər kirşanı səpilir. Krem, qaymaqlı (9% yağlılığı olan) kremə kəsmik qatılmaqla hazırlanır.

“İsveçrə” ruletinin hazırlanması

Norma:4 yumurta, 125 q şəkər tozu, 75 q un.

Hazırlanması: İstiyə davamlı qabda yumurta şəkər tozu ilə bir neçə saniyə çalınaraq su hamamına yerləşdirilir. Eyni kütlə alınana qədər əl ilə çalınır. Su hamamından çıxarılıb, yenidən soyuyana qədər çalınır, un əlavə edilib qarışdırılır. Kütlə 22x33 sm ölçüdə içərisinə perqament kağızı salınmış listə tökülərək əvvəldən 190-200°C t-da qızdırılmış sobaya qoyulur və 4-5 dəq bişirilir.

İsveç ruleti üçün içlik moruqlu mussdan ibarətdir.

İçlik norma: Moruqlu muss üçün 10 q jelatin, 200 q moruq əzməsi, 200 q təzə moruq, 250 q yağlı qaymaq, 2 yumurta ağı.

Jelatin 4 xörək qaşığı soyuq suda isladılır. Şişəndən sonra su hamamında əridilir, 200 q moruq əzməsi ilə birləşdirilir, otaq temperaturasına qoyulur.

Qaymaq qatı kütlə şəkli alana qədər çalınır, 2 xörək qaşığı moruq əzməsinə əlavə edilib yüngül silikon çevirənlə qarışdırılır. Tədricən çalınmış qaymağın qalan hissəsi əlavə edilib yüngül qarışdırılır 2 yumurta ağına 1 çimdik duz əlavə edilib qatı köpük şəklində çalınaraq moruqlu mussun üzərinə

əlavə edilərək yüngül alt-üst dairəvi qarışdırılır. 4 saat soyuducuda soyudulur.

Soyuduqdan sonra üzü aşağı, şəkər kirşanı səpilmiş perqament kağızın üzərinə qoylaraq üst kağızı ehtiyatla soyulur. Altındakı kağız ilə bir yerdə açılmış parça salfetin üzərinə yerləşdirilir. İçərisinə içlik qoyulur. Üzərinə yuyulub, qurudulmuş moruqlar düzülür. Səliqə ilə perqament kağızı vasitəsilə rulet formasında bükülür. Üzərinə şəkər kirşanı səpilə və ya qlazur tökülə bilər.

Havalı xəmirin hazırlanma texnologiyası

Norma: şəkər 961,4, yumurta (ağı) 360,5, vanil kirşanı 7,2 Çıxar: 1000q. Havalı xəmir - məsaməli ağ rəngli köpükvari kütlə şəklindədir. Unsuz hazırlanır. Yumurta ağı həcminin 5-6 dəfə artırana və möhkəm köpük yaranana qədər çalınır. Çalınmanı dayandırmadan üzərinə nazik axınla tədricən şəkər tozu, vanil kirşanı əlavə edilir və bundan sonra 1-2 dəq çox olmayaraq çalınır. Əgər çox çalınarsa, o zaman kütlənin həcmi azalacaq və o çökəcək. Qənnadı təbəqələrinə əvvəlcə yağ sürtülür və un səpilir, onların üzərinə çərçivələr və ya halqalar düzülür, içərisinə 8-10 sm qatda xəmir doldururlur. Səthləri bıçaqla hamarlanır və sobada 100-110°Ct-da 40 dəqiqə müddətində bişirilir.

Badamlı xəmirin hazırlanması texnologiyası

Norma: Un- 78,7, şəkər 590,2, badam ləpəsi 295,1 yumurta ağı 236. Çıxar 1000 q. Badamlı yarımfabrikat səthində xırda çatlar olan, açıq-qəhvəyi rəngə, xarakterik qoxuya və məsaməli struktura malikdir. Badam ləpəsi şəkərlə və yumurta ağının ¾ hissəsi ilə qarışdırılıb, ətçəkən maşından 2-3 dəfə keçirilir. Xırdalanmış kütlənin üzərinə yumurta ağının qalan hissəsi əlavə edilir.Bundan sonra xəmiri 2 üsulla hazırlamaq olar.

Birinci üsul: Hazırlanmış kütlə çalan maşının qazanında yerləşdirilir və qarışdırılaraq üzərinə tədricən un səpilir.

İkinci üsul: Hazırlanmış kütlə su hamamında 35-40°Ct-da qarışdırılaraq isidilir. Sonra 20°C-yə qədər soyudulur və unla qarışdırılır. Hazır xəmiri 5°C t-da bir sutka ərzində saxlamaq olar. Xəmir hamar

Havalı xəmirdən pirojnalar

“Merenqi” pirojnası

Norma: şəkər 961,4, yumurta ağı 360,5, vanil kirşanı 7,2 Çıxar 1000q. Yumurta ağı öz həcmini 4-5 artırana qədər krem çalan maşında çalınır. Çalınmanın sonunda üzərinə tədricən vanil kirşanı, şəkər əlavə edilir, sonra qarışdırılır. Hazır kütlə qənnadı kisəsinə yığılıb diametri 15-18mm olan hamar və ya dişli borucuqla kağız sərilmiş və ya yağ sürtülmüş qənnadı təbəqəsi üzərinə çökdürülür. Pirojnalar 100-110° C t-da 1 saat müddətində bişirilir.

Kremli iki qatlı pirojna

Norma: Havalı yarımfabrikat 3555,yağlı krem 2945. Çıxar 100 ədəd, 65q-lıq. Piojnalar yuxarıdakı pirojna kimi hazırlanır. Bişirildikdən və soyuduqdan sonra yağlı kremlə bəzədilir. Belə ki, bu pirojna üçün iki ədəd tədarük edilmiş yarımfabrikatdan istifadə edilir və oturacaqları cüt-cüt kremlə yapışdırılır. Çəkisi 39q-dır. Rütubətlilik(8+12)%-dir.

Blini xəmirinin hazırlanması texnologiyası

Blinin xəmirinin tərkibindıə suyun miqdarı çox olduğu üçün onun zülalları tez və tam şişir. Xəmir mexaniki çalınma üsulü ilə yumşaldılır. Xəmrin tərkibinə daxil olan ərzaqların nisbəti (%-lə) belədir: Un 26, süd 64, yumurta 7, şəkər 2,4, duz 0,6. Blini üçün xəmir: Un 400, şəkər 30, kərər yağı 20, yumurta 100, süd 1000, duz 5. Xəmirin çəkisi 1550q. Xəmir əl ilə və ya çalan maşınla hazırlanır. Bunun üçün şəkər, duz yumurta çalan maşının çəninə yığılaraq çalınır. Eyni adlı kütlə alındıqdan sonra üzərinə süd və onun 50%-i əlavə edilir, zəif sürətlə qarışdırılır. Axıra yaxın isidilmiş kərə yağı əlavə edilir, 2-3 dəqiqə hazır xəmir çalınır. Əgər xəmirin tərkibində topalar yaranıbsa süzülür.Blini xəmirini firlanan elektrik və ya qaz manqallarından istifadə edərək bişirirlər. Az miqdarda blincik hazırlamaq üçün isə masa üstü elektrik plitəsindən və ya çuqun tavalardan istifadə edilir.

Blini xəmirindən “Kəsmikli blinçik”

Blinçik üçün-xəmir 1550,sürtgü üçün yağ-20, çıxar 1000q

içlik üçün-kəsmik-883q,yumurta-80q,şəkər tozu-80q,un-40q, vanil 0,1q çıxar 1000q.

Diametri 22sm olan adi çuqun tava möhkəm qızdırılır və yağ (bitki) sürtülür. Blini xəmiri nazik axınla tavaya elə axıdılır ki,onun səthinə tam əhatə etsin, qalınığı 1,5-2mm-dən çox olmasın.Blini xəmirləri(vərəqləri) bir tərərfi qızdırılır və soyumaq üçün saxlanılır, içlik hazırlanır.

Kəsmik sürtgədən keçirilir,üzərinə yumurta ələnmiş un, şəkər, vanilin, əlavə edilir və yaxşıca qarışdırılır. Hər bir blincik vərəqlərinin qızdırılmış üzunə kəsmikdən içlik qoyulur, düzbucaqlı formada bükülür. Tavada hər 2 tərəfi qızardılır. Keyfiyyətinə tələbat: blinciklər düzbucaqlı formadadır, qızılı-qəhvəyi rəngdədir.

5.5.1. QATLARIN YARANAMA ÜSULU İLƏ MAYASIZ XƏMİR VƏ ONDA MƏMULATLAR HAZIRLAYIR

QAT-QATLI XƏMİRİN HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASI

Norma: Un 658, o cümlədən səpki üçün 67, kərə yağı 438, yuymurta 33, duz 5,limon turşusu 0,8,su 237 Çıxar-1000 q.

Qat-qatlı xəmirin hazırlanmasının əsas xüsusiyyəti onun nazik qatlara yayılmasıdır. Xəmirin yaxşı alınması üçün yapışqanlığı çox olan undan (40%) istifadə olunmalıdır. Yapışqanın (zülallı maddə) keyfiyyətini yaxşılaşdırmaq üçün xəmirə qida turşusunu əlavə edilir. Belə ki, turş mühitdə unun zülallarının suvaşqanlığı yüksəlir və xəmir daha elastik və möhkəm olur. Xəmir yoğrularkən otağın temperaturunu 20 -dən yüksək olmamalıdır. Əks halda qatlar arasındakı yağ əriyib xəmirə hopacaq və yapışqanın keyfiyyətini pisləşdirəcək. Xəmirin hazırlanması növbəti əməliyyatlardan təşkil olunub. Xəmirin yoğrulması, yağın tədarükü, qatların yaranması.

Xəmirin yoğrulması: Xəmir yoğuran maşının təknəsinə su töküb, yumurta, duz, turşu, un əlavə edilir. Unun 7%-i səpki üçün, 10%-i isə yağın tədarükü üçün saxlanılır. Xəmirin yoğrulmasına 15-20 dəq vaxt sərf edilir. Hazır xəmirin rütubətliyi 40%, temperaturda 20 olmalıdır.

Yağın tədarükü-xəmir yoğurmaqla yanaşı eyni vaxtda yağ tədarük edilir. Yağ tikələrə doğranlıb xəmir yoğuran maşının təknəsinə yığılır, üzərinə un əlavə edib, eyni adlı kütlə alınana qədər qarışdırılır. Yağın rütubətinin udulması üçün un əlavə edilir. Əks halda xəmir yayılarkən yapışacaq və

bərabər ölçülü qatlarının yaranmasına maneçilik törədəcək. Tədarük edilmiş yağ düzbucaq şəklində formalanıb soyuducuda 35-40 dəqiqə 12-14°C tepmetarurda saxlanılır.

Qatların yaranması - hazır xəmir qalınlığı 20mm olan düzbucaq şəklində yayılır və kürə formasına salınır. Sonra bıçaqla çarpazvari şəkildə 4 hissəyə çərtilir və 20-25mm qalınlıqda yayılır. Yayılmış xəmir layının ortasında soyudulmuş yağ yerləşdirilir, xəmir zərf şəkildə bükülür, üzərinə un səpilib ortadan başlayaraq xəmir qalınlığı 10mm olan düzbucaq formasında yayılır. Alınmış lay 4 qat bükülür iki qarşı tərəflərin kənarları ortadan yox, kənara yaxın yerdən qatlanır, sonra isə bir lay ikincinin üzərinə qatlanır. Yenidən 10mm qalınlıqda yayılaraq 4 qat bükülür. Xəmirin hər tərəfi ehmallıca yayılmalıdır. Cəld və kəskin yayılarsa xəmir parçalanar və məmulat keyfiyyətsiz alınar, qalxmaz. Xəmiri 12-14 °C -yə qədər soyuducuda saxlayırlar. Soyuduqdan sonra xəmir daha iki dəfə yayılır və 4 qat bükülür. Xəmir 4 dəfə 4 qat bükülərək yayılır və 256 qatdan ibarətdir olur.

Kremli qat-qat pirojna

Qat-qatlı xəmir 4020, qat-qatlı ovuntu 710, yağlı krem 2140, şəkər kirşanı 105 çıxar 100 ədəd. 68q-lıq. Bu pirojna üçün xəmir 5-6mm qalınlıqda yayılır və su ilə isladlılmış qənnadı təbəqəsində bişirildikdən sonra soyudulur. Laylar hamarlanır və alınmış kəsiklərdən ovuntu hazırlanır. Qat-qatlı yarımfabrikatın birinci layına krem çəkilir, üzərinə isə hamar tərəfi yuxarıda qalmaq şərti ilə ikinci lay yerləşdirib onun da səthi kremlə örtülür və üzərinə ovuntu səpilir. Hazır məmulat 40x90mm ölçüdə pirojnalara doğranır. Pirojnaların səthinə şəkər kirşanı səpilir. Pirojnaları "Şarlott" və dəmlənmiş kremlərlə hazırlamaq olar.

