

Министерство образования и науки РТ ГАПОУ «Нижекамский  
многопрофильный колледж»

Реферат

Тема: Азербайджанская кухня

Наименование МДК:МДК 03.01

Технология приготовления сложной кулинарной продукции

Выполнила студентка:

Хусаинова Амира Ленаровна

Курс 3

Группа ТПД-12

Преподаватель :И.В.Гафур

Оценка:

Подпись преподавателя :

Нижекамск , 2023

## Содержание

Введение .....	3
1.Рецептуры и технология приготовления супов.....	4
1.1 Шурпа из свинины.....	4
1.2 Кюфта бозбаш по-азербайджански .....	6
1.3 Суп Пити .....	7
1.4 Суп сулу хингал .....	8
1.5 Дюшбара.....	9
1.6 Ериште.....	10
1.7 Густой суп с нутом и бараниной.....	11
1.8 Довга.....	12
1.9 Бозартма из курицы .....	13
1.10 Хаш из говядины.....	14
Заключение .....	16
Список литературы .....	17

## Введение

Азербайджанская кухня— национальная кухня азербайджанского народа. Азербайджанская национальная пища отличается большим разнообразием, насчитывая десятки видов различных блюд: молочных, мясных, мучных, овощных и т. д. Сами способы приготовления и потребления пищи различны и многообразны. В прошлом пища различалась также в зависимости от географических условий и социального положения людей. Широкое распространение в азербайджанской кухне получили шашлыки и блюда в тандыре. Имеются различные напитки, сладости. Отличительная особенность азербайджанской кухни — использование баранины для приготовления различных блюд. Гораздо в меньшей степени азербайджанцы потребляют говядину, птицу, рыбу. На формирование азербайджанской кухни оказали влияния требования ислама — в результате традиционно не представлены в ней блюда из свинины и блюда, содержащие алкоголь. Другая особенность азербайджанской кулинарии — острый вкус и неповторимый аромат, которые придают блюдам всевозможные специи и зелень: горький и душистый перец, базилик, корица, гвоздика, укроп, петрушка , кинза , мята, тмин и многие другие.

## 1..Рецептуры и технология приготовления супов

### 1.1 Шурпа из свинины

Расчитано на 3 порций

Ингредиенты :

Свинина – 240 гр

Картофель-180 гр

Лук репчатый – 180 гр

Морковь-75 гр

Болгарский перец – 75 гр

Помидоры – 60 гр

Чеснок-2,4 зубчика

Растительное масло-0,3 стол.ложки

Перец чили-1,5 гр

Петрушка – 6 гр

Укроп – 6 гр

Зира – 0,3 чайных ложки

Поваренная соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Технология приготовления:

Приготовить необходимые ингредиенты. . Идеально подойдут ребрышки с мясом, но можно взять и мякоть. Зелень используйте любую по вкусу. Свинину нарежьте крупными кусочками. В казане разогрейте растительное масло и обжарьте на нём свинину на среднем огне до золотистой корочки. Если у вас мясо с жирком, то срежьте его, вытопите на среднем огне до шкварок и обжарьте мясо на нём.

Лук очистите от шелухи и крупно нарежьте. нарезаем крупно. Морковь помыть, очистите и нарежьте крупными кружками. Если луковицы некрупные, то их можно положить целиком.

Когда свинина обжарится до золотистой корочки, добавьте к ней нарезанные лук и морковь, перемешайте и обжаривайте всё на среднем огне 2-3 минуты.

Болгарский перец помойте и удалите у него семена. Порежьте перец крупными кусочками. Добавьте перец в казан к остальным ингредиентам, перемешайте и все вместе обжаривайте примерно 4-5 минут. Картофель очистите, помойте и крупно нарежьте. Отправьте картошку в казан к остальным продуктам и всё тщательно перемешайте.

