

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O‘RTA MAXSUS TA’LIMI VAZIRLIGI

**M.Z.MURTAZAYEV, A.A.KUSHAKOV,
B.N.GAPPAROV, K.MAMAJONOVA, S.S.UMAROV**

SERVIS BO‘YICHA

PAZANDACHILIK ASOSLARI

*O‘zbekiston Respublikasi Oily va o‘rta maxsus Ta’limi Vazirligi tasdiqlagan
o‘quv dasturlari asosida tayyorlangan.*

Oliy va O‘rta maxsus ta’limi vazirligi nashrga tavsiya etadi.

*O‘zbekiston Respublikasi Oliy va O‘rta maxsus Ta’limi Vazirligi kasb-hunar
kollejlari uchun darslik sifatida tavsiya qiladi.*

**«Fan va texnologiya» nashriyoti
TOSHKENT – 2012**

Ushbu darslik kasb ta'limi servisni pazandachilik asosalari bo'yicha oziq ovqat sanoati kasb-hunar kollejlari mo'ljallangandir. Pazandachilikda taom tayyorlash texnologiyalarini o'rgatishga mo'ljallagan mavzularga tegishli dars materiallarini milliylik asosida mavjud darsliklardan, ensiklopediyalardan tarixiy va zamonaviy, ilmiy va uslubiy manbalardan foydalanib keltirishga harakat qilingan.

Ushbu darslik Jizzax viloyati pedagogik kadrlarni qayta tayyorlash va malakasini oshirish instituti, Paxtakor tumani qishloq xo'jalik kasb-hunar kolleji, Jizzax tumani oziq-ovqat sanoati kasb-hunar kollejlari o'qituvchilari tomonidan ko'rib chiqilgan va bevosita kasb ta'limi o'qituvchilari va o'quvchilariga tavsiya qilinadi.

A.Qodiriy nomli Jizzax Davlat Pedagogika instituti ilmiy kengashda (2011 yil 29 dekabr, № 4) va Jizzax viloyat hokimligi kasb-hunar kollejlari boshqarmasi o'quv uslubiy kengashida (2012yil 14.05 № 4) nashr etishga tavsiya qilingan.

TAQRIZCHILAR:

1. Jizzax Davlat Pedagogika instituti professori X.A.Turaqulov.
2. Jizzax Davlat Pedagogika instituti dossemi B.X.O'razov.
3. Jizzax viloyat hokimligi o'rta maxsus kasb-hunar ta'limi boshqarmasi o'quv metodik ta'minlash bo'lim boshlig'i A.S.Tolipov
4. Jizzax viloyat hokimligi o'rta maxsus kasb-hunar ta'limi boshqarmasi bosh maslahatchi uslubchisi S.R. Alimqulov.
5. Respublika Ta'lim Markazi "Musiqqa, san'at, mehnat ta'limi, Jismoniy kamolat va salomatlik" bo'limi boshlig'i Z.S. Shamsiyeva.
6. Toshkent shahar xalq ta'limi bo'limiga qarashli 62- son umum o'rta ta'lim maktabi o'qituvchisi T.P.Poshshaxo'jayeva
7. Jizzax tumani kasb hunar kolleji o'qituvchisi M.X.Xudaynazarova
8. Jizzax shahar № 36-son umum o'rta ta'lim maktabi mehnat ta'limi o'qituvchisi Z.Turopova.

Oliy va O'rta maxsus ta'limi vazirligi nashrga tavsiya etadi.

KIRISH

Kasb-hunar ta'lim tizimidagi o'quv jarayonini milliylik asosida tashkil qilish bugungi kunning dolzarb muammolari hisoblanadi. Kasb-hunar kollejlari boshqa majburiy fanlar qatorida kasb-hunar ta'limi yosh avlodda umummehnat ko'nikmalarini to'liq shakllantirish va ularni ongli ravishda kasb egasi bo'lishga yo'naltirish maqsadida o'qitiladi. Kasb-hunar ta'limi bo'yicha o'quv jarayonini milliylik asosida tashkil qilishda o'quv dasturlarini milliylikni e'tiborga olgan holda tuzish va shu bo'yicha o'quv darsliklarini yaratish kabi ishlarni amalga oshirish kerak bo'ladi.

Hozirgi kunga qadar kasb-hunar ta'limini boshqa sohalari kabi servisning "Pazandachilik asoslari" yo'nalishi bo'yicha mavjud darsliklarda milliylik va dars materiallarini taom tayyorlashning ketma-ketlik tizimiga yetarli darajada e'tibor berilmagan va ularga oid manbalar kam hamda mos ravishda umumlashtirilmagan. Shu boisdan ham ushbu darslikda tuzuvchilar kasb-hunar kollejlari o'quvchilar o'zlashtirish qobiliyatini hisobga olgan holda taomlar tayyorlash va milliy taomlar tayyorlash texnologiyalariga hamda o'quvchilarni yil davomida o'zlashtirgan bilimlarini mustahkamlash uchun foydali va unumli mehnat jarayonini asosida tashkil qilinadigan ma'lym soatlik amaliyotlarga uslubiy tavsiyalar berishga va manbalarni aniq bir tizimga keltirishga harakat qilingan.

Ushbu darslik Oliy va o'rta maxsus ta'limi Vazirlikning 2011 yil 11 maydagi 192-sonli buyrug'i bilan tasdiqlangan va ro'yxatga olingan, Oliy va O'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi tayyorlov yo'nalishlari bo'yicha Muvofiqlashtiruvchi kengashning 2011 yil 29 martdagi 1-son majlis bayoni bilan ma'qullangan. Pazandachilik asoslari fanining o'quv dasturi asosida tayyorlandi

Ushbu darslik qo'llanmasining ahamiyati kasb-hunar kollejlari o'quvchilari uchun o'rgatishga mo'ljallangan o'zbek milliy taomlarini tayyorlash texnologiyalariga oid manbalarni DTS asosida umumlashtirib ma'lum didaktik tamoyil asosida tizimga solishga harakat qilishganligidandir. Keng qamrovli milliylik ruhi bilan sug'orilgan pazandachilik texnologiyalariga taluqli dars manbalari bilan boyitilgan ushbu darslikni tayyorlashga uslubiy urinishlarimizda xato va kamchiliklar bo'lishi tabiiy. Shu boisdan kasb-hunar ta'limiga oid "Pazandachilik asoslari" deb nomlangan darslikda o'rgatishga mo'ljallangan dars materiallariga oid keltirilgan manbalarga uslubiy fikrlar, mulohazalar, tuzatishlar, ko'rsatmalar, tavsiyalar, bildirishlarni tuzuvchilar o'rinli deb hisoblab e'tibor qilganlari uchun minnatdorchilik bildirishadi.

BOB.I. SABZAVOT MAHSULOTLARIGA ISHLOV BERISH

1.1. Pazandachilik tarixi va taraqqiyoti. Insoning ovqatlanish zaruriyati va oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqa qiymatini inson organizmi uchun ahamiyati.

Pazandachilik ovqat pishirish san'ati bo'lib, ovqatlanishni tartibga solish, taomlar xilma xilligini ta'minlash, tayorlangan taomlarning lazzatlilik va did bilan dasturxonga tortish pazandachilikning asosini tashkil qiladi. Pazandachilik moddiy (to'ydirish) va ma'naviy (huzur qildirish, lazzatlantirish, estetik zavq bag'ishlash) jihatidan kishining ruhiga ta'sir etuvchi san'atdir.

Taom tayyorlash va uni chiroyli qilib dasturxonga tuzashning bag'oyat murakkab amaliy va nazariy tomonlari bor. Pazandalik hanuzgacha na san'at va na ilm sohasiga qo'shila olmay kelyapti. Chunki, bu insoniyat madaniyatining asl ko'rinishlaridan biri bo'lishiga qaramay, hali qo'l urilmagan soha. Shu sababli bo'lsa kerak, ba'zilar pazandalikka shunchaki bir hunar deb qarashmoqda. Bu to'g'ri emas. Aslida taom tayyorlash muhim, ma'suliyatli ishlardan hisoblanadi. Shuning uchun ham u amaliy san'at sohasidan ham, fan sohasidan ham o'z qonuniy o'rnini egallashi kerak. Pazandalik texnologiya, ximiya, fizika va tibbiyot juda bog'liqdir. Agar pazandalikka hozirgidan ham katta e'tibor bilan qaralganda edi, anchagina kasalliklarning oldi olingan bo'lardi. Pazandalikning etnografiya, tarix va estetikaga ham ancha aloqasi bor. Masalan, Mehmon dasturxoniga qo'yilajak taomlar ilmiy asosda tayyorlanishi va nafosat bilan bezatilishi insonning did-tabiati yanada yuksak madaniyat darajasiga ko'tarilishiga sabab bo'ladi.

Masalliq tarkibida inson uchun zarur oqsillar, yog'lar, shakar moddalari, darmondorilar, ma'dan tuzlari va yana birmuncha foydali jihatlari bo'ladi. Shu moddalarning saqlab qolish, lazzatli qilish faqatgina masalliqqa emas balki uni qanday pishirish usullariga ham bog'liqdir. Hatto kimyoviy yo'l bilan ham o'sha yuqorida qayd qilingan moddalarni bir-biriga qo'shib to'q tutar ozuqa tayyorlash mumkin. Bu ozuqa kaloriyali bo'lsada, biroq yeyishga yaramaydigan darajada badxo'r bir narsa bo'ladi. Mabodo yeyilsa ham me'da shirasini hech qo'zg'ata olmaydi, binobarin, hazm bo'lmaydi.

Har qanday masalliqni lazzatli va foydali taomga aylantirish pazandaning mahoratiga borliq. Shunday ekan, taom tayyorlashni o'rganish muhim: ish va har bir mezbon bu san'atni egallab olgani ma'qul. Chunki taom tayyorlash ilmga asoslanadigan bir san'atdir. Taom tayyorlashda pazandalik san'ati ro'yobga chiqadi, tayyorlash ilmi esa texnologiyadir. San'atning barcha shakl va janrlarining o'z ta'rifi bor, biroq pazandalikka hanuzgacha ta'rif berilgan emas.

Pazandalik fors-tojikcha «pazidan» fe'lining noaniq formasiga o'zbekcha «lik» qo'shilmasidan kelib chiqqan bo'lib, «pishirmoqlik» degan ma'noni anglatadi. Ta'rifi bunday: Pazandalik san'ati deb, o'simlik va hayvonot masalliqalaridan inson a'zolari uchun zarur bo'lgan mehnat va yashash qobiliyatini orttiradigai, turli xil lazzatli, to'yimli va pokiza taomlarni tayyorlash hamda did bilan dasturxonga tuzashning muayyan usullari yig'indisiga aytiladi. Pazandalik san'atining ham

san'atning boshqa turlari kabi o'ziga xos sohalari bo'lib, bular: oshpazlik, palovpazlik, somsapazlik, kabobpazlik, nonvoylik, mantipazlik, yaxnapazlik va hokazolardan iborat bo'ladi. Oshpaz quyuq-suyuq ovqatlarning barchasini tayyorlashga mohir bo'ladi. Palovpaz turli xil palov va shovlalar tayyorlaydi. Somsapaz o'nlarча somsalarning ustasi bo'lsa, kabobpaz ham qator kaboblarning ustasidir. Nonvoy tandir nonlarning obi, shirmoy, gijda, patir kabi ko'p xillarini yopsa, qandolatchi turli shirinliklar, holva hamda novvotgacha tayyorlay oladigan mutaxassis hisoblanadi. Mantipaz o'nlarча xil manti-chuchvara kabi taomlar pazandasi, yaxnapaz esa go'sht, qazi, hasip, kalla-pocha kabi turli taomlardan yaxna ovqatlar hozirlovchidir. Mana shu sohalarni egallagan mutaxassislar umumiy nom bilan **pazanda** deb yuritiladi.

Pazandalik san'ati insoniyatning eng qadimgi faoliyatlaridan biri bo'lib, uning rivojlanishi har doim insoniyatning iqtisodiy ravnaqiga bog'liq bo'lgan. Sababi ovqatlanish inson hayot kechirishiniig muhim vositasi, sihat-salomatligi va uzoq umr ko'rishiing garovi, mehnatga qobillikning omilidir. Odam ovqatlanmasa hayot tugaydi, och, nochor, noto'g'ri ovqatlansa yoki ko'p ovqat yesa turli kasalliklarga duchor bo'ladi, biroq, qoidali qilib tayyorlangan va rejali qilib iste'mol etilgan ovqat esa parhez xususiyatiga ham ega bo'ladi. Binobarin, inson ovqatlanishi ham tabiiy, ham ijtimoiy masaladir. Ushbu masalani hal qilishda asosiy rolни pazandalik san'ati egallaydi.

Pazandalik san'ati, san'atning boshqa tarmoqlari kabi doimo o'zgarib va boyib boraveradi. *Pazandalik* — pishirish bo'lganligi uchun uning tarixi ibtidoiy jamoa tuzumidan yovvoyilikning o'rta bosqichidan boshlangan bo'lishi kerak. Chunki bu davrda odamlar olovni kashf etgan edilar. Olovning ixtiro etilishi esa baliq va ovlab olingan turli hayvon go'shtlarini pishgan holda iste'mol qilish imkonini beradi. Olovning kashf etilishi bilan go'shtni iste'mol etishlik bir-biriga bog'liq bo'ladi. Negaki, baliq yoki go'shtni faqat pishgan holdagina yeyish mumkin. Yana go'shtli ovqat iste'mol qilish hal qiluvchi ahamiyatga ega bo'lgan ikki yutuqqa: olovdan foydalanishga va hayvonlarni qo'lga o'rgatishga sabab bo'lgan. O'rmonlarning yonib ketishi natijasida pishib qolgan hayvonlar go'shtini tatib ko'rgan yoki ovlab kelingan hayvon go'shtini pishirib yeyishga farosati yetgan ibtidoiy kishi dastlabki pazanda hisoblanadi. Keyinchalik pishirish usulidan foydalangan odamlar har xil o'simliklarning ham ozuqalik sifatini ajrata oladigan bo'lganlar, shu bilan birga taomlarning turli xillarini keltirib chiqara boshlaganlarki, bu jarayon hanuz ham davom etmoqda.

Pazandalik san'ati milliy madaniyatning hech qachon xolis taraqqiy etolmaydigan qismidir. Bir millatning pazandaligi hamma vaqt qo'shni na iqtisodiy hamda madaniy aloqada bo'lgan millatlar pazandaligi bilan chambarchas holda rivojlanadi va shu bilan birga bu ravnaqda barcha pazandaliklar o'ziga xos xususiyatlari saqlaydi. Masalan, o'zbek oshxonasida allaqachonlardan buyon rus, ukrain, ozarbayjon, arman, tatar, qozoq, tojik, uyg'ur va boshqa xalqlarning jarkop, borsh, lo'lakabob, kavkazcha kabob, bo'g'irsoq, paramach, kulchatoy, tuxum barak, xunon kabi o'nlab taomlar tayyorlansa, o'z navbatida bizning palov, xasip, manti va

mastava kabi ko'plab taomlarimiz ham qardosh xalqlarning dasturxonini bezaydi. Demak, millatlarning yaqinlashuviga pazandalik san'ati ham bir vositadir.

Pazandalik san'at ekan, har bir tayyorlanadigan taomni ijod desa bo'ladi. Binobarin, taomning yaxshi yomon chiqishi oshpazning hafsalasi, kayfiyati, umuman ruhiy holatiga ham bog'liq bo'ladi. Chunki osh pishirishda har bir pazandaning o'z uslubi, o'ziga xos didi va yo'li bo'ladi. Xullas, taom tayyorlash murakkab va nozik bir ish bo'lib, kishidan ancha bilim, zo'r havas, katta tajriba, uquv, mahorat, chaqqonlik, pokizalik, yuksak did talab qiladi.

O'zbek pazandaligida pishirish usullari besh turga bo'linadi:

1. Qovurish: a) ochiq qovurish (masalan, kabob pishirish); b) yog'da qovurish (ko'p yoqqa oz masalliq solib qovurish); v) jazlash (oz yog'da ko'p masalliq solib qovurish); g) yog'ni (qo'y yoki mol yog'i) eritib jazlash va hokazo.

2. Qaynatish: a) suvda qaynatish; b) sutda qaynatish.

3. Bug'lash: a) qasqonda bug'lash; b) qozonda dimlash.

4. Tandirda pishirish: a) devor tandirda pishirish; b) yer tandirda pishirish; v) duxovkada pishirish.

5. Murakkab kombinatsiya pishirish: a) qovurib qaynatma (qovurma sho'rva); b) qovurib, dimlash (palov) kabi.

Hozirda barcha joylarda inson organizmi uchun ahamiyatli bo'lgan quyidagi taomlar umumiy hisoblanadi.

Salatlar asosan, sabzavotlardan tayyorlanib, ularning xili 20 dan ortikdir. Yaxna ovqatlar go'sht, baliq, tuxum, shuningdek sabzavotlar (oshqovoq, sholg'om va boshqalar)dan tayyorlanadi. Hasip, qovurilgan yoki qaynatilgan tovuq, qazi kabi yaxna taomlar issiq hamda sovuq holda iste'mol qilishadi. Umuman yaxna ovqatlarning turi 100 ga yaqin.

Suyuq ovqatlar, asosan, uch xil usulda pishiriladi: qovurib pishirish, qaynatib pishirish, sut va qatiq qo'shib pishirish. Suyuq ovqat (sho'rva, suyuq osh, xo'rda, mastava)larda don, xamir, sabzavot keng qo'llanilgan holda ular go'shtli, go'shtsiz, sutli, qatqliq qilib tayyorlanadi. Ularning xillari 100 dan ortiq.

Quyuq taomlar, asosan, palov (40 xil), kabob (20 xil), shavla va bo'tqa (30 xil), xamirli ovqat (30 xil), dimlama va bug'lama, qovurma va do'lma (100 xil) dan iborat bo'lib, taom ratsionining eng ko'pini tashkil qiladi.

Xamir taomlar nonlar, somsalar, varaqi, chakchak, o'rama kabilar bo'lib, tandirda, gaz duxovkasida, qozonda (yoqqa qovurib yoki qaynatib) pishiriladi, ularning xili 130 dan ortiqdir. Shirinliklar qiyom va murabbolar, holva hamda boshqa qandalat xillarini o'z ichiga olib, 100 dan ortiq turi bor. Hozirgacha o'zbek taomlarining 500 xili to'plangan

Quyidagi oziq-ovqat mahsulotlarini ozuqa qiymati inson organizmi uchun ahamiyatlidir.

Vitaminlashtirilgan oziq-ovqat mahsulotlari bolalar va umumiy ovqatlanish oziq-ovqatlari hamda konditer mahsulotlari sifatida chiqariladi. A, S, V V2 va D vitaminlarining tabiiy manbai bo'lgan yoki shu vitaminlar bilan sun'iy boyitilgan turli mahsulotlardan maxsus tayyorlangai aralashmalar ham mavjud. Masalan, ba'zi bir margarinlar A va D vitaminlari bilan, ba'zi bir un sortlari esa V gruh vitaminlari

bilan boyitilgan holda savdoga chiqariladi. 1 yoshdan oshgan bolalar uchun vitaminlashtirilgan sabzavot-un aralashmasi chiqariladi, ularga S vitaminiga boy bo'lgan na'matak qaynatmasi qo'shiladi.

Osh tuzi (natriy xlorid)-kishi organizmini normal hayot kechirishi uchun zarur modda. Osh tuzi taomga maza kiritibgina qolmay, balki organizm to'qimalaridagi suv miqdodini xam rostlaydi, me'da shirasini xlorid kislota hosil bo'lishining manbai hisoblanadi. Organizm o'rta hisobda ovqat orqali bir kechakunduzda 10-15 g osh tuzi qabul qilinishi kerak. Shu bilan birga ortiqcha tuz ham organizm uchun zararlidir.

Tuz deyarli barcha taomlarga qo'shiladi. Tuzni ovqatga qachon solinishining ahamiyati katta. Masalan, qaynatma sho'rvaga tuz ovqat pishib yetilishidan 30 minut oldin solinadi; sabzavotli ovqatlarga sabzavotlar qaynab pishib yetilgach, dukkakli donli (loviya, no'xat, mosh) ovqatlarga ular pishib yumshagach solinadi (aks holda ular yaxshi pishmay qoladi). Go'shtli, yarim tayyor masalliq'larga tuz qovurishdan oldin solinadi; sabzavotlarning hamma turiga qovurishdan oldin solinadi (kartoshka bundan mustasno, unga tuzni qovurish oxirida solgan ma'qul).

Oqsillar ovqatning eng muhim tarkibiy qismidir. Ular tarkibida azot bor, azotsiz, hayot bo'lmaydi, oqsillar organizmning izdan chiqqan hujayralari va to'qimalarini tiklash, har xil shiralar va hokazolarni hosil qilishda asosiy material bo'lib hizmat qiladi va qisman energiya hosil qilish uchun sarflanadi.

Uglevodlar normal hayot faoliyati uchun zarur bo'ladigan energiyaning yarmidan ko'prog'ini inson organizmi olishda muxim rol o'ynaydi. Uglevod moddalar almashinuvi jarayonida muxim rol o'ynaydi va organizmda yog'larning normal o'zgarilishi uchun zarurdir. Ratsion unlevodlar bo'lmasa, ovqatdagi yog'lar to'la o'zgartirilmay qoladi. Yog'larning chala yonishdan hosil bo'ladigan mahsulotlar (uni ketan tanalari deb ataladi) sog'liqqa zararli ta'sir ko'rsatadi. Uglevodlar odam badaniga yog' xosil qiladigan va to'planib boradigan manbadir. Uglevodlarni ortiqcha is'temol qilish ham mumkin emas bo'lib sog'liqqa zarardir. Masalan: har-xil bo'tqalar, shirinliklar ko'p is'temol qilinsa moddalar almashinuvi bo'zilib, shirincha kasalligini paydo qilish mumkin.

Mineral tuzlar mineral moddalar organizmdagi barcha to'qimalar tarkibiga kiradi va organizmning xayot faoliyati jarayonida to'xtovsiz sarflanib boradi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Pazandalik so'zi qanday ma'noni anglatadi?
2. Pazandachilik tarixini aytib bering.
3. O'zbek pazandachiligida qanday pishirish usullari bor?
4. Vitaminlashtirilgan oziq - ovqat mahsulotlari haqida ayting.

1.2. SABZAVOTLARGA MEXANIK ISHLOV BERISH

Sabzavotlardan taom tayyorlash jarayonida ularga ishlov beriladi. Har xil turdagi sabzavotlardan taom tayyorlashda ularga ishlov berishda tozalash, bug' yordamida tozalash, kesish, oddiy usulda kesish, murakkab usulda kesish, to'g'rash, somoncha usulda to'g'rash, to'g'ri to'rt burchak usulida to'g'rash, kubiklar holatida to'g'rash usullari kabi turlaridan foydalaniladi. Taom tayyorlashda sabzavotlarning yupqa va puxta pustli, kam kuzli va yaxshi ta'mli navlaridan foydalangan ma'qul. Sabzavotlarga mexanik usulda pazandalik ishlovi berish: mexanik, termik, kimyoviy usullarda olib borilishi mumkin. Bular orasida mexanik ishlov berish ko'proq tarqalgan usuldir. Quyida sabzavot mahsulotlariga mexanik ishlov berish jarayonlarini qaraymiz.

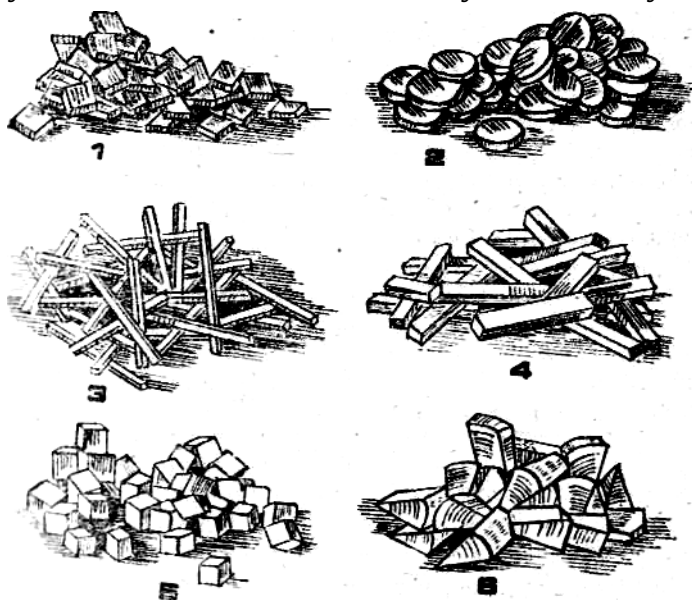
Tugunak va ildiz mevalilarga ishlov berish. Taom tayyorlashda kartoshkaning yupqa va puxta pustli, kam kuzli va yaxshi ta'mli navlaridan foydalangan ma'qul. Kartoshkaga mexanik usulda pazandalik ishlovi berish: mexanik, termik, kimyoviy usullarda olib borilishi mumkin. Bular orasida mexanik ishlov berish ko'proq tarqalgan usuldir.

Yuvish natijasida kartoshka tez tozalanadi, keyingi ishlov uchun sanitariya holati yaxshilanadi. Kartoshkaning tashqi qismidagi ifloslangan qismi yuviladi, qum kartoshka tozalovchi mashinaning harakatdagi qismlariga tushib xalal bermaydi, tozalovchi toshlarning ishlash muddatini uzaytirib ishlash qobiliyatini yaxshilaydi. Yuvilgan kartoshka chiqitidan ancha go'vori sifatli kraxmal olinadi. Kartoshkani yuvish maxsus mashinalar yordamida yoki tekis toshli kartoshka tozalovchi

mashinalarda, yuvib-tozalovchi mashinalarda yoki qulda maxsus reshetkasi bor moslamali vannalarda bajariladi.

Tozalash.

Kartoshkani tuxtovsiz harakatda bo'lgan yoki vaqt-vaqti bilan tuxtab ishlaydigan kartoshka tozalaydigan mashinalarda tozalanadi. Vaqt-vaqti bilan tuxtab ishlovchi kartoshka tozalash mashinalaridan foydalanganda dastlab vodoprovod jumragi ochiladi, mashina ishga tushiriladi va yuklovchi voronkadan kartoshka solinib, mashina ostki diski va detalariga urnatilgan qirg'ich toshlar yordamida tozalanadi. Bunda kartoshka po'sti va bir oz kartoshka to'qimalari



1-rasm. Kartoshka va ildizmevalarni oddiy usulda kesilgani: 1-tilim; 2-parrak-parrak; 3-somoncha; 4-to'g'ri to'rtburchakli uzunchoq; 5-kubik; 6-pallacha.

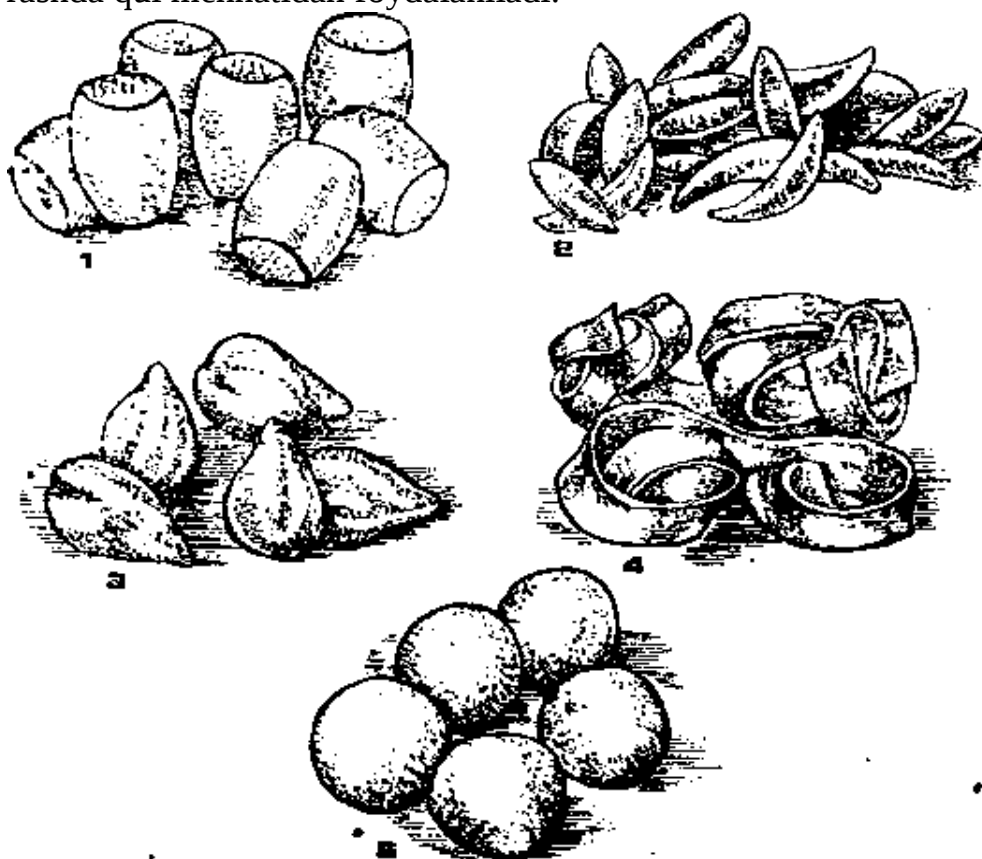
ishqalanib suv bilan yuvilib tozalanadi.

Umumiy qayta ishlovdan o'tkazuvchi sanoat korxonalarida, mahsulot tayyorlovchi yirik fabrikalarda tozalashning bug' yordamida yoki kuydirish usullari qo'llaniladi.

Bug' yordamida tozalash usulida kartoshkaga yuqori bosimli bug' bilan ishlov beriladi. Bunda kartoshkani tozalash uchun silindr ko'rinishidagi 1100-1200°C haroratli pechda 6-12 syekund davomida ushlanib yuzaki kuydiriladi. Kuydirilgan kartoshka yuvish mashinalariga tushadi, u yerda po'stlog'i tozalanadi va suv bilan yuviladi.

Kartoshkani shakl berib kesish. Kartoshkaga tozalangan, butun yoki ma'lum shakllarda kesilgan holda issiq ishlov beriladi. Kartoshkani oddiy yoki murakkab usulda kesish mumkin.

Oddiy usulda kesilgan kartoshka kundalik ishimizda ishlatiladi: somoncha, to'g'ri to'rtburchakli uzunchoq, pallacha, kubik, tilim-tilim, parrak-parrak shakllarida (1-rasm) to'g'rash mumkin. Kartoshkani bu shakllarda to'g'rash murakkab jarayon bo'lib, uni yengillashtirish uchun maxsus asboblari va sabzavot to'g'rovchi mashinalardan foydalaniladi. Kartoshkani somoncha va pallacha qilib to'g'rashda qul mehnatidan foydalaniladi.



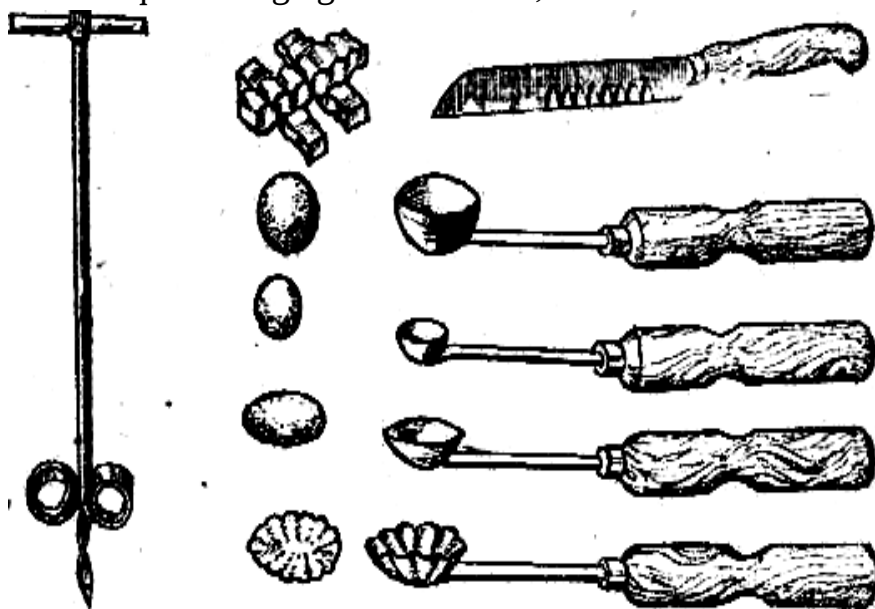
2-rasm. Sabzavotlarni murakkab usulda kesilgani:
1-bochkacha; 2-sarimsoq piyozcha; 3-nok shaklida; 4-spiral; 5-sharcha

Murakkab usulda kesish deb, kartoshkani bochkacha, sharcha, nokcha, sarimsoq, piyozcha, burama, qirindi shakllarida kesilishiga aytiladi (2-rasm). Bunday xolda kartoshka qulda kesiladi. Murakkab shaklli kartoshka bo'laklarini olish uchun maxsus asboblari ishlatiladi (3-rasm).

Somoncha. Xom kartoshka yupqa kesilib ustma-ust qo'yilib uzunligi 4-5 sm, qalinligi 0,2 sm qilib to'g'raladi. Bu shaklda kesilgan kartoshka ko'p miqdordagi qizdirilgan yog'da qovurish uchun ishlatiladi.

To'g'ri to'rtburchakli uzunchoq. Xom kartoshka 0,7-1,0 sm qalinlikda kesilib ustma-ust qo'yiladi va 0,7-1,0 sm kenglikda 3-4 sm uzunlikda kesiladi. Bunday kartoshka qovurish uchun, borshchlar uchun (sibircha va flotchadan tashqari), rassolniklar (tuzlangan bodring solingan sho'rva) uchun, makaronli sho'rvalar va boshqa taomlar uchun ishlatiladi.

Kubiklar. Xuddi to'rtburchakli uzunchoq to'g'rashga uxshash kesilib, kub shakli berib to'g'raladi.. Uz ishlatilish bo'yicha yirik holda 2-2,5 sm, urtacha holda 1-1,5 sm, mayda holda 0,3-0,5 sm kesish mumkin. Yirik kubik shaklida kesilgan xom kartoshka dimlash uchun va suyuq oshlarga ishlatiladi, urtacha kattalikdagi kartoshka sutga solib pishirish va dimlash uchun pishirib mayda holdagi kesilgan kartoshka sovuq taomlarga garniri sifatida, salatlar uchun ishlatiladi.



3-rasm. Sabzavotlarni murakkab usulda kesishda ishlatiladigan pichoq va moslamalar.

Pallacha. O'rtacha kattalikdagi kartoshka o'rtasidan bo'linib radiusi asosida pallachalarga ajratib kesiladi. Bu usulda kesilgan xom kartoshka rassolniklar, ragular duxovkada tayyorlanadigan mol go'shti taomi, qizdirilgan yog'da qovurish uchun ishlatiladi.

Ildizmevalar qo'lda, mashinada va termik usulda ishlovdan o'tkaziladi. Sabzi, sholg'om, lavlagi, turp katta kichikligiga qarab, chiriganlari olib tashlanib saralanadi, yangi bargli sabzi lavlagi barglari kesilib, qo'lda yoki mashinada yuvilib, po'chog'i artilgach, yana yuviladi. Lavlagi, sholg'om, turp va mayda sabzilar, kartoshka tozalaydigan mashinada, yirik sabzilar esa qo'lda tozalanadi.

Quyida sabzini kesish shakllari bo'yicha oddiy va murakkab usulda to'g'rash yullari bayon etilgan.

Somoncha. Qo'lda yoki mashinada to'g'rash mumkin. Qo'lda to'g'ralganda sabzi uzunasiga yupqa qilib kesilib ustma-ust quyib somoncha shaklida to'g'raladi. marinad, borshch ugrali suyuq oshlar, rassolnik, sabzi kotletlari uchun ishlatiladi.

To'rtburchakli uzunchoq kesish. xom sabzi kundalangiga 3,5-4 sm uzunlikda kesilib so'ng 0,5 sm qalinlikda to'rtburchak shaklida uzunchoq kesiladi. makaron mahsulotlari suyuq ovqatlar uchun, sabzavotli sho'rvalar uchun ishlatiladi.

Kubiklar. sabzi uzunasiga to'rtburchakli qilib kesiladi. So'ngra uni bo'yicha kubik shakli berilib to'g'raladi. hajm jihatdan kubiklar urtacha, kichik va ushoq holida kesilgan bo'lishi mumkin, oz miqdordagi suvda pishirish, toblash uchun sabzi urtacha kattalikda kubik shaklida kesiladi. Mayda kubik shaklidagi xom sabzilar sho'rvaga ishlatiladi. Pishirilgan sabzi yaxna taomlarga ishlatiladi.

Pallacha. Sabzi uzunligi bo'yicha 4 sm dan qilib silindr shaklida kesiladi, so'ng uni uzunligi bo'yicha o'rtasidan kesiladi va radiusi bo'ylab pallachalarga bo'linadi. Oz suvda pishirish, ragu tayyorlash, yangi karamdan tayyorlangan shchi, mol go'shtini toblab tayyorlangan taomlar uchun ishlatiladi.

P a r r a k - p a r r a k. Yug'onligi 3 sm gacha bo'lgan sabzi kundalangiga 1 mm qalinlikda kesilib doira shakli beriladi. Xom sabzi dehqoncha suyuq osh uchun, pishirilgan sabzi yaxna taomlar uchun ishlatiladi.

Tilim - tilim. Sabzi kundalangiga 2 yoki 4 ga bo'linib, 1-2 mm qalinlikda qilib kesiladi. Xom sabzi flotcha, sibircha borshchga, pishirilgan sabzi salat va vinyegretlar uchun ishlatiladi.

Sabzini murakkab shaklli qilib kesish uchun qulda uyish usuli qo'llaniladi. Sabzining bir xil yug'onlikdagisi olinib, yuzi bir xil aylana xosil bo'lguncha kesib tekislanadi. So'ngra pichoq yoki maxsus moslama yordamida aylanma bo'ylab uzunasiga qarab chuqurcha hosil qilinib kesiladi.

Yulduzchalar. Aylanma bo'ylab uzunasiga besh yoki olti qirrali chuqurcha hosil qilib kesilgan sabzi 1 mm: qalinlikda kundalangiga kesib yaxna taomlarni bezash uchun ishlatiladi.

Toj. Aylanma bo'ylab uzunasiga olti va undan ko'p chuqurcha hosil qilib kesilgan sabzi uzunasiga teng ikkiga bo'linadi va har bir bo'lak qiyshaytirib 1 mm qalinlikda kesiladi. Bunday sabzi yaxna taomlarni bezash uchun ishlatiladi.

Yong'oqcha va sharcha. Sabzi maxsus uyuvchi moslamali pichoqlar yordamida har xil katta-kichiklikda kesilishi mumkin yoki pichoq yordamida qulda tozalab kesib tayyerlanishi mumkin. Pishirilgan holda sovuq taomlar uchun garnir sifatida ishlatiladi.

QIZILCHAGA ISHLOV BERISH

Qizilcha xom yoki pishirilgan holda kesilib, suyuq oshlar, issiq quyuq taomlar va yaxna taomlar uchun ishlatilishi mumkin.

Somoncha. Qizilcha xuddi kartoshkaga o'xshab kesiladi. Somoncha shakldagi qizilcha borshchlar uchun marinadlar, svekolniklar, lavlagi kotleti uchun ishlatiladi.

Tilim-tilim. Xom yoki pishgan qizilcha 1-1,5 sm qalinlikda to'g'ri to'rtburchak shaklida uzun kesiladi va bu shakl ko'ndalangiga 1-1,5 mm qalinlikda to'g'raladi. Tilim-tilim shaklidagi xom qizilcha borsh tayyorlashda ishlatiladi, pishirilgan qizilcha esa salat va vinegretlar uchun ishlatiladi.

Kubik. Pishirilgan qizilchadan xuddi kartoshkaga o'xshash o'rta yoki mayda kubik shaklda kesiladi. O'rta kubik shaklidagi qizilcha dimlash uchun ishlatiladi, mayda holdagilari esa yaxna taomlar uchun ishlatiladi.

Qizilcha sharcha, yulduzcha, toj shaklida kesilib yaxna taomlarni bezash uchun ishlatiladi.

Petrushka, syelderey, pasternak ildizlari saralanib, ko'katlari, ildizchalari qo'lda kesilib, yuvib, tozalanadi. Petrushka, syelderey ko'katlari saralanib buzilgan, sarg'aygan, so'ligan barglari ajratilib yuviladi.

Yerqalampir ildizi, po'sti tozalanib yuviladi. Agar xren ildizi so'ligan bo'lsa ishlov berishdan avval sovuq, suvda bo'ktirilishi kerak.

Musthkamlash uchun savolar

1. Tugunak va ildiz mevalilarga ishlov berishni gapiring.
2. Qizilchaga ishlov berish haqida nimalar bilasiz ?

1.3. KARAM VA PIYOZLARGA ISHLOV BERISH

Qizil uzoq, oq uzak, savoy karamlari bir xil ishlovdan o'tadi. Uning chirigan barglari, ifloslangan yerlaridan tozalanib, to'rtib chiqqan uzagi chopib tashlanadi va yuviladi. Uzagi bo'ylab ikki yoki to'rtga bo'linib uzagi kesib olinadi. Agar karam kapalak yoki kapalak qurti bilan zararlangan bo'lsa, 50-60 misqol osh tuzi eritilgan 1 litr shur suvga 15-20 daqiqa solib qo'yiladi. Bunda suv yuziga suzib chiqqan zararkunandalar olib tashlanib, karam bo'laklari toza suvda yana bir bor yuviladi. Ishlovdan ut-gan karam qo'lda yoki mashina yordamida to'g'raladi.

Somoncha. To'rtga, oltiga bo'linib tayyorlangan karam ko'ndalangiga somoncha shaklida to'g'raladi. borshchlar, karam kotleti, salatlar uchun ishlatiladi.

Kvadrat (shashka). Karam ko'ndalangiga 2-2,5 SM qilib, so'ng uzunasiga kvadrat yoki shashka shaklini berib kesiladi. Shchilar, borshch, ragular, sabzavotli suyuq ovqatlar uchun ishlatiladi.

Pallacha. Mayda karamlar o'rtasidan ikkiga bo'linadi. So'ngra radiusi bo'yicha bir necha bo'lakka bo'linadi. Uni pishirish uchun, avval yuzaki pishirib so'ng qovurish uchun ishlatiladi.

Qiymalash. Karam avval somoncha shaklida to'g'raladi, so'ng qo'lda yoki kutter yordamida chopib qiymalanadi. Sabzavot qiymalari uchun ishlatiladi.

Gul karam. Ko'k barglari ajratilib gul bandidan 1-1,5 sm qoldirgan holda o'zak bandidan kesilib butun gulchalar hosil qilinadi, bir oz qoraygan, chirigan yerlari qirg'ich yoki pichoq yordamida qirib tashlanib, yuviladi agar gul karam zararkunanda hasharotlar bilan zararlangan bo'lsa tuzli sovuq suvga botirib olinadi va yuviladi.

Bryussel karami ovqatlanish korxonalariga ildizli yoki ildizi kesilgan holda kelib tushishi mumkin, karam ildizli holda unga issiqlik ishlovi berishdan avval ildizi kesiladi, buzilgan barglari tozalanib yuviladi. Agar karam bir oz so'ligan bo'lsa, uni 20-30 daqiqa sovuq suvga solib qo'yiladi.

Kolrabi karamini saralanadi, po'sti qo'lda tozalanib yuviladi. Somoncha, to'rtburchakli to'g'ri, tilim-tilim shaklida kesilib suyuq ovqatlar, salatlar tayyorlash uchun ishlatiladi.

Bosh piyoz saralanib, ildiz va band tomonidan kesilib qurigan po'sti tozalanib, sovuq suvda yuviladi yirik korxonalarda piyoz tozalash uchun so'rib olish moslamasiga ega bo'lgan maxsus shkaflar o'rnatiladi. Ular efir moyini so'rib oladi. Piyozni qizdirish usuli bilan ham tozalash mumkin. Buning uchun piyoz 1200-1300 darajada qizdirishga moslangan agregatda yuzaki kuydirilib, yuvib tozalovchi mashinalarda tozalangach, qo'lda ikkinchi bor yuvilib pokizalanadi.

Piyoz ishlatishdan oldin to'g'ralishi kerak, chunki avvalroq to'g'ralsa efir moylari uchib ketadi va sulib qoladi. Piyoz quyidagi shakllarda to'g'raladi. Bosh piyoz ko'ndalangiga 1-2 mm qalinlikda kesiladi va xalqa-xalqa shaklida ajratiladi. Qizdirilgan yog'da qovurish va kabob tayyorlashda ishlatiladi.

Yarim xalqa (somoncha). Bosh piyoz uzagi bo'yicha uzunasiga ikkiga bo'linib yoki to'rtga bo'linib ko'ndalangiga 1-2 mm qalinlikda to'g'raladi. Suyuq ovqatlar, sardaklar, vinyegret tayyorlashda ishlatiladi.

Mayda kubik. Piyoz uzunasiga ikkiga bo'linib ko'ndalangiga 1-3 mm qalinlikda kesilib ustma-ust qo'yilib ko'ndalangiga mayda kubik shaklida to'g'raladi. Yormali suyuq ovqatlar, xamirli suyuq ovqatlar, sutkali shchi, qiyma tayyorlashga ishlatiladi.

Sarimsoqpiyoz ildizi kesilib, po'sti tozalanib, pallacha donachalariga ajratiladi, po'stlog'lari tozalanib yuviladi.

Salatbop va dessert sabzavotlarga ishlov berish. Konservalanadigan sabzavotlarga ishlov berish.

Pomidor - katta-kichikligi pishgan darajasiga qarab (pishgan, o'rtacha pishgan, o'ta pishgan) saralanadi. Chirigan, ezilgan pomidorlar ajratiladi. Yuvilib, band tomonidan kesib, bandi olib tashlanadi. O'rtacha kattalikdagi va mayda pishgan pomidor salat tayyorlash, qo'shimcha garnir uchun, ichiga qiyma tiqib tayyorlash uchun ishlatiladi. Ezilib pishganlari suyuq ovqatlar, sardaklar uchun, dimlab tayyorlanadigan taomlar uchun ishlatiladi. Pomidor ko'ndalangiga kesilib qovurish uchun ishlatiladi. Pallacha shaklida kesib salat tayyorlash yoki taomlarni bezash uchun, suyuq ko'katlar uchun ishlatiladi.

Baqalajon saralanib, band tomonidan kesilib olib tashlanadi, katta baqalajonlarning po'sti tozalanadi. Parak-parrak, tilim-tilim shaklida kesib qovurish, kubik shaklida kesib suyuq ovqatlar uchun ishlatiladi.

Qalampir (achchiq va shirin) saralanadi, yuviladi, ko'ndalangiga kesilib, urug'i tozalanib, ko'ndalangiga somoncha shaklida kesilib, suyuq ovqatlarga ishlatiladi, mayda kubik shaklida kesilib suyuq ovqatlarga ishlatiladi.

Koxu, nemal oq, qichitqi o't saralanib, so'ligan, chirigan, sarg'aygan, qattiq barglari olib tashlanadi, bandi kesiladi. Tozalangan ko'kat sovuq suvga solib bir necha daqiqa bo'ktirilib yuviladi va oqava suvda chayilib, qum, loy qoldiqlaridan xoli qilinadi. Ismaloq issiq, ishlovdan avval yuvilishi kerak, chunki u hul holda turib qolsa tez buziladi.

Shovul saralanib sargʻaygan, chirigan barglari olib tashlanadi, bandi kesilib, xuddi koxuga oʻxshash yuvib pokizalanadi.

Tuzlangan karam suvi siqilib, saralanib, har xil aralashmalardan tozalanib, yirik toʻgʻralgan slizi karam maydalanadi. Oʻta nordon karam sovuq suvda bir oz chayiladi.

Tuzlangan bodring sovuq suvda yuviladi. Tuzlangan yoki marinadlangan mayda bodring band tomonidan bir oz kesiladi, butun yoki boʻlingan holda ishlatiladi. Yirik, sariq bodring poʻstlari archiladi, uzunasiga 4 boʻlakka boʻlib, urugʻidan tozalanadi. Tilim-tilim, romb shaklida kesilib solyanka, salat uchun, somoncha shaklida kesilib-rassolniklar uchun, mayda kubik shaklida kesilib yaxna taomlar uchun, ushoq koʻrinishda - sardaklar uchun ishlatilishi mumkin.

Yangi muzlatilgan sabzavotlar. Koʻk noʻxat, loviya, tomat, qovoqchalar, qalampir, joʻxori, kartoshka, gul karam, koʻkat va boshqa sabzavotlar muzlatilgan holda keltiriladi. Tez muzlatilgan sabzavotlarda ularning tabiiy taʼmi, mazasi, hidi, rangi, tashqi koʻrinishi saqlanib qoladi. Muzlatilgan sabzavotlar 12-18°C haroratli sovuq, omborlarda saqlanadi.

Mustahkanlash uchun savollar

1. Karam va piyozlarga ishlov berishni tushuntiring.
2. Salatbop va dessert sabzavotlarga ishlov berishni tushuntiring.

1.4. MEVALI SABZAVOTLARGA ISHLOV BERISH

Sabzavot, meva va poliz mahsulotlarini har xal usulda uzoq muddat saqlash mumkin. Inson mahsulotlarni uzoq saqlash haqida ilgari oʻylab kelgan. Sabzavot va mevalar inson organizmi rivojlanishi, oʻsishda, muskullarini baquvvat boʻlishida katta ahamiyatga ega. Bu mahsulotlarda organizm uchun zarur vitaminlar, meniral moddalar, oqsil, tuz, qand moddalari boʻladi. Suvli muhitda mikroorganizmlar oziqlanib tez koʻpayib ketadi, natijada mahsulotlar tez buziladi. Shuning uchun ularni koʻp vaqt saqlashning turli yoʻllarini oʻylab koʻrganlar. Bular quritish, tuzlash, achitish, marinovkalash, kompot qilish va boshqalardir. Mahsulotlarni oʻrab havo kirmaydigan idishlarga joylab saqlashni XIX asr boshlarida soldatlar uchun Napoleon 1 davrida qoʻllangan. 1812- yil rus biologi V.N. Karazin mahsulotlarni saqlash ustida olib borgan amaliy ishlari natijasida sabzavotlarni banka idishlarga solib ogʻzini mahkamlab havo kirmaydigan qilib yopgan. Uning ichidagi tuzlangan mahsulotda hech qanday mikroorganizmi rivojlana olmagan, natijada maxsulot bir qancha muddat oʻz holicha, buzilmay shaklini yoʻqotmay turgan.

Quritish: sabzavotlarni, poliz va bogʻdorchilik mevalarini baʼzilarini quritib saqlash mumkin. Mevalar quritilganda ularning suv moddasi kamayib, konsentrsiyalanadi, natijada mikroorganizmlar rivojlana olmaydi va mogʻorlamaydi. Pomidor, qovunqoqi, magʻiz, turshak va shunga oʻxshash qotor meva mahsulotlari quritiladi.

Koʻmib, yertoʻlada saqlash: sabzavotlardan kartoshka, sabzi, turp, lavlagi, sholgʻom kabi mahsulotlar yertoʻlada saqlanadi.

Osib qo'yib saqlash: poliz ekinlaridan qovun, tarvuz, qovoq, mevalardan uzum, anor, nok, behi, piyoz ham osib, yoyib saqlanadi.

Qaynatib saqlash: ko'proq sabzavotlar va bog'dorchilik mevalari shunday qilinadi.

Koservalashning turlari: tuzlash, marinovkalash, kompot tayyorlash, murebbo pishirish.

Mustahkamlash uchun savollar

- 1.Mevali sabzavotlarga qanday ishlov beriladi?
- 2.Ko'mib yert'lada saqlash deganda nima tushunasiz?

1.5. SABZAVOTLARNI QIYMA BILAN TULDIRISHGA TAYYORLASH. SABZAVOTLAR SIFATIGA QO'YILADIGAN TALABLAR. SAQLASH MUDDATLARI

Qovoqcha butun (maydalari) yoki portsiyalangan holda qiyma tiqishga tayyorlanishi mumkin. Birlamchi ishlovdan o'tgan qovoqcha ko'ndalangiga 4-5 sm balandlikda silindr shaklida kesilib, urug'i tozalanib, 3-5 daqiqa davomida qaynoq tuzli suvda yuzaki pishiriladi, hosil bo'lgan chuqurlikka qiyma tuldiriladi.

Bolgar qalampiri yuvilib, band tomonidan uyiladi, bandi, urug'i tozalanadi, yana bir bor yuvilib, qaynab turgan tuzli suvga 1-2 daqiqa botirib olinib, sovitilib qiyma tiqiladi.

Pomidorga qiyma tiqish uchun uning o'rtacha kattalikda, ezilmay pishgani olinadi. Yuvib tozalangach band tomonidan dumaloq kesiladi, ichidan urug'i, ma'lum darajada go'sht qismi uyib olinadi, sharbati tukilib, bir oz tuz, murch syepilib so'ng qiyma tiqiladi.

Sabzavot mahsulotlari sifatiga kuyiladigan talablar, saklanish muddatlari.

Tozalangan sabzavotlar va yarim tayyor mahsulotlar tula issiq ishlov berilishi lozim, chunki ular kun jarayonida uz sifatini ma'lum darajada uzgartiradi. Po'stlog'i artilgan kartoshka ochiq havoda saqlansa u asta-syekin qorayadi, chunki uning tarkibidagi amilota tirozin, polifenilo'qsidaz fermenti ta'sirida havodagi kislorod bilan o'qsidlanib qora rangga aylanib melanin hosil qiladi. Kartoshkani qoraytirmasdan saqlash uchun uni sovuq suvda 2-3 soat davomida tutib turish mumkin, agar bundan ko'proq vaqt davomida saqlansa kartoshka tarkibidagi uglevodlar, S darmondori, mineral mahsulotlar suvga chiqib ketadi. Kartoshkani qorayishiga olib keluvchi ferment issiqlik ta'sirida parchalanadi, shu sababli pishirilgan kartoshka qoraymaydi.

Tozalangan ildizmevalar yashik yoki savatlarda harorat 0 dan 4°C gacha bo'lgan joyda 12 soat davomida saqlanadi. Sabzavot rangi qorayib qolmasligi uchun yuziga hullangan mato yopib qo'yiladi.

Petrushka, salat, ukrop ko'katlari 5-10 santimetr yashikda joylashtirilib, hul mato bilan yopib qo'yiladi va harorati 2-12°C bo'lgan joyda 3 soat davomida saqlanishi mumkin.

Ishlovdan o'tgan sabzavot sifati texnik sharoittalabiga javob beradigan bo'lishi kerak. Sabzi, qizilcha toza, butun, bir xil rangda, barg pucho'q, qoldiqlarisiz, chirigan, qorayganlari tozalangan yuzi syelgigan, lekin quruq bo'lishi kerak. Piyoz toza, sulimagan, butun, naviga qarab o'ziga xos rangli, qora, chiriganlari bo'lmasligi kerak.

Mustahkamlash uchun savollar

1. Sabzavotlarni qiyma bilan tuldirishga tayyorlash.
2. Sabzavotlar sifatiga qanday talb qo'yiladi?

1.6. SABZAVOT CHIQINDILARI VA ULARDAN FOYDALANISH. SABZAVOTLARDAN TAYYORLANGAN YARIM TAYYOR MAHSULOTLAR

Sabzavotlarga ishlov berish natijasida chiqadigan chiqitilar miqdori yil fasli, ishlov berish usuli va sabzavot turlariga uzviy bog'liqdir.

Chiqitqilar tez yaroqsiz holga kelib qolishi mumkin, shu sababli ularni tez qayta ishlash lozim. Kartoshka chiqitisidan kraxmal olinadi. Katta bulmagan korxonalarda maxsus moslama yordamida kraxmal donachalari chuktiriladi. Bu moslama ikki ustma-ust qo'yilgan yashikdan iborat. Yuqorida joylashgan yashikning osti elakka o'xshash teshik bo'ladi. Kartoshka tozalanganda chiqqan chiqitqi (qo'lda, mashinada) maydalanib suvda yuqoridagi yashik elagiga solinadi va yuviladi. Yuvish natijasida elakdan o'tgan kraxmal donachalari ikkinchi yashik ostiga chukadi, suv esa truba orqali oqib tushadi.

Tozalangan kizilcha po'stidan lavlagi sharbati tayyorlanadi. Qizilcha chiqitqisi yaxshilab yuviladi, maydalanadi, suv solib unga sirka, ukrop qo'shib qaynash darajasiga kutariladi, so'ngra 15-10 daqiqa davomida tindirilib va suzib sharbati ajratiladi.

Petrushka, syelderey, ukrop ko'katlari poyasi yuvilib, tozalanib qaynatma sho'rva, sardaklar tayyorlashda ishlatiladi. O'q o'zakli karam o'zagi tozalanib, salat, borshch, shchi tayyorlashga ishlatilishi mumkin.

Sabzavotlardan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash.

Issiq ishlov beruvchi korxonalarga, yarim tayyor mahsulotlar va pazandalik mahsulotlari dukanlariga keluvchi tayyor mahsulotlar turiga: yangi, tozalangan, kesilgan, issiq ishlovdan o'tmagan, ba'zida ishlovdan o'tgan sabzavotlar kiradi. Umumiy ovqatlanish korxonalariga tayyorlov fabrikasi va oziqo vqat sanoati muassasalaridan quyidagi pishirishga tayyor sabzavot mahsulotlari keltiriladi.

Pishirishga tayyor «lyubitel kartoshkasi». Kartoshka to'rt burchakli uzun shaklda tugralib, qaynab turgan suvda yuzaki pishirib, so'ng qovurilib yoki qovu-rilmay muzlatilgan ko'rinishda bo'ladi. Ishlatish uchun muzdan tushirilmagan holda qaynab turgan suvga yoki qizib turgan yogga solib, yumshoq holga kelguncha

qaynatib yoki qovurib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Tayyor kartoshka taom yoki garnir sifatida ishlatiladi.

Pishirishga tayyor «Qovurilgan kartoshka». Kartoshka to'rtburchakli uzun shaklda tu'gralib, yarim tayyor holgacha qovurilib tayyorlangan bo'ladi. Ularni ishlatish uchun ko'p yogda 4-5 daqiqa qovurib yoki qovurish shkafida 250°C darajada 10-15 daqiqa davomida qovurib, iste'molga tayyor holga keltiriladi. «Tozalangan kartoshka» yarim tayyor maxsuloti yashik, og'zi yopiq idishlar, elim xaltachalarda keltiriladi. Ularni 2-7°C haroratli xonalarda 48 soat saqlash mumkin.

Qurtilgan kartoshka pyuresi. Ular paga-paga holda yoki un ko'rinishida yoki yormaga xos ko'rinishda keltiriladi. Yormachalarni 1 : 4 miqdordagi suvga solib, aralashtirmay, olovga quyib 95-100°C darajagacha qizdirilsa, pyure holiga keladi. Qurtilgan kartoshka pyuresidan garnir yoki taom (kotlet, zrazi, rulet, zapekanka, krokot) tayyorlashda ishlatiladi.

Kartoshka kotleti 2 donadan laklangan elim qopchikda yoki 6 donadan qogoz qutiga solib keltiriladi. Ishlovda muzidan tushirilmagan holda qizib turgan yogda 2 tomonida kobiq xosil bo'lguncha qovuriladi.

Muzlatilgan dimlangan karam blok holida keltiriladi. Ishlatishdan avval dimlangan karam bloki chuqur tovaga solinib, biroz qaynatma (1 kg karamga 100 g hisobida) qo'shib qopqo'gi, yopilib, qovurish shkafida 30-40 daqiqa ushlanib, muzidan tushiriladi, so'ng 8-10 daqiqa vakt-vakti bilan aralashtirib plita ustida isitiladi.

Muzlatilgan karam yoki bulgor qalampiri dulmasi ham blok holida keltiriladi. Foydalanishdan avval bloklar qozonga yoki tovaga bir qator qilib terilib, bir porsiyasiga 40 gr. hisobida suv yoki qaynatma solib, qopqo'gi yopilgan holda 220-250°C darajada 30-40 daqiqa qovurish shkafida ushlanadi, so'ng plita ustida 8-10 daqisa past olovda qaynatiladi. «Oq o'zakli karam» yarim tayyor mahsuloti yashik yoki savatlarda 20 kilogrammdan joylangan holda keltiriladi. Ustiga ho'llangan mato yopilib 2-4°C haroratli xonada 48 soat davomida saqlanadi.

Sut sardagida muzlatilgan sabzi yoki lavlagi, sabzavot ragusi ham blok holida keltiriladi. Foydalanishda avval chuqur tovaga solib, qopqogini yopib, 30-40 daqiqa qovurish shkafiga qo'yiladi va harorat 180-200°C gacha kutariladi. Muzdan tushgandan so'ng, asta-sekin aralashtirilgan holda, past olovda, 8-10 daqiqa plita ustida qizdiriladi.

«Tozalangan sabzi» va «tozalangan qizilcha» yarim tayyor mahsuloti yog'och yashik yoki to'qilgan savatlarda 20 kilogrammli hajmda keltiriladi. Qopqoqsiz idishlar ishlatilgan bo'lsa, sabzavotlarni so'lib qolishidan saqlash uchun ustiga ho'llangan mato bilan yopilib 2-4°C haroratli xonada 24 soat mobaynida saqlash mumkin.

«Tozalangan piyoz» tayyor mahsuloti yashik yoki savatlarda 15-20 kg. dan joylanib ustiga ho'llangan mato yopilgan holda keltiriladi. Uni 2-4°C haroratli xonada 24 soat mobaynida saqlash mumkin.

Butun holdagi yarim tayyor mahsulotlar idishidan bo'shatilib, yuviladi, so'ng yangi tozalangan sabzavotlarga o'xshash kesilib ishlatilishi mumkin. Umumiy ovqatlanish korxonalariga oziq-ovqat sanoatida konservalanib tayyorlangan

sabzavotlar ham keladi. Ularning ozuqali ahamiyati, mazali xususiyati yuqori. Ularda darmondorilar organik kislotalar, mineral moddalar saqlangan bo'ladi.

Mustahkamlash uchun savollar

- 1.Yarim tayyor mahsulot deganda nima tushunasiz?
- 2.Sabzovotlardan yarim tayyor mahsulot tayyorlashni tushuntiring.

BOB.II. BALIQLARGA ISHLOV BERISH

2.1. BALIQQA MEXANIK PAZANDALIK ISHLOVI BERISH.

Baliqlar katta-kichikligiga qarab ishlov berishga mayda (200 g. gacha), o'rtacha (1-1,5 kg) va yirik (5 kg dan yuqori) kelib tushishi mumkin. Shunga qarab baliqlarga pazandalik ishlov berish belgilanishi bilan birga, baliqlardan hosil bo'ladigan chiqitqilar ham har xil bo'ladi. Baliqqa mexanik pazandalik ishlovi berilganda chiqqan chiqitqilar pazandalikda yoki texnikada qayta ishlatilishi mumkin. Mayda baliqlar ishlovdan o'tkazilib butun holda, o'rtacha kattalikdagisi ishlovdan o'tish jarayonida ko'ndalangiy yoki uzunasiga ikki bo'lingan yoki filelarga ajratilgan holda, yiriklarining ichi tozalanib, issiq ishlovga jo'natiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalariga sanoatda turlicha ishlovdan o'tgan, bo'linmagan, ichak-chavog'i tozalangan boshli, ichak-chavog'i tozalangan boshsiz, shuningdek maxsus bo'lingan (yarim tayyor mahsulot) holdagi baliqlar keltiriladi. Keltiriladigan baliqlarga pazandalik ishlovi berish usuliga qarab ular uch guruhga: tangali baliq, tangasiz baliq, tikanakli baliqqa bo'linadi. Mayda tangachali navaga, nalim baliqlari tangasiz baliqqa o'xshash ishlovdan o'tadi. Shu sababli ularni tangasiz baliqlar guruhiga kiritiladi.

Korxonalar katta-kichikligiga qarab baliqqa ishlov berish jarayoni baliq yoki go'sht-baliq sexlarida olib borilishi mumkin. Agar baliq go'sht-baliq sexlarida ishlovdan o'tkaziladigan bo'lsa, alohida-alohida asbob-uskunalaridan foydalaniladi, chunki baliq tarkibidagi uzoq saqlanuvchi o'ziga xos hid har xil go'sht mahsulotlariga o'rnatib ularning sifatini o'zgartirishi mumkin.