Milfey

Fransız deserti sayılan milfey qat-qat xəmirdən,giləmeyvələrdən və dəmlənmiş kremdən hazırlanır. Milfeyin hazırlanma texnologiyasında "Napaleon"a oxşarlığı çoxdur.

Klassik Milfeyin resepturasında 3 xəmir qatından, (qat-qat xəmir və ya filo xəmiri)dəmlənmiş kremdən, (patiser)istifadə edilir. Milfeyə çiyələkdən başqa moruq, albalı vəs. təzə və ya konservləşdirilmiş meyvələrdən bəzək üçün şəkər kirşanı, qoz həmçinin ağ və qara şokolad qlazuru tətbiq edilir.

Çiyələkli Milfey. Norma: Un-110-120 q, duz-1çimdik, kərə yağı-60q,limon şirəsi-1x.q, yumurta -1əd, şəkər kirşanı-2x.q. Krem (patiser) üçün 1 yumurta, 1 yumurta sarısı, şəkər kirşanı, süd-200ml, un 1x.q. vanilin-1ç.q. Bəzədilməsi üçün çiyələk-250-300q, yağlı qaymaq-150ml, şəkər kirşanı-1x.q.

Hazırlanması

Hazır qat-qatlı xəmir 30x30sm kvadrat şəklində yayılır. Oxlov vasitəsilə xəmir dəmir listə salınır.Üzəri çəngəl ilə deşilir, yumurta sarısı çəkilir. 220°C temperaturda qızdırılmış sobada 10-12 dəqiqə müddətində bişirilir. Listləri çıxaraq hazır xəmirlərin üzərinə 1x.q. şəkər kirşanı karamelləşənə qədər sobada saxlanılır. Karamelizə olan kimi sobadan çıxarılır.

Dəmlənmiş krem hazırlanır və soyumağa qoyulur. Süfrəyə verilməzdən qabaq (1 saatdan tez hazırlanmayaraq) qaymaq (duru)1x.q. şəkər kirşanı ilə bərk çalınıb, qalan kremlə birləşdirilir, eyni kütlə şəklinə salınır. Milfey deserti yığmaq üçün-boşqaba 1-ci xəmir qoyulur, xəmirin üzəri qənnadı kisəsi vasitəsilə kremlə örtülür. Üzərinə çiyələk düzülür (xırda olarsa bütöv, iri olarsa bölünərək), çiyələyin üzərinə yüngül krem gəzdirilir, 2-ci qat xəmir qoyulur və yenidən iş təkrarlanır, ən axirda hazır xəmir qatı ilə bağlanır. Tort milfey 6 hissəyə bölünərək, şəkər tozu səpilib çiyələk və giləmeyvələrlə bəzədilir.

Milfeyi yığanda xəmir çox kövrək olduğundan, xəmir çatlaya və bölünə bilər. Hazırlanan kimi dərhal süfrəyə vermək lazımdır.

Filo xəmirinin hazırlanma texnologiyası

Xəmir üçün: Un 300, birki yağı 40ml, duz 1ç.q, su 200. Xəmir eyni kütlə alınana qədər qarışdırılır və yoğurulur. Şar formasına salınaraq üzəri nəm üzərini nəm salfet ilə örtülür. 2 saat soyuq yerdə saxlanılır. Dairəvi lövhə üzərində xəmir kündələrə bölünür. Üzərinə un səpilərək yayılır. Yenidən üzəri nəm dəsmal ilə örtülərək 15 dəq. müddətində saxlanılır. Yayılmış xəmirə un səpməklə orta hissəsindən kənara qədər ehtiyatla dartılır. Xəmir kağız qalınlığında olmalıdır. Yayılan xəmirin hazır olması əllərin xəmirin altında aydın görünməsi ilə təyin edilir. Hazır xəmir un səpilmiş dəsmalın üzərinə sərilir. Səthinə qənnadı fırçası ilə ərinmiş kərə yağı çəkilir. Xəmir çox nazik olduğundan məmulatlar hazırlamaq üçün bir neçə xəmir qatından istifadə edilir. Məmulatlar üçbucaq, boğça və siqara şəklində hazırlana bilər. Üçbucaq bükülmədə eni 8 sm olan filo xəmirə ərinmiş kərə yağı çəkilərək 1çay qaşığı içlik qoyulur. İçlik xəmirin künc tərəfindən

tərəfindən qoyulur və üçbucaq şəklində bükülür. Boğca bükülməsində 8x8sm kvadat şəklində xəmir götürülür. Üzərinə kərə yağı çəkilərək başlanğıc tərəfdən bir çay qaşığı içlik qoyulur və siqara formasında bükülür.Hazır məmulatlar üzərində şəkər kirşanı səpilərək şirin souslarla verilir.

Filo xəmirdən "Strudel"

Xəmir yuxarıda göstərilən qaydada hazırlanır. Yayılır,kənarları 3-4sm saxlanılaraq üzərinə içlik yayılır. Parça salfet vasitəsilə uzun rulet formasında bükülür, qıraqları bərkidilir. Strudel tikişi altda qalmaq şərti ilə aypara şəklində,yağlanmış listə qoyulur. Üzərinə qənnadı fırçası ilə ərinmiş kərə yağı çəkilir. Sobada 190°C t-da 30-40 dəqiqə müddətində bişirilir. Hazır strudel ilıq və yaxud tam soyudulmuş halda iri tikələrə kəsilir. Üzərinə şəkər kirşanı səpilərək krem şantiliyi sousu ilə verilir. Strudel iki növ içliklə hazırlana bilər.

Almadan içlik. Alma 500qr, ərinmiş kərə yağı 75qr, qəhvəyi şəkər tozu 500qr, ağ kişmiş 100qr, yunan qozu 100qr, darçın 1 ç.q. peçenye ovuntusu 50qr. Təmizlənib xırda tikələrə doğranmış alma, ərinmiş kərə yağında qızardılır. Qəhvəyi şəkər tozu, ağ kişmiş, doğranmış yunan qozu, darçın və peçenye ovuntusu ilə birləşdirərək içlik hazırlanır. Qeyd: yunan qozu qabaqcadan qızardılmalıdır.

Albalıdan içlik. Dənəsi çıxarılmış albalı 500 qr, qızardılıb xırda doğranmış yunan qozu 100 qr, qəhvəyi şəkər tozu 150 qr, keks ovuntusu 50 qr, darçın 1ç/q, sürtgəcdən keçirilmiş 1 limonun qabıq hissəsi.

5.4.1. DƏMLƏMƏ ÜSULU İLƏ DƏMLƏNMİŞ XƏMİR, ONDAN YARIMFABRİKAT VƏ MƏMULATLARI TEXNOLOGİYAYA UYĞUN YERİNƏ YETİRİR

DƏMLƏNMİŞ XƏMİRİN HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASI

Norma: Un 456, kərə yağı 228, yumurta 786, duz 6, su 440 çıxar 1000q.

Dəmlənmiş xəmirin xarakterik xüsusiyyəti ondan ibarətdir ki, məmulatın daxilində iri boşluqlar yaranır, hansı ki, sonradan kremlərlə və ya içliklərlə doldurulur. Dəmlənmiş xəmiri hazırlamaq üçün yapışqanlığı çox olmayan undan istifadə edirlər. Unun yapışqanlığı çox olarsa, məmulat yaxşı qalxmaz. Bu xəmirdən məmulatlarn hazırlamaq üçün dəmləmə üsulundan istifadə edilir. Dəmlənmiş xəmirin hazırlanması bir neçə mərhələrdən ibarətdir: Unun dəmlənməsi, yumurta ilə qarışdırılması.

Qazana su töküb üzərinə yağ, duz əlavə qaynara çatdırılır, sonra taxta kürəklə qarışdırılaraq un səpilir. Qarışdırma 10 dəq. müddətinə qədər davam etdirilir ki,eyni adlı kütlə alınsın. Dəmlənmiş xəmir çalanmaşının qazanına yerləşdirilir, qarışdırılaraq 65-70°C-ə qədər soyudulur. Bu prosesi dayandırmadan 15-20 dəq. müddətində üzərinə yumurta əlavə edilir. Xəmirin rütubətliliyi 53%

olmalıdır. Hazır xəmir dairəvi və ya dişli borucuqlu qənnadı kisəsinə yığılır, azacıq yağ sürtülmüş qənnadı kisəsinə yığılır, azacıq yağ sürtülmüş qənnadı təbəqəsinə uzunsov və yaxud yumru şəkildə çökdürülür. Dəmlənmiş yarımfabrikat ilk 12-15dəqiqə 220°C-də, sonra isə 190°C -də 30-35 dəqiqə bişirilir.

- Kremli – dəmlənmiş halqa pirojnası.

Norma: Dəmlənmiş yarımfabrikat 1965, "Şarlot" kremi 3130, pomade 1835 çıxar 100 ədəd, 70 –q- lıq.

Dəmlənmiş xəmir dişli borucuğu olan qənnadı kisəsinə yığılı Yüngülcə yağ sürtülmüş təbəqəyə, diametri 65mm olan halqalar şəklində "çökdürülür". Bişirilib soyudulur və üç tərəfdən məsamələnərək krem doldurulur. Səthi ağ pomada ilə şirlənir. Pomada qatılaşdıqdan sonra üzərinə kremdən naxış salınır. Kiçik pirojnaların çəkisi 42 q – dır.

5.6. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Mayasız xəmirlərin yumşaldılması üsullarını sadalayın;
- Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan xəmirlərdən nümunələr gətirin;
- Yoldaşlarınıza sual verərək çalınma üsulu tətbiq edilən xəmirləri araşdırın;
- Qatların yaranması üsulu ilə hazırlanan xəmirlərdən nümunələr göstərin;
- Dəmləmə üsulu ilə hazırlanan xəmirləri təsvir edin;
- Kimyəvi üsul üçün yumşaldıcıları göstərin;
- Mexaniki üsulla yumşaldılmanı yerinə yetirin;
- Təyinatına əsasən mexaniki və istilik avadanlıqlarını istismara hazırlayın;
- İstifadə olunan inqrediyentləri nümayiş etdirin;
- Yağlı biskvit xəmirinin hazırlanama üsullarını izah edin;
- Qruplara bölünərək hazırlanma texnologiyasına uyğun dörd üsulla yağlı biskvit xəmiri hazırlayın;
- Hazırlanma prosesi zamanı yağlı biskvitin adı biskvitdən fərqini göstərin;
- Yarana biləcək qüsurları aradan qaldırın;
- Yağlı biskvitin hazırlanma üsulları;
- Mayasız xəmirlərin yumşaldılma üsulları;
- Mexaniki və istilik avadanlıqlarını istismara hazırlayın;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 5

- Əməyin gigiyenası qaydalarının tələblərini yerinə yetirin.
- Xəmir üçün inqrediyentləri seçin;
- Hazırlanma prosesinin ardıcıllığını istilik rejimini tənzimləməklə nümayiş etdirin;
- Yağlı şit xəmirin yumşaldılmasında kimyəvi üsulun tətbiq edilməsini göstərin;
- İş yerini təşkil edin;
- Mexaniki və istilik avadanlıqlarının təyinatını və istismar qaydasını göstərin;
- Təyinatına uyğun inqrediyentləri seçin;
- Texnologiyaya əsasən "Qozlu Ordubad dürməyi" və "Badamlı borucuq" üçün yağlı şit xəmir hazırlayın;
- Yağlı şit xəmirin yumşaldılması üçün kimyəvi üsulu tətbiq edin;
- Qoz və badamdan içlik hazırlayın;
- Xəmiri porslara və tikələrə bölüb yayın, sonra isə üzərinə içlik yerləşdirin;
- Temperatur rejimini tənzimləməklə yarımfabrikatları isti emaldan keçirin;
- Məmulatlar soyuduqdan sonra bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin;
- İsti emal zamanı məmulatın necə fiziki və kimyəvi dəyişikliklərə məruz qalmasını göstərin;
- Yağlı şit xəmirdə əsas inqrediyentlər;
- Texnoloji prosesə uyğun alət və inventarları nümayiş etdirin;
- Tələb olunan ərzaqları seçin;
- Texnoloji ardıcıllıqla şəkərli xəmir hazırlayın;
- Hazırlanma prosesi zamanı temperatur və sanitar rejiminə düzgün riayət edin;
- Xəmirin yoğurulması zamanı baş verən fiziki və kimyəvi prosesləri göstərin;
- Yoldaşlarınıza sual verərək xəmir üçün yapışqanlığı az olan undan istifadə olunma səbəbini araşdırın;
- Şəkərli xəmirin inqrediyentləri və norması
- Əməyin təhlükəsizlik qaydalarına riayət edərək alət və avadanlıqları istismar üçün hazırlayın
- Təyinatına uyğun lazım olan inqrediyentləri seçin.
- Norma üzrə şəkər çörəyinin hazırlanma prosesini nümayiş etdirin.
- Hazırlanma texnologiyasına əsasən xəmirdən kündələr kəsib isti emal üçün hazılayın.
- Bişirilmə prosesində istilik rejimini tənzimləyin.
- Şəkər çörəyini bişirən zaman baş verən fiziki və kimyəvi prosesləri göstərin.
- Soyuduqdan sonra məmulatın bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin.