Тушите мясо с овощами под крышкой на слабом огне около 15 минут. Через 15 минут залейте в казан 2 литра воды и доводите до кипения. Сразу добавьте соль по вкусу. Образовывающуюся пену снимайте ложкой либо шумовкой. При желании приправьте суп острым перцем чили. Варите шурпу на самом слабом огне в течение примерно 1,5 часа, снимая пену по мере необходимости.

Помидоры помойте и снимите с них кожицу. Для этого сделайте на каждом помидоре надрез крест-накрест и ошпарьте их кипятком. Затем опустите помидоры в холодную воду на 10-15 секунд. После этого снять кожицу с них не составит никакого труда. Разрежьте помидоры на 4 части. Через 1,5 часа положите помидоры в шурпу и варите ещё 3-4 минуты.

Измельчите чеснок удобным для вас способом. Отправьте нарезанный чеснок в казан.

Зиру разотрите между пальцами (так она лучше отдаст свой аромат) и добавьте в шурпу.

Зелень промойте, обсушите и мелко нарежьте. Положите нарезанную зелень в казан, оставив немного для украшения в супа порционно.

Выключите огонь, накройте казан крышкой и дайте супу настояться 10-15 минут. Добавьте в шурпу лавровый лист и проварите ещё 1 минуту.

---

## 1.2 Кюфта бозбаш по-азербайджански

### Ингредиенты:

---

лавровый лист - 3.4 шт. мясо говяжье - 1 кг.

нут - 250 гр.

картофель - 4 шт.

рис круглый - 50 гр.

лук репчатый - 3 гол.

алыча или курага с кислинкой - 10 шт.

чеснок - 4 зуб.

соль - 1 ст.л.

перец черный молотый - 1 ч.л.

базилик сушеный - 1 ч.л.

мята сушеная - 1 ч.л.

куркума - 1 ч.л.

сумах - 1 ч.л.

кинза - 1/2 пучка

укроп - 1/4 пучка

петрушка - 1/4 пучка

лук зеленый - 1/4 пучка;

### Технология приготовления

---

Варим мясо с костью до готовности без добавления соли. Вынимаем вареное мясо. Бульон готов.

Мясо говяжье и 2 большие головки репчатого лука пропускаем через мясорубку, добавляем сырой круглый рис. Солим, перчим по вкусу. Добавляем в фарш приправы: мяту сушеную, базилик сушеный и микс зелени. Хорошо замешиваем.

Формируем большие шарики с фарша весом 120-150 грамм и начинаем алычой или черносливом с кислинкой. На ночь предварительно замачиваем нут в холодной воде. Опускаем мясные шарики и нут в кипящий бульон. Огонь средний. Нут варится с полчаса

. Тем временем нашинкованную луковицу обжариваем в сковороде на подсолнечном рафинированном масле ( можно на сливочном ). Добавляем в сковороду куркуму.

Куркума придаст блюду золотистый цвет и оригинальный вкус. Выкладываем крупно нарезанную картофель в кастрюлю. Добавляем куркуму на вкус. Определяем готовность традиционным способом. Добавляем много зелени, даем настояться мин. 10-15.

### 1.3 Суп Пители

#### Ингредиенты :

окорок бараний — 600 г  
грудинка баранья — 600 г  
жир курдючный — 200 г  
бульон  
картофель — 3 шт.  
лук репчатый красный  
нут  
соль  
мята  
мята сушёная  
сумах

#### Технология приготовления;

Нарезаем бараний окорок — кусочками 3×3 см, баранью грудинку, а также курдючный жир — кусочками 2×2 см. Выкладываем мясо и курдюк в кастрюлю, заливаем 1,5 л бараньего бульона, ставим вариться. Когда суп

закипит, снимаем пену и добавляем предварительно замоченный на ночь нут (1/2 стакана).

Очищаем картофель, моем, опускаем в суп целиком и оставляем вариться на слабом нагреве 20 минут. Когда картофель сварится, солим суп.