Tayyorlov sexi jihozlari baliqlarni muzdan tushiruvchi, bo'ktiriluvchi, baliqni yuvuvchi vannalardan, bo'laklash, yarim tayyor mahsulot tayyorlashda ishlatiladigan stollar, sovutish shkaflari, almashinish asboblari ega universal mashinalar, go'sht qiymalovchi mashinalar bilan ta'minlangan bo'lishi lozim. Sexda tarozi bo'lishi shart. Tirik baliqni saqlash uchun vanna-akvarium o'rnatish ham mumkin. Baliqni tozalash uchun baliq tozalagich mashinasi ishlatiladi. Baliq sexida pazandalik pichoqlari, qo'l qirg'ichi, yog'ochli ezuvchi asbob, tyapka (yassi to'qmoq), maxsus shali baliq qozonlari, chuqur to'rtburchak tovalar, patnislar, chelak, ishlatiladigan mahsulotga mo'ljallab belgi qo'yilgan taxtakachlar kabi asbob-uskunalar bo'lishi lozim.

Baliq sexlari texnologik ishlov berish jarayonlaridagi ketma-ketlikni hisobga olingan holda jihozlanishi kerak.

Baliqlarga mexanik ishlov berish jarayonlari muzdan tushirish yoki tuzini ketkazish, tozalash, bo'laklarga bo'lish, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashdan iborat. Tozalashga baliqni tangacha yoki shilimshiq moddalardan xoli qilish, ichak-chavog'i, boshi, so'zg'ich qanotlarini ajratishlar kiradi. Bo'laklarga bo'lishga ko'ndalangiy yoki uzunasiga kesish, ba'zida suyaklarini, terisini ajratishlar kiradi.

Muzlatilgan baliqni muzidan tushirish. Baliqlarning ko'p miqdori umumiy ovqatlanish korxonalariga muzlatilgan holda keltiriladi. Ularni ochiq havoda, suvda

yoki kombinasiya usulida muzidan tushiriladi. Baliq qanchalik tez muzidan tushirilsa uning hushta'mlilik va namlik saqlash xususiyati yaxshi saqlanadi.

Uy harorati darajasidagi ochiq havola sanoatda ishlab chiqarilgan baliq filelari, katta baliqlar, osyotr, laqqa baliqlar, qilich baliq, nototeniya, ichak-chavog'idan tozalangan baliqlar, maxsus ishlovdan o'tgan baliqlar (terpug, mintay, muz baliq, makrurus) muzidan tushiriladi. Baliq stol yoki jovongabir qator terilib 4-10 minut davomida (katta-kichikligi hisobga olingan holda) tayyorlov sexlarida muzdan tushiriladi. Agar qoliplargabriket holida solinib muzlatilgan baliqlar kelsa 24 soat davomida sovuq xonalarda ichki temperaturasi -2°C ga etgungacha qog'ozi ochilmasdan tushiriladi. Bunda mahsulotdagi suyuqlik ohorining saqlanib qolishiga harakat qilish lozim. Agar bu qoidaga rioya qilinmasa baliq filesi tashqi qismi tez muzidan tushib, ichki qismi muzidan tushguncha, o'z ozuqali ahamiyatini kamaytirishi mumkin. Ochiq havoda muzidan tushirish jarayonida baliqdan oqib chiqqan suyuqlik, bug' hisobiga uning vazn og'irligi 2%gacha kamayadi. Tangalik va tangasiz baliqlar suvda muzidan tushiriladi. Vannadagi $10-15^{\circ}\text{C}$ li sovuq suvga muzlatilgan baliq solinadi. Bunda 1 kg baliqqa 2 l. suv olinishi kerak. Mayda baliq 2-2,5 soat, kattalari esa 4-5 soat davomida muzidan tushadi. Agar muzidan tushirish muddati uzaysa baliq sifati yomonlashadi, chunki baliq to'qimasi suv yordamida bo'kib 5-10% ga shishadi va o'z tarkibidagi mineral moddalarini qisman yo'qotadi. 1 l suvga 7-13 g tuz qo'shib ishlatilsa, mahsulot yo'qotish darajasi kamayadi.

Bo'laklarga bo'linmagan ba'zi okean baliqlari (skvama, buqacha, sardinops, batterfish, okean stavridasi, uzoq sharq skumbriyasi) kombinasiya usulida muzidan tushiriladi. Baliq 30 daqiqa davomida tuzli (1 litr suvga 10 gr. tuz solinadi) suvda ushlanadi, so'ng suzilib, suyuqligi silkitilib, ichki to'qimasidagi harorat 0°C darajaga etguncha ochiq havoda muzidan tushiriladi. Muzdan tushirilgan baliq saqlanmay, taom tayyorlashga ishlatiladi.

Navaga, skumbriya, stavrida, kumush rang va hokozolarga issiqlik ishlovi berishdan avval ularni muzidan tushirish shart emas, ular muzlagan holda oson ishlovdan o'tadi, chiqitqisi kam bo'ladi, ozuqali ahamiyatini saqlaydi va ko'rimi o'zgarmaydi.

Baliqni muzidan tushirishning usullaridan biri uni yuqori chastotali tok maydonida (Yu. Ch. T.) isitishdan iborat. Bu usul yaxshi natijalar beradi, chunki baliqni muzidan tushirish vaqti qisqaradi va uning tarkibidagi ozuqali ahamiyati ko'p saqlanadi.

Tuzlangan baliq tuzini ketkazish. Umumiy ovqatlanish qorxonalariga treska, piksha, qalqonbaliq va boshqa turdagi tuzlangan baliqlar keltiriladi. Ular tarkibida 6 foizdan 20 foizgacha tuz bo'ladi. Ulardan taomtayyorlashdan oldin tuz miqdorini me'yordagi 1-5% ga keltirish uchun baliq suvda bo'ktiriladi. Baliq tuzini ketkazish uchun bo'ktirishdan avval bir oz ishlovdan o'tkazilishi, ya'ni tangasi, suzg'ich qanotlari, boshi olinadi. Umurtqa suyagi bo'ylab ikkiga bo'lib bo'ktiriladi, bu bo'ktirish vaqtini tejaydi, biroq baliq ta'mining yomonlashishiga olib keladi. Sudak, okun, seld, zog'ora baliq oilasidagi baliqlar tozalanmay, butun holda bo'ktiriladi. Baliqlarning tuzini ketkazish 2 usulda suv almashtirish va oqava suvda amalga

oshiriladi. Bo'ktirib, tuzi ketkazilgan baliqlar pishirish, baliq kotleti va yaxna taomtayyorlashga ishlatiladi.

2.2. TANGALI BALIQLARGA ISHLOV BERISH. TANGASIZ BALIQLARGA ISHLOV BERISH

Skeletli tangali baliqlar yirik-maydaligi, ishlatilishiga qarab har xil usulda ishlovdan o'tkaziladi. Baliqni butun holda ishlatish uchun ishlovdan o'tkazish jarayoni tangalarini tozalash, suzg'ich qanotlarini olib tashlash, oyquloq, chavoqlarini ajratish va yuvishdan iborat. Mayda baliqlar butun holda ishlovdan o'tadi. Bunda baliq tangalari birinchi bor barabanlar yordamida tozalansa, qolganlari tez aylanuvchi roliklarga o'rnatilgan do'ngalaklar yordamida tozalanish jarayonidan o'tadilar. Tangachalari tozalangan baliqlarning suzg'ich qanotlari olib tashlanadi. Buning uchun suzg'ich qanot atrofi, terisi ikki yoqlama bir oz kesilib dum tomonidan teri bilan birlashgan qismidan bosh tomonga qarab kesib olinadi. Baliqning suzg'ich qanotini bu usulda kesish, qo'lni suzg'ich qanot tikanlari ta'sirida jarohatlashdan saqlaydi. Bu usuldagi tozalash okun oilasidagi baliqlarda juda qo'l keladi. Baliqning qorin, yon suzg'ich qanotlari ham shu usul bilan olib tashlanadi. Ularni ehtiyotkorlik bilan chopib olish ham mumkin.

Suzg'ich qanotlar va tangachalar tozalanayotganda baliqlarning tani va terisiga jarohat etkazmaslik kerak. Baliq boshidagi oyquloq qopqoqlari ikki chetidan bir oz kesiladi, qopqog'i ko'tarilib, ichidagi oyquloq maxsus ingichka pichoq yordamida kesib olinadi. Baliqning ko'zi ham olib tashlanadi. Ichak-chavoqlaridan tozalash uchun baliqni bosh tomonini o'zingizga qaratib taxtakachga yon tomoni bilan yotqizib qorin suzg'ich qanotlari o'rtasidan kesib, bo'yi bo'ylab qorni yoriladi, so'ng ichidagi ichak-chavoqlari, o't pufagiga alohida e'tibor berilgan holda ajratiladi. Chunki o't pufagi yorilsa baliq go'shtiga te-gib mazasini taxir holga keltirib, sifatini buzadi. Baliq qorni ichidagi ba'zi qora yoki boshqa rangdagi terisi tozalanib, so'ng sovuq suvda yuvib, suvi silkitilib patnisga terilib issiq ishlov berish davrigacha sovutkichda saqlanadi.

Katta korxonalarda va maxsus sexlarda baliqlarni suzg'ich qanotlari maxsus qanot kesuvchi mashinalarda, dum suzg'ich qanotlari esa disk ko'rinishidagi baliq keskichlarda kesiladi. Bunda 1 minutda 30 donagacha baliq ishlovdan o'tkaziladi. Baliqlarni boshi bo'lgan holda ishlovdan o'tkazilganda umumiy vazni 20% gacha kamayadi. Agar baliqning boshi olib tashlansa, umumiy chiqitqi miqdori 5% gacha etadi.

Baliqlarni ko'ndalangiga dumaloq bo'laklash. Bu usulda bo'laklash oqibatida baliq terisi, umurtqa, qovurg'a suyaklari saqlanib qolishi, shakli oq holda bo'lishi kerak. Bu usulda ishlatishgacha vazndagi baliq olinadi. O'rtacha kattalikdagi pazandalik pichog'i yordamida baliq oyqulog'i qopqog'iatrofidan terisi, go'shti bilan kesilib, umurtqasi chopilib boshi va hosil bo'lgan teshikdan ichagi olib tashlanib, qorin ichi po'sti tozalanadi. Bunda qorin terisi, go'shti zararlanmasligi kerak. Yuvilgan baliq suvi silkitilib ko'zda tutilgan (qovurish, pishirish, qiyma tiqish) taomga mo'ljallab mumtaloq holda ko'ndalangiga kesilib nimtalarga

bo'linadi. Baliqqa bunday ishlov berilganda umumiy chiqitqi miqdori 35-40% ni tashkil qiladi. Tayyorlov fabrikalarida katta miqdordagi baliqlar ishlov berishda baliq kallasi maxsus mashinalarda olinadi. Bu mashinalar 1 daqiqa davomida 40 baliqning boshini kesishga moslashtirilgan. Baliqlarni filelarga ajratish. Vazni 1,5 kilogramdan ortiq bo'lgan baliqlar ishlovdan o'tkazilib, uzunasiga umurtqa suyagibo'ylab kesib ikkiga ajratiladi va porsiyalarga bo'linadi.

Baliq terisi oson ajratilishi uchun ba'zan ishlov berishda uning tangalari olinmay bir yo'la butun holda terisini shilib olinishi mumkin. Sof fileni kotlet, qiyma uzmasi hamda sof qiyma tayyorlashda ishlatiladi. Sof fileni ajratishda baliqning umumiy chiqitqisi 50% dan 68% gacha bo'lishi mumkin.

Tangasiz baliq usti shilimshiq modda bilan qoplangan bo'lib, terisi qalin, ko'pincha qora rangda va oq bo'ladi. Shu sababli ishlovda ularning terisi shilib tashlanadi. Ba'zi mayda tangachalik baliq ishlovdan xuddi tangasiz baliqlarga o'xshash o'tganganligi sababli, ularshu turdagi baliqlar turiga kiritiladi.

Laqqa baliq. Baliq tashqi shilimshiq moddasidan Yusht yordamida tozalanib, qorni yoriladi, ichak-chavoqlari ajratilib, boshi, suzg'ich qanotlari ajratiladi, kesib porsiyalarga taqsimlanadi. Yirik laqqanig ichi tozalanib, terisi shilinib olinadi. Laqqa baliqlarga ishlov berish jarayoni muzdan tushurish, suzg'ich qanotlarini ajratish, qorni yorilib ichak-chavoqlarini ajratish, boshini kesish, yuvish, baliqning ichini tozalab qovurg'a suyaklari bilan umurtqa suyagiga yopishgan lahm go'shtini ajratish qovurg'a suyagini ajratib terili lahm go'sht olish, terisi ajratilib sof lahm go'sht olish, porsiyalarga taqsimlashlardan iborat.

Yirik va o'rtacha kattalikdagi baliqlardan terisiz, suyaksiz sof file ajratish chizmasi.

Laqqa baliq pishirish, dimlash, .yog'da qovurish, baliq kotleti tayyorlashda ishlatiladi.

Elimbaliq, ilonbaliq. Bu baliqlar terisi «paypoq echish» usulida shilib olinadi. Buning uchun baliq oyquloq qopqog'idan boshi bo'ylab dumaloq kesilib, terisi ko'chiriladi, qayrilib dumiga qadar tortilib shilinadi, so'ng kesib olinadi. Terisi qo'l bilan ushlaganda sirg'anmasligi uchun barmoqlar tuzga botirib olinadi. Suzg'ich qanotlari, ichak-chavoqlari, boshi ajratiladi va tozalab yuviladi.

Baliq umurtqa suyagi bo'ylab tepa qismi yuzasi kesiladi va suzg'ich qanoti va boshi ajratilib, qorni yorilib ichak-chavoqlari olib tashlanadi, yuvib suvi silqitiladi. Bo'laklashda, suyagi bo'ylab uzunasiga ikkiga bo'linadi, qovurg'a suyaklari, terisi shilinib, porsiyalab taqsimlab ko'ndalangiga kesiladi.

Ilonbaliq. Bu baliqning ichi tozalanmaydi. Uning shilimshiq moddasi kishi tanasini zaharlashi mumkin, shu sababli baliq tuz bilan ishqalanib, yaxshilab yuvib tashlanishi lozim.

2.3. BALIQLARNING AYRIM TURLARIGA ISHLOV BERISHNING O'ZIGA XOS TOMONLARI.

Ba'zi turdagi baliqlarga uziga xos ishlov berish. Sudakka ishlov berish qattiq elka suzg'ich qanotlarini ajratishdan boshlanadi, chunki ular kishi qo'llariga kirib

uzoq vaqt og'riq berib, yiringlanuvchi jarohat keltirib chiqarishi mumkin. Suzg'ich qanotlar elkasining ikki tomonidan go'shtigacha botirib olinadi. Qolgan suzg'ich qanotlari ham shu usulda ajratiladi. Usti qattiq yopishgan mayda tangachanitozalash qiyin bo'lgan shilimshiq modda bilan qoplangan. Shuning uchun uni qaynoq suvga bir oz botirilib(10soniya), so'ng darhol sovuq suvga solinadi. So'ngra olinib taxtachaga qo'yilib ustidagi shilimshiq tangachalari pichoq yordamida qiriladi. Suzg'ich, ichak-chavoqlari ajratiladi, yuvilib, suvda yuviladi.

Navagani muzlatilgan holda ishlovdan o'tkazish mumkin. Bu baliqning o't pufagi qorin terisiga yaqin joylashganligi sababli ishlovda ehtiyotlik talab qilinadi, qorin terisi kesilib o't pufagi zararlanga go'shtining mazasi taxir bo'lib qoladi. Shuning uchun mayda navaga tangachalaridan tozalanib ostki jag'idan kesilib, hosil bo'lgan teshikdan ichaklari olib tashlanadi. Bunda faqat baliqning uvildirig'i va ich yog'i qoldiriladi. Keyin esa suzg'ich qanotlari ajratiladi, yuvib, suvi silqitiladi.

Yirik baliqlarning boshi kesilib, hosil bo'lgan teshikdan ichak-chavoqlari bilan birga uvildirig'i va ich yog'lari olib tozalanadi. Suzg'ich qanotlari ajratilib terisi shilib olinadi, yuvib, suvi silqitiladi va porsiyalarga taqsimlanadi.

Treska. Boshsiz, ichak-chavoqsiz kelgan treska yoki piksha tangachalaridan tozalanib, suzg'ich qanotlari ajratiladi, qorin ichki terisidagi qora yupqa teri shilinib, yuviladi, suvi silqitilib, porsiyalarga taqsimlanadi.

Salaka, kilka, xamsa. Bu baliqlar saralanib katta-kichiklarga ajratiladi, yuvib, boshi, ichak-chavog'i ajratilib, dumi va ba'zida umurtqa suyaklari ajratib, yana yuviladi.

Cho'rtanbaliq. Tangachalari tozalanadi, boshi kesiladi, ichak-chavog'i, suzgich qanotlari ajratiladi, yuvib,, suvi silqitilib, porsiyalarga taqsimlanadi. Kotlet massasiga ishlatish yoki butun holda qiima tiqib ish-latish uchun terisi «paypoq echish» usulida shilinadi.

Qilichbaliq. Bu baliq asosan boshsiz, tangasiz ichak-chavoqlari ajratilib butun yoki bo'laklarga bo'linib muzlatilgan holda keltiriladi. Suvda yoki havoda muzdan tushirilib, umurtqa suyagi bo'ylab yupqa qora parda-olib tashlanadi. Suzg'ich qanotlari ajratiladi. Agar porsiyalarga bo'lish kerak bo'lsa, to'g'ri burchak ostida kesib suyakli terili filega ajratiladi. Baliq boshi, ichak-chavoqlari chiqitqisi 25% ni tashkil qiladi.

Kumush rangli xek. Bu baliqning qorin ichidagi qora yupqa pardasi, olib tashlanadi, mayda tangachalari tozalanadi, dag'al terisi shilib olinadi, boshi kesiladi. Yiriklari dumaloq holda kesilib, maydalari butun holda ishlatiladi.

Dengiz tili. Bu baliq tashqi ko'rinishidan qalqonni eslatadi. Dum tomonidan terisi kesilib boshiga qarab tortib shilib olinadi. Ichak-chavoqlarini ajratishdan avval bo'ynidan kesib boshi ajratilib, so'ng qorin terisi bilan birga shilib olinadi.

Osyotr baliqlari o'z tuzilishi va tashqi ko'rinishi bilan boshqa baliqlardan farqlanadi. Ularda suyak skeletlari bo'lmaydi, ustida tangachalar o'rnida bir necha qator qalqoncha ko'rinishida tikanaklari bo'ladi. Umumiy ovqatlanish korxonalariga bu baliqlar ko'pincha muzlatilgan holda keltiriladi. Osyotr baliqlari sexlarda javon yoki stol ustiga qorni yuqoriga qilib bir qator terilgan, holda ochiq havoda muzidan tushiriladi. Bunda baliq tarkibidagi suyuqlik bir xil o'z

to'qimalariga qayta joylashadi. Ba'zida dum suzg'ich qanotlari baliqning vizigasi kemirchak suyaklari ajratib olingunga qadar kesib olinmaydi. Viziga baliq kemirchak suyaklari ichida oq arqonga o'xshash dag'al umurtqasi hisoblanadi. Vizigani ajratish uchun dum suzg'ich qanoti terisi bilan birlashgan eridan yuzaki kesilib, bir, ikki burab dumi asta-sekin tortilishi kerak. Agar baliq dumi chopib tashlangan bo'lsa pazandalik ignasi yordamida viziga uchi bir oz tortilib, so'ng qo'lda tortib ajratib olish mumkin. Ba'zida baliq vizigasi uni uzunasiga ikkiga bo'lgan holda ham ajratib olinadi.

Sanoatda ishlovdan o'tish jarayonida baliq ichak-chavoqlarini tozalash bilan birga vizigasi ajratilgan holatlarini ham uchratish mumkin. Baliqning ichi tozalanadi, umurtqasi bo'yla'6 ikkiga bo'linadi- Buni baliqni zvenolarga ajratish deyiladi. Yirik baliq, ayniqsa beluga baliq'ini zvenolarga ajratishda, ularning vazn og'irligi 4-5 kg, uzunligi 60 santimetrcha qilib kesiladi. Osyotr oilasiga mansub baliqlarni suyakli qalqonchalaridan oson tozalash uchun maxsus qozon yoki vannadagi qaynoq oz suvga 3 daqiqa botirilib yuzaki pishirib olinadi. Bunda baliqning terisi va tikanagigina suvga to'la botirilishi kerak. Shundan so'ng baliq taxtakachga terisini yuqoriga qaratib qo'yilib shu zahoti pichoq yordamida yon, qorin va mayda qalqonchalari tozalanadi. Tozalangan baliq sovuq suvda yuviladi. Bunda baliq ustida qotib qolgan baliq oqsillari ham yuvib tash-lanadi. Issiq suvda yuzaki pishirish natijasida osyotr turkumidagibaliq vazni 5-10% kamayadi. Bu usulda tayyorlangan baliq butunligicha suvda pishirib ishlatiladi. Qorin qismi baliq pishganda o'z shaklini saqlashi uchun ip bilan bir oz tortib bog'lanadi va baliq pishiriladigan qozon resh'yotkasiga qo'yiladi. Baliq pishiradigan qozonlar maxsus qisqichli uskunalar bilan jihozlangan bo'lsa yuqoridagi jarayon yana ham oson bo'ladi.

Qovurishga, suvda pishirishga mo'ljallangan baliqlar ishlovdan o'tish jarayonida, zvenolarga bo'lgandan so'ng, kemirchak suyaklari kesib ajratiladi, ichi tozalanib tangachalari qiriladi. Bunday ishlov berishda chiqqan chiqitqi miqdori 33-36% ni tashkil etadi.

Ishlovdan o'tgan osyotr, beluga, sevryuga terisi yokk terisiz sof file holida porsiyalarga bo'linib suvda pishirish, qovurish va yopib pishirish uchun ishlatiladi.

Baliqlarga pazandalik ishlovi berishda yarim tayyor mahsulotdan tashqari ma'lum miqdorda chiqitqilar ham olinadi. Chiqitqi deb mexanik, pazandalik ishlov jarayonida hosil bo'ladig'an ozuqali yoki texnik qoldiqlarga aytiladi.

Ozuqali koldiqlar ishlovdan o'tkazilib taom tayyorlashda ishlatilishi mumkin bo'lgan mahsulotlar. Ularga baliq boshi, suyaklari, terisi, suzg'ich qanotlari, uvildirig'i (ikrasi), ich yog'i, tangachalari, vizigasi, kemirchak suyagi, yog'i kiradi. Baliqning umumiy chiqitkisi uning katta-kichikligiga, turiga, ishlov berish usuliga uzviy bog'liq bo'ladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Baliqlar katta-kichikligiga qarab ishlov berish.
2. Yelibaliq, ilonbaliq.

3. Sudakka ishlovberish.
4. Baliqlarga pazandalik ishlovi berish.

2.4. BALIQDAN YARIM TAYYOR MAHSULOTLAR TAYYORLASH.

Baliqdan tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulotlar katta-kichikligiga qarab yirik (butun baliq) porsiyalangan va mayda kesilgan (xamirga botirib qovurish, solyanka va boshqa taomlar uchun) ko'rinishda bo'ladi. Ular ishlatilishiga qarab: asosiy usulda pishirish, oz suvda pishirish, asosiy usulda qovurish, yopish uchun ishlatiladigan turlarga ajratiladi.

Asosiy usulda pishirish uchun quyidagicha tayyorlangan baliqlardan foydalaniladi: butun holda, zvenolarga bo'lingan holda, porsiyalarga taqsimlangan, suyaksiz terili va suyakli terili holdagilari. Baliq kesilayotganda to'qimasiga nisbatan to'g'ri burchak ostida kesilishi kerak. Porsiyalangan baliq gerisi 2-3 eridan yuzaki kesiladi, bunda baliq o'z shaklini yo'qotmaydi. Oz suvda pishirish uchun baliqlar: butun, katta bo'lmagan zveno holida, suyaksiz terili file holida, terisiz va suyaksiz sof file holida ishlatiladi. Baliq to'qimasiga 30° burchak ostida dum tomonidan boshlab kesib porsiyalanadi. Tekis kesilgan keng bo'laklar oz suyuqlik ta'sirida tez va bir xilda ishlov berish uchun qulay bo'ladi.

Hozirgi umumiy ovqatlanish korxonalari oldiga qo'yilgan asosiy vazifalardan biri sifatli yarim tayyor mahsulot ishlab chiqarishdan iborat. Umumiy ovqatlanish korxonalariga «maxsus ishlovdan o'tgan baliq» va «baliq qiymasi yarim tayyor mahsulotlari» keltiriladi.

«Maxsus ishlovdan o'tgan baliq» yarim tayyor mahsuloti ishlab chiqarishda sovitilgan yoki muzlatilgan holatda har qanday baliqdan (osyotr, seld, vobla, taran, azov-qora dengiz kefali, ey tishli paltusdan tashqarilar) ishlab chiqarilishi mumkin. Yarim tayyor mahsulot tayyorlash uchun birinchi navdagi muzlatilgan, sovitilgan baliq texnik sharoit va standart talabiga javob beradigan darajada bo'lishi kerak.

Markazlashtirilgan yarim tayyor mahsulot ishlab chiqarish maxsus ketma-ket bajariladigan ishlarni mexanizasiyalashtirilgan asosda olib boriladi. Yarim tayyor mahsulot tayyorlash jarayoni quyidagi ketma-ketlik asosida joylashtiriladi, mahsulotni muzdan tushirish, ishlov berib bo'laklash, yuvish, qisqa muddatda baliqqa qisqa muddatli ishlov berish, uni sovitish va muzlatish. Baliqqa tuzli suvda ishlov berish katta ahamiyatga ega. Bu ishlov natijasi baliqdagi chirituvchi mikroorganizmlarning yuzaga chiqish faoliyati 10 barobar kechiktiriladi, saqlanish sharoiti yaxshilanadi. Tuzli suvda ishlovdan o'tgan baliqni yarim tayyor mahsuloti 5°C dan yuqori bo'lmagan O S dan past bo'lmagan sovitish kameralarida sovitilib, so'ng temir qopqoqli maxsus idishlarga joylashtiriladi.

Maxsus ishlovdan o'tib sovitilgan baliq tarkibida. 1% gacha tuz moddasi bo'lishi yangi baliq hidiga, o'ziga xos kattalikka, benuqson tashqi ko'rinishga, o'ziga xos rangga ega bo'lishi kerak. Baliq qorin tomondan kesilib tangachalari, boshi, ichak-chavoqlari, uvildirig'i» ich yog'i, qora pardasi va qotgan qonlari tozalangan bo'lishi, suzg'ich qanotlari kesilishi lozim. Yarim tayyor mahsulot bir sutka davomida 4°C dan oshmagan haroratli xonada saqlanadi.

Maxsus ishlovdan o'tib muzlatilgan baliqlar baliq sanoati korxonalarida ishlab chiqariladi. Ular yuqoridagi «maxsus ishlovdan o'tgan baliq» singari ishlovdan o'tkaziladi, lekin tuzli suv bilan ishlov berilmaydi. Muzlatilgan baliq butun, boshi kesilgan, ichak-chavog'i, tangachalaridan tozalangan holda bo'ladi. Mayda, 200 grammacha bo'lgan baliq oyqulog'i olib tashlanib boshi qoldiriladi. Yirik baliqlar idish bo'yicha mo'ljallanib kesilgan holda yoki 200 grammdan 1 kg. gacha bo'laklarga bo'lingan holda tayyorlanishi mumkin. Baliq muzlatilgan holda bo'laklargabo'linib tayyorlansa 14 kg dan oshmasligi kerak. Muzlatilgan baliq qog'oz yoki yog'och yashiklarga polietilen paketlarga joylashtiriladi. Baliq 18°C dan yuqori bo'lmagan sharoitda saqlanadi.

Baliq qiymasi bilan to'qimasida mayda qil tanog'i kam bo'lgan baliqlardan tayyorlanadi. Bu mahsulot asosan kotlet massasi tayyorlashda ishlatiladigan baliqlardan tayyorlanadi. Ishlovdan o'tgan baliq suyaksiz, terisiz sof filega ajratilib, go'sht qiymalagichdan o'tkazilib, 2 sm dan oshmagan qalinlikda tunuka tovalarga solinib muzlatiladi. Bunda go'sht qiymalagich reshlyotkasining teshigi diametri 2 mm bo'lishi kerak.

Tayyorlangan qiyma metall qopqoqli yashiklarga joylashtirib 10 kg. dan oshmagan holda qopqoqlari zich berkitilib so'rg'ichlanadi. Baliq qiymasi 0°C dan 4°Cgacha bo'lgan haroratli sharoitda 6 soat davomida saqlanadi.

Bo'laklarga bo'lingan va butun holda tayyorlangan baliqlardan tashqari umumiy ovqatlanish korxonalariga porsiyalanishi oson va yarim tayyor mahsulot tayyorlanishi qulay sof baliq filelari ham keltiriladi. Filelar terili yoki terisiz, qovurg'a suyaksiz, briket ko'rinishda muzlatilgan holda bo'lishi mumkin. Ko'pincha taom tayyorlashda treska, sayda, okun, cho'rtan baliq, laqqa baliq, sazan, jerex baliqlari filesi ishlatiladi.

Tayyor baliq taomlarining sifati quyidagi ko'rsatkichlarga qarab baholanadi: resepturaga rioya qilinganligi, baliqni to'g'ri bo'laklanganligi, kesilishi va urvoqqa belangan holati, issiq ishlov qoidalariga rioya qilinganligi va baliqlarni iste'molga tayyor holga keltirilishi, tayyorlangan taomning hid va mazasi, tashqi ko'rinishi, sardak va garnirning taomga mos kelishi.

Pishirilgan baliq bir bo'lak hisobida suyagi va terisi bilan, suyaksiz terili file holida, osyotr oilasidagi baliqlar terisi bilan, kemirchak suyaksiz yoki terisiz sof file holida beriladi. Baliq o'z shaklida bir xil yumshoqlikda pishgan bo'lishi, rangi, mazasi, hidi tayyorlangan baliqqa xos va oz miqdorda sezilarli ziravor, ko'kat ildizi xushxo'rlikka ega bo'lishi lozim. Qo'shib beriladigan garnirlar kartoshka bir xil kattalikda, yoki bir xil bochkacha shaklida kesilgan va yumshoq pishgan bo'lishi kerak. Garnir baliq yoniga qo'yilib, ustidan sardak yoki qizdirilgan margarin quyibberilishi lozim. Sardaklar baliq ustidan qo'yilgan holda yoki alohida sardak idishida berilishi mumkin. Ko'kat sof holda taom yoniga qo'yiladi yoki to'g'rab ustiga sepib beriladi.

Dimlab pishirilgan baliq taomi suyaksiz, terili yoki terisiz holda iste'molga tortiladi. Osyotr oilasidagi baliqlar kemirchak suyaksiz va terisiz tortiladi. Mayda baliqlar butun holda bo'ladi. Baliq bir xil yumshoqlikda pishgan, o'z shaklini saqlab qolgan bo'lishi kerak. Pishirilgan baliq yuzida quyuqlashgan oqsil qoldiqlari

bo'lishini nazarda tutib, ularning tashqi ko'rinishini yaxshilash uchun ustidan sardak quyib, limon parragi yoki pishirilgan qo'ziqorin, krab bilan bezaladi. Garnirlar alohida likopchada yoki baliq yoniga qo'yilgan holda beriladi. Baliq tarqatishdan avval sardakka solib isitib olinadi.

Qovurilgan baliq suyaklari terili yoki suyaksiz terili yoki terisiz ich qismi yaxshi tozalangan holda bo'ladi. Osiyotr oilasi baliqlari kemirchak suyaksiz terili yoki terisiz holda bo'ladi. Mayda baliqlar butun holda ich qismi yaxshi tozalangan holda bo'ladi. Baliq qovurilganda o'z shaklini saqlab qolishi kerak. Ustki qobig'i sarg'ishdan to qizg'ish ranggacha bo'lib, ko'p yog'da qovurilgan baliqning bir oz urvoqlari to'kilib tukilib mumkin. Yumshoq qovurilgan, bo'laklarga bo'lganda to'qima orasidagi izlari oson ajraluvchan bo'ladi. Mazasi qovurilgan baliqqa xos bo'ladi. Tuzi me'yorida, kuymagan, xushxo'r bo'lishi lozim. Zvenoga bo'lib qovurilgan baliqlar to'g'ri burchak ostidan kesib, bo'lak-larga bo'linadi. Ust qismi shamolda qurimagan va o'z shaklini saqlagan bo'lishi kerak. Baliqni likopchaga qo'yiladi, yoniga garnir solinib ustidan sariyog' purkaladi. Sardakni alohida sardak idishda beriladi.

Xamirga botirib qovurilgan baliq likopchaga 6-8 bo'lakdan solib tortiladi. Baliq yaxshi qovurilganli-gi bilan birga yumshoq ham bo'lishi kerak. Xamiri g'ovak, xushxo'r, yuzi bir xil sarg'ish rangli. Ko'p yog'da qovuriladigan baliqlar kuyib ketmasligi kerak.

Yopilgan baliq taomlari bo'laklarga bo'lingan suyaksiz, terili yoki terisiz baliqlardan tayyorlanadi. Leshch, lin, karas baliqlari suyaklari bilan yopiladi. Tayyorlangan baliq taomi yuzida sarg'ish yoki qizg'ish qobiq bo'lib, sardaklari quyuqlashgan, lekin qurigan yoki qotgan bo'lmasligi, taom yumshoq bo'lib, kugan va idishga yopishib qolmagan bo'lishi kerak. Baliq kotlet massasi taomlari o'z shaklini saqlagan, yorilmagan, bo'lakka bo'linmagan, maydalab yaxshi aralashtirilgan bo'lishi kerak. Yuziga bir xil rang va qalinlikdagi qobiq bilan qoplangan. Kesilganda ichidagi rangi oqdan to och kulranggacha, yumshoq g'ovak holda bo'ladi. Io'l qo'yib bo'lmaydigan kamchiliklar shuki, mahsulot shakli o'zgarmasligi kerak, urvoq mahsulot ichiga aralashib ketmasligi kerak, tashqi hid va mazaga, achigan non hidi va mazasiga, kuygan qobiq hidiga ega bo'lmasligi kerak. Tarqatishda mahsulot isitilgan likopchaga solinib, yoniga garnir suziladi, bitochki va tefteli ustiga sardak purkaladi, qolgan taomlarga esa sardak yoniga solib beriladi.

Oz suvda yoki asosiy usulda pishirilgan baliq tarqatilgunga qadar 30 daqiqa davomida 60-70°C haroratli marmitda saqlanishi mumkin. Qovurilgan baliqni marmit yoki plita ustida 2-3 soat, 6-8°C darajagacha sovutilgan holda 12 soat davomida saqlash mumkin. Tarqatishdan oldin baliq qovurish shkafida yoki plitada 90°C gacha isitilib, 1 soat davomida tar-qatilishi kerak. Ko'p yog'da qovurilgan yoki yopilgan baliq, taomlari talabga muvofiq tayyorlanib tarqatiladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Baliqlar katta-kichikligiga qarab ishlov berish.
2. Yelibaliq, ilonbaliq.

3. Sudakka ishlovberish.
4. Baliqlarga pazandalik ishlovi berish.

BOB.III. GO'SHTGA VA GO'SHT MAHSULOTLARIGA ISHLOV BERISH

3.1. GO'SHTGA MEXANIK YO'L BILAN PAZANDALIK ISHLOVI BERISH

Go'shtni so'yilgan mol turiga, jinsi, yoshi, semizlik darajasiga va go'shtning termik holatiga qarab klassifikatsiya qilinadi. So'yilgan mol turiga qarab mol (qoramol) go'shti, cho'chqa go'shti, qo'y, echki, ot, kiyik, quyon, yovvoyi hayvon go'shti va x.k. bo'ladi. Mol go'shti koramolning jinsiga va yoshiga qarab ajratiladi.

Qoramol jinsiga qarab sigir go'shti, hukiz (bichilgan buqa) go'shti va buqa go'shti bo'ladi. Qoramol yoshiga qarab mol go'shti suqim go'shtiga (uch eshdan ortik. mol), buzoq go'shtiga (uch oydan uch yoshgacha) va buzoqcha go'shtiga (ikki oydan uch oygacha) bo'linadi.

Yangi so'yilgan go'sht hozirgina so'yilgan mol go'shti bo'ladi. Bu go'shtning xarorati (34°Cga yaqin) tirikligidagi haroratga yaqin bo'ladi. U sotuvga chiqmaydi, chunki shundayligicha saqlab bo'lmaydi.

Dovuri tushgan go'sht - bu nimtalangandan keyin tabiiy sharoitda yoki sovuq kameralarda kamida 6 soat davomida sovigan bo'ladi. Uning harorati tevarak muhit haroratida, yuzasi qotganroq va konsistensiyasi tarang bo'ladi. Dovuri tushgan go'sht saqlashga chidamli emas, shuning uchun uni darhol sovitiladi yoki muzlatiladi.

Sovitilgan go'shtning harorati muskullar orasida +4 dan 0°Cgacha bo'ladi. Tabiiy sovish yoki sun'iy sovitish natijasida bu go'shtda qurish qobig'i hosil bo'lib, uning sirti nami yo'q va muskullari elastik bo'ladi.

O'ta sovitilgan go'shtning harorati -1,5°Cdan -3°Cgacha, ya'ni muzlash nuqtasidan 0,5-2°C pastroq bo'ladi. Sifat ko'rsatkichlari jihatidan bu go'sht sovitilgan go'shtga o'xshash bo'ladi.

Sal muzlagan go'shtning harorati -1,5°Cdan -6°Cgacha bo'ladi. Bu go'shtda namlikning bir qismi muzga aylangan bo'ladi. Sifati jihatidan u sovitilgan go'shtdan bir oz yomonroq lekin muzlagan go'shtdan yaxshiroq.

Muzlagan go'shtning harorati -6°Cdan yuqori bo'lmaydi.

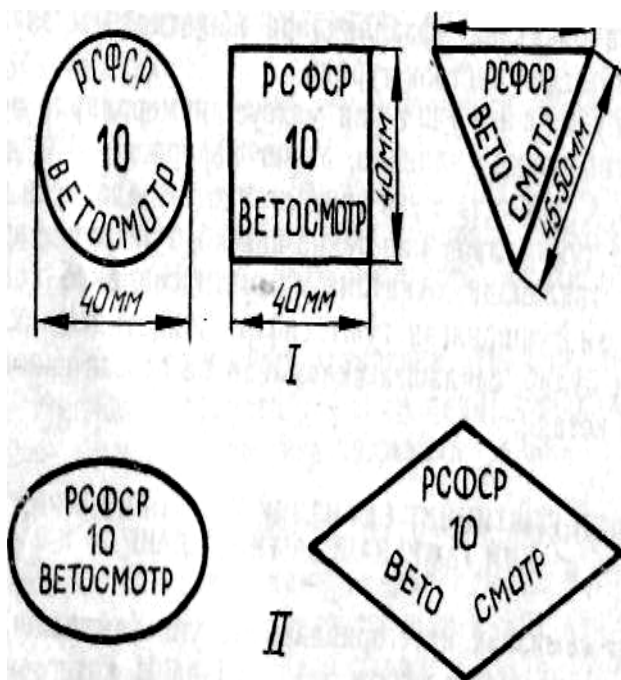
Muzlagan go'shtning konsistensiyasi qattiq, taqillatganda aniq-ravshan tovush chiqaradi, kesilgan joyida mayda muz kristallari ko'rinib turadi. Ta'm va ovqatlik afzalliklari jihatidan muzlagan go'sht sovitilgan go'shtdan pastroq turadi.

Muzi tushgan go'sht uni maxsus kameralarda asta-sekin muzini eritib hosil qilinadi. Uning harorati -1°C dan +4°C gacha bo'ladi.

Go'shtning semizlik kategoriyalari va uni tamg'alash, Sotuvga I va II kategoriya suqim go'shti hamda I va II kategoriya buzoq go'shti chiqariladi.

Go'shtning semizlik kategoriyasini muskul to'qimasining teriosti va muskullararo yor qatlamlariga, skelet suyaklarining chiqib turganlik darajasiga qarab belgilanadi.

Katta yoshli mollarning I kategoriyali suqim go'shtining muskullari qoniqarli rivoj topgan, suyaklari (qiltiqli suyaklari, umurtqa o'simalari, quymich do'ngliklari va maslaklar) keskin to'rtib chiqmagan,



4-расм.

Semizlik tamg'alarining shakli: I-asosiy tamg'alar; II-qo'shimcha (cho'chqa go'shti uchun tamg'alar)

teriesti yog'i, ozroq ochiq qolgan joyi bo'lsa ham, sakkizinchi qovurg'adan quymich do'ngliklarigacha go'sht ustini qoplagan bo'ladi bo'ynida, ko'raklarida, old qovurg'alarida, sonida, tos bo'shlig'ida va choti atrofida ozroq yor qatlami bo'ladi.

Go'shtning semizlik kategoriyalari tamg'alab belgilanadi. Har qaysi tamg'ada korxona nomeri, go'sht qaerda tamg'alangani, yana «Vetosmotr» suzi ko'rsatiladi (4-rasm).

I kategoriyali mol go'shtiga binafsha rangli dumalok tamg'a bosiladi. Har qaysi nimtaning tashqi tomoniga beshta tamg'a bosiladi, ko'rak, ort, bel, son va ko'krak qismlariga.

Katta yoshli mollarning 11 kategoriyali go'shtining muskullari kamroq qoniqarli rivoj topgan (sonida

botiqlari bor) bo'ladi, suyaklari rosmana to'rtib turadi, teriesti qatlamlari kichik-kichik ayrim joylar ko'rinishida faqat ort qismidagina bo'ladi. II kategoriyali mol go'shtiga binafsha rangli kvadrat tamg'a bosiladi.

1 kategoriyali buzoq go'shtining muskullari qoniqarli rivoj topgan, suyaklari sal to'rtib chikan, ko'ragida botigi yo'q sonlari ixchammas bo'ladi.

11 kategoriyali buzoq, go'shti semizlik ko'rsatkichlari jihatidan katta yoshli mollarning II kategoriyali go'shtiga o'xshash bo'ladi, lekin yor k.atlamlari bo'lmasligi mumkin.

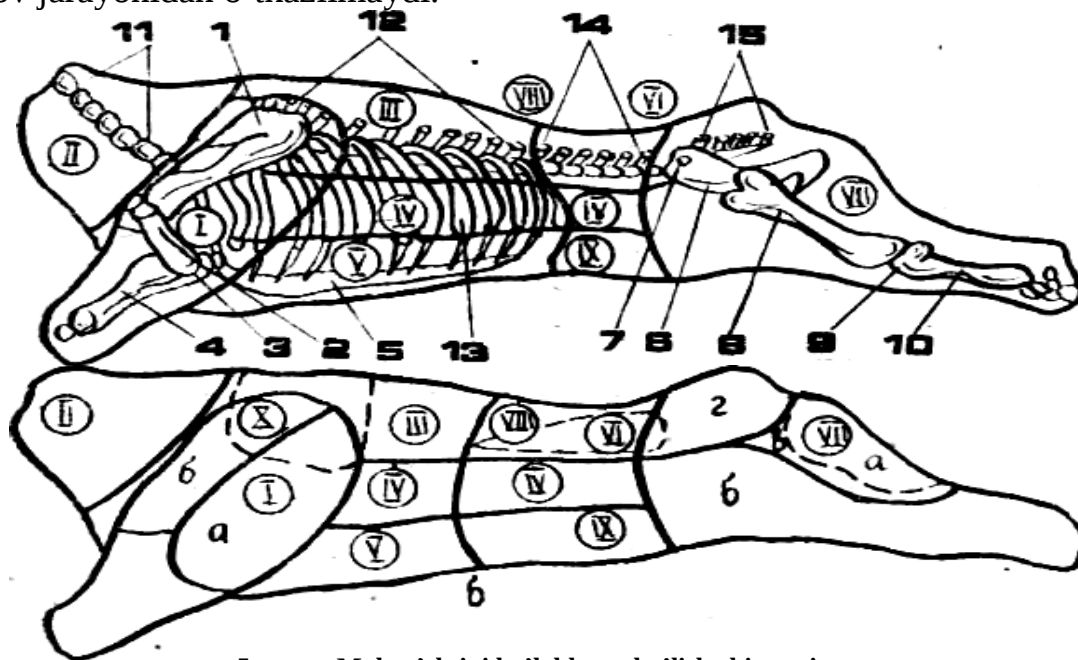
I va II kategoriyali buzoq go'shtini ham katta mollar go'shti singari tamg'alanadi, lekin asosiy tamg'alarning ung tomoniga qo'shimcha qilib «M» harfi qo'yiladi.

Semizlik ko'rsatkichlari II kategoriyadan past bo'lgan go'sht oriq hisoblanadi, uni sotuvga chiqarilmaydi, balki sanoatda oziq-ovqat maqsadida qayta ishlash uchun foydalaniladi.

Go'shtga go'sht tayyorlash sexlarida ishlov beriladi. Bu sexlar go'sht saqlanadigan sovitgichlarga - xolodilniklarga yaqin joylashgan bo'lishi kerak. Sex osma yo'llar, suyak kesuvchi, go'sht qiymalovchi, qiyma aralashtiruvchi, kotlet va chuchvara avtomati, sovitgich shkaflar va shunga o'xshash moslamalar bilan jihozlanadi. Nomexanik jihozlardan: ish stollari, vannalar, javonlar, go'sht

chopuvchi to'nkalar va boshqa anjomlar bilan ta'minlanadi. Bu asbob-anjomlar go'shtlarga nazandalik ishlovi berish ketma-ketligiga asoslanib joylashtiriladi.

Muzlatilgan go'shtga ishlov berish jarayoni: muzdan tushirish, yuvish, quritish, bo'laklarga bo'lish, suyaklaridan ajratish, pay-paychoqlardan tozalash, navlarga ajratish, yarim tayyor mahsulot tayyorlashdan iborat. Sovitilgan go'shtlar dastlabki ishlov jarayonidan o'tkazilmaydi.



5- rasm. Mol go'shtini bo'laklarga bo'lish chizmasi.

a-suyak nomlari: 1-ko'rak; 2-yelka suyagi; 3-tirsak suyagi; 4- toz suyagi; 5-to'sh suyagi; 6- umurtkd suyagi; 7- umurtqaning turtpb nivdan suyagi; 8-sovurga suyaklari; 9-tupik, suyagi; 10- boldir suyagi; 11-yettita bo'yin umurtsa suyagi; 12-un uchta umurt-Cha suyagi; 13-kovurga; 14-oltita bel umurtkd suyagi; 15-dumgaza. b - bo'laklar nomi: 1-k.o'l bo'lagi (a - yelka, b - yeyaka oldi qismlari); II-bo'yin qismi; III-yelka qismi (qalin talik.); IV-qovurga qismi; V- to'sh qismi; VI- pushti mag'iz; VII- son qismi

(a -sonning ichki bo'lagi; 6-sonning yon bo'lagi; v sonning tashqi bo'lagi; g - sonning yuqori bo'lagi); VIII-bel qismi (yupqa taglik, qismi); IX-peshnob; ko'rakosti bo'lagi.

Go'shtni muzdan tushirish natijasida uning keyingi ishlovdan o'tkazilishi engillashadi va osonlashadi. Go'shtlar muzlatilganda to'qimalari orasidagi suyuqliklar muz kristallari ko'rinishida bo'ladi. Go'sht muzdan tushirilganda bu suyuqliklarni yana to'qimalar orasiga suriladi. Go'sht ma'lum bir sharoit va usulda muzdan tushirilmasa erigan suyuqlik go'sht tarkibidan tashqariga oqib chiqib ketishi va go'shtning ozuqali qimmati kamayishi mumkin. Shu sababli go'sht maxsus kameralarda asta-sekin yoki tezkorlik bilan muzdan tushiriladi. Asta-sekin muzdan tushirish uchun kamerada haroratni 0 dan 6-8°Cgacha, havo namligini 90-95% da saqlanadi. Go'shtni butun holda, ikki bo'lakka bo'lingan, to'rt bo'lakka bo'lingan holda muzidan tushiriladi. Go'sht bo'laklarini devorga, polga va bir-biriga tegmaydigan qilib ilgaklarga osiladi. Bunday sharoitda muskul to'qimalari muzdan tushgan suyuqlikni to'la holda o'z tarkibida saqlab qoladi va muzlatishdan oldingi holatiga qaytadi. Muzdan tushish vaqti go'shtning turiga, bo'lagining katta-

kichikligiga bog'liq bo'lib, 1-3 sutka davom etadi. Agar go'sht to'qimalari orasidagi harorat 0-1°Cga etsa, muzdan tushirish jarayoni to'xtatiladi. Muzdan tushirish jarayoni to'g'ri amalga oshirilsa, muzidan tushirilgan go'shtning ko'rinishi sovitilgan go'shtning ko'rinishidan farqlanmaydi. Asta-sekin muzidan tushirish jarayonida umumiy vaznning 0,5% hisobida go'sht sharbati yo'qotiladi.

Tezkorlik bilan muzdan tushirishda kamerada harorat 20-25°C issiq va 80-95% namlik bo'lishi lozim. Bunday muhit hosil qilish uchun kameraga isitilgan nam havo yuboriladi. Bunday sharoitda go'sht 12-24 soat davomida muzidan tushadi. Go'sht to'qimasi ichidagi harorat -0,5 ... 1,59S bo'lishi kerak. Go'sht muzidan tushirilgandan so'ng 1 sutka davomida havo namligi 80-85%, harorati 0-2°C li xonada ushlanishi kerak, bunda go'shtni bo'laklash jarayonida go'sht sharbati kamroq yo'qotiladi.

Maxsus kamerasi bo'lmagan korxonalarda go'shtni muzidan tushirish tayyorlov sexlarida olib boriladi. Unda go'sht taxtali reshlyotka yoki stol ustiga qo'yilib muzidan tushiriladi. Go'shtni, muzidan tushirishdan avval chopib bo'laklarga bo'lish mumkin emas, aks holda go'sht tarkibidagi sharbat 10% gacha yo'qolib, issiq ishlovdan o'tgan go'sht qattiqlashib, o'ziga xos mazasini yo'qotadi. Go'shtni suvda muzdan tushirish mumkin emas, chunki go'sht tarqibidagi ozuqa mahsulotlari eritilayotgan suvga o'tib ketadi. Muzdan tushgandan so'ng go'shtga qo'yilgan tamg'a kesilib, juda ifloslangan va qoni qotib qolgan erlari kesib tashlanadi.

Go'shtni yuvish paytida uning ust qismidagi ifloslangan joylari mikroorganizmlar va ularning sporalari tozalanadi. Yirik umumiy ovqatlanish korxonalari go'shti maxsus yuvish xonalarida yuviladi. Go'shtni ilgaklarga osib qo'yib, maxsus dushli cho'tkadan brandspoyt yoki shlangdagi suvdan foydalaniladi. O'rtacha korxonalarda go'sht vannada yuviladi. Buning uchun go'shtni vanna ichidagi reshlyotkaga qo'yilib oqava suv bilan kapron yoki o'tli cho'tkadan foydalangan holda yuviladi. Go'sht yuvilayotgan suvning harorati 20-30°C bo'lishi kerak. Yuvilgan go'sht bo'laklari quritilishdan avval 12-15°C li suvda chayib olinadi. Go'shtni chayishdan maqsad uni sovutish va keyingi ishlovda uning ustki qismida mikroorganizmlarning rivojlanishini to'xtatishdir. Go'shtni quritishdan maqsad unga ishlov berishda qo'lning sirpanmasligini nazarda tutilsa, yana bir tomoni, mikroblar rivojlanishining oldini olishdir. Yuvilgan go'sht ilgakka osilgan holda, vanna ustida yoki vanna ichidagi reshlyotkaga qo'yilgan holda havoda quritiladi yoki paxtadan ishlangan mato bilan artib quritiladi. Katta korxonalarda tashqaridagi havo so'rilib, filtdan o'tkaziladi va maxsus trubalar yordamida go'sht quritiladigan xonalarga keltiriladi. Xona harorati 1-6°C bo'lishi kerak. Katta bo'lmagan korxonalarda go'sht tabiiy havoda quritiladi.

Mol go'shtini nimtalash va suyaklaridan ajratish uzunasiga ikkiga bo'lingan mol go'shtini nimtalash uni bo'laklarga bo'lish, suyaklardan ajratish, pay va paychoqlaridan tozalash kabi ketma-ket bajariladigan jarayonlardan iborat. Go'shtni nimtalash va suyakdan ajratishdan maqsad, pazandalikda u yoki bu taom uchun ishlatishga mo'ljallangan go'shtni olishdan iborat.

Go'shtlar isib ketmasligi uchun harorati 10°Cdan yuqori bo'lmagan xonalarda nimitlanadi va suyakdan ajratiladi. Agar korxonaga mol go'shti uzunasiga ikkiga bo'lingan nimta holida kelsa, old va son bo'laklarga ajratiladi. Ajratish chizig'i molning oxirgi qovurg'a suyagi bilan 13 va 14 umurtqa suyagi oralig'iga to'g'ri keladi. Bunda old qismiga hamma qovurg'a suyaklari o'tib, son qismida peshnob go'shti, bel umurtqa suyaklari go'shti bilan ajraladi (5-rasm). Old qismini bo'laklash natijasida qo'l, bo'yin, elka-umurtqa bo'laklar kesib ajratiladi. Qo'l bo'lagini ajratish uchun go'shtni ich qismi bilan stol ustiga qo'yiladi, chap qo'l bilan go'shtni boldir suyagidan bir oz ko'tarib o'z chegarasi bo'ylab to'sh, qovurg'a usti go'shti kesiladi. So'ngra bo'yin umurtqasi bilan umurtqa suyagi birlashgan eridan suyagi chopilib bo'yin bilagi go'shti bilan kesib ajratiladi. Yelka umurtqa suyagini bo'laklash uchun umurtqa suyagi ustidagi go'shti va qovurg'a suyagi ustidagi go'shti chegarasi bo'ylab kesilib qovurg'a suyagi ko'ndalangiga chopiladi va katta taliq qismi ajratiladi. To'sh kemirchak suyagi bilan qovurg'a suyaklari birlashgan izi bo'yicha suyagi kesilib qovurg'a va to'sh bo'laklarga ajratiladi.

3.2. YARIMTA NIMTA MOL GO'SHTINI BUZISH VA SUYAKDAN AJRATISH

Suyaklarni ajratish - bu go'shtni suyaklardan shilib olishdir. Bu jarayon diqqat bilan bajariladi. Suyaklarda go'sht qolmasligi, ajratib olingan go'sht bo'laklarida chuqur kesilgan joylar bo'lmasligi kerak. Pichoq go'shtga 10 millimetrdan ortiq botirilmasligi kerak.

Go'shtlarni pay-paychoqlaridan tozalashda lahm go'sht ustidagi paylar, kemirchak suyaklar, osilib turuvchi go'sht bo'laklari, go'sht ustidagi pardalari qattiq bo'lsa shilib tashlanadi, ortiqcha yog'lari ajratiladi. Agar chetlarida notekis burdalari bo'lsa kesiladi. To'qimalar orasidagi birlashtiruvchi yupqa pardalar va ustki pardalari tozalanmaydi. Go'sht shaklini o'zgartirmasligi uchun (deformasiyalanmasligi uchun) uning pardalari tozalanadi. Tozalangan go'shtdan porsiyalarga taqsimlangan yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash osonlashadi.

Qo'lni suyaklardan ajratish uchun stol ustiga tashqi tomoni bilan qo'yilib, ko'rak suyagi ustidagi go'shti tozalanib, elka suyagi va ko'rak suyagini birlashtiruvchi payi kesilib ko'rak suyagi ajratiladi.

So'ng elka suyagi ustidagi go'shti uzunasiga kesilib suyagidan tozalanadi, bilak suyagi bilan birlashgan eridan paylari kesib, elka suyagi ajratib olinadi. Ajratilgan go'sht ikkiga - elka go'shti va elka orti go'shtiga ajratiladi. Bo'yinni suyakdan ajratish uchun bo'yin umurtqa suyagi izi bo'yicha ingichka pichoq yordamida kesib go'shtidan ajratiladi. Kalin taliq bo'lagini suyaklardan ajratish uchun umurtqa suyagi to'rtib chiqqan eridan taqab umurtqa suyagi tomoniga qarab chuqur kesiladi, so'ng qovurg'a suyagi usti bo'ylab shu usulda suyaklari ajratilib qalin taliq go'shti ajratiladi. Qovurga bo'lagini suyaklardan ajratish uchun stol ustiga tashqi qismi bilan qo'yilib har bir qovurg'a suyagi izi bo'yicha suyakka taqalgan holda kesib qovurg'a suyagi shilib olinib lahm qovurg'a go'shti hosil qilinadi. To'sh bo'lagini suyaklardan ajratish uchun stol ustiga qo'yib ich

tomonidan to'sh kemirchak suyagi, so'ng to'sh suyagi o'z ichi bo'yicha kesib ajratib olinadi.

Mol go'shti oldi bo'lagini bo'laklarga bo'lib, suyaklarni ajratish natijasida bo'yin bo'lagi, qo'lning elka va elka orqa bo'lagi, qadin taliq bo'lagi, qovur-g'aning qo'l osti va qovurg'a bo'laklari, to'sh bo'laklari go'shtiga, shuningdek bo'yin, umurtqa, qovurg'a, ko'rak, elka, bilak, boldir suyaklariga ega bo'linadi.

Mol go'shtining orqa qismini bo'laklash. Agar mol go'shti orqa qismi pushti mag'zi bilan kelsa umurtqa suyagiga taqab ingichka pichoq bilan kesib ajratiladi. Shundan so'ng bel umurtqasi oxirgi bo'g'ini va toz suyagi birlashgan eridan chopiladi, peshnob go'shti bo'ylab kesilib bel bo'lagi va son bo'lagiga ajratiladi.

Bel bo'lagini suyaklardan ajratish uchun bel umurtqa suyagi o'simtasi uchi bo'ylab go'shti kesilib qovurg'a, peshnob go'shti ajratilgandan so'ng, bel umurtqa suyagi izi bo'yicha suyagi go'shtidan ajratiladi va natijada kichik taliq go'shtiga ega bo'linadi. Belni suyakdan ajratilgandan so'ng kichik taliq, qovurg'a, peshnob bo'lak go'shtlari hosil bo'ladi.

Son bo'lagini suyakdan ajratishida dum o'simta suyagi ajratilgach bo'ksa suyagi bo'ylab go'shti kesilib suyakdan ajratiladi. Sonning ichki qismi izi bo'yicha ajratiladi. Son ilik suyagi bo'yicha sonning tashqi qismi ajratiladi. Son suyagiga birlashgan sonning yuqori va yon qismlari qoladi. Ular ham suyakka taqab tozalab olingandan so'ng tizza to'pissuyagijratilib, boldir suyagi paylari kesilsa, boldir suyagi go'shti bilan qoladi. Bu suyak o'z go'shtidan ajratiladi. Bo'laklarga ajratilgan go'shtdagi mayda osilib qolgan va ingichkalashgan go'sht bo'laklari, paylari, ortiqcha yog'lari, bezlari kesib olinadi.

Mol go'shti orqa qismini bo'laklab suyaklardan ajratish natijasida pushtimag'iz, yupqa taliq qismi, qovurg'a, peshnob, sonning yuqori, yon, tashqi va ichki qismlari, boldir go'shtlari bel-umurtqa, dum o'simta, tos, son, ilik, tizza suyaklari hosil bo'ladi. Go'shtga ishlov berish natijasida I kategoriyadagi molda umumiy vaznga nisbatan 26,5% gacha, II kategoriyadagi molda 29,5% gacha yo'qotish bo'ladi.

Go'shtlarni navlarga ajratish va pazandalikda ishlatish. Go'shtlarni pay pardalari, osilgan ingichka bo'laklaridan tozalangandan so'ng, ular tarkibidagi birlashtiruvchi to'qimalarga qarab pazandalikda ishlatish uchun navlarga ajratiladi. Bunda go'sht to'qimalarini issiqlik ta'sirida yumshoq holga kelishi hisobga olinadi. Birlashtiruvchi to'qimalari ko'proq bo'lgan go'sht dimlab yoki qaynatib pishirishga, to'qimalari kam bo'lganlari esa qovurishga ishlatiladi.

Pushti mag'iz juda mayin to'qimali go'sht bo'lib, uni butun yoki porsiyalarga bo'lib yoki mayda bo'laklab kesib, qovurish uchun ishlatiladi.

Katta va kichik taliq - yirik bo'lak holida, porsiyalangan bo'lakka bo'linib, sof yoki urvoqqa belanib yoki mayda bo'laklab kesilib qovurish uchun ishlatiladi.

Sonning yuqori va ichki qismi - yirik porsiyaga bo'linib dimlab pishiriladi, urvoqqa belanib va mayda bo'laklarga kesilib qovurib ishlatiladi. Sonning tashqi va yon qismi qaynatib pishirish, yirik bo'lak holida porsiyaga bo'lib yoki mayda bo'laklarga kesilib dimlash - pishirish uchun ishlatiladi.

Qo'l, qo'l osti, to'sh, qovurg'a go'sht bo'laklari mayda bo'laklarga kesilib, dimlab va qaynatib pishiriladi

Bo'yin mayda chiqitqi go'shtlari, peshnob qovurg'a tarkibida 80% ga yaqin birlashtiruvchi to'qimalari bo'lgani sababli, ulardan qiymali taom yoki qiymali yarim tayyor mahsulot tayyorlashda ishlatiladi.

Bo'laklarga bo'linib, suyaklaridan, paypardalaridan tozalanib tayyorlangan go'sht bo'laklari pazandalikda ishlatilishiga qarab navlarga ajratiladi.

Son go'shti - butunligicha qovurish, porsiyalanib yoki mayda kesilib qovurish uchun ishlatiladi.

Porsiyalanib, urvoqqa belanib qovurilgan holda xam ishlatiladi.

Biqin-butunligicha qovurish uchun porsiyalanib, urvoqqa belanib yoki mayda kesilib qovurish uchun ishlatiladi.

Qo'l - rulet shaklida o'rab qovurish uchun, qaynatib pishirish uchun, porsiyalanib yoki mayda kesib dimlash uchun ishlatiladi.

To'sh-butun holda qiyma tiqib qovurish uchun, qaynatib pishirish uchun, mayda kesib dimlash uchun ishlatiladi.

Bo'yin- qiyma tayyorlash va qiymali mahsulot tayyorlashga ishlatiladi.

Har xil mollarning go'shti sifatini aniqlash uchun organoleptik va laboratoriya tekshirish metodlaridan foydalaniladi. Go'shtning va qismlarining tashqi ko'rinishi, go'sht va yog'ining rangi, ilik va paylarning konsistensiyasi, bulonning hidi va sifati hamda boshqa ko'rsatkichlar organoleptik metodda aniqlanadi.

Yangiligida sovitilgan go'shtning yuzasida ochpushtidan och qizilgacha rangli quruq po'stlog'i bo'lishi kerak. Muskullarining kesilgan joyi sal namrok, zich, tarang bo'ladi, barmoq bosganda paydo bo'ladigan botiqlik tezda tekislanib qoladi. Hidi yangi go'shtning har qaysi turining o'ziga xos.

Mol yog'ining rangi - ochsarg'ish yoki sariq, konsistensiyasi - qattiq, cho'chqa yog'ining rangi - oq yoki ochpushti, konsistensiyasi - yumshoq Elastik, kuy yog'ining rangi - oq, konsistensiyasi - zich bo'ladi. Yog'ida eskirganlik yoki taxir xid bo'lmasligi kerak. Yangi go'shtning paylari tarang, bug'inlar yuzasi silliq, yaltirok, go'shtning seli tiniq bo'ladi. Yangiligida sovitilgan go'shtdan qilingan bulon tiniq, xushbo'y bo'ladi.

Yangiligida muzlagan go'shtning chopilgan joyi yuzasi pushtirok. rangli, lekin sovitilgan go'shtga nisbatan ravshanroq bo'ladi. Konsistensiyasi qattiq, taqillatganda anik, tovush chiqadi. Muzlagan go'shtning hidi bo'lmaydi, lekin muzi eriganda xuddi shu tur go'shtga xos hid paydo bo'ladi. Muzi tushgan go'shtdan pishirilgan bulon kul rang qizil ko'pik hosil qiladigan quyqali bo'ladi. Sovitilgan go'shtni yaxshi shamollatiladigan maxsus xonalarda yoki xolodilnik xonalarda saqlanadi. Butun tanalar, nimtalar va chorak qismlar albatta oqartirilgan ilgaklarga osib qo'yiladi. Sovitilgan go'sht harorat 0°C dan 2°C gacha bo'lgan va nisbiy namligi 85% dan ortmagan havoda 3 sutkagacha, bundan pastroq haroratli kameralarda esa 16 kungacha saqlanadi.