TƏLİM NƏTİCƏSİ 5

- Apple Tatana”nın yaranma səbəbini açıqlayın;
- Xəmirin hazırlanma texnologiyasını sadalayın;
- “Apple Tatana” üçün içliyin normasını göstərin;
- İçliyin hazırlanma texnologiyasını nümayiş etdirin;
- Temperatur rejimini tənzimləyərək məmulatı isti emaldan keçirin;
- “Apple tatana” üçün karamelin inqrediyentləri;
- Təyinatına uyğun mexaniki və istilik avadanlıqlarını nümayiş etdirin;
- Vafli xəmirinin yumşaldılması üçün tələb olunan inqrediyentləri araşdırın;
- Vafli xəmirinin xarakterik xüsusiyyətlərini sadalayın;
- Temperatur rejiminə riayət edərək vafli “vərərqləri” üçün hazırlanma prosesini ardıcıllıqla yerinə yetirin;
- Şəkərli vafli xəmiri ilə adi vafli xəmirinin hazırlanma texnologiyası arasındakı fərqi göstərin;
- Yaranan qüsurları və onların səbəbini yoldaşlarınıza sual verərək araşdırın;
- Təyinatına uyğun alət, avadanlıq və inventarları istismara hazırlayın;
- Vafli xəmirinin yumşaldılma üsulunu izah edin;
- Tələb olunan ərzaqları seçin;
- Texnologiyaya əsasən şəkərli vafli xəmiri hazırlayın;
- Vafli xəmiri üçün kimyəvi üsulu tətbiq edin;
- Şokoladlı-yağlı “Şarlott” kremi hazırlayın
- Temperatur rejiminə riayət edərək yarımfabrikatları xüsusi elektrik vafli qablarında bişirin;
- Soyuduqdan sonra borucuqlar üçün bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin;
- Biskvit xəmirinin hazırlanma üsullarını izah edin;
- Texnoloji prosesə uyğun alət və inventarları nümayiş etdirin;
- Biskvit xəmirinin bişirlməsi üçün temperatur rejimini seçin;
- İsti üsulla biskvit xəmirinin hazırlanma texnologiyasını yerine yetirin;
- Soyuq üsulla biskvit xəmiri hazırlayın;
- İsti emal zamanı biskvit xəmirinin tərkibində baş verən prosesləri göstərin;
- İş yerini təşkil edin;
- Alət və avadanlıqlardan təyinatına uyğun istifadə edin;
- Tələb olunan ərzaqları seçin;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 5

- Norma çıxarı üzrə soyuq üsulla biskvit xəmiri hazırlayın;
- Hazır xəmiri metal borucuqlu qənnadı kisəsi vasitəsilə təbəqələrə çökdürün;
- Temperatur rejimini tənzimləyərək yarımfabrikatları bişirin;
- Bişirilmə zamanı yarımfabrikatların xarici görünüşündə və tərkibində baş verən dəyişiklikləri (üst qatın quruması, qabığın yaranması, həcmin dəyişməsi və s.) göstərin;
- Qruplara ayrılaraq yarımfabrikatlar soyuduqdan sonra məmulatların bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin;
- Cemli rulet və Ekstra ruletin fərqi və oxşarlığı;
- "İsveçrə ruleti"üçün xəmirin hazırlanma texnologiyasını sadalayın;
- Ruletin içliyinin hansı desert kremindən hazırlandığını göstərin;
- İçliyin normasını açıqlayın;
- İsveçrə ruleti üçün içliyin hazırlanma qaydalarını nümayiş etdirin;
- İsti emaldan sonra rulet üçün biskvitin bükülmə qaydasını göstərin;
- Ruletin bəzədilmə üsullarını nümayiş etdirin;
- "İsveçrə ruleti"nin xəmirinin norması;
- Təyinatına uyğun alət, inventar və qəliblərdən istifadə edin;
- Havalı xəmir və badamlı xəmirin xarakterik xüsusiyyətini təsvir edin;
- Temperatur və sanitar rejimə dəqiq riayət etməklə Havalı xəmir hazırlayın;
- Qruplara bölünərək soyuq və isti üsulla badamlı xəmir hazırlayıb nümayiş etdirin;
- Bişirməzdən əvvəl onların müxtəlif borucuqlu qənnadı kisəsi vasitəsi ilə formaya salınma üsullarını yerinə yetirin;
- Havalı xəmir və badamlı xəmirin xarakterik xüsusiyyətlərtini izah edin;
- Tətbiq edilən alətləri, inventarları və qəlibləri nümayiş etdirin;
- Təyinatına uyğun əsas və köməkçi inqrdiyentləri seçin;
- Reseptura və sanitar normalara ciddi riayət edərək ardıcıllıqla
- Havalı xəmir və badamlı xəmir hazırlayın;
- Xəmirin hamar borucuqlu qənnadı kisəsi vasitəsilə qənnadı təbəqələrinə çökdürülməsini göstərin;
- İki qatlı pirojna üçün yağlı krem hazırlayın;
- Temperatur rejimini tənzimləyərək yarımfabrikatları bişirin;
- İsti emal zamanı məmunatların tərkibində və xarici görünüşündə baş verən dəyişiklərin(köpmə, rəngini dəyişməsi, ovuntulu olması) səbəbini göstərin;
- Məmulatları soyudub, bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin.

TƏLİM NƏTİCƏSİ 5

- Təyinatına uyğun mexaniki və istilik avadanlıqlarını nümayiş etdirin;
- Blini xəmirinin hazırlanması üçün tələb olunan inqridiyentləri araşdırın;
- Blini xəmiri üçün xarakterik xüsusiyyətləri izah edin;
- Temperatur rejiminə riayət edərək blini xəmiri üçün hazırlanma prosesini ardıcıllıqla yerinə yetirin;
- Yarana biləcək qüsurları aradan qaldırın;
- Blini xəmirinin yumuşaldılma üsullarını izah edin;
- Təyinatına uyğun alət,avadanlıq və inventarları istismara hazırlayın;
- Tələb olunan arzaqları seçin;
- Norma çıxarı üzrə blini xəmiri hazırlayın;
- Temperatur rejiminə riayət edərək xüsusi elektrik və ya qaz avadanlıqları vasitəsilə blinciklər bişirin;
- Kəsmikdən içlik tədarük edin;
- Soyuqdan sonra blincik vərəqlərini içində doldurub son tamamlanma işlərini yerinə yetirin;
- Alət, avadanlıq və inventarları istismara hazırlayın;
- Tələb edilən inrediyentləri reseptura uyğun tədarük edin;
- Yoldaşlarınıza sual verərək xəmirin hazırlanma mərhələrini araşdırın.;
- Optimal şəraiti nəzərə almaqla xəmir yoğurun;
- Rütubətin udulması məqsədilə un əlavə edib yağı tədarük edin;
- Alət, avadanlıq və inventarları istismara hazırlayın;
- Tələb edilən inrediyentləri reseptura uyğun tədarük edin;
- Yoldaşlarınıza sual verərək xəmirin hazırlanma mərhələrini araşdırın;
- Optimal şəraiti nəzərə almaqla xəmir yoğurun;
- Rütubətin udulması məqsədilə un əlavə edib yağı tədarük edin;
- Milfey desertinin hansı yarımfabrikatlardan təşkil olunduğunu sadalayın;
- Normasını göstərin;
- Milfey desertini hansı giləmeyvə və meyvələrlən hazırlandığını nümayiş edin;
- Qatların yaranması üçün xəmirin yayılması prosesini ardıcıllıqla yerinə yetirin;
- Xəmirini sobada neçə°C temperaturda hazırlandığını göstərin;
- Xəmirin sobada hansı üsulla karamelizə edildiyini açıqlayın;
- Milfeyin hansı üsulla yığıldığını nümayiş edin;
- Mövzuda göstərilən pirojnaların fərqi və oxşarlığı;

- Filo xəmirini hazırlamaq üçün normasını sadalayın;
- Xəmir hazırlamaq üçün tədarük görün;
- Filo xəmirini hazırlamağın başlanğıc mərhələsini göstərin;
- Xəmirin dartılma üsulunu nümayiş etdirin;
- Təlimata uyğun mexaniki və istilik avadanlıqlarının istismarı qaydasını izah edin;
- Texniki şərtlərə və sanitar normalara cavab verən ərzaqları seçin;
- Yoldaşlarınıza sual verməklə dəmlənmiş xəmirin hazırlanma mərhələlərini araşdırın;
- Tempetarur rejiminə riayət edərək dəmlənmiş xəmirin hazırlanma texnologiysını mərhələrlə yerinə yetirin;
- Dəmlənmiş xəmirin xarakterik xüsusiyyətlərini göstərin;
- Xəmiri metal borucuqlu qənnadı kisələri vasitəsilə halqalar şəklində təbəqələrə "çökdürüb" isti emal üçün tədarük edin;
- Sanitar və temperatur rejiminə ciddi riayət edərək yarımfabrikatları bişirin;
- İsti emal zamanı yarımfabrikatların tərkibində baş verən fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri yoldaşlarınıza sual verməklə araşdırın;
- Filo xəmirinin hazır olduğunu müəyyənləşdirin;
- Filo xəmirindən müxtəlif məmulatlar hazırlamaq üçün bükülmə formalarını göstərin;
- Filo xəmirinin inqrediyentləri;
- Təyinatına uyğun krem hazılayın;
- Soyuduqdan sonra məmulatı kremlə doldurub bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin;
- Dəmlənmiş xəmirin bişmə müddəti,°C temperaturu;

5.7. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

"Mayasız xəmirlərin yumşaldılma üsullarını təsvir edir"

- Mayasız xəmirlərin yumşaldılması üçün hansı üsullar istifadə edilir?
- Kimyəvi yumşaldıcılarla hazırlanan xəmirləri araşdırın.
- Çalınma üsulu tətbiq edilən xəmirləri tapın.
- Hansı xəmir, qatların yaranması üsulu ilə hazırlanır?
- Dəmləmə üsulu ilə hazırlanan xəmirləri müəyyən edin.
- Kimyəvi yumşaldıcılar hansılardır?
- Mexaniki üsulla yumşaldılma prosesi necədir?