Наливаем суп в глубокую тарелку, выложив все ингредиенты. Сверху помещаем нарезанный кольцами красный лук, присыпаем сумахом, сушёной мятой и рубленой свежей мятой. Суп готов.

#### 1.4 Сулу хингал

##### Ингредиенты:

баранина — 200 г  
лук репчатый — 1 шт.  
нут  
мука пшеничная — 130 г  
яйцо — 1 шт.  
вода — 1000 мл  
масло топленое  
кинза  
мята  
уксус винный — 15 мл  
масло растительное  
соль — по вкусу

##### Технология приготовления

Промываем баранину, удаляем плёнки и сухожилия и отвариваем. Процеживаем бульон. Перебираем и промываем 3 ст.л. нута, замачиваем его в холодной воде на 5 часов. Затем нут очищаем от внешней кожицы и отвариваем до полуготовности.

Соединяем муку, столовую ложку воды, яйцо, щепотку соли и замешиваем крутое тесто. Раскатываем тесто в пласт толщиной 1 мм. Нарезаем его в виде четырехугольников со стороной 20-30 мм и слегка встряхиваем на сите, чтобы избавиться от лишней муки.



Ставим бульон на нагрев и даём ему закипеть. Выкладываем нут и кусочки теста, даем вновь закипеть. Шинкуем лук и зелень, пассеруем на растительном масле и добавляем в бульон. Солим по вкусу и варим до готовности.

Кладем в суп мясо и посыпаем сушёной мятой. Отдельно подаем уксус.

## 1.5 Дюшбара

Ингредиенты :

вода — 960 мл  
баранина — 500 г  
сало курдючное — 25 г  
лук репчатый — 1 шт.  
мука — 200 г  
яйцо — 2 шт.  
сыворожка молочная — 120 мл  
лук-порей  
петрушка  
укроп  
эстрагон  
шафран  
базилик  
мята  
черный перец горошек  
черный перец — по вкусу  
соль — по вкусу

### Технология приготовления

Варим бульон из бараньей кости с репчатым луком. Пропускаем мясо с луковицей, чесноком и курдючным салом через мясорубку. Добавляем яйцо, пряности и соль. Перемешиваем. Ставим в холодильник на 15 минут.

Замешиваем тесто из муки, яиц, сыворожки и соли. Заворачиваем во влажную салфетку и оставляем на 20-25 минут. Раскатываем тесто в пласт и нарезаем на квадраты..

## 1.6 Ериште

### Ингредиенты

мука - 500 гр.

соль

яйцо - 1 шт.

вода - делаем тесто как на пелемени

лоби-черноглазик - 0,5 ст.

мелкая фасоль с черной пятнышкой

1 лук средний

уксус

чеснок

сушеная мята

### Технология приготовления:

Из муки соли и яйца замешиваете тесто (как на пельмени). Раскатываем тесто тонко, складываем тесто в несколько раз посыпая между слоями муку. Нарезаем на длинные полоски. Лапшу посыпая мукой и даем подсушиться. За это время варим наши лоби. Лоби это из семейства фасоли мелкая фасоль с черной пятнышкой. Берем 1 средний лук мелко режем и жарим в топленом сливочном масле, с добавкой куркумы. Добавляем воду, можно варить на курином бульоне если есть, так ещё вкуснее, а если нет то и на воде можно. Как вода закипит, кладем лапшу помешивая.

Потом добавляем сваренную лобию и суп готов.

После пробуем если лапша готова и супчик готов добавляем сушеную мяту и свежую мелко нарезанную кинзу.

Суп подается с уксусом (по вкусу в уксус можно добавить толченый чеснок).

## 1.7 Густой суп с нутом и бараниной

### Ингредиенты

баранина с косточкой 700 гр

нут 1 ст. (250 мл.)

картофель 2 средних

морковь 1 крупна

лук 500 гр

чеснок 1 головка

томатная паста 2 ст.л.

масло раст. 2 ст.л.

зира 1 ст.л.

кориандр 1 ч.л.