Sovitilgan go'shtni saqlash muddati osonlangan kameralarda oddiy sharoitda saqlangandagidan ko'ra 3-5 sutka ortiq bo'ladi.

Semizligi I va 11 kategoriyali mol go'shti, buzok. go'shti, kuy go'shti, semizligi I va II kategoriyali va laxim cho'chqa go'shti va bekon qadoqlab ham chiqariladi.

Go'sht sanoati korxonalari go'shtni sof og'irligi 250, 500 va 1000 g li porsiyalar qilib qadoqlaydi. Qadoqlangan go'sht porsiyasida umumiy og'irligi porsiya massasining 20% dan oshmaydigan qilib, usha nav va usha semizlik kategoriyali go'shtdan ikkitadan ortiq qo'shimcha parcha bo'lishi mumkin emas. Alohida porsiya massasida $\pm 1\%$ ortiqyoki kamlik bo'lishi mumkin.

Qadoqlangan go'shtning har qaysi porsiyasi polietilen yoki selliyuloza plyonkaga uraladi. Urovining ung tomonida tayyorlagan korxona nomini, go'sht turi, uning semizlik kategoriyasi va navi, sof og'irligi, porsiyaning bahosi, nomeri ko'rsatilgan belgi qo'yilgan bo'lishi kerak.

Qadoqlangan go'sht va submahsulot yog'och, temir yoki polimer yashiklarga sof og'irligi ko'pi bilan 20kg dan qilib joylashtiriladi. Yashikning tores tomoniga tegishli belgilar yozib qo'yiladi.

3.3.YARIM TAYYOR GO'SHTLI MAHSULOTLARNI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Go'shtli yarim fabrikatlar - bu har xil go'sht turlaridan oshpazlikda ishlatishga tayyorlab qo'yilgan masalliqdir. Bularga aholining talabi katta.

Go'sht turiga qarab mol, qo'y, cho'chqa go'shtli yarimfabrikatlar, shuningdek parranda go'shtli yarimfabrikatlar bo'ladi.

Go'shtdan tayyorlanadigan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlanish usuliga qarab sof, urvoqqa belangan va qiymalangan turlarga bo'linadi. Yarim tayyor mahsulotlarni tayyorlash jarayonida kesish, to'qmoqchada urish, paychoqlarini bir oz kesish, urvoqda belash, ichiga ziravorlar tiqib pishirishga tayyorlash, marinadlash kabi ishlov berish jarayonlaridan o'tkaziladi.

Kesish go'sht to'qimasi holatiga qarab to'g'ri burchak yoki 40-45° burchak ostida kesiladi. Bunda porsiyalangan bo'laklar yaxshi ko'rinishga ega bo'ladi va deformasiyalanishi kam bo'ladi.

To'qmoqchada urish. Bo'laklarga bo'lingan go'sht oldindan suvga bo'ktirib qo'yilgan to'qmoqcha bilan uriladi. Bunda go'shtdagi birlashtiruvchi to'qima g'ovakligi oshadi, go'sht yuzasi tekislanadi, usti dazmollanganday tekislashib, bo'lakka tegishli shakl beriladi. Unda bir xil issiqlik ta'sir etish imkoniyati yaratiladi.

Paylarni bir oz kesish. Paylari bir necha erdan kesiladi. Bundan maqsad porsiyalangan go'shtga issiq ishlov berganda u o'z shaklini saqlab qolishini ta'minlashdir.

Go'shtdagi sharbatning oqishini va namlikning bug'lanishini kamaytirish maqsadida uni urvoqqa belanadi. Urvoqqa belangan maxsulot issiq ishlovda chiroyli va mahsulot mazasini yaxshilovchi qobiq hosil qiladi. Go'shtni urvoqqa belashdan avval lezonga botiriladi. Bunda urvoq yarim tayyor mahsulotga yaxshi yopishadi.

Shpiglash. Go'shtning ichiga ziravorlar tiqib pishirishga tayyorlash shpiglash deyiladi. Shpiglash natijasida go'shtning sharbatdorligi, ta'mi va xush-bo'yligi oshadi.

Marinadlash. Go'shtlar porsiyalangan yoki mayda kesilgan holda marinadlanadi. Natijada go'shtning birlashtiruvchi to'qimalari yumshaydi, uning ta'mi va xushbo'yligi oshadi.

Yarim tayyor mahsulot tayyorlashga tozalangan go'sht bo'lagi ishlatiladi. Yarim tayyor mahsulotlar yirik bo'lak, porsiyaga bo'lingan bo'lak, mayda kesilgan bo'laklarga ajratiladi.

Yarim tayyor mahsulot tayyorlashda pushtimag'iz uch qismga yo'g'on (bosh), o'rta va ingichka (dum) qismlariga bo'linadi. Har bir pushtimag'izning har bir qismidan o'ziga xos yarim tayyor mahsulot tayyorlanadi.

Yirik bo'lakli yarim tayyor mahsulotlar. Rostbifpaylardan tozalangan pushtimag'izning lahm joyidan tayyorlanadi. Bu yarim tayyor mahsulot yo'g'on yoki ingichka taliqdan tayyorlanadigan bo'lsa, bir necha eridan paylari va pardalari yuzaki kesilishi kerak.

Pishiriladigan go'sht sonning son, tashqi, yon qismidan, qo'l, qo'l osti, to'sh, qovurg'a qismlaridan 1,5-2,5 kg dan tayyorlanadi.

Porsiyalangan yarim tayyor mahsulotlar. Bifshteks- pushtimag'izning bosh qismidan to'g'ri burchak ostida, porsiyasiga bir bo'lakdan qalinligi 2-3 sm shayba shaklida qilib kesiladi. Bir oz to'qmoqchada uriladi.

Bir oz yumshatilgan bifshteks sonning yuqori yoki ichki qismidan kesilib ikki yoqlama yuzaki paychoqlari chopiladi yoki yumshatuvchi mashinadan o'tkaziladi.

File pushtimag'izning o'rta qismidan, porsiyasiga bir bo'lakdan, qalinligi 4-5 sm. qilib, to'g'ri burchak ostida kesilib, silindr shakli beriladi.

Antrekot, yo'g'on yoki ingichka taliq qismidan 1,5-2 sm qalinlikda kesilib, to'qmoqchada bir oz uriladi, paylari va pardalari kesilib, uzunroq oval shaklida tayyorlanadi.

Sonning yon va tashqi qismidan 1,0-1,5 sm qalinlikda kesilib to'qmoqchada uriladi, bir chetdan qiyma qo'yib o'ralib, mayda kolbasa shakli berilib, arqon yoki ip yordamida bog'lanadi. Qiyma sifatida to'la pishirib, tozalanib mayda chopilgan tuxum yoki pishirib chopilgan qo'ziqorin, qovurilgan piyoz, urvoq, ko'kat, tuz, murch aralashmasi ishlatiladi.

Duxovkada pishirishga mo'lkallangan mol go'shti. Sonning yon va tashqi qismidan 1,5-2,0 sm qalinlikda kesilgan, to'qmoqchada bir oz urilib, 1-2 dona hisobida tayyorlanadi.

Romshteks. Sonning ichki yoki yuqori qismidan, qalin yoki yupqa taliq qismidan 1,5-2 sm qalinlikda doyra shaklida kesilib to'qmoqchada bir oz uriladi, paylari kesiladi, tuz va murch sepiladi, lezonga botirilib, qizil urvoqqa belanadi va shakl beriladi.

Mayda bo'lakli yarim tayyor mahsulotlar. Befstroganovsonning yuqori va ichki qismi, qalin va yupqa qismidan kesib olinadi. Pushtimag'iz qirqimlaridan 1-1,5 sm qalinlikda kesilib to'qmoqchada 0,5 sm qalinligiga kelguncha uriladi va uzunligi 3-4 sm, og'irligi 5-7 gramm qilib to'g'raladi.

Azu. Sonning yon va tashqi qismidan 1,5-2 sm qalinlikda kesiladi. To‘qmoqlab 1 sm ga keltirib, uzunligi 3-4 sm, og‘irligi 10-15 g to‘g‘ri to‘rtburchakli uzun kesiladi.

Qovurdoq. Sonning ichki va yuqori qismidan qalin, yupqa taliq qismidan 2 sm ga yaqin qalinlikda yupqa kesilib bir oz to‘qmoqchada uriladi, to‘rtburchakli uzun makkda, og‘irligi. 10-15 gramm qilib to‘g‘raladi.

Gulyash. Qovurg‘a, qo‘l, qo‘l osti bo‘laklari go‘shidan 20-30 grammlı kubik shaklida kesiladi. 4-5 dona jaz porsiya hisobida ishlatiladi.

Tabiiy yarimfabrikatlar. Bu yarimfabrikatlarnı tayyorlash uchun hovuri tushgan yoki sovitilgan go‘shı ishlatiladi.

O‘lchamiga qarab tabiiy yarimfabrikatlar porsiyali, mayda jazli va yirik jazli bo‘ladi.

Porsiyali yarimfabrikatlar umumiy og‘irligi 125 g bo‘lgan bir yoki ikki bo‘lak go‘shidan ishlab chiqariladi. Mol go‘shidan porsiyali yarimfabrikatlarning quyidagi turlari chiqariladi.

Antrekot - orqa va bel qismidan olingan yumshoq go‘shı bo‘lagidan iborat uzunchoq oval shaklidagi, qalinligi 1,5-2 sm li.

Bifshteks - go‘shı qiyqimidan olingan, qalinligi 2-3 sm, oval shaklidagi go‘shı bo‘lagi.

Kertikli bifshteks orqa toş qismidagi yumshoq go‘shidan olinib, konsistensiyasi yumshayishi uchun muskul to‘qimasini to‘qmoq-lanadi.

Filebifshteksdan qalin - 4-5 sm bo‘ladi.

Langet - qalinligi 1 sm, o‘lchami deyarli bir xil ikki bo‘lak yumshoq go‘shidan iborat bo‘lgan go‘shı bo‘lagi. Emizak buzoqcha, cho‘chqa va qo‘y go‘shidan porsiyali yarimfabrikatlar - tabiiy kotlet va eskalop, bundan tashqari, cho‘chqa va qo‘y go‘shidan - shnisel tayyorlanadi.

Tabiiy kotlet - qovurg‘a suyagi bor yassi oval shaklidagi go‘shı bo‘lagi. Cho‘chqa va buzoq go‘shidan qilingan kotletda suyak 8 sm dan, qo‘y go‘shidan qilinganida esa suyak 7 sm dan ortiq bo‘lmay-di. Uni ort va bel qismlaridan olinadi.

Eskalop - qalinligi 1-1,5 sm li yassi oval shaklidagi ikki-ta bir xil go‘shı bo‘lagidan iborat bo‘ladi. Uni ort va bel qismlaridagi yumshoq go‘shidan olinadi.

Shnisel - orqa toş qismi yumshoq go‘shidan tayyorlangan, qalinligi 2-3 sm, uzunchoq oval shaklidagi go‘shı bo‘lagi.

Mayda jazli yarimfabrikatlar - umumiy og‘irligi 125 dan 1000 g gacha bo‘lgan mayda to‘g‘ralgan jazlardan tayyorlangan go‘shı bo‘lagi.

Mayda jazli yarim fabrikatlar turiga azu, befstrogan, ka-bob, gulyash, qovurma, sho‘rva masallig‘i; cho‘chqa go‘shidan - kabob, gulyash, qovurma, ragu; qo‘y go‘shidan - kabob, ragu, sho‘rva ma-sallig‘i kiradi.

Befstrogan - qiyqimidan tayyorlangan, og‘irligi 5-7 g, uzun-choq jazlar shaklida to‘g‘ralgan go‘shı bo‘laklari.

Kabob - 30-40 g li jazlar. Qo‘y go‘shidan va cho‘chqa go‘shidan qilingan kabob tarkibida 115 g go‘shı va 10 g boshpiyoz bo‘ladi.

Gulyash - ko‘rak qismidan olingan 20-30 g li go‘shı bo‘lakla-ri; tarkibidagi yog‘ ko‘pi bilan - mol go‘shida 10% va 'cho‘chqa go‘shida 20% bo‘ladi.

Qovurma - ko'rak qismidan va go'sht qiyqimidan to'g'ralgan, og'irligi 20-15 g go'sht bo'lagi; tarkibidagi yog' va plyonka-20% gacha. Porsiyaning og'irligi-125 va 500 g bo'ladi.

Cho'chqa go'shtidan ragu - bo'yin, elka, bel, ko'krak qismlaridan 40-60 g dan qilib to'g'ralgan go'sht bo'laklari, suyak miqdori- 50% atrofida va yumshoq go'sht bilan yog'i-50%; 500 va 1000 g qilib qadoqlanadi.

Sho'rva masallig'i - og'irligi 100-200 g suyak aralash go'sht bo'laklari; ragu olinadigan joylardan olinadi. Porsiyaning og'irligi-1 kg.

Yirik jazli yarimfabrikatlar (qiyqimlar, kotletbop go'sht) asosan umumiy ovqatlanish korxonalariga keltiriladi.

Bulangan tabiiy yarimfabrikatlar. Bular ma'lum go'sht bo'lagidan qilinadi, uni oldin to'qmoqlab uriladi (yumshatiladi), keyin esa unga kuvlab ko'pirtirilgan tuxum massa (lezon) surtib, suxari unga bo'lanadi, Qovurib olish jarayonida bo'laklar ustida qobiq hosil bo'ladi, ularning konsistensiyasi esa mayingina sersuv bo'ladi.

Bo'langan yarimfabrikatlar porsiyasining og'irligi 125 g bo'lib, buning 100 g go'sht, 4 g tuxum massa va 11 g suxari uni bo'ladi.

Mol go'shtli bo'langan yarimfabrikatlar romshteks, kertikli bifshteks, suxariga o'xshash miya ko'rinishida chiqariladi.

Urib yumshatilgan kotlet tovuq go'shtidan qilinadi, porsiyaning og'irligi-100 g, uning 90 g ;go'sht, 4 g tuxum massa va 6 g suxari unidan iborat.

Qiyma yarimfabrikatlar kotletbop qiymadan, yog'dan, oliy va 1-nav bug'doy unidan qilingan nondan, bularga maza kiritish uchun tuz, qalampir, piyoz qo'shib qilinadi. Bu yarimfabrikatlarni bulab olish uchun suxari uni ishlatiladi.

Xonaki kotlet cho'chqa go'shti qiymasi bilan mol go'shti qiymasidan teng miqdorda (30,5% dan) qo'shib qilinadi, shakli dumaloq, og'irligi 50 va 100 g bo'ladi.

Go'shtli yarimfabrikatlarning boshqa turlari. Bularga zrazi, kneli, go'sht qiyma va muzlagan yarimfabrikatlar kiradi.

Zrazi mol go'shti qiymasidan ichiga to'g'ralgan tuxum, qovurilgan piyoz va suxari uni solingan do'lma qilib tayyorlanadi. Shakli oval, sal yassilangan, bitta donasining og'irligi 100 g bo'ladi. Go'sht qiyma muzlagan va sovutilgan I va II kategoriyali mol go'shtidan hamda tarkibida 10% gacha muskullar orasidagi yog'i bor cho'chqa go'shtidan qilinadi.

Kneli mol go'shtidan, buzoq go'shtidan, tovuq go'shtidan qilinadi. Mayda qiymalangan go'shtga pishirib ezilgan guruch, sut, tuxum va tuz qo'shiladi. Kneli og'irligi 150 g dan qilib qadoqlab chiqariladi. Kneli parhez bop ovqatga va bolalar ovqatiga ishlatiladi. Muzlagan yarimfabrikatlar - bu chuchvara, frikedelki.

Chuchvara oshirilmagan xamir va go'sht qiymadan tayyorlanadi. Yarim doyra shaklida, bitta donasining og'irligi 12 g bo'ladi.

Xonaki kotlet cho'chqa go'shti qiymasi bilan mol go'shti qiymasidan teng miqdorda (30,5% dan) qo'shib qilinadi, shakli dumaloq, og'irligi 50 va 100 g bo'ladi.

Go'shtli yarim fabrikatlarning sifat ko'rsatkichlari. Yarimfabrikatlarning sifati ularning rangiga, hidiga, shakliga, o'raining holiga (bo'langanlarida-urvoq

qoilami butunligiga) qarab tekshiriladi, shuningdek yashiklar yoki paketlar ichiga solib qo'yilgan yorlig'ida ko'rsatilgan tayyorlab chiqarilgan sanasi va soati ham tekshiriladi. Yarimfabrikatlarning shakli tegishlicha, sirti qizimagan, tabiiylarining sirti yopishmaydigan, bulanganlari bilan qiymalarining sirtiga suxari uni bir tekis qoplangan bo'lishi kerak. Tabiiy porsiyali yarimfabrikatlar go'sht bo'lagi muskul tolalarining ko'ndalangiga tilingan rangi va hidi yaxshi sifatli go'shtga xos bo'ladi. Muskul to'qimasi tarang, paysiz va dag'al bog'lovchi to'qimalarsiz, muskullarni bir-biriga bog'lovchi to'qimalari olinmagan bo'ladi. Cho'chqa go'shti va qo'y go'shti yarimfabrikatlarida qalinligi 1 sm gacha yog' qatlami bo'lishi mumkin.

Go'shtli yarimfabrikatlarni joylashtirish, tamg'alash va saqlash. Tabiiy, bulangan va qiyma yarimfabrikatlarni qo'yma patnislarga joylab, temir va yog'och yashiklarga joylashtiriladi, Yashiklar toza, hajmi ko'pi bilan 20 kg va ko'pi bilan uchta qo'yma patnisli bo'lishi kerak. Tabiiy, bulangan va qiyma yarimfabrikatlarni hech nimaga o'ramay, mayda bo'laklilarini esa sellofanga yoki yorliq yopishtirilgan boshqa bir shaffof plyonkaga o'rab, qo'yma patnisga bir qator qilib teriladi. Har qaysi o'rov birligi ichiga tayyorlagan korxona va yarimfabrikat nomi, uning sof og'irligi, necha dona ekani, bahosi, tayyorlagan sana va soati, saqlanish muddati, o'rovchining familiyasi va nomeri, standart belgisi ko'rsatilgan yorliq solib qo'yiladi. Muzlagan yarimfabrikatlarni og'irligini 350 yoki 500 g dan qilib karton qutichalarga qadoqlab, bularni pishiq qog'ozga yoki karton yashikka joylashtiriladi.

Magazinda yarimfabrikatlar harorat 0-6°C bo'lgan toza sovuq xonalarda tayyorlangan paytidan hisoblab sotilgunga qadar quyidagicha muddatlarda saqlanadi (soat hisobida): to'g'ralgan yarimfabrikatlar va go'sht kombinatida tayyorlab yuborilgan go'sht qiyma - 12, tabiiy mayda jazlilar-18, bulanganlari-24, porsiyali tabiiylari-36.

Muzlagan yarimfabrikatlar (magazinga kelgan paytidan boshlab) 5°Cdan ortmaydigan haroratda 24 soat; 0°Cdan past haroratda esa 72 soat saqlanadi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Go'shtni so'yilgan mol turiga, jinsi, yoshi, semizlik darajasiga va go'shtning termik holatiga qarab klassifikatsiyasi.
2. Mayda bo'lakli yarim tayyor mahsulotlar.
3. Go'shtli yarimfabrikatlarning boshqa turlari.
4. Go'shtli yarimfabrikatlarni joylashtirish.

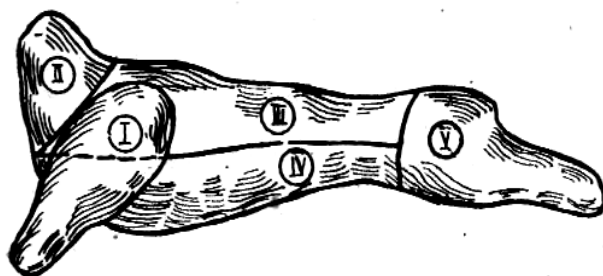
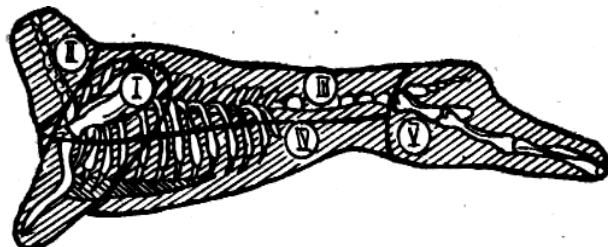
3.4. QO'Y GO'SHTINI NIMTALASH VA SUYAKDAN AJRATISH

Qo'y go'shti buyrak bilan kelgan bo'lsa buyragi ajratiladi va tos suyagi bilan bel umurtqasi birlashgan eridan ko'ndalangiga bo'linib old va orqa bo'laklarga ajratiladi (6-rasm).

Old qismini bo'laklash va suyakdan ajratish. Qo'yning old qismi: qo'l, bo'yin, to'sh; biqin qismlarga ajratib bo'laklanadi. Avval qo'li ajratiladi, so'ng bo'yin umurtqa suyagi oxirgi bo'g'indan. chopib, bo'yin bo'lagi ajratiladi. Qolgan qismini

ajratish uchun umurtqa suyagining tepa to'rtib chiqqan eri ikki tomonlama suyagiga taqalib, go'shti uzunasiga kesiladi va qovurg'a suyagi bilan umurtqa suyagi birlashgan eridan ikki yoqlama chopilib, umurtqa suyagi ajratib olinadi. To'sh qismi uzunasiga chopib ikkiga bo'linadi va ikkita bo'lak hosil qilinadi. Bir bo'lagi to'nkaga tashqi tomoni bilan qo'yilib qovurg'a suyagini umurtqa suyagidan ajralgan qismidan 8 sm qoldirilib, har bir qovurg'a suyagi chopiladi. Go'shti kesilib, to'sh bo'lagi va biqin bo'lagi ajratiladi.

Bo'yin bo'lagidan go'shtini ajratish uchun uzunasiga kesilib ingichka pichoq



6- rasm. Qo'y go'shtini bo'laklarga bo'lish chizmasi:
I-ko'rak (oldingi oyod); II-bo'yin sismi; III-IV to'sh
sismi; V-son qismi

yordamida bo'yin umurtqa suyagi izi bo'yicha go'shti kesilib, butun holda ajratiladi. Qo'l bo'lagi xuddi mol go'shti qo'l bo'lagini suyakdan ajratishga o'xshash olib boriladi. Go'shtni tozalashda paylari va dag'al birlashtiruvchi to'qimalari olib tashlanadi. Tashqi go'sht pardalari ajratilmaydi. To'sh bo'lagi suyakdan tozalanmaydi. Biqin go'shti chetidagi pay ajratilsa, to'shning etak qismidagi peshnob go'shti kesib olinsa, etarli darajada tozalangan hisoblanadi.

Orqa qismini bo'laklash va suyakdan ajratish. Son bo'lagi tos suyagi birlashgan eri va umurtqa suyagi bilan birlashgan erlaridan chopilib ikkiga ajratiladi. Buning

natijasida ikkita son bo'lagi hosil bo'ladi.

Son qismi ajratilib qolgan suyaklari ajratilmay ishlatiladi, bunda bu go'sht butunligicha qovurish uchun ishlatilishi mumkin. Son bo'lagi katta holda bo'lsa, xuddi mol go'shti son bo'lagiga o'xshash go'shtning pardali izlari bo'yicha suyaklardan ajratib 4 bo'lakka bo'linadi. Pazandalik ishlovidan o'tgan, ya'ni bo'laklarga bo'linib, suyaklardan ajratilgan qo'y go'shti; qo'l, bo'yin, to'sh, biqin va son qismlarga ajraladi. Ishlov berish davomida I kategoriyadagi qo'y go'shti 28,5% gacha, II kategoriyadagi qo'y go'shti 33,8% gacha o'z vaznini yo'qotishi mumkin.

3.5. CHO'CHQA GO'SHTINI NIMTALASH VA SUYAKDAN AJRATISH

Cho'chqa go'shtida pushtimag'iz bo'lsa ajratib olinishi kerak. Butun yoki uzunasiga ikkiga bo'lingan holda kelgan bo'laklarni toz suyagi va bel umurtqasi birlashgan eridan suyagi chopib, go'shti kesilib old va orqa bo'laklarga ajratiladi. Old qismini bo'laklashda qo'li kesib ajratilib, yog'liqli darajasi yuqori bo'lsa ustida 1

sm yog'i qoldirilib elka tomonidan butun kesilgan holda yog'i ajratiladi. Qolgan qismi ich tomonini yuqoriga qaratib to'nka qo'yilib qovurg'a suyagini umurtqa suyagidan ajralgan eridan 8-10 sm qoldirib. chopiladi, go'shti kesilib biqin va to'sh bo'lagiga ajratiladi. Biqin oxirgi qovurg'a bilan bo'yin go'shti birlashgan eridan kesib, bo'yin go'shtdan ajratiladi. Orqa qismini ikkita son bo'lagiga ajratib go'shti

suyaklardan ajratiladi. Sondan olingan lahm go'shtni pardalari bo'yicha mol go'shtiga o'xshash 4 bo'lakka bo'linadi (7-rasm).

Pazandalik ishlovidan o'tgan cho'chqa go'shti bo'laklarga bo'linib, suyaklaridan ajratilgach, qo'l, biqin to'sh, son go'shtlari, yog'liq holda esa cho'chqa yog'lariga ajraladi. Agar cho'chqa terili kelgan bo'lsa shilib olinishi va studen tayyorlashga ishlatilishi mumkin. Bu hisobga umumiy vazn o'rtacha 13% gacha kamayadi.

Hosil bo'lgan cho'chqa go'shti bo'laklari pazandalikda ishlatilishiga qarab navlarga ajratiladi.

Biqin. Butun, porsiyalanib mayda kesilib, porsiyalanib urvoqqa

belangan holda qovurishga ishlatiladi.

Son go'shti butun, porsiyalanib kesilib, mayda kesilib, porsiyalanib, urvoqqa belanib qovurish uchun ishlatiladi.

Qo'l. Butun holda qovurish, porsiyalanib, mayda kesilib dimlab pishirish uchun ishlatiladi.

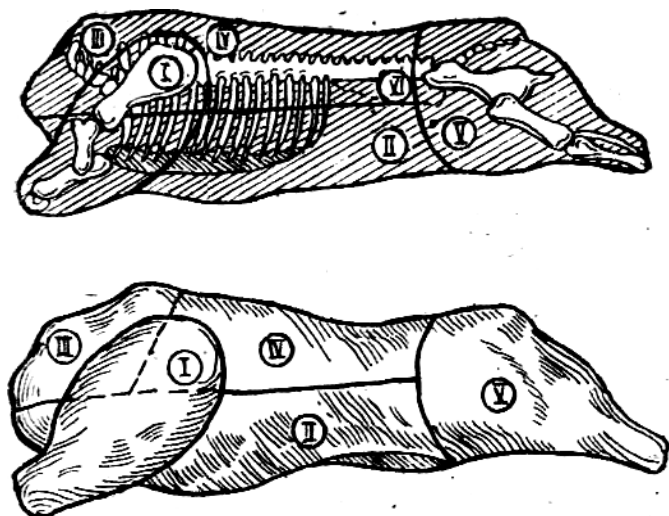
To'sh. Butun holda qiyma tiqib qovurish, qaynatib pishirish, mayda holda dimlab pishirish uchun ishlatiladi.

Bo'yin. Butun holda qovurish, porsiyalanib yoki mayda kesilib dimlab pishirish uchun ishlatiladi.

Tozalashda chiqadigan mayda go'sht bo'laklari tarkibida birlashtiruvchi to'qimalari ko'proq bo'lgani sababli go'sht kotlet massasini tayyorlashda ishlatiladi.

3.6. GO'SHT SUYAKLARIGA VA KALLA POCHALARIGA (SUBMAHSULOTLARIGA) ISHLOV BERISH

Go'shtlarga ishlov byorayotganda, ozuqali chiqitqilardan suyak va paylar ajratiladi. Bu chiqitqilarning miqdori go'shtning turiga va semizlik darajasiga bog'liq bo'ladi. Suyaklardan sho'rvalar tayyorlashda foydalaniladi. Suyaklar issiq ishlovga jo'natishdan avval cholib, maydalanishi lozim. Maydalangan suyakdagi ozuqa moddalari yaxshiroq chiqadi. Suyak to'nkada bolta yordamida chopiladi.



7-rasm. Cho'chqa go'shtini bo'laklarga bo'lish chizmasi:

I-ko'rak (oldingi oyog'); II-to'sh qismi; III-bo'yin qismi; V-to'sh go'shti; V-son qismi (orqa oyoq); VI-pushtimag'iz.

Ba'zi katta korxonalarda suyaklar arra yordamida yoki suyak bo'luvchi asboblarda yordamida bo'laklarga bo'linadi. Ilik suyaklari ikki cheti qalin qismlaridan arralanadi. Umurtqa suyaklari umurtqa bo'g'ini bo'yicha bo'linadi, so'ngra uzunligi 5-7 santimetrdan katta bo'lmagan holda qovurg'a suyaklaridan ko'ndalangiga chopib ajratiladi. Bo'laklangan katta suyaklar hajmi 5-7 santimetrdan oshmasligi kerak. Suyaklar maydalangandan keyin yuviladi, kurak, qovurg'a suyaklari texnika mahsuloti uchun ishlatiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalariga turli hayvon go'shtlari bilan bir qatorda kalla-pocha mahsulotlari ham keltiriladi. Ularga til, yurak, jigar, o'pka, miya, buyrak va boshqalar, shuningdek kalla, oyoq, dum mahsulotlari kiradi. Ularning ozuqali qimmati har xil. Til, jigar, miya, buyrakning ozuqali qimmati yuqori baholanadi. Ularda 18% gacha oqsil moddasi bor, darmondorilarga, temir, fosfor tuzlariga boy. Til, yurak tarkibida 17% gacha yog' moddasi bor. Ozuqali qimmati inobatga olinib kalla-pocha mahsulotlari ikki kategoriyaga bo'linadi. Jigar, buyrak va til I kategoriya mahsuloti hisoblanadi. Qo'y, mol, cho'chqa oyoqlari, qo'y va mol oyoqlari, kallalari. cho'chqa dumi, oshqozon, o'pka, lab, kekirdaklari II kategoriya mahsulotlari hisoblanadi.

Kalla-pocha mahsulotlari sovitilgan, muzlatilgan, ba'zi hollarda til tuzlangan holda keltirilishi mumkin. Kalla-pochalarni xona harorati 15-16°C bo'lgan go'sht sexlarida muzidan tushiriladi. Buning uchun mahsulot tunuka tova yoki lotokka bir qator teriladi. Miya, oshqozon, buyraklarni suvda muzdan tushirish mumkin. Kalla-pochalar tez buziladigan mahsulotlar guruhiga taalluqli bo'lib, ularning yuza namligi yuqori bo'ladi va ular mikroorganizmlarning urug' qo'yishi uchun qulay bo'ladi. Shuning uchun ularning sifati diqqat berib tekshirilib, iloji boricha tez sovuq va issiq ishlovdan o'tkazish kerak.

Mayda va yirik hayvon kallasi ishlovdan o'tgan yoki o'tmagan holda kelishi mumkin. Agar kalla juni bilan keltirilgan bo'lsa kuydirilishi yoki qaynoq suvga botirilib, juni tozalanishi va yaxshilab yuvilishi lozim. Shundan so'ng kalla sovuq suvga bo'ktiriladi, terisi pichoq bilan tozalanadi, yuvib lahm joyi terisi bilan kesib olinadi. Agar kalla tili, miyasi bilan kesilgan bo'lsa dastlab tili ajratib olinadi, so'ng lahm joyi teri bilan kesib olinadi, peshana qismi yorilib miyasi ajratiladi va yuviladi. Agar kalla terisi tozalangan holda labi bilan keltirilgan bo'lsa, lablari kesib olinadi va atroflaridagi tuklari kuydiriladi.

Mayda va yirik mol oyog'i jun bilan keltirilsa, u kuydirilib qaynoq suvda yuviladi, tuyoqlari ajratilib, terisi pichoq va suv yordamida yaxshilab qiriladi, tuyog'i bo'yiga ikkiga ajratilib, sovuq suvda 2-4 soat bo'ktiriladi. Kuydirish o'rniga qaynoq suvga botirib, junini yulib tashlasa ham bo'ladi. Buzoq va cho'chqa oyoqlari tuyog'i orasidagi terisi go'shti bilan chuqur kesib olinadi, qolgan suyaklari esa pishirilgandan keyin olib tashlanadi.

Miya sovuq suvda 1-2 soat bo'ktirilib, qon tomirlaridagi qoni ketk-azilib, suv ichida yuzidagi terisi shilib olinadi. Jigarga yopishgan o't qopchig'i olib tashlanadi, katta qon tomirlaridan tozalanib, suvga solingan holda pardasi shilinadi. Qovurish jarayonida tarkibidagi oqsil moddasi kamroq sarflanishi uchun uni qovurishdan avval qaynoq suvga bir oz botirib olib tezda sovitish lozim. Bu qovurilgan jigarning

yashil rangga kirib qolishini to'xtatadi. Buyrak ko'ndalangiga kesilib, yuzidagi pardasi bilan birga yog'i ham ajratiladi va sovuq suvda .3-4 soat o'ziga xos hidini kamaytirish uchun bo'ktiriladi. Qo'y, buzoq, cho'chqa buyraklari yuzida 0,5 sm qadinlikda yog'i qoldirilib, ortiqcha yog'lari kesib olinadi, tozalab yuvilib, sovuq suvda bo'ktiriladi. Tillar yuzidagi ifloslangan qismi pichoqda qi rilib, yaxshilab yuvib tashlanadi. Oshqozonlar ichi ag'darilib tashqariga chiqari-ladi, yuvib tozalangandan so'ng sovuq suvda 8-12 soat bo'ktiriladi, bunda bir necha bor suvi almashtirilishi kerak. Qaynoq suvga botirilib, shilimshiq terisi pichoq yordamida qiriladi va yana 2-3 marta suvi almashtirilgan holda bo'ktirilib, qo'lansa hidi ketkaziladi. Pishirishga jo'natishdan avval yaxshilab yuvilib, rulet shaklida o'ralib, kanop ip bilan bog'lanadi. Yurak va kekirdak ko'ndalangiga kesilib laxta qonlari tozalanib, sovuq suvda 1-3 soat bo'ktiriladi, bir necha bor suvda yuviladi.

O'pka yuvilib, katta havo yo'llari bo'ylab bo'laklarga bo'linib, yana bir bor yuviladi Mol, qo'y dumlari o'z bo'g'ini bo'yicha kesilib, sovuq suvda yuvilib, so'ng 5-6 soat sovuq suvda bo'ktiriladi.

Pishirishga tayyor kalla-pocha mahsulotlari. Qovurilgan jigar taomi uchun birlamchi ishlovdan o'tgan jigar porsiyalanib kesiladi, qovurishdan avval ikki yoklama tuz, murch sepilib unga belanadi. Strogancha jigar tayyorlash uchun ishlovdan o'tgan jigar qalinligi 0,5 sm, uzunligi 4-5 sm qilib uzun to'rtburchak shaklida kesiladi. Qovurilgan miya taomini tayyorlash uchun ishlovdan o'tgan miyatuzli, piyozli, ziravorli, sirkali suvda qaynatib chala pishiriladi, sovutilib, tilim-tilim shaklida kesilib, tuz, murch sepiladi va unga belanadi. Ko'p yog'da qovurilgan miya uchun birlamchi ishlovdan o'tgan miya butun holda yoki bo'lingan holda qaynatib chala pishiriladi, sovutilib, tuz, murch sepilgach, unga belanadi, lezonga botirilib, urvoqqa belanadi.

Mustahkamlash uchun savollar:

- 1 Go'shtlarga ishlov berayotganda, ozuqali chiqitqilardan suyak va paylar.
2. Kalla-pocha mahsulotlari.
3. Mayda va yirik hayvon kallasi.
4. Pishirishga tayyor kalla-pocha mahsulotlari.

3.7. GO'SHTLI QIYMA YARIM TAYYOR MAHSULOTLARINI TAYYORLASH

Go'sht qiymasini tayyorlash uchun bo'yin, peshnob, qovurg'a go'shtlari hamda go'sht bo'laklarini tozalash, yarim tayyor mahsulotlar tayyorlashda chiqadigan mayda to'sht bo'lakchalari ishlatiladi. Agar go'sht qiymalagich II kategoriyali go'shtdan tayyorlansa, uning yumshoqlik darajasi va ta'mini yaxshilash uchun dumba yog'i qo'shiladi. Paylardan tozalangan go'sht bo'laklarga bo'linadi, dumba yog'i bilan birga go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi. Go'sht qiymalovchi uskuna ikkita pichoqdan tashkil topgan bo'lsa, bir marta, agar bittadan tashkil topgan bo'lsa, ikki marta o'tkazilishi kerak. O'tkazilgan qiymaga bir oz suv yoki tuz,

murch qo'shib aralashtiriladi, urib pishiriladi. yog'liq go'shtga dumba aralashtirilmaydi uning hisobidan go'sht miqdori oshiriladi. Bir kilogramm sof go'sht qiymasini tayyorlash uchun 800 gramm go'sht, 120 gramm dumba yog'i, 70 gramm suv yoki sut ishlatiladi.

Sof qiyma massasidan quyidagi yarim tayyor mahsulotlar tayyorlanadi.

Qiy mali bifshteks. Dumba yog'i mayda to'rt burchak shaklida to'g'ralib, tayyorlangan mol go'shti qiymasiga aralashtiriladi va ma'lum porsiyaga bo'linib, qalinligi 2 santimetrdan qilib doira shakli beriladi. Porsiyasiga 1 donadan ishlatiladi.

Qiy mali file. Mol go'shti qiymasini porsiyaga bo'linib silindr shakli beriladi. Porsiyasiga 1 donadan ishlatiladi.

Qiy mali langet. Mol-go'shti qiymasini porsiyalarga bo'linib qalinligi 1,0 1,5 santimetrdan qilib oval shakli beriladi. Porsiyasiga 2 donadan ishlatiladi.

Sof qiyma kotleti. Qo'y go'shtidan qiyma tayyorlanib, porsiyalarga bo'linadi, oval shakl beriladi, bir uchiga go'shtidan tozalangan qo'y qovurg'a suyagi uchi tiqilib, lezonga botiriladi va urvoqqa belanadi.

Sof qiyma shniseli. Qiymani porsiyalarga bo'linadi. 1 santimetr qalinlikda oval shakl berilib, lezonga botiriladi va non urvog'iga belanadi.

Qiy mali romshteks. Mol go'shti qiymasini porsiyalarga bo'linib, cho'zinchoq shakl beriladi, lezonga botirilib, non urvog'iga belanadi.

Frikadelka. Go'shtni bo'laklarga bo'lib go'shg qiy malagichdan o'tkaziladi. Unga xom tuxum, jazlangan piyoz, tuz, murch va bir oz suv qo'shib aralashtiriladi. So'ng miqdori 7-10 grammdan qilib porsiyalanadi va shar shakli beriladi.

Qiy ma - kabob. Qo'y go'shti qiymasidan tayyorlanadi. Go'shtni bo'laklarga bo'lib to'g'ralgan piyoz, dumba yog'i bilan qo'shib go'sht qiy malagichdan 2-3 marta o'tkaziladi. Tuz, murch, ziravor qo'shib aralashtiriladi. Bir oz limon sharbatini qo'shish ham mumkin. Aralashma marinadlanishi uchun 2-3 soat davomida sovitchigga qo'yiladi. So'ng porsiyaga ajratilib, kichik xasip bo'lagi shakli berilib sixga tortiladi va qo'yiladi.

Go'sht kotlet massasini tayyorlashda mol go'shtining bo'yin, boldir, peshnob bo'laklari, go'shtlarni va suyaklarni tozalaganda chiqadigan mayda go'sht bo'lakchalari, cho'chqaning go'sht bo'laklarini tozalaganda chiqadigan mayda bo'laklari, ba'zan qo'y go'shti bo'laklarini tozalaganda chiqadigan mayda go'sht bo'lakchalari, bo'yinning yumshoq joyi ishlatilishi mumkin. Go'sht yog'liqli darajasi 10% gacha bo'lsa, tayyorlanadigan kotlet massasi sifat darajasi yaxshi bo'ladi. Agar go'shtning yog'liqli darajasi kam bo'lsa, 5--10 % miqdorda dumba yog'i qo'shib tayyorlanishi mumkin. Go'sht paylaridan, dag'al birlashtiruvchi to'qimalaridan, qotib qolgan qonlaridan tozalanib, kichik bo'lakchalar ko'rinishida kesilib, go'sht qiy malovchi mashinadan o'tkaziladi. Bir oz suvi qochgan birinchi navli bug'doy bo'lka noni suv yoki sutda bo'ktirilib, suyuqligi siqiladi va go'sht qiymasi bilan aralashtirib, tuz, murch, qo'shilgan holda yana go'sht qiy malovchi mashinadan o'tkaziladi. Quyuq, suyuqligiga qarab sut yoki suv qo'shib aralashtirib, urib pishiriladi. Bunda kotlet massasining mayinlik va g'ovakli darajasi oshadi. Agar me'yoridan ko'proq urib pishitilsa tarkibidagi yog' miqdori kamayib o'z sifatini pasaytirishi mumkin.;

Bir kilogramm go'sht uchun 250 gramm bug'doy noni 300 gramm suv yoki sut, 20 gramm tuz, 1 gramm murch ishlatiladi.

8. Go'sht kotlet massasidan quyidagi yarim tayyor mahsulotlar

Go'sht kotlet massasidan quyidagi yarim tayyor mahsulotlar tayyorlanadi.

Kotlet. Go'sht kotlet massasidan 57 gramm miq-dorida uzib olinib, qalinligi 2-2,5 santimetr, uzunligi 10-12 santimetr, kengligi 5 santimetrli uchi o'tkirlangan cho'ziq shakl berilib, urvoqqa belanadi, Porsiyasiga 1-2 donadan ishlatiladi.

Bitochki. Go'sht kotlet massasidan 57 gramm miqdorda uzilib, qalinligi 2-2,5 santimetr, diametri 6 santimetrli doira shakli berilib, urvoqqa belanadi. Porsiyasiga 2 donadan ishlatiladi.

Kotlet va bitochki uchun qiyma tayyorlash jarayonida porsiyasiga 5-8 gramm piyoz yoki 0,5-0,8 gramm sarim-soqpiyoz qo'shish mumkin. Bunda tayyorlangan yarim tayyor mahsulot shu zahoti issiq ishlovga jo'natilishi lozim, aks holda go'sht rangi o'zgarishi va mahsulot sifati yomonlashishi mumkin.

Shnisel. Go'sht kotlet massasida porsiyaga taqsimlanadi, urvoqqa belanadi, qalinligini 1 santimetrga keltirilib oval shakl beriladi. Porsiyasiga 1 donadan ishlatiladi.

Zrazi. Go'sht kotlet massasi kamroq non qo'shib tayyorlanadi. Porsiyaga taqsimlanadi, qalinligi 1 sm da obi non shakli beriladi, o'rtasiga qiyma solinib, chetlari birlashtiriladi, qirrasini edirilgan g'isht shakli berilib, urvoqqa belanadi. Porsiyasiga 1-2 donadan ishlatiladi. Qiymaga chopilgan tuxum, jazlangan piyoz, ko'kat, tuz, murch aralashtiriladi. Qiymasifatida yana mayda kesilgan quymoq ishlatilishi ham mumkin.

Tefteli. Go'sht kotlet massasiga non miqdori kamroq qo'shib tayyorlangandan so'ng mayda chopilib, jazlangan piyoz bilan aralashtirilib, porsiyalanadi. So'ng kattaroq yong'oqcha shaklida yumaloqlanib unga belanadi.

Rulet. Go'sht kotlet massasiga non kamroq qo'shib tayyorlanadi. Ho'llangan sochiq yoki doka ustiga qalinligi 1,5-2 santimetr qilib to'g'ri to'rtburchak shaklida yoyiladi, kotlet massasi o'rtasiga bir oz cho'ziq holda qiyma qo'yiladi va chetlari sochiq yoki doka yordamida birlashtirilib, baton shaklini beriladi. Yog'lanib, urvoq sepilgan temir tovaga chokini pastga qilib so-chiq yoki dokadan bo'shatiladi, ustiga lezon surtilib, ustidan urvok, sepiladi va ust tomonidan bir necha eridan teshiladi. Qiyma sifatida pishirib yog'langan makaron yoki pishirib chopilgan tuxum, yoki jazlangan piyoz ishlatiladi. Yana jazlangan piyoz va pishirib chopilgan tuxum aralashmasini ham ishlatish mumkin.

Frikadelka. Go'shtni bo'laklarga bo'lib go'shg qiymalagichdan o'tkaziladi. Unga xom tuxum, jazlangan piyoz, tuz, murch va bir oz suv qo'shib aralashtiriladi. So'ng miqdori 7-10 grammdan qilib porsiyalanadi va shar shakli beriladi. '

Qiyma kabob. Qo'y go'shti qiymasidan tayyorlanadi. Go'shtni bo'laklarga bo'lib to'g'ralgan piyoz, dumba yog'i bilan qo'shib go'sht qiymalagichdan 2-3 marta o'tkaziladi. Tuz, murch, ziravor qo'shib aralashtiriladi. Bir oz limon sharbatini qo'shish ham mumkin. Aralashma marinadlanishi uchun 2-3 soat davomida sovitkichga qo'yiladi. So'ng porsiyaga ajratilib, kichik xasip bo'lagi shakli berilib sixga tortiladi va qo'yiladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Go'sht qiymasini tayyorlash.
2. Go'sht kotlet massasini tayyorlash.
3. Tefteli.
4. Rulet.

3.8. GO'SHTLI TAOMLARNING MAHSULOTLARIGA QO'YILADIGAN SIFATIIY TALABLAR

Pishirishga tayyor go'sht mahsulotining ustki qismi shamolda qurib qolmagan bo'lishi, rangi, hidi yangi go'shtga o'xshash bo'lishi lozim. Go'sht yuzida suyakdan oqqan qon izlari, paylari, kemirchak suyaklari qoldig'i bo'lmasligi kerak. Yog'liqli darajasi cho'chqa go'shti to'qimasida 30% dan va birlashtiruvchi to'qimasi 5% dan oshmasligi kerak. Qo'y va buzoq go'shtida yog'liqli va birlashtiruvchi to'qimalar miqdori 10% dan oshmasligi kerak.

Porsiyalangan pishirishga tayyor mahsulot tayyorlashda go'sht to'qimasiga ko'ndalang holda kesilishi kerak. Qiymadan tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlar o'z shakliga monand ko'rinishga ega bo'lishi kerak. Usti bir xilda urvoqqa belangan bo'lishi, yorilmagan, ushalmagan bo'lishi lozim. Mahsulot ko'ndalangiga kesilganda: o'ziga xos bir xil ko'rinishda, ziravorli yangi go'sht hidiga ega bo'lishi kerak.

Qiy mali pishirishga tayyor mahsulotlar ishlab chiqarishda davlat standarti talabiga javob berishi kerak. Pishirishga tayyor mahsulotlarda kuygan, buzilgan holatlar bo'lsa ishlatishga ruxsat etilmaydi.

Tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlar harorati 6°Cdan yuqori bo'lmagan sharoitda saqlanadi. Yirik bo'lakli pishirishga tayyor mahsulotlar temir tovaga bir qator terilgan holda 48 soat mobaynida saqlanishi mumkin. Porsiyalangan pishirishga tayyor mahsulotlar temir tovaga 30° burchak ostida bir qator, terilib 36 soat davomida, urvoqqa belanganlari esa 24 soat davomida saqlanishi mumkin. Mayda bo'lakli pishirishga tayyor mahsulotlar temir tovaga qalinlig'i 5 sm dan oshmagan holda taxlanib, 24 soat davomida, tuz va ziravor solinmagan qiyma esa shu ko'rinishda 6 soatgacha saqlanishi mumkin. Qiy mali kotlet massasi un yoki urvoq sepilgan temir tovaga bir qator terilgan holda harorati 6-8°Cbo'lgan joyda 12 soatgacha saqlanishi mumkin. Suyaklar maydalanmagan holda 3-5 soat davomida saqlanadi.

Go'sht kesimining rangi och yoki to'q kul rangda bo'lib, yumshoq pishgan, tuzi me'yorda, go'sht turiga xos xushxo'rlikda bo'lishi kerak.

Sosiska va sardelkalar pishirilib butun holida iste'molga tortiladi. Sosiskalarni sun'iy ichagi bo'lmasligi lozim. Rangi oq qizg'ishdan qizg'ish ranggacha, yumshoq, hidi va mazasi mahsulotga xos xushxo'rlikda bo'lishi kerak.

Sof holda qovurilgan go'sht taomlariga ishlatilgan yirik bo'lakli mol yoki qo'y go'shtlari ozroq, o'rtacha va yaxshi qovurilgan bo'lishi, cho'chqa va buzoq go'shtlari esa to'la to'kis qovurilgan bo'lishi kerak. Go'sht bo'lagi to'qimalari

ko'ndalang qilib yupqa kesilgan bo'lib chekkalari qorvurilgan qobiqqa ega bo'lishi kerak. Ozroq qovurilgan go'sht kesimi qizildan pushti ranggacha, o'rtacha qovurilganlari pushtidan kul rangacha, yaxshi qovurilganlari esa kul rangdan qo'ng'ir rangacha. bo'lgan holatda bo'ladi. Ozroq va o'rtacha qorvurilgan go'sht bo'laklari yumshoq, selli bo'ladi. Tuzi me'yorida, mazasi qovurilgan go'sht ta'mida bo'ladi.

Mayda bo'laklab qovurilgan go'sht taomlarida go'sht o'z shaklida, yumshoq qovurilgan, dag'al, pay va pardalardan holi bo'lib, mazasi va hidi qovurilgan go'sht taomiga monand bo'lishi kerak.

Urvoqqa belanib qovurilgan go'sht taomlari yuza oval shaklga ega bo'lib, yuzidagi qobig'i och sariqdan to och qo'ng'ir ranggacha, urvoqlari bir xil qalinlikda bo'lishi kerak. Yumshoq qovurilgan, tuzi me'yorda, qovurilgan qobig'i kursillaydigan holatda bo'lishi kerak.

Dimlab pishirilgan go'sht rangi to'q qizil bo'lib, o'zi yumshoq, sabzavot, ziravorning xushxo'r ta'miga ega bo'ladi. Yirik bo'lakli dimlab pishirilgan go'sht to'qimasiga ko'ndalang Holda yupqa kesiladi. Porsiyalangan va mayda kesilib dimlab pishirilgan go'shtlar o'z shaklida, yumshoq, rangi och qizg'ish rangdan qo'ng'ir ranggacha ko'rinishda bo'ladi.

Sardakda yopilgan go'sht taomlari qizg'ish qobiqqa ega bo'ladi, go'shti yumshoq, sardagi qurib qolishiga qo'ymaslik kerak, rangi och qo'ng'ir rangda bo'lishi lozim.

Sof qiymali go'sht taomlari yuzida qizg'ish qobiq bo'lib, yonlari yorilmagan bo'lishi lozim. Me'yorida tuzlangan, ziravorlar qo'shilgan. Kesimning ichki rangi och yoki to'q kul rangda bo'ladi. Bir xil yumshoqlikda, suvliroq, pay choklari va birlashtiruvchi to'qimalarining dag'alligi sezilmaydigan darajada bo'lishi kerak.

Kotlet massasidan tayyorlanadigan taomlar o'z shaklida, yupqa urvoqqa belangan bo'lishi kerak. Yuzasi yorilmagan, bo'laklarga bo'linmagan, qizg'ish qobiq bilan qoplangan bo'ladi. Tuzi me'yorida achigan non mazasidan holi, sof go'sht ta'miga ega bo'lishi kerak.

Pishirilgan go'sht taomlari oz miqdordagi 50-60°C haroratli qaynatmada 3 soatgacha qopqog'i yopiq holda saqlanishi mumkin. Uzoqroq muddat saqlash uchun go'sht muzlatiladi va sovutkichga qo'yib 48 soat davomida saqlanadi.

Yirik bo'lakli qovurilgan go'sht taomlari issiq holda 3 soatgacha, sovutilgan holda muzxonalarda 48 soatgacha saqlanadi. Porsiyalangan va mayda kesilgan sof go'sht mahsulotlariga tarqatishdan avval issiq. ishlov berish lozim.

Urvoqqa belab, porsiyalarga taqsimlangan go'sht taomlari iste'molga tarqatilguncha 30 daqiqa davomida saqlanishi mumkin. Sof qiyma yoki go'sht kotlet massasi taomlarini tarqatishdan oldin qovurish ma'qul. Ular tarqatilguncha 30 daqiqa davomida saqlanishi mumkin. Dimlab pishirilgan yoki yopilgan taomlar esa 2 soatdan saqlanadi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Porsiyalangan pishirishga tayyor mahsulot tayyorlashda go'sht.
2. Mayda bo'laklab qovurilgan go'sht taomlari.
3. Sof qiymali go'sht taomlari.

BOB.IV. PARRANDA VA ILVASIN GO'SHT MAHSULOTLARIGA ISHLOVI BERISH

4.1. PARRANDA VA ILVASIN GO'SHT MAHSULOTLARIGA MEXANIK PAZANDALIK ISHLOVI BERISH

Qishloq xo'jaligi parrandalariga: tovuq, g'oz, o'rdak, kurka, jo'ja, o'rdakcha, kurkachalar kiradi. Parranda go'shti oqsil yog', mineral moddalar, RR, A, D va V guruhidagi darmondorilarga boy bo'ladi.

Parranda muskul to'qimasi ipsimon ingichka toladan iborat bo'lib, tarkibidagi elastin va kollagen mol go'shtinikidan ikki barobar kam bo'ladi, yog'i past haroratda eruvchan xususiyatga ega. Ekstraktiv mahsulotlarining ko'pligi parranda go'shtining alohida xushxo'rligini ta'minlaydi. Yosh parranda go'shti tarkibida ekstraktiv mahsulot etuk parranda go'shtidagi ekstraktiv mahsulotga nisbatan kam bo'ladi. Shuning uchun sho'rva tayyorlashda, etuk, lekin qari bo'lmagan parranda go'shtini ishlatmoq lozim. Qari parranda go'shtidan tayyorlangan sho'rvaning rangi tiniq bo'lmaydi, ta'mi esa xushxo'r bo'lmaydi. Qari parranda go'shti asosan qaynatib pishirib dimlangan holda, yosh parranda go'shti esa qovurish uchun ishlatiladi.

Qishloq xo'jalik parrandalari so'yilgan holda pati bilan, patsiz, yarim tozalangan, tozalangan, tozalanib ishlovdan o'tgan, kalla-pochalari bilan birga keltiriladi. Ular sovigan, sovutilgan, muzlatilgan holda keltiriladi. Semizligi va sifatiga qarab 1 va II kategoriyalarga bo'linadi.

Ilvasinlar umumiy ovqatlanish korxonalariga cho'ldan, o'tloqlardan, botqoqlardan, suvdan tutilgan holda keltiriladi. Cho'ldan tutilgan ilvasinlarga: bedana, kul rang va oq kaklik; o'tloq va o'rmonlardan tutilganlarga: bulduruq, qur, qirg'ovul, botqoqlikdan tutilganlarga; loyxo'rak, baliqchi qo'sh; suvdan tutilganlarga: yovvoyi g'oz va o'rdaklar kiradi.

Ilvasinlarning go'shti boshqa parranda go'shtlaridan farq qilib, oqsil va ekstraktiv mahsulotlarga boy, lekin yog'i kam bo'ladi. Uziga xos hid va mazaga ega. Ilvasin go'shtlari qoramtir rangga ega bo'lib, parranda go'shtiga nisbatan qattiq bo'ladi. Ular ko'pincha qovurish uchun ishlatiladi, chunki ularning umurtqasidagi taxir maza beruvchi mahsulot qaynatib pi-shirish natijasida suyuqlikka o'tib, sho'rva mazasi va sifatini buzadi. Ilvasinlar pati va ichi tozalanmay, muzlatilgan holda keltiriladi. Ular sifatiga qarab 1- va 2-navga ajratiladi.

Qishloq xo'jalik parrandalariga pazandalik mexanik ishlov berish: muzdan tushirish, tutunsiz olovda kuydirish, boshi, bo'yni, oyoqlarini chopib ajratish, ichak chavoqlarini tozalash, yuvish, pishirishga tayyor mahsulot tayyorlash jarayonlaridan iborag.

Muzdan tushirish. Parranda tanasi iloji boricha, yuyoq bo'yin, qanotlari to'g'rilanib, bir-biriga tegmaydigan qilib stol yoki jvonlarga bir qator teriladi, g'oz va kurkalar harorati 8-15°C bo'lgan sharoitda 8 soat davomida, tovuq va o'rdaklar 5-6 soat davomida muzdan tushiriladi.

Tutunsiz olovda kuydirish. Sanoatda ishlovdan o'tgan parranda go'shti ustida tozalanishi lozim bo'lgan tuklari, patlari, patlari bo'ladi. Go'shtni bulardan tozalash uchun kuydirish jarayoni qo'llanadi. Muzdan tushgan parranda go'shti ho'l bo'lgani sababli ma'lum miqdordagi patlar tuki badaniga yopishgan bo'ladi, shu sababli sochiq yoki mato yordamida artib quritiladi, iliq havo yordamida ham quritish mumkin. So'ngra un yoki kepak bilan parrandaning oyog'idan bo'yni tomonga ishqalanib tuki, pati va parlari gorizontal holga keltiriladi va. kuydiriladi. Tutunsiz olovda kuydirish ehtiyotkorlik bilan bajarilishi kerak. Bunda parranda terisi kuymasligi, teri osti yog'i erib ketmasligi lozim. Agar parranda tanida to'liq rivojlanmagan patlari bo'lsa, pinsep yoki pichoq yordamida olib tashlanadi.

Boshi, bo'yni, oyoqlarini chopib ajratish. Parrandaning ichak-chavog'ini olib tashlashdan avval uning boshi ikkinchi va uchinchi bo'yin umurtqa so'yagioralig'idan chopib ajratiladi. Bo'yin umurtqa suyagi bo'yin go'shtidan shilib tovuq va jo'jalarda yarim, kurka, o'rdak va g'ozlarda uchdan bir qismi qoldirilib, chopib ajratiladi, so'ng qolgan bo'yin umurtqa suyagi taniga birlashgan bo'yin terisi bilan yopib qo'yiladi. Oyoqlari tizza bo'g'inidan 1 sm qoldirilib, chopib ajratiladi. Qanotlari oxiridan birinchi bo'g'ini bo'y-lab (jo'jalardan tashqari) chopib ajratiladi.

Ichak-chavoqlarini ajratish. Parranda elkasi bilan stolga qo'yilib, orqa teshigidan boshlab to'sh kemirchak suyagi bo'ylab qorin terisi kesiladi va hosil bo'lgan teshik orqali: oshqozon, jigar qorin yog'i, o'pka, buyrak, ichaklar ajratiladi. Qizil o'ngach va jig'ildoni kekirdak orqali sug'urib olinadi. Agar tozalanib kelgan parranda bo'lsa, uning qorin yog'i o'pkasi, buyragi ajratiladi. Ishlov berish jarayonida o't suyuqligibilan zararlangan go'shtikesib tashlanadi.

Yuvish. Ichak-chavoqlari tozalangan parranda go'shti harorati 15°Cdan sovuq oqava suvda yuviladi. Yuvish natijasida qotib, quyuqlashib qolgan qon qoldiqlari, ifloslangan erlari, ichidagi qoldiqlardan tozalanadi. Go'shtni uzoq vaqt yuvish tavsiya etilmaydi, chunki uzoq vaqt yuvilgan go'shtning ozuqa moddalari ko'p yo'qotiladi. Yuvilgan parranda go'shti kesilgan qorin qismini pastga qaratib qo'yilgan holda suvi silqitiladi.

Ilvasinlarga ishlov berish ularning patlarini tozalash, kuydirish, qanotlarini, bo'yin, oyoqlarini; ichak-chavoqlarini tozalash va yuvishdan iborat.

Muzdan tushirish. Ilvasinlar xuddi parrandalar kabi muzdan tushiriladi. Patlarini tozalashda bo'yindan boshlab yulinadi. Bunda bir necha patni birdan ushlab, o'sgan tomonga qarama-qarshi yo'nalishda siltab yulinadi, Patlarini yulishda terisiga ziyon etmasligi uchun chap qo'l bilan patlar yulinadigan teri bosib turilishi kerak. Ilvasinlarning terisi qovurish jarayonida ularni qurib ketish holatidan asraydi.

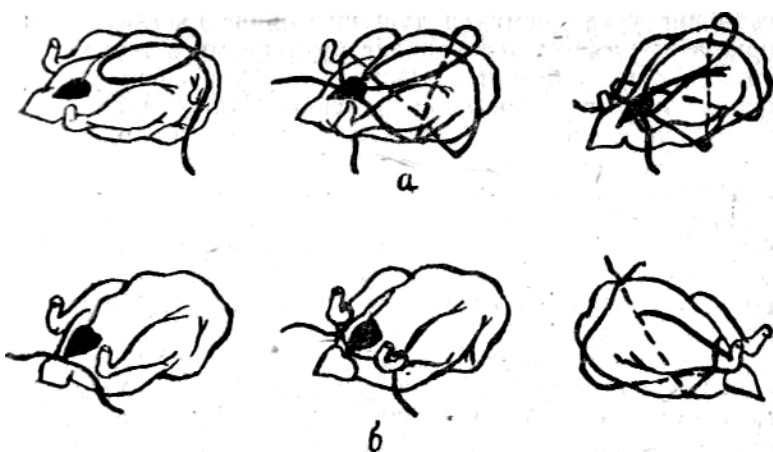
Kuydirish. Yirik ilvasinlar (qarqur, qur, yovvoyi o'rdak, g'oz) kuydiriladi. Ularni avval sochiq yoki un yordamida quritilib, so'ngra kuydiriladi. Ilvasinlarning qanotlari, bo'yin, oyoqlari olib tashlanadi. Botqoqdan tutilgan ilvasinlar (loyxo'rak va h. k.)bosh, bo'yinchalarining terisi shilinadi, ko'zi o'yib tashlanadi va boshi tumshug'i bilan qol-diriladi.

Ichak chavog'ini tozalash xuddi parrandalarga o'xshash bajariladi. Mayda ilvasinlar bo'yni tepa tomonidan kesilib qizilo'ngach, jig'ildoni olinib, so'ng shu teshik orqali ichi tozalanadi va sovuq suvda yuviladi.

Ishlovdan o'tgan parranda va ilvasin go'stlari butun holda yoki porsiyalanib, yoki qiymali yarim tayyor mahsulot holida issiq ishlovdan o'tkaziladi. Butun holda issiq ishlovdan o'tadigan parrandalar avval ixcham shaklga keltirilishi zarur. Bu bilan issiq ishlovda bir xilda issiqlik ta'sir etish imkoniyatiga ega bo'linadi va porsiyalarga taqsimlash osonlashadi. Parrandalarni ixcham shaklga keltirish bog'lash deb yurgiziladi.

Parranda va ilvasinlarni bog'lashdan avval ular saralanadi. Parranda yoki ilvasin filesi zararlangan bo'lsa bog'lanmaydi, ular pishirishga yoki kotlet massasini tayyorlashga ishlatiladi.

Parrandalarni bog'lash. Parranda tanasi: cho'ntak usulida, bir ip bilan, ikki ip bilan bog'lanadi. Cho'ntak usulida bog'lash eng oddiy va keng tarqalgan o'sullardan hisoblanadi. Buning uchun qorin terisi ikki yoqlama pichoq yordamida teshilib, hosil bo'lgan teshiklarga oyoq uchlari kirgiziladi. Bunin terisi bilan qolgan bo'yin umurtqasi bekitib, tepasiga tortilib, orqasiga qaytarilgan qanotlari bilan bostirib qo'yiladi. Cho'ntak usulida boshqacha usul ham qo'llaniladi. Buning uchun parranda go'shtiga ishlov berish jarayonida, oyoqlarini tizza bo'g'inidan 1-1,5 sm pastdan 30° burchak ostida chopib o'tkirlashtirilgan suyak hosil qilinadi. Shundan s5 ning parranda oyoqlari tepaga qilib stol ustiga qo'yiladi, oyoq uchlari chalishtirilgan hol-da qorin terisini kesilgan eri bo'ylab dum qismi yog'liq terisiga qattiq itarib kirgiziladi. Bunda o'tkirlashgan oyoq suyaklari go'shtga ilinib qolishi kerak. Bo'yin terisi qanoti bilan xuddi yuqoridagidek bos-tiriladi, Cho'ntak usulida bog'langan tovuq, kurka, jo'ja qaynatib pishiriladi, g'oz va o'rdaklar qovurib-pishiriladi.