“Kimyəvi yumuşaldılma üsulu ilə mayasız xəmirlərin və onlardan hazırlanan məmulatların isti emal prosesini nümayiş etdirir”

- Yağlı biskvit xəmiri adi biskvit xəmirindən nə ilə fərqlənir?
- Yağlı biskvit xəmiri necə yumşaldılır?
- Xəmirin hazırlanması zamanı kimyəvi yumşaldıcılardan nə üçün istifadə edilir?
- Yağlı biskvit hazırlamaq üçün hansı üsullar mövcuddur?
- Biskvitin tərkibinə qatılmış yağın nə kimi rolu olduğunu tapın.
- Hazırlanma prosesi zamanı yarana biləcək qüsurlar və onların yaranma səbəblərini araşdırın.
- Alət və avadanlıqları istismara hazırlayın.
- İstifadə olunan ərzaqları seçin.
- Yağlı biskvit xəmirinin hazırlanma üsullarından birini müəyyənləşdirin.
- Hazırlanma texnologiyasına uyğun “Paytaxt” və “Kəsmikli” keks üçün xəmir hazırlayın.
- Bişmə temperaturu və bişmə müddətini müəyyən edin.
- Yarımfabrikatları isti emaldan keçirin.
- Bişirilmə zamanı baş verən (məmulatın səthinin, rənginin, həcminin dəyişməsi, üst qabığın yaranması və s.) fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri göstərin.
- Soyudulduqdan sonra məmulatların bəzədilmə üsullarını nümayiş etdirin.
- Yağlı şit xəmir necə hazırlanır?
- Xəmir üçün istifadə edilən unun yapışqanlıq dərəcəsini müəyyən edin.
- Yağlı şit xəmir ilə şəkərli xəmirin fərqli cəhətlərini tapın.
- Yağlı biskvit xəmirinin yumşaldılma üsulunu müəyyənləşdirin.
- Xəmir üçün optimal temperatur və şərait necə olmalıdır?
- Yağlı biskvit xəmirindən hazırlanan məmulatların bişirilməsi zamanı istilik rejimini müəyyən edin.
- İri ölçülü və kiçik ölçülü məmulatların temperatur rejimini araşdırın.
- Məmulatın hazır olması necə təyin edilir?
- İsti emal zamanı hansı fiziki və kimyəvi dəyişikliklər baş verir?
- Məmulat üçün itkini hesablayın.
- Yağlı şit xəmirin yumşaldılmasında kimyəvi üsul nə üçün tətbiq edilir?
- “Qozlu Ordubad dürməyi” və “Badamlı borucuq” üçün xəmirin yoğurulma prosesi zamanı hərarətin 20°C –dən yüksək olmaması nə üçündür?
- Xəmirin qısa bir zaman ərzində yoğurulma səbəbini tapın?
- İçliyin hazırlanma prosesini tərtib edin.

TƏLİM NƏTİCƏSİ 5

- Köpmə qabiliyyətinin itməməsi üçün xəmirin yoğurulması və saxlama şəraiti necə olmalıdır?
- Xəmirin hazırlanması zamanı hansı proseslər baş verdiyini müəyyənləşdirin.
- İsti emal zamanı məmulatın tərkibində baş verən fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri araşdırın.
- İsti emaldan sonra məmulatın itkisini hesablayın.
- Şəkərli xəmirin yoğurulması zamanı hansı proseslər baş verir?
- Şəkərli xəmir üçün hansı undan və nə üçün istifadə edildiyini müəyyənləşdirin.
- Xəmirin hazırlanmasında yağın, şəkərin, qida sodasının və ammoniumun rolu nədir?
- Xəmirin yoğurulması zamanı temperatur rejiminə ciddi əməl olunma səbəbini araşdırın.
- Yoğurulduqdan sonra hazır xəmirin optimal şəraiti (nisbi rütubət və temperatur) necə olmalıdır?
- Şəkər çörəyi xəmirinin başqa şəkərli məmulatların xəmirindən fərqli xüsusiyyəti nədədir?
- Şəkər çörəyi üçün xəmirin yoğurulması zamanı temperaturun 20°C –dən yüksək olmaması səbəbini tapın.
- Şəkər çörəyinin keyfiyyətini formalaşdıran amilləri araşdırın.
- Məmulatın ovuntulu olmasının səbəbi nədir?
- Şəkər çörəyinin soyudulduqdan sonra tərtibə salınması üsulunu müəyyənləşdirin.
- İsti emal zamanı baş verən fiziki və kimyəvi dəyişikliklərə əsasən şəkər çörəyi üçün çıxarı hesablayın.
- Apple Tatana" xəmirinin hansı üsulla hazırlandığını araşdırın.
- Xəmirin hazırlanma norması nə qədər olmalıdır?
- "Apple Tatana" üçün içlik hansı necə hazırlanır?
- Xəmir yarımfabrikatı sobada içliklə neçə dəqiqə müddətində bişirilir?
- Hazırlanmış "Apple Tatana" süfrəyə necə verilir?
- Vafli xəmirinin yumşaldılma üsulunu araşdırın.
- Xəmirin tərkibindəki ərzaqların %-lə nisbəti neçədir?
- Şəkərin əlavə edilməsi vafli üçün hansı xüsusiyyəti qoruyur?
- Yumurta sarısının vafli vərəqlərinin keyfiyyətinə necə təsir etdiyini araşdırın.
- Vafli xəmiri xəmiri üçün optimal şəraiti (nisbi rütubət və temperatur rejimi) müəyyənləşdirin.
- Vafli xəmirinin yumşaldılma üsulunu müəyyən edin.
- Adi vafli xəmirinin şəkərli vafli xəmirindən fərqli cəhətini aydınlaşdırın.
- Yarımfabrikatların istilik rejimi və bişmə müddətini tapın.
- Şokoladlı-yağlı "Şarlott" kreminin hazırlanma prosesi ardıcıllığını tərtib edin.

- İsti emal zamanı məmulatın tərkibində baş verən dəyişiklikləri araşdırın.
- İçlikli vafli borucuğu üçün bəzədilməsi üsulu necədir?

“Texnologiyaya əsasən çalınma üsulu ilə mayasız xəmirlərin onlardan yarımfabrikat və məmulatların bişirilməsi zamanı baş verən fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri göstərir”

- Biskvit xəmirinin yumşaldılma üsullarını tapın.
- İsti üsulla biskvit xəmirinin hazırlanma mərhələlərini araşdırın.
- Soyuq üsulla biskvit xəmirinin hazırlanma temperaturu necədir?
- Soyuq üsulla hazırlanan biskvit xəmirinin isti üsulla hazırlanan biskivit xəmirindən fərqi nədir?
- Xəmirin hazırlanmasında kartof nişastasının nə kimi rolu olduğunu müəyyənləşdirin.
- Biskvit xəmirinin hazırlanma üsullarının texnoloji sxemini çəkin.
- “Cemli” və “Ekstra” ruletini hazırlamaq üçün biskvit xəmirinin yumşaldılma üsulunu araşdırın.
- Xəmir üçün optimal şərait necə olmalıdır?
- İsti emal zamanı texnoloji və texniki tələblər necə yerinə yetirilir?
- Bişirilmə zamanı hansı fiziki və kimyəvi dəyişikliklər baş verir?
- Məmulatın bişirilmə müddəti nədən asılıdır?
- İsveçrə ruletinin xəmirini hazırlamaq üçün norma nə qədər olmalıdır?
- Ruletin içliyi hansı krem növündən götürülür?
- İçliyi hazırlamaq üçün hansı inqrediyentlərdən istifadə olunur?
- Hazırlanmış krem soyuducuda neçə saat saxlanılmalıdır?
- Rulet üçün hazırlanmış yarımfabrikatın bişirilmə üsulunu araşdırın?
- Ruletin bəzədilmə üsullarını müəyyənləşdirin.
- Havalı xəmirin hazırlanması prosesi necədir?
- Yumurta ağının çalınması zamanı baş verən fiziki və kimyəvi prosesi araşdırın.
- Çalınmış yumurta ağının möhkəmliyinə az və ya həddən çox çalma necə təsir göstərir?
- Havalı xəmirin badamlı xəmirdən fərqləndirici xüsusiyyətlərini müəyyənləşdirin.
- Soyuq və isti üsulla hazırlanan badamlı xəmirin və Merenqinin təyinatını tapın.
- Havalı xəmir və badamlı xəmirin xarakterik xüsusiyyətləri necədir?
- Xəmir hazırlayarkən reseptura və sanitar rejiminə ciddi riayət olunma səbəbini araşdırın.
- Yumurta ağının çalınması zamanı nə baş verdiyini müəyyənləşdirin.
- İsti emal zamanı yarımfabrikatlar üçün tempetarur rejimini tapın.
- Merenqi və badamlı pirojnaların isti emal zamanı tərkibində baş verən fiziki və kimyəvi

dəyişikləri araşdırın.

- Blini xəmirinin yumuşaldılma üsulunu araşdırın.
- Xəmirin tərkibindəki ərzaqları %-lə nisbəti necədir?
- Blini xəmiri üçün optimal şəraiti (nisbi rütubət və temperatur rejimini) müəyyənləşdirin.
- Yarana bilən qüsurları və onların səbəblərini tapın.
- Blini xəmirinin yumuşaldılma üsulunu araşdırın.
- Xəmirin tərkibindəki ərzaqları %-lə nisbəti necədir?
- Blini xəmiri üçün optimal şəraiti (nisbi rütubət və temperatur rejimini) müəyyənləşdirin.
- Yarana bilən qüsurları və onların səbəblərini tapın.

“Qatların yaranması üsulu ilə mayasız xəmir və ondan məmulatlar hazirlayır”

- Qat- qatlı xəmirin yumuşaldılması hansı şərtlərlə yerinə yetirilir?
- Yüksək yapışqanlığı olan unun, xəmirin keyfiyyətinə olan təsirini müəyyənləşdirin.
- Xəmirin hazırlanmasında duzun və limon turşusunun təsirini aydınlaşdırın.
- Qat-qatlı xəmirin yoğurulma mərhələləri necədir?
- Hazır xəmir üçün optimal şəraiti (nisbi rütubət və temperatur)araşdırın.
- Qat-qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyasının sxemini çəkin.
- Qat-qatlı xəmirin yumuşaldılma üsullarını müəyyən edin.
- Qat-qatlı xəmirin yoğrulması zamanı xəmirin temperaturunun 20 °C yüksək olmaması nə ilə izah edilir?
- Qida turşusunun xəmirin keyfiyyətinə olan təsiri necədir?
- Məmulatın bişirilmə müddətini və istilik rejimini müəyyənləşdirin.
- İsti emal zamanı məmulatın tərkibində baş verən fiziki və kimyəvi dəyişikləri araşdırın.
- Kremli qat-qatlı pirojnası üçün artımı hesablayın.
- Milfeyin hazırlanmasında qat-qat xəmirdən başqa hansı xəmirdən istifadə etmək olar?
- Milfey başqa hansı kremlə hazırlana bilər?
- Çiyələkli Milfeyin xəmiri hansı temperaturada hazırlanır?
- Milfey hansı vaxtda yığıla bilər?
- Filo xəmirini hazırlamaq üçün hansı alətlərdən istifadə edilir?
- Filo xəmirinin hazırlanma texnologiyası hansı üsulla aparılır?
- Filo xəmiri hansı üsulla yoğrulur?
- Filo xəmiri yayılan zaman hansı məqamlara diqqət yetirmək lazımdır?
- Filo xəmirinin hazır olunduğunu necə müəyyənləşdirilir?

“Dəmləmə üsulu ilə dəmlənmiş xəmir ondan yarımfabrikat və məmulatları texnologiyaya uyğun yerinə yetirir”

- Dəmlənmiş xəmirin xarakterik xüsusiyyətlərini müəyyən edin.
- Xəmirin hazırlanma mərhələrini araşdırın.
- Dəmlənmiş xəmiri hazırlamaq üçün unun yapışqanlığı necə olmalıdır?
- Xəmirin dəmlənməsi və bişirilməsi zamanı hansı proseslər baş verir?
- Xəmirin optimal şəraiti (nisbi, rütubət, temperatur)necə olamalıdır?
- Dəmlənmiş xəmirin hazırlanmasının texnoloji sxemini çəkin.
- Dəmlənmiş xəmirdən hazırlanan məmulatların xarakterik xüsusiyyətlərini araşdırın.
- Dəmlənmiş xəmirin yumşaldılma üsulunu müəyyən edin.
- Xəmirin hazırlanma mərhələlərini texnoloji sxemə əsasən çəkin.
- “Şarlott” kreminin hazırlanma texnologiyası necədir?
- Məmulatın istilik rejimini və bişmə müddətini aydınlaşdırın.
- İsti emal zamanı məmulatın tərkibində baş verən fiziki və kimyəvi dəyişiklikləri – səthində möhkəm qabıq alması, iri boşluqların yaranma səbəblərini müəyyənləşdirin.
- Bu proseslərə əsasən “Kremli – dəmlənmiş halqa” pirojnası üçün itkini hesablayın.

6.1.1. NÖVLƏRİNƏ, ÇƏKİSİNƏ, BİŞMƏ TEMPERATURUNA VƏ BİŞMƏ MÜDDƏTİNƏ UYĞUN MÜXTƏLİF FORMA VƏ BƏDİİ TƏRTİBATDA TORTLAR HAZIRLAYIR

TORTLARIN HAZIRLANMASI

Növlərindən, çəkisindən, hazırlanma texnologiyasının mürəkkəbliyindən asılı olaraq tortlar aşağıdakı qruplara bölünür, kütləvi istehsal tortarı, fiqurlu və firma tortları.