барбарис 1 ст.л.

тимьян 0,5 ч.л.

базилик 1 ч.л.

лавровый лист 2 шт

2 горошины перца черного и 2 душистого

соль

зелень для подачи

### Технология приготовления :

Нут промыть и замочить на ночь.

На разогретую плиту поставить казан с раст. маслом. Пока греется масло, порезать лук полукольцами толщиной 0.5 см и обжарить пока не начнет "золотиться".

Промытую, обсушенную и порезанную на крупные куски баранину отправить к луку и обжаривать без крышки минут 5-7. После этого влить в казан кипятка, так чтобы он не доходил до края на 3-4 см (примерно 1 л), накрыть казан крышкой и томить на среднем огне около часа.

В это время можно почистить и порезать кубиком морковь и картофель, головку чеснока очистить от верхней шелухи и не разбирать на зубки. Кориандр и зиру перетереть в ступке.

Затем промыть замоченный нут и всыпать в казан, перемешать все, опять накрыть крышкой и готовить еще минут 40-50, после добавить томатную пасту, зиру, барбарис, кориандр, воткнуть головку чеснока в центр казана, теперь можно и посолить, и добавить порезанную морковь и картофель. К этому моменту у меня бульон почти весь выкипел, так что я долила еще кипятка около 0,5 л. Опять накрываем крышкой и готовим еще минут 15

В самом конце кладем лавровый лист, перец, тимьян и базилик, выключаем плиту и даем постоять еще 5 мин на отключенной плите и еще по возможности минут 20 на столе, чтобы все специи раскрыли свой аромат), но мне пришлось подавать сразу) С лавашем, резаной кинзой свежемолотым перцем.

## 1.8 Довга

### Ингредиенты

Кинза

укроп

шпинат — один пучок

Мята — 5–6 веточек

Мацони (кефир, простокваша или несладкий йогурт) — 1 литр

Круглый рис — 50 граммов

Яйцо — 1 штука

Вода — 250 граммов

Соль – по вкусу

Технология приготовления :

Хорошо промойте зелень в холодной воде, после чего дайте стечь лишней жидкости. Отварите рис, воду не сливайте . Нашинкуйте зелень .

В кастрюле с толстым дном смешайте домашний кефир, сметану и яйцо. Добавьте муку, размешайте с помощью вилки, чтобы не было комочков.

Добавьте рис с отваром. Долейте в смесь бульон (общий объем доведи до 2х литров). Поставьте на медленный огонь и хорошо перемешивайте деревянной ложкой. Следите, чтобы кефир не свернулся и не пошел хлопьями. Доведите до кипения. Продолжая перемешивать, добавьте зелень. Добавьте сухую мяту. Варите еще 5 минут — и снимайте с огня. Остудите, и только тогда посолите по вкусу, а лучше пусть каждый посолит у себя в тарелке. Крышкой кастрюлю не накрывайте вплоть до полного остывания.

## 1.9 Бозартма из курицы

### Ингредиенты

Вода-2.5 л

Картофель-1000 г

Куриное бедро-1000 г

Лавровый лист-1 шт.

Лук репчатый-1 шт.

Масло сливочное-50 г

Перец душистый молотый-3 щепотки

Петрушка свежая-0.5 пучок

Соль-2 ст. л.

Укроп свежий-0.5 пучок

## Технология приготовления :

Приготовить любые части курицы , картофель, лук репчатый, масло сливочное, соль, перец чёрный молотый, лавровый лист, воду и зелень.

Сначала нарежем лук полукольцами. Курицу порежем на порционные кусочки.

Готовить лучше в высокой сковороде или в казане. Растапливаем сливочное масло. Обжариваем лук до лёгкого золотистого цвета. Добавляем к луку курицу. В это время чистим и режем крупно картофель. Когда курица обжарится, солим, перчим по вкусу. Высыпаем в казан картофель. Заливаем горячей водой. Закрываем крышкой и доводим до кипения. Когда закипит, убавляем огонь, досаливаем по вкусу и готовим 25 минут под крышкой, до готовности картофеля. По истечении времени, положить в суп лаврушку, закрыть крышкой и дать настояться 10-15 минут.