8-rasm. Parranda go'shtini bog'lash
a - birinchi usul;
b - ikkinchi usul

Bir ip bilan bog'lash uchun parranda tanasi elkasi bilan stolga qo'yilib, oyoqlari taniga chap qo'l bilan siqilib, o'ng qo'ldagi ipli juvoldiz sokning o'rtasidan ko'krak qismidagi yumshoq eti orqali qaramaqarshi sonning xuddi shu eriga mo'ljallab tiqiladi va juvoldiz tortib, ipning bir uchi juvoldiz tiqilgan joyda qoldiriladi. So'ng juvoldiz o'ng qanotning go'shtli qismidan qorin orqali chap qanotga o'tkaziladi, bunda bo'yin terisi elkasiga tikilishi kerak va qanotdagi ip uchi bilan

oyoqdagi ip uchlari tortib, bog'ich qilib bog'lab qo'yiladi. Bir ip bilan bog'langan parranda go'shti qovurib pishiriladi.

Ikki ip bilan bog'lash uchun parranda go'shti elkasi bilan stolga qo'yilib, oyoqlari taniga siqilib, ip taqilgan juvoldiz sonni egiladigan yumshoq eti, ko'krak lahm eti osti orqali qarama-qarshi tomonning xuddi shu qismiga o'tkaziladi. Juvoldizdan o'tgan tomonidagi qanot go'shtidan teshilib, bo'yin terisi elkasiga tikilgan holda qorni orqali ip uchi qarama-qarshi tomondagi qanotning go'shtidan teshib chiqarilib, sondagi ip uchiga tortilgan holda bog'ich qilib bog'lanadi. Shunday qilib, bir ip bilan parranda go'shti qanotlari bog'lanadi. Ikkinchi ip bilan oyoqlari taniga zich bog'lanadi. Buning uchun parranda go'shti elkasi bilan stolga qo'yilib, oyoqlari taniga siqilib, oyoqning oxiridagi go'shti juvoldizda teshilib, ipni oyoq suyaklarida chalishtirilib, ikki oyoq va ip uchlari bir-biriga tortib bog'ich qilib bog'lanadi. Ikki ip bilan bog'langan tovuq, kurka, jo'ja qovurib pishiriladi. Yirik ilvasinlardan qarqur va loyxo'raklar ham shu usulda tayyorlanadi.

Juvoldiz yordamida bog'lash natijasida parranda tashqi ko'rinishi o'zgaradi, go'sht va yog' qismlaridan o'tkazilganda juvoldiz yog'lanib qo'lda sirg'aladigan bo'lib qoladi. Shu sababli juvoldizsiz bog'lash usulidan. foydalanilsa, parranda go'shtini bog'lash jarayoni oson va bajariladi (8-rasm).

Birinchi usul. Parrandaning bo'yin terisi va qanoti xuddi cho'ntak usulida bog'lashga o'xshash bajariladi. Bunda 0,5-0,6 m uzunlikda ip olinadi. Ip o'rtasidan halqa usulida elkasi bilan stol ustiga qo'yilgan parranda to'sh suyagi etagidan ilintirib bog'lanadi, ikkala uchi qanot suyaklari ichidan o'tkazilib, elkasida «but» shaklida uchrashtiriladi, har bir oyoq uchlari badaniga yotqizilib, qattiq siqib, ip uchlari bilan tortib bog'lab qo'yiladi. Agar ipning o'rtasi ilinmay sirg'alib chiqib ketadigan bo'lsa, ipni ilintirish uchun to'sh suyagi etagidagi go'shtni bir oz kesish mumkin. Bu usulda bog'lashni tovuq, jo'jalarda qo'llash mumkin.

Ikkinchi usul. Ishlovdan o'tgan parranda go'shti elkasi bilan qo'yiladi. 0,7-0,8 m uzunlikda ip olinib, o'rtasidan dum uchining yog'liq qismidan halqa usulida bog'lanadi. Ip uchlari oyoqlarining uchlariga halqa shaklida tashlanib tortiladi, elkasi bo'ylab «but» ko'rinishida qanotlarining ichidan o'tkazilib, to'shining file qismiga ip uchlari tortib bog'lanadi. Bu usulda bog'lanish yirik parrandalarda qo'llash maqsadga muvofiq.

Ilvasinlarni bog'lash. Patli ilvasinlarni bir ip bilan (but usulida), oyoqlarini bir-biriga kirgizib, tumshug'ini qo'shib bog'lash mumkin. Bir ip bilai (but usulida) yirik ilvasinlardan qirg'ovul, qur, 'qarqur, kaklik, gillar bog'lanadi. Buning uchun ilvasin oyoqlari badaniga siqilib sonining o'rta qismidan to'sh qisminint pastki qismi orqali qarama-qarshi sonning o'rta qismiga juvoldiz yordamida ip o'tkaziladi. Ipning bir uchi sonning juvoldiz kirgan erida qolishi kerak. So'ng sondan chiqqan ip shu sonning boldir go'shtidan qarama-qarshi son boldir go'shtiga o'tkaziladi, ip uchlari tortilib, bog'ich usulida bog'lanadi.

Oyoqlarini bir-biriga kirgizish usuli bilan mayda ilvasinlar bog'lanadi. Bunda ilvasin tovoniga yaqin oyoq suyagi eti teshilib, hosil bo'lgan teshikka ikkinchi oyoq suyagi eti bilan tiqib qo'yish orqali bog'lanadi.

Tumshug'i bilan bog'lash usulida botqoq ilvasinlari bog'lanadi. Buning uchun son suyagi pichoq erqasi bilan yoki oshpichoq bilan urib sindiriladi, o'zaro

chalishtirib, to'shiga yig'ib go'shtiga qistiriladi. Boshi esa ko'krak qismi orqali sonning etiga tumshug'i bilan qistirib qo'yiladi.

Agar ilvasinlar ozg'in bo'lsa, ularni qovurish uchun qo'shimcha ishlovdan o'tkaziladi. Bog'lanib tayyorlangan yirik ilvasin to'shiga ingichka uzun to'g'ri to'rtburchak shaklida kesib sovitilgan cho'chqa yog'i bilan tiqiladi. Shpiglash jarayonini engillashtirish va go'shtning tashqi ko'rinishini yaxshilash uchun ilvasin tani 60-70°C haroratdagi suv yoki qaynatmaga 3-5 min. botiriladi. Mayda ilvasinlarni to'sh qismi yupqa kesilgan cho'chqa yog'i bilan qoplanib, ip bilan bog'lanadi.

Parranda boshi, bo'yni, qanoti, oyoqlari, yuragi, oshqozoni, terisi va pishirishga tayyor mahsulot tayyorlashda chiqadigan go'sht bo'lakchalari o'zigaxos ozuqali ahamiyatga ega bo'ladi. Ilvasinlarning bo'yin qismigina ishlatiladi. Qolgan kalla-pochalari esa taxir bo'ladi. Parranda kalla-pochalari ishlovdan o'tkazilib, taom tayyorlash uchun ishlatiladi. Boshi qaynoq suvga botirilib tuk va patlari yulinadi, toji kesiladi, ko'zi o'yiladi, tumshug'i chopilib yuviladi va qaynatma quruq sho'rva hamda ilvira tayyorlashda ishlatiladi. Toji ustidagi pardasi shilinib, yuviladi va ilvira kabi sovuq taomlarni tayyorlashda ishlatiladi.

Bayin qaynoq suvga botirilib, patlari yulinadi, bir oz un yoki kepakda ishqalanib, tuklari gorizental holga keltirilib, tutunsiz olovda kuydiriladi va pat qoldiqlaridan tozalanib, yuviladi. Qaynatma quruq sho'rva, ragu, ilvira tayyorlashda ishlatiladi.

Oyoqlar qaynoq suvga botirilib yoki kuydirilnb terisini shilib tashlanadi, tirnoqlari olib tashlanib yuviladi, qaynatma quruq sho'rva va ilvira tayyorlashda ishlatiladi.

Qanotlar kuydiriladi, qanot qoldiqlaridan tozalanadi va yuviladi. Ilvira, ragu va qaynatma sho'rva tayyorlashda ishlatiladi.

Oshqozon go'shti qalin eridan kesib ichi ag'dariladi, tozalanib, ichki pardasi shilib olinadi va yaxshilab yuviladi. Qaynatma sho'rva, ragu tayyorlashda ishlatiladi.

Jigarining o't qopchig'i asta sekin kesib olib tashlanadi va yaxshilab yuviladi. Pyure, suyuq oshi, pashtetlar tayyorlash uchun ishlatiladi.

Yurak ko'ndalangiga kesilib, quyuqlashgan qoni tozalanib, yuviladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Qishloq xo'jalik parrandalari.
2. Parrandalarni bog'lash.
3. Juvoldiz yordamida bog'lash.
4. Ilvasinlarni bog'lash.

4.2. PARRANDA VA ILVASINLARDAN TAYYORLANGAN PISHIRISHGA TAYYOR MAHSULOTLAR.

Parranda va ilvasinlardan butun (qovurib pishirish va qaynatib pishirish uchun), porsiyalangan, mayda chopilgan, qiymalangan pishirishga tayyor mahsulotlarni tayyorlash mumkin. Butun holdagi parranda va ilvasinlar yuqorida ta'riflangan usullardan birortasi bilan bog'langan holda tayyorlanib, qovurib yoki qaynatib pishiriladi.

Ragu parranda tani porsiyasiga 2-3 dona hisobida, vazni 40-50 grammdan qilib chopib tayyorlanadi.

Pilov parranda tani porsiyasiga 4-5 dona hisobida vazni 25-30 grammdan qilib chopib tayyorlanadi.

Parranda va ilvasin to'sh go'shtidan tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlar. Buning uchun parranda yoki ilvasin to'sh go'shti ajratilib, tozalanadi. Ishlovdan o'tgan parranda yoki ilvasin elkasi bilan stol ustidagi ta'xtachaga qo'yilib, oyoqlari kishi tomoniga qaratilgan holda, tush va qorin terisi shilib olinadi, oyoqlari taxtakach ustiga bosib qo'yiladi. Ko'krak to'qimalaridagi terisi shilib olinadi. So'ng parranda tani 180°C ga aylantirilib, to'sh suyagining to'rtib chikdan eri bo'ylab bir tomonlama to'sh suyagi ustidagi go'shti ehtiyotlik bilan pichoqda shilinadi. Tomog'i atrofida joylashgan ayri suyagi chopiladi. Yelka suyagi ko'krak qafasi birlashgan eridan paylari kesib go'shtiga ilingan holda ajratilib, bir bo'lak parranda lahm go'shti ajratiladi. Ikkinchi bo'lak lahm go'shti ham xuddi shu usulda ajratiladi. Ajratilgan lahm go'sht tozalanadi. Buning uchun go'sht ichida o'z izi bilan ajralib turuvchi kichik bo'lak katta bo'lakdan ajratilib, kichik bo'lak ustidagi paylar shilib tashlanadi va go'shti to'qmoqda biroz yassilanib uriladi. Katta bo'lakdan ayri suyagi ajratiladi, elka suyagi bilan qanot suyaklari birlashgan eridan ajratilib, elka suyagi go'shtga birlashgan eridan biroz qoldirilib, pay va go'shti suyagidan tozalanadi. Suyakning uzunligi 3-4 sm dan qilib, qanot suyagi bilan birga qalinlashgan tomonidan chopib tashlanadi. Katta bo'lak lahm sovuq suvga botirilib, ich tomoni yuqoriga quyib taxtakachga qo'yiladi va tashqi pardalaridan tozalanadi.

Parranda lahm kotleti. Biroz urib tayyorlangan katta bo'lakli lahm 2-3 eridan paylari kssilib, ich tomoniga kichik lahm bo'lagi joylashtiriladi, katta lahm bo'lagining chetlari buklanib kichik berkitilgan holda ovalshakli beriladi.

Urvoqqa belangan parranda kotleti. Bu kotlet ham lahm kotletiga o'xshash pishirishga tayyor mahsulot holda tayyorlanib, lezonga botiriladi va urvoqqa belanadi.

Kievcha kotlet. Tozalangan yirik bo'lakli lahm to'qmoqchada engilgina urib yassilanadi, paylari kesiladi, teshik erlari bo'lsa yumshatilgan lahm bo'laklari bilan yamaladi. Yirik lahm bo'lagining ich tomoni o'rtasiga tuxum shaklida sovitilgan saryog' qo'yilib, usti kichik lahm bo'lagi bilan berkitiladi, atroflari yirik lahm go'shti bilan o'ralgan holda uzunchoq tuxum shakli beriladi. Lezonga botirib oq urvoqqa belanadi, so'ng yana bir bor lezonga botirilib oq urvoqqa belangan holda ichidagi saryog' erimasligi uchun sovitkichda saqlanadi.

Parranda yoki ilvasin lahm go'shtidan quyuq sut sardagi yoki jigar qiymasi tiqib kotletlar tayyorlanadi. Bunda yirik lahm bo'lagi so'yagidan tozalanib, go'sht yassilanib ich tomonidan kesilib, to'qmoqchada bir oz uriladi, paylari kesib tashlanadi. Lahm o'rtasiga qiyma qo'yilib, usti kichik lahm bi-lan berkitiladi, uning ostidan tozalangan suyakning ingichka tomonini tashqariga chiqarib qo'yiladi. Ilvasinlar uchun oyoq suyagi ishlatiladi. Yirik lahm go'shti bilan kichik lahm o'ralib, nok ko'rinishi shakli beriladi, lezonga botirilib, oq urvoqda belanadi.

Qiyma tayyorlashda quyuq sut sardagiga oq qo'ziqorin yoki shampinon mayda chopilib, bir oz tuz qo'shib aralashtiriladi, sardak tashqariga oqib ketmasligi uchun aralashmaga bir oz tuxum qo'shiladi.

Kotlet massasi tayyorlash uchun tovuq, kurka, qirg'ovul, chil, kaklik, qur lahm go'shtlari ishlatiladi. Parrandaning biqin va son go'shti, ilvasinlarda to'sh go'shtlari suyaklardan, terisidan ajratilganholda tayyorlangandan so'ng go'sht qiymalovchi mashinadan ich yog'i bilan aralashtirilgan holda o'tkaziladi. Oq bo'lka non qobig'idan tozalanib, sutda bo'ktiriladi, suyuqligi siqilgandan so'ng parranda qiymasi bilan aralashtirib, tuz qo'shilgan holda yana bir bor qiymalovchi mashinadan o'tkaziladi, quyuq-suyuqligiga qarab sut qo'shiladi, yaxshilab aralashtirilib, urib pishiriladi. Ilvasindan tayyorlangan kotlet massasiga yanchilgan murch qo'shish ham mumkin. Parranda ich yog'i o'rniga saryog' yoki margarin qo'shib tayyorlash ham mumkin. Kotlet massasidan: kotlet, yumaloq kotlet, zrazi, frikadelka va boshqa pishi-rishga tayyor mahsulotlar tayyorlanadi.

Kotlet va yumaloq kotlet tayyorlash uchun parranda go'shtidan tayyorlangan qiyma porsiyaga bo'linib, oq urvoqqa belanadi va kotlet hamda yumaloq kotlet shakli beriladi. Agar yumaloq kotletni bug'lab pishirish mo'ljallansa, uni urvoqqa belanmaydi.

Pojarsk kotleti uchun parranda go'shtidan tayyorlangan qiyma porsiyaga 3-4 dona hisobida bo'linib, bir oz yassilangan tuxum shakli beriladi, qo-biqsiz mayda kubik yoki somoncha shaklida kesilgan oq bo'lka non urvog'iga belanadi.

Qiyma go'sht uzmasi. Terisi va suyagidan tozalangan tovuq yoki ilvasin go'shti go'sht qiymalagichniig mayda ko'zli reshetkasidan 2-3 marta o'tkazilib, sutda yoki qaymoqda bo'ktirilib, suyuqligi siqilgan qobiqsiz oq bo'lka non yoki qatlama xamir mahsuloti bilan aralashtiriladi, tuz qo'shilgan holda yana bir bor go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi. yog'och o'qlov yordamida ezilib, so'ng elakdan o'tkaziladi va bir oz sovutiladi. Ko'pirtiruvchi mashinada aralashtirilgan holda tuxum oqi qo'shiladi, ko'pirtirish paytida sut yoki qaymoq qo'shilgan holda yana bir bor ko'nirgiriladi va g'ovak mahsulot darajasiga kelguncha aralashtiriladi. Tayyor bo'lgan qiyma go'sht uzmasiga tuz qo'shib aralashtiriladi. Mahsulot tayyor bo'lganini bilish uchun undan bir bo'lak uzib olib suvga solinadi. Agar u suv ustida suzib yursa qiyma go'sht uzmasi tayyor hisoblanadi. Tayyor qiyma go'sht uzmasi mayin, g'ovak xususiyatga ega bo'ladi. U ko'p miqdorda tayyorlanganda maxsus ezuvchi va ko'pirtiruvchi mashinalardan foydalanish maqsadga muvofiqhisoblanadi.

Parranda va ilvasin go'shtidan tayyorlangan qiyma go'sht uzmasidan ikki qoshiq yordamida bo'lingan holda yoki konditer qopchasidan chiqarib har xil

shakldagi uzma oshlar tayyorlanadi. Bundan tashqari, qiyma go'sht uzmasini yog'langan formalarga solinib, bug'da pishiriladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Parranda va ilvasin to'sh go'shtidan tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlar.
2. Urvoqqa belangan parranda kotleti.
3. Qiyma tayyorlashda quyuq sut sardagi.
4. Qiyma go'sht uzmasi.

4.3. PARRANDA VA ILVASIN GO'SHTIDAN TAYYORLANGAN PISHIRISHGA TAYYOR MAHSULOTLARNI SIFATGA QO'YILADIGAN TALABLAR

Parranda go'shti usti toza, pati va pat qoldiqlaridan holi, shilimshiq moddalarsiz bo'lishi, usti quruq, yog'i och sarg'ish rangda, tumshug'i yaltiroq bo'lishi lozim. Terisi bir oz kuygan bo'lishi, terisining 2-3 joyida 2 sm. dan oshmagan kesiq izlari bo'lishi mumkin. Parranda rangi va xodi o'ziga xos bo'lib, tashqi hid va rangdan holi bo'lishi kerak. Go'sht to'qimalari zich va egiluvchan bo'lishi, tanasida quyuqlashib qolgan qon qoldiqlari, o't suyuqligi bilan zararlangan qismlari bo'lmasligi kerak.

Sof parranda go'shtidan tayyorlangan kotlet teri va ustki pardalari tozalangan, to'qimalari 2-3 eridan kesilgan, elka suyagi go'shtidan tozalangan eri 3-4 sm qilib chopilgan. Suyakning og'irligi 5 grammdan oshmasligi lozim. Pishirishga tayyor mahsulotda kichik file yoki 1-3 bo'lakcha uzun boshqa file go'shti bo'lishi mumkin. Oval shaklida, rangi oq pushtidan pushtigacha, hidi yangi so'yilgan tovuq go'shtiga xos, go'sht to'qimalari zich, egiluvchan, urvoqqa belangan parranda kotleti xuddi sof parranda go'shtidan tayyorlangan kotletga o'xshash bo'lishi lozim. Uning usti bir xil qalinlikda urvog' bilan qoplangan bo'lishi, urvog' quruq va ko'chgan erlari bo'lmasligi kerak. Urvoqqa belab qovurilgan tovuq filesi kotleti yuzi sarg'ish rangda, ta'mi xushxo'r, suvli, yumshoq, qobig'i kumirlovchi bo'ladi.

Qiy mali kotlet o'tkirlangan oval shaklga ega bo'lib, yuzi bir xil qalinlikda urvoqqa belangan, usti yorilmagan, cheti sinmagan yumshoq, sifatli go'sht hidiga ega bo'lishi lozim.

Tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlar 6°Cgacha sovitilib, harorati 0° dan 4°Cgacha bo'lgan sharoitda saqlanadi. Ishlovdan o'tgan butun parranda go'shti yog'och yoki metall yashiklarda bir qator qo'yilib, 36 soat davomida, urvoqqa belangan kotlet 24 soat davomida, kallapocha mahsulotlari va suyagi 18 soat davomida, qiyma mahsulotlari 12 soat davomida saqlanishi mumkin.

Sof go'shtdan tayyorlangan yoki urvoqqa belangan kotletlar, qiyma mahsulotlari (kotlet, yumaloq kotlet) burchak ostida yon tomoni bilan bir qator teriladi. Kievcha, qiyma tiqib tayyorlangan kotletlar ham bir qator teriladi, lekin ular

yon tomoni bilan qo'yilmaydi. Kotletlar patnisga qalinligi 5-7sm qalinlikda terilib, sovutilgan holda saqlanadi.

Pishirilgan parranda go'shti ikki qismdan son va to'sh qismidan iborat bo'lib, rangi oqishdan to och pushti ranggacha, suvli, yumshoq. Tuzi me'yorida, parranda turiga xos xushxo'r va totimli bo'ladi.

Qovurilgan parranda taomi yuzida qizg'ish qobiq bo'lib, kesimidagi rangi: tovuq, kurka filesi oq soni och kul rangdan och qo'ng'ir ranggacha; o'rdak va g'oz och yoki to'q qo'ng'ir rangda bo'lib, suvli yumshoq bo'ladi. Terisi toza, qontalash joylari yo'q, tuk qoldiqlaridan xoli bo'lishi kerak.

Butun holda pishirilgan yoki qovurilgan parrandalar issiq holda 1 soatgacha saqlanishi mumkin. Uzoqroq vaqt saqlash uchun ular sovutilishi lozim. Sovutilgan parranda tarqatishdanavval porsiyagabo'laklanib so'ng isitilishi lozim. Parranda lahm go'shti va mayda ilvasinlardan tayyorlangan taomlar iste'molchi talabiga ko'ra tayyorlanadi, chunki ularni uzoqroq saqlash natijasida sifati o'zgaradi. Parranda 1 kotlet massasi taomlari tarqatish jarayonida issiq holda 30 daqiqa davomida, dimlab pishirilgan taomlar esa 2 soat davomida saqlanadi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Sof parranda go'shtidan tayyorlangan kotlet.
2. Tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlar.
3. Sof go'shtdan tayyorlangan yoki urvoqqa belangan kotletlar.
4. Qovurilgan parranda taomi.

BOB.V. TAOMLARNI TAYYORLASHDA ISSIQLIK BILAN PAZANDALIK ISHLOVI BERISH.

5.1. MAHSULOTLARGA ISSIQLIK ISHLOV BERISHNING AHAMIYATI.

Issiq ishlov berish usullarini tanlash mahsulotlarning xususiyatlariga bog'liq. Ko'p mahsulotlarni qaynatib pishirish mumkin, lekin bunda hamma mahsulotlar ham qovurib pishirilgandagidek mazaga ega bo'lavermaydi. Masalan, suvda suzib yuradigan uy parrandalari (o'rdak, g'ozlar), ilvasinlar, tovonbaliq (karas baliq), oqcha (leshch), sazan, karp qaynatib pishirilganda qovurilganidagidek mazali bo'lmaydi. Go'shtli mahsulotlarga issiq ishlov berish usuli aniqlanayotganda go'shtning sorti va sifatiga bog'lik, bo'lgan strukturasi va uniig tez yumshash darajasini e'tiborga olmoq kerak. Ayrim mahsulotlarga murakkab issiq ishlov berish zarur. Masalan, karamni qovurishdan oldin suvda qaynatib olish kerak, aks holda (faqat qovurilganda) suvi qochib, qo'rib qoladi va bemaza bo'ladi.

Ovqat tayyorlashda mahsulotlar tarkibidagi vitaminlarni maksimal darajada saqlab qolish juda muhimdir. Masalan, S vitamining yaxshi saqlanib qolishi uchun, sabzavot va mevalar po'stlog'i iloji boricha yupqa archilishi kerak. Sabzavotlarini faqat iste'mol qilish yoki pishirishdan oldingina archish va to'g'rash (bo'laklarga ajratish) lozim. Archilgan kartoshka korayib ketmasligi uchun suvga solinadi. Boshqa sabzavotlar uchun bu shart emas. Sabzavotlarni zanglamaydigan po'lat pichoqda to'g'rash, emallangan yoki alyuminiy idishlarda pishirish, ularni qaynab turgan suvga solib, mildiratib qaynatish, lekin me'yoridan ortiq qaynatmaslik tavsiya etiladi; bunda sabzavotlar qaynatilayotganda suvga botib turishi, idish esa qopqoq bilai zich yopilgan bo'lishiga ahamiyat berish lozim. Suyuq oshlar (shuningdek, borsh va shchilar) pishirilayotganda oldin bulon tayyorlanadi, keyin unga sabzavotlar navbati bilai solinadi; bunda har bir sabzavotning pishish vaqti hisobga olinadi (masalan, lavlagi bulonga kartoshkadan oldin solinadi va ho'qazo). Shuni unutmaslik kerakki, iste'mol sodasi S va B vitaminlarini parchalab yuboradi, ana shu boisdan ham sabzavotlar va dukkaklilar pishirilayotganda iste'mol sodasi ishlatmaslik zarur. Ovqatga kislotalar qo'shilganda karotin (A provitamini) moddasi parchalanadi, u sababli salat yoki vinyegretga asturxonga tortishdan oldingina sirka qo'shiladi.

Taom tayyorlashda mahsulotlarga har xil pazandalik issiq ishlovi beriladi. Natijada ular yumshoq holga keladi va kishi organizmida oson hazm bo'ladi. Bundan tashqari mahsulotlar yoqimli hid, maza, ta'mga ega bo'ladilarki, bu iste'moldan avval va iste'moldan so'ng sulak, oshqozon shirasi ajralishini uyg'otib, taom hazm bo'lish jarayonini tezlashtiradi. Issiq ishlov ta'sirida taom zararsizlantiriladi, I mahsulotda uchraydigan kasal tarqatuvchi va to'g'diruvchi mikroorganizmlar uladi. Mahsulotlarga issiq ishlov ta'sir kuchining ahamiyati shundaki, ular iste'molga tayyor taom holiga keltiriladi. Lekin ba'zi uzgarishlarning ruy berishi (mahsulot vaznining kamayishi, suyuqlik miqdorining kamayishi, ozuqali qiymatining kamayishi) ahamiyatsiz. Agar issiq ishlov berish qoidasiga

rioya qilinmasa, tayyorlangan taom noxush hidli maza va tashqi ko'rinishga ega bo'lib, yaxshi hazm bulmaydi. Taomning rangi yoqimsiz bo'lib, tarkibidagi darmondorilar, ziravorlarning sifati buzilib, eruvchi ozuqa moddalar yuqoladi. Oshpazning vazifasi mahsulotga issiq ishlov berish jarayonida uning tarkibidagi fizik-kimyoviy uzgarishni to'g'ri aniqlay bilishi, issiq ishlov sharoiti va vaqtdan to'g'ri foydalanib, taom tayyorlash uslubiga qat'iy rioya qilib, yuqori sifatli taom tayyorlashdan iborat. Mahsulotlarga issiq ishlov berish asosiy, kombinatsiya va yordamchi usul turlariga bo'linadi.

Qaynatish — bu qaynayotgan suyuqlikda (suvda, sutda, sharbatda, qaynatma quruq sho'rvada, sabzavot yoki yorma qaynatilgan suvda) mahsulotta issiq ishlov berish yoki bug' yordamida issiq ishlovdan utish jarayonidan iborat. Issiqlikni uzatuvchi manba vazifasini suv va bug' bajaradi. Mahsulotning pishish vaqti issiqlik ta'siri kuchiga va mahsulot xususiyatiga bog'liq. Qaynash darajasi qancha yuqori bo'lsa, mahsulot shunchalik tez pishadi. Mahsulotni ko'p miqdorli suyuqlikda (asosiy usul-da), yuqori bosim ostida, pasaytirilgan issiqlik darajasida, bug' yordamida, oz miqdordagi suyuqlikda qaynatib pishirish mumkin. Asosiy usulda qaynatish. Mahsulot idishga solinib, yuzasini koplaguncha suyuqlik qo'yiladi. Bu usul qaynatma sho'rva, suyuq oshlarni tayyorlash va boshqalar uchun ishlatiladi. Qaynatib pishirishning ikki usuli bor. Birinchisida baland issiqlik ta'sirida suyuqlik qaynash darajasiga yetkazilgach, issiqlik past darajaga tushirilib, idish qopqog' bilan berkitilgan holda qaynatib tayyorlanadi. Ikkinchisida suyuqlik qaynash darajasiga yetkaziladi va issiqlik energiyasini berish tuxtatilib, mahsulot suyuqlik tarkibidagi tuplangan issiqlik hisobiga iste'molga tayyor holiga keltiriladi. Mahsulotni pishirishda suyuqlikni qattiq qaynatish maqsadga muvofiq emas, chunki bunda suyuqlik bug'lanib, kamayadi, mahsulot tarkibidagi yog'ning qattiq emulsiyalanishi sodir bo'lib, qaynatma sifatini buzilishiga olib keladi va pishirilayotgan mahsulot shaklini buzadi. Past darajada qaynatish natijasida mahsulot tarkibidagi suyuqlikda eruvchi moddalar ma'lum darajada mahsulotdan suyuqlikka o'tadi. Qopqog'i yopilib qaynatilganda issiqlik darajasi 101-102°C ga yetib, mahsulotning pishishi tezlashadi. Ba'zi bir taomlarni tayyorlashda issiqlik darajasi mahsulotlarga ishlov berish jarayonida 90°C dan oshmasligi kerak bo'ladi. Buning uchun suv hammomi usuli qo'llaniladi. Bunda maxsus apparat yoki isitguvchi ashyo ustiga idishda suv qo'yilib, zarur darajagacha isitiladi, boshqa idish ichiga mahsulot solib, shu suvga qo'yiladi. Yuqori bosim (avto'qlavda) yoki past bosim (vakuum-apparat yordamida qaynatish. Yuqori bosim ostida qaynatish natijasida qiyin pishuvchi mahsulotlarning tayyor bo'lish jarayoni tezlashadi (masalan, suyaklarni qaynatish). Lekin shuni unutmaslik kerakki, agar taom yuqori darajada (115-130°C da) qattiq qaynatilsa, mahsulot tez tayyor holga kelishi bilan birga uning sifati va ozuqali qimmatini ma'lum darajada pasayadi. Taom tayyorlanayotgan mahsulotni past bosimli vakuum apparatlarda qaynatish darajasi 100°C dan past bo'lishi, uning sifatini va ozuqali qimmatini oshiradi. Bunda qaynatish. Mahsulot maxsus bunda pishiruvchi shkaf idishiga yoki maxsus teshikli patnisga terilib, suvli idishga yoki bur shkafga shunday joylashti-riladiki suv mahsulotga tegmasligi kerak. Idish I qopqog'i yaxshilab berkitiladi, mahsulot

pishirila boshlaydi. Suv qaynashi natijasida hosil bo'lgan bo'lgan mahsulotga tegishi natijasida suvga aylanib, o'z issiqligini mahsulotga beradi va suvga aylanadi. Bunda pishirilgan mahsulot uz shaklini saqlashi bilan birga, ozuqali qimmatini kamroq yuqotadi. Shu sababli parhez taomlarida bu usul ko'proq ishlatiladi. O'z suyuqlikda qaynatish deb taomni mahsulotga nisbatan kam bo'lgan suyuqlikda (suvda, sutda, qaynatma sho'rvada, mahsulot qaynatilgan suyuqlikda) yoki uzsyelida qaynatib pishirishga aytiladi. Bu usul, asosan suyuqlik miqdori ko'p bo'lgan mahsulotlarni pishirishda qo'llanadi. Mahsulotga miqdoriga nisbatan suyuqlik 1G`3 miqdorda qo'yilib idish qopqog'i yopiq holda pishiriladi. Mahsulotning pastki qismi suvda pishsa, qolgan yarmi idish ichidagi bur ta'sirida maromiga yetadi. Ba'zi bir mahsulot issiqlik ta'sirida ajralgan uz suyuqligida qaynatib pishirilishi mumkin. Bunda mahsulot tarkibidagi suvda eruvchi moddalari ko'pro'qq saqlanib qoladi. Mahsulotni 90-95°C darajada qizigan yog'da ham tayyorlash mumkin. Bu usul asosan garnir va sovuq taom tayyorlashda qo'llaniladi. oz suyuqlikda qaynatilgan mahsulotlar uz ta'mi, tashqi ko'rinishiga kura svch apparatlarida (yukori chastotali to'q) tayyorlangan taomlar sifatiga o'xshash bo'ladi. Bunda issiqlik uzatuvchi manba bulmaydi, mahsulot ichida elektr energiyasini issiqlik energiyasiga aylanishi hisobgiga tayyor holga keladi. Qovurish jarayoni uz ichiga mahsulot bilan yog' yordamida yoki yog'siz issiqlik ta'sirida mahsulot yuzida maxsus qobiq hosil bo'lishini oladi. Bunda yuqori darajadagi issiqlik ta'sirida mahsulot tarkibidagi organik moddalarda uzgarishlar hosil qilib, yangi moddalar paydo bo'lishiga olib keladi. Mahsulotni qovurish jarayonida uning tarkibidagi suyuqlik ma'lum miqdorda bug' ko'rinishida yuqolib, uning ozuqali solmog'i pishirilgan mahsulotga nisbatan ko'proq saqlanadi. Qovurishda yog' muhim rol uynaydi. yog' mahsulotga bir xil issiqlik ta'sir etish sharoitini yaratadi, mahsulotni kuyishdan asraydi. taom tayyorlashda mazasini yaxshilash bilan birga uning kaloriyasini oshiradi. Qovurish usullariga: kam miqdordagi yog'da (asosiy usulda); qovurish shkaflarida; qizdirilgan ko'p miqdordagi yog'da (frityurda), ochiq olovda; infra qizil nur yordamida qovurishlar kiradi.

5.2. ASOSIY USULDA QOVURISH.

Oz yog'da, mahsulot miqdoriga nisbatan 5-10% yog'da, 140-150°C| da issiq ishlov berilib, mahsulotda 2 yoqlama qovurilgan qobiq hosil qilinadi. Bu usulda plita ustidagi idishda yoki maxsus elektr tovaga yog' solinib, 150-190°C gacha qizdiriladi, so'ng tayyorlangan mahsulot solinadi. Mahsulotda bir xil qobiq hosil qilish uchun uni aylantirib yoki aralashtirib turish kerak. Xom mahsulotlarni qovurishdan tashqari qo'shimcha issiq ishlov berib pishirishga tayyor yoki iste'molga tayyor holga keltirish mumkin. Bunda haroratni oshirish yoki pasaytirish mahsulot turiga qarab amalga oshiriladi. Usti ochiq idishlarda qovurish jarayonida isituvchi vositalardagi issiqlik yog'ga utib uzatilishi natijasida mahsulotga yetkaziladi. Qovurish uchun eng qo'lay va samarabop idish qalinligi 5 mm li chuyandan ishlangan tova bo'lib, unda butun yuza bo'yicha bir xil issiqlik hosil qilinadi. Bunday tovalar va qozonlarda qovuriladigan mahsulotlar quyishdan va

isituvchi vosita toziga yopishib kolishdan saqlanadi. Suyuq xamirdan tayyor mahsulot tayyorlashda (blinchik xamirini qovurish jarayonida) aylanuvchi baraban yuzasiga yog' surtilishi shart emas, chunki yog'lanish xamir tarkibidagi yog'ning ajralishi hisobiga bajariladi.

Mahsulotni qovurish shkaflarida qovurish. Mahsulotlarni iste'molga tayyor holga keltirish uchun ular yuza chuqurlikdagi temir tova, chuyan tova, kandolatchilik patnisiga yog' surtib qo'yiladi. So'ngra uni 150-270°C haroratli qovurish shkafiga qo'yilib qovuriladi. Bunda mahsulot ost tomonidan issiqlik o'tkazuvchi manbalar hisobiga isitiladi, tepa qismidan esa shkaf yuzidagi issiqlikni infraqizil radiatsiyasi va issiq havo oqimi hisobida qovuriladi. bu usulda qovurishda qovurilgan qobiqning hosil bo'lishi, asosiy usuldagiga nisbatan syekin hosil bo'ladi, shu sababli mahsulot bir xil me'yorda qizdiriladi. Tuproq rangdagi qobiqni hosil qilish, taomning pishishi uchun qovurish jarayonida mahsulot vaqt-vaqti bilan aylantirilib, ustiga uz yog'idan qo'yiladi, tuxum, qaymoq surtiladi. Un mahsulotlarini qovurish yopish deyiladi.

Ko'p yog'da (frityurda) qovurish. Yog' 160-180°C darajagacha qizdirilib, mahsulot tuda ko'miladigan holda qovuriladi. Bunda mahsulotning hamma yuzasida bir xil qovurilgan qobiq hosil bo'ladi. Qovurish jarayonida mahsulot yog' yuzida yoki yog' ichida tayyor holga keladi. Yog' ichida tayyor holga keltirilgan mahsulot boshqasiga nisbatan ko'p va tezroq yetiladi. Bu usulda qovurish uchun yog' miqdori qovuriladigan mahsulotga nisbatan 4-6 marta ko'p olinishi lozim. Mahsulot chuqur temir tova, qozon, elektr tovada 1-5 daqiqa davomida qovuriladi. Qovurish jarayonida mahsulot ichki qismidagi harorat 100°C gacha yetmasligi natijasida, mahsulot xom va ichidagi mikroorganizmlar tula zararsizlanmagan bo'lishi mumkin. Bunday hollarda mahsulot qovurish shkaflarida tayyor holga yetkazilishi kerak. Va'zda mahsulotni yog'ga 1G`2 yoki 1G`3 miqdorda botirilgan holda (yarim frityurada) qovurib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Ba'zida mahsulot qovurishdan avval qaynatib pishirib olinadi. Ko'p yog'da qovurish usuli ko'pincha kartoshka, baliq, shuningdek un mahsulotlarini (pirojki, ponchik) iste'molga tayyor holga keltirish uchun qo'llaniladi. Bunda muntazam ishlovchi yoki vaqt-vaqti bilan ishlovchi apparatlardan foydalaniladi.

Ochiq olovda qovurish. Mahsulot metall sixga tiqiladi yoki yog'langan metall syetkaga joylanadi. Six yoki reshetkani tutunsiz alanga ustida qovurib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Issiqlik manbai hisobida kumir, elektr spiral yoki maxsus elektr asboblardan (elektrgrill) foydalaniladi. Mahsulot bir xil qobiqda tayyor holga kelishi uchun six aylantirib turiladi, reshgotka ichidagi mahsulot esa ikki tomoni navbat bilan ugirib turiladi. Qovurish nur issiqligi yordamida olib boriladi. Pista kumir, kvarts lampalari, alangasiz gaz gorelkalari issiqlik manbai vazifasini bajaradi.

Infraqizil nur yordamida qovurish. Infraqizil nur ishlab chiqaruvchi element ta'siri ostida mahsulot elektr grillarda tutun chiqmagan holda qovurilib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Infraqizil nur mahsulot ichiga tez va chuqur ta'sir etishi natijasida, qovurish vaqti qisqaradi, yuzidagi qobiq tezro'q hosil bo'ladi, yumshoqlik darajasi va iste'molga tayyor mahsulot sifat darajasi yuqori bo'ladi.

5.3. ISSIQ ISHLOV BERISHNING KOMBINATSIYALANGAN USULI.

Bu usulga dimlash, yopish va avval pishirib so'ng qovurish jarayonlari kiradi.

Dimlash. Mahsulot avval yuzaki qovurilib, so'ng oz miqdordagi suyuqlik yordamida ziravorlar qo'shib, usti berkitilgan holda dimlanib, iste'molga tayyor holga keltiriladi. Suyuqlik hisobida qaynatma yoki sardak ishlatiladi.

Yopish. Qovurish shkafida issiq ishlov berish yuli bilan mahsulotning iste'molga tayyor holatga kelishi va yuzida qovurilgan qobiq hosil qilinishi. yopish usuli bilan suzma, tuxum, baliq, go'sht kabi xom mahsulotlar va avval issiq ishlovdan o'tgan bo'tqa, makaron, go'sht ham iste'molga tayyorlanishi mumkin. Mahsulotlarni yopib taom tayyorlashda sardak, tuxum, sut qo'shiladi. Yopish jarayonida mahsulot ag'darilmaydi. Yopilgan taom tayyorlangan idishda portsiyali tova, temir likobchada tarkatiladi.

Yordamchi issiq ishlov berish usullariga tutunsiz olovda kuydirish, qaynoq suv quyib part qilish, jazlash, tayyor termostatik holatini saqlab turishlar kiradi.

Tutunsiz olovda kuydirish. Ishlov berilayotgan mahsulotning (kalla-pocha, parranda va ilvasin) ustidagi yungi, tuki, pati tutunsiz olovda kuydiriladi. Bunda gaz gorelkasidan foydalaniladi. Qayno'q, suv quyib patini olish. Mahsulot qayno'q. suv yoki bug'da 1-5 daqiqa davomida ush-lanib, part qilinadi. Mahsulot qaynoq suv yoki issiq bug' ta'sirida part qilinish jarayonida unga sovuq suv purkab turiladi. Bu usul mahsulotga keyingi mexanik ishlov berishni osonlashtiradi (masalan, tikanakli baliqlar ichi tozalanishdan oldin shunday ishlovdan o'tkaziladi), mahsulotning achish holatini tuxtatadi, ya'ni tozalangan mahsulot yuzida qorayish holatini kamaytiradi (kartoshka, olma va ho'qazo), taxir va achchiqni kesadi (oq o'zakli karam, yormalar va ho'qazo), mahsulotning yopishib qolish holatini kamaytiradi va qaynatma rangining tiniqligini ta'minlaydi.

Jazlash. Mahsulotni yog' yordamida yoki yog'siz 120°C darajagacha issiqlik yordamida qovurilishiga jazlash deyiladi. Jazlash uchun to'g'ralgan piyoz, sabzi, tomat, un, qo'ziqorin, ko'kat ildizlari ishlatiladi. Bunda mahsulot vazn og'irligiga nisbatan 15-20%: yog' olinib, mahsulot yuzida qobiq hosil bulmagan holda qovuriladi. Qovurish jarayonida mahsulot tarkibidagi efir moyi, buyovchi moddalari, darmondorilar ma'lum darajada yog'ga utib, tayyorlanayotgan taomga rang beradi, mazasini xushxur qilib, anvoqi hidli qiladi, shuningdek mahsulot shaklini saqlab qolishiga yordamlashadi. Unni yog' bilan yoki yog'siz 120-130°C darajada qovuriladi, qovurish jarayonidagi issiqlik darajasiga qarab u har xil rang va mazaga ega bo'ladi. Jazlangan sabzavotlar, tomat va un suyuq oshlar, sardaklar va boshqa pazandalik mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi.

Termostatik holatni saqlash deb toamni tarqatishda yoki iste'molga eltib berishda saklanadigan issiqlik miqdoriga aytiladi. Issiq ishlov berish muddati mahsulot turiga qarab uzgarishi mumkin. Vakt birligining hisobi tashqi muhitdagi harorat 100°C darajaga yetgan vaktdan hisoblanadi. Bunda qaynatib pishirish suyuqlik qaynagan vaqtdan boshlab, qovurish - mahsulotni qizigan yog'ga solingan vaqtdan boshlanadi. Taomning iste'molga tayyor bo'lganligini uning rangi, hidining

uzgarishini orgonyeoleptik tekshirish orqali aniqlanadi. Iste'molga tayyor mahsulotning qalin qismi ichidagi harorat 80°C dan kam bo'lmashligi lozim.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Mahsulotlarga qanday issiqlik ishlovi beriladi?
2. Mahsulotlarga issiqlik ishlovi berishning kombinatsiyalangan usulini ayting.
3. Mahsulotlarga issiqlik ishlovi berishning yordamchi usullarini ayting.
4. Termostatik holatni saqlash haqida gapiring

5.4. OZIQ OVQAT MAHSULOTLARIGA ISSIQLIK ISHLOVI BERISH MOBAYNIDA XUSHTA'MLIK BERUVCHI MODDALARNI O'ZGARISHI.

Issiq ishlov ta'sirida mahsulotlarning mazasi, rangi, hidi, vazn og'irligi, ozuqali qimmat va hazm bo'lish qobiliyati o'zgaradi. Bu hodisalar mahsulot tarkibidagi oqsil, yog', uglevod, darmondorilar, mineral, maza beruvchi, xushxo'r qiluvchi moddalarning o'zgarishi oqibatida ro'y beradi.

Go'sht mahsulotlariga issiqlik ta'sir etishi natijasida uning tarkibidagi yog'ning bir qismi eriydi. Qaynash jarayonida erigan yog' suv yuzasiga chiqib, mayda parchalarga bo'linadi, ya'ni emulgasiyalanadi. Suv miqdori qanchalik ko'p bo'lib u qanchalik qattiq qaynasa, sharchalar soni shunchalik ko'p bo'ladi. Qaynatma sho'rva tarkibidagi kislota va tuzlar ta'sirida emulgasiyalangan yog' osongina glisirin va yog' kislotalariga ajralib qaynatma sho'rvaning rangini xiralashtirib, noxush hidli, bemaza qilib qo'yadi. Shu sababli qaynatma sho'rva tayyorlashda, u asta-sekin qaynatilishi va yuziga suzib chiqqan ko'pik va yog'dagi aralashmalar vaqt-vaqti bilan suzib olinishi lozim.

Qovurish jarayonida yog' tarkibida katta o'zgarish ro'y beradi. Mahsulotni qovurishdan avval yog'ni qattiq qizdirish lozim. Bu jarayon yog'ni dog'lash deb ataladi. Yog' yaxshi dog' bo'lganda undan buralib-buralib tutun chiqa boshlaydi. Yog' dog' bo'lgan paytda unga 2 osh koshiqda sho'r namokop quyib yuborish bilan undagi noxush hid yo'qotiladi. Shundan so'ng mahsulotlar qovuriladi. Yaxshilab dog'lanmagan yog'da tayyorlangan taom iste'moldan keyin jig'ildonni qaynatadi. Shuning uchun taom tayyorlashdan oldin yog'ni yaxshilab dog'lash shart.

Mahsulotlarni asosiy usulda qovurishda sachrash evaziga yog' miqdori kamayadi. Bunga 100°C darajadan yuqori qizigan yog'ga mahsulot solinganda, uning tarkibidagi suyuqlik ajralishi sabab bo'ladi. Tarkibida ma'lum miqdorda suvi bo'lgan yog'da (margarin) hamda mahsulotlarga (xom kartoshka, go'sht, baliq va hokazo) issiq ishlov berish jarayonida sachrash evaziga yog' miqdori kamayadi.

Ko'p yog'da qovurishda, yog'ga uzoq vaqt yuqori bosimli issiqlik ta'siri ko'rsatilishi bilan birga, yog'ni ifloslantirgan mahsulot qoldiqlari ham yog'ni o'zgarishiga olib keladi. Bu hollarni ma'lum darajada kamaytirish uchun frityurnisalardan foydalanish maqsadga muvofiqdir. Frityurnisaning past qismida

sovuq zona deb atalmish qismi bo'lib, u erdagi yog'ning harorat darajasi nisbatan past bo'lishi evaziga qovurilayotgan mahsulotdan ajralib chiqqan mayda bo'lakchalarini kuyishining oldi olinadi. Yog'ning buzilishini oldini olishning yo'llari mavjud. Buning uchun qovuriladigan mahsulotni unga belamaslik lozim. Qo'lga, asbob-anjomlarga o'simlik yog'i surtilishi va ishlatilayotgan ko'p miqdordagi yog' vaqti-vaqti bilan suzib turilishi kerak.

Yog'da eruvchi A, D, Ye, K darmondorilari issiq ishlov berilganda yaxshi saqlanadi. Jazlangan sabzining darmondorilik qimmatini yo'qolmaydi, aksincha tarkibidagi karotin yog'da erib, osongina A darmondorisiga aylanadi. Karotin moddasining bunday chidamliligi garchand kislorod ta'sirida darmondorilar qisman buzilsada, jazlangan sabzavotlarni yog'da uzoq muddatda saqlanishiga yordam beradi.

Suvda eruvchi V guruhidagi darmondorilar nordon sharoitda turg'un ishqoriy va neytral sharoitda esa issiq ishlov ta'sirida 20-30% gacha parchalanadi. RR darmondorilari issiq ishlovda juda chidamli bo'ladi. Suvda eruvchan bo'lgani uchun, ular issiq ishlovda ma'lum darajada qaynatmaga o'tadi.

Issiq ishlov ta'sirida S darmondorisi tez parchalanadi. Sababi u havodagi kislorod bilan oksidlanadi. Bundan tashqari, S darmondorisining parchalanishiga yana mahsulotga issiq ishlov berishda idish qopqog'ini yopmasdan pishirish, unga uzoq vaqt davomida issiq ishlov berish, taomni issiq holda marmitda ko'p saqlash, mahsulot yuzining kislorod bilan tutash yuzini ko'paytirish kabilar ham sabab bo'lishi mumkin.

Nordon sharoit sabzavot va meva tarkibidagi S darmondorisini saqlashga yordam beradi. Ko'p yog'da qovurilgan kartoshkada, oz yog'da qovurilgan kartoshkaga nisbatan S darmondorisi kam parchalanadi. Mahsulotlar qaynatib pishirilganda ular tarkibidagi S darmondorisi ma'lum miqdorda qaynatmaga o'tadi.

Issiq ishlov ta'sirida mineral moddalarda o'zgarish bo'lmaydi, ularning bir qismi qaynatmaga o'tadi. Shu sababli sabzavot qayiatilgan suyuqlik suyuq osh va sardak tayyorlashga ishlatilishi lozim.

Rang beruvchi moddalarning o'zgarishi. Bo'yovchi moddalar issiqlik ta'sirida ma'lum darajada o'zgaradi. Ko'p bargli sabzavotlar pishirish natijasida tarkibidagi xlorofill o'z tarkibidagi ishqor ta'sirida parchalanib, sarg'ish-qo'ng'ir rangga kiradi. Olcha, olxo'ri, qora qat tarkibidagi antosian iseq ishlovga ancha bardoshli hisoblanadi. Lavlagiga to'q qizg'ish rang beruvchi pigment nordon sharoitda pishirganda o'z rangini yaxshi saqlab qoladi va pishirilgan suyuqlikning quyuq-suyuqligi oshadi. Go'shtning tiniq qizg'ish rangi issiq ishlov ta'sirida kul rangga o'tadi. Bu hodisa go'sht tarkibidagi rang beruvchi modda mioglobinning o'zgarishiga bog'liqdir. Sabzi, tamat va boshqa mahsulot tarkibidagi karotin issiq ishlovda o'z rangini yaxshi saqlab qolishini hisobga olib, ularni taomlarga rang berish va bezash uchun ishlatiladi. Oq rangdagi sabzavotlar sarg'ish rangga o'tishi yangi rang beruvchi flavon moddasining hosil bo'lishi bilan bog'liq.

Ko'p mahsulotlarning massasi va xushxo'rliigi ularning ekstraktov moddalarga boyligiga bog'liq. Ular mahsulot tarkibida kam miqdorda (0,001-0,5%) bo'lsada, kishi organizmida sezilarli darajada unga talab bo'ladi. Bu kishiga ishtaha

qo'zg'atuvchi manba bo'lib ta'sir qilib, taom hazm bo'lishi jarayonini yaxshilaydi. Go'sht, baliq mahsulotlaridagi ekstraktiv moddalar suvda eruvchan bo'ladi, shu sababli bu mahsulotlarning o'ta pishirilgani og'ir hazm bo'ladi.

Go'sht oqsillari kishi to'qimalarining tuzilishiga va mustahkamlanishiga xizmat kiladi. Yog' esa energiya manbaidir. Ekstraktiv mahsulotlari go'shtli taomlarni xushxur va mazali qiladi. Shu sababli ular kishi sekresiya bezlaridan suyuqlik ajratish jarayoniga ta'sir etib, taom hazm bo'lishini ta'minlaydi. Go'shtli taomlarni uglevod, mineral moddalar, darmondorilar bilan boyitish maqsadida ular garnir sifatida sabzavot, makaron va yormalar qo'shib beriladi. Sabzavot mahsulotlaridan tayyorlangan garnirlar kishi tanidagi ishqor miqdorini mutanosiblashtirib turadi. Ko'pgina go'sht taomlari sardak bilan tayyorlanadi. Shu sababli taom xushxur va turli xil bo'ladi.

Go'sht taomlarini tayyorlashda har xil issiq ishlov turlaridan foydalaniladi, shu sababli go'sht taomlari pishirilgan, qovurilgan, oz suvda pishirilgan, dimlangan, yopilgan turlarga bo'linadi.

Issiq. ishlov ta'sirida go'sht tarkibida murakkab uzgarish ruy beradi. Go'shtning birlashtiruvchi to'qimalari tulik. bo'lmagan kollagen va elastin oqsillaridan tashkil topgan. Issiq ishlov ta'sirida elastin tarkibidagi moddalarda sezilarli uzgarish bo'lmaydi. Bo'yin va peshnob go'shtlarida elastin moddalari ko'p joylashgan. Kollagentolalari issiq ishlovda xajmi uzgaradi, uzunligi qisqarib, kengligi yug'onlashadi. Buning natijasida go'sht tarkibidagi suyuqlikni ma'lum darajada siqib chiqariladi. Ma'lum darajada va vaqt birligida issiqlik ta'sirida kollagen suyuqlikda chuziluvchan elim ko'rinishidagi glyutinga aylanadi. Glyutin issiq suvda eruvchan xususiyatga ega. To'qimalar orasidagi bogliklik bo'shashib, go'sht yumshaydi. Go'shtlarning yumshashi, uning tarkibidagi . kollagen miqdoriga, issiq ishlov ta'siriga bardoshlilikiga bog'lik. bo'ladi. Kollagenlarning bardoshlilikiga xayvonlarning zotiga, turiga, yoshiga, semizligiga, jinsiga bog'liq bo'ladi. Turli xil xayvonning bir xil tana qismidagi go'sht bulagi tarkibidagi kollagenning issiqqa bardoshlilikiga xar xil bo'ladi. Bardoshlilik past bo'lgan kollagenlar 10-15 daqiqa davomida, bardoshlilik darajasi yuqorilari esa issiqlik ta'sirida 2-3 soat davomida yumshaydi. Kollagenni glyutinga aylanish jarayoni harorat 50°Cdan yuqori bo'lganda boshlanib, 100°Cdan oshganda tezlashadi.

Qovurish jarayonida, go'sht tarkibidagi kollagenning bardoshlilik darajasi yuqori bo'lsa, kollagenning glyutinga- aylanishidan ko'ra go'sht tarkibidagi suyuqlik tez bug'lanib, go'sht to'qimalari o'z qattqlik xolatini ko'proq saqlab oladi. Shu sababdan qovurish uchun tarkibida kollagenning bardoshlilik darajasi past bo'lgan go'sht bo'laklari ishlatiladi. Bardoshlilik darajasi o'rtacha kollagen to'qimali go'sht bo'laklari qaynatib pishirish va dimlash uchun ishlatiladi. Kollagenlarni glyutinga aylanish jarayoni ishqorli sharoitda bir oz sezilarli darajada bo'ladi. Shu sababli ba'zi hollarda go'shtlarga issiq ishlov berishdan avval marinovka qilishda limon sharbati yoki bir oz sirka qo'shiladi. Dimlab pishirishda nordonroq sardak yoki tomat ishlatiladi.

To'qima tarkibidagi oqsillar issiqlik ta'sirida o'z tarkibidagi suyuqliqni zichlashish natijasida yo'qotadi va bu suyuqlik ma'lum darajada o'zi bilan birga

suyuq holda erigan maxsulotlarni olib chiqadi. Go'sht to'qimalari buning hisobiga zichlashib, tarkibiga suyuqlik shimish xususiyatini yo'qotadilar. Go'sht vazni xam ma'lum darajada kamayadi.

Go'shtni qaynatib pishirish natijasida suyuqlikka ma'lum darajada mineral, ekstraktiv moddalar va eruvchi oqsillar o'tadi. Go'sht bo'lagi qizimaguncha uning tarkibidagi oqsil suyuqlikka o'taveradi. Shuning uchun go'sht qizigandan keyin, ya'ni undagi oqsil erish qobiliyatini yo'qotgandan keyin unga tuz solinadi.

Qovurish jarayonida go'sht yuzidagi suyuqlik ma'lum darajada bug'lansa, ma'lum darajadagi suyuqlik ichki qismiga shimilib, yuzaki qobiq hosil bo'lish holati ro'y beradi va bu qobiq tarkibida ma'lum darajada ekstraktiv moddalar miqdori ko'payadi. Bundan tashqari, 100°Cdan yuqori sharoitda oqsil va boshqa go'sht tarkibidagi moddalarda ham ba'zi o'zgarishlar ro'y berib, yangi moddalar hosil bo'ladi.

Go'shtga qizil rang beruvchi mioglobin moddasidir. Issiq ishlov ta'sirida mioglobin parchalanib, go'shtning rangi o'zgaradi.

Go'sht tarkibidagi yog' qovurish natijasida ma'lum darajada erish, pishirishda esa suyuqlikda ma'lum darajada erib yuziga suzib chiqish hisobiga kamayadi.

Iste'molga tayyor go'shtli taomlar tarqatilayotganda ularning issiqlik darajasi 65°Cdan past bo'lmasligi kerak. Isitilgan idish yoki likopchaga avval garnir suzib yoniga go'sht taomi qo'yiladi. Go'sht bulagi ba'zi hollarda garnirlarga bir oz uchini ilintirilgan yoki garnir ustiga kuyilgan holda xurandaga tortiladi. Beriladigan garnirlar oddiy yoki murakkab bo'ladi. Oddiy garnir bir xil mahsulotdan tayyorlanadi, murakkab garnir esa bir necha xil mahsulotdan tayyorlanadi. Murakkab garnir uchun mahsulot tayyorlashda, ularning rangi, xushxo'rliqi, mazasiga mos keladiganlari tanlanadi. Murakkab garnir taomning tashqi ko'rinishini bezashi lozim. Go'sht taomiga sardak purkab beriladi. Ba'zan sardak taom yoniga quyib yoki alohida sardak idishga quyib ham beriladi. Garnir ustiga sardak purkalmaydi.

Mustahkamlash uchun savollar:

- 1.Go'sht mahsulotlariga issiqlik ta'sir etishi qanday amalga oshiriladi?
- 2.Go'sht tarkibidagi yog' qovurish natijasi qanday?
- 3.Go'shtning birlashtiruvchi to'qimalari?
- 4.Qovurish jarayonida, go'sht tarkibidagi kollagenning bardoshlilik darajasi.

BOB. VI. SABZAVOTLARDAN TAOMLAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI.

6.1. LOVIYA VA KARTOSHKADAN TAOMLAR TAYYORLASH.

1. Loviya oshi. Go'shtni mayda qilib, piyozni parrak-parrak qilib, sabzini esa ko'rik shaklida to'g'raladi. Barcha masalliqni dog'langan yog'da pomidor yoki tomat qo'shib qovuriladi. So'ngra qozonga suv qo'yiladi, suv qaynab chiqqach tozalab, yuvib qo'yilgan loviyani solib 45-55 minut pishiriladi. Loviya pishishiga yaqin ozroq guruch qo'shsa ham bo'ladi. Taom tayyor bo'lishi oldidan tuz solinadi. Keyin qozonni olovdan olinadi, tuvori yopilgan holda bir oz «dam yegach», kosalariga qo'yib, betiga ukrop, rayhon yoki kashnich hamda murch syepib dasturxonga tortiladi.



9-rasm. Kartoshka
kotleti.

Kerakli masalliq: 300 g ro'sht, 100 g yog', 2 bosh piyoz, 2 dona sabzi, 1 stakan loviya, 0,5 stakan guruch, 2-3 dona pomidor yoki 1-2 oshqovoq tomat, yarim bog' ukrop, rayhon yoki kashnich, ta'bga ko'ra tuz va ziravorlar kerak bo'ladi.

Kartoshka kotlet. Kartoshkani archib, qirg'ichdan (katta tarafida) chiqariladi va tuhum, ziravorlarni qo'shib aralashtiriladi. So'ng katta qoshiqda qoshiqlab tova (skovoroda)ga solib pishiriladi. Huddi quymoq kabi. Ikki tarafi qizartirib pishiriladi.

Kerakli masalliq: 10 ta kichik kotletchalar uchun. 2-3 ta kartoshka (katta-kichikligiga qarab) 2-3 ta tuhum. Qo'ziqorin (ta'bga qarab) Ozgina yog' kerak bo'ladi. Ziravorlar.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Loviya oshi qanday tayyorlanadi?
2. Kartoshka kotleti tayyorlash uchun qanday masalliq kerak bo'ladi?

6.2. DIMLAB VA QOVURIB TAYYORLANGAN SABZAVOT TAOMLARI.

Har bir sabzavot turi alohida yoki sabzavotlarni bir necha xili aralashtirilgan holda dimlanib tayyorlanadi. Dimlanishdan avval sabzavotlar somoncha, ko'rik yoki pallacha shaklida to'g'ralib, yuzaki qovuriladi yoki suvda yuzaki pishiriladi va ozroq qaynatma yoki sardak jazlangan tamat, jazlangan sabzavot, lavr yaprog'i,

donador murch qo'shib dimlanadi. Yangi yoki sho'r karamni dimlashda avval qo'shimcha ishlov berilmay dimlash mumkin. Sabzavotlar idish qopqog'i yopilgan holda past olovda dimlanadi.

Dimlab pishirish uchun sabzi, sholg'om, qovoq, pomidor, ismaloq shovul ishlatiladi. Sabzavotlarni alohida yoki aralash holda dimlab pishirish mumkin. Dimlab pishirish o'z sharbatida yoki oz miqdordagi suyuqlikda (suv yoki qaynatmada) sariyog' qo'shib amalga oshiriladi. Dimlashdan qolgan suyuqlik to'kib tashlanmay, aksincha sabzavot bilan birga ishlatiladi. Dimlash jarayoni idish yopilgan holda olib borilishi kerak. Dimlab pishirilgan sabzavotning ozuqali qimmat, qaynatib, pishirilgan sabzavotga nisbatan ko'ppoq saqlab qolinadi.

Tozalangan sabzavot ko'bik, pallacha, somoncha yoki to'rtburchakli uzun shaklda to'g'raladi. Dimlab pishirish uchun sabzavotlar 20 sm dan ko'p bo'lmagan qalinlikda (karam, bir qator) idishga solinadi. Qovoq, qovoqcha, pomidor, ismaloq kabi tarkibidagi suqlik oson ajraladigan sabzavotlar suyuqlik qo'shmay dimlab pishiriladi. Ismaloqni shovul bilan birga pishirish mumkin emas, sababi rangi o'zgarib, qotib qoladi. Dimlab pishirilgan sabzavotlar sariyog' yoki sut bilan aralashtiriladi va taom yoki garnir sifatida tarqatiladi.

Dimlangan karam. Yangi karam somoncha shaklida to'g'ralib 30 sm. gacha qalinlikda qozonga solinib ozroq qaynatma yoki suv, yog' solinib, yuqori olovga qo'yiladi. Karam hajmi cho'kib, qozon bir xilda qaynagach olov darajasi kamaytirilib, vaqti-vaqti bilan aralashtirilgan holda yarim tayyor holgacha dimlanadi va jazlangan sabzavot (sabzi, piyoz, ko'kat ildizi) lavr yaprog'i qo'shib, dimlab, tayyor bo'lishdan avval jazlanib qaynatma yoki suv bilan aralashtirilgan un, sirka, tuz, shakar qo'shiladi. Agar o'rta pishar yoki kechki karamni dimlash kerak bo'lsa, sirkani ertaroq ya'ni dimlash boshida solinishi lozim. Sho'r karamni dimlash kerak bo'lsa sirka qo'shilmaydi, aksincha sirka o'rniga shakarni portsiyasiga 10 grammdan ko'paytiriladi.