Kütləvi istehsal tortaları 150q-dan 1,5 kq çəkiyədək, fiqurlu tortlar 1,5 kq-dan az olmayaraq, firma tortları ayrı-ayrı müəssisələr tərəfindən hazırlanır.

Tortların hazırlanması növbəti əməliyyatıardan təşkil olunur: xəmirdən bişirilmiş yarımfabrikatın hazırlanması, bəzək yarımfabrikatlarının hazırlanması, layların kəsilməsi və yapışdırılması, səthlərinin və yanlarının hamarlanması, yan hissələrinin bəzədilməsi, tortun səthinin bəzədilməsi.

Biskvitli tortlar

Ən geniş yayılmış biskvitli tortlardır. Köpmüş və yumuşaq struktura malik olduqları üçün onlardan tortların hazırlanması rahat olur. Tort üçün biskviti əsas üsulla (isidilmə) və soyuq üsulla (buşe) hazırlayırlar. Bişirdikdən sonra strukturunun möhkəmlənməsi üçün 6-8 saat saxlayırlar, sonra onları eninə iki

iki hissəyə bölüb şirələyirlər.Yapışdırarkən üst lay qabığı altda qalmaqla yerləşdirilir.

“Nağıl” tortu - Biskvit 3600,hopdurmaq üçün şirə 2000,şokoladlı “şarlott”kremi 2000,meyvə və ya sukatlar 300, qovurulmuş biskvit ovuntusu 100. Çıxar 10 ədəd 1kq-lıq.
“Nağıl’ tortunu iki üsulla hazırlamaq olar. Birinci üsul üçün biskvit yarımsilindr şəkilli formalarda bişirilir. 6-8saat saxladıqdan sonra onu üfüqi xətt boyunca üç laya kəsib, hər bir layı şirə ilə isladıb şokoladlı kremlə yapışdırırlar. Tortun səthinə və yanlarına şokoladlı krem çəkilir. Tort ağ və əlvan rəngli kremlərdən çökdürülmüş güllərlə, meyvə və sukatlarla bəzədilir. İkinci üsul üçün biskvit ruletdə olduğu kimi bişirilir. Kağızdan çıxarıldıqdan sonra lay şirələnir, üzərinə şokladlı krem çəkilir və rulet kimi bürmələnir. Ruletin səthi və yanları ağ kremlə örtülür. Ruletin aşağı hissəsinə biskvit ovuntusu səpilir. Səthinə şokoladlı kremdən zolaqlar çökdürülür, tort sukatla və kremdən hazırlanmış yarpaqlarla, güllərlə bəzədilir.
Keyfiyyətinə tələbat: tort odun parçası şəklində olub, uzunsov formaya malikdir. Səthi şokoladlı və rəngli kremlərlə bəzədilib, yanlarına biskvit ovuntusu səpilir. Rütubətlilik (24+2,4)%-dir.

Meyvəli biskvitli tort
Biskvit 3000, şirə 1300, meyvə içliyi 3600, jele 750, konservləşdirilmiş meyvələr 1250, qovurulmuş biskvit ovuntusu 100. Çıxar 10 ədəd, 1kq-lıq.
İki ədəd biskvit layı şirə ilə isladılıb meyvə içliyi ilə yapışdırılır. Səthinə və yanlarına meyvə içliyi çəkilir. Tortun üzərinə konservləşdirilmiş meyvələr düzülüb jele ilə bəzədilir, sonra iki pillədə qatılaşdırılmış jele tökülür. Jele qatılaşdıqdan sonra onun yan tərəflərinə qovurulmuş biskvit ovuntusu səpilir.

Keyfiyyətinə tələbat: Tort düzbucaqlı formadadır, səthi meyvələrlə jele ilə bəzədilib, yanlarına ovuntu səpilib, xəmirin rəngi sarıdır. Rütubətlilik(18,9+1,6)%-dir.

“Mələklərin qidası” tortu
Məşhur Amerika tortu olub ən çox hissəsi yumurta ağından ibarətdir. Ona görə yüngül və havalı xüsusiyyətə malikdir.
Norma:12 yumurta ağı (350ml), 2/1 ç.q. çaxır daşı və ya limon duzu, 280q şəkər kirşanı, 85q ələnmiş un, 25q ələnmiş qarğıdalı unu, 1ç.q. vanil essensiyası.
Yumurta ağı mexaniki üsul ilə çalınır. Çaxır daşı və ya limon duzu əlavə edilərək çalınma, bərk köpük kütləsi alınana qədər davam edir. Şəkər kirşanından 1x.q. əlavə edilərək çalınır, bu üsulla

şəkər kirşanı yumurta ağı kütləsinə hissələrə əlavə olunur. Buğda və qarğıdalı unu,vanil əlavə edilir.Ehtiyyatla taxta çevirənlə qarışdırılır, yağ sürtülüb, un səpilmiş dairəvi formaya xəmir boşaldılır, üstü hamarlanır və 175 °C tempraturda 40-45 dəqiqə sobada bişirilir. Sobadan çıxarıldıqdan sonra qəfəs üzərinə çevirərək soyumağa qoyulur. Tortun səliqəli çıxması hazır məmulatın düz aradan kəsilməsilə əlaqədardır. Kəsilmiş biskvit qatlarına 2-3x.q. likyor əlavə edilmiş şirə hopdurulur. Biskvit qatları üçün çalınmış qaymaqlı və moruq əzməli içlikdən istifadə olunur. (İsveçrə ruletində olduğu kimi) Alt biskvit qatının üst tərəfindən başlayaraq krem içliyi qoyulur, eyni səviyyədə yaxılır. Başqa biskivit qatları da eyni vəziyyətdə krem çəkilməklə yığılır. Ən üst qatı və məmulatın yan hissələri krem ilə örtülərək bıçaq vasitəsilə hamarlanır. Bu tort üçün krem şantiyini də istifadə etmək olar, bu zaman biskivit qatlarına qızılgül suyu və ya portağal şirəsi hopdurulur.

Züllalı tortlar

“Kiyev” tortu - Havalı qozlu yarımfabrikat 4200, şarlot kremi 3700, şokoladlı, ”Şarlot”kremi 176, meyvə və sukatlar 340, krem üçün konyak 50. Çıxar 10 ədəd,1kq-lıq. Tort dairəvi şəkildə hazırlanır. Tort üçün havalı-qozlu yarımfabrikat aşağıdakı reseptlə hazırlanır. 1kq üçün şəkər 557, yumurta ağı 480, un 106, qoz 340, vanil kirşanı 3. Qovurulmuş qoz narın şəkildə xırdalanır və unla qarışdırılır. Yumurta ağı davamlı köpük alana qədər çalınaraq üzərinə vanil və tədricən şəkər kirşanı səpilir, sonra ehtiyyatla un və qoz qarışığı əlavə edilib, yoğrulur. Xəmir, kağız sərilmiş qənnadı təbəqəsinə qoyulub bıçaq vasitəsilə 6-7mm qalınlıqda dairəvi lay şəklində formalanır. 150-160 °C temperaturda bişirilir və soyudulur. İki lay, kremlə yapışdırılıb, səthinə və yanlarına şokoladlı krem çəkilir. Yan hissələrinə havalı-qozlu yarımfabrikatın ovuntusu səpilir.Tortun səthi rəngli,yanları isə şokoladlı kremlə bəzədilir.

Keyfiyyətinə tələbat: tort dairəvidir, kremlə meyvə və sukatla bəzədilib, yanlarına ovuntu səpilir.

“Şokoladlı” tortun hazırlanması

Avistriyada hazırlanan tortların tərkibində un olmasa da, qatı və yağlı olur. Un üyüdülmüş qozlar ilə

əvəz olunur. Bundan başqa kakao yağı ilə zəngin olan yüksək keyfiyyətli şokoladdan istifadə edilir.

- Norma-225q yumuşaldılmış duzsuz kərə yağı.
- 150 qr qəvəyi şəkər tozu.
- 4 yumurta ağı, 200qr soyuq,
- sürtgəcdən keçirilmiş şokolad.
- 200 qr üyüdülmüş fındıq və 50qr badam.
- 50 qr şəkər kirşanı.

Yağ ilə şəkər kirşanı çalınaraq, üzərinə sürtgəcdən keçirilmiş şokolad,üyüdülmüş fındıq və badam əlavə edilərək tam qarışdırılır. Ayrıca yumurta ağı bir çimdik duz əlavə edərək bərk köpük alınana qədər çalınır. Üzərinə şəkər kirşanı əlavə edilərək tam çalınır. Çalınmış yumurta ağı kremə bənzər kütlənin üzərinə əlavə edilib, ehtiyyatla qarışdırılır ki çalınmış yumurta ağında olan hava çıxmasın. Kərə yağı ilə yağlanıb un səpilmiş, alt hissəsinə perqament kağızı kəsilib qoyulmuş formaya yarımfabrikat boşaldılır. 150 °C temperaturda 50 dəqiqəyə bişirilir. Hazırlanmış şokoladlı tort yoxlanılan zaman bir az yumuşaqlığı məqsədə uyğundur. Çünki soyuduqdan sonra bərkiyir. Formadan çıxarılır, üzərinə şokoladlı qlazur tökülərək, şokolad ovuntusu səpilir.

Qat-qatlı tort "Napaleon" tortu

Qatlı yarımfabrikat 5030 ,yağlı krem 3800, şəkər kirşanı 150, qat-qatlı ovuntu 1020, Çıxar 10 ədəd, 1kq-lıq.

Qatlı xəmir layları bişirilib soyudulduqdan sonra kremlə yapışdırılır. Tort üç laydan təşkil olunur. Üst lay hamar tərəfi yuxarıda qalmaq şərti ilə yerləşdirilir. Tortun yanlarına və səthinə krem çəkilib qat-qatlı ovuntu səpilir.Tortun səthinə şəkər kirşanı səpilir. Bu tortu "Şarlott" kremi ilə də hazırlamaq olar. Keyfiyyətinə tələbat: tort düzbucaqlı formadır, üzərinə şəkər kirşanı səpilir, rəngi açıq-sarı, xəmiri quru və kövrəkdir, krem öz formasını yaxşı saxlayır. Rütubətlilik 9,4%-dir.

Pendirli tortlar

Tiramisu - Italyan deserti olub, incə şirin dada, tünd kofeyə məxsus yüngül acı tama və havalı tərkibə malikdir. İnqrediyent: Yumurta-6 ədəd, krem pendir Maskarpone 500 qr, şəkər tozu-150 qr, peçenye savoyardi (layd fingers) 250 qr, kofees presso 300ml, kakao tozu 1,5 x.q. konyak(zövqə görə)30-50 qr. Kofe tünd dəmlənir, soyumağa qoyulur. Yumurta ilıq suda yuyulub quruduqduqdan sonra ağı sarısından ayrlır. Yumurta ağını soyducuya qoyaraq sarısının üzərinə şəkər tozu səpilir. Yumurta sarısı ilə şəkər tozu elektrik çalan vasitəsilə ağarana qədər çalınır. Kütlə oval şəkilli qaba boşaldılaraq, maskarpone pendiri əlavə edilib, eyni kütlə alana qədər yüngül çalınır. Yumurta ağının üzərinə 1 çimdik duz əlavə edilərək 5-7 dəqiqə elektrik çalan ilə çalınaraq bərk kütlə halına gətirilir. Qab çevrilərək çalınmış yumurta ağının hazır olmağı yoxlanılır. Çalınmış yumurta ağını yumurta sarısı

olan kütlənin üzərinə boşaldılır. Ehtiyatla silikon qarışdıran vasitəsilə atdan üstə dairəvi şəkildə qarışdırılır ki, çalınmış yumurta ağında olan havalığı itməsin. Elektrik çalanından istifadə etmək olmaz. Çox zəif tiramisu kremi alınır. Soyumuş hazır kofeni hamar, enli, çox dərin olmayan qaba tökülür. Tiramisu konyaklı hazırlanacaqsa, konyak kofeyə qatılır hər bir savoyardi peçenyesini çöpləri 2 dəqiqədən çox olmayaraq yarı quru vəziyyətdə kofe qarışığında islanaraq şüşə formasının içərisinə səliqə ilə yanaşı düzülür. Savoyardi çöplərini kofenin içərisində çox saxlamaq olmaz, çünki desert yaş alına bilər. Forma 17x26sm, hündürlüyü isə 5,5 sm-dir. Düzülmüş peçenyelerin üzərinə savoyardi kreminin yarısını tökülüb hamarlanır. Yayılmış kremin üzərinə ikinci qat kofe ilə isladılan peçenyelər düzülür. Ən üst qata qalan krem tökülüb, hamar yaxılaraq soyducuya qoyulur. 12 saatdan az olmayaraq soyuducuda saxlanılmalıdır ki, özünü tutsun. Süfrəyə verilməzdən öncə üzərinə kakao tozu səpilir. Hazır tiramisu kvadrat şəklində porsluq hissələrə ayrılaraq, bıçaqla kəsilib, əzilmiş kofe ilə bəzədilmiş dayaz boşqaba qoyularaq süfrəyə verilir.

