

МАЗМҰНЫ

КІРІСПЕ	6
БӨЛІМ 8. ӨСІМДІК ЖӘНЕ ЖАНУАР МАЙЛАРЫ	8
8.1. Өсімдік майлары	8
8.2. Өсімдік майларының сапасына қойылатын талаптар	12
8.3. Қорытылған жануар майлары	13
8.4. Маргарин	15
БӨЛІМ 9. УЫТ, УЫТТЫ ЖӘНЕ ФЕРМЕНТТІ ПРЕПАРАТТАР	24
9.1. Сыраны алу үшін шикізаттың сипаттамасы	26
9.2. Уыт пен уытылмаған шикізатты дайындау және жармалау ..	28
9.3. Сыра ашытқысын алу	29
9.4. Сыра ашытқысының ашуы мен сыраның ашуын жеткізу	37
9.5. Сыраны түссіздендіру мен құю	40
БӨЛІМ 10. СҮТ ЖӘНЕ СҮТ ӨНІМДЕР ТЕХНОЛОГИЯСЫ	42
10.1. Сүттің құрамы мен қасиеттері	42
10.2. Сүттің физикалық және биохимиялық қасиеттері	48
10.3. Сүтті өндеу	49
БӨЛІМ 11. ЕТ ЖӘНЕ ЕТ ӨНІМДЕР ТЕХНОЛОГИЯСЫ	68
11.1. Ет сипаттамалары	68
11.2. Еттің тағамдық құндылығы	74
11.3. Етті механикалық аспаздық өндеу технологиясы және жартылай фабрикаттарды даярлау	76
11.4. Сиыр мүшесінің химиялық құрамы мен энергетикалық құлдылығы	79
11.5. Ұшаны сортқа мүшелеу	95
11.6. Жылқы еті сапалы технологиясы	102
БӨЛІМ 12. КРАХМАЛ – СІРНЕ ӨНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ ..	104
12.1. Шикі крахмалды алу. Картопты крахмал	105
12.2. Жүгері крахмалы	106
12.3. Құрғақ крахмалды алу	108
12.4. Модифицирленген крахмалды алу	109

БӨЛІМ 13. ЖҰМЫРТҚА ЖӘНЕ ЖҰМЫРТҚА ӨНІМДЕРІ	
ТАУЫҚ ЖҰМЫРТҚАЛАРЫ	111
13.1. Тағамдық жұмыртқа	112
13.2. Жұмыртқа сапасына қойылатын талаптар және оны анықтау әдістері	113
13.3. Жұмыртқаның қосымша сапа көрсеткіштері. Диетикалық және асханалық жұмыртқалар.....	115
13.4. Жұмыртқаны маркілеу. Қаптау және сақтау.....	117
 БӨЛІМ 14. ҚАНТ ӨНДІРУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	119
14.1. Қант өндірудің негізгі шикізаты	121
 БӨЛІМ 15. КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІ	124
15.1. Жеміс-жидекті кондитер өнімдері	126
15.2. Жеміс-жидекті кондитер өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар	131
15.3. Шоколад және какао ұнтағы.....	132
15.4. Какао бұршақтарын ферменттеу.....	132
15.5. Кәмпит өнімдері	141
15.6. Кәмпит сапасына қойылатын талаптар.....	144
15.7. Вафли өндірісі	156
15.8. Зефир өндірісі	158
15.9. Шығыс тәттілері.....	163
15.10. Арнайы тағайындалған кондитер өнімдері	164
 БӨЛІМ 16. АЛКОГОЛЬДІ ЖӘНЕ АЛКОГОЛЬСЫЗ	
ӨНІМДЕР	167
16.1. Алкогольді ішімдіктер.....	167
16.2. Жүзім шараптары мен коньяк сапасына қойылатын талаптар	177
16.3. Арақ дайындау технологиялық операциялары	179
16.4. Коньяк алу технологиясы	185
16.5. Портвейн және мадера жасау технологиясы	187
16.6. Шараптардың ауруы,бұзылуы және кемшіліктері	193
16.7. Арақ-ликер өндіру технологиясы	194
16.8. Асхана шараптары	197
16.9. Әлсіз алкогольді сусындар.....	200
 БӨЛІМ 17. ТАМАҚ КОНЦЕНТРАТТАРЫ	203

БӨЛІМ 18. ШЫРЫНДЫ ӨСІМДІК ШИКІЗАТТАРЫН КОНСЕРВІЛЕУ КЕЗІНДЕГІ ЖАЛПЫ ПРИНЦИПТЕР	207
БӨЛІМ 19. ДӘМҚОСАРЛАР	210
19.1. Тағамдық өнімдердің бірдейлігін анықтау	211
ҚОЛДАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ.....	213