Agar karamni dimlashda cho'chqa yog'i yoki dudlangan cho'chqa to'shi ishlatiladigan bo'lsa, avval ular to'g'ralib, qovurilgandan so'ng karam solinishi, qovurishdan chiqqan yog'iga sabzavotlarni jazlash lozim. Dimlangan karam alohida taom yoki taomlarga garnir sifatida va boshqa taomlarga qo'shib (solyanka, bigus) tayyorlanadi. Tarqatishda dimlangan karam likobchaga solinib ko'kat bilan bezatiladi.

Kerakli masalliq: Yangi karam 325 gr yoki sho'r karam 321 gr, 3% li sirka, 8 gr, pazandalik yog'i 10 gr, yoki cho'chqa yog'i 15 gr, yoki dudlangan cho'chqa to'shi 26 gr, tomat pyure 20 gr., sabzi 13 gr, petrushka (ildizi) 7 gr, boshpiyoz 18 gr, lavr yaprog'i 0,02 gr, murch 0,05 gr, un 3 gr, shakar 8 gr. Sof og'irligi 250 gr.

Piyoz va pomidor bilan dimlangan kartoshka. Ishlovdan o'tgan kartoshka kubik yoki pallacha shaklida to'g'ralib, yuzaki qovuriladi. Piyoz yarim halqa yoki pallacha shaklida to'g'ralib jazlanadi. Pomidor parrak-parrak shaklida yoki pallacha shaklida to'g'rab, qovuriladi. Tayyorlangan kartoshkaga jazlangan piyoz, qizil asosiy yoki tomat sardagi qo'yilib, lavr yaprog'i, tuz, murch qo'shib, iste'molga tayyor bo'lguncha dimlanadi. Dimlashda taomga qo'ziqorin qo'shib tayyorlanadi.

Qurilgan qo'ziqorin ishlovdan o'tkazilib, pishirib qovuriladi. Tarqatishda likobchaga dimlangan kartoshka suzilib atrofiga qovurilgan pomidor qo'yib, mayda to'g'ralgan ko'kat syepib beriladi.

Tarqatishda likobchaga ragu suzilib ustidan sariyog' qo'yib, ko'kat syepib beriladi.

Kerakli masalliqalar: Kartoshka 67 gr, sabzi 50 gr, petrushka (ildizi) 13 gr, (bosh piyoz 36 gr.) sholg'om 53 gr., yangi oq o'zakli karam 30 gr., pazandalik yog'i 10 gr, sardak 75 gr, qovoq 43 gr yoki qovoqcha 45 gr, sarimso'q, piyoz 1 dona, donador murch 0,05 gr, lavr yaprog'i 0,02 gr, oshxona margarini yoki sariyog' 5 gr, sof og'irligi 255 gr.

Dimlab pishirilgan sabzi. Sabzi o'rta ko'bik, pallacha yoki uzun to'rtburchak shaklida to'g'ralib, idishga solinadi. 1 kg sabziga 0,2-0,3 l. hisobida qaynatma yoki suv qo'yiladi, sariyog' yoki margarin solinib, qaynash darajasiga yetkaziladi, tuz qo'shib, qopqog'i yopib dimlanadi va iste'molga tayyor holga kelguncha dimlab pihiriladi.

Tarqatishda dimlab pishirilgan sabzi likobchaga solinib, ustidan bir bo'lak sariyog' qo'yib beriladi.

Agar sabzi sardak bilan tayyorlanadigan bo'lsa, dimlab pishirilgan sabzi o'rta quyuqlikdagi sut sardagi bilan aralashtirilib shakar solinadi va qizdiriladi. Tarqatishda qovurilgan non bo'lagi qo'shib beriladi.

Kerakli masalliqalar: Sabzi 271 gr., oshxona margarini 5 gr., shakar 3 gr., sariyog' yoki sardak 50 gr., sof og'irligi 210G`250 gr.

Sut sardagiga aralashtirilgan sabzi va ko'k nuxot. Sabzi mayda ko'bik shaklida to'g'ralib, sariyog' yoki margarin qo'shib usti berkitilgan holda dimlab pishirib tayyor holga keltiriladi. Tez muzlatilgan ko'k nuxot tuzli, qaynab turgan suvga solinib, tez qaynash darajasiga ko'tarilib, 3-5 daqiqa qaynatiladi. Qadoqlangan ko'k no'xot o'z suvida bir qaynatib olinadi va alyumin g'alvir yoki elakka solinib suyuqligi silkitiladi. Dimlab pishirilgan sabzi, ko'k no'xot bilan aralashtirilib, ustidan sut sardagi, tuz qo'shiladi va aralashtirib vizdiriladi.

Tarqatishda likobchaga solinib, ustidan margarin syeli beriladi. Alohida likobchada qovurilgan non bo'lagi qo'shib berish mumkin.

Kerakli masalliqalar: Sabzi 136 gr, margarin 10 gr., qadoqlangan ko'k no'xot 54 gr, sardak 75 gr, oshxona margarini 5 gr, sof og'irligi 230 gr.

Sardakli oq o'zakli karam. Oq o'zakli karam pallacha shaklida to'g'ralib yoki har bir bargi ajratilib, qaynyuq suvga botirib olinadi va shar shaklida o'rab, idishga bir qator teriladi. Oz miqdorda suv yoki qaynatma qo'yib, sariyog' yoki margarin, tuz qo'shib, idish qopqog'i yopilib iste'molga tayyor bo'lguncha dimlab pishiriladi.

Tarqatishda likobchaga solinib ustidan sut, nordonroq qaymoq yoki tomatli nordonroq qaymoq sardagi qo'yib beriladi. Agar karam garnir sifatida ishlatilsa, shashka shaklida to'g'ralishi mumkin.

Qovurish uchun asosan xom sabzavotlar ishlatiladi, ba'zi hollarda avval pishirilganlari ham ishlatiladi. Sabzavot tarkibida turg'un bo'lmagan protopektin va yetarli darajada suyuqligi bo'lgan sabzavotlar xom holda qovuriladi. Bunday sabzavotlarga kartoshka, qovoq, qovoqcha, pomidor va boshqalar kiradi.

Sabzavotlar tarkibidagi protopektin turg'un bo'lsa, ular avval dimlab yoki qaynatib pishiriladi yoki mayda to'g'ralib so'ng qovuriladi. Bunday sabzavotlarga sabzi, qizilcha, karam kiradi. Qovurish jarayonida sabzavotlar o'z tarkibidagi suyuqligini ma'lum darajada yo'qotadi, yuzida qovurilgan qobiq hosil bo'ladi, o'ziga xos hid va mazaga ega bo'ladi.

Sabzavotlarni ko'p yog'da yoki asosiy usulda qovuriladi. Qovurishdan avval sabzavotlar to'g'raladi. Qovoqcha, qovoq, pomidor, baqlajon kesib tegishli shaklda kesilgandan so'ng unga belab qovuriladi. Asosiy usulda qovurish uchun har xil yog' ishlatilishi mumkin. Asosiy usulda qovurish uchun tovaga yog' solib 140-150°C darajada qizdiriladi va tayyorlangan sabzavot solinib ikki yoqlama qobiq hosil qilib qovuriladi. So'ng qovurish shkafida iste'molga tayyor holga kelguncha ushlanadi.

Ko'p yog'da kartoshka, piyoz, petrushka ko'kati va boshqalar qovuriladi. Buning uchun sabzavotlarning suvi g'alvirda silkitilib, sochiqda yopib qo'yib quritiladi, chunki qizigan yog'ga solingan sabzavot tarkibidagi suv yog'ni sachratib yuborishi mumkin. Ko'p yog'da qovurish uchun aralash (omuxta) yog'larni ishlatish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Bunda 50% o'simlik va 50% hayvon yoki 70% hayvon va 30% o'simlik yoki pazandalik yog'i ishlatiladi. Sariyog' va margarin ishlatilmaydi, chunki ular past issiq sharoitida tutaydi, yuqori darajadagi issiqlik ta'sirida kuyuvchi oqsil moddalari mahsulot hamda yog' tarkibini qoraytirib, ularning sifatini buzadi. Sabzavotlarni maxsus apparatlarda (friturnitsa) yoki qalin, chuqur tovalarda maxsus metal syetka yordamida qovuriladi. Yog' miqdori mahsulotga nisbatan 4 barobardan ortiq bo'lishi hamda idish yarmini egallashi kerak. Chunki 170-180°C gacha qizdirilgan yog'ning mahsulot solinganda ko'pirishini nazarda tutish lozim. Mahsulot 2-8 daqiqa davomida qovuriladi. Kovurilgan sabzavotlar taom sifatida tarqatiladi yoki garnir sifatida ishlatiladi.

Qovurilgan kartoshka. Qovurilgan kartoshka xom yoki pishirilgan kartoshkadan tayyorlanadi. Ishlovdan o'tib to'rtburchakli uzun, pallacha, kubik, tilim-tilim shaklida to'g'ralgan xom kartoshka bir-biri bilan yopishib qolmasligi uchun sovuq suvda yuvilib, suvi silkitilib, biroz quritiladi va tovada qizib turgan yog'ga solinadi, vaqti-vaqti bilan aralashtirib, iste'molga, tayyor bo'lishdan avval tuz solib, qizarish qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi. Agar plita ustida qovurilganda biroz xom bo'lsa, qovurish shkafiga qo'yib, iste'molga tayyor holga keltiriladi. Qovurish jarayonida kartoshkaning qalinligi 4-5 smni tashkil etishi kerak. Saralab yuvilgan kartoshka po'sti bilan pishirilib, sovutiladi, po'sti tozalanib, tilim-tilim yoki parrak-parrak shaklida kesilib, qizib turgan tovadagi yog'ga yupqa yoyilgan holda tuz solinib, qovuriladi.

Tarqatishda likobchaga suzilib ustidan o'zi qovurilgan yog'i yoki sariyog' quyib, qo'shimcha garnir (yangi, tuzlangan yoki qadoqlangan bodring, pomidor yoki yangi, sho'r karam salatlari) hamda ko'kat bilan bezab beriladi.

Qovurilgan kartoshka piyoz bilan ham berilishi mumkin. Bunda jazlangan piyoz tarqatishdan avval tayyor kartoshka bilan aralashtiriladi.

Ko'p yog'da qovurilgan kartoshka, ishlovdan o'tgan kartoshka oddiy, (somoncha, ko'bik, pallacha, to'rtburchakli, uzun, tilim-tilim, parrak-parrak), shar, qirindi shaklida to'g'ralib, yuvib, suvi silkitilib, quritiladi. Tovada 170-180°C gacha

qizdirilgan yog'ga tayyorlangan kartoshka solinib, qizarish qobiqli yumshoq holga kelguncha qovuriladi. Qovurish vaqti kartoshkaning kesilgan shakliga bog'liq. Qovurilgan kartoshka yog'dan suzilib, yog'i silkitilib, mayda tuz syepib, aralashtiriladi. Kartoshkani qovurishdan avval tuzlash mumkin emas, chunki tuz kartoshka tarkibidagi suyuqlikni siqib chiqarib, qovurayotganda, yog'ni ko'pirtirib yuboradi.

Tarqatishda kartoshka likobchaga suzilib ko'kat bilan bezatib beriladi.

Ko'p yog'da qovurilgan piyoz. Piyoz halqa shaklida to'g'raladi. Unga belanib, 180°C gacha qizdirilgan yog'ga solinadi, 3-5 daqiqa davomida qizg'ish qobiqli hosil bo'lguncha qovurilib, chovlida suzib olinadi, yog'i silkitiladi, lekin tuzlanmaydi. Bifshteks uchun garnir sifatida va boshqa taom uchun ishlatiladi.

Ko'p yog'da qovurilgan petrushka ko'kati. Saralangan petrushka ko'kati bandi bilan yuvilib, suvi silkitiladi, biroz kuritib, yog'da 1-2 daqiqa davomida qovuriladi. So'ng chovlida suzib olinib, yog'i silkitiladi. Taomlarga garnir sifatida ishlatiladi. Xamirga botirib qovurilgan baliq, yog'da qovurilgan baliq taomlariga ziravor sifatida ishlatiladi.

Qovurilgan qovoqcha bilan pishirilgan kartoshka. Qovoqchani po'sti urug'i tozalanadi. Qalinligi 0,5-1 sm qilib parrak-parrak shaklida kesiladi. So'ng tovada qizib turgan yog'ga solib 2 yoqlama qobiqli hosil qilib qovuriladi. Yog'i silkitilib, qovurish shkalida iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda likobchaga qovurilgan qovoqcha yoniga pishirilgan kartoshka qo'yilib, bir chetiga nordonroq qaymoq, sut sardagi, nordonroq qaymoq sardagi yoki tomatli nordonroq qaymoq sardagidan solib, ko'kat qo'shib beriladi.

Sabzi kotleti. Sabzi mayda somoncha shaklida to'g'raladi yoki sabzavot kesuvchi mashinadan o'tkaziladi va chuqur idishga solinib, ustidan sut, qaynatma aralashmasi yoki suv, margarin yoki sariyog' solinib, dimlanadi. Mahsulot yumshoq holga kelgach, ustidan manniy yormasi naycha usulida oz-ozdan solib aralashtiriladi. Iste'molga tayyor holga kelguncha qaynatib pishiriladi. Hosil bo'lgan mahsulot 40-50°C gacha sovutilib, tuz, xom tuxum, ezilgan suzma solib yaxshilab aralashtiriladi. Kotlet tayyorlashda suzma qo'shilmasligi yoki manniy yormasi o'rniga quyuq sut sardagi ishlatilishi mumkin. Tayyorlangan mahsulot portsiyaga bo'linib, kotlet shakli berilib, urvoqqa belanadi, qizib turgan yog'da 2 yoqlama qobiqli hosil qilib qovurib, qovurish shkalida iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Sabzi kotletini yana boshqa usulda tayyorlasa ham bo'ladi. Buning uchun ishlovdan o'tgan sabzi to'g'ralib dimlab pishiriladi. So'ng go'sht qiymalovchi mashina yoki ezuvchi mashinadan o'tkazib, sut va margarin qo'shib qaynatilgan holda manniy yormasi solib, quyuq holgacha qaynatib pishiriladi. Sovitib tuz, xom tuxum qo'shib aralashtiriladi. Biroz shakar (3-5 g. hisobida) qo'shsa ham bo'ladi. Tayyorlangan mahsulot portsiyaga bo'linib, shakl berilib, urvoqqa belab qovuriladi.

Tayyor kotlet likobchaga solinib ustidan sariyog', margarin yoki alohida sardak idishida nordonroq qaymoq yoki nordonroq qaymoq sardagi, shuningdek sut sardagi beriladi.

Kerakli masalliq: Sabzi 156 gr. oshxona margarini 5 gr, sut 15 gr, qaynatma 15 gr, manniy yormasi 15 gr, tuxum 1G`10 dona, suzma 31 gr, urvoq

yoki un 12 gr, pazandalik yog'i 10 gr margarin yoki sariyog' 10 gr, yoki nordonroq qaymoq 25 gr, sardak 75 gr. Sof og'irligi: yog' bilan 160 gr, nordonroq qaymoq bilan 175 gr. Sardak bilan 225 gr.

Lavlagi kotleti. Lavlagi po'sti bilan pishirib yoki yopib pishirilgach, po'sti tozalanadi, sabzavot to'g'rovchi yoki ezuvchi mashinadan o'tkaziladi, chuqurroq idishga solib, margarin, manniy yormasi qo'shib, qaynatib pishiriladi, sovitilib, xom tuxum, tuz qo'shib, aralashtiriladi, portsiyaga taqsimlab, urvoqqa belanadi, shakl berib, qovuriladi, huddi sabzi kotletiga o'xshash tarqatiladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Dimlab pishiriladigan sabzavotlar haqida ayting
2. Qovurilgan qovoqcha bilan pishirilgan kartoshka qanday tayyorlanadi?

Foydali maslahatlar



Olma po'chog'idan qaynatilgan dimlama asablarni tinchlantirish xususiyatiga ega.

6.3. YOPILGAN SABZAVOT TAOMLARI.

Sabzavotlarni yopish uchun ular avval pishiriladi, qovuriladi, dimlanadi. Ba'zi hollarda yopish uchun xom sabzavot ham ishlatiladi. Tayyorlangan sabzavotlar portsiyali tovalarda 2590-2800°C li qovurish shkaflarida yopib tayyorlanadi. Yopish jarayonida yuzida qobiq hosil bo'lib, ichki harorati 80°C gacha yetgan taom iste'molga tayyor bo'lgan hisoblanadi. Tayyorlanadigan mahsulot, idishga yopishmasligi uchun uni yog'lash, urvoq syepish, so'ng mahsulot solinishi lozim.

Yopib tayyorlanadigan sabzavotlar qo'yidagi guruhga bo'linadi: sardakda yopilgan; zapekankalar; qiyma tiqib pishirilgan sabzavotlar. Yopishdan avval zapekanka va ruletlarning ustiga nordonroq qaymoq, surtiladi. Sardaklarda yopiladigan sabzavotlar ustiga pishloq yoki urvoq syepilib ustidan yog' purkaladi, sovitilib, portsiyalarga bo'linib, likobchaga solib, ustidan sariyog' yoki bir chetiga tomat, nordonroq qaymoq qo'ziqorin sardaklari qo'yib beriladi.

Kartoshka ruleti. Kartoshka kotleti uchun tayyorlangan aralashmaga o'xshash mahsulot tayyorlanib, ho'llangan sochiq yoki do'qaga 1,5-2 sm qalinlikda to'g'ri to'rtburchak shaklida yoyiladi. O'rtasiga uzunchoq qilib qiyma solinadi. Ust tomoniga nordonroq qaymoq surtilib, urvoq syepiladi, bir necha yeridan teshib qo'yilib, yog' purkalib, yopiladi.

Qiyma uchun: yangi karam somoncha shaklida to'g'raladi yoki maydalab chopiladi, so'ng qovuriladi yoki dimlanadi. Pishirilgan qo'ziqorin, piyoz, sabzi somoncha shaklida to'g'rab jazlanadi. Tayyorlangan karam, qo'ziqorin, piyoz, sabzi pishirib mayda chopilgan tuxum, tuz, ziravor qo'shib aralashtiriladi. Portsiyasiga 5-gramm hisobida ko'kat ham qo'shish mumkin.

Tarqatishda tayyor rulet biroz sovutilib portsiyalarga bo‘linib likobchaga yoki laganchaga solinib ustidan sariyog‘ yoki bir chetiga tomat, nordonroq qaymoq, qo‘ziqorin sardaklari yoki alohida idishda nordonroq qaymoq qo‘shib beriladi.

Kerakli masalliqalar: Kartoshka 240 gr., yangi o‘q, o‘zakli karam 50 gr., yoki sho‘r karam 57 gr., yoki yangi oq qo‘ziqorin 61 gr., yoki quritilgan qo‘ziqorin 15 gr., bosh piyoz 25 gr., margarin 10 gr., sardak 75 gr., yoki nordonroq qaymoq 20 gr. Sof og‘irligi sardak bilan 275 gr. nordonroq qaymo bilan 220 gr.

Sardak yopilgan karam. Ishlovdan o‘tgan gulkaram o‘z bandi bilan pishiriladi. Savay yoki oq o‘zakli karam ishlovdan o‘tkazilib, o‘zagi o‘yib olinadi. Pallacha shaklida to‘g‘ralib, pishiriladi va suzib olib, suvi silkitiladi. Portsiyalangan tovaga yog‘ surtib, biroz sardak solinadi va tayyorlangan gulkaram yoki savay yoki oq o‘zakli karamni solib, ustidan o‘rta quyuqlikdagi sut sardagi qo‘yiladi. Ustiga qirilgan pishloq yoki urvoq syepilib, yog‘ purkalib, yopiladi.



10-rasm. Sabzavotli karam dulmasi.

Gulkaram mayda gulchalarga ajratiladi, savay yoki oq o‘zakli karam - shashka shaklida to‘g‘ralib pishirilishi mumkin. Pishirilgan karamlar o‘rta quyuqlikdagi sut sardagi bilan aralashtirib, yog‘langan tovaga solib, ustidan pishloq syepiladi, yog‘ purkalib, qovurish shkafiga qo‘yib iste‘molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda yopib tayyorlangan tovasi bilan ustiga sariyog‘ syepib beriladi.

Sabzavotli karam dulmasi. Ishlovdan o‘tgan karam o‘zagi o‘yib olinib, tuzli suvda bir qaynatib, bargi ajratib, barg o‘zagi ezilib, qiyma solib, yassiroq silindr shaklida o‘rab tayyorlanadi.

Qiyma uchun: sabzi, piyozni somoncha shaklida to‘g‘rab, jazlanadi va pishirilgan guruch, pishirib mayda chopilgan qo‘ziqorin, tuz, murch, ko‘kat qo‘shib aralashtiriladi. Pishirib mayda chopilgan tuxum qo‘shsa ham bo‘ladi.

Tarkatishda karam dulmasi 2 donadan likobchaga solinib, ustidan o‘zi pishirilishi jarayonida chikqan sardagidan qo‘yib, ko‘kat syepib beriladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Yopilgan taomlarni tayyorlash usullarini ayting.
2. Sabzavotli karam do‘lma ?anday tayyorlanadi?

Kerakli masalliqalar: yangi karam 190 gr., oq qo‘ziqorin 53 gr. yoki quritilgan qo‘ziqorin 10 gr., sabzi 28 gr., bosh piyoz 35 gr., guruch 11 gr., petrushka ko‘kati 3 gr., margarin 15 gr., sardak 100 gr. Sof og‘irligi 250 gr.

BOB.VI. QOVURISH VA QAYNATISHDA TAYYORLANADIGAN TAOMLAR

7.1. SHO‘RVALAR

O‘zbek milliy suyuq oshlari ichida ko‘p tarqalganlari sho‘rvallardir. Xonaki usulda tayyorlanadigan sho‘rvalar dasturxonga har bir hudud va viloyatning urf-odatlariga monand tortilishi mumkin. Umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlanadigan sho‘rvalar o‘z tarkibidagi masalliq va tayyorlash usullariga ko‘ra tayyorlanadi, shulardan ba‘zilarini o‘rganamiz.

Qaynatma sho‘rva. Birlashtiruvchi to‘qimasi o‘rtacha bo‘lgan 1,5-2,0 kg. qo‘y yoki mol go‘шти (kul va to‘sh qismi, suyagi bilan) tayyorlanib, qozondagi sovuq suvga solinadi, qaynash darajasiga etkazilib, vaqti-vaqti bilan yuzidagi ko‘pigi suzib turiladi. Go‘st qaynab chiqqandan so‘ng chala pishgan no‘xat solinib, 40-60 min. past haroratda miltillatib qaynatiladi. So‘ngra sabzi (pallacha yoki kattalari 2-4 ga bo‘lingan, maydalari butun) solib, 5-10 daqiqa qaynatiladi, kartoshka (maydasi butun, kattasi 2-4 bo‘lib) 5-10 daqiqa qaynatilib, bosh piyozning uchdan bir qismi solinadi, qaynash darajasigacha ko‘tarilib, yangi pomidor (maydasi butun, kattasi pallacha qilib kesilgan) solib, 5-10 daqiqa qaynatiladi, tilimlab kesilgan dumba yog‘i, ta‘bga ko‘ra tuz, ziravor solib, tayyor holga keltiriladi. Pishgan go‘st bo‘laklari sho‘rvadan suzib olinadi. Suyaklar ajratilgan holda yoki suyagi bilan kishi boshiga bir yoki ikki bo‘lak hisobida kesiladi. Go‘stni idishga solib, ustidan sho‘rva qo‘yilgan holda dasturxonga tortishgacha catyia-nishi mumkin. Agar sho‘rva ma‘lum muddat davomida saqlanib tortiladigan yoki juda ko‘p miqdorda tayyorlanadigan bo‘lsa, kartoshkasi suzib olinishi yoki alohida sho‘rvada pishirilishi mumkin. Sho‘rva tayyorlashda chuchuk bulg‘or qalampiri qo‘shilsa, bosh piyoz kamaytiriladi.

Sho‘rvaga ishlatiladigan chala pishirilgan no‘xatni tayyorlash uchun no‘xat saralanib, yuvilib, sovuq suvda (o‘z vazniga nisbatan 2,5 barobar) uy haroratida 5-6 soat ivitiladi va o‘z suvida past haroratda tuz qo‘shilmagan holda miltillatib qaynatiladi.

Tayyor sho‘rvani dasturxonga tortishda kosaga go‘st, ustidan sho‘rva o‘z masalliq-lari bilan solinib, unga mayda to‘g‘ralgan bosh piyozning uchdan ikki qismi qo‘shiladi, bir chetiga mayda to‘g‘ralgan ko‘kat solinadi. Kosa kichik taqsimchaga qo‘yilib, dasturxonga tortiladi.

Sho‘rva. Mol yoki qo‘y go‘шти 1,5-2,0 kg hisobida qaynatma sho‘rvaga o‘xshash tayyorlanadi, qozondagi sovuq suvga solinib, qaynash darajasiga etkazilib, vaqti-vaqti bilan ko‘pigi suziladi, 40-60 daqiqa miltillatib qaynatilgach, sabzi (maydasi butun, katta 2-4 ga bo‘lingan) solib bir qaynatib, mayda to‘g‘ralgan bosh piyoz solinadi, 5-10 daqiqa qaynatib, pomidor (maydasi butun, kattasi pallacha shaklida kesilgan) solinadi, 10-14 daqiqa qaynatib, kartoshka (maydasi butun, kattasi 2-4 ga bo‘lingan) solinadi, 10-15 daqiqa qaynatib, tilimlab kesilgan dumba yog‘i solinadi va tayyor bo‘lishidan 3-5 min, avval tuz, ziravor solinadi. Sho‘rvaning go‘шти pishgandan so‘ng suzilib, suyagi bilan yoki suyak-siz kishi

boshiga 1-2 bo'lakdan kesiladi, dasturxonga tortilguncha sho'rvada issiq holda saqlanadi. Kosaga pishgan go'sht ustidan sho'rva o'z mahsuloti bilan solinib, bir chetiga mayda to'g'ralgan ko'kat solinadi, kichik taqsimchaga qo'yib, dasturxonga tortiladi.

Vermishel (makaron) sho'rva. Go'sht bilan piyoz dog'langan yog'da qizarguncha qovuriladi. So'ngra qozonga pomidor yoki tomat hamda somon shaklida to'g'ralgan kartoshka, sabzi solib 5-6 minut qovuriladi. Masalliq qovurilgach, tuz va ziravorlar solinadi, so'ngra suv qo'yiladi. Sho'rva qaynab chiqqach vermishel (yoki makaron) solib, 10-15 minut mildiratib qaynatiladi. Tayyor sho'rva kosalarda betiga kuk piyoz va kashnich sepib, dasturxonga tortiladi.

Vermishel (yoki maqaron) sho'rva uchun 500 g go'sht, 100 g yog', 1 bosh piyoz, 3 dona pomidor yoki 1 oshqoshiq tomat pasta, 2-3 sabzi, 2 dona kartoshka, 200 g vermishel (yoki makaron), 1-2 ta dafna yaprog'i, qizil qalampir va ta'bga kura tuz kerak bo'ladi.

Kifta sho'rva. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha yoki ko'p bo'lgan qo'y yoki mol go'shti qiymalag'ichdan ikki marta o'tkazilib, chala pishirilgan guruch, xom tuxum, ta'bga ko'ra tuz, ziravor solib, kishi boshiga bir-ikki dona hisobida bo'linadi, tuxum shakli berilib kifta tayyorlanadi.

Qozondagi dog'langan yog'ga sabzi (pallacha shaklda) solib, bir aylantirib olinadi, bosh piyoz (xalqa yoki yarim halqa) solib, qizarguncha qovuriladi, so'ngra tomat yoki to'g'ralgan pomidor solib qovurilib, suv yoki suyak, go'sht, qaynatilgan suyuqlik solib qaynash darajasiga etkaziladi. No'xat chala yuvib pishiriladi, sabzavotli suyuqlikka solinib, 5-10 daqiqa qaynatilgach, kartoshka (maydasi butun, kattasi 2-4 ga bo'lingan) solib, qaynash darajasiga etkaziladi, tayyorlangan kifta solib, yana qaynash darajasigacha miltillatib qaynatib, tayyor bo'lishidan avval ta'bga ko'ra tuz, ziravor solinadi. Shu tarzda 5-6 kishiga mo'ljallab kifta sho'rva tayyorlash mumkin. Agar ko'p kifta sho'rva tayyorlanadigan bo'lsa, tayyor kiftalarni chuqur idishga bir qator terib, ustidan qaynoq sho'rva solib, dasturxonga tortguncha sho'rvada issiq holda saqlash mumkin.

Kosadagi kifta ustidan sho'rva solinib, bir chetida to'g'ralgan ko'kat bilan kichik taqsimchaga qo'yib dasturxonga tortiladi.

Qiyma sho'rva. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha yoki ko'p bo'lgan mol yoki qo'y go'shti qiymalag'ichdan ikki marta o'tkazilib, mayda chopilgan bosh piyoz, xom tuxum, suv, ta'bga ko'ra tuz, ziravor qo'shib, urib pishiriladi. Tayyorlangan qiyma 8-10 g. vaznda bo'laklarga bo'linib, sharchalar yasaladi.

Bu taomning sho'rvasi kifta sho'rvanikiga o'xshash usulda tayyorlanadi. Sho'rvaga kartoshka solgandan so'ng shakl berib, tayyorlangan qiyma bo'laklari solinadi, miltillatib qaynatib, tayyor bo'lishidan avval ta'bga ko'ra tuz, ziravor solinadi. Agar qiyma sho'rva ko'p tayyorlansa, shakl berilgan qiyma bo'laklari sho'rvada alohida pishirilishi mumkin. Shakl berib pishirilgan qiyma bo'laklari ustidan sho'rva solinib, bir chetiga to'g'ralgan ko'kat qo'yilib, kichik taqsimchada dasturxonga tortiladi.

Dumbulli sho'rva. Bu taom yozda va kuzda makkajo'xori doni dumbul, ya'ni «sutli» bo'lgan davrda pishiriladi.

Eritilib, jizzasi olingan qo'y yog'ini yaxshi dog'lab, bunga to'g'ralgan piyoz, go'sht, pomidor solib qovuriladi. So'ng suv qo'yiladi. Qaynab chiqqunga qadar dumbul makkajo'xori tukini archib, har bir so'ta 2 - 3 ga bo'linadi va sho'rvaga solib, bir soat davomida mildiratib pishiriladi. Sho'rva pishishiga 20 minut qollganda qozonga to'g'ralgan kartoshka solinadi, batamom. pishganida esa tuzi rostlanadi.

Har bir kosaga 1 - 2 bo'lakdan dumbul solib, ustidan sho'rva qo'yib, yuziga qirqilgan oshko'klar sepib mehmon dasturxoniga keltirib qo'yiladi.

Kerakli masalliqalar: 300 gr go'sht, 100 gr qo'y yog'i, 6 ta makkajo'xori so'tasi, 2 bosh piyoz, 2 - 3 ta pomidor, 2 dona kartoshka, tuz va ziravor hamda oshko'k ta'bga ko'ra solinadi.

Do'lmali sho'rva. Qo'y yoki mol go'shti suyaklaridan ajratiladi. Laxim qismidan qiyma tayyorlanadi, suyaklari esa chuqur idishga solinib qaynatib qo'yiladi. Qiymaga picha guruch, mayin to'g'ralgan piyoz, tuz va zira qo'shib yaxshilab mijiladi.

Chuchuk qalampirdan olib, sovuq suvda yuvib yuboriladi, so'ng bandini chiqarib urug'ini qirqib tashlanadi. Har bir qalampirga qiyma to'ldiriladi. Sho'rvadan suyaklarni olib, do'lmalarni solib 40 - 45 minut mildiratib qaynatiladi. Sho'rvaga sabzi, pomidor, kartoshka va oshko'klar ham solinadi. Tayyor bo'lgach tuzi rostlanadi va har bir kosaga 2 - 4 donadan do'lma taqsimlab, ustidan sho'rva solib dasturxonga keltiriladi. Yoki sho'rva kosalarda, do'lmani esa lag'anda yo likopchalarga taqsimlab qo'yish ham mumkin.

Kerakli masalliqalar: 500 gr go'sht, 400 gr piyoz, 0,5 stakan guruch, 12 - 15 dona chuchuk qalampir, 2 - 3 dona sabzi, shuncha pomidor, 2 dona kartoshka, oshko'klar, ziravorlar va tuz ta'bga ko'ra olinadi.

7.2. NO'XAT SHO'RVA

Kerakli masalliqalar:

500 gr go'sht, 3 - 4 bosh piyoz, 2 - 3 dona pomidor, 2 - 3 dona sabzi, 2 dona kartoshka, 1,5 stakan ivitilgan no'xat, tuz va ziravorlar ta'bga ko'ra solinadi (11-rasm).

No'xat saralanib, yuvilib, 5-6 soat davomida ivitiladi (1 kg no'xatga 2,5 l. suv hisobida). No'xat o'zining ivitilgan suvida qaynash darajasiga etkazib, usti yopilgan holda past haroratda miltillatib qaynatilib, yumshok, holga keltiriladi. No'xat pishgandan so'ng ta'bga ko'ra tuz solib aralashtiriladi. Pishgan no'xat taqsimchaga solinib, ustiga mayda to'g'ralgan bosh piyoz va ko'kat aralashmasi quyib dasturxonga tortiladi.

Tayyorlanishi:



11-rasm. No'xat sho'rva

Ushbu sho'rva Toshkentda «moxora» deb atalib, barcha to'ylarning asosiy suyuq ovqati hisoblanadi. Sho'rva qaynatishdan bir kun oldin jaydari no'xatni sovuq suvda yuvib, ivitib qo'yiladi. Ivitilgan no'xat bilan birga qo'y yoki mol go'shtining yog'liroq va suyakli qismlarini sovuq suvli qozonga solib, bir soat davomida mildiratib qaynatiladi. Sho'rvaga mayda to'g'ralgan piyoz, ko'bik («no'xatcha») qilib to'g'ralgan sabzi, pomidor ham solinadi. Pishishiga yaqin ko'rilganda parrak-parrak qilib to'g'ralgan kartoshka solinadi, ta'mini rostlash uchun ziravorlar ham qoshiladi. Ushbu sho'rvani kosalariga teng taqsimlab, yuziga qirqilgan oshko'klar sepib, mehmon dasturxoniga tortiladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

- 1.Qanday sho'rva turlarini bilasiz?
- 2.Qaynatma sho'rva qanday tayyorlanadi?
- 3.Qiyma sho'rva va kifta sho'rva qanday tayyorlanadi?
- 4.Do'lmali sho'rva qanday tayyorlanadi?
- 5.Dumbulli sho'rva tayyorlash texnologiyasini aytib bering.
6. No'xat sho'rvani o'zuqaviy qiymati qanday?
- 7.No'xat sho'rva uchun qanday masalliq kerak?
- 8.No'xat sho'rva qanday tayyorlanadi?

7.3. SHO'RVA TAOMLAR SIFATIGA QO'YILADIGAN TALABLAR

Go'shtli suyuq oshlarni tayyorlash va dasturxonga tortishda qat'iy pazandalik talablariga rioya qilish, ularning sifati va ozuqaviy ahamiyatini saqlab qolish imkonini beradi. Taomlarni tayyorlashda qaynatish qoidasiga rioya qilish, masalliqning pishish vaqtini hisobga olish va shunga uxshash ko'rsatkichlarga ahamiyat berish ular sifatini yaxshilashga yordam beradi. Xonaki usulda tayyorlangan taomlarning sifati umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlangan taomlar sifatidan yuqoriroq bo'lishi mumkin, chunki xonaki usulda tayyorlangan taomlar shu zahoti iste'molga junatiladi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlangan taomlar tarqatish jarayonida ma'lum vaqtgacha saqlanishi lozim bo'lganligidan sifati pasayishi mumkin. Shularni inobatga olib, o'zbek milliy suyuq oshlarini uzoq saqlamaydigan qilib, talabga monand holda tayyorlash sifat darajasining asosiy ko'rsatkichidir.

Go'shtli sho'rvalarning suyuqligi tiniq, och sarg'ish rangdan qizg'ish ranggacha bo'lib, go'sht, kartoshka mazasiga sezilarli darajada ega bo'lishi kerak. Mahsulotlar yumshoq pishgan bo'lib, ezilgan yoki shakli uzgargan bo'lishi yaramaydi. Masalliq yuzidagi yog'ning rangi tiniq, uziga xos qaynatilgan yoki qovurilgan mahsulot xushxurligiga ega bo'lishi kerak. Mahsulotlar kuygan bo'lishiga yoki chala sovuq pazandalik ishlovidan utmagan bo'lishiga yul qo'yilmaydi. Taomlar quygan yoki xom hid va mazasiz bo'lishi yaramaydi. Sho'rvalarning go'sht masalliqalari alohida saqlanadigan bo'lsa, ustidan sho'rva

qo'yilib, issiq holda saqlanishi kerak Sho'rvalar yuzida qotib qolgan yog'lar suzib yurmasligi kerak Sho'rvalarni isitilgan kosalarda tortish tavsiya etiladi.

Go'shtli mastava tarkibidagi masalliqalar uz shakliga ega bo'lib, ezilib ketgan, xom yoki chala pishgan bo'lmasligi lozim. Taom yuzidagi yog' qizgish rangda bo'lib, qoramtir rangdagi quygan izlardan holi bo'lishi kerak Suyuqligi tiniq yoki bir oz xiralashgan qizgish rangda, katiq qo'shilganda oqishrok rangga ega bo'lishi mumkin. Mazasi go'sht, guruch, sabzavotlarga xos xushxurlikda, qatiq qo'shganda oz sezilarli sut mahsuloti nordonligiga ega bo'lishi ruxsat etiladi.

Go'shtli moshxurda tarkibidagi masalliq bir xil yumshoqlikda pishgan bulsin. Ayniqsa, mosh yumshoq pishgan bo'lib, qotib qolgan holatlardan holi, tarkibidagi qattiq mosh va qumdan yaxshi tozalangan bulmogi lozim. Moshning ezilarli darajada ochilib pishishiga yul qo'yilmaydi. Taom yuzidagi yog'ning rangi och sarg'ishdan och qizg'ishgacha bo'lishi mumkin. Qovurish jarayonida go'sht yoki sabzavotlarni quydirib yubormaslik kerak, bu holatlar taomda kuygan hid va mazani hosil qiladi. Moshxo'rdada mosh, guruch, go'sht, kartoshkaning sezilarli mazasi va qatiqning salpal sezilarli nordonligi bo'lishiga ruxsat etiladi.

Go'shtli suyuq osh masallig'i bir xil pishgan va uz shaklini saqlagan bo'lishi kerak Suyuq osh tarkibidagi go'sht va ugra pishgandan so'ng uzoq muddat saqlanishi natijasida bukib, o'z shaklini yo'qotib, sezilarli darajaga kelishi mumkin. Bundan holi bo'lish uchun ugrali taomni pishirilgan zaxoti tortish lozim. Suyuq oshdan ugra, go'sht, kartoshka, sabzi mazasi kelib turganidek qatiq nordonligi ham sezilib turishi kerak

Yaxna qattiq sovuq holda tayyorlanib tortiladigan taom bo'lgani uchun uning masalligi pazandalik ishlovidan utayotganda tibbiyot qoidalariga qat'iy rioya qilish zarur. Pishgan go'sht, tuxum, yangi bodring uz shaklida kesilib, taom pishganiga qadar alohida idishda sovuq sharoitda saqlanishi kerak, Qattiqqa qaynamagan suvni aralashtirish qat'iy man etiladi. Qatiqqa qo'shilgan masalliq aralashmasi sovuq sharoitda saqlanishi lozim. Taom tayyorlanadigan masalliqalarni muzlatishga ruxsat etilmaydi. Yaxna qatiq suyuqligi kukimtir izli oq rangda bo'lib, qolgan masalliqalari yangi, begona hid, mazadan holi bo'lishi kerak Bu taom qattiq, bodring, go'sht, ko'kat, tuxum xushxurligiga ega bo'lishi lozim. Taomni dasturxonga tortish harorati 10-14°Cdan oshmasligi kerak

Issiq suyuq oshlarni dasturxonga tortishda kosalarni 40°C gacha isitish tavsiya etilsa, sovuq taomlar uchun kosalar 10-12°Cgacha sovutilishi lozim.

Har bir quyuq taomni tayyorlashda uziga xos ishlov berish qoidalariga rioya qilish kerak Mahsulotlarga sovuq ishlov berib, yarim tayyor masalliq tayyorlashda ularning shakliga ahamiyat berish zarur. Chunki noto'g'ri ishlovdan o'tgan yarim tayyor mahsulotdan sifatli taom tayyorlash imkoniyati yuqolishi mumkin. Sifatli tayyorlangan taom uz vaktida, qoidaga rioya qilingan holda dasturxonga tortilishi lozim. Quyida ba'zi o'zbek milliy go'shtli suyuq va quyuq taomlari sifatiga qo'yiladigan talablar keltirilgan.

No'xatshurak yumshoq pishgan, no'xat xushxurligida rangi och rangdan sariqqacha tiniqlikda, qotib qolmagan, tula pishgan, quymagan, hidlanmagan, tuzi me'yorida bo'lishi kerak.

Moshkichiri masalligi bir xil yumshoqlikda pishgan, ilashimli quyuqsuyuqlikda pishgan go'sht va guruch hamda moshga xos rangda bo'lishi lozim. Qotib qolgan yoki chala pishgan mahsulotlar quygan hid, maza, uta quyuq yoki uta suyuq ko'rinishdan holi bo'lishi kerak.

Go'shtli jarkopni masallig'lari bir xil yumshoqlikda, uz shaklida pishgan bo'lib, masalliqda xos hid taratishi, tuzi me'yorida bo'lishi kerak. Tarkibidagi suyuqlik o'rtacha quyuqlikda bo'lishi kerak. Samarkand jarkopini sopol kuzachasidan bushatganda idishga yopishgan qoldiqlari bo'lmasligi lozim. Go'shtli qovurma shovlalarining kuyuk suyuqligi ilashimli holda bo'lib, juda quyuq yoki suyuq bo'lmasligi kerak. Guruch ezilib ketmasin yoki chala pishgan bo'lmasin. Mahsuloti bir xil pishgan, tuzi me'yorida bo'lib, quygan hid, mazadan holi bulsin. Qovurma shovlaning hidi va mazasida xushxurlik aniq sezilib turishi kerak. Shovla sarg'ishdan och qizg'ish ranggacha bo'lishi mumkin.

Palovlar donador quyuq va suyuqlikda bo'lib, masallig'lari bir xil yumshoqlikda pishgan bo'lishi kerak. Palov turlariga qarab qo'shib pishirilgan masallig'lar xushxurligi sezilib turishi lozim. Masallig'lari qovurilgan holatiga qarab, palovlar oq sariqdan och qizg'ish ranggacha ko'rinishda bo'lishi mumkin.

Kaboblarning uziga xos yumshoqligi va ziravorlarning sezilarli xushxurligi asosiy alomatlar hisoblanadi. Ulardan kovurilgan qobiq tutunsiz chug' yoki yog'da hosil qilingani sezilarli bo'lib, rangi sarg'ishdan och kizg'ishgacha bo'lishi mumkin. Lahm go'shtdan pishirilgan kabobning bir sixdagi bulagi 5-6 dona bo'lishi kerak. Go'sht qiymasidan pishirilgan kaboblar uz shakliga ega bo'lishi lozim. Yorilgan, uvoqlangan, quygan, piyoz yirik to'g'ralgan, achigan bo'lmasligi lozim.

Go'shtli qovurma lagmon uchun ishlatiladigan Masallig'lar uz meerida kovurilgan bo'lib, och sarg'ishdan och qizg'ish ranggacha ko'rinishda bo'lishi mumkin. Lag'mon tarkibidagi masalliq uziga xos yumshoqlikda va shaklda bo'lishi bilan birga qovurilgan hid, mazaga ega bo'lishi kerak. Masallig'i bir xil yumshoqlikda pishishi bilan birga uz shakliga ega bo'lishi kerak. Ustiga quyib beriladigan quymoqdan qovurilgan tuxum hidi va mazasi kelishi kerak.

Go'shtli mampar uchun tayyorlangan hamir to'rtburchak bo'lib, qalinligi 2-3 mm. dan, eni 15-20 mm. dan oshmasligi kerak. Mampar uchun ishlatiladigan go'sht va sabzavotlar uz shaklida kesilgan bo'lib, yumshoq pishgan bo'lishi lozim. Vaju suyuqligi rangi och qizg'ish bo'lishi kerak. Mamparga qo'shib beriladigan tuxum puchog'idan ajratilishi, mampar vajusi suyuqligi yoki sho'rvada pishirilgan bo'lishi lozim. Mamparni qovurilgan yoki puchog'i bilan yoki quymoq qilib pishirilgan tuxum bilan dasturxonga tortib bo'lmaydi.

Go'shtli norinning hamiri, go'shti uz shaklida bir xil mayda somoncha qilib to'g'ralgan, tuzi me'yorida bo'lishi kerak. Ustiga quyib beriladigan piyoz ham bir xil yupqa to'g'ralib, yanchilgan murch bilan aralashtirilgan bo'lishi lozim. Masallig'i donador bo'lib, yopishib kolgan, chala pishgan bo'lmasin.

Go'shtli chuchvaralar uz shaklida, bir xil katta kichiklikda tugilgan bo'lishi kerak. Masallig'lari bir xil yumshoqlikda pishgan bulsin. Ezilgan, xom yoki chala pishgan bo'lmasin. Rangi pishgan go'sht vahamir ko'rinishiga monand okish bulsin. To'g'ilgan chuchvaraning hamiri va go'sht qiymasi alohida alohida ochilib

pishmasin. Chuchvarani dasturxonga tortishda qatiq urniga nordonroq qaymoq berish ham mumkin. Agar chuchvara sho'rva bilan birga tortilsa, kosaga solinib, ustidan sho'rva qo'yiladi.

Go'shtli mantilar uz shaklida tugilgan bo'lib, bug'da pishirilgan bo'lishi kerak. Tugilgan mantilar yog'langan patnisga quyib pishirilishi va patnisdan oson olinishi. lozim. Manti uchun ishlatilgan go'shtli qiyma uziga xos hid va mazaga ega bo'lishi kerak. Manti masalliq-lari xom, chala pishgan yoki ezilgan bo'lmasin. Manti rangi och qizg'ish, pishgan hamir ko'rinishida bo'lishi lozim. Kovurma manti sarg'ish yoki och qizg'ish rangda bulsin.

Go'shtli somsalarning kattakichikligi, shakli va turlariga qarab xar xil bo'lishi mumkin. Kopak somsa 1 dona hisobida bir yog'i teqis ikkinchi yog'i qabariq to'g'ri to'rtburchakli, dumaloq bo'lib, ustida bir xil sarg'ish yoki qizg'ish qobig'i bo'lishi kerak. Qiymasining masallig'i bir xil shakdda, yumshoq pishgan bulsin. Tugilgan somsaning qiymasi yoki qiyma tarkibidagi suyuqlik hamirni teshib, ochib ketmasin, somsa quygan, rangi uzgarmay yopilgan, shur va shunga uxshash holatlardan holi bulsin. Agar somsa katlama hamirdan pishirilsa, yuzidagi hamirig'ovak qatlam-qatlam bulsin.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. O'zbek milliy go'shtli suyuq oshlarining boshqa suyuq oshlardan farqi nimada?
2. O'zbek suyuq oshlaridan kaysi birini bilasiz?
3. Sho'rvalarning turlarini yozib, ularning o'zaro farqini aniqlang.
4. Mastava tayyorlash texnologiyasini chivma holda ifodalang.
5. Moshxurda va suyuq osh uchun ishlatiladigan mahsulotlarni yozib chiqib, ularga ishlov berish farqini aniklang.
6. 100 kishiga mo'ljallangan shirkovoq va sutli' ugra oshi uchun masalliq da go'shtning miqdorini aniklang.

BOB. VIII.UNLI MAHSULOTLARNING TAOMLARI (YORMA BO‘TQA VA MAKARON)

8.1. YORMA BO‘TQALAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Yormalar pishirishdan avval saralanib, oqlanmagan yoki bo‘linmagan donalardan tashqari mahsulotlardan va moddalardan tozalanadi, elakda elanib maydasi ajratiladi. Yormalarni pishirganda yopishqoq bo‘lib qolishini va noxush mazasini yuqotish uchun ularni yuvish kerak bo‘ladi. Yormalardan: suk, guruch, arpa avval iliq, so‘ng issiq suvda yuvilishi, sulii esa faqat iliq suvda (1 kilogrammga 2-3 litr suv hisobida) yuvilishi kerak Yormalar 2-3 martadan suvi almashtirilib yuvilishi kerak Grechixa yormasini (butun yoki bo‘lingan holdagisi) yuvmaslik kerak, chunki yuvilgan yormadan tayyor-langan bo‘tqa mazasi va quyuq-suyuqligi, xushxurlik darajasi, ko‘rinishini yuqotadi. Umumiy ovqatlanish korxonalariga bunday yormalar xom holda yoki gidrotermik (tez pishuvchi) ishlovdan o‘tkazib keltiriladi. Gidrotermik ishlovdan o‘tgan yorma tez pishish xususiyatiga ega bo‘ladi.

Bo‘tqalar solinadigan suyuqlik va yormalar miqdorning nisbatiga ko‘ra suyuq, yopishqoq va gargusha bo‘ladi.

Suyuq va yopishqoq bo‘tqalar suv, sut yoki suv bilai sut aralashmasida pishiriladi. Bunda asosan suk, guruch, sulii, manniy, grechixa, va boshqa yormalardan foydalaniladi. Bunday bo‘tqalar alohida taom sifatida iste’mol qilinadi.

Bo‘tqalarni xar xil yormalardan suvda, sutda, suv sut aralashmalarida tayyorlanadi. O‘z quyuq-suyuqligi bo‘yicha bo‘tqalar sochiluvchan ilashimli, va suyuq bo‘ladi. Bo‘talarning quyuq-suyuqligi suyuqlik va yormalarning o‘zaro nisbatiga bog‘liq bo‘ladi. Pishirish jarayonida yormalar ko‘p miqdorda suv yutishiga sabab, tarkibidagi kraxmalning kleyster holiga kelishidir. Buning hisobiga yorma hajmi kattalashadi va og‘irligi oshadi. Yormaning yumshashi protopektinni pektinga aylanishi hisobiga ruy beradi. Ko‘zda tutilgan quyuqlikdagi bo‘tqalarni tayyorlash uchun taom tayyorlash reseptida ko‘rsatilgan yorma va suv nisbatiga qat’iy rioya qilish lozim. Agar bo‘tqalar 150-200 l. li qozonlarda tayyorlansa, bir oz suyuqlik miqdori kamroq, kichikroq idishlarda tayyorlansa nisbiy ko‘proq suv ishlatilishi mumkin. Yuvilmay pishiriladigan yormalardan (grechixa, mannaya va boshqa) bo‘tqa tayyorlansa, reseptda ko‘rsatilgan suv tuz solib, qaynatilib, so‘ng yorma solinadi. Yuvilib pishiriladigan yormalardan (guruch,suk,arpa va boshqalar) bo‘tqa tayyorlanadigan bo‘lsa, yormani yuvish natijasida u bilan qoladigan suyuqlik quruq yormaga nisbatan 10-20% gacha hisobga olinishi kerak.

Bo‘tqa pishirishning asosiy qonunlari. Bo‘tqa pishirish uchun osti qalin va hajmini ulchash mumkin bo‘lgan idish olinishi kerak. Aslida bo‘tqani bug‘ qozonlarida pishirish maqsadga muvofiqdir. Tuz va shakar sochiluvchan bo‘tqa uchun 1 kg. yormaga 10 gramm, suyuq bo‘tqa uchun 5 gramm hisobida solinadi. Yormani suyuqlikka solishdan avval yuviladi so‘ng iliq suvli qozonga solinadi va yog‘och kapgir bilan aralashtirib turiladi. Yorma shishib suyuqlikni tula tortgandan so‘ng olovni pasaytirib, kovlash to‘xtatiladi, qozon qopqog‘i yopilib, 90-100°Cli haroratda damlab qo‘yiladi.

Sochiluvchan bo'tqalarni taerlashda tashqi ko'rinishi va mazasini yaxshilash uchun yormani suyuqlikka solishdan avval kuzda tutilgan yog'ning 5% ni, ya'ni 1 kilogramm yormaga 50 grammdan 100 grammgacha miqdorda yog' solish mumkin. Mannaya yormasi qaynab turgan suyuqlikka naycha usulda oz-ozdan solinib, aralashtirib turib pishiriladi.

Suk, guruch va arpa yormalarining sutda ezilib pishishi qiyin. Shuning uchun ularni avval qaynab turgan suvda 5-10 daqiqa qaynatib olib, so'ng qaynab turgan sutga solib, tayyor holga kelguncha pishiriladi. Bundan tashqari yormalarni miqdori ko'proq suvda 5-10 daqiqa qaynatib, suyuqligi tukib, yormani qaynab turgan sut yoki sut-suv aralashmasiga solib tayyor holga keltirish ham mumkin.

Qumoq-qumoq bo'tqalarni suk, guruch, grechixa, arpa, suli yormalaridan tayyorlanadi. Ular taom yoki garnir sifatida ishlatiladi. Suv yoki qaynatmada pishiriladi.

Guruchli sochiluvchan bo'tqani 3 usulda tayyorlash mumkin. Birinchi usulda qaynab turgan tuzli suvga guruch vaznining 5-10% hisobida yog' qo'yilib, saralab, ivitilgan guruch solinadi va suvini tortguncha qaynatiladi. So'ng olov pasaytirilib duxovka yoki plita ustida 1 soat damlanadi. Bunda yorma va suv nisbatiga qat'iy rioya qilinishi kerak. Ikkinchi usul. (oz suvda pishirilgan guruch)da guruch saralab, yuvilgandan so'ng, namagi pastroq suvda bir oz ivitilib, suvi tukiladi, qaynab turgan go'sht yoki tovuq kaynatmasiga solib, suyuqligini tortguncha qaynatiladi. Yuzi tekislanishdan avval yog' solib aralashtirish yoki o'rtasini ochib bir necha xom piyoz va donador murch solinishi ham mumkin. Bo'tqani damlab tayyor holga keltirilgandan so'ng piyoz va murch ajratib olinishi kerak. Bunday usulda tayyorlangan guruch bo'tqasi taom sifatida yoki qiyma sifatida ishlatiladi. Uchinchi usul (suvda pishirib olingan guruch)da saralab, yuvilgan guruch qaynab turgan tuzli suvga (1 kg. guruchga 6 l. suv hisobida) solinib past olovda vaqti-vaqti bilan aralashtirilgan holda 25-30 daqiqa qaynatiladi. Yerma shishib bir oz yumshagandan so'ng elak yoki alyumin g'alvirga solinib suziladi, qaynoq suvda bir oz chayilib, suyuqligi silkitilib-yog' bilan aralashtirilib, qovurish shkafi yoki suv bug' hammomlarida 30-40 daqiqa ushlanib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Biroq bu usulda tayyorlangan bo'tqa uz tarkibidagi ozuqa moddalarining ko'p qismini yuqotadi.

Suk bo'tqasi 2 xil usulda tayyorlanadi. Birinchi usulda qaynab turgan tuzli suvga, kuzda tutilgan saralab yuvilgan suk yormasi solinib, vaqti-vaqtibilan aralashtirilgan holda suvini tortguncha qaynatiladi. So'ng, qovurish shkafida past olovda damlanib, 1,5 soat davomida tayyor holga keltiriladi.

Ikkinchi usul (suyuqligi tukilgan bo'tqa)da 1 kilogramm yormaga 6 litr suv, 50 gramm tuz solib, suyuqlik qaynash darajasiga ko'tarilib, suv qaynagach saralab, yuvilgan yorma solinib, 5-7 daqiqa qaynatiladi, suyuqligi tukilib yog' bilan aralashtirilib, qovurish shkafida 30-40 daqiqa davomida past olovda, usti berkitilgan holda damlanadi. Bo'tqani taom yoki garnir sifatida issiq holda sariyog' bilan tarqatiladi. Sovuq bo'tqa sovuq sut bilan tarqatiladi.

Arpa bo'tqasi. Qaynab turgan tuzli suvga saralab, yuvilgan (yoki bir oz quritilgan holdagi yorma) arpa solinib, qaynatiladi. Bir oz qaynatilgandan so'ng

suyuqligi tukilib, yana qaynab turgan tuzli suvga solinib quyuqlashguncha vaqti-vaqti bilan aralashtirilgan holda qaynatiladi va yog' solib aralashtirilib, duxovkada past olovda 2-3 soat damlanib, tayyor holga keltiriladi. Iste'molga berilayotganda bo'tqani sariyog' bilan tarqatiladi.

Ilashimli bo'tqalar sutda, sut, suv aralashmasida har qanday yormalardan, umumiy qoida asosida tayyorlanadi. Lekin sutda qiyin pishuvchi (guruch, arpa, suli, bug'doy) yormalar avval yarim tayyor holgacha suvda pishirilib, so'ng qaynab turgan sutga solinib iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Guruch ilashimli bo'tqasi. Qaynab turgan namagi past suvga saralab yuvilgan guruch solinib, 5-7 daqiqa qaynatiladi, so'ng qaynab turgan sut solinib, yumshoq holga kelguncha qaynatilib shakar, sariyog' qo'shib aralashtiriladi.

Sutli manniy bo'tqasi. Sut yoki sut-suv aralashmasi qaynatilib tuz, shakar solingandan so'ng, oz-ozdan naycha usulida elangan manniy yormasi solinib, aralashtirilgan holda 5 daqiqa qaynatiladi. Agar 4-6 kilogramm yormadan bo'tqa tayyorlansa bir kishi yormani qozonga solib turishi, ikkinchi kishi yog'och kapgirda aralashtirib turishi lozim. Bo'tqaning issiq holda sariyog', shakar, murabbo bilan, sovuq holdagilari shakar bilan iste'molga tortiladi.

1 kilogramm yormadan 5-6 kilogramm bo'tqa hosil bo'lsa, bunday bo'tqalar suyuq bo'tqa deb ataladi. Ularni tayyorlash usuli xuddi ilashimli bo'tqalarga uxshash bo'lib, lekin suyuqlik miqdorining ko'pligi bilan farqlanadi. Ularni sutda, suv-sut aralashmasida yoki suvda tayyorlanadi. Ular taom sifatida sariyog', shakar yoki eritilgan sariyog' bilan, suvda pishirilganlari esa ozuqali ahamiyatga ega bo'lgan yog' bilan iste'molga tortiladi. Suyuq bo'tqalar bolalar va parhez taomlarida ko'proq ishlatiladi.

Sulidan tayyorlangan bo'tqa. Suyuqlik qaynatilib, tuz, shakar solinadi. So'ng yorma qo'shilgan holda qaynatilib olov pasaytiriladi va 15,-20 daqiqa davomida iste'molga tayyor xolga keltiriladi. Tayyor bo'tqa issiq holda sariyog' yoki shakar solib tarqatiladi.

Ilashimli bo'tqalardan zapekankalar, pudinglar, kotlet, bitochkilar tayyorlanadi. Bu taomlarni tayyorlashda bo'tqa quyuqroq tayyorlanishi kerak. Bo'tqalarga yog', xom tuxum, shakar, shirin bo'tqalarga vanilin qo'shiladi. Yorma zapekankalari shirin yoki shakar qo'shilmay tayyorlanishi mumkin. Ularni qovoq suzma mevalar bilan ham tayyorlash mumkin. Grechixa yoki poltava yormasi bo'tqasiga suzma qo'shib tayyorlangan zapekankani krupyanik deb nomlanadi. Pudinglarni zapekankalardan farqi, ularga maxsus formaga solinib, ko'pirtirilgan tuxum oqi qo'shiladi. Bu bilan tayyorlanadigan mahsulotning g'ovaklik va shishish darajasi oshiriladi.

Tayyorlangan ilashimli bo'tqa -60°Cgacha sovitilib, xom tuxum, shakar, ba'zi hollarda kishmish, turshak, vanilin qo'shib aralashtiriladi, yog'lanib, urvoq sepilgan tovaga solinadi. Tovaga solingan aralashmaning qalinligi 3-4 santimetrdan oshmasligi kerak. Maxsulot yuzi tekislanib, tuxum, nordon qaymoq aralashmasi surtiladi va qovurish shkafida qizg'ish qobiq xosil bul-guncha pishiriladi. Tayyor zapekanka bir oz sovitilib, porsiyalarga taqsimlanadi. Tarqatishda tarelkaga

qo'yilib, ustidan eritilgan sariyog' quyib beriladi yoki alohida sardak idishida. nordonroq qaymoq bilan iste'molga tortiladi.

Yumshoq donador. grechixa bo'tqasi suv-sut aralashmasidan tayyorlanadi va 60°Cgacha sovutilib ezilgan suzma, xom tuxum, nordon qaymoq, shakar solib aralashtiriladi. Tayyorlangan mahsulot yog'lanib urvoq sepilgan tovaga solinadi yuzi tekislanib, tuxum, nordonroq qaymoq aralashmasi surtilib, qovurish shkafida yuzida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha pishiriladi. Tayyor krupyanik bir oz sovutilib 250 gramm hisobida porsiyalarga taqsimlanadi. Tarelkaga quyib, ustidan eritilgan sariyog' quyib beriladi, yoki alohida sardak idishida nordonroq qaymoq bilan iste'molga tortiladi.

Manniyli kotlet yoki bitochki. 60°Cgacha sovutilgan ilashimli bo'tqaga shakar, xom tuxum qo'shib yaxshilab aralashtiriladi. Aralashma issiq paytida porsiyaga taqsimlanib kotlet yoki bitochki shakli beriladi, urvoqqa belanib, asosiy usulda 2 yoqlama qobiq hosil kilib qovuriladi. Tarqatishda tarelkaga 2 donadan qo'yilib bir chetidan shirin sardak yoki kisel quyib beriladi. Guruch, suk, arpa kotletiga qo'ziqorin sardagi berilsa, bo'tqasiga shakar qo'shmay tayyorlanadi.

Gargusha bo'tqalar suv yoki go'shtni quruq sho'rvada pishiriladi. Bunday bo'tqalar tayyorlashda asosan guruch va suk yormalari ko'proq ishlatiladi. Gargusha bo'tqalar alohida taom (nonushta, tushki va kechqurungi ovqat) sifatidagina emas, balki go'shtli taomlarning garniri sifatida ham keng qo'llaniladi. Baliq taomlari uchun yormali garnirlar deyarli ishlatilmaydi. Bunday taomlar uchun asosan guruch (qaynatilgan baliqlar bilan) va grechixa (qovurilgan baliqlar bilan) bo'tqalari ishlatiladi.

Gargusha bo'tqalar pirojki, pirojniy va ruletlar ichiga solinadigan qiymaga qo'shib ham ishlatiladi. Manniy yormasi, guruch, suk kabilardan shirin bo'tqalar ham tayyorlanadi. Ular shirin qayla (sous)lar, kisel, murabbo, ho'l meva pyuresi va qaymoq bilan dasturxonga tortiladi. Manniy va yormalardan tashqari, barcha yorma va donlar pishirish oldidan tozalanadi va yaxshilab yuviladi. Ayniqsa, suk yaxshilab va qayta-qayta yuviladi, chunki tariq doni mag'zidagi achchiq va taxir ta'mi yuvish jarayonida kamayadi (deyarli yo'qoladi). Agar suk juda achchiq bo'lsa, u oldindan qaynoq suvga solib olinadi.

Bo'tqalar kishi organizmida osongina hazm bo'ladi va ular yuqori to'yimlilik xususiyatiga ega. Shuning uchun ham ular bolalar ovqati va parhez ovqatlar sifatida keng foydalaniladi. Bunda ayniqsa, quyuq va yopishqoq bo'tqalar ko'proq ishlatiladi.

Grechixa bo'tqasi (gargusha). Tozalangan yorma qozonda qizartib olinadi, so'ng ustidan qaynoq suv qo'yiladi, bir oz tindirilgach, suvi to'kib tashlanib, qozonga tuzli (qaynoq) suv qo'yiladi va quyulguncha pishiriladi. Taom pishgach yopiq holda bir oz dam ediriladi. Dasturxonga qizdirilgan yog' va mayda to'g'rab qovurilgan piyoz bilan tortiladi.

Kerakli masalliq: 1,5 staakan yorma uchun 3 stakan suv, 0,5 choyqoshiq tuz kerak bo'ladi.