Çizkeyk

Çizkeyk-ingilis dilindən tərcümədə “Pendirli tort” deməkdir. Avropa və Amerika mətbəxinə aid desertdir. İlk dəfə pendirdən hazırlanıb. Ərzaqların norması:

- Peçenye-250qr,
- kərə yağı-110qr,
- Filadelfiya pendiri -750qr,
- şəkər kirşanı-250qr,
- 30%-lik qaymaq-180ml,
- limon qabığı-1ç.q.
- vanil-10qr,
- yumurta-3ədəd.

Blender və ya kombaynla ovulmuş peçenye, yumuşaldılmış kərə yağı ilə qarışdırılır. Formaya boşaldılır. 10 dəqiqə 180°C t-da sobada bişirilir, otaq havasında saxlanılır. Çizkeyk sonradan su hamamında bişirildiyinə görə, kütlənin olduğu qabı 2-3 qat falqaya bükülür ki, su çizkeykə düşməsin. Pendirli kremi hazırlamaq üçün ərzaqlar otaq temperaturunda olmalıdır. Filadelfiya pendirini böyük dərin qabda əzib, üzərinə şəkər kirşanı,vanil qatıb, elektrik çalanının ən zəif gücündə yüngülcə qarışdırılar ki, kütlə bərabər qarışıb tam həll olunsun. Kremi bərk çalmaq olmaz.Bu kütləyə yumurtalar bir-bir əlavə edilir. Sürtkəcdən keçirilmiş limon qabığı və qaymaq əlavə edilib

yenidən qarışdırılır. Çox duru olmayan bərabər tərkibli krem alınır. Krem formanın içindəki peçenyeli əsasın üzərinə əlavə edilib, yayılır. 170 °C t-daqızdırılmış sobada su hamamında 60 dəqiqə bişirilir. Bişirilməzdən qabaq daha dərin formanın içinə qaynar su alınır, çizkeyk olan forma onun içinə qoyulur. Su çizkeyk olan qabın yarısına kimi çatmalıdır. Su hamamında bişirilən çizkeyk,daha bərabər bişir, daha qabarıq və yumşaq, zərif alınır. Hazır çizkeyki sobadan çıxarmaq olmaz. Sobanı söndürərək, qapağını yarı açıq saxlayaraq, çizkeyk elə orada soyudulur. 1 saatdan sonra forma çixarılır, üzərinə qida plyonkası ilə örtülür, gecədən səhərə kimi soyducuda saxlanılır. Səhəri Çizkeyk səliqə ilə formanın içindən çıxarılır. Bunun üçün suda isladılmış bıçaqla, çizkeykin divarı formanın divarından ayrılır. Üzəri meyvə, giləmeyvə və şokoladla bəzədilə bilər. Çizkeyk səliqəli, hamar kəsilsin deyə, bıçağı soyuq suda islatmaq lazımdır. Bu qayda ilə hazırlanan çizkeyk soyuducuda 8 gün saxlanıla bilər.

6.2.1. MÜXTƏLİF NÖV PİROJNALARIN HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASINI NÜMAYİŞ ETDİRİR

BİSKVİT PİROJNALARI

Yağlı-kremli" biskvit pirojnası

Biskvit 3380, hopdurmaq üçün şirə 1280, yağlı krem 7765, meyvə içliyi 185 Çıxar 100 ədəd 75q-lıq.

Biskvit kağız sərilmiş düzbucaqlı kapsullarda bişirilir. Bişirildikdən sonra 8-10saat müddətində sturukturunun möhkəmləndirilməsi üçün saxlanılır. Bundan sonra kağız çıxardılır, biskvitin yanmış hissələri təmizlənir və iki bərabər qalınlıqda olan laylara kəsilir. Alt lay pirojnaların özülü olduğu üçün ona hopdurulan şirənin miqdarı az olmalıdır. Şirələndikdən sonra səthinə krem çəkilir. Onun üzərinə isə qabığı altda qalmaqla ikinci lay yerləşdirib şirələnir və səthinə krem qatı çəkilir. Qənnadı darağı ilə düz və ya dalğavari naxışlar salırlar. Bunu ona görə edirlər ki, pirojnaların səthi daha qabarıq və yaraşıqlı görünsün. Lay isti yastı biçaqla (isti suya salınıb çırpılır) pirojnalara doğranılır. Hər bir pirojna krem və meyvə içliyi ilə bəzədilir. Pirojnaları kvadrat, romb və üçbucaq şəklində hazırlamaq olar. Kiçik pirojnaların çəkisi 45q-dır.

Meyvəli-jeleli biskvit pirojnası.

Biskvit 3205, islatmaq üçün şirə 745, jele 925, meyvə və sukat 1205 Çıxar 100 ədəd 80q-lıq. Əsas biskvit kapsullarda bişirilir. Hazır biskvit iki bərabər laya bölünür. Altdakı lay bir az şirə ilə isladılıb, üzərinə meyvə işliyi çəkilir. Sonra bıçağın küt tərəfi ilə pirojnalar üçün izlər cızılır, səthləri təzə və ya konservləşdirilmiş meyvələrlə, sukatla bəzədilərək üzərinə qatılaşmış jele 60°C tökülür. Jele bərdikdən sonra əvvəlcədən işarə edilmiş kontur boyunca lay isti bıçaqla pirojnalara doğranılır. Kiçik pirojnaların çəkisi 54q-dır.

İkinci lay qabığı altda qalmaqla yerləşdirib,şirələnirvə üzərinə meyvə içliyi çəkilir.

Dəmlənmiş pirojnalar

“Yağlı kremli və ağ pomadalı ekler” pirojnası

Xəmir üçün-un 885, kərə yağı 440, melanj 1325, duz 10, su 800, krem üçün kərə yağı 1815, şəkər kirşanı 970, qatılaşmış süd 725, konyak 6, vanil kirşanı 18, pomada üçün-şəkər 1580, patka 160, essens 3,su 450 Çıxar 100 ədəd70q-lıq.

Dəmlənmiş xəmir diametri 15sm olan hamar kəsikli borucuqla qənnadı kisəciyindən azacıq yağ sürtmülmüş təbəqəyə (uzunluğu 12sm) çubuq şəklində çökdürülür. Məmulat bişirilib, soyudulduqdan sonra taxta iynə ilə oyuq açıb, oraya qənnadı kisəciyindən krem doldurulur. Pirojnaların üst hissəsinə 40°C-yə qədər isidilmiş pomada axıdılır. Şirələməzdən əvvəl parıltılı olması üçün pirojnalrın səthinə fırça ilə krem qatı və ya meyvə içliyi çəkilir. Bu pirojnanı pomadaya və kremə kakao (toz) əlavə etməklə də hazırlamaq olar.

Qat-qatlı pirojnalar

“Kremli borucuq” pirojnası

Qatlı xəmir 3935, yağlı krem 2340, qatlı ovuntu 130, şəkər kirşanı 100 Çıxar 100 ədəd 65q-lıq.

Qatlı xəmirdən qalınlığı 2-3mm olan lay yayılır və 20mm enində zolaqlara kəsilir. Bu pirojnaları hazırlamaq üçün uzunluğu 125mm, diametri qalın hissə 30mm, nazik hissə 5mm, olan konus şəkilli metal borucuqlardan istifadə edilir. Qat-qatlı xəmirdən kəsilmiş zolaqlar spiral şəklində borucuğa elə sarılır ki, birinin kənarı o birinin üzərində olsun. Tədarük edilmiş məmulatlar su ilə isladılmış qənnadı təbəqəsinə düzülür, yumurta çəkilir və 240-250°Ctemperaturda 20-25 dəqiqə müddətində bişirilir. Bişdikdən və soyuduqdan sonra metal borucuqlar çıxarılır və içərisinə krem doldurulur. Açıq qalan hissəsinə şəkər kirşanı ilə qarışdırılmış qat-qatlı ovuntu səpilir. Kiçik pirojnaların çəkisi 39q-dır.

“Napaleon” pirojnası

Xəmir üçün - Un 2695, kərə yağı 1795,melanj 135, duz 22, limon turşusu 4, su 1150, qatlı ovuntu üçün -un 475, kərə yağı 315, melanj 25, duz 4, limon turşusu, su 200 krem üçün: Şəkər kirşanı 605, kərə

yağı 1135, qatılaşdırılmış süd 455, konyak 4, vanil kirşanı 11, bəzək üçün: şəkər kirşanı 105, çıxar 100 ədəd 65q-lıq.

Qatlı xəmir 4-5mm qalınlıqda lay şəklində yayılıb isladılmış tavaya yerləşdirilir. Qabarmasın deyə bir neçə yerdən məsamələnir lay 210-230 °C temperaturda bişirilir. Soyuduqdan sonra üzərinə krem çəkilir. Səthi hamar tərəfi yuxarıda qalmaqla ikinci lay örtülür və nazik krem qatı çəkilir. Kremin üzərinə ələkdən keçirilmiş qatlı ovuntu səpilir və azacıq sıxılır. 4x9mm ölçüdə pirojnalar şəkər kirşanı səpilir.

Qatlı xəmirdən "Valovan"

100 ədəd üçün 25q-lıq. Un 1416, marqarin 940, melanj 100, sirkə 80%-lik 2,2 duz 16, su 625, sürtgü üçün melanj 88.

Valovan-dairəvi və ya oval formalı qutucuq olub, qatlı xəmirdən hazırlanır. Ət və balıq məhsulları ilə doldurularkən xörək və qəlyanaltılar kimi, meyvə, mürəbbə və ya kremlə isə pirojna kimi süfrəyə verilir. Valovanlar 80 q-çəkidə hazırlanır. Qatlıxəmir 3-4 mm qalınlıqda yayılır, büzməli şəkilli qəliblə dairəvi kökələr kəsilir. Su çilənmiş təbəqəyə düzülüb, səthinə yumurta çəkilir. Qalan kökələrin ortası kiçik ölçülü oyuqaçanla kəsilir. Alınmış halqalar altdakı dairələrin (kökələrin) üzərinə qoyulub əllə sıxılır. Bişirməzdən əvvəl valovanların səthinə yumurta elə çəkilir ki, məmulatların kənarlarına düşməsin, əks halda xəmir layları yapışacaq və hazır məmulatlar əyri alınacaq. Valonlar 220-230°C temperaturda bişirilməlidir.

6.3.1. MÜXTƏLİF FORMA VƏ ÖLÇÜLÜ PEÇENYELƏRİN HAZIRLANMA TEXNOLOGİYASINI ARDICILLIQLA YERİNƏ YETİRİR

ŞƏKƏRLİ PEÇENYELER

"Vanilli" peçenye

Un 615,şəkər kirşanı 246,kərə yağı 184, şəkərli qatılaşdırılmış süd 30,melanj 74, təbii bal 18, soda 3.7, ammonium 1,2, vanil essensi 1,8 Çıxar 1000q(170 ədəd)

Şəkərli xəmir balla hazırlanır. Bunun üçün un və melanjdan başqa bütün ərzaqlar xəmir yoğuran maşında 10-18 dəqiqə müddətində qarışdırılır. Sonra melanj əlavə edib 4-8 dəqiqə,daha sonra un səpilib 2-5 dəqiqə müddətində xəmir yoğrulur. Hazır xəmir 5mm qalınlıqda lay şəklində yayılılr, səthinə relyefli vərdənə ilə naxış salınır və müxtəlif qəliblərlə peçenyelər formalanır: 220-250 °C temperatuda 4-7 dəqiqə ərzində bişirilir.

Keyfiyyətinə tələbat-Kənarları hamardır, basarkən ovulur.

“Şəkərli-şokoladlı” peçenye

Vanilli xəmir 570, şokaladlı xəmir 570, sürtgü üçün yumurta 10. Çıxar 1000q.