### 1.10 Хаш из говядины

#### Ингредиенты

#### **ДЛЯ ХАША:**

Голяшки говяжьи - 1 кг

Вода - 1.2 л

Зелень - 12 гр

Чеснок - 4 зубч.

Столовый уксус – 0.8 стол.л.

#### **ДЛЯ ПОДАЧИ:**

Редька - 120 гр.

Растительное масло-0.4 стол.л

Рассольный сыр-120 гр.

Лаваш тонкий – 80 гр.

Технология приготовления :

Голяшки предварительно вымочить и отваривать отдельно, а только потом добавлять в общую кастрюлю. Ноги нужно разрубить так, чтобы они поместились в кастрюлю, хорошо помыть и замочить на 6-8 часов, меняя несколько раз воду. Я замачивала на ночь. Прежде, чем ставить хаш варить, все еще раз хорошо моем и меняем в последний раз воду. Доводим до кипения и снимаем пену, а затем убавляем огонь до самого минимального и практически забываем про него на 8 часов. Через 8 часов у нас вот такой ароматный наваристый бульон. По классике в кастрюлю с хашем не добавляется ни соль, ни другие специи. Аккуратно, чтобы не обжечься, извлекаем кости из бульона. Отделяем мясо от кости.

Бульон обязательно процеживаем через сито, чтобы избавиться от мелких осколков костей. В отдельную пиалу выдавливаем головку чеснока. Заливаем 1-2 половниками горячего бульона и добавляем 1-2 стол. л. уксуса, солим - это будет заправка к хашу.

К хашу традиционно подают редьку, тертую или нарезанную кусочками. Заправляю редьку растительным маслом и присаливают. Также, с хашем на столе должен быть нарезанный рассольный сыр. Тонкий армянский лаваш режут небольшими квадратиками и подсушивают. Измельчаем зелень.

В тарелку кладем кусочки мяса, заливаем очень горячим бульоном, солим, добавляем чесночную заправку и едим вприкуску с лавашом или же кладем его прямо в тарелку и даем ему немного размокнуть.

---





## Заключение

---

В данной работе были закреплены теоретические знания по технологическому процессу приготовления супов.

Суп- необходимая пища ,он очень нужен и полезен для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта и не только, но, тем не менее, при сегодняшнем бешеном ритме жизни не всегда удастся порадовать свой организм порцией свежего горячего бульона. А между тем, суп просто незаменим, особенно когда на улице прохладно. Он согревает организм и обеспечивает необходимыми витаминами, питательными веществами, микро- и макроэлементами.

Ассортимент супов весьма разнообразен, отличаются они рецептурой, формой нарезки овощей, вкусом и технологией приготовления. Каждый вид супа имеет свои особенности, которые формируются в ходе технологического процесса производства.

## Список литературы

---

1. <https://www.koolinar.ru/recipe/view/92010>
  2. <https://1000.menu/meals/12-51>
  3. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=11,186>
  4. [https://www.kuharka.ru/recipes/soup/h\\_soap/?kitchenid=15](https://www.kuharka.ru/recipes/soup/h_soap/?kitchenid=15)
  5. <https://www.tveda.ru/recepty/pervye-bljuda/azerbaydzhanskaya/>
  6. [https://nekrasov.izh-cbs.ru/sites/default/files/tradition-pdf/azerbaydzhanskaya\\_nacionalnaya\\_kuhnya.\\_supy.pdf](https://nekrasov.izh-cbs.ru/sites/default/files/tradition-pdf/azerbaydzhanskaya_nacionalnaya_kuhnya._supy.pdf)
  7. <https://sheba.spb.ru/za/azer-kulinar-1982.htm>
- 
-