Suk bo'tqasi. Yorma tozalanib, issiq suvda yaxshilab yuviladi, so'ng qaynoq suvga chayib olinib, qozonga solinadi, ustidan qaynoq suv qo'yiladi; yog', tuz

(ta'bgga ko'ra), shakar qo'shib pishiriladi. Bo'tqa quyulguncha, vaqt-vaqti bilan kovlab turiladi. Bo'tqa pishgach, bir oz «dam ediriladi», so'ng likoplarda qizdirilgan mol yog'i solib, dasturxongl tortiladi.

Kerakli masalliq: 2 stakan suk uchun 4 stakan suv, 1 oshqoshiq sariyog', 1 choyqoshiq tuz, 1 oshqoshiq shakar kerak bo'ladi.

Qovoqli suk bo'tqasi. Po'choq va urug'idan tozalangan qovoq lo'nda-lo'nda qilib kesiladi, ustiga qaynab turgan suv qo'shilgan sut qo'yiladi. Shakar, tuz qo'shib, 5-10 minut davomida qaynatiladi. So'ngra suk qo'shiladi, yaxshilab aralashtirib 30-40 minut qaynatiladi.

Kerakli masalliq: 1 stakan suk uchun 600 g qovoq, 1 stakan sut (yoki suv, 1 oshqoshiq shakar, 1/2 choyqoshiq tuz, 2-3 oshqoshiq sariyog' kerak bo'ladi.

Manniy bo'tqasi. Qayiab turgan sutga mannii yormasi solib, sust olovda qo'yilguncha (10-15 minut) qaynatiladi. Taom pishguncha kovlab turiladi. Pishgach, shakar, tuz qo'shib aralashtiriladi. Sariyog' bilan dasturxonga tortiladi.

8.2.MAKARON MAHSULOTLARIDAN TAYYORLANGAN TAOMLAR

Makaron mahsulotlari pishirishdan avval saralanib, boshqa mahsulotlardan ajratilib, uzunlari 10 santimetrgacha uzunlikda sindiriladi, bog'langan vermishel bog'ichi uziladi. Mayda holdagilari (ugra; vermishel va boshqalar) elanib urvoqlaridan ajratiladi.

Makaron mahsulotlarini pishirish. Makaron mahsulotlarini 2 xil usulda pishiriladi. Birinchi usul (suyuqligi to'kilgan holda). 1 kilogramm mahsulotga 5-6 litr suv, 50 gramm tuz solib qaynatiladi. So'ng tayyorlangan makaron mahsuloti solinib, iste'molga tayyor bo'lguncha qaynatiladi. Mahsulot pishirilayotganda idish ostiga yopishib kuymasligi uchun yog'och kapgir bilan aralashtirib turiladi. Suv miqdorini 5-6 barobar ko'p olishdan maqsad, qaynab turgan suvga makaron mahsuloti solinganda, suvni sovish darajasi juda pasayib ketmaydi va tezroq qaynab chiqish natijasida makaron mahsuloti yumshoq pishib, o'z shaklini saqlash qobiliyati oshadi. Agar suyuqlik miqdori kam bo'lsa, ularning bukishi natijasida makaron mahsulotlari o'zaro yopishib qolib bir xilda suyuqlik va issiqlik ta'sirini amalga oshirib bo'lmay bir xil pishmagan, o'z shakliga ega bo'lmagan holga keltirib qo'yish mumkin. Makaron mahsulotlarini pishirish vaqti ularning turlariga bog'liq bo'ladi. Makaronlar 20-30 daqiqa, vermishellar -10-15 daqiqa, ugra-20-25 daqiqada qaynatib pishiriladi. Pishirilgan makaron mahsulotlari elak yoki alyumin g'alvirga solib, suvi silkitiladi, idishga solinib ustidan eritilgan yog' qo'shib yog'och kapgirda aralashtiriladi. Yog' qo'shib aralashtirish natijasida makaron mahsulotlari idish tagiga yopishmaydi. Pishirish natijasida makaron mahsulotlarining vazni tarkibidagi kraxmalning suyuqlikni yutib kleyster holiga kelishi xisobiga 2,5-3 barobar oshadi. Vazn og'irligining oshishi uning hajmini ham oshishiga olib keladi.

Birinchi usulda pishirish natijasida hajm 150% gacha oshadi. Makaron mahsuloti qaynatilgan suvni suyuq taom tayyorlashda ishlatish mumkin.

Ikkinchi usul (suyuqligi to'kilmaydigan). Qaynab turgan tuzli suvga (1 kilogramm maxsulotga 2,2 3 litr suv va 30 gramm tuz solinadi) tayyorlangan makaron mahsuloti solinib, aralashtirilgan holda suvni tortguncha qaynatilib, yog' solib aralashtiriladi va past olovda yumshoq holga kelguncha usti qopqoq bilan berkitilgan holda qaynatib, tayyor holga keltiriladi. Bunda hajm o'zgarish jarayoni 200-300% gacha etishi mumkin. Bunday usulda pishirilgan makaron mahsulotlarining ozuqali qimmatini ko'p saqlanishi mumkin. Bu usulda pishirilgan makaron mahsulotlari makaronik va makaron zapekankalari uchun ishlatiladi. Bundan tashqari yana alohida taom yoki garnir sifatida ham ishlatilishi mumkin.

Pishirib yog' yoki nordonroq qaymoq bilan aralashtirilgan makaron. Saralab pishirilgan makaron suyuqligi to'kilib, silkitilib eritilgan sariyog' yoki margarin bilan aralashtiriladi. Tarqatishda likobchaga suzilib garnir yoki taom sifatida ustidan sariyog' yoki nordonroq qaymoq qo'yib beriladi.

Pishloq yoki brinzali makaron. Birinchi usulda pishirilgan makaron eritilgan margarin yoki sariyog' bilan aralashtiriladi. Pishloq yoki brinza qirg'ichdan o'tkaziladi. Tarqatishda likobchaga suzilib ustiga pishloq yoki brinza solib beriladi. Pishloq yoki brinzani alohida idishda ham berish mumkin.

Tomat aralashtirilgan makaron. Sariyog' eritilib tomat pyuresini solib jazlanadi va murch, tuz qo'shib ustiga pishirilgan makaron solinib aralashtirib isitiladi. Tarqatishda likobchaga suzib ustidan ukrop yoki petrushkani to'g'rab sepiladi.

Pishirib sabzavot bilan aralashtirilgan makaron. Somoncha shaklida kesilgan petrushka ildizi, sabzi yog'da bir oz jazlangach, to'g'ralgan piyoz qo'shib yumshaguncha jazlanadi. Jazlash oxirida tomat qo'shib pishirilgan makaron bilan aralashtirib bir oz isitiladi. Jazlangan sabzavotlarga ko'k no'xt qo'shib tayyorlash ham mumkin. Tarqatishda sabzavotli makaron likobchaga suzilib ko'kat sepib beriladi.

Makarondan duxovkada qizdirib pishirilgan ovqat. (Makaronnik). Makaron sutda yoki sut-suv aralashmasida pishiriladi. So'ng 60°Cgacha sovutilib, shakar bilan aralashtirilgan xom tuxum qo'shib, aralashtirilib yog'langan va urvoq sepilgan tovaga solinib usti tekislanadi, ustiga yog' qo'yib, yuzida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha duxovkada qizartiriladi, bir oz sovutilib, porsiyalarga bo'linib, likobchaga solib ustidan sariyog' yoki bir chetiga shirin sardak yoki murabbo solib beriladi.

Pishloq bilan yopilgan makaron. Sut yoki sut-suv aralashmasida pishirilgan makaron eritilgan margarin bilan aralashtirilib, yog'lanib urvoq sepilgan tovaga solinib, ustidan qirg'ichda qirilgan pishloq uning ustidan yog' purkalib duxovkada qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha qizartiriladi. Tarqatishda o'z tovasida, yoki bir oz sovutilib porsiyalarga bo'linib sariyog', shirin sardak yoki murabbo qo'shib beriladi.

Suzmali ugra. Sut yoki sut-suv aralashmasida ugra yoki vermishel pishirilib 60°Cgacha sovutiladi. Ezilgan suzma, xom tuxum, tuz, shakar bilan yaxshilab aralashtiriladi. Tayyorlangan maxsulot yog'lanib, urvoq sepilgan tovaga solinib, yuzi tekislanib nordonroq qaymoq surtiladi, qovurish shkafida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha qizartiriladi. Tarqatishda bir oz sovutilib, porsiyalarga bo'linib, tarelkaga

qo'yib sariyog', shirin sardak quyib beriladi. Alohida sardak idishda nordonroq qaymoq ham berish mumkin.

Makaron mahsuloti taomlari sifat ko'rsatkichi. Tashqii ko'rinishi pishirilgan makaron maxsulotlari bir-biridan engil ajragan, o'z shaklini yo'qotmagan bir xil pishgan, yopilgan holdagilari esa bir-biri bilan yopishgan bo'lishi mumkin. Suvda pishirilgan makaron mahsulotining rangi oq, duxovkada pishirilganlari och sarg'ish rangda bo'ladi. Maza va xidi pishgan makaronlarga xos bo'lib, zax, kuygan hid, kuygan mazadan holi bo'lishi kerak.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Makaron mahsulotlarini qanday usullarda pishiriladi?
2. Pishloq yoki brinzali makaron qanday pishiriladi?
3. Suzmali ugra qanday tayyorlanadi?
4. Makaron mahsuloti taomlari sifat ko'rsatkichlari haqida nimalar bilasiz?



12-rasm. Makaron mahsulotidan tayyorlangan taom

Kerakli masalliq (2 kishi uchun):

100gr qiyma yoki to'g'ralgan go'sht (tax 2/3 piyola), 20gr makaron, 1 bosh piyo, 0.5 qoshiq tomat, tuz, ziravorlar (zira, kashnich), 0.5 donadan sabzi, baqlajon, bulg'or qalampiri (hohishga ko'ra 1 dona kartoshka), 4 oshqoshiq o'simlik yog'I, 3 bo'lak sarimsoq (12-rasm).

Sous uchun:

1 bosh kichik piyoz, 1 dona pomidor, 1 bo'la

sarimsoq

8.3. YORMA TAOMLARI SIFATIGA QO'YILADIGAN TALABLAR

Tayyor donador bo'tqa tarkibidagi yormalar tuda shishgan, yaxshi pishgan, uz shaklini saklagan va bir-biridan ajraluvchan bo'lishi kerak. Mazasi va rangi pishgan yormaga xos bo'lishi, suk bo'tqasi taxir mazadan xoli bo'lishi lozim. Bo'tqalar kuygan hidi va mazadan holi bo'lishi kerak.

Tayyor ilashimli bo'tqa yormalari tuda bukib yumshoq quyuq ko'rinishga ega bo'lishi kerak. 60-70°C li issiq bo'tqalar tog' usulida tarelkaga solinganda, yoyilib ketmasligi kerak. Yorma bo'tqalarida kuygan hid va maza bo'lmasligi lozim.

Tayyor suyuq bo'tqa yormalari tula bukib yumshoq ezilarli darajada pishgan, uz shaklini yuqotgan bo'lishi mumkin. Uz quyuq-suyuqligi bo'yicha bir xil qoshiqda, tarelkada yoyilib turgan ko'rinishga ega, xid, mazasi yormaga xos, zax hidi, taxir mazadan xoli, kuygan hid va mazaga ega bo'lmasligi kerak.

Tashqi ko'rinishi bo'yicha kotletlar bir uchi utkirlangan oval shaklida, bitochkilar shayba shaklida, yorilgan izlari bulmagan, ikki yoqlama bir xil qizg'ish

yoki sarg'ish qobiqda qovurilgan, hid va mazasi yorma bo'tqasiga xos, zax, taxir mazadan xoli bo'lishi kerak.

Zapekankalar yuzida qizgish qobig'i bo'lib, ichidagi rangi, mazasi yorma bo'tqasiga xos, hidi va mazasi ham bo'tqaga o'xshash bo'lishi kerak.

Mustahkamlash uchun savollar:

- 1.Qanday bo'tqalarni bilasiz?
- 2.Grechixa burqasi qanday tayyorlanadi?
- 3.Suk suk bo'tqasi qanday tayyorlanadi?
- 4.Qovoqli suk bo'tqasi qanday tayyorlanadi?
- 5.Bo'tqalardan qanday taomlar tayyorlanadi?

BOB.IX. BALIQLI OZIQ OVQAT MAHSULOTLARIDAN TAOMLAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYALARI

9.1. BALIQLI TAOMLAT TAYYORLASH

To'la ishlov berilib, eyishga tayyor bo'lgan mahsulot oshpazlik mahsuloti deyiladi. Qovurilgan, qaynatma, qo'yilma, yopilgan, dulma baliq, kotletlar, ilvira, seld qiyma, sosiska, baliq moylar, baliq unidan qilingan mahsulotlar va boshqalar oshpazlik mahsulotlariga kiradi.

Qaynatma baliq, osyotr baliqlar turlaridan tayyorlanadi. U sellofanga uralgan burdalar shaklida chiqariladi. Bunday baliq go'shti yumshok, lekin uvalanmaydigan va unda qaynatma baliq ta'mi bo'lishi kerak.

Qovurilgan baliq karplar, treska baliqlar, okean baliqlari oilasiga kiradigan va yangi tutilgan yoki muzlagan baliqlardan tayyorlanadi. Usimlik moyida qovurishdan oldin baliq tilimlanadi, yuviladi, burdalab to'g'raladi, urvoqda bulanadi. Urvoq tariqasida un, suxari yoki ularning aralashmasi ishlatiladi. Qovurilgan baliqning rangi och jigar rang bo'ladi, bulama qobigi kuchib turmasligi kerak.

Qo'yilma baliq osyotr baliq zotlaridan, ela, dengiz olabugasi va boshqa baliqlardan tayyorlanadi. Tozalangan baliq burdalari qaynatib pishiriladida, ustiga shu baliqning boshidan va suzgichlaridan tayyorlangan bulon qo'yiladi. Baliq chiroyli ko'rinishi uchun formalarga yaproqlangan limon, sabzi, qattiq pishirilgan tuxum solinadi. Bulon qotganda jelesi zich va tiniq chiqishi, baliq burdalari esa butun bo'lishi kerak.

Yopilgan baliq mayda baliqlardan, bopsha baliqlar maydasidan, selddan va boshqa baliqlardan qilinadi. Baliq pechlarda butunligicha yopiladi. Rangi och kulrangdan jigar ranggacha, ta'mi va hidi esa yopilgan baliq bo'lishi kerak.

Dulma baliq cho'rtandan, sladan tayyorlanadi. Oldin baliq qiyma q linib, unga non, piyoz va ziravor qo'shiladi. Keyin qiyma sellofanga solib, qaynatib pishiriladi. Baliqning konsistensiyasi zich, qiltanoqsiz, baliq burdalarisiz va bushliq joylarisiz bo'lishi kerak.

Baliq kotletlar qiltanog'i kam baliqlardan (treska, nalim, lakda, ela, dengiz olabugasi, kumusheimon xek va boshqa baliqlardan) tayyorlanadi. Baliq qiyma qilinadi, unga non, piyoz, ziravor qo'shiladi. Kotletlar urvoqda bulab olinadi va usimlik moyida qovuriladi

Qovurilgan baliq. Qovurish uchun hamma turdagi baliqlarni ishlatish mumkin, ammo zogora baliq, leshch, sazan, vobla, seld, salaka, navaga, kryushka, skumbriya, kumushrang xek, zuban, makrurus, stavrida, okean buqachasi qovurib pishirilganda uziga xos xushxur bo'ladi. Ko'pgina qovurilgan baliq taomlari osyotr oilasidagi baliqlarsudak, laqqa baliq, okun, losos turidagi baliqlardan tayyorlanadi. Qovurilgan baliq yuzidagi qizgish qobiq hisobiga anik, sezilarli mazaga ega bo'ladi. Bu qobiq tarkibi yuqori oziqali moddalarga ega va bu moddalar qovurish jarayonida uzgarish hodisasiga uchramaydilar. Qovurish jarayonida baliq ma'lum darajada yog'ni uz taniga singdirib, tuyimlilik darajasioshadi.

Baliqlarni asosiy usulda, ya'ni oz yog'da va qizdirilgan yog'da qovuriladi. Mayda baliqlarni butun holda, o'rtacha va yiriklarini porsiyaga bo'lib qovuriladi. Osyotr oilasidagi baliqlarni porsiyalarga yokv zvenolarga bo'lib qovuriladi.

Baliqlarni qovurish. uchun usimlik yog'laridan kun-gaboqar, olivka, paxta moylari hamda pazandalik moyi ishlatiladi.yog' tarkibining uzgarishi uning tozaligiga va yog'ni qizdirish darajasiga boglik bo'ladi. Bunda tozalanmagan yog' tozalangan yog'ga nisbatan ko'proq uzgaradi. Qovurish jarayonida ko'p yog' miqdori vaqti-vaqti bilan suzib, tashqi mahsulotlardan tozalanib turilishi va uzining avvalgi hajminingyarmidankamayib qolmasliginikuzatib turish lozim. 1 kg baliq mahsulotiga 4 kg yog' miqdori solinishi kerak. Agar qovurilgan baliq sovuq taom sifatida ishlatiladigan bo'lsa, uni usimlik yog'ida qovuriladi. Baliqlarni tova, elektr tova, chuqurtova va friturnisalarda qovuriladi.

Qovurilgan baliq. Ishlovdan o'tgan baliq yuvilgandan so'ng suvi silkitiladi, tayyorlangan butun yoki porsion bo'lakka bo'linganiga tuz, murch sepib, unga belanadi va qizib turgan yog'ga terisi bilan quyib, ikki yoklama qobiq hosil qilib qovuriladi. Qovurish jarayoni 140-160°Cli haroratda 5-10 daqiqa davomida olib boriladi. Qovurilgan baliqni tayyor holga keltirish uchun 250°Cli qovurish shkafiga 5-7 daqiqa qo'yiladi. Baliqlarni umumiy qovurish muddati 10-20 daqiqa davom etadi. Qovurish oxirida baliq ichidagi harorat 85-90°Cga etadi. Baliq tayyor bo'lganini yuzida mayda rangsiz sharalar hosil bo'lish holatidan aniqlashmumkin.Qovurilganbaliq tayyorbo'lgan zaxoti iste'molga tarqatiladi.

Isitilgan likopcha yoki porsiyali laganchaga qovurilgan, pishirilgan yoki pyure holidagi kartoshka solinib yoniga qovurilgan baliq qo'yiladi, ustidan eritilgan sariyog quyib beriladi. Alohida sardak idishida tomatli ok, yoki qizil asosiy yoki sabzavotli tomat sardagi qo'shib beriladi. Taomni bezash uchun ko'kat va limon parragi ishlatiladi. Qovurilgan baliq uchun garnir sifatida dimlangan karam, grechixa bo'tqasi, qovurilgan qovokcha, baqlajon, pomidor hamda pishirilgan sabzavotlar ustiga yog' sepib beriladi.

Baliq 132 dan 237 g. gacha, bug'doy unn 6 gr., usimlik yog'i 5 tr., garnir 150 gr., sardak, 75 gr., sariyog' yoki margarin 7 gr. Sof og'irligi 257 yoki 325 gr.

Ko'p yog'da qovurilgan baliq. Butun baliq yoki romb shaklida kesib porsiyalangan baliq bo'laklari 180°Cda qizib turgan ko'p yog'ga sachratmasdan solinib, yuzida sarg'ish qobiq hosil bo'lguncha, 5-10 daqiqa davomida qovuriladi, so'ng yog'dan suzib olinib, yog'i bir oz silkitilib, tayyor holga etkazish uchun tovaga quyib, qovurish shkafiga qo'yiladi.

Tarqatishda isitilgan likopcha yoki laganchaga garnir sifatida tilim-tilim shaklida avval pishirib, so'ng qovurilgan kartoshka yoki to'rtburchakli uzun kesib, ko'p yog'da qovurilgan kartoshka solinadi, yoniga ko'p yog'da qovurilgan baliq uning ustidan eritilgan sariyog' sepib, ko'p yog'da qovurilgan ko'kat va limon parragi bilan bezab beriladi. Alohida sardak idishida tomatli oq yoki kornishonli* mayonez yoki mayonez sardagini berish mumkin. Osyotr baleti 199 gr., yoki sudak 192 gr., yoki laqqa baliq 211 gr., yoki kapitan-baliq 233 gr., bug'doy uni 6 gr., tuxum 1/7 dona,-urvok, 15 gr., pazandalik moyi 10 gr., garnir 150 gr., sardak 75 gr., sariyog',margarin 7 gr. Sof og'irligi325, 300,257 gr.

Xamirga botirib qovurilgan baliq. Baliq sof filesidan to'rt burchakli to'g'ri kesib, marinovka qilib, tayyorlangandan so'ng, har bir bulagi ayriga yoki pazandalik ignasi bilan olinib, suyuq xamirga (klyarga) botiriladi va qizib turgan ko'p yog'ga solinib, 3-4 daqiqa davomida qovurib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Xamirga botirilgan baliq yog' yuziga suzib chiqib sarg'ish qobiq hosil qilgandan so'ng suzib olinib, yog'i silkitiladi.

Tarqatishda tayyor baliq bo'lakchalari porsiyasiga 6-8 dona xisobida qog'oz sochiqcha yoyilgan lagancha yoki likopchaga piramida shaklida ustma-ust terilib, yoniga shu holda terilgan ko'p yog'da qovurilgan kartoshka qo'yiladi va limon parragi, ko'kat bilan bezaladi. Aloxida idishda tomatli oq yoki kornishonli mayonez sardagi beriladi. Baliqda yog'da qovurilgan kartoshka ham qo'shib berish mumkin. Ba'zi hollarda baliqni kubik shaklida kesib tayyorlanadi.

Doncha zrazi. Shakl berib tayyorlangan qovurishga tayyor mahsulot qizib turgan ko'p yog'ga solinib, qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi va tovaga solib, qovurish shkafiga iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda likopcha yoki laganchaga garnir sifatida qovurilgan kartoshka, kartoshka pyuresi yoki dimlab pishirilgan sabzavot, donador grechixa bo'tqasi yoki 3-4 xil sabzavot aralashmasidan tashkil topgan murakkab sabzavot garniri solinib, yoniga 1 yoki 2 bo'lak quyib yoki alohida tomatli oq sardak quyib beriladi. Taom ko'kat va qo'shimcha garnir bilan bezaladi.

9.2.YOPILGAN BALIQ TAOMLARI

Yopish uchun xoxlagan turdagi juda katta bo'lmagan dengiz baliqlari ishlatiladi. Yopilgan baliq taomlarini porsiyali tovada yoki bir necha porsiya hisobida katta tovada tayyorlab, tarqatiladi.

Mayda baliq (karas, leshch, karp, yaz, lin) butun holda yopib iste'molga tayyorlanadi. O'rta holdagi baliqlar suyaksiz filega ajratilib, porsiyalanib tayyorlanishi lozim. Ko'pincha sanoatda ishlab chiqarilgan baliq filelaridan foydalanish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Yopib pishirish uchun ishlatiladigan baliqlar xomligicha, dimlab pishirib yoki qovurib olinib so'ng yopiladi.

Garnir sifatida yopilgan baliq taomlari uchun pi-shirilgan yoki qovurilgan kartoshka, kartoshka pyuresi, dimlangan karam, donador grechixa bo'tqasi, pishirilgan makaron ishlatiladi. Sardaklardan - oq sardak bur sardagi, sut, nordonroq qaymoq, tomatli sardaklar ishlatiladi.

Taomlar qovurish shkaflarida 250-280°Cli haroratda kizg'ish qobiq hosil bo'lguncha 15 dan 30 daqiqagacha ushlanadi. Yopish jarayonida taom uz vaznining 10% gacha vaznini yo'qotadi.

Kartoshka bilan ruscha usulda yopilgan baliq. Saralab yuvilgan kartoshka po'sti bilan chala pishiriladi, sovutilib, tozalanib, yarmi tilim-tilim, qolgani parrak-parrak shaklda kesiladi. Baliq qaynatmasida oq sardak tayyorlanadi. Pishloq qirg'ichda qiriladi. Baliq filesi terisi bilan suyaksiz qirqiladi. Yog'langan porsiyali tovaga bir oz sardak quyib o'rtasiga baliqfilesi, uning atrofiga avval tilim-tilim shaklida kesilgan kartoshka, so'ngra uning ustidan elpig'ich ko'rinishida parrak-

parrak kesilgan kartoshka terilib, baliq ustini ham berkitiladi va qolgan sardak qo'yilib, uning ustidan to'g'ralgan pishloq yoki urvoq sepiladi va ustidan eritilgan sariyog' purkaladi. Porsiyali tovadagi mahsulot qovurish shkafida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha ushlanadi. Bunda sardak qurib doncha zrazi qo'yiladi, uning ustiga eritilgan sariyog' quyib yoki alohida tomatli oq sardak quyib beriladi. Taom ko'kat va qo'shimcha garnir bilan bezaladi.

Sut sardagida yopilgan baliq porsiyaga bo'laklanib tayyorlangan baliq filesi dimlab yuzaki pishiriladi. Pishirilgan makaron sariyog' bilan aralashtiriladi. O'rtacha quyuqlikda sut sardagi tayyorlanadi va jazlangan piyoz qo'shib, bir qaynatiladi. Pishloq po'stlog'i tozalanib, qirg'ichda qiriladi. Yog' surtilgan porsiyali tovaga makaron solinadi, o'rtasi yopilib baliq ko'miladi va makaron ustidan sut sardagi qo'yiladi, uning ustidan qirilgan pishloq sepilib, eritilgan sariyog' purkaladi, qovurish shkafida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha saqlanadi va iste'molga tayyor bo'lgan zahoti tarqatiladi.

Nordonroq qaymoq sardagida yopilgan baliq porsiyaga bo'laklanib tayyorlangan yoki butun holdagi baliqda tuz sepiladi, unga belanib, asosiy usulda chala qovuriladi. Saralab yuvilgan, chala qaynatib, sovutilgan po'sti tozalanib, parrak-parrak shaklida kesilib, qovurilgan kartoshka yoki donador grechixa bo'tqasi tayyorlanadi. Bo'tqaga margarin aralashtiriladi.

Yog'langan tovaga grechixa bo'tqasi solib, o'rtasi uyilib, tayyorlangan baliq ko'miladi yoki tova o'rtasiga baliqni quyib atrofi va usti tayyorlangan kartoshka bilan berkitiladi. So'ngra nordonroq qaymoq sardagi quyib, ustidan qirilgan pishloq sochiladi, sariyog' yoki margarin eritib purkaladi va qovurish shkafiga qo'yiladi. Bu taom uchun leshch, karas, sazan baliqlari ishlatiladi. Tarqatishda taom tovasi bilan iste'molga tortiladi.

Qo'ziqorinli nordonroq qaymoq sardagida moskvacha yopilgan baliq Porsiyalanib kesilgan baliq asosiy usulda qovuriladi. Po'sti bilan chala pishirilgan kartoshka sovutilib, po'sti tozalanadi, parrak-parrak shaklida kesilib, ikki yoqlama qovuriladi. Qo'ziqorin pishirilib, tilim-tilim shaklida kesilib, qovuriladi. Bosh piyoz somoncha shaklida to'g'ralib, yumshaguncha jazlanadi va tayyorlangan qo'ziqorin bilan aralashtiriladi. Po'stlog'i tozalangan pishloq qirg'ichda qiriladi. Nordonroq qaymoq sardagi tayyorlanadi.

Yog'langan porsiyali tovaga bir oz sardak solib, o'rtasiga tayyorlangan baliq qo'yiladi, atrofi chiroyli terilgan kartoshka bilan berkitilib, baliq ustidan tayyorlangan piyozli qo'ziqorin qo'yiladi. Agar osyotr oilasidagi baliq bo'lsa, mayda to'g'ralgan pishgan kemirchak suyak qo'shib, ustidan qattiq pishirib doira shaklida kesilgan tuxum qo'yiladi. Tovadagi mahsulot ustidan nordonroq qaymoq sardagi qo'yiladi qirilgan pishloq sepib, sariyog' yoki margarin eritib purkaladi va 250°C haroratli qovurish shkafiga qo'yilib, qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha ushlanadi. Tayyor bo'lganligini ustidagi qobigidan va sardagining bir oz quyuqlashganidan aniqlash mumkin. Tarqatishda taom tovasi bilan iste'molga tortiladi.

Laqqa baliq 248 gr., muz baliq 242 gr., yoki sudak 227 gr. yoki osyotr 240 gr., bug'doy uni 6 gr., yangi oq qo'ziqorin 29 gr. yoki shampinon 46 gr., bosh piyoz 19

gr., pazandalik yori 11 gr., tuxum 1/4 dona, garnir 150 gr., sardak 125 gr., pishloq 5,4 gr., oshxona margarini yoki sariyog' 7 gr. Sof og'irligi 370 gr.

9.3. BALIQ KOTLET MASSASIDAN TAYYORLANGAN TAOMLAR

Go'shtdor baliqlardan baliq kotleti tayyorlanadi. Bunda asosan to'qimalari orasida qiltanori kam bo'lgan treska, laqqa baliq, cho'rtan baliq, sudak, elim baliq, dengiz okuni, sayda, moyva, kumushrang xek baliqlari ishlatiladi. .Baliq kotleti taomlari qovurib, dimlab, qovurish shkafida yopib tayyorlanadi.

Baliq kotleti yoki bitochkasi. Baliq kotlet massa-sidan ma'lum miqdordan uzilib, kotlet yoki bitochki shakli beriladi, urvokda belanadi, asosiy usulda ikki yoqlama qobiq hosil qilib 10 daqiqa davomida qovuriladi, qovurish shkafida 5 daqiqa ushlanib iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Isitilgan likopchaga qovurilgan yoki pishirilgan kartoshka, kartoshka pyuresi, pishirilgan yoki dimlab pishirilgan sabzavot, pishirilgan grechixa bo'tqasi solinib, yoniga kotlet yoki bitochki quyib ustidan sariyog' purkaladi yoki bir chetiga tomatli oq yoki nordonroq qaymoq. sardagi quyib beriladi. Sardakni alohida sardak idishida bersa ham bo'ladi. Bitochki ustiga tomat sardagi, nordonroq qaymoq., piyozli nordonroq qaymoq. sardagi solib beriladi.

Baliq teftelisi. Baliq kotlet massasidan porsiyasiga 3-4 donadan uzib shar shakli beriladi, unga belanib qobiq hosil qilib qovuriladi, chuqur tovaga terib, ustidan qaynab turgan sardak qo'yiladi, so'ng 10-15 daqiqa davomida dimlab iste'molga tayyor qilinadi. Bu taomni kotlet massasidagi non urniga dona-dor guruch bo'tqasi solib ham tayyorlash mumkin. Tarqatishda isitilgan likopchaga garnir sifatida pishirilgan kartoshka, guruch yoki kartoshka pyuresi solinib yoniga tefteli qo'yiladi va ustiga tefteli tayyorlangan sardakdan qo'yiladi. Garnir ustiga eritilgan sariyog' purkab ko'kat sepib beriladi.

Laqqa baliq yoki muz baliq, 144 gr., yoki cho'rtan baliq, 163 gr., yoki treska 89 gr., yoki dengiz okuni 98 gr., bug'doy noni 18 gr., sut yoki suv 25 gr., baliq kotleti massasi-vazni 106 gr., bosh piyoz 26 gr., pazandalik yog'i 4 gr., yangi ok. qo'ziqorin 17 gr., yoki yangi shampinon 18 gr., tuxum 1/6 dona, urvok¹ 1,5 tr. vazni 28 gr., tuxum 1/6 dona, urvok 6, yarim tayyor max.sulot vazni 145 gr., pazandalik eg'i 12 gr., garnir 100 gr., oshxona margarini 5 gr., sardak 75 gr. Sof og'irligi 300 gr.

Konservalar va prezervlarning (sterilizasiya qilmay, achchik sardak qo'yilgan baliq konservalarning) ovqatlik qimmatini va ta'm afzalliklari boshqa baliq mahsulotlarining ovqatlik qimmatidan yuqori turadi, chunki ularni tayyorlash jarayonida baliqning eb bo'lmaydigan qismlari olib tashlanadi, ta'm beradigan moddalar va usimlik moylari qo'shiladi.

Konservalar. Hozirgi vaqtda suvdagi nobaliq xom ashyodan, dengiz hayvonlaridan, okean baliqlaridan va hokozo. baliqlardan qilingan konservalar keng assortimentda sotuvga chiqariladi.

Konserva ishlab chiqarish quyidagilardan tashkil topadi. Xom ashyoni tayyorlash (tilimlash va yuvish), baliqni porsiyalash, tuzlash, isitib ishlov berish

(part qilish, qovurish, dudlash, singdirib yopish, quritish va hokozo), bankalarga qadoqlash, eksgausterlash (bekitish oldidan havosini surib chiqarish), burab bekitish, sterilizasiyalash (mikroorganizmlar va ularning sporalari faoliyatini bostirish uchun bankalar 125-130°C temperaturagacha qizdiriladi), bu ishlar sifatini tekshirib kurish, etiketka yopishtirish va upakovka qilishlardir.

Xom ashyo va ishlab chiqarish usuliga binoan konservalar quyidagi gruppaga va turlarga bo'linadi: tabiiy konservalar (o'z sardagidagi, bulondagi, jeledagi), gazakbop konservalar (tomat sousdagi, moydagi, marinaddagi konservalar, pashtetlar va baliq-usimlik konservalar); qisqichbaqasimonlar (krab, krevetka) konservasi, suvdagi nobaliq xom ashyodan, mollyuskalardan, suvutlar va hokozo xom ashyolardan) kilingan konservalar.

O'z sardagidagi konservalar Losos baliqlari, osyotr baliqlari, sayra, tunes, tishdor baliq, seld va hokozo baliqlaridan tayyorlab chiqariladi. Bu konservalar resepturasiga tuz, murch va dafna bargi, osyotr baliqlar va losos baliqlardan qilingan konservalarga esa faqat osh tuzi kiradi. Treska baliqlar jigaridan tayyorlangan yuqori sifatli konservalar shu gruppaga konservalarga kiradi. Tarkibida yog' hamda A va D vitaminlari juda ko'p.

Bulonli konservalar konsistensiyasi zich quruqroq baliqlar (osyotr baliqlar, skumbriya)dan qilinadi. Ustiga quyish uchun shu baliq ugarining boshidan va suzgichlaridan tayyorlangan bulon ishlatiladi.

Part qilingan baliq ham shu tur konservalarga kiradi. Bankalardagi baliqqa juda issiq bug'da ishlov beriladida, hosil bo'lgan bulonga o'simlik moyi qo'shib qo'yiladi. Bunday konservalar stavrida, skumbriya, sardina va boshqa okean baliqlaridan qilib chiqariladi.

Jelesi konservalar konsistensiyasi puk seld baliqlar, sig baliqlar va ugordan tayyorlanadi. Tayyorlangan baliq ustiga bulon quyib, unga agar yoki jelatin, ziravorlar qaynatmasi va sirka kislota qo'yiladi.

Baliq Sho'rvalar xar xil bo'ladi. Baliq sho'rva ikki-uch xil baliqdan, tuz, piyoz, ko'k petrushka, ukrop, qora murch va xushbo'y murch, dafna bargi, sabzi, pomidor qo'shib pishiriladi. Baliq, sho'rvalarga qo'shimcha tarzda krupalar (perlovka yoki guruch) solinadi.

Gazakbop konservalar juda ko'p. Tomat sousli, moyli konservalar, pashtetlar, baliq-o'simlik konservalar va marinadli konservalar shularga kiradi. Gazakbop konservalar turli usullarda ishlov berilgan har xil baliq turlaridan yana boshqa ovqat mahsulotlari qo'shib tayyorlanadi.

Tomat sousli konservalar hamma baliq turlaridan usimlik moyida qovurib, part qilib yoki issiq havo yordamida ustiga tomat sousi quyib tayyorlanadi. Ular baliq turiga qarab turli nomlarda chiqariladi, masalan: Tomat sousli sazan, Tomat sousli sevryuga va x. k.

Tomatli konservalar navlarga bo'linmaydi. Baliq burdalari butun bo'lishi kerak, bankadan avaylab olayotganda ayrim burdalar ajralib ketishi mumkin. Ta'mi bilan xidi yoqimli, aynan shu tur baliqda xos, ziravorlar xushbo'yligi aralash.

Baliqning konsistensiyasi sersel, zich, lekin qattiq ham, juda quruq ham bo'lmagan, quruqroq bo'lishi mumkin. Tomat Sousining rangi sarg'ish-qizildan jigir ranggacha. Tarkibida 10-30% sous, 1,2-2% tuz bo'ladi.

Moyli konservalar xom ashyoning turiga va isitib ishlov berilganiga binoan part qilingan konserva, qovurilgan, dudlangan konservalar, shirotlar, sardinalarga va dudlash preparata yordamida xushbo'y qilingan moyli konservalar bo'ladi.

Qovurilgan moyli baliq konservasi treska baliqlardan, karp, seld, kambala baliqlardan va boshqa tur baliqlardan tayyorlanadi. Tayyorlangan baliq burdasi urvoqda bo'lanmay yog'da qovurib olinadi, bankalarga solinadi, ustidan moy qo'yiladi, burab bektiladi va kamida 100°C temperaturada sterilizasiyalanadi. Bu konservalar navlarga bo'linmaydi. Bularning sifatini baxolashda part qilingan konservalar sifatini baholashdagi ko'rsatkichlarning xuddi uzi hisobga olinadi.

Moyli dudlangan baliq konservasi turli baliq oilalaridan dengiz va okean baliqlarining yangi turlaridan ishlatib tayyorlanadi. Bu konservalar navlarga bo'linmaydi. Mahsulotning sifati taxlanishining to'g'riligiga, teri qoplamining ahvoli va rangiga, baliqning ahvoli va konsistensiyasi, ta'mi va hidiga qarab belgilanadi.

Moyli shirotlar Kaspiy, Baltika, Shimoliy dengiz kilkalari va qora dengiz salakasidan tayyorlanadi. Baliq issiq dudlanadi, keyin tilimlanadi (boshi bilan ichak-chavoqlari va dum suzgichi olib tashlanadi), bankalarga solinadi, ustiga kungaboqar va xantal moylari aralashmasi qo'yiladi.

Sifatiga binoan bu konservalar Oliy nav shirotlar va Shprotlar bo'ladi.

Oliy nav shprotlar quyidagi talablarga javob berishi kerak: baliqlar tanasi bankalarda bir tekis terilgan, o'lchamlari bir xil (baliqlar uzunligida 20 mm gacha farq bo'lishi mumkin), rangi tillarang-sariqdan to tuq-tillarranggacha, shikastlanmagan bo'lishi kerak. 30% gacha baliqning terisi qisman shilingan va qorni qisman yorilgan bo'lishi mumkin. Konsistensiyasi mayin, quruq masalan, ta'mi va hidi yoqimli, mayin, achchiqsiz bo'lishi kerak. Moyi - tiniq, cho'kindisi - ostki qatlamlarda. Tarkibidagi moy 10-25%, tuz 1,3-2,5%.

Shprot konservalar rangi har xil - och tillarandadan jigir ranggacha bo'lishi mumkin. Shikastlangan baliqlar miqdori ko'pi bilan 30%. Konsistensiyasi quruqroq va qisman pishib qolgan joyi ham bor, achchiqlik va tutun hidi aralash. Namligi tingan va muallaq zarralar cho'kkan bo'lishi kerak. Tarkibida moy 10-30%/(tuz 1-3%).

Sardinalar tilimlangan (shprot singari) baliqdan, u issiq havo yoki infraqizil nurlar yordamida singdirib pishiriladi, keyin tanachalari bankalarga teriladi, ustiga zaytun moyi, erylmoq moyi yoki tozalangan kungaboqar moyi qo'yiladi, burab bektiladi va sterilizasiya qilinadi.

Oliy nav Sardinalar to'g'ri taxlangan, bir xil o'lchamli baliq tanalari. Shikastlangan baliqlar 15% gacha bo'lishi mumkin. Konsistensiyasi mayin, sersel; avaylab chiqarib olinayotganda tanlar sinmaydi. Ta'mi va hidi yoqimli, aynan shu tur konservalarga xos, achchiqligi yuq. Moyi tiniq, ostki qatlamlarida chukindisi bor. Tarkibidagi moy 10-25%.

Sardina konservalarda o'lchami tengmas baliqchalar, salgina achchiqlik aralashgan, ayrim tanalar singan, qorni yorilgan va teri qoplami buzilgan bo'lishi mumkin.

Ta'mi va hidini yaxshilash uchun moyli konservalar sotishdan oldin omborda 3-6 oy tutib turiladi.

Hozirgi vaqtda xushbo'y moyli konservalar chiqariladigan bo'lgan. Bunday konservalar ovlanadigan hamma tur baliqlardan part qilib yoki quritib tayyorlanadi. Ustiga usimlik moyi yoki ovqatga solinadigan turli qo'shimchalar yordamida xushbo'y qilingan moy qo'yiladi. Bu konservalar ta'm sifatleri jihatidan sardinalardan yuqori bo'ladi va shprotlardan kolishmaydi. Ular tarkibida konserogen moddalar bo'lmaydi.

Pashtetlar sovitilgan yoki muzlagan baliqlardan, ularning jigari, iknasi va urugidan, muzlagan baliq, qiymadan tayyorlanadi. Sayra, salaka, kilka, moy va jigardan qilingan pashtetlar sotuvga chiqariladi.

Baliq-usimlik konservalar turli oilalarga mansub baliqlardan, ularga sabzavot, qo'ziqorin, krupalar qo'shib tayyorlanadi. Ustiga quyish uchun usimlik moyi, tomat sous, baliq. bulon, marinadlar yoki souslar ishlatiladi.

Baliqdan kotletlar, teftellar, frikadelkalar, qiyma qilinadi. Baliq - o'simlik konservalar gazakka yoki birinchi va ikkinchi ovqatlar tayyorlashga ishlatiladi.

Marinadli konservalar qovurilgan salaka, kilka va treskadan marinad qo'shib tayyorlanadi. Ular navlarga bo'linmaydi. Baho berishda terilishining to'g'riligi, konsistensiyasini, ta'mi va hidi hisobga olinadi. Konservalar gazakka ishlatiladi.

Qisqichbaqasimonlar konservasi krablar va krevetkalaridan tayyorlanadi.

O'z sardagidagi krablar erkak krablarning oyoklaridan tayyorlanadi. Krablar go'shti tarkibida oltingugurt ko'p, shuning uchun sterilizasiya qilayotganda serovodorod hosil bo'lib, u bankaning ma'dani bilan reaksiyaga kirishishi va go'shtning qorayishiga sabab bo'lishi mumkin. Buning oldini olish uchun bankalar ichiga ovqat laki qoplanadi va pergament solinadi.

Go'shtning turi qandayligiga qarab konservalar quyidagi navlarga bo'linadi: ekstra, oliy (Fensi) va 1-nav (A.Greyd). Ekstra va oliy nav konservalar go'shtining ustiga krablarning bug'imlarga ajralmagan oyoklari go'shti qoplangan bo'lishi; 1-nav konservalarda esa har qanday go'sht turining butun yoki singan bo'laklari qoplangan bo'lishi kerak. Oliy nav va ekstra konservalarda go'shtining rangi - krablarning pishirilgan, qoraygan joyi yuq go'shti xos, 1-navda ayrim go'sht parchalarida sal ko'kargan joylari bo'lishi mumkin. Go'shtining konsistensiyasi zich, sersel, bulyonining rangi pushti tus aralash yoki oq-sariq tus aralash oq.

9.4. DUDLANGAN BALIQ

Dastlab tuzlab yoki sal tuzlab olib, yog'ochning ajralish mahsulotlari yordamida ishlov berilgan baliq dudlangan deyiladi. Tutun tarkibida fenollar, kislotalar, metil kislota, formaldegid qatron va boshqa 'shu singari baliqqa maxsus ta'm, xushbo'ylik va rang beradigan konservalovchi moddalar bor. Dudlash vaqtida

baliq namligining bir qismini yo'qotadi, konservalovchi moddalarni singdirib oladida, natijada u uzoqroq saqlansa bo'ladi.

Dudlash vositalari ishlatish usullariga binoan dudlashning quyidagi turlari bo'ladi: tutunli dudlash - bargli daraxtlar qipig'ini kuydirganda chiqadigan tutunda dudlash: tutunsiz va aralash usulda dudlash. Tutunsiz va aralash usullarda dudlash uchun ikki xil dudlash preparati - MINX va «Vaxtol» ishlatiladi. Dudlash preparatlarini ishlatish dudlangan mahsulotlar tayyorlab chiqarishni tezlatish va texnologik rejimga qat'iy rioya qilinsa, konserogen moddalari amalda bo'lmagan yuqori sifatli mahsulot olish imkonini beradi. Dudlanish jarayonini faollashtirish maqsadida yuqori kuchlanishli elektrda dudlash ishlatiladi, jarayonning ayrim bosqichlarida esa (qo'shimcha quritishda, singdirib pishirishda) yuqori chastotali toklar, infraqizil va ultrabinafsha nurlardan foydalaniladi.

Ishlov berish usuliga binoan dudlashning issiq, yarim issiq va sovuq usullari bo'ladi.

Issiq. dudlash uchun asosan muzlagan, endigina kamroq uyquga ketgan yoki sovitilgan baliq ishlatiladi. Baliq 80 dan 170°C temperaturada bir necha soat davomida dudlanadi, dudlash oldidan kanop bilan bog'lanadi. Yuqori temperatura ta'sirida baliq singib qovuriladi, singib pishadi va bir oz uvalanadigan, mayin sersel konsistensiyali bo'lib qoladi.

Issiq dudlangan baliq karp baliqlar, osyotr baliqlar, treska baliqlar oilalariga kiradigan sal tuzlab olingan baliqlar va boshqa dengiz va okean baliqlaridan tayyorlandi. Ular yirik, o'rtacha va mayda baliqlarga ajratib olinadi; yirik va o'rtacha baliqlar butunligicha dudlanadi. Tilimlash usuliga binoan baliqlar bunday bo'linadi: tilimlanmagan; boshi olinmay chavoqlangan va boshi olib chavoqlangan; oyqulogi olingan; burda; file umurtqasi bo'ylab uzunasiga ikki nimtaga ajratilgan, boshi, tangachalari, ichak-chavoqlari, umurtqasi tashlangan; rulet baliqdan file qilib, terisini tashqariga qaratib, rulon qilib uralgan.

Dudlash jarayoni uch bosqichdan iborat: 60-80°C temperaturada sal quritib olish; 90-140°C temperaturada singitib pishirish; 80-110°C temperaturada dudlash. Dudlash tugagandan keyin baliq. sovitiladi va upakovka qilinadi.

Ikra qimmatli ovqat mahsuloti hisoblanadi, chunki uning tarkibida tula qimmatli oqsillar bor (osetr baliqlarning donador ikrasida 22-23%, losos baliqlarning donador ikrasida 30-39%). O'rta hisobda osyotr baliqlarning donador ikrasida 17%, losos baliqlar ikrasida 12%, osyotr baliqlarning payus ikrasida 22% yog bo'ladi. Tarkibidagi mineral moddalar 1,2-1,9%. Ikra tarkibida A, V, S, D vitaminlari bo'ladi. Undagi namlik 53 dan 66% gacha.

Osyotr baliqlar ikrasi tuya baliqdan, kaluga, osyotr, sevryuga va bakradan olinadi. Osyotr baliqlar ikrasi och kulrangdan qoragacha bo'ladi, bunga oqsil xarakteridagi pigmentlar sabab. Qobigi tarang etilgan yirik ikra eng qimmatli hisoblanadi. Osyotr baliqlardan tuya baliqning ikrasi eng yirik, sevryuganing ikrasi esa eng mayda bo'ladi.

Ikra tuzlangan, pasterizasiya qilingan, quritilgan tarzda va oshpazlik mahsulotlari tarzida chiqariladi.

Ishlov berish usullariga binoan donador, pasterizasiya qilingan donador, payus va pardali ikralar chiqariladi.

Donador ikra butun ikra donalaridan iborat bo‘ladi. Ikra donalari toza sovuq suvda yuviladi, keyin saqlanish muddatini uzaytirish uchun antiseptik (sorbin kislota, yoki bura) qo‘shilgan mayda quruq tuz sepib tuzlanadi. Tuzda ko‘pi bilan 3-4 min tutib turiladi. Keyin namakobni ajratish uchun bu aralashma galvirga tashlanadi.

Bankali donador ikra uch navda chiqariladi. Oliy nav ikra bir tur baliqdan olingan, birga tuzlangan bo‘lishi kerak. Ikra donalar o‘lchami bir xil, o‘rtacha va yirik, rangi bir xil och kulrangdan to‘q kulranggacha. Konsistensiyasi quruq sochiluvchan, ikra donalari bir-biridan oson ajraladigan. Ta‘mi yoqimli, kam tuz, begona ta‘m va begona hidi aralashmagan.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. To‘la ishlov berilib, eyishga tayyor bo‘lgan mahsulot oshpazlik mahsuloti.
2. Go‘shtdor baliqlardan baliq kotleti tayyorlash.
3. Baliq teftelisi.
4. Laqqa baliq yoki muz baliq.

BOB. X. GO'SHTLI MAHSYLOTLARDAN TAYYORLANADIGAN TAOMLAR

10.1.GO'SHTLI MASTAVA VA MOSHXO'RDA

Go'shtli mastava tayyorlashda quyidagi ishlar amalga bajariladi. yog'liq go'shtni qiymalab, mayin to'g'ralgan piyoz, tuz va murch qo'shib mijg'iladi. Qiymadan gilos kattaligida kiftalar yasaladi. Suyakni qozonga solib qaynab chiqkanidan so'ng, to'g'ralgan piyoz, pomidor, kubik qo'shib to'g'ralgan sabzi, sholg'om yoki kartoshka va tayyorlangan qiymani solib 40 - 45 minut davomida mildiratib qaynatiladi, tuzini rostlanib, yuvilgan guruch solinadida, ezilib ketmay turib qozon olovdan olinadi. Taomni kosalariga quyib, yuziga qirqilgan yalpiz yoki kashnich, yo kuk piyoz solib dasturxonga keltiriladi. Alohida idishda qattiq beriladi.

Masalliq: 500 gr go'sht, 3 - 4 bosh piyoz, 1 - 2 dona pomidor, 2 dona sabzi, 2 dona kartoshka yoki sholg'om, 1,5 stakan guruch, tuz va oshko'klar ta'bga ko'ra, qo'shish uchun 1 stakan qattiq kerak bo'ladi.

Go'shtli mastavani mustaqil uzingiz pishirish uchun quyidagicha ish yuriting.

Qo'y go'shti va yog'ini mayda to'g'raysiz. Yog'ni eritib, jizzasini olasizda, dog'langach, go'shtini solib, qizarguncha qovurasiz va to'g'ralgan piyoz bilan pomidor solib qovurishni picha davom ettirasiz.

Pomidor ezilganda mayda kubik qilib to'g'ralgan sabzi, katta kubik qilib to'g'ralgan kartoshka solib, sabzisi yumshaganda suv kuyasiz. Sho'rvasi yaxshi pishganda tuzini rostlab, yuvilgan guruch solasiz va uncha ezilib ketmay turib olovni uchirasiz. Dasturxonga tortishdan 5 - 6 minut oldin «dam edirib», so'ng kosalariga taqsimlaysiz, yuziga qirqilgan kashnich yoki rayhon sepib mexmon dasturxoniga keltirasiz. Piyolada qattiq, tuyilgan murchni alohida idishda quyasiz.

Masalliq: 500 gr go'sht, 100 gr yog', 2 bosh piyoz, 2 dona sabzi, 3 - 4 dona pomidor, 2 dona kartoshka, 300 gr guruch, oshkuq ziravor, tuz va qattiq ta'bga ko'ra olinadi.

Moshxo'rda. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha quy yoki mol go'shti vazni 15-20 gramm hisobida kubik shaklida kesiladi. Qozondagi dog'langan yog'ga go'sht solinib, qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi, keyin bosh piyoz (halqa yoki yarim halqa) solinib qovuriladi, so'ngra sabzi (mayda kubik) solinib bir oz qovuriladi va sovuq suv yoki go'sht, suyak pishirilgan sho'rva, saralab yuvilgan mosh solinib, qaynash darajasigacha miltillatib qaynatiladi. Mosh ochilgandan so'ng saralab yuvilgan guruch solib qaynash darajasiga etkazib, kartoshka (mayda kubik) solib qaynatib, taom tayyor bo'lishidan avval tuz, ziravor solinadi. Dasturxonga tortishda kosalariga bir qoshiq qatiq, mayda to'g'ralgan ko'kat solib keltiriladi.

Go'shtli mastavani pishirishda birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha mol yoki qo'y go'shti vazni 5-10 g. hisobida lo'nda lo'nda qilib to'g'raladi. Qozondagi dog'langan yog'ga go'sht solinib jazlanadi, keyin mayda to'g'ralgan bosh piyoz solinib qovuriladi, sabzi, sholg'om (mayda kubik shaklida) solib bir oz qovurib, yupqa kesilgan pomidor yoki tomat solinib, qizarguncha qovuriladi. Keyin sovuq suv yoki

go'sht, suyak qaynatilgan sho'rva solinib, qaynash darajasigacha 5-10 daqiqa miltillatib qaynagandan so'ng guruch solinadi, u qaynab chiqqach, kartoshka solinib, taom tayyor bo'lishdan avval ta'bga ko'ra tuz, ziravor solinadi. Dasturxonga tortishda taom yuziga yalpiz, rayxon, kashnich yoki kuk piyoz to'g'rab sepiladi, alohida idishda qatiq beriladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Go'shtli mastava tayyorlashni ayting.
2. Quy go'shti mastavasini gapiring.
3. Moshxo'rda tayyorlash jarayonini ayting.

10.2. GO'SHTLI CHUCHVARA VA NORIN HAMDA MANPAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Chuchvara. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha quy yoki mol go'shti qiymalagichdan o'tkazilib mayda to'g'ralgan bosh piyoz, ta'bga ko'ra tuz, ziravor qo'shib, aralashtirib, chuchvara uchun go'sht qiymasi tayyorlanadi.

Elangan un, xom tuxum, tuzli suv yordamida bir oz qattiq hamir qorilib, 30-40 daqiqa tindiriladi, qulda yoki mashina yordamida qalinligi 1,2-2,0 mm, kengligi, eni 50x50 mm kvadrat qilib kesib, chuchvara hamiri tayyorlanadi. Chuchvara hamiri o'rtasiga go'sht qiymasi 5-7 g. hisobida solinib, ikki qarama qarshi burchaklari birlashtirilib, qiyma atrofida hamir qayrilib, ikkita kuloqcha hosil qilinadi, ikki ostki uchlari o'zaro xalqa uqqlida aylantirilib birlashtirilgan holda chuchvaraga shakl beriladi, pishirilguncha un sevilgan patnisga terib qo'yiladi.

Qaynab turgan tuzli suvga, shakl berilgan chuchvara solinib, aralashtiriladi, o'rtacha qaynash darajasiga etkazib pishiriladi.

Pishgan chuchvara suyuqliqdan suzib olinib, taqsimchaga solinadi, ustiga qatiq solib, ta'bga ko'ra yanchilgan qora murch sepib, dasturxonga tortiladi. Yuqoridagi usulda tayyorlangan chuchvarani dasturxonga «chuchvarali sho'rva» sifatida ham tortish mumkin.

Chuchvara pishirishda go'sht qiymasidan tashqari, kartoshka, kuk piyoz va hokazolardan ham foydalanish mumkin.

Qattiqqina hamir qoriladi, zuvala qilib, 10-12 minut o'rab qo'yiladi. Shundan so'ng yana bir bor mushtlab, yana zuvala qilib qo'l bilan patirga uxshatib yoyiladi. Urvoq sepib uqlovga urab, yupka (2 mm) qilib yoyiladi. Yoymadan 5 X 5 sm hajmli kvadrat jildlar kesib, har birining o'rtasiga 1 choy qoshig'ida qiyma solib chuchvaralar tugiladi.

Qiymasini tayyorlash uchun quy go'shtining son qismidan yoki yog'liroq mol go'shtidan, yoki xar ikkala go'shtdan teng olib qiymalagichdan o'tkazasiz. Qiymaga juda nafis xalka qilib to'g'ralgan piyoz va murch, tuz qo'shib yaxshilab mijg'iysiz. Chuchvaralarni tugib bulgach qaynab turgan tuzli suvga solib pishirasiz. Chuchvaralar qozon yuziga qalqib chiqqanidan so'ng yana 1 - 2 minut qaynatasiz, so'ngra chovlida suzib laganga solasiz yoki har bir xurandaga alohida likopchalarda

dasturxonga tortasiz. Chuchvaraga qo'shib iste'mol etish uchun ta'bga ko'ra xoh sariyog', xoh kaymoq, xoh katiq alohida idishda beriladi.

Masalliq: hamiri uchun 500 gr oq un, 1 dona tuxum, 0,5 stakan iliq suv, 1 choy qoshig'ida tuz olinadi; qiymasi uchun 500 gr laxim go'sht, 4 - 5 bosh piyoz, 1 choy qoshig'ida tuz, 0,5 choy qoshig'ida murch kerak bo'ladi.

Norin. Elangan undan tuzli suv yordamida qattiq hamir qorilib, 30-50 daqiqa tindiriladi. Qalinligi 2-3 mm hamir qo'lda yoki mashinada yoyilib, eni 20x10 sm. li kvadrat qilib kesilib, qaynab turgan tuzli suv yoki go'sht, suyak sho'rvasida pishiriladi. Hamir sho'rvadan suzilib olinib, quruq mato yoki stol ustiga yoyiladi, yuzidagi suyuqligi silkitilib, sovutiladi. Keyin dog'lanib, sovutilgan o'simlik yog'i surtiladi, eni 4-5 sm. li lenta qilib kesilib, ustmaust qo'yilib, eni 1-2 mm. li somoncha qilib turrab, norin hamiri tayyorlanadi.

Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha mol yoki quy go'shti pishirib sovutiladi. Xonaki usulda ziralangan mol, ot, quy go'shti va qazilardan tayyorlanishi ham mumkin. Pishgan go'sht somoncha qilib to'g'raladi va ta'bga ko'ra zira aralashtiriladi.

Bosh piyoz halqa yoki yarim xalqa qilib to'g'ralib, yanchilgan qora murch bilan aralashtiriladi.

Pishgan hamir, go'sht o'zaro bir xil aralashtirib, norin tayyorlanadi. Norin taqsimchaga uyib solinib, ustiga murch sepib aralashtirilgan piyoz solib dasturxonga tortiladi.

Dasturxonga yana go'sht sho'rvasi bilan «hul norin» ham tortilishi mumkin. Buning uchun norin kosaga solinib (275 g. hisobida) ustidan go'sht yoki qazi qaynatilgan sho'rva (225 g. hisobida) qo'yiladi, murch, to'g'ralgan piyoz sepiladi.

Maydalangan go'shtli norin yoyilgan va pishirilgan hamir, go'sht va qazidan tayyorlanadigan milliy taom. Norin tayyorlash uchun qazi va go'sht sovuq suvli idishga solinib, 1,5-2 soat davomida mildiratib qaynatiladi. Pishgach, olib oovutiladi. Norinning hamiri chuchvaraniki singari tayyorlanib, 2-3 mm qalinlikda yoyiladi. Yeymadan 10X10 sm, 10X5 sm li kulchatoylar kesiladi. Kulchatoylar go'sht sho'rvasi (yoki suv)da pishirilib, so'ng suziladi. Hamir birbiriga yopishib kolmasligi uchun har ikki tomoniga dog'langan paxta yog'i surtilib, laganga taxlab chiqiladi.

Sovigan go'sht, qazi va hamir kata kichikligi gugurt chupiday qilib to'g'raladi, ozozdan bir biriga qorishtirib aralashtiriladi.

Tayyor taom lagan yoki likopchalarda ustiga 2 parrak qazi, mayda to'g'ralgan piyoz va murch qo'shib dasturxonga tortiladi. Bu taom « maydalangan go'shtli quruq norin» deb ataladi va yaxna taom sifatida iste'mol qilinadi.

Quruq noringa hamir pishirishdan oldii olib qo'yilgan go'sht sho'rvasi hamda piyoz qo'shib ham iste'mol qilinadi. Bunday norin «hul norin» deb ataladi va dasturxonga kosalarda tortiladi.

Mampar. Elangan undan tuzli suv yordamida sal qattiqroq hamir qoriladi va tindiriladi. Tindirilgan hamir 30-50 gramm dan bo'laklarga bo'linib, qalinligi 4-5 mm. li naycha shakli berilgach, yana bir oz tindiriladi. Naycha shaklidagi hamirni ezib, qalinligi 1,5-2 mm. li lenta shakliga keltiriladi, biroz chuzgan holda eni 1,5-2

sm. li kvadrat shaklidagi hamirdan qulda uzib-uzib, qaynab turgan tuzli suvga tashlanadi, pishgach, suvda chayib, silqitiladi, mamparning pishgan hamiri tayyorlanadi. Agar mamparning pishgan hamirini taom dasturxonga tortilguncha saqlash lozim bo'lsa, dog'lab sovutilgan o'simlik yog'ida yog'lanadi. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha quy yoki mol go'shti mayda kubik qilib to'g'ralib, qozondagi dog'langan o'simlik yog'iga solinib, qizarguncha qovuriladi, to'g'ralgan piyoz solib, tomat yoki pomidor bilan qizarguncha qovurilgandan keyin to'g'ralgan bolg'or qalampiri solib, 8-10 daqiqa qovuriladi, so'ngra go'sht, suyak sho'rvasi yoki suv solib, 8-10 daqiqa miltillatib qaynatilgach, mayda to'g'ralgan sarimsoq solinadida tayyor bo'lishidan avval ta'bga ko'ra tuz, ziravor solib, mampar vajusi tayyorlanadi. Mampar vajusi suyuqligidan ozgina suzib olib, ishlovdan o'tgan xom tuxum chaqib pishiriladi.

Pishgan mampar hamiri qaynab turgan tuzli suv yoki sho'rvada chayilib, kosaga solinadi, ustiga mampar vajusi solib, unga pishgan tuxum qo'shiladi, bir chetiga mayda to'g'ralgan ko'kat solib, taqsimchada dasturxonga tortilad

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Chuchvara pishirishda go'sht qiymasini tayyorlashni gapiring.
2. Chuchvaragani pishirish jarayonini ayting.
3. Norinni tayyorlashni gapiring.
4. Maydalangan go'shtli mampar tayyorlashni ayting.

10.3. QOVURDOQ, QOVURMA VA KABOB HAMDA DIMLAMA

Qovurdoq asosan, yangi so'yilgan quy, echki, buzoq, mol yoki kiyik, tog' echqisi kabi hayvonlarning go'shtidan tayyorlanadi. Go'sht lunda lunda (50-60 g li) qilib suyagi bilan kesib chopiladi va yaxshilab tuzlangach, olib qo'yiladi. To'g'ralgan quy yog'i qozonda eritiladi, jizzasi olingach, yaxshilab dog'lanadi. Dog'langan yog'ga tayyorlab qo'yilgan go'sht solinib, obdan qovuriladi. Yaxshi qovurilgan go'sht chovlida suzib olinib, xum, kuza yoki sirlangan kastryulkaga solinadi va ustiga qozondagi yog' qo'yilib (go'shtning ustiga qo'yiladigan yog' go'sht yuzasini 3- 4 sm qalinlikda yopib turishi shart), idish jipslab yopib qo'yiladi. Shu usulda tayyorlangan go'sht yozniig issiq kunlarida ham bir necha oy aynimay saqlanadi. Qovurdoq suyuq va kuyuq taomlarga ishlatilishi, shuningdsk salat, sabzavotlar va non bilan yaxna ovqat sifatida ists'mol qilinishi mumkin. Qovurdoqdan «xom sho'rva» ham tayyorlash mumkin. Buning uchun kosaga mayda to'g'ralgan piyoz va qovurdoq go'shtidan solib ustiga qaynoq suv qo'yiladi. Qovurdoq uchun 1 kg go'shtga 500 g dumba yog'i, 1 oshqoshiq tuz kerak bo'ladi.