Bütün ərzaqları sürtməklə və qarışdırmaqla bu xəmiri hazırlamaq və oval formalı peçenyeləri formalamaq olar. Bununla yanaşı iki görünüşdə xəmir hazırlamaq olar: vanilli ağ və kakao (toz) qatmaqla şokolad rəngli. Şahmat taxtası görünüşündə hazırlamaq üçün vanilli xəmirin 4/3 hissəsi və şokoladlı xəmirin hamısı 5-6 mm qalınlıqda lay şəkində yayılır və kvadrat şəkili tirlərə kəsilir. Vanilli xəmirin qalan hissəsi nazik lay şəklində yayılılır, səthinə yumurta çəkilir, sonra üzərinə tirləri şahmat qaydasında düzüb bükürlər. Peçenyeləri spiral və halqavari naxışlarla hazırlayarkən ağ və şokoladlı layları birlikdə buraraq bükürlər. 30 dəqiqə müddətində yaxşıca soyudulub dilimlərə doğrayıb,quru qənnadı təbəqəsinə düzürlər və 230-240 °Ctemperaturda bişirirlər.

Keyfiyyətinə tələbat: Düzgün formadadır, ovuntuludur, şokolad və krem rəngdədir. 1kq-da 70-80 ədəd.

“Bakı qurabiyəsi”

Un 589, kərə yağı 354, şəkər kirşanı 153, yumurta ağı 35 alma və ya ərik cəmi 30, şəkər 30. Çıxar 1000q.

Şəkər kirşanı ilə kərə yağı möhkəm qarışıldıqdan sonra üzərinə tədricən yumurta əlavə edib köpüklənənə qədər çalırlar. Buna əla növ un qatıb, duru hal xəmir yoğururlar. Xəmirin temperaturu 18 °C-dən yüksək olmamalıdır. Hazır xəmiri dişli ucluğu olan qənnadı kisəsinə doldurub 20-25q-lıq çəkidə quru qənnadı təbəqəsinə çiçək, çubuq şəklində çökdürürlər. Bişirməzdən əvvəl ortasında oyuq açıb, buraya şəkərlə qarışdırılmış meyvə cemini qoyurlar. Qurabiyələri 250°Ct-da 10 dəqiqə müddətində bişirirlər.

Keyfiyyətinə tələbat: qurabiyə-çiçək, çubuq şəklindədir, üzərində 2-2,5q meyvə içliyi var, rəngi qızılı-qəhvəyidir, ovuntuludur.

6.4.1. PİROQLARI TƏRTİBATINA, ÇEŞİDLƏRİNƏ GÖRƏ MÜƏYYƏNLƏŞDİRİB, BİŞMƏ TEMPERATURU VƏ BİŞMƏ PROSESİNİ GÖSTƏRİR

Mayalı xəmirdən "Moskva" piroqu

Mayalı xəmir 860, içlik 333, sürtgü üçün yağ 5, yumurta 3. Çıxar 1000q(2 ədəd)

Mayalı xəmir adi üsulla hazırlanır. Şirin qiymədən istifadə olunur. Piroq hamar və ya qırçınlı (qofri) formalarda və yaxud tavalarda bişirilir. Tərtibatından asılı olaraq piroqlar açıq, yarı açıq vəörtülü şəkildə hazırlana bilər. Açıq piroq üçün xəmir tikəsi kürə şəklində yumrulanıb 5 dəqiqə müddətində yumşalmaq üçün saxlanılır. Sonra 1sm qalınlıqda dairəvi şəkildə yayılaraq yastılanır. Yayılmış xəmir oxlov ilə yağ sürtülmüş formaya sərilib, kənarlararı bərabərləşdirilir. Xəmirin səthinə povidlo və ya mürəbbə qatı çəkilir. Kökənin kənarları ortasından azacıq hündür olmalıdır ki, bişirərkən içlik axmasın. Piroq tam köpmək üçün saxlanılır və bişirilir.

Yarı açıq piroq açıq piroqda olduğu kimi formalanır, lakin altdakı kökə üçün norma üzrə xəmirin 3/4 hissəsi götürülür, xəmirin qalan hissəsi 3-5 qalınlıqda yayılıb nazik zolaqlar kəsilib, şəbəkə və ya istənilən ornament şəklində içliyin üzərində yerləşdirilir. Qeyd: bu piroq kəsmikli qiymə ilə də hazırlana bilər. Örtülü piroq. Xəmir iki bərabər hissəyə bölünür və kökə şəklində yayılır. Biri yağ sürtülmüş formaya yerləşdirilib, üzərinə povidlo və ya mürəbbə qatı çəkilir, 2-ci kökə ilə səthi örtülür. Piroqun səthinə yumurta sürtülür və bəzədilir. Bəzək üçün yayılmış xəmir qırıntıları bıçaq və ya qəliblə ulduz, budaq, daraq, sünbül və s. şəkillərdə formalanıb yumurta sarısı ilə piroqun səthinə yapışdırılır. Bişirməzdən əvvəl piroqun səthinə yumurta çəkilir və məsamələnir, sonra 30 dəqiqə müddətində 220-230 °C-temperaturda bişirilir.

Keyfiyyətinə tələbat: piroqun səthi parıltılı, açıq-qəhvəyi rəngdədir, xəmiri yumşaq, məsaməlidir, yaxşı bişib.

"Klafuti"

Klafuti duru xəmirdən hazırlanan milli. Fransız albalı piroqudur. Klafutine hazırlamaqdan ötrü norması: 75q un, 3 yumurta, 0,2l süd, 2x.q.kərə yağı, 500 albalı və ya tünd rəngli gilas, 1 cimdik duz, 5x.q, şəkər tozu, təbii vanil ekstratı, 3/1ç.q, forma yağlanmaq üçün kərə yağı. Hazırlanma müddəti 1 saat, bişirilmə müddəti 45 dəq.

Un oval dərin qaba ələnir. Bir yumurtanın sarısı ilə ağı ayrılır. Yumurtanın sarısı qalan yumurtalar, duz, vanil eksratı ilə bir

yerdə birləşdirərək, süd əlavə edilir və elektrik mikser ilə çalınır. Xəmirin üzəri örtülərək 30 dəqiqə otaq temperaturunda saxlanılır. Yumurta ağı bir cimdik duz ilə bərk köpüklü kütlə alana qədər çalınır. Duru xəmirin üzərinə əlavə edilərək ehtiyatla silikon qaşıqla dairəvi şəkildə qarışdırılır. Soba 180 °C-də qızdırılır. Yağlanmış, çox hündür olmayan dairəvi formaya, yuyulub çəyirdəyi çıxarılmış albalılar düzülür. Üzərinə duru xəmir əlavə edilir. 40-45 dəqiqə bişirilir. Bişirilən kimi üzərinə şəkər kirşanı səpilərək isti halda süfrəyə verilir. Yüngül meyvəli piroqlar əla desertdir və yüngül həzm olunur.

6.5. TƏLƏBƏLƏR ÜÇÜN FƏALİYYƏTLƏR

- Tortları təsnifata ayırın;
- Tortların keyfiyyətini formalaşdıran amilləri təsvir edin;
- Yoldaşlarınıza sual verərək mürəkkəbliyinə görə tortların növlərini tapın;
- Kütləvi istehsal tortlarından nümunələr gətirin;
- Firma tortlarının adi tortlardan fərqini izah edin;
- Tortların hazırlanma hazırlığını ardıcıllığını mərhələlərlə sadalayın;
- Əməyin təhlükəsizlik qaydalarına riayət edərək alət və avadanlıqları istismar üçün hazırlayın;
- “Meyvəli-biskvitli” tort üçün ərzaqları seçin;
- Texnlogiyaya uyğun biskvit hazırlayın;
- Temperatur rejimini tənzimləyərək biskviti bişirin;
- Bişirilmə zamanı biskvitin tərkibində baş verən dəyişiklikləri göstərin;
- Tortun bəzədilmə üsullarını nümayiş etdirin;
- Tortun keyfiyyət amillərini araşdırın;
- “Mələklərin qidası” tortunun biskvit xəmiri üçün reseptura üzrə normanı sadalayın;
- Xəmirin hazırlanma texnologiyasını göstərin;
- İsti emaldan keçmiş və soyudulmuş biskvitin orta hissədən 3 yerə düzgün kəsildiyini nümayiş etdirin;
- Bölünən xəmir qatlarının hansı şirələrlə hopdurulduğunu açıqlayın;
- Biskvit laylarının kremləmə prosesini göstərin;
- “Mələklərin qidası” tortunun xəmirinin hazırlanmasında inqrediyentləri cədvəl üstündə göstərin;
- Təyinatına uyğun alət,avadanlıq və inventarlardan nümunələr göstərin;

- Tort üçün lazım olan inqrediyentləri nümayiş etdirin;
- Temperatur və sanitar rejiminə dəqiq riayət etməklə havalı-qozlu yarımfabrikatın hazırlanma texnologiyasını ardıcıllıqla yerinə yetirin;
- Norma üzrə adi və şokaladlı "Şarlott"kremi hazırlayın;
- Bəzək yarımfabrikatlarından istifadə etməklə bəzədilmə üsullarını göstərin;
- Yoldaşlarınıza sual verərək tortun keyfiyyətinə olan tələblərini araşdırın;
- Avstriya üsulunda hazırlanan şokoladlı tortun tərkibi haqqında sadalayın;
- Göstərilən tortun başqa tortlardan fərqini göstərin;
- Avistriya üsulunda şokolad tortunun hazırlanma texnologiyasını açıqlayın;
- Bişmə temperaturu və bişmə müddətini göstərin;
- İsti emaldan sonra hazır məmulatın bəzədilmə üsulunu nümayiş etdirin;
- Avstriya üsulunda tortun inqrediyentləri;
- Napaleon tortu üçün inqrediyentləri seçin;
- Qat-qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyasının ardıcıllığını sadalayın;
- Yoldaşlarınıza sual verərək xəmirin hazırlanması üçün optimal şəraiti araşdırın;
- Xəmirin hazırlanma prosesi zamanı limon turşusundan nə üçün istifadə olunduğunu izah edin;
- Yağlı kremin hazırlanma texnologiyasını göstərin;
- Temperatur rejiminə riayət edərək tort üçün xəmir laylarının bişirilməsi və soyudulması prossesini yerinə yetirin;
- Məmulatın bəzədilmə üsullarını göstərin;
- Tortun hazırlanma mərhələsi;
- Tiramisunun tərkibini açıqlayın;
- Tiramisu hazırlamaq üçün hansı alət və avadanlıqdan istifadə edildiyini göstərin;
- Yumurtanın çalınma qaydalarını nümayiş edin;
- Maskarpone pendirini çalınmış yumurtanın sarısı ilə birləşdirin;
- Çalınmış yumurtanın ağının pendirli kütlə ilə qarışığını göstərin;
- Sovoyardi peçenyesini dəmlənmiş kofedə hansı üsulda isladıldığını nümayiş edin;
- Xüsusi formada Tiramisu desertini ardıcıllıqla yığın;
- Hazırlanmış Tiramisunun soyducuda saxlama müddətini izah edin;
- Süfrəyə verərək Tiramisunu bəzəyərək bölünməsini göstərin;
- Çizkeyk hazırlamaq üçün normasını sadalayın.
- İş prosesini açıqlayın;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 6

- Çizkeykin isti emala qədər hazırlanma texnologiyasını açıqlayın;
- Yarımfabrikatın isti emaldan qabaq və sonrakı mərhələlərini göstərin;
- Hazır çizkeyki qaydalar üzrə hazırlayıb, bəzədilməsini nümayiş etdirin;

- “Yağlı kremli”və “Meyvəli-jeleli”biskvit pirojnalar üçün tələb olunan ərzaqları sadalayın;
- Biskvitin hazırlanma üsulunu seçin;
- Pirojnalar üçün biskvitin hazırlanma texnologiyasını ardıcıllıqla yerinə yetirin;
- Yağlı kremli pirojna üçün yağlı kremin hazırlanmasını təsvir edin;
- Meyvəli jeleli pirojna üçün jelatindən jele hazırlayın;
- Qruplara bölünərək pirojnaların bəzədilmə üsullarını nümayiş etdirin;
- Təyinata uyğun alət,avadanlıq və inventarları istismar üçün hazırlayın;
- Pirojnalar üçün tələb olunan inqrediyentləri göstərin;
- Qat-qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyasının ardıcıllığını yerinə yetirin;
- Cütlərə bölünərək tədarük üçün yarımfabrikatlar hazırlayın;
- Temperatur rejiminə əsasən yarımfabrikatların bişirilmə prosesini izah edin;
- Texnologiyaya əsasən yağlı krem hazırlayın;
- Pirojnaların bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin;
- Alət,avadanlıq və inventarları nümayiş etdirin;
- Lazım olan ərzaqları sadalayın;
- Texologiyaya əsasən mərhələlərlə qat-qatlı xəmir hazırlayın;

TƏLİM NƏTİCƏSİ 6

- Metal qəliblər vasitəsilə xəmirdən kökələr kəsib isti emal üçün tədarük edin;
- Temperatur rejiminə düzgün riayət edərək yarımfabrikatın bişmə prosesini yerinə yetirin;
- İsti emal zamanı yarımfabrikatın tərkibində baş verən fiziki və kimyəvi dəyişikləri izah edin;
- Şəkərli xəmirin xarakterik xüsusiyyətlərini izah edin;
- Peçenyelər üçün lazım olan inqrediyentləri seçin;
- Kimyəvi yumuşaldıcılar tətbiq etməklə şəkərli xəmir hazırlayın;
- Cütlərə bölünərək yarımfabrikatları formalayıb isti emal üçün tədarük edin;
- Temperatur rejiminə riayət edərək yarımfabrikatları bişirin;
- Peçenyelərin keyfiyyətini formalaşdıran amilləri göstərin;
- Təyinatına uyğun istilik,mexaniki avadanlıqları və alətləri istismar üçün hazırlayın;
- Tələb olunan inqrediyentləri araşdırın;
- “Bakı qurabiyəsi”nin hazırlanma texnologiyasının ardıcıllığını yerinə yetirin;
- Hazır xəmirdən qurabiyələr tədarük edin;
- Bişmə temperaturunu seçib yarımfabrikatları isti emaldan keçirin;
- Yoldaşlarınıza sual verərək qurabiyənin keyfiyyətini formalaşdıran amilləri tapın;
- Mayalı xəmirin əsas xarakterik xüsusiyyətləri hansılardır?
- Mayalı xəmirin hazırlanma üsullarını sadalayın;
- Adi üsulla mayalı xəmir hazırlayın;
- Quruplara bölünərək tərtibatından asılı olaraq 3 cür piroq tədarük edin;
- Piroqların bəzədilmə üsullarından nümunələr göstərin;
- Piroqun keyfiyyətinə olan tələbi izah edin;
- Biskvitli tortların xarakterik xüsusiyyətlərini sadalayın;
- Təyinatına uyğun alət,avadanlıq və inventarları istismara hazırlayın;
- “Nağıl” tortu hazırlamaq üçün tələb olunan inqrediyentləri çeşidləyin;
- Bişmə temperaturu və bişmə müddətini təyin edin;
- Qruplara bölünərək hazırlanma texnologiyasına əsasən “Nağıl” tortu üçün iki üsulla biskvit hazırlayın;
- İsti emaldan sonra biskvitin saxlama müddətini təsvir edin;
- Tortun bəzədilmə üsullarını yerinə yetirin;
- “Nağıl” tortunun keyfiyyət amillərini göstərin;

6.6. QİYMƏTLƏNDİRMƏ

“Növlərinə, çəkisinə bişmə temperaturuna və bişmə müddətinə uyğun müxtəlif forma və bədii tərtibatda tortlar hazırlayır”

- Tortların təsnifatını müəyyənləşdirin.
- Tortların növləri və çeşidləri haqqında nə bilirsiniz?
- Tortların keyfiyyətini formalaşdıran amillər hansılardır?
- Tortların hazırlanma texnologiyasının ardıcılığını tapın.
- Kütləvi istehsal tortlarının firma tortlarından fərqini araşdırın.
- Biskvitli tortların xarakterik xüsusiyyətləri hansılardır?
- “Nağıl” tortunun hazırlanma üsulları necədir?
- Biskvitin hazır olması necə təyin edilir?
- Bişdikdən sonra biskvitin saxlanma müddətini və onun səbəbini müəyyən edin.
- “Nağıl” tortunun bəzədilmə üsullarını araşdırın.
- “Nağıl” tortunun keyfiyyətinə olan tələbi müəyyənləşdirin.
- Biskvit xəmirinin hazırlanma üsulları hansılardır?
- Biskvit xəmiri üçün optimal şərait nece olmalıdır?
- Biskvitin bişirilmə müddəti nədən asılıdır?
- Tort üçün istifadə edilən bəzək yarımfabrikatlarını müəyyənləşdirin.
- “Meyvəli-biskvitli” tort üçün hasnı üsulun tətbiq olunduğunu araşdırın.
- “Mələklərin qidası” tortu üçün biskvit hansı üsulla çalınır?
- Çalınmış biskvit xəmiri hansı temperaturada sobada bişirilir?
- Sobada hazırlanmış biskvit çıxarılan zaman ilk öncə hara yönəldilir?
- Hazırlanmış biskvit hissələrə necə bölünür?
- “Mələklərin qidası” tortu üçün hansı kremlərdən istifadə olunur?
- Hazırlanmış,orta hissədən bölünmüş biskvit yarımfabrikatı hansı şirələrlə hopdurulur?
- Biskvit qatlarının arasına kremin çəkilmə üsullarını araşdırın.
- Havalı xəmirin xarakterik xüsusiyyətləri necədir?
- Yumurta ağının çalınması zamanı hansı proseslər baş verir?
- Çalınmış yumurta ağının möhkəmliyinə az və yaxud həddən çox çalma necə təsir göstərir?
- Havalı - qozlu yarımfabrikatın hazırlanma ardıcıllığını müəyyən edin.
- Bişmə temperaturu və bişmə müddətini tapın?
- Ən çox istifadə olunan bəzək yarımfabrikatları hansılardır?

- “Şarlott” kreminin dəmlənmiş kremdən fərqləndirici xüsusiyyətlərini araşdırın.
- Avstriya üsulunda hazırlanan şokoladlı tortun norması nə qədər götürülməlidir?
- Tortun xəmirinin hazırlanmasında fındıq və badam hansı ərzaqı əvəz edir?
- Tort üçün inqrediyentlərin ardıcıllıq mərhələlərini göstərin.
- İsti emaldan sonra tortun hazır olması necə yoxlanılır?
- Tort hansı üsulla bəzədilir?
- Qat-qatlı xəmirin hazırlanma texnologiyasının ardıcıllığı necədir?
- Qat-qatlı xəmirin yumuşaldılması hansı şəraitlərlə yerinə yetirilir?
- Xəmirin hazırlanmasında limon turşusunun rolunu araşdırın.
- Yağlı kremin “Şarlott”kremindən fərqini tapın.
- Xəmir laylarının bişirilməsi üçün temperatur rejimini müəyyənləşdirin.
- Məmulat necə bəzədilir?
- Qat-qatlı xəmirdən məmulatların hazırlanmasının texnoloji sxemini çəkin.
- Tiramisu hazırlamaq üçün inrediyentlərin norması nə qədər olmalıdır?
- Tiramisu hazırlanan zaman yumurta hansı üsulla çalınır?
- Çalınmış yumurtanın hansı hissəsi birinci olaraq Maskarpone pendiri ilə qarışdırılır?
- Hazırlanmış Tiramisu kremi necə olmalıdır?
- İslanmış savoyardi peçenyesi ilə tiramisu kremi necə birləşdirilir?
- Hazır Tiramisu soyducuda nə üçün saxlanılır?
- Əgər savoyardi peçenyesi kofe qarışığında çox islanarsa nə baş verə bilər?
- Çizkeyk hazırlmamaq üçün birinci hansı mərhələdən başlamaq lazımdır?
- Çizkeykin alt hissəsi neçə °C temperaturda hazırlanır?
- Çizkeyk üçün pendirli krem hansı üsulda hazırlanır?
- İsti emaldan sonra çizkeyk nə üçün sobada saxlanılır?
- Hazır çizkeyk neçə saata soyududulur?

“Müxtəlif növ pirojnaların hazırlanma texnologiyasını nümayiş etdirir”

- “Yağlı kremli” və “Meyvəli-jeleli” biskvit pirojnaları üçün lazım olan ərzaqları müəyyənləşdirin.
- Biskvitin hazırlanma üsulunu tapın.
- Pirojnalar üçün xəmirin hazırlanma texnologiysının ardıcıllığı necədir?
- Bişirildikdən sonra biskvitin saxlanma müddətini və onun səbəbini araşdırın.
- Yağlı krem və jele necə hazırlanır?
- Pirojnaların bəzədilmə üsulları necə yerinə yetirilir?

- Qat-qatlı xəmirin xarakterik xüsusiyyətlərini tapın.
- Qat-qatlı xəmirin yumşaldılması üsulunu müəyyənləşdirin.
- Xəmirin hazırlanma texnologiyasının ardıcıllığı necədir?
- Metal borucuqdan istifadə etməklə yarımfabrikat necə tədarük edilir?
- Yarımfabrikatın bişirilməsi üçün temperatur rejimini araşdırın.
- Yağlı kremin "Şarlott" kremindən fəqli cəhətini müəyyən edin.
- Pirojnaların bəzədilmə üsulları necədir?
- Pirojnaların təyinatını tapın.
- Qat-qatlı xəmirin xarakterik xüsusiyyətləri hansılardı?
- Alət,avadanlıq və inventarlar haqqında məlumat verin.
- Pirojnanın hazırlanma texnologiyasının ardıcıllığı necədir?
- Bişmə temperaturu və bişmə müddətini araşdırın.
- İsti emal zamanı yarımfabrikatın tərkibində hansı proseslər baş verir?
- Pirojnanın keyfiyyətini formalaşdıran amilləri müəyyən edin.
- "Valovan" pirojnası üçün çıxarı hesablayın.

"Müxtəlif forma və ölçülü peçenyelərin hazırlanma texnologiyasını ardıcılıqla yerinə yetirir"

- Şəkərli xəmirin xarakterik xüsusiyyətləri hansılardır?
- Şəkərli xəmirə nə üçün kimyəvi yumuşalıcılar tətbiq olunur?
- Xəmirin temperaturunun 20°C-yüksək olmamasının səbəbini araşdırın.
- Məmulatın bişirilməsi üçün temperatur rejimini müəyyənləşdirin.
- Peçenyelərin keyfiyyətinə olan tələbat necədir?
- Peçenyelər üçün çıxarı(%)hesablayın.
- Şəkərli xəmir necə hazırlanır?
- Şəkərli xəmirin hazırlanmasında şəkərin və yağın rolu nədədir?
- Xəmirin temperaturun 18°C -dən yüksək olmamasının səbəbini araşdırın.
- "Bakı qurabiyəsi" nin hazırlanma texnologiyası necədir?
- "Bakı qurabiyəsi "nin keyfiyyətinə tələbi müəyyən edin.

"Piroqları tərtibatına, çeşidlərinə görə müəyyənləşdirib, bişmə temperaturu və bişmə prosesini göstərir"

- Mayalı xəmirin xarakterik xüsusiyyətlərtini araşdırın.
- Mayalı xəmir hansı üsulla hazırlanır?

- Adi üsulla hazırlanan mayalı xəmirin acıtmalı mayalı xəmirdən fərqi nədədir?
- “Moskva piroqu”nu tərtibatından asılı olaraq neçə cür hazırlamaq olar?
- Piroqun keyfiyyət amillərini müəyyənləşdirin.
- Klafutinin xəmirini hazırlamaq üçün inqrediyentlər normaya görə nə qədər götürülməlidir?
- Xəmir hansı üsulla hazırlanır?
- Xəmirin havalı olması üçün yumurtanın hasnı hissəsi qatılır?
- Hazır yarımfabrikat neçə °C temperaturada hazırlanır ?
- Klafuti neçə dəqiqə müddətində hazırlana bilər?
- Hazır klafuti süfrəyə necə təqdim edilir?
- “Klafuti” hazırlamaq üçün ərzaqları sadalayın.
- Xəmir hazırlandığı zaman qaydalara riayət edin.
- Albalı və ya gilası ilk emaldan keçirin.
- Hazırlanma texnologiyasına görə hazır duru xəmiri albalını üzərinə tökərək bişmə müddətinə uyğun istismardan keçirin.
- Hazırlanmış klatutinə isti halda süfrəyə verilməsini nümayiş etdirin.

ƏDƏBİYYAT

1. Unlu Qənnadı Məmulatlarının hazırlanma texnologiyası. Kazımova Ş
2. “1001 Şirniyyat”. Əhməd – Cabir İsmayıloğlu
3. Le CORDON BLEU. Кулинарные шедевры. Новое о Кулинарии. Более 200 рецептов от всемирно известной кулинарной школы. Ниола 21-йвек. Djeni Rayt, Erik Troy.
4. Le CORDON BLEU. Кулинарные шедевры. Новое одесерте. Более 150 – рецептов от всемирно известной кулинарной школы. Ниола 21-й век. Loran Dyuşen, Bridjit Djons.