Qovurma go'sht, pomidor, sabzi, kartoshka va non solib pishiriladigan quyuq taom hisoblanib, uni tayyorlash uchun go'sht lunda lunda qilib to'g'paladi, suyaklari chopiladi, piyoz xalka halqa, kartoshka, pomidor va sabzi esa parrak parrak qilib to'g'raladi. Qozonda yog' dog'lanib, piyoz va go'sht solib qovuriladi. Go'sht qizargach, sabzi va pomidor (yoki tomatpasta), so'ng kartoshka solib, yana

qovuriladi. Masalliq yarimpishgach yuzi bilan barobar suv qo'yiladi va mildiratib qaynatiladi. So'ngra tuz va ziravorlar sepiladi. Taom pishishiga yaqin bo'lakchalarga bo'lingan tandir nondan (suvi qochgan, qattiq bo'lsa yana yaxshi) qo'shib, dimlab qo'yiladi. Tayyor taom dasturxonga likopcha yoki laganda yuziga chopilgan oshko'klar sepib tortiladi. 4-6 kishiliq qovurma tayyorlash uchun 500 g go'sht, 500 g kartoshka, 200 g eF, 2-3 bosh piyoz, 2-3 dona sabzi, 3-4 dona pomidor (yoki 2-3 qoshiq tomatpasta), 300 g obinon, ta'bgako'ratuzvaziravorlar

To'g'rama qovurmalar qovurilgan go'sht quy yoki mol go'shtidan olib, bosh barmoqning birinchi bug'ini kattaligida to'g'raladi, yuziga mayin tuz sepiladi. Qozon yoki tovada quy yog'ini eritib jizzasini olgandan so'ng oq tutun chiqquncha dog'lab, piyoz solib jazlanadi va go'shtni tashlab, sirti qizarguncha aralashtirib qovuriladi. Qovurilgan go'shtga jizzani qo'shib, birikkib aralashtirgach, likopchalarga solib, yuziga qirqilgan kuk piyoz sepib dasturxonga qo'yiladi. Yonboshiga yangi pomidor, bodring, rediska, turp yoki bosh piyozdan garnir qilib qo'yiladi. Xoxishga qarab shu sabzavotlardan tayyorlangan salat berilsa ham bo'ladi.

Masalliq: 1 kg quy yoki mol go'shti, 200 gr dumba yog', 23 bosh piyoz, totimiga yarasha tuz. Garnir uchun ko'rsatilgan sabzavotlarning bir xilidan yoki xar biridan assorti qilib, yoinki salat qilib berish ixtiyoriy ado etiladi.

Jigar buyrak qovurmasi. Jizzasi olingan yog' dog'lanadi, bunga halka halqa qilib to'g'ralgan piyoz solib jazlagach, go'sht qo'shiladi. Buyrakni ikkiga yorib sirtidan pardasi olib tashlanib, hidi ketguncha yuviladi va mayda to'g'ralib, tuz sepiladi. Jigarni xuddi kabobga to'g'ragandek qilib kesiladi va buyrak bilan birga qozonga solinib, bir ikki kavlab katta kubik (3 sm³) shaklida to'g'ralgan kartoshka solib aralashtirib, tuz va murch sepiladida, bir oz suv qo'shib, qozonni qopqog'ini yopib olovini pasaytirib 10 minutcha kutilsa, pishadi. Dasturxonga tortishda laganga gumbaz qilib emas, bir qavatgina qo'yilib, yuziga qirqilgan kuk piyoz yoki halqalab to'g'ralgan bosh piyoz solinadi.

Masalliq: 1 quyning jigari, 2 buyragi, 300 gr son go'shti, 150 gr peshnob, 200 gr dumba yog'i, 500 gr kartoshka, 34 bosh piyoz, tuz bilan murch va yuziga sepiladigan kuk piyoz ta'bga ko'ra olinadi.

Qovurma tayyorlash jarayonini bajarishni mashq qilish.

Go'shtni lunda lunda qilib kesasiz, yog'ni kubik (2 sm³) usulda, piyozni xalka xalka, sabzini parrak parrak pomidorni tiliqlab to'g'rang. Jizzasi olingan yog'ni oq tutuni chiqquncha dog'laganingizdan so'ng piyozni solib, aralashtirasiz, xali rangi uzgarmasdan turib go'shtni solib kovurasiz. Seli chiqa boshlaganda pomidorni soling va kavlab turing. Pomidorning seli batamom chiqkanida qozondagi masalligni yuzi bilan barobar suv quyib, to go'shti pishguncha mildiratib kdynatasiz, tuzini rostlaysiz, kdampir yoki murch sepasiz. Go'shtni kanday kesgan bo'lsangiz, tandir nonini ham shunday kattalikda kesib qovurmaning seliga botirasiz, selini non emib olganda laganga suzib, yuziga qirqilgan kuk piyoz yoki kashnich (ukrop) sepib dasturxonga keltirasiz. Aslida bu taomni qattiq nondan tayyorlagan ma'qul. Qattiq yoki suvi krchgan non bilan tayyorlaganda suv bir oz ko'proq qo'yiladi va non batamom yumshaganda dasturxonga tortiladi.

Masalliq: 500 gr go'sht, 23 bosh piyoz, 150 gr yog', 2 dona sabzi, 34 dona pomidor, sishda 2 out soshigida tomat pastasi, 2 ta o'rtacha kattalikdagi non (400 gr), tuz, Qalampir va oshko'k ta'bga qarab olinadi.

Kabob - go'sht, jigar, buyraq dumba, charvi va boshqa masalliqlardan kur (tandir, qozon, qura)da pishirib tayyorlanadigan taom. Kaboblar masallig'lari va pishirish usuliga ko'ra six kabob, titrama kabob, qozon kabob, tandir kabob, qiyma kabob, parranda kabob, pomidor kabob, dumbul kabob, charvi kabob kabi turlarga bo'linadi.

Burlama six kabob. Qo'y yoki mol go'shtining lahm qismlari olinib, lunda lunda qilib to'g'raladi. Go'shtga mayda to'g'ralgai piyoz, murch, sirka, zira va kashnich ypyg'i aralashtiriladi. Masalliq chinni yoki sirlangan idishga solinib 4-5 soat salqin erga bostirib qo'yiladi. Go'sht yaxshi sirkalangach, 5-6 bo'lakdan sixga o'tkaziladi, so'ng qasqonning lappaklari olib tashlanib, ostki lappagiga sixlar tikka qilib terib chiqiladida, qopqog'i zich berkitilgan holda 1 soat davomida bug'lab pishiriladi. Bu kabob chug'da pishirilgan kabobga nisbatan ancha lazzatli va tez hazm bo'ladi. Tayyor kabob dasturxonga sirka qo'shilgap piyoz, qirilgan turp yoki nordon anor va piyozdan tayyorlangan salat bilan beriladi.

Bunday kabob uchun 1 kg go'sht, 2 bosh piyoz, 1 choyqoshiqdan tuz, kalampir, kashnich urug'i, zira va 4-5 oshqoshiq uzum sirkasi kerak bo'ladi.

Six kabob. Qo'y go'shtining laxm qismlari va dumbadan olib, 10-12 gramm keladigai lunda lunda bo'laklarga bo'lib, mayda to'g'ralgai piyoz, tuz, kalampir (murch), kashnich urug'i, zira, uzum sirkasi (anor yoki limon suvi) bilan aralashtiriladi. Masalliq yaxshi aralashtirilgach, sirlangan yoki chinni idishga solinib, bir necha soat (4 soatdan 24 soatgacha) salqin joyda saqlanadi. So'ngra go'sht sixlanadi, ya'ni har bir sixga 5-6 bo'lakdan go'sht o'tkazilib (sixning uchida yog' bo'lishi kerak), quradagi toshkumir yoki pista kumir chug'iga avval bir tomoni, so'ng ikkinchi tomoni quyib pishiriladi. Tayyor kabob pomidor, sirka qo'shilgan piyoz, bodring yoki salat bilan dasturxonga tortiladi.

Six kabob uchun 1 kg go'sht, 2-3 bosh piyoz, 1 choyqoshiq tuz, 4 oshqoshiq uzum sirkasi (anor yoki limon suvi) va ta'bga ko'ra ziravorlar kerak bo'ladi.

Titrama kabob. Quy go'shti son va qovirg'a qismlari 50-60 grammli bo'laklarga bo'linadi va tuz sepib bostirib qo'yiladi. To'g'ralgan piyoz, pomidor, bo'laklarga ajratilgan sarimsoq va oshko'klar (rayhon, jambil, kashnich, ukrop) aralashtirilib, go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi. Hosil bo'lgan kuk massa go'sht bilan mijg'ib aralashtiriladi, tuyilgan murch va zira qo'shiladi. Shu tariqa tayyorlangan go'sht sixlanib, yuziga un (jo'xori uni, bo'lsa yana yaxshi) sepiladi va ko'rada pishiriladi.

Titrama kabob uchun 2 kg go'sht, 2 bosh piyoz, 1 bosh sarimsoq, 2 dona pomidor, 1 bog'dan jambil, rayhon va ukrop, 2 bog' kashnich, ta'bga ko'ra tuz, qalampir hamda zira kerak bo'ladi.

Qiyma kabob tayyorlashda yog'liq quy go'shti bilan piyoz go'sht qiymalagichdan 2 marotaba o'tkazilgach, tuxum chaqib solinadi, tuz va qalampir aralashtiriladi. Qiymadan 50-60 grammli kiftalar hosil qilinib, uzunasiga sixga o'tkaziladi. Kifta betiga un sepiladi va chug'da pishiriladi.

Tayyor kabob sirka qo'shilgan piyoz yoki salat bilan dasturxonga tortiladi.

Qiyma kabob uchun 1 kg lahm go'sht, 3 bosh piyoz, 1 dona tuxum, 3-4 qoshiq un, ta'bgaga ko'ra tuz va qalampir kerak bo'ladi.

Qozon kabobni tayyorlashda yog'liq quy yoki mol (yoxud parranda) go'shti lunda lunda qilib to'g'raladi va tuz sepib olib qo'yiladi. Parrak parrak qilib to'g'ralgai piyozga ukrop yoki kashnich qo'shiladi. Qozonga avval bir qavat go'sht (yoki parranda go'shti), ustidan piyoz, yana bir qavat go'sht, so'ng yana piyoz solib tuldirlgach, qopqog'i zich qilib berkitiladida, sust olovda 2 soat davomida pishiriladi. Qozonga bitta qalampir solinsa, ta'mi yaxshiroq bo'ladi. Dasturxonga pomidor, sirka qo'shilgan piyoz va bodring bilan tortiladi.

Qozon kabob uchun 700 g go'sht, 500 g piyoz, 1 bog'dan ukrop va kashnich, 1 ta qalampir va ta'bgaga ko'ra tuz solinadi.

Hasip kabobni tayyorlash jarayonida asosan 10-15 sm qilib kesilgan qo'y ichagiga qiyma tuldrib ikki tomoni mahkam bog'lanadida, issiq sixlarga bittadan o'tkazilib ko'rada pishiriladi. Hasip kabob yorilib ketmasligi uchun ustiga sariyog' surtib turish lozim. Tayyor kabob sixdan olinib, likopga 2 donadan quyib anor va piyozdan tayyorlangan salat bilan dasturxonga tortiladi. Hasip kabobning qiymasi quyidagicha tayyorlanadi: quy go'shti dumba va piyoz bilan go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi (yoki chopiladi). Qiymaga ozgina namakob va murch qo'shib aralashtiriladi.

Hasip kabob uchun 1 quyning ichagi, 700 g son go'shti, 200 g dumba, 2-3 bosh piyoz, 1 choyqoshiq murch, ta'bgaga ko'ra tuz, yuziga surtish uchun 50 g sariyog' kerak bo'ladi.

Dimlama go'sht yoki baliq va sabzavotlardan dimlash usuli bilan tayyorlanadigan taom. Dimlama xushxur, engil hazm bo'ladi, chunki dimlash usuli bilan tayyorlangan taom tarkibidagi foydali moddalar (vitaminlar, mineral va qand moddalari hamda xushbo'y hid va maza beruvchi ekstraktivmoddalar) saqlanib qoladi. Dimlamaning bir necha tarlari bor: go'sht dimlama, oshqovoq dimlama, sabzavot dimlama va boshqalar.

Go'sht dimlamani pishirishda go'sht va dumba lunda lunda qilib to'g'raladi, suyaklar ham 2-3 sm uzunlikda chopiladi, so'ngra mayda to'g'ralgan piyoz, tuz va ziravorlar bilan qorishtiriladi. Qizdirilgan qozonga avval yog', keyin suyaq so'ngra to'g'ralgan go'sht qavat qavat qilib solinadi. Har qavatiga dafna yaprog'i, tuyilgan murch, ukrop solish tavsiya etiladi. Taom qopqog'i zich berkitilgan qozonda (bug'i chiqib ketmasligi uchun atrofiga sochiq urab qo'yiladi) 40 minut davomida dimlab pishiriladi.

Go'sht dimlama uchun 2 kg go'sht, 2 kg piyoz, 100 g yog', 5-6 dona dafna yaprog'i, 2 bog' ukrop, ta'bgaga ko'ra tuyilgan murch, tuz kerak bo'ladi. Baliq dimlama ham go'sht dimlama kabi tayyorlanadi, faqat 2 kg go'sht urniga 2 kg baliq (laqqa, sazan, zog'ora kabilar) solinadi.

Oshqovoq dimlama tayyorlashda oshqovoq puchoq va urug'idan tozalanadi, kata kichikligi gugurt kutisidek qilib to'g'raladi, so'ngra yuziga tuz sepib sariyog'da bir oz qovuriladida, ustidan suyuqroq qaymoq quyib, juda sust olovda 30 minut davomida dimlab pishiriladi.

Behili dimlama yog‘liroq go‘st lunda lunda qilib to‘g‘raladi. Qovurg‘alari chopiladi, tuz va zira sepib aralashtiriladi. Behining nordon xili yaxshilab yuvilgach, ypyg‘i olib tashlanadida, qalinligi 1 sm keladigan qilib to‘g‘raladi. Masalliq qizitilgan qozonga bosiladi va yuzi bilan barobar suv qo‘yilib, qozonning qopqog‘i zich qilib berkitiladi. Taom sust olovda 1 soat davomida dimlab pishiriladi. Go‘st, behi likopchada, sardagi piyolada dasturxonga tortiladi.

Behili dimlama uchun: 2 kg yog‘li Qo‘y go‘шти, 1 kg behi, ta‘bga ko‘ra tuz, ziravor va oshko‘klar kerak bo‘ladi

Qiyma dimlama taomini tayyorlashda yog‘sizrok quy yoki mol go‘stining son qismidan tayyorlanadi. Buning uchun go‘stni «chumchuq tili» qilib to‘g‘rash, yoki qiymalash zarur. Qiymaga tuz, zira va murch sepib, 1/3 nisbatida olingan piyozni mayin to‘g‘rab mijg‘iylanadi va olib quyib turiladi. Sarimsoq piyozning uzun uzun tanasidan olib, yaxshi yuvib, uzunligi 4 - 5 sm keladigan qilib qirgiladi. Tovada yoki qozonda yog‘ni dog‘lab, qiymani solib, kavlab kavlab, chala qovuriladi, ustidan bir piyola suv sevalab, sarimsok tanasini solib aralashtirib dimlab qo‘yiladi. Olovini darhol pasaytirib, 40 minutchadan so‘ng taom tayyor bo‘ladi. Likopchalarga taqsimlab dasturxonga tortasiz. Alohida idishda sabzavot garniri yoki salat berasiz, shishachada uzum sirkasi ham qo‘yiladi.

Masalliq: 1 kg laxim go‘st, 300 gramm (4 - 5 dona piyoz), 150 gramm quy yog‘i, 4 bog‘ sarimsoq tanasi, 1 choy qoshig‘ida zira, tuz esa ta‘bga ko‘ra olinadi.

Ajabsanda taomi bug‘da pishiriladi. Buning uchun katta va kichik xajmli 2 ta idish (qozon yoki kastryulka) kerak. Kartoshkani archib kubik (1 sm³) shaklida to‘g‘rang, sabzini xuddi palovga to‘g‘ragandek somoncha usulida, pomidorni tiliq tiliq yoki parrak parrak qilib, piyozni xalka xalka qilib to‘g‘raladi, sarimsoq esa donalarga ajratasiz. Go‘st bilan yog‘ bosh barmoqning birinchi bug‘imi kattaligida lunda lunda qilib kesiladi. Achchiq va chuchuk kalampirlardan mayda to‘g‘rab, qirgilgan kashnich bilan ukropga aralashtirib qo‘yiladi. Endi kichik idishning ichiga bir qatlam qilib kartoshkani olinadi, buning uziga loyiq tuz va murch hamda maydalab qo‘yilgan oshko‘klardan sepiladi. Ikkinchi qatlam qilib sabzi solinadi, buni ham tuz namagini rostlanadi, uchinchi qatlamiga pomidor bo‘laklari solinadida, oshko‘klar va tuz sepiladi, to‘rtinchi qatlamda piyoz, beshinchi qatlamida sarimsoq oltinchi qatlamida esa go‘st bilan yog‘ bo‘ladi. Kichik idishni katta idish ichiga urnatib, idishlar oralig‘idagi bushlikka suv qo‘yiladi. Taom shu suvning bug‘iga pishadi. Suvni kichik idish labidan ancha pastroq satxda qo‘yiladi, toki sharaqlab qaynaganda masalliq ichiga tushmasin. Kichik idishning og‘zi ochiq katta idishning qopqog‘ini jips yopib olovga qkyiladi. Idish doim yopiq turgani uchun ba‘zi darmondorilar va ifori moylar uchib ketib, g‘oyib bo‘lmaydi, shu sababli ham taom g‘oyat totli va foydali bo‘ladi. Pishish muddati 2 soat. Agar suvi kamayib qolsa, bemalol ochib oraliqqa qaynoq suvdan quyib qo‘yiladi. Ajabsanda qancha uzoq qaynasa (masalan, 5 soatcha) shuncha lazzatli bulaveradi. Bu tansiq taom ko‘p vakti olmaydi, faqat Masalliqlar to‘g‘rab solib qo‘yilsa buldi, uzi pishaveradi. Tayyor taom kosalarga suzib dasturxonga tortiladi, solingan Masalliqlardan xar porsiya idish ichiga tushishiga xarakat qilinadi.

Ajabsanda tayyorlashning ikkinchi usulida barcha sabzavotlar, go'sht va yog' xuddi yuqorida aytib utilgandek qilib to'g'rab tayyorlanadi. Biroq hamma masalliqni bir idishga emas, balki mexmonlarning soniga qarab bittadan kosaga qavatlab joylanadi va buni kosasi bilan kattaroq mantikasqon lappaklariga quyib pishiriladi. Dasturxonga shu kosaning uzida ostiga likop qo'yib tortiladi.

Masalliq: 2 - 3 dona kartoshka, 2 - 3 dona sabzi, 3 - 4 dona pomidor, 2 - 3 bosh piyoz, 2 dona chuchuk garmdori, 1 achchiq vachuchuk qalampir, bir bosh sarimsoq, 1 bog' kashnich, 1 bog' ukrop, 500 gramm go'sht, 200 gramm quy yog'i, zira va tuz ta'nga ko'ra olinadi.

Tandir barra o'zbek milliy taomlaridan hisoblanib uni tayyorlash uchun asosiy moslama qo'ldan yasalgan tandir o'choq va quy go'shti hamda archa, zirovorlar kabi massaliqlar kerak bo'ladi. Tandir barra ko'proq tuy, bazm va yig'ilishlarda ziyofat dastukxoniga tortish uchun tayyorlanadi. Tandir barra O'zbekistonning Qashqadaryo va Sukxondaryo viloyatlarida tuy va yig'in mehmon lari uchun tansiq milliy taom sifatida dasturxonga tayyorlab tortiladi. Shuningdek Samarqand, Jizzax, Buxoro viloyatlarini ayrim Urgut, Zomin, Forish, Qo'shrabod, Nurota, Nurobod, Shofikuron va boshqa tumanlarida o'zbek milliy tansiq taomlari qatorida shodiyona tuy hashamlarida tayyorlanadi.

Tandir barra tayyorlash uchun yonbag'ir erdan diametri 1 metr, chuqurligi 1,5 metr keladigan ura chuqur qazilib tandir quriladi. Tandir ichi guvala g'ishtlar kattaligidagi toshlar bilan aylantirib urib chiqiladi. Tandirga atrofida toshlar qiziguncha alov yoqiladi. Yangi so'yilgan qo'y go'shti olinib, unga tuz va ziravorlar sepilib, archa shoxlari qadalib, tandir ichiga maxsus tayyorlangan (qattiq yog'och yoki metal) sixsimon simlarda osiladi. Tandir ostida to'plangan cho'g' ustiga go'shtni tayyor bo'lish mobaynida undan tomgan yog' tomib yig'ilishi uchun katta misdan yasalgan tog'ora joylashtiriladi. Tog'ora atrofiga archaning yashil barglaridan tashlanadi. Tandir atrofi va usti tunuka tog'ora bilan yaxshilab yopilib, atrofi loy bilan suvoq qilinadi. Tandir barra taomi tandirda tayyor bo'lishi uchun chamasi uch soatlar dimlab qo'yiladi. Uch soatdan keyin tandir ochilib, joylashtirilgan va endigina dimlash natijasida pishgan go'shtlar sekin olinadi va uncha chuqur bo'lmagan yoziq tovoqlarga qo'yilib dasturxonga tortiladi. Tandir barra milliy taomini tayyorlash mobaynida kuyib ketmasligi, chala pishmasligi, tuz va ziravorlar meyoridan oshmasligi kerak.

Tandir kabob kabobning bir turi bo'lib, Qadimiy milliy tansiq taomlardan hisoblanadi. Ushbu milliy tansiq taomni tayyorlash uchun moslama sifatida tandir va yog'sizroq bo'lgan qo'y yoki mol go'shti hamda tuz, murch, tuyilgan zira aralashmasi kerak bo'ladi. Tayyorlash jarayoni qo'yidagicha bajariladi. Qo'y yoki mol go'shtining yog'sizroq qismidan qalinligi 2-3sm, eni 5-10sm.li 100-150 gramli bo'laklar kesilib 0,5%li tuz namakobiga 30 minut botirib qo'yiladi. Betiga un, murch va tuyintirilgan zira aralashmasidan tayyorlangan urvoq sepiladi va olov yoqib qizdirilgan tandirga yopiladi hamda taom massalig'i qizarguncha pishiriladi. Go'sht massalig'i qizargach, tandirdagi chug'ni tandirning o'rtasiga to'plab, betini kul bilan yopiladi. So'ngra tandirning qoqog'i yopilib 10 -15 minut dimlanadi. Shundan so'ng tandir ochilib pishgan go'shtlar olinadi va tovoqlarga suzilib

dasturxonga tortiladi. Tandir kabobni tayyorlashda Go'sht kuyib ketmasligi, chala pishmasligi, murch, un, tuz va ziravorlar meyoridan oshmasligi kerak.

Tandir kabob uchun 600-700 g go'sht; urvoq uchun 3-4 oshqoshiq un, 1 choyqoshiq murch va tuyilgan zira kerak bo'ladi, namakob ta'bgga ko'ra tayyorlanadi.

Jigardan ham xuddi shu usulda «tandir kabob» tayyorlash mumkin. Buning uchun jigar nisbatan qalinroq kesilib, pishirish oldidan namakobga solinmaydi.

Tandir yoki uchoq kummasi qadimiy milliy taniqli toamlardan hisoblanib, uni tayyorlash uchun tandir yoki uchoq moslamalari va yog'li laxm (suyaklari mayda bo'lgan)quy yoki mol go'shti hamda tuz, piyoz, sarimsoq piyoz, qalampir va ziravorlar hamda saksovul yoki kumir (kul olovi uzoq turadigan) kerak bo'ladi. Go'sht olinib mayda bo'lakli qilib to'g'raladi va o'rtacha maydalikda to'g'ralgan piyoz, sarimsoq piyoz, qalampir, tuz va ziravorlar bilan marinad qilinadi. Marinad qilingan masalliq o'rtacha qallinlikdagi qog'ozga urab joylashtiriladi va uralgan qog'oz ko'p miqdordagi iplar bilan mahkamlanib bog'lanadi. Mahkamlanib bog'langan masalliq tandir uchoqichidagi chala yonib bo'lgan (ko'mir kulida yaxshi pishadi) kulga ko'mib qo'yiladi. Kumilgan kumma chamasi 30-35 minutlarda uzidan yoqimli va xushbo'y ozuqa hidi tarata boshlaydi. Shundan so'ng taxminan 35 minutlarda ko'mma kuldan olinib ochiladi hamda tovoq idishlarga qo'yilib dasturxonga tortiladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. To'g'rama qovurmalarini ayting.
2. Jigar buyrak qovurmasi haqida ayting.
3. To'g'rama qovurmalarini tayyorlash bo'yicha gapiring.
4. Go'sht dimlama.
5. Qiyma dimlama taomini tayyorlash.
6. Jigar kabob qanday tayyorlanadi.
7. Tandir barra tayyorlash haqida gapiring.
8. Tandir kabob haqida ayting.
9. Marinad qilingan masalliqlar va texnologiyasi haqida gapiring.

10.4. MANTI VA SOMSA

Go'shtli mantilarni bir nechta usulda, bir necha xil qiymalar bilan tayyorlash mumkin. Mantilarni dumaloq, chuzik(, qayiq to'rtburchak qilib tugish mumkin. Tarkibidagi qiyma turlariga qarab, mantilar go'shtli, go'sht va kartoshkali, go'sht va qovoqli bo'lishi mumkin.

Elangan un, xom tuxum, tuzli suv yordamida bir oz qattiq hamir qorilib, usti hul mato bilan yopilib, 30-40 daqiqa tindiriladi. Qanday shaklda tugilishiga qarab, xamirga uziga xos ishlov beriladi.

Dumaloq manti uchun tindirilgan xamir bo'laklarga bo'linib, uzun zuvalachalar yasaladi, ularga pichoq bilan kesilgan yoki qulda uzilgan 25 grammli silindr shakli berilib, bir oz ezib, doira ko'rinishiga keltiriladi va unlanib, tindiriladi.

So'ngra juva yordamida cheti yuqa, o'rtasi qalin (23 mm), diametri 12-16 sm. li doira shakli beriladi.

To'rt burchakli manti uchun tindirilgan hamir uqlov yordamida yoki mashinada qalinligi 12 mm. li qilib yoyiladi. Keyin eni 18-20 sm. li kvadrat qilib kesiladi.

Go'shtli manti. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha quy yoki mol go'shti qiymalagichdan o'tkazilib, yoki kubik qilib to'g'ralib, mayda chopilgan bosh piyoz, tuz, ziravor bilan aralashtirilib, go'sht qiymasi tayyorlanadi. Juva yordamida doira shaklida yoyilgan manti hamiri o'rtasiga go'sht qiymasi solinib, chetlari birlashtirilgan holda dumaloq yoki qayiq manti tugiladi.

O'xlovda yoki mashinada yoyilib, kvadrat shaklda kesilgan manti hamiri o'rtasiga go'sht qiymasi solinib, qarama-qarshi burchaklari o'zaro birlashtiriladi, oxirgi birlashtirilgan burchaklarning etagi barmoq atrofidan aylantirilgan holda birlashtirilib, uziga xos ko'rinishdagi to'rt burchak shakli beriladi.

Tugilgan manti o'simlik yog'i surtilgan qasqon patnislariga terilib, 40 daqiqada davomida bug'da pishiriladi.

Pishgan manti taksimchaga 2 dona hisobida (har bir donasi 105 g.) qo'yilib, ustidan qatiq, ta'bga ko'ra yanchilgan qoramurch sepilib, dasturxonga tortiladi.

Ozroq oq go'sht aralashgan qovokli manti tayyorlash uchun elangan un, xom tuxum, tuzli suvda qorilgan hamirga yuqoridagi usulda ishlov berilib, shaklga qiritish mumkin. Sovuq ishlovdan o'tgan qovoq kubik qilib, piyoz mayda to'g'ralib, eritilgan mol yog'i yoki dumba yog'i, ta'bga ko'ra tuz, shakar qo'shib aralashtirilib, qiyma tayyorlanadi. Mantini tugish yuqoridagi usulga uxshash bo'lishi mumkin. Manti yog'langan qasqon patnisiga terilib, 30 daqiqa bugda qaynatib pishiriladi.

Pishgan qovoqli manti taqsimchaga qo'yilib, ustidan qatik solib, dasturxonga tortiladi.

Bundan tashqari umumiy ovqatlanish korxonalarida yana «Andijoncha manti», «qovurma manti»lar ham tayyorlanishi mumkin.

O'zbek pazandaligida somsa pishirishning bir necha turlari mavjud. Somsaning nomlari unga ishlatiladigan hamir va qiymalar turlariga hamda issiq ishlov berish usullariga qarab aniqlanadi. Somsaning oddiy hamirdan, qatlama hamirlaridan tayyorlangan turlari bo'lishi mumkin. Ularga go'sht, qovoq, kartoshka va ko'katlardan tayyorlangan qiymalar ishlatiladi. Somsa tandirlarda, qovurish shkaflarida yopiladi, ko'p yog'da qovurilganda issiq ishlov berib, pishiriladi. Somsa dumaloq to'rtburchaq uchburchaq yarim oy shaklida, oddiy yoki jimjimador qilib pishirilishi mumkin. Ularning 1 dona yoki 2-4 dona qo'shaloq pishirilganlari ham bo'ladi. Oddiy qatlama hamiridan pishirilgan somsa mahalliy xalq orasida varaqi somsa deb ataladi. Qo'yida umumiy ovqatlanish korxonalarida pishirilgan go'shtli somsalardan ayrimlarini keltiramiz.

Go'shtli oddiy somsa. Elangan un, tuzli suv yordamida bir oz qattiq hamir qoriladi, tindirilib, bo'laklarga bo'linadi, uzun silindr shakli berilib va 65 gramm hisobida uzilib, peshqonga teriladi, ustiga un sepib, bosib, juva yordamida chetlari yuqa, o'rtasi 3-4 mm. li doira shakli beriladi. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha mol yoki quy go'shti katta panjarali qiymalagichdan o'tkazilib, mayda chopilgan piyoz,

mayda kubik shaklida to'g'ralgan dumba yog'i, tuz, ziravor solib, qiyma tayyorlanadi. Yoyilgan hamir o'rtasiga qiyma solib, chetlari bukib yopishtirilgan holda uchburchak somsa tugiladi. Tugilgan somsa yog' surtilgan patnisga terilib, ustiga suv sepiladi, qovurish shkafida 200-240°C darajada 30-35 daqiqa davomida qizg'ish qobiq hosil qildirib pishiriladi va yuziga dog'lab sovutilgan o'simlik yog'i surtiladi. Somsa taqsimchaga solinib, dasturxonga tortiladi. Oddiy somsalar uchun qovoq, kartoshka, ko'kat (yalpiz, kashnich) qiymalarini ham ishlatish mumkin.

Ko'pak somsa. Elangan unga tuzli suv solib, bir oz qattiq hamir qoriladi, ustiga xul mato yopilib, 30-40 daqiqa tindiriladi. Hamir 1,0-1,5 kg. li bo'laklarga bo'lib ishlov berilib, silindr shakliga keltiriladi. 70 g. li silindr shaklli hamir peshtaxta ustiga terilib, ustidan un sepilib, bir oz tingandan so'ng bosib, doira shakli beriladi, juva yordamida cheti kashalangach, o'rtasining qalinligi 3-4 sm. li doira shaklida yoyiladi.

Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha mol yoki quy go'shti yirik panjarali qiymalagichdan o'tkazilib, mayda chopilgan bosh piyoz, tuz, ziravor bilan aralashtirib, qiymasi tayyorlanadi. Mo'ljalidagi dumba yog'i 1 yoki 2 dona hisobida bo'laklanadi. Doira shaklida yoyilgan hamir o'rtasiga go'sht qiymasi, ustidan dumba yog' solinib, qarama qarshi tomonlari ustma ust qo'yilib, so'ngra ikki yon tomonlari uchma uch qayirib yopishtirilib, oval shaklda somsa tugiladi. Kizib turgan tandirga bir oz tuzli suv sepilib, shakl berib tugilgan somsa bir necha qator qilib yopiladi, tandir suv sepilgan holda 20-30 daqiqa yopib turiladi. Keyin qopqog'i ochilib, somsalar yuzida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha pishirilib, uzib olinadi. Somsalar iste'molchi talabiga ko'ra taqsimchaga donalab qo'yilib, dasturxonga tortiladi.

Varaqi ko'pak somsa (60-jadvalga qarang). Elangan un, tuzli suv yordamida bir oz qattiq hamir qorilib, tindiriladi, undan qulda yoki mashinada qalinligi 3-4 mm li yupqa yoyilib, eritilgan mol yog'i surtiladi, rulet shaklida uralib, og'irligi 70 grammlil silindr shaklida kesilib, peshqon ustiga bir qator teriladi, ustiga un sepib, qul bilan bosib, doira shakli beriladi, chetlari yupqa, o'rtasi 3-4 mm.li doira shaklli somsa pishiriladi.

Qiyma tayyorlash, somsa yopib pishirish va dasturxonga tortish xuddi kopak somsaga uxshash amalga oshiriladi.

«Chip-chip» somsa. Kopak somsaga uxshash usulda hamir qorilib, tindiriladi. Go'sht qiymasi ham kopak somsasidagiga uxshash tayyorlanadi. Tindirilib, ishlov berib, uzun silindr shakli berilgan hamir 20 grammdan uzilib, qolgan ishlovi xuddi kopak somsadagiga uxshash amalga oshiriladi, o'rtasi qalinligi 2-3 mm. li doira shaklida juvada yoyiladi. Yoyilgan hamir o'rtasiga go'sht qiymasi, uning ustiga 1 bo'lak dumba yog'i quyib, xuddi kopak somsa tugilganiga uxshash, lekin bir oz uzunroq shaklda tugiladi.

To'g'ilgan somsaning chuziq yon tomonlari namlanib, ikkitasi birlashtiriladi. Somsani tandirga yopish, pishirish, dasturxonga tortish kopak somsadagiga uxshash amalga oshiriladi.

«Parmuda» somsa. Kopak somsanikiga uxshab hamir va go'sht qiymasi tayyorlanadi. Tindirilgan hamir bo'laklarga bo'linib, 15 g. hisobida silindr shaklida

pichoq bilan kesiladi yoki kulda uzib, peshqon ustiga teriladi, ustiga un sepib, qulda bosib, doira shakli beriladi va juva yordamida cheti ingichka, o'rtasi 1,5-2 mm. li doira shaklida yoyiladi. Yoyilgan hamir o'rtasiga 30 g. go'sht qiymasi, uning ustidan dumba yog'i solinib, hamir chetlari xuddi kopak somsanikiga uxshash buklab tugiladi. Ikki tomoni namlanib, 4 donasi yopishtiriladi. Tandirda yopib, pishirish xuddi kopak somsanikiga uxshash amalga oshiriladi. Agar «parmuda» somsa elektr qovurish shkafida yopiladigan bo'lsa, yog'langan patnisga terilib, ustiga tuxum surtib, 30-40 daqiqa davomida 200-240°C darajada qizg'ish qobiq hosil qildirib, pishiriladi. Somsa taqsimchaga qo'yilib, dasturxonga tortiladi.

Go'shtli qovurma varaqi somsani tayyorlashda elangan un, tuzli suv yordamida bir oz qattiq hamir qorilib, tindiriladi, keyin qalinligi 1,5-3 mm. li yuqa yoyilib, yuziga yumshatilgan margarin surtiladi, uqlovga diametri 4-6 sm. bo'lguncha uraladi. Uqlovga uralgan hamir uzunasiga kesilib, uqlov olinadi. Buning natijasida bir necha qavat uzun tasma hosil bo'ladi. Shu tasmadan eni 4-6 sm. to'g'ri to'rtburchak kesib, somsa hamiri tayyorlanadi. Birlashtiruvchi to'qimasi o'rtacha mol yoki quy go'shti katta panjarali qiymalagichdan o'tkazilib, dog'langan o'simlik yog'ida chala qovuriladi, mayda chopilgan piyoz solib, yumshaguncha qovurib, pishishidan avval tuz, ziravor solinib, sovutilgan holda go'sht qiymasi tayyorlanadi. Kesib tayyorlangan somsa hamiri o'rtasiga go'sht qiymasi solinib, hamirning uzun tomoni uchlari o'zaro ustma-ust qo'yiladi va go'sht qiymasi atrofidan bosilib yopishtirilib, shakl beriladi. Shaklberilgan somsa quy yog'ida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha qovuri6 pishiriladi va suzib olinib, yog'i siriqtiriladi. Somsa taqsimchaga qo'yilib, dasturxonga tortiladi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Dumaloq manti haqida suzlang.
2. O'zbekcha go'shtli varaqi somsa tayyorlashni ayting.
3. «Parmuda» somsasbi haqida gapiring.
4. Go'shtli qovurma varaqi somsa tayyorlashni ko'rsating.

BOB.XI. QISHLOQ XO‘JALIGI PARRANDASI VA ILVASINLARDAN TAOMLAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYALARI

11.1.QAYNATMA VA QOVURILGAN PARRANDA HAMDA ILVASINLAR GO‘SHTI

Parranda va ilvasin go‘sh tidan tayyorlangan taomlar odam tanida tez hazm bo‘ladi. Ular tarkibida tuliq oqsil, tez eruvchi yog‘, ekstraktiv moddalar ko‘p bo‘lib, xushxurlik darajasi yuqori bo‘ladi. Parranda filesi tarkibi, nozik to‘qimalardan tashkil topganligi va azot birikmali mahsulotlari ko‘p bo‘lganligi sababli, ulardan tayyorlangan taom qimmatli hisoblanadi. Ilvasin go‘sh tlar i taxirroq mazaga ega bo‘lib, ularda ishtaxa ochar moddalar ko‘p bo‘ladi.

Ikkinchi issiq taom uchun parranda va ilvasin go‘sh ti pishirilib, qovurilib, dimlab pishirilib, yopib, taom tayyorlanadi. Parranda birlashtiruvchi to‘qimasi tez yumshash xususiyatiga ega. Issiq ishlov usulini belgilashda parranda turi, yog‘liqlik darajasi, yoshi va boshqa belgilariga ahamiyat berish kerak.

Qaynatib pishirilgan parranda. Tovuq, jo‘ja, kurkalarni, ba‘zi hollarda g‘oz urdaklarni pishirib ikkinchi issiq taom tayyorlanadi. Pishirilgan ilvasinlar sovuq taom sifatida ishlatiladi. Tovuq, jo‘ja, kurka pishirilgan suyuqligi sardak uchun ishlatiladi. Parrandaning katta-kichikligi, yoshiga qarab pishirish muddati 20 daqiqadan 1,5 saatgacha davom etadi. Pishirish jarayonida parranda vazni 25% gacha kamayadi.

Qaynatib pishirilgan tovuq, jo‘ja, kurka. Bog‘langan parranda qaynab turgan suvga (1 kg mahsulotga 2-2,5 l suv) solinib, olov balandlatiladi va qaynatiladi. Qaynaguncha va qaynash davomida, ko‘piklari suzib olinib, tuz, piyoz, ko‘kat ildizlari, sabzi, ziravor qo‘shib past darajada (85-90°C) qaynatib iste‘molga tayyor holga keltiriladi. Go‘sh tning pishganligini aniqlash uchun parrandaning go‘sh t dor qismiga pazandalik ignasi sanchiladi. Igna oson sanchilib, go‘sh tidan rangsiz suyuqlik ajralib chiqsa bu go‘sh tning iste‘molga tayyor bo‘lganlik belgisidir.

Pishgan parranda suyuqliqdan suzib olinib, sovutilib, uzunasiga ikkiga bo‘linib file va son qismlaridan bir bo‘lakdan chopilib, porsiyasiga 2 bo‘lakdan qilib tayyorlanadi. So‘ng bo‘laklarni chuqur idishga solinib, ustidan qaynatma qo‘yiladi va qaynatiladi. Tarqatilgunga kadar qopqoq bilan yopgan holda maritda saqlanadi. Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga donador guruch bo‘tqasi, pishirilgan kartoshka yoki pyure holdagi kartoshka solinib, yoniga pishirilgan parranda go‘sh ti qo‘yiladi. Ustidan oq yoki tuxumli oq sardak quyib, ko‘kat sepib beriladi.

Tovuq 208 gr. yoki jo‘ja 184 gr., yoki broyler jo‘jasi 175 gr., yoki kurka 186 gr., bosh piyoz 4 gr., petrushka (ildizi) ,4 gr, garnir 150 gr., sardak 75 gr. Sof og‘irligi 325 gr.

Qovurilgan parranda va ilvasin. Parranda va ilvasinlarni butun yoki porsiyalarga bo‘lgan holda qovuriladi. Ularni ozroq. yog‘ bilan tovada, ko‘p yog‘ solib qozonda yoki qovurish shkaflarida qovuriladi. Qovurish natijasida chuqur tovada xosil bo‘lgan suyuq.liqdan go‘sh t seli tayyorlanib, u parrandalarni iste‘molga tarqatishda ustidan quyib beriladi. Parrandalar qovurilganda ular turiga va yorliqli

da-rajasiga qarab vaznining 25-40 foizini yo'qotadi. Yorliq urdak va g'oz qovurilganda uning 15 foizgacha yog'i erib chiqadi.

Qovurilgan tovuq, jo'ja. Ishlovdan utib boglangan butun parranda ichi va ustidan tuz bilan ishkalanib, qizib turgan yog'ga elkasi bilan qo'yilib, so'ng aylanma holda qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha yon, tush, yon, elka hollariga ardarib qovuriladi. So'ng qovurilgan parranda qovurish shkafiga qo'yilib 200°C darajada iste'molga tayyor xolga keltiriladi. Parranda qovurish shkafida qovurilayotganda vakti-vakti bilan aylantirib turiladi. Aylantirilayotganda uzidan ajralib chiqqan sel va yog'idan sepib turiladi. Agar yog'siz tovuq va jo'jalar qovuriladigan bo'lsa, ularning yuzidasezilarli qobuq hosil bo'lishi uchun nordonroq qaymoq, surtib chiqiladi. Parranda go'shtining pishganligini aniqlash uchun parranda sonining qalin qismiga pazandalik ignasi sanchib kuriladi. Agar rangsiz suyuqlik ajralib chiqsa, bu go'shtning pishganligidan dalolat beradi. Qovurilgan parranda uzunasiga ikki bo'lib porsiyasiga ikki donadan qilib chopiladi va chuqur idishga terilib, ustidan go'sht seli qo'yiladi va 5-7 daqiqa isitilib, iste'molga tarqatishga tayyorlanadi. Tush qismidan bo'lak ajratishda to'g'ri chopib, son qismidan esa burchak ostida chopib bo'laklarni ajratish lozim.

Mayda jo'jalarni ikkiga bo'lib yoki butun tarqatish xam mumkin, ba'zi hollarda ikkiga bo'lib file va son go'shtlarini mo'ljallab 3-5 bo'lakka chopib porsiyalash ham mumkin.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga qovurilgan kartoshka solib yoniga qovurilgan parranda qo'yiladi, ustidan go'sht sardagi yoki sariyog' quyib ko'kat sepib beriladi. Qo'shimcha garnir sifatida alohida vazada, salat idishida yoki likobchada kuk salat, yangi rediska yoki yangi karam salati, marinovka qilingan mevalar berilishi mumkin.

Tovuq 218 gr. yoki jo'ja 213 gr., yoki broyler jo'jasi 190 gr., nordonroq qaymoq 3 gr., oshxona margarini 5 gr., capneF 7 gr, garnir 150 gr. Sof og'irligi 257 gr.

Qovurilgan g'oz, urdak, kurka. Ishlovdan utib boglangan butun parranda ichi, usti tuz bilan ishqalanib, chuqur tovada qizib turgan yog'ga elkasi bilan qo'yilada va qovurish shkafiga joylab xar 10-15 daqiqada aylantirib, uz yog'i va selidan sepib turiladi. Kurkani qovurish shkafiga joylashdan oldin eritilgan yog' surtiladi, urdak va g'ozlarni esa qaynok. sut bilan hullanadi. Parranda yuzi qizarib, qobiq hosil bulgach, uni aylantirib qovurish shkafidagi haroratni bir oz kamaytiriladi va iste'molga tayyor bo'lgunga qadar qovuriladi. Agar parranda qari bo'lsa ularni qovurishdan avval yarim tayyor holgacha pishirib olinadi.

Qovurilgan parranda porsiyalarga bo'linib idishga solib sovutgichda saqlanadi. Iste'molga tarqatishdan oldin chuqur tovaga terilib ustidan bir oz go'sht sardagi qo'yilib, qovurish shkafida 160-180°C li haroratda 5-7 daqiqa qizdirib olinadi.

Tarqatishda porsiyali laganga yoki likopchaga qovurilgan kartoshka yoniga g'oz, urdak yoki kurkaning qovurilgan bulagi qo'yilib, ustidan go'sht sardagi qo'yiladi va ko'kat sepib beriladi. Urdak yoki g'ozga garnir sifatida dimlangan karam yoki yopilgan olma qo'shib berish tavsiya etiladi.

Qovurilgan ilvasinlar. Ishlovdan o'tkazilib bog'langan butun holdagi ilvasinlar (kaklik, qirrovlul, qur; karkur, yovvoyi urdak) usti va ichi tuz bilan ishqalanib plita ustida yoki duxovkada ustidan nordonroq, qaymoq surtib, vakt-vakti bilan aylantirib uz selidan sepib qovurib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Tayyor ilvasinlar katta-kichikligiga qarab: kaklik ikkiga, kur beshga, qirrovlul to'rtga, bo'linib porsiyalarga taqsimlanadi.

Mayda ilvasinlar (urmon loyxuragi, loyxurak, bedana, urmon kartovuri) ishlovdan o'tgandan so'ng, qovurishdan avval yupqa kesilgan cho'chqa yog'iga uralib, ip bilan bog'lab tayyorlanadi. Ularni chuqur temir tovalarda qovuriladi. Agar yuza tovada qovurilsa yog' harorati oshib ketib masalliqni quydirib yuboradi. Qizib turgan yorda aylanma qobiq hosil qilib qovurilgan ilvasin usti qopqoq bilan yopilib, iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga qovurilgan kartoshka (ko'p yorda yoki asosiy usulda), yoniga butun yoki porsiyalab qovurilgan ilvasin go'shti qo'yilib, ustidan sariyog' yoki go'sht sardagi qo'yiladi va ko'kat sepib beriladi. Qo'shimcha garnir sifatida qizil yoki oq uzakli karam salati yoki marinadlangan meva beriladi.

Jo'ja tabakasi. Ishlovdan o'tgan jo'ja tush qismi bo'ylab uzunasiga yorilib, yoyib kengaytiriladi va yassi holga keltiriladi. Ilik suyaklari bir, ikki eridan sindiriladi. Agar jo'ja yirik bo'lsa uzunasiga ikkiga bo'linadi. Taiyorlangan jo'ja aylanma tuz, sarimsoq piyoz, nordonroq qaymoq bilan ishqalanib, qisqichli tovada qizib turgan yog'ga solinib ustidan qisqich qopqog'i yopilgan holda ikki yoqlama qizg'ishqobiq hosil qilib qovuriladi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga pishgan jo'ja qo'yilib atrofiga pomidor, kuk piyoz, bosh piyoz, limon parragidan iborat garnir solinadi hamda ko'kat sepib beriladi. Alohida sardak idishida tkemal sardagi, sarimsoq piyoz, ukropni maydalab chopib tomat sharbatida aralashtirilgan sardagi beriladi.

Jo'ja 414 gr., sariyor 18 gr., nordonrok. k.aymok, 5 gr., tkemal sardagi 50 gr. yoki sarimsok, piyoz 26 gr., tomat sharbaty 30 gr. Sof orirligi 250/50 gr.

Tovuq yoki ilvasin lahm go'shtidan taiyorlangan kotlet. Parranda laxm go'shtidan suyagi bilan taiyorlangan sof kotlet tovada qizib turgan yorda ikki yoqlamaqobiq hosil qilib qovurilib, iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga 3-4 xil sabzavot aralashmasidan taiyorlangan garnir solinib yoniga bug'doy unidan yoki qatlama xamirdan taiyorlangan lochira non qo'yilib, ustiga parranda kotleti solinadi, ustidan sariyog' quyib beriladi. Garnirlarni alohida idishlardaberish xam mumkin.

Urvoqda belanib qovurilgan parranda yoki ilvasin kotleti. Taiyorlangan kotlet tovada qizib turgan yog'da ikki yoqlama sarg'ish qobiq hosil qilib qovuriladi va kovurish shkafiga quyib iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga 3-4 xil sabzavot aralashmasidan iborat garnir solinib, yoniga lochira non qo'yiladi va ustidan sariyog' quyib beriladi. Garnirni aloxida idishda berish ham mumkin.

Tayyorlanib sovitkichda saqlangai yarim tayyor maxsulot, qozonda qizib turgan ko'p yog'da 5-7 daqiqa davomida sarg'ish qobiq hosil bo'lguncha

qovuriladi, so'ng 3-5 daqiqa davomida qovurish shkafida ushlanib iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga 3-4 xil sabzavot aralashmasidan tayyorlangan garnir, somoncha qilib to'g'rab yog'da qovurilgan kartoshka, kuk no'xat, gulkaram, loviya solinib yoniga lochira non qo'yiladi. Uning ustiga iste'molga tayyor kotlet qo'yiladi va eritilgan sariyog' sepib beriladi. Garnirni alohida idishda bersa ham bo'ladi.

Tovuq 231 gr., capneF 30 gr., tuxum 1/4 dona, bug'doy noni 28 gr., pazandalik yog'i 15 gr., garnir 50 gr., sariyog' 10 gr. Sof og'irligi 288 gr.

Parranda, ilvasindan tayyorlangan shnisel. Tayyor parranda shniseli iste'molga tarqatishdan avval qovuriladi. Buning uchun qizib turgan yog'ga shnisel solinib ikki yoqlama sarrish qobiq hosil qilib qovurilib, qovurish shkafida 3-5 daqiqa ushlanib iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga 3-4 xil sabzavot aralashmasidan tayyorlangan garnir solinib yoniga lochira non, ustiga shnisel, konservalangan meva va sariyogdan gul yasab quyib beriladi.

Tovuq. 272 gr. yoki broyler jo'ja 316 gr., bug'doy noni 37 gr., tuxum 1/2 dona, sariyog' 20 gr., garnir 150 gr., sariyog' 10 gr. Sof og'irligi 290 gr.

Parranda va ilvasin go'shtidan tayyorlangan qiymali kotlet. Tayyor kotlet massasidan porsiyalarga taqsimlanib kotlet tayyorlanadi. Uni urvoqda belanadi. Chuqur tovada qizib turgan yog'ga solib ikki tomonlama qobiq hosil qilib qovuriladi va qovurish shkafiga joylab iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga garnir quyib yoniga 2-3 dona kotlet quyib ustidan sariyog quyib ko'kat sepib beriladi. Qovurilgan, pishirilgan yoki pyure holidagi kartoshka, guruch yoki grechixa bo'tqasi, kuk no'xat, 3-4 xil sabzavot aralashmasidan iborat garnir ishlatiladi.

Parranda va ilvasinlar porsiyalangan, mayda cho-pilgan, ba'zida butun holda dimlab pishiriladi. Ular avval butun yoki porsiyaga bo'linib qovurilib, so'ng bir oz suv yoki qaynatma qo'yilib ko'kat ildizi, ziravor, ba'zi hollarda tomat, qo'ziqorin qo'shib dimlanadi.

Sardaqa dimlangan parranda. Qovurilgan parranda porsiyalarga bo'laklanadi. So'ng chuqur temir tovaga terilib, ustidan qizil yoki piyozli sardak solinib 15-20 daqiqa dimlanadi.

Tarqatishda likopchaga garnir sifatida guruch bo'tqasi yoki qovurilgan kartoshka solib yoniga parranda go'shti qo'yiladi va uz sardagidan quyib ko'kat sepib beriladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Parrandalarni pishirish va qovurish uchun qanday tayyorlanadi?
2. Parrandalar qanday pishiriladi?
3. Tovuq, g'oz, o'rdak, ilvasinlar qanday qovuriladi?
4. Qovurilgan va pishirilgan parrandalarni tarqatishda kanday garnir ishlatiladi?

11.2. DIMLAB PISHILGAN PARRANDA VA ILVASINLAR. GO'SHTI HAMDA ULAR SIFATIGA QO'YILADIGAN TALABLAR

Xonaki usulda dimlab pishirilgan urdak yoki g'oz. Ishlovdan o'tgan parranda porsiyasiga 2-3 dona hisobida chopilib, qizib turgan yog'ga solib, bir aylantirib tuz sepiladi va bir oz qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi. Taqsimlangan porsiyalar sopol kuzachaga solinib, ustidan. yuzaki qovurilgan kartoshka, jazlangan piyoz, lavr yaprog'i, tuz, murch va maxsulot ko'milarli darajada qaynatma solib, qovurish shkafiga qo'yiladi va iste'molga tayyor holga keltiriladi. Tarqatishda kuzachasi bilan ustiga ko'kat sepib beriladi.

Chaxoxbili. Ishlovdan o'tgan parranda chopib bo'laklarga bo'linib, chuqur temir tovada qizib turgan yog'ga solinib, bir aylantirib, tuz, murch sepiladi va qizg'ish qobiq hosil qilib qovurilib, chuqur idishga solinib, jazlangan piyoz, mayda to'g'ralgan pomidor, jazlangan un, qaynatma yoki suv, sirka, kashnich ko'kati, mayda chopilgan sarimsoq piyoz, lavr yaprog'i solib dimlanadi.

Tarqatishda porsiyali lagancha yoki likopchaga chaxoxbili uz sardagi bilan suzilib, ustiga ko'kat sepib limon parragi quyib beriladi. Ba'zi hollarda alohida garnir sifatida donador guruch bo'tqasi ham berilishi mumkin.

Parranda kalla-pochasidan tayyorlanadigan ragu. Ishlovdan o'tgan parranda kalla-pochasi chopib mayda bo'laklarga ajratiladi. Opqozonlar avval pishirilib keyin bo'laklarga bo'linadi. So'ng chuqur temir tovada qizib turgan yog'ra solib bir aylantirib tuz, murch sepiladi, bir oz qovurib, jazlangan tomat, qaynatma yoki suv qo'shib, 35-40 daqiqa past olovda dimlanadi. Suyuqligi suzilib qizil sardak tayyorlanib, parranda chiqitkisi, yuzaki qovurilgan pallacha shaklidagi kartoshka; jazlangan sabzi, piyoz, ko'kat ildizi, sholg'om, qalampir, lavr yaprog'i solinib 15-20 daqiqa dimlanadi.

Tarqatishda likopchaga ragu suzilib, ko'kat sepib beriladi.

Pishirilgan parranda go'shti ikki qismdan -son va tush qismidan iborat bo'lib, rangi oqishdan to och pushti ranggacha, suvli, yumshoq Tuzi me'yorida, parranda turiga xos xushxur va totimli bo'ladi.

qovurilgan parranda taomi yuzida qizg'ish qobiq bo'lib, kesimidagi rangi: tovuq, kurka filesi oq, soni och kul rangdan och qungir ranggacha; o'rdak vag'oz och yoki tuq, qung'ir rangda bo'lib, suvli yumshoq bo'ladi. Terisi toza, qontalash joylari yuq, tuk qoldiklaridan xoli bo'lishi kerak. Urvoqa belab qovurilgan tovuq filesi kotleti yuzi sarg'ish rangda, ta'mi xushxur, suvli, yumshoq, qobig'i kumirlovchi bo'ladi. Urvoq bir xil qalinlikda, kuchgan joylari bo'lmasligi kerak. Qiymali parranda kotleti yuzi och sarg'ish qobiq kesimidagi rangi oq kul rangdan sarg'ishroq pushti ranggacha, yumshok, g'ovak bo'ladi.

Butun holda pishirilgan yoki qovurilgan parrandalar issiq holda 1 soatgacha saqlanishi mumkin. Uzoqroq vaqt saqlash uchun ular sovitilishi lozim. Sovitilgan parranda tarqatishdan avval porsiyaga bo'laklanib so'ng isitilishi lozim. Parranda lahm go'shti va mayda ilvasinlardan tayyorlangan taomlar iste'molchi talabiga ko'ra tayyorlanadi, chunki ularni uzoqroq saqlash natijasida sifati uzgaradi.

Parranda kotlet massasi taomlari tarqatish jarayonida issiq holda 30 daqiqa davomida, dimlab pishirilgan taomlar esa 2 soat davomida saqlanadi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Parranda laxm go'shti taomlari: urvoqqa belangan kotlet, parranda shniseli, kievcha kotlet qanday tarqatiladi?

2. Tovuqni sardakda dimlab, g'ozni xonaki dimlab qanday pishiriladi?

11.3. TUXUMLI TAOMLARNI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Tuxumli taomlar tayyorlash uchun tuxumni chaqib aralashtirishga mo'ljallangan chuqur tovoq, chaqqach, kapkir, skovorotka, tova, qoshiq va boshqa xamir tayyorlaydigan buyumlardan foydalaniladi.

Tuxumli taomlar tayyorlashda ish o'rnini bir yoki mehnat jarayoniga moslab tashkil qilish mumkin. Agar tuxumning o'zidan tayyorlanishi kerak bo'lgan taom bo'lsa, unda ish o'rnini bir mehnat jarayoni uchun tashkil qilinadi. Agar tuxumli taomlar bo'lsa, unda tuxumdan tashqari qo'shiluvchi mahsulotlarga ishlov berishni e'tiborga olib ish o'rnini tashkil qilinadi. Tuxumdan turli taomlar tayyorlanadi, xamirga qo'shiladi va ho'qazo. Pishirish paytida po'chog'i yorilib ketmasligi uchun uni sovuq suvli idishga solib asta-syekin qaynatiladi. Po'chog'i yorilgan tuxumni qaynatilganda ichki qismi oqib chiqib ketmasligi uchun suvga tuz solinadi. Tuxum qattiq qaynatib pishirilganda uning oqi qattiq sarig'i esa yumshoq (suyuq) pishadi, syekin qaynatilganda esa aksincha bo'ladi. Tuxum qaynab turgan suvda 2,5-3 minut tursa chala, 5 minut tursa o'rtacha va 10 minut tursa to'liq pishadi. U ko'p qaynatilganda vitaminlik qiymatiga putur yetadi. Pishgan tuxum bir oz vaqt sovuq suvga solib olinsa po'chog'i oson archiladi. Tuxumni chinni yoki shisha idishda ko'pchitish mumkin. Tuxum oqini tez va oson ko'pchitish uchun, uni sovitish yoki bir necha tomchi limon suvi (kislotali) qo'shish kerak. Uning sarig'ini ilik paytida ko'pchitish oson. Tuxum sovuqligida sarig'i bilan oqi oson ajraladi; tuxumning ikki tomoni igna bilan teshilsa, oqi osongina oqib chiqadi, sarig'i esa ichida qoladi. Tuxumning sarig'i po'chog'ining ichida yaxshi saqlanadi. Uni shisha idishda uzoqroq saqlash uchun bir oz o'simlik yog'i qo'shiladi.

Qovurilgan tuxum taomlariga sarig'i qotirmay qovurilgan tuxum, quymoqlar kiradi. Ularni tayyorlashda asosiy usulda qovurishdan foydalaniladi. Bu usulda qovurishda harorat 140-160°C bo'ladi. Tuxumni yana 180°C li darajadagi ko'p yog'da qovurish ham mumkin. Ko'p tayyorlanadigan qovurilgan tuxum taomlariga sarig'i qotirmay qovurilgan tuxum taomi kiradi. Bu taom sof holda yoki garnir bilan tayyorlanib tarqatiladi.

Sof holda sarig'i qotirilmay qovurilgan tuxum portsiyon tova yoki maxsus tuxum qovurishga mo'ljallangan tovaga sariyog' solinib, eritilib, bir oz qizdiriladi va ehtiyotlik bilan chaqilgan tuxum solinib (sarig'i butun holda bo'lishi lozim), tuxum oqiga tuz syepib, quyuqlashguncha 2-3 daqiqa davomida qovurilib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Tuxum qovurish uchun yana katta tovalar, chuqur temir tovalardan ham foydalanish mumkin. Bunda tuxum sarig'i oz sezilarli darajagacha

quyuqlashgan bo'lishi kerak. Agar tuz tuxum sarig'iga syepilsa tuxum sarig'i ustida dog'lar hosil bo'lishi mumkin. Tuxumni qovurish jarayonida shishib qoladigan holatlardan saqlash uchun tuzning bir qismini yog'ga solinadi. Tuxum sarig'iga bir oz murch syepish mumkin.

Tarqatishda tayyorlangan portsiyali tovada yoki likobchaga solib ustidan sariyog' quyib, ko'kat syepib beriladi. Ular alohida taom sifatida, issiq gazak sifatida yoki go'sht taomlariga qo'shimcha sifatida (tuxumli bifshteks yoki tuxumli antrekot), buterbrod sifatida beriladi.

Sarig'i qotirilmay qovurilgan tuxum garnir bilan qovurilgan tuxum uchun har xil garnir - kolbasa, sosiska, sardelka, dudlangan chuchqa go'shtlari, cho'chqa yog'i, qora non, ko'k piyoz, kartoshka, ko'k loviya, qo'ziqorin, ko'k no'xat, pomidorlar ishlatiladi.



13-rasm. Qovurilgan tuxum pomidor bilan.



13-rasm. Kuvlangan tuxum quymoq.

Qovurilgan tuxum pomidor bilan.

Pomidor parrak-parrak qilib kesiladi va yog'da ikkala tarafi qovurib olinadi. So'ng pomidor ustiga yoki bo'lmasam, pomidorlarni olib turib tuxumni chaqib ustiga qovurilgan pomidor quyib, ko'kat sepib chiqiladi va ozgina past olovda dimlab qo'yiladi. Tayyor bo'lgan taomni bimalol dasturxoningizga tortishingiz mumkin.

Kerakli masalliqalar: 4 ta tuxum, 2 ta pomidor (po'sti olingan. issiq suvda pomidor ozgina ushlab turilsa olinishi oson bo'ladi), ozgina yog', tuz, ukrop.

Quymoqlar. Quymoqlarni qovurilgan tuxumlardan farqi shundaki, ularga sut, suv yoki qaymoq qo'shib tayyorlanadi. Quymoqlar sof holda, aralash holda va qiyma tiqib tayyorlanadi.

Kuvlangan tuxum quymoq. Kichikroq idishda sariyog' eritilib, olovdan olib qo'yiladi, keyin unga tuxum chaqiladi, bir oz sut qo'shib, tuz syepiladi va sanchqi (vilka) bilan ko'pirtiriladi; o'rtacha olovga qo'yib, aralashtirib turiladi. Quymoq suyuq bo'tqa (kasha) holiga kelganda olovdan olinib, likopchaga solinadi.

Kerakli masalliqalar: 3 ta tuxum uchun 1 oshqoshiq sariyog', 2 oshqoshiq sut, bir chimdim tuz va 1 osh qoshiq o'simlik yog'i kerak bo'ladi.

Pomidor va piyozli tuxum quymoq. Pomidor po'sti archilib, tilim-tilim qilib kesiladi va qovuriladi, pomidorlarga tuxum chaqib solinib, aralashtirilmay, 7-8

minut qovuriladi; tuz, garmdori syepiladi. Parrak-parrak qilib to'g'ralgan piyoz alohida qovurilib, tuxum quymoq bilan birgalikda dasturxonga tortiladi.

Olmali tuxum quymoq. Olmalar archiladi, o'rtasi olib tashlanadi, 0,5 sm qalinlikda tilim-tilim qilib kesiladi va bug'doy unida bo'lab, sariyog'da qovuriladi. Ustiga tuxum chaqib solinadi, tuz syepiladi, duxovkaga qo'yib, tayyor bo'lguncha pishiriladi.

Tuxum quymoq (yaichnitsa) tabiiy holda (faqat tuxumdan) yoki turli mahsulotlar - sabzavotlar (ko'k piyoz, pomidor, loviya), sut mahsulotlari (pishloq, qaymoq, smetana, sut), murabbo, asal, olma, un va boshqalar bilan birgalikda tayyorlanadi. Tuxum quymoq sariyog' yoki margarinda qovuriladi.

Tuxum barak. Tuxum chaqilgan suvda qorilgan xamir 30-40 minut tindirilgach, olxo'ridek zuvalachalar uzib olinib, yupqa qilib yoyiladi. Yoyilgan zuvalachaning har qaysisi yarim oy shaklida buklanib, yopishtirayotgan tomonning o'rta qismi ochiq qoldirilib bir 03 un syepib chiqiladi. Sariyog' solingan tog'orachaga tuxumlar chaqib solinadi va yaxshilab atalanadi. Chap qo'l bilan jildlarni bittalab olib, tuxum-atalada bir qoshiqdan quyib, og'zi bosib chiqiladi. Tuxum barak suvi qaynab turgan qozonga solinib, chuchvara kabi pishiriladi. Taom kosalarda bir qoshiqda qaymoq yoki qatiq quyib, ustiga chopilgan kashnich yoki ko'k piyoz syepib, dasturxonga tortiladi.

Kerakli masalliqalar: 1 kg unga 10-15 dona (2 tasi xamirga qo'shiladi) tuxum, 300 g sariyog', yarim piyola suv va ta'bga ko'ra tuz kerak bo'ladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Tuxumli taomlarni tayyorlash texnologiyasini ayting.
2. Qovurilgan tuxum taomlari haqida gapiring.
3. Tuxumli quymoqlar haqida gapiring.
4. Tuxum barak tayyorlanishini aytib bering.

BOB.XII. TVOROG TAOMLARI

12.1 TVOROGDAN TAYYORLANADIGAN TAOMLAR

Kerakli masalliqlar (250gr uchun): 0.5litr sut, 0.5 litr qatiq (sutning yarmi).

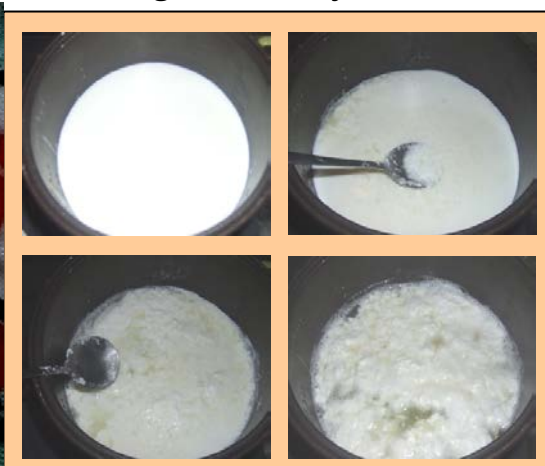
Tayyorlash:

Sutni idishda solib, olovni osh damlnadigan darajada yoqamiz. Birozdan so'ngsutdan ozgina olib ichib ko'rganimizda iliqdan issiqroq bo'lganbo'lsa, qatiqni solamiz va aralashtirmasdan shundoq qoldiramiz. Qatiq suvi ajrala boshlagandaqoshiqda bir marta aralashtiramiz. Qatiq suvi ajragach, tvorogimiz idish o'rtasiga yig'ila boshlaydi. Biroz kutamiz, tvorogimiz yumshoq holatdan sal yirikroq va qattiqroq xolatga o'tganda olovni o'chirib, setkada suvini oqizib yuboramiz (15-rasm).

Tvorogning sifat ko'rsatkichlari. Seryog', kamyog' va yog'siz tvorog oliy va 1-navlarga bo'linadi. Tvorogning boshqa turlari navlarga bo'linmaydi.



14-rasm. Tvorog



15-rasm

Tvorog yumshoq bo'lishi kerak; konsistensiyasi bir xil bo'lmasligi mumkin, yog'siz tvorog esa qumoq, ozroq dona-dona tvorog bo'lishi, ozroq zardob ajralib turishi mumkin (15-rasm). Parhezbop tvorog konsistensiyasi salgina surtiladigan mayin, begona ta'msiz va hidsiz bo'lishi, 1-nav tvorogda sezilar-sezilmas em-xashak ta'mi, idish mazasi kelib turishiga, salgina achchiqlik bo'lishiga yo'l qo'yiladi. Tvorogning rangi oq-sariqroq aralash oq yoki sal sarg'ish bo'lishi kerak. Tvorogli mahsulotlarning shakli har xil bo'lishi mumkin. Konsistensiyasi- bir xil, mayin, bir me'yorda quyuq har qaysi mahsulotning uziga xos sirkilar va sirkili massalarning seryog'ligi, kamyog'li, yog'sizlarining bir oz unsimon bo'lishiga, noyabrdan may oyigacha muzlatilgan tvorog ishlatiladigandavrdaesa tvorog donasi bor bo'lishiga yul qo'yilishi mumkin. Ta'mi va hidi sof, qatiqqa xos, qo'shilgan qo'shimchalar ta'mi va xushbuyligi aniq sezilib turadigan, begona ta'm va hidsiz sirkilar va sirki massalarning seryog'i, kamyog'i va yog'sizlarida em-xashak, ta'mi va idish ta'mi sal sezilib turishi, shuningdek noyabrdan may oyigacha bo'lgan davrda ozroqqina achchiqlik bo'lishi mumkin. Mahsulotning rangi oq sariq tus aralash sutdan oq butun massa bo'ylab bir tekis bo'lishi kerak Qoplamali sirkining

ustiga shokolad qatlam bir tekis qoplangan bo'ladi. Sirkilarning ostki tomonidan tvorogli massaning rangi sezilib turishi mumkin. Qoplama joylanadigan materialiga yopishmasligi kerak U zich buzilmaydigan qilib joylanishi kerak. Kislotaliligi quyidagidan iborat ($^{\circ}\text{T}$ hisobida, ko'pi bilan): seryog'ida-210, kamyog'ida -225, yog'sizida -250, yumshoq parhezbopida-210, krestyanskiyda-200, donadorida-150. Shilimshiqlangan, mog'orlag'an, konsistensiyasi cho'ziluvchan va kirlangan tvorog sotuvga chiqarilmasligi kerak.

Tvorogni joylashtirish, tamg'alash saqlash. Tvorog sotuvga tortib sotiladigan va qadoqlangan tarzda chiqariladi. Seryog', kamyog' va yog'siz tvorog g'ola ko'rinishida pergamentga, podperga-mentga, polimer qoplangan qog'ozga asosan 250 g dan og'irlikda» parhezbop donador tvorog esa paketlarga, polimer materiadlardap yasalgan stakanchalarga 100, 200, 250 g dan qilib qadoqla-padi. Tortib sotiladigan tvorog yog'och bochkalarga 50 kg gacha, temir flyagalarga 35 kg dan, alyumin bitonlarga 10 kg gacha qilib joylanadi. Idishni og'zigacha to'ldiriladi, ustidan pergament yopiladi, qopqog'ini zichlab yopiladi va tamg'alanadi, qadoqlangav tvorog yog'och va polimer yashiklarga yoki karton qutichalarga 12 kg dan qilib joylanadi, yog'och va polimer yashiklar plombalanib karton idishlarga esa qog'oz lenta yopishtirib qo'yilishi kerak Sovitilgan tvorog magazinlarda 8°C haroratda ko'pi bilan 36 soat saqlanadi. Uzoq vaqt saqlash uchun tvorogni- 25°C haroratda muzla-tib, harorat- 18°C bo'lgan joyda: qadoqlangan tvorog-4 oygacha, tortib sotiladigan tvorog-6 oygacha saqlanadi.

Tvorogli mahsulotlar massalarining resepturasi va ishlov berilishiga qarab ular sirki va massalarga, tortlar, kremlar, pastalarga bo'linadi.

Sirki va tvorog massalar tvorogni maydalab va ta'm beradigan hamda xushbuy tuldirgichlar bilan birga yaxshilab aralashtirib olinadi. Sirki shirin va shur, yog'i ko'paytirilgan (20 dan 40% gacha), seryog' (13 dan 17% gacha), kamyog' (5 dan 9% gacha) va yog'siz qilib chiqariladi.

Kremlar konsistensiyasining mayinroqligi bilan boshqa tvorogli mahsulotlardan farq qiladi, ularning tarkibida ta'm beradigan va xushbuy moddalar bo'ladi. Ular tarkibida 5 dan 18%gacha yog', kislotaliligi esa 160°T dan oshmaydigan bo'ladi.

Tvorogli tortlar tarkibida 36% namlik qolguncha presslangan tvorogdan unga saryog', ta'm beradigan va xushbuy moddalar Qo'shish yuli bilan olinadi. Tortlar yuzasi qaymoqli krem, ko'katlar, shokolad qoplamalar va hokozolar bilan bezatiladi. Bezatilmagan mahsulot tarkibida yog' 21 dan 26% gacha bo'ladi. Kislotaligi 170°T dan oshmaydi.

Tvorogli pastalar shirin va shur qilib tayyorlanadi. Shirin pastalarga asal va boshqa tuldirgichlar qo'shiladi. Ular tarkibida kamida 25% yog' bor, kislotalilik shirin pastalarda- 120°T , sho'r pastalarda- 180°T .

Tvorogli yarim fabrikatlar. Bunday yarim fabrikatlar tvorog bilan undan ishlanadi. Iste'mol qilishdan oldin qo'shimcha qorib ishlanadi va termik ishlov beriladi. Yarim fabrikatlarning sirniki qilinadigan hamir, sirniklar, vareniki qilinadigan hamir va tvorogli vareniklar, yog'siz tvorogli blinchiklar, mayizsiz va mayizli tovlab pishiriladigan turlari chiqariladi.

Sirniklar silindrik yoki dumaloq shaklda tvorogli vareniklar-varaqi shaklida tvorogli blinchiklar va qadoqlangan toblab pishiriladiganlar to‘g‘ri burchak shaklida bo‘ladi. Sirniklar unga bulg‘alab olingan bo‘lishi kerak Hamma mahsulotlar yopishib qolmaydigan yoki ezilmagan, vareniklarning cheti esa yaxshilab bukib ishlangan bo‘lishi kerak Muzlatilgan vareniklar silkitilganda tiniq tovush chiqadi. Tvorogli yarim fabrikatlar begona ta‘msiz va didsiz, toza bo‘lishi kerak Tvorogli yarim fabrikatlar pergamentga, polietilen plyonkaga, karton ichiga va paketlarga 250-1000 g dan qilib joylanadi.

12.2. SOVUQ TVOROG TAOMLARI

Sovuq tvorog taomlari. Sut, qaymoq, nordonroq qaymoq yoki shakar bilan aralashtirilgan tvorog. Sof holda tarqatish uchun ezilmagan yog‘li yoki yarim yog‘li tvoroglar ishlatiladi. Tvorog likobcha yoki salat idishiga tog‘ usulida solinib ustidan sovutilgan sut yoki qaymoq qo‘yiladi. Shakar yoki qand alohida idishda, shakar porsiyasiga 10-25 gramm hisobida qo‘shib beriladi. Sut va qaymoq alohida stakan yoki sut idishida beriladi. Agar tvorog nordonroq, qaymoq bilan beriladigan bo‘lsa, tvorog o‘rtasi bir oz chuqurlashtirilib erga qaymoq quyib beriladi. Bundan tashqari, ustiga shakarsepib ham beriladi. Tvorogni qaymoq bilan qo‘shib berishdan avval uni eziladi. Ba‘zi hollarda sof tvorog faqat shakar bilan beriladi. Tvorog massasi elak yoki ezuvchi mashinadan o‘tkazilgan yog‘li yoki o‘rtacha yog‘li tvorog shakar yoki shakar upasi, yumshatilgan sariyog‘, kishmish, vanilin,, asal, yong‘oq, nordonroq qaymoq hamda tuz, tomat, murch aralashmalaridan iborat bo‘ladi. Tvorog massalarini tayyorlash jarayonida sanitariya qoidalariga qat‘iy rioya qilinishi lozimligi tufayli, ularni umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlash man etiladi. Shu sababdan sanoatda ishlab.chiqarilgan tvorog massasiga (tuzli yoki shirin) qo‘shimcha mahsulotlar qo‘shib korxonalarda ishlatiladi.

Tayyor tvorog masasi likobcha yoki salat idishiga uyib solinib yoki qandolatchilik qopchig‘idan chiqarib idishga solib beriladi. Tarqatishda yangi yoki konservalangan meva murabbo yoki salat qo‘shib beriladi. Tvorog massasidan yana buterbrod tayyorlashda yoki alohida taom sifatida ham foydalaniladi. Kishmish yoki asal bilan aralashtirilgan tvorog kishmish sa-ralanib, yuvilib, suvi silkitiladi. Vanilin biroz issiq suvda eritiladi. Tayyorlangan mahsulotlar, asal, ezilgan tvorog massasiga qo‘shib yaxshilab aralashtiriladi. Tarqatishda likobchaga uchburchak, konus yoki piramida shaklida solib (porsiyasiga 100-200 g. hisobida) beriladi.

Yong‘oqli tvorog massasi. Yong‘oq yoki danak chaqilib, puchog‘i tozalanib, qaynab turgan suvga botirib olinadi va po‘sti artilib maydalab chopiladi. Danakni duxovkada qizarguncha qovurib olinadi. Shirin tvorog massasi likobchaga solinib, ustidan nordonroq qaymoq qo‘yiladi, maydalab chopilgan yong‘oq sepilib, pallacha shaklida kesilgan apelsin yoki mandarin bilan bezatiladi. Tvorog massasi nordonroq qaymoq bilan tuzli yoki shakarli tvorog massasi likobchaga uyib solinadi, o‘rtasi bir oz chuqurlashtirilib, nordonroq qaymoq qo‘yiladi. Tuzli tvorog massasiga bir oz zira qo‘shsa ham-bo‘ladi. Tvorog- massasi 102,nordonroq,Sofog‘irligi 125gr.

12.3. ISSIQ TVOROG TAOMLARI.

Tvorogdan tayyorlanadigan pishirilgan taomlarga tvorog solingan chuchvara va burda tayyorlangan pudinglar kiradi. Issiq taomlarni tayyorlashda 1 kg. tvorogga 10 gr. tuz qo'shiladi. Tvorog solingan chuchvara taomni tayyorlash hamir tayyorlash, qiyma tayyorlash, chuchvara tugish, pishirishga tayyor mahsulotni sovuq joyda saqlash va pishirish jarayonlarida amalga oshiriladi. Tvorogli chuchvara uchun hamir tayyorlash jarayoni xuddi chuchvara uchun hamir tayyorlash jarayonidagidek tayyorlanadi. Sut yoki suvga tuxum solib aralashtiriladi va tuz, shakar solib eritiladi. So'ng elangan un solib aralashtiriladi. O'rtacha qattiqlikdagi hamir qoriladi va usti mato bilan yopilib 40 daqiqa tindiriladi, bunda hamirning cho'ziluvchanlik darajasi oshadi. Qiyma tayyorlash uchun tvorog elak yoki mashina yordamida eziladi va xom tuxum, shakar, tuz qo'shib yaxshilab aralashtiriladi va yumaloq yongoq shaklida qilib bo'linadi. Hamir 1,5-2 mm qalinlikda yoyilib, diametri 4-5 sm doira shaklida kesiladi, o'rtasiga tvorog qiymasi solinib, hamir chetlariga xom tuxum surtiladi, qiyma usti berkitilgan holda yarim oy shakli berilib, hamir chetlari yopishtirib chiqiladi. Bundan tashqari tvorogli chuchvara tayyorlashda boshqacha usuldan ham foydalanish mumkin. Buning uchun hamir yoyilib, bir chiziqli hamir ustiga oralirini 4-5 sm qilib sharcha shaklida tvorog qiymasi qo'yiladi, atrofidagi hamir yuziga tuxum surtilib, qiyma usti buklangan hamir bilan yopilib, maxsus kesuvchi asbobda yarim oy shaklida qiyma atrofidan hamir kesilib shakl beriladi. Chuchvaralarga shakl berib kesishda keng taxtakach yoki usti taxtali stollardan foydalaniladi. Tayyorlangan yarim tayyor mahsulotni pishirguncha patnis yoki lotoklarga un sepib bir qator terib, 6 dan 0° gacha sovuq xonalarda saqlanadi. Agar xona harorati iliq bo'lsa, 20 daqiqagacha vaqt jarayonida saqlash mumkin. Tvorogli chuchvaralar yuzasi keng idishga suv solib (1 kg mahsulotga 4 l. suv hisobida) qaynatib, me'yorini ushlab tuz solinadi. Bir oz qaynagach tvorogli chuchvara solinib, olov balandlatiladi. Qaynab chiqqach olov pasaytirilib, 5-8 daqiqa davomida qaynatib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Suv yuziga sizib chiqqan chuchvaralar chovlida suzib, suyuqligi silkitilib, isitilgan likobchaga solinib, ustidan eritilgan sariyog' yoki nordonroq Qaymoq quyib beriladi. Nordonroq qaymoqni alohida idishda berish ham mumkin.

Hamir uchun: bug'doy uni 57, tuxum 1 dona, sut yoki suv 20, shakar 2, tuz 1; qiyma uchun: tvorog 87, tuxum 1 dona, shakar 8, bug'doy uni 4, vanilin 0,01, xom chuchvara og'irligi 185, sariyog' yoki nordonroq qaymoq, 25. Sof og'irligi 210, 225gr.

Bug'da pishirilgan tvorog pudingi. Tvorog ezilib, saralab yuvilgan kishmish, tozalab, maydalangan yong'oq, xom tuxum sarig'i, shakar, vanilin, donador manna bo'tqasi qo'shib aralashtiriladi. Tuxum oqi yaxshilab ko'pirtiriladi va tayyorlangan aralashmaga qo'shgan zahoti yog'langan formata 3/4 qismda tuldirib solinadi, yuzi tekislanib, urvoq sepiladi va 20-30 daqiqa davomida bug'da pishiriladi.

Tayyor puding tarqatishda bir oz sovutilib, formasidan bushatiladi, likobchaga solib, bir chetigayoki aloxida idishga nordonroq qaymoq, yoki murabbo yoki shirin meva sardagi qo'shib beriladi. Donador manna yormasi bo'tqasi sutda tayyorlanadi.

Qovirilgan tvorog taomlariga sirnik va tvorogli blinchik kiradi. Tvorogli sirnik shirin, shakarsiz, vanilin solib tayyorlangan bo'ladi. Sirniklarni tayyorlashda yog'li tvorogni ishlatish maqsadga muvofiqdir. Agar yog'siz tvorog ishlatilsa, namligini kamaytirish lozim, aks holda ko'p miqdorda un aralashtirish kerak bo'ladi, buning natijasida sirnik sifati buziladi. (1 kg. tvorogga 120 g. gacha un, 10 g. gacha tuz ishlatiladi.) Sirniklar manna yormasi bilan yoki quyuq manna bo'tqasi bilan, pishirilgan kartoshka bilan, bir oz dimlab pishirilgan sabzi bilan va boshqa mahsulotlardan qo'shib, tayyorlanadi. Tvorog ezilib, tuxum, shakar, un yoki manna yormasi, tuz qo'shib, yaxshilab aralashtiriladi va porsiyasiga 2 donadan bo'linib, shayba shakli berib usti pichoq bilan bezalib, unga belanadi. Qovurish jarayonigacha sirniklar un sepilgan patnisga qo'yilib muzxonada saqlanadi. Qizib turgan yog'ga sirnik solinib ikki yoqlama och qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi va 5-7 daqiqa qovurish shkafida ushlanib, iste'molga tayyor holga keltiriladi. Tarqatishda likobchaga 2 bo'lakdan sirnik qo'yilib, ustiga shakar sepib yoki yoniga murabbo, nordonroq qaymoq quyib beriladi. Yana sirnik uchun aloxida shirin sut, nordonroq qaymoq sardaklarini hamda nordonroq qaymoqni ham berish mumkin. Sirniklarni tarqatishdan avval asosiy usulda qovurish maqsadga muvofiqdir. Sirniklarga un qo'shib tayyorlanganda, uning suvda eruvchanligini oshirish uchun bir oz rangini o'zgartirmay jazlab ishlatiladi.

Tvorog 152, bug'doy uni 20, tuxum 1/8 dona, shakar 15, yarim tayyor mahsuloti 170, oshxona margarini 5, nordonroq qaymoq yoki murabbo 20 yoki sariyog' 5, shakar 5 yoki nordonroq qaymoq 10, sardak 75. Sof og'irligi 170, 155, 180, 225.

Yopilgan tvorogli taomlarga zapekanka va pudinglar kiradi. Pudinglarni zapekankalardan farqi ularni g'ovakliligidadir. Pudinglarni tayyorlashda tuxum oqi ko'pirtirib solinadi. Undan tashqari kishmish, yong'oq, vanilin, danak mag'zi ham solinishi mumkin.

Yopilgan tvorog pudingi. Tvorog eziladi, tuxum sarig'i qobig'idan ajratiladi va oqi ko'pirtiriladi, manna yormasi donador bo'tqa holidan pishiriladi. Tayyorlangan tvorog tuxum sarig'i manna yormasi bo'tqasi, shakar, kishmish, yumshatilgan sariyog', tuz, vanilin, yong'oq mag'zi yaxshilab aralashtiriladi. Yog'lanib urvoq sepilgan tova yoki chuqur temir tovaga solishdan avval ko'pirtirilgan tuxum oqi aralashtiriladi. Tayyor tvorog massasi qolipli idish yoki chuqur temir tovaga solinib, usti tekislanadi, tuxum, nordonroq qaymoq yoki lezon (tuxum, shakar, nordonroq qaymoq, sut aralashmasi) surtib, qovurish shkafida 25-35 daqiqa davomida yuzida qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha ushlanadi. Chuqur tovaning puding 5-10 daqiqa sovutilib, kvadrat yoki to'g'ri to'rtburchak shaklida kesib, porsiyalanib likobchaga solib yoki porsiyali tovaning uzida tarqatiladi. Tarqatishda puding ustiga eritilgan sariyog' yoki sut sardagi yoki nordonroq qaymoq quyib beriladi.

Tvorog 152, manna yormasi 15, shakar 15, tuxum 1/4 dona, kishmish 20,4, oshxona margarini yoki capiq yog' 5, vanilin 0,02, urvoq 5, nordonroq qaymoq 25 yoki sardak 75. Sof og'irligi 220, 275.

12.4. MUZLATILGAN, PISHIRISHGA TAYYOR TVOROG TAOMLARI

«Tvorogli chuchvara» va «dangasa» tvorogli chuchvarasi taomlarining yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlashni sanoat asosida ishlab chiqarishga mo'ljallab mexanizasiyalash, ularni umumiy ovqatlanish korxonalarida ko'proq ishlatish imkoniyatini yaratdi. «Moskvich» muzlatilgan tvorogli chuchvara 2 xil ko'rinishda, ya'ni tuzli yoki shakarli bo'ladi. Ularni tayyorlash uchun kislotaliligi 210°T oshmagan yog'li tvorog, oliy navli bug'doy uni, shakar, tuxum yoki melanj, suv ishlatiladi. Tvorogli chuchvaralarni tayyorlash jarayoni mahsulotlarga ishlov berish, yarim tayyor mahsulotga shakl berish, muzlatish, idishga solish, nomlash va saqlashdan iborat. Chuchvara uchun qorilgan hamir harorati $26-28^{\circ}\text{C}$ ni tashkil etishi lozim. Uni 40 daqiqa tindirish lozim. Chuchvaralarga shakl berish chuchvara apparatlarida olib boriladi. Shakl berilgan vareniklar 18°C da muzlatiladi, bunda tayyorlangan chuchvara 15-20 daqiqa davomida muzxonada turishi kerak. Qiyma vazni chuchvara vaznining 50% ini tashkil qilishi lozim.

Tvorogli chuchvara muzlatilgandan so'ng paket yoki polimer plyonkaga solinib, yashik yoki karton qutilarga joylanadi. Muzlatilgan tvorogli chuchvaralar 10°C li haroratda 15 kun davomida saqlanishi mumkin.

«Dangasa» tvorogli chuchvarasi silindr shaklida avtomat mashinalarda tayyorlanadi. Bunday avtomat mashinalar 1 soatda 300-400 kg gacha tvorogli chuchvara tayyorlaydi. «Dangasa» tvorogli chuchvarasini muzlatish uchun uni yog'och listlarga bir qator terilib, 30 daqiqa davomida 25°C li muzxonada saqlanadi. Tayyor chuchvaralar yuqoridagi usulda idishga joylanadi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida chuchvaralarni 3 sutka davomida 10°C li haroratda saqlash mumkin.

Tvorog taomlarining sifatiga qo'yiladigan talab va ularni saqlash muddatlari. Pishirishga tayyor tvorogli chuchvara mahsuloti yarim oy shaklida bo'lib, chetlari yaxshi yopishtirilgan, uzaro bir-biri bilan yopishib qolmagan, uz shaklini saklag'an bo'lishi kerak. Hamirining qalinligi 2-3 mm dan oshmasligi lozim. Bir dona chuchvaraning xom holdagi o'rtacha vazni 12-14 g. yoki pishgan holda 20-25 g. bo'ladi. Pishirilgan chuchvaralar o'z shaklini saqlab, bir xil yumshoqlikda bo'lishi kerak. Pishirilgan chuchvara rangi oq sarg'ish izli ko'rinishda, yaltirok ko'rinishiga ega bo'lishi kerak, tashqi hid va mazaga ega bo'lmasligi lozim. Nordonligi me'yorida bo'lib, tvorogga xos mazaga, shirinroq ta'mga ega bo'lishi lozim. Pishirishga tayyor «Dangasa» tvorogli chuchvarasi bir xil shaklli: romb, to'rtburchak, to'g'ri to'rtburchak yoki parrak-parrak shaklda bo'lishi, yopishib qolmagan, deformasiyaga uchramagan, bir donasining o'rtacha vazni 15 g. gacha bo'lishi kerak. Sirniklar shayba shaklida yumaloq bo'lib, och qizg'ish yoki sarg'ish qobiq bilan qoplangan, kuygan, uvoqlangan joylari bo'lmasligi kerak. Kesilganda ichi bir-xil ko'rinishda, qumoqlashmagan, tvorog hidiga, nordon-shirin mazaga ega bo'lishi kerak. Tvorogli zapekankalar yuzi silliq, yorilmagan, kuymagan bo'lishi, bir xil qizg'ish yoki sarg'ish qobiq bilan qoplangan, kesilganda oq yoki sarg'ish rangda, mazasi nordonroq shirin bo'lishi lozim.

Tvorog mahsulotlari taxir, achchiq, zax mazali, o'ta suyuq, o'ta nordon bo'lmasligi kerak. Tvorogli pishirishga tayyor mahsulotlar va sovuq taomlari

tarqatish jarayonida. 0-6°C haroratli muzxonalarda saqlanadi. Tvorogli chuchvara, sirnik, blinchiklar tarqatilgunga qadar issiq holda 15 daqiqagacha, pudinglar 30 daqiqa, zapekankalar 60 daqiqagacha saqlanadi. Tvorog va tvorog mahsulotlari sirlangan idishlarda usti berkitilib, sovuqda 6 soatdan 24 soatgacha saqlanadi.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Tvorog uchun qanday masalliqlar kerak?
2. Tvorog qanday tayyorlanadi?
3. Tvorog qanday mahsulotlar turiga kiradi?
4. Tvorogni qanday turlari bor?

«Tvorogli chuchvara» taomini tayyorlash chizmasini tuzing va uni «dangasa» tvorogli chuchvarasi taomidan farqlanishi aniqlang.

Tvorog, bug'doy uni, tuxum, shakar, tuz, sariyog', nordonroq qaymoq mahsulotlaridan foydalanib qanday taom tayyorlash mumkin? Bu taomni tayyorlash uslubi chizmasini tuzing.

Tvorog pudingi qanday tayyorlanadi va tarqatiladi? Uning tvorog zapekankasidan farqi nimada?

«Nordonroq qaymoqli sirnik» va «tvorogli zapekanka» taomlari sifatiga talab nimadan iborat?

Tvorog taomlari qancha vaqt saqlanishi mumkin?

BOB. XIII. YAXNA VA SHIRIN ICHIMLIKLI TAOMLAR

13.1. YAXNA TAOMLAR TAFSIVI

Sovuq taomlar tarkibidagi mahsulotlar har xil bo'lganligi sababli, ularning ozuqaviy ahamiyati katta. Sovuq taom va gazaklarni sabzavotlardan, mevalardan, qo'ziqorin, tuxum, go'sht, baliq yoki gastronom mahsulotlaridan tayyorlanadi. Ularga qo'shimcha mahsulot sifatida mayonez, nordonroq qaymoq, turli sardaklar ishlatiladi. Ko'p hollarda sovuq taom va gazaklar uz tarkibidagi ozuqaviy mahsuloti ko'pligi sababli, tuyimlilik darajasi yuqori hisoblanadi. Ularga dudlangan chuchqa go'shtlari, balik, pishlo'qlar, mayonez sardakli salatlar va boshqalar kiradi.

Sovuq taom tarkibidagi mahsulotlar ta'm jihatdan bir-birining xushxurligini oshiradigan qilib tanlansa va did bilan bezatilsa iste'molchining ishtahasini ochadi, taom yaxshi hazm bo'ladi.

Hamma sovuq taom va gazaklarni quyidagi besh rypyhga ajratish mumkin: buterbrodlar, salat va vinyegretlar, sabzavotli taomlar, baliq taomlari, go'sht taomlari. Sovuq taom va gazaklarni tayyorlash, saqlash, tarqatish jarayonlarida sanitariya qoidalariga qat'iy rioya qilinishi zarur, chunki ularni tayyorlashda ishlatiladigan mahsulotlar tarqatishdan avval issiq ishlovdan o'tkazilmaydi. Sovuq taom va gazaklar did bilan chiroyli bezalishi lozim. Bezash uchun mahsulotlarning sarasi tanlab olinadi va ishlatiladi. Pomidor, qizil redis, sabzi, qisqichbaqalar, kuk nuxat, salat bargi, ko'katlar sovuq taom va gazaklarni bezash uchun ishlatiladigan mahsulotlar hisoblanadi. Sovuq taom va gazaklarni tarqatishda ularning harorati 12°C dan oshmasligi kerak.

Sabzavot va ko'katlar. Salat va vinyegret uchun kartoshka, sabzi va lavlagilar po'sti bilan pishiriladi, sovutilib, taom tayyorlashdan avval tozalanib, to'g'raladi. Biro'q, ularni avval tozalab, so'ng pishirib, to'g'rab taom tayyorlansa, taom sifati, sanitariya holatlari yaxshilanadi, saqlash muddati uzayadi. Qizilcha puchog'i tozalanib, kesiladi va suvda yumshoq holga kelguncha pishiriladi. Uning rangini saklab qolish uchun tayyor bo'lishdan avval 3% li sirka solinadi. Sirkani qizilchani pishira boshlash jarayonida solish tavsiya etilmaydi, chunki sirka qancha erta solinsa, qizilchani yumshab pishishi uzoqda chuziladi. 10 kg qizilchaga 100 g sirka ishlatiladi. Sabzi, sholfom tozalanib, butun holda pishiriladi. Sabzini yana tozalab, kesilgandan so'ng bir oz suv va o'simlik yog'i (10 kg. sabziga 150—200 g. yog' solinadi) qo'shib, qopqog'i yopilib pishiriladi. Bunda sabzi tarkibidagi A darmondorisi (karatin) yog'da erib, saqlanib qolishi bilan birga kishi tanasida hazm bo'lishi yaxshilanadi.

Tez muzlatilgan kuk nuxat tuzli, qaynab turgan suvga solib qaynatiladi va iste'molga tayyor holga keltiriladi.

Pishirilgan sabzavotlar sovutilgan holda alohida-alohida idishlarda 8-40°C haroratli joyda saqlanadi. Puchog'i tozalab pishirilgan sabzavot mahsulotlari iste'molga tarqatilgunga qadar 12 soat davomida saqlanishi mumkin.

Sovuq taomlar uchun garnir sifatida va taomlarni bezash uchun sabzi, oq va qizil o'zakli karam, yangi yoki sho'r bodring yoki marinovka qilingan pomidor, salat bargi, kuk piyoz, qirilgan xren ildizi, limon parragi va ko'katlar ishlatiladi. Har bir sabzavot oddiy ishlovdan o'tkazish bilan birga qaynatib sovutilgan suvda yana bir bor yuvilishi lozim. Ko'katlarni (salat bargi, ko'k piyoz, petrushka, syelderey, ukrop) diqqat bilan ishlovdan o'tkazish lozim. Chunki ularning bakteriyalar bilan zararlanishi yuqori bo'ladi. Ayniqsa issiqdonada yetishtirilgan kuk piyoz bunga juda moyildir. Ko'katlarga ishlov berish va yuvishda ishlatish uchun zarur miqdordagilari olinishi va ular 1 soat mobaynida ishlatilishi kerak. Ishlatishgacha ularni sovuq xonalarda saklash lozim.

Baliq sovuq taomlari uchun pishirilgan, qovurilgan, dudlangan, tuzlangan, konservalangan baliqlar, qisqichbaqa, kalmar va krevetkalar ishlatiladi. Baliqlarni turlari zvenolarga bo'lingan holda (osyotr oilasidagilari), portsiyali bo'laklarga bo'lingan holda filelar ko'rinishda (terili suyakli yoki terili suyaksiz yoki sof file), dimlab, qaynatib pishirib, sovutiladi.

Syomga, keta, losos kabi baliqlarning suzgich qanotlari, boshi ajratilib, uzunasiga umurtqa suyagi bo'ylab ikkiga ajratiladi, terisi bilan taxtakachga quyib umurtqa va qovurg'a suyaklari ajratiladi, dum tomoniga qarab burchak ostida portsiyaga taqsimlab, terisini taxtakachda qoldirib laxm joyi ajratiladi. Baliqning kolgan qismi laxmi ajratib olingan terisi bilan yopib, keyingi ishlatilgunigacha saqlanadi. Baliqning umurtqa qismi terisi va umurtqa suyaklaridan tozalanadi, otgan, shamoldan rangi o'zgargan qismlari olib tashlanadi va to'qimasiga ko'ndalang holda portsiyasiga 2-3 bo'lakdan qilib kesiladi. Dudlangan baliqning qovurg'a suyaklari tozalanib, shamoldan rangi o'zgargan qismlari olib tashlanadi va portsiyalanib kesiladi. Dudlangan siga, treska, dengiz o'quni baliqlari teri, suyaklaridan tozalanib laxmga ajratiladi.

Dudlangan yoki kurutilgan baliq terisi tozalanib ko'ndalangiga suyagi bilan kesiladi. Yirik baliqlarni umurtqa suyagi bo'ylab uzunasiga kesib olib so'ng ko'ndalangiga portsiyalarga ajratib kesiladi. Syeld balig'i suyagi bilan bo'laklanadi yoki laxm qilib ajratib bo'laklanadi.

Konservalangan kilki, shirot, sardina, sayra va shunga o'xshash baliqlar uz holatiga qarab ishlovdan o'tkaziladi. Kilklar bochka yoki bankadan olinib boshi, ichi, dumi ajratiladi. Shirot, sayra, sardinalar ishlovdan o'tkazilmay iste'molga tortiladi. Konservalar ochilgan zahoti quruq toza idishga solinadi yoki portsiyalanib tarqatiladi. Sharbat, yog'i yoki sardagi tarqatishda bir xilda ustidan quyib beriladi.

Go'sht va go'sht mahsulotlariga kaynatib pishirilgan, qovurilgan, dudlangan, dimlab pishirilgan go'sht, kalla-pocha, parranda va boshka mahsulotlar kiradi. Sovuq taomlar tayyorlashda pishirilgan mol go'shti, til, chuchqa go'shtlari (son, biqin, tush), Qovurilgan, pishirilgan parranda va ilvasin go'shti, kolbasa, pishloq turlari ishlatiladi. Pishirib dudlangan chuchqa soni (o'qoro'q) suyaklari, ortiqcha yog'idan, terisidan ajratiladi va to'qimasiga ko'ndalang holda portsiyalanib kesiladi. Mol, chuchqa, quy go'shtlari yirik bo'lakda qovurilgan yoki pishirilgan bo'lsa, qotib qolgan bo'laklari yuzaki kesib ajratib olinadi va tarqatishda avval to'qimasiga ko'ndalang kesib portsiyalanadi. Kolbasalar (dudlangan yoki pishirilgan) ishlatishdan avval sochiq bilan yaxshilab artilib yuzi quritiladi. Tarqatish

miqdoriga qarab ichagidan tozalangan zaxoti kesib tarqatiladi, chunki tozalangan holda saqlansa mikroorganizmlar bilan ifloslanadi. Agar kolbasa ichagi ajralishi qiyin bo'lsa, uni 1-2 daqiqa issiq suvga botirib olib, quritib artilib so'ng ichagidan tozalanadi.

Pishloqlar holatiga qarab to'g'ri to'rtburchakli bo'lsa ko'ndalangiga, dumaloq bo'lsa uz syektor bo'ylab bo'laklarga bo'linib, yuzidagi qobig'i tozalanadi va 2 mm. dan oshmagan qalinlikda kesib portsiyalarga bo'linadi.

Sariyog'lar yuza tozalanib to'rtburchakli uzun bo'laklarga bo'linib, ko'ndalangiga 0,5-1 sm. qalinlikda kvadrat shaklida kesiladi. Kesilgan sariyog' likobchaga quyib beriladi. Sariyog'ni kesishda ozik, ovkat pichog'i yoki arra ko'rinishga ega pichoqdan foydalaniladi. Agar kesilgan sariyog' biroz saqlanishi lozim bo'lsa, muzdek suvga solib qo'yiladi.

Sariyog'ni tozalash va kesish iste'molchiga tarqatish oldidan kerakli miqdorda olinib amalga oshiriladi.

Buterbrodlar ko'p ishlatiladigan gazak turi hisoblanadi. Ular uchun bug'doy yoki javdar nonlari qobig'i bilan yoki qobiqsiz holda 1 sm. qalinlikda kesib tayyorlanadi. Buterbrodlar uchun go'sht, baliq, gastronom mahsulotlari, pazandalik mahsulotlari, pishloqlar, pishloq massalari, povidlo, djyem, tuxum, sariyog', yog' aralashmalari, har xil sardaklar, sabzavotlar, mevalar va boshqa mahsulotlar ishlatiladi. Bu mahsulotlar ta'mi, rangi bilan bir-birining xushxurligini oshiradigan bo'lishi lozim. Buterbrodlar uchun mahsulot yupqa kesilishi va non ustini tuliq berkitishi kerak. Mahsulot turiga qarab buterbrod ustiga 1-3 bo'lakdan kesilishi mumkin, lekin undan ortiq bo'lakda kesish tavsiya etilmaydi. Buterbrodlarni tayyorlashda mahsulotlar iste'molga tarqatishdan avval kesilishi lozim, agar iste'molga tarqatish jarayoni biroz chuzilib qolsa mahsulot 30-40 daqiqagacha sovuq xonada saqlanishi kerak. Buterbrodlar tayyorlanishi bo'yicha ochiq, yopiq (sanvich) va gazak uchun (kanape) tayyorlanadi.

Ochiq buterbrodlar. Bu buterbrodlar oddiy yoki murakkab bo'ladi.

Oddiy ochiq buterbrodlar bir turdagi mahsulotdan, ya'ni sariyog', pishloq yoki kolbasa va ho'qazolardan tayyorlanadi. Oq bug'doy uni batoni yoki javdar nonidan qobiqsiz holda qalinligi 1-1,5 sm, kengligi 10-12 sm qilib to'rtburchak shaklida, vazni 30-40 g. hisobida kesiladi va ustiga tayyorlangan mahsulot qo'yiladi. Agar buterbrod yog'siz mahsulotdan tayyorlanadigan bo'lsa, nonga sariyog' surtilishi yoki sariyog'dan gul yasab mahsulot ustiga quyib berilishi kerak. Ochiq buterbrodlar javdar noni ustiga chuchqa yog'i (shpig) kilki, keta balig'i, syeld balig'i quyib tayyorlanadi. Murakkab buterbrodlarni tayyorlashda, bir necha turdagi mahsulotlar quyib tayyorlanadi.

Ochiq buterburodlar salat bargi, shpinat, ko'kat (ukrop, petrushka, kashnich) pallacha shaklidagi pomidor yoki bodring, redis, marinovka qilingan yoki yangi qalampirilar bilan bezaladi. Bunda tabiiyki uning vazni uzgaradi.

Sariyog'li, sho'qoladli, meva yog'i yoki margarinli buterbrod. Sariyog' va yog' turlari kesilgan nonni berkitadigan darajada yupqa kesilib, nonga quyib tarqatiladi.

Pishloqli buterbrod. Ishlovdan o'tgan pishloq qalinligi 2-3 mm qilib non usti yopiladigan miqdorda kesilib tayyorlanadi. Tayyorlangan non ustiga sariyog' yoki margarin yupqa surtilib, ustiga tayyorlangan pishloq quyib beriladi. Pishloq non yuzasnni tuliq koplashi kerak.

Kolbasali buterbrod. Kolbasa qalnlari ko'ndalangiga bir bo'lak hisobida, ingichkalari burchak ostida 2 yoki 3 bo'lakdan qilib kesib tayyorlanadi. Nonga sariyog', yog'li grechka

yoki margarin surtilib kolbasa quyib beriladi.

Murakkab buterbrodlar (assorti yoki markazcha). Ta'mi va rangi uzaro uyushadigan va xushxurligini oshiradigan bir necha xil mahsulotlardan tayyorlanadi. Kesilgan go'sht mahsulotlari, dudlangan mahsulotlar, syemga, syeld filelari va boshqa mahsulotlarni yupqa kesib, konus shaklida urab, ichiga salat yoki mayoneyez sardagi yoki kuk nuxat, pishirib chopilgan tuxum solib tayyorlanadi. Ularni bezashda yangi pomidor, bodring, qizil qalampir, redis, sabzi, pishirib chopilgan tu xum, ko'kat va boshqa mahsulotlar ishlatiladi. Bezash oxirida yumshatilgan sariyog', xar xil mahsulotli yog' bilan qandolatchilik qopchig'idan foydalanib nozik bezak beriladi.

Yopiq buterbrodlar (sandvichlar). Oq baton non qobig'i tozalanib, ko'ndalangiga 2 bo'linib, uzunasiga 0,5 sm. qalinlikda yupqa kesiladi. Non ustidan sariyog' surtilib ustidan yupqa kesilgan mahsulot (go'sht, baliq, baliq, pishloq, va xo'qazo) quyib, ustidan sariyog' surtilgan ikkinchi non bulagi bilan berkitilib yengil bosib qo'yiladi va kengligi 7-8 sm qilib kesiladi.

Sandvichlar 2 yoki 3 qavatli yoki aralash mahsulotli qilib tayyorlanadi. Bunday usulda tayyorlangan buterbrodlarga bug'doy uni bulochka - nonchalari bilan tayyorlanadigan dorojniy buterbrodlari kiradi. Buning uchun noncha ko'ndalangiga o'rtasidan kesilib, bir cheti uzaro ilinadigan holda qoldirilib kesilgan yuzaga yupqa sariyog' surtilib, noncha orasiga yupqa kesilgan mahsulot qo'yiladi. Mahsulot bilan birga yangi yoki konservalangan achchiq bulmagan qalampir, kuk piyoz va boshqalar yupqa kesib qo'yilishi mumkin. Mahsulot sifatida pishloq, kolbasa, qovurilgan yoki pishirilgan go'sht, kotlet va boshqalar ishlatiladi.

Gazak uchun buterbrodlar (kanapelar). Gazak uchun tayyorlanadigan buterbrodlar uchun suvi qochgan oq burg'doy noni yoki qora javdar noni yoki qatlama xamirdan tayyorlangan mahsulot ishlatiladi. Bir oz suvi qochgan bug'doy yoki javdar noni qobig'idan tozalanib qalinligi 1-1,5 sm, kengligi 5-6 sm qilib kesiladi, sariyog' yoki margarinda yuzaki qovurilib sovitiladi va yuziga yupqa sariyog' surtiladi. Go'sht, balik, pishloq, kolbasa yoki boshqa mahsulotlar kengligi 0,5-1 sm. dan, qalinligi 2-3 mm dan lenta shaklida kesilib tayyorlangan non ustiga qo'yiladi va ularni orasi ko'kat, kuk piyoz, pishirib chopilgan tuxum bilan tuldirib bezaladi. Yana bezash uchun qandolatchilik qopchig'idan foydalanib sariyog', qaymoqlar syetka yoki jimjimador bezaklar ko'rinishida ham bezaladi. Buterbrodlarni tayyerlashda bir xil yoki bir necha xil mahsulotlardan foydalanish mumkin. Tarqatishdan avval tayyorlangan buterbrodlar kvadrat, to'g'ri to'rtburchak, uchburchak yoki romb shaklida portsiyasiga 2-6 dona hisobida kesiladi. Diametri 4 sm qilib doira shaklida kesilishi ham mumkin. Dobra chetlari syeld. bilan yoki jimjimador kilib, o'rtasi kuk piyoz, sariyor, chopilgan tuxum, zaytun mevasi va boshqa mahsulotlar bilan bezaladi. Gazak uchun buterbrodlarga ishlatiladigan nonni krvmay ishlatish xam mumkin. Doira chetlari syeld. bilan yoki jimjimador qilib, o'rtasi kuk piyoz, sariyog', chopilgan tuxum, zaytun mevasi va boshqa mahsulotlar bilan bezaladi. Gazak uchun buterbrodlarga ishlatiladigan nonni qovurmay ishlatish xam mumkin.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Yaxna-sovuq, taomlarning ovqatlanishdagi ahamiyati nimada?

2. Yaxna taom turlarini ayting.
3. Yaxnya taom mahsulotlarini gapiring.
4. Vinegretlar qanday tayyorlanadi?
5. Xom sabzavotlardan qanday salatlar tayyorlanadi?

13.2.SABZAVOT SALATLARINI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Salat (lot. salate tuzlash) asosan, sabzavot va rezavor o'simliklar bargi, poyasa, mevasidan turli masalliqlar qo'shib tayyorlanadigan va xomligicha (taomlarga qo'shib) iste'mol qilinadigan pazandalik mahsuloti. O'zbek pazandaligida uning shakarob (Farg'ona vodiysi), achchiq-chuchuk (Toshkent obl.) turlari ma'lum. Salat chala pishirilgan, tuzlangan, sirkalangan sabzavot va rezavorlardan tayyorlanadi, shuningdek uning alohida turlariga go'sht, qazi, tuxum, qaymoq, qatiq, ziravor, oshko'ki va boshqalar ham qo'shiladi Salat taom hazmini yengillashtiradi, uni vitaminlar bilan boyitadi, tarkibidagi turli masalliqlar ishtaha qo'zg'atadi. salatning maxsus texnologiya bilan tayyorlanadigan turlari ham bor.

Salatlar yangi, pishirilgan, achitilgan, marinovka qilingan, tuzlangan, tuz muzlatilgan sabzavot, qo'ziqorin, dukkaklilar, yangi yoki konservalangan meva, sitrus mahsulotlaridan tayyorlanadi. Ba'zi hollarda salatlar go'sht, baliq, parranda, syeld, dengiz mahsulotlari, tuxum va boshqa mahsulotlar qo'shib tayyorlanishi ham mumkin. Salatlariga yumshoqligini oshirish uchun nordonroq qaymoq, mayoneyzlar qo'shiladi. Bu mahsulotlar qo'shib tayyorlangan salat 1 soat davomida iste'molchilarga tarqatilishi kerak. Kesib tayyorlangan, lekin nordon qaymoq, mayoneyz qo'shilmagan mahsulotlarni muzxonalarda 4-8°C li haroratda 12 soat davomida saqlash mumkin. Bundan uzoqroq muddatda saqlansa shamol tegib, yuzi qotib kolib, mahsulot va taom sifati o'zgaradi, salat darmondorisining miqdori kamayadi.

Yangi yoki pishirilgan sabzavotlar salatlar uchun ko'bik, tilim-tilim, parrak-parrak, somoncha shakllarida to'g'raladi. Salatlar o'zi alohida taom sifatida salat idishlarida yoki mayda likobchalarda beriladi. Ko'kat va sabzavot salatlari go'sht, baliq taomlari uchun qo'shimcha garnir sifatida berilishi mumkin. Salatlarini bezash uchun ko'kat, salat barglari, ko'k piyoz, ukrop, petrushka, syelderey, tuxum, go'sht, baliq, meva, sitrus mevalari va boshqa salat tarkibiga kirib, o'z rangi bilan salatni bezashga yordam beruvchi mahsulotlardan (qizil qalampir, pomidor, bodring) foydalaniladi.

Salatlarni bezashni ikki xil usulda olib borish mumkin. Birinchi usul to'g'rab muzxonada saqlangan salat mahsulotlari aralashtirilib, sardak yoki nordonroq qaymoq, tuz, ziravor bilan yana bir aralashtirilib idishga qo'yib solinib, ko'kat bilan bezaladi. Ikkinchi usul. Mahsulotlar to'g'ralib, uning 1/3 qismi sardak bilan aralashtiriladi va salat idishiga uyib solinadi. Ustiga go'sht, baliq, parranda, qisqichbaqa, tuxum quyib, tuzlangan bodring, pomidor va ko'katlar bilan bezaladi. Qolgan mahsulotlar kesilib salat atrofiga terib chiqiladi. Bezalgan mahsulot ustiga sardak qo'yilmaydi. Salatlar kishi organizmida taom hazm bo'lishini

yengillashtiradi, organizmni vitaminlar bilan boyitadi, tarkibidagi masallqlar esa ishtahani ochadi. Salatlar chiroyli likoplarda tortilib, dasturxonni yaxshi bezatadi.

Ko'k salat. Yuqib, saralangan salat barglari 3-4 ga bo'linib yoki somoncha shaklida to'g'raladi va likobcha yoki salat idishga o'yib solinib, ustidan salat sardagi yoki nordonroq qaymoq qo'yiladi. Yarimta yoki chorakta pishgan tuxumni pallacha shaklida to'g'rab salat ustiga qo'yib berishi ham mumkin. Bunda shu miqdorga salat vazni oshiriladi. Agar bu salatni go'sht, baliq, parranda taomlariga qo'shimcha garnir sifatida berilsa, mahsulot maydaroq to'g'ralishi lozim.

Ko'k piyoz salati. Birlamchi ishlovdan o'tgan ko'k piyoz uzunligi 1-1,5 sm qilib to'g'ralib, tuz bilan aralashtirilgan zahoti likobcha yoki salat idishiga o'yib solinadi, atrofi pallacha shaklda kesilgan pishgan tuxum bilan bezalib, ustidan nordonroq qaymoq qo'yib beriladi.

Rediska salati. Qizil rediska barg va uch qismidan tozalanib, yaxshilab yuviladi. Oq rediska bundan tashqari po'sti tozalanishi lozim. Tayyorlangan rediska parrak-parrak shaklida to'g'raladi. Ishlovdan o'tgan ko'k piyoz mayda to'g'ralib, tuz, rediska bilan aralashtirilib, salat idishga o'yib solinadi, atrofi pishirib palacha shaklda to'g'ralgan tuxum va ko'kat bilan bezalib, ustidan salat sardagi yoki nordonroq qaymoq qo'yiladi. Yana tuxum sarig'i ajratilib kesib ichiga qo'shilishi, to'g'ralgan ko'kat bilan aralashtirilib salat ustidan syepib berilishi ham mumkin.

Bodring va rediskali salat. Rediska yirik qirg'ichda qirilib, mayda to'g'ralgan bodring bilan aralashtiriladi, tuzi rostlanadi, limon kislotasi yoki limon sharbati bilan chuchitiladi. Keyin salat idishiga uyib solinadi, ko'k piyoz va shivit syepiladi. Salat smetana bilan birga dasturxonga tortiladi.

Kerakli masallqlar: 260 gr. rediska, 140 gr. yangi bodring, 40 gr. barra piyoz, 100 gr. smetana, 5 gr. limon kislotasi, ta'bga ko'ra tuz.

«Bahor salati». Ishlovdan o'tgan rediska, yangi bodring tilim-tilim qilib. salat bargi kvadrat shaklida, ko'k piyoz mayda to'g'ralib, tuz, murch, nordonroq qaymoq bilan aralashtiriladi va likobcha yoki salat idishga o'yib solinadi va atrofi pishirib shakl berib kesilgan tuxum va ko'kat bilan bezaladi. Agar salatga bodring qo'shilmay tayyorlansa, uning evaziga rediska va salat bargi miqdori oshirilishi mumkin.

Kerakli masallqlar. Salat bargi 42, rediska 40, yangi bodring 40, ko'k piyoz 25, tuxum 1G`2 dona, nordonroq qaymoq 40. Sof ogirligi 200.



16-rasm. Sabzi salati.

«Yoz» salati. Pishirib, tozalanib tilim-tilim shaklida to'g'ralgan kartoshka va bodring, pallacha shaklida to'g'ralgan pomidor, 3-4 bo'lakka bo'lingan salat bargi, mayda to'g'ralgan ko'k piyoz, ishlovdan o'tgan ko'k no'xat, tuz, murch, nordonroq qaymoq hammasi aralashtiriladi va salat idishiga yoki likobchaga o'yib solinadi, yangi bodring parragi, pishirilgan tuxum, pallacha shaklda to'g'ralgan yangi pomidor, ko'kat bilan bezaladi.

Sabzi salati. Yangi sabzi ishlovdan o'tkazilib mayda somoncha shaklida to'g'raladi yoki mayda ko'zli qirg'ichdan o'tkaziladi va

nordonroq qaymoq, shakar, tuz bilan aralashtirib, likobcha yoki salat idishiga o'yib solinadi va ko'kat bilan bezaladi. Salatga mayda to'g'ralgan olma yoki qora olxuri qo'shish mumkin. Ular avval buktirilib, danagi olib tashlanishi lozim.



17-rasm. Piyozli sho'r bodring salati.

Kerakli masallqlar: 3-4 ta qizil sabzini maxsus qirg'ichdan o'tkazasiz yoki ingichka somon shaklida to'g'raladi. So'ng 2-3 ta sarimsoqning bo'lagini archib mayda qilib to'g'raladi.

Piyozli sho'r bodring salati. Ishlovdan o'tgan sho'r bodring tilim-tilim shaklida to'g'ralib, mayda to'g'ralgan bosh yoki ko'k piyoz, dog'langan o'simlik yog'i bilan aralashtirib, likobcha yoki salat idishiga uyib solinib ko'kat bilan bezaladi.

Ko'pchilikning syevimli salatlaridan biri. Salat muallifi 19 asrning 60-chi yillarida Moskvaning "Ermitaj" nomli

frantsuz restorani shef povari Lyusyen



18-Rasm. Olive salati

Olivedir. Salat tayyorlanishi juda oson: asosiy masallqlarni qaynatib, to'g'rab olinadi va mayoneyez bilan aralashtirib dasturxonga tortiladi.

Kerakli masallqlar: 5 ta kartoshka, 5 ta tuxum, 5 - 6 tuzlangan bodiring, 300 gr go'sht (mol, tovuq.) yoki kolbasa, 1ta sabzi, Konservlangan yashil noxot (ta'bga ko'ra), Mayoneyez va tuz (ta'bga ko'ra)

Tayyorlanishi: Go'sht va sabzilarni suvda pishirib olamiz, sovugach hammasini ko'bik shaklida to'g'rab olamiz va mayoneyez, ta'bga ko'ra tuz solib aralashtiramiz.

Oq o'zakli karam salati. Bu salat ikki usulda tayyorlanadi.

Birinchi usul. Ishlovdan o'tgan yangi karam somoncha shaklida to'g'raladi. Katta kastyulkaga solib, tuz (1 kg. karamga 15 g. tuz) 3% li sirka solinib plita ustida aralashtirilgan holda, hajmi kamayib, biroz yumshaguncha isitiladi. Tayyorlangan karam plita ustidan olinib sovitiladi, ishlovdan o'tgan maymunjon, o'simlik yog'i, shakar, ishlovdan o'tib mayda tshg'ralgan ko'k piyoz yoki sabzi

qo'shib aralashtiriladi. Tarqatishda ustiga mayda to'g'ralgan piyoz syepib beriladi. Karamni plita ustida isitishda kuzatib borish lozim. Ikkinchi usul. Karam ishlovdan o'tkazilib mayda somoncha shaklida to'g'raladi, tuz bilan aralashtirib, bir oz yumshaguncha qo'lda eziladi va shakar, sirka, dog'langan o'simlik yog'i qo'shib aralashtiriladi.

Oq o'zakli karam salatini tayyorlashda yangi tuzlangan olma, marinadlangan olxuri yoki olcha, uzum, maymunjon, yangi sabzi ham qo'shish mumkin. Agar marinadlangan mevalar qo'shib tayyorlansa sirka o'rniga marinaddan qo'shilsa



19-rasm. Oq o'zakli karam salati.

salatning xushxurligi oshadi. Bunda salat vazni bir oz oshib ishlov berish vaqti tejaladi. Salat uchun qattiq karamlarni ishlatish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Salatlarga meva qo'shmay tayyorlash ham mumkin.

Kerakli masalliqalar: Yangi karam 102, maymunjon 15,- ko'k piyoz 15 yoki sabzi, 15,3% li sirka 15, shakar 7, o'simlik yog'i 7, Sof og'irligi 150.

Rovochli salat. Sovuq suv bilan yuvilgan rovoch novdachalarining po'stini

shilgach, 1-1,5 sm li to'rt burchak shaklida to'g'raladi. Rovochga yirikroq qilib to'g'ralgan ko'k piyoz, ko'bik shaklida to'g'ralgan «bulg'or» navli rediska, qaymoq va ozgina tuz qo'shib aralashtiriladi. Bu salat nordonroq bo'lib, ishtahani qo'zg'atadi.

Kerakli masalliqalar: 4-5 gloxcha rovoch, 1 bog' har xil rangdagi rediska, yarim bog' ko'k piyoz, 4 oshqoshiq qaymoq va ta'bga ko'ra tuz kerak bo'ladi.

Suzmali salat. Oshko'klardan barra piyoz, rayhon, kashnich, ukrop sovuq suvda yuvilib mayda qirqiladi va suzmaga bir oz qo'shilib, yaxshilab eziladi. Ustidan tuz, tuyilgan zira va qalampir syepiladi. Tayyorlangan ko'k suzma idishlarga solinib, bosh piyozdan «vazacha»lar yasab, idish beti bezatiladi.

Kerakli masalliqalar: 500 g suzmaga 2 bog' ko'k piyoz, kashnich, ukrop, 1 bosh piyoz va boshqalar kerak bo'ladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Salatlarning inson organizmidagi ahamiyati?
2. Sabzavotlardan tayyorlanadigan qanday salatlarni bilasiz?
3. Bahor salati qanday tayyorlanadi?
4. Olve salati qanday tayyorlanadi?

13.3. BALIQ VA GO'SHTLI YAXNA TAOMLAR

Sabzavotlarga go'sht qo'shib tayyorlanadigan salat. Parrak-parrak qilib to'g'ralgan piyoz, pomidor, bodriam va pishirilgan tushtni somoncha qilib to'g'rab, tuz va tuyilgan murch sepib yaxshilab aralashtiriladi. Salat likoplarga solinib, yuziga ozgina qaymoq qo'yiladi hamda pomidor, piyoz va bodring parraklari bilan bezatilib dasturxonga tortiladi. Bunday salat yaxna taom sifatida iste'mol qilinadi..

Tayyorlash uchun 4-5donapomidor, 2 dona bodring, 2 bosh piyoz. 200 g pishgan go'sht, 3 oshqoshiq qaymoq, ta'bga ko'ra tuz va ziravorlar kerak bo'ladi.

Go'sht, kallapocha, parranda va ilvasinlardan sovuq taom va gazaklar tayyorlash uchun, ularni issiq taomlar uchun pishirgandek pishirib, qovurib pishiriladi. Qaynatib pishirish va qovurish uchun go'shtning tegishli bo'laklari ishlatiladi. Go'sht va go'sht mahsulotlaridan tayyorlangan sovuqtaomlar garnir bilan, ustiga sardak solingan mahsulot bilan, ezib pashtet holiga keltirilgan holda, uta pishirib ilvira holida tarqatiladi.

Dudlangan cho'chqa go'shti garnir bilan. Dudlangan cho'chqa go'shtining tush qismi, son qismi va boshqa qismlari porsiyasiga 2-3 bo'lakdan qilib kesilib tayyorlanadi va likobcha yoki laganchaga solib yoniga garnir sifatida 3-4 xil sabzavot (sabzi, qizil uzakli karam, karnishon, kuk no'xat, pomidor, salat bargi) aralashmasidan tayyorlangan garnir solinib, salat bargi, ko'kat bilan bezaladi. Alohida sardak idishida sirkali er kalampir sardagi beriladi. Uni garnirning bir chetiga quyib bersa ham bo'ladi.

Pushti mag'izdan o'rta yumshoqlikda qovurib tayyorlangan rostbif sovitilib, to'qimasiga kundalang qilib kesiladi va porsiyasiga 2-3 bo'lakdan taqsimlanadi. Uni likobchaga solib, yoniga 3-4 xil sabzavot (salat bargi, kornishon, pomidor, qirilgan er qalampir) garnir, chopilgan jele qo'yilib, salat bargi, ko'kat bilan bezaladi. Taomning bir chetiga yoki alohida sardak idishida sirkali er qalampir yoki kornishonli mayonez sardagi beriladi.

Pishirilgan go'sht yoki go'sht mahsulotlari, garnir bilan (go'sht assortisi). Pishirilgan go'sht mahsulotlari sovitiladi va porsiyasiga 2-3 bo'lakdan yupqa kesiladi va porsiyali laganchaga qo'yilib yoniga 3-4 xil sabzavot (pishirilgan sabzi, kartoshka, qizil, yangi yoki tuzlangan pomidor, bodring, qizil o'zakli karam, ko'k salat) aralashmasidan tayyorlangan garnir solinib, ko'kat, salat bargi bilan bezaladi. Alohida sardak idishida sirkali er qalampir, yoki kornishonli mayonez sardagi beriladi. Agar parranda go'shtidan sovuq taom tayyorlansa garnir sifatida marinadlangan pomidor, olma, nok berilishi ham mumkin.

Mol go'shti ilvirasi. Mol go'shti boldir go'shti suyagi bilan yoki oyoq qismi ishlovdan o'tkazilib, sovuq suv quyshshb, qaynatiladi. qaynatish jarayonida vaqti-vaqti bilan ko'pigi, yuzidagi yog'i suzilib, suyagidan go'shti oson ajralish darajasiga etguncha yumshoqlikda Qaynatiladi. Suyuqligiga tayyor bo'lishdan bir soat avval yog'siz jazlangan sabzavot va ishlovdan o'tgan ko'kat ildizi solinib, tayyor bo'lishidan 5-7 daqiqa avval suzib olinadi. Maxsulot 6-8 soat qaynatiladi. 1 kg go'sht mahsuloti uchun 1,5-2 litr suv olinadi. Tayyor go'sht mahsuloti suyagi bilan suzib olinib, suyagi ajratilib, go'shti 40-50°Cga sovitilib mayda kubik shaklida to'g'ralib suzilgan suyuqligiga qo'shiladi, tuz, ziravor solib kaynatiladi va

plitadan olinib mayda chopilib ezilgan sarimsoqpiyoz qo'shib aralashtiriladi. Tayyorlangan ilvira maxsus idishlarga qalinligi 4 sm. dan qilib aralashtirib qo'yiladi. Uy haroratigacha sovitish vaqtida ilvira vaqti-vaqti bilan aralashtirib turiladi. Bundan maqsad ilvira tarkibidagi mahsulotlarni bir xilda joylashtirishdir. Ilvira qotishi uchun 8 soat davomida muzxonada ushlanadi.

Ilvirani tarqatishdan oldin u porsiyaga taqsimlab (100 gr.), likobcha yoki laganchaga solinib, alohdda sardak idishida sirkali er qalampir sardagi beriladi. Ilviraga tuzlangan, konservalangan sabzavotlar qo'shimcha garnir sifatida qo'shib berilishi ham mumkin. Taom ko'kat bilan bezaladi.

Yaxna til. Qo'y yoki mol tili sovuq ishlovdan o'tkaziladi. Issiq suvga solinib, harorat qaynash darajasigacha kutariladi, ko'pigi vaqt-vaqti bilan suzib olib turiladi, so'ngra past haroratda miltillatib qaynatib pishiriladi. Bunda 1 kg xom til uchun 1,0-1,5 l. suv olinadi. Tilning ta'mi va xushxurligini oshirish uchun pishish jarayonida ishlovdan o'tgan xom sabzi, piyoz, sarimsoq piyoz, ko'kat ildizlari solinadi. Pishgan til sovuq suvga botirib olinib, yuzidagi terisi shilib tashlanadi,. Uzi pishgan til suyuqligida tuz solinib, bir oz ushlanadi, Suyuqlikdan suzib olib sovitiladi, kishi boshiga 2-3 tilim hisobida kesilib, taqsimchaga qo'yiladi, ko'kat bilan bezalgan holda dasturxonga tortiladi. Kishi boshiga pishgan tilni 50-75 g. hisobida berish mumkin.

Ba'zi hollarda yaxna tilga qo'shib yangi pomidor, bodring yoki marinovka qilingan sabzavotlarni ham berish mumkin. Bunday mahsulotlar garnir sifatida iste'mol qilinishi mumkin.

Yaxna go'sht. Bu taom uchun mol yoki qo'y go'shti ishlatiladi. 1,5-2,0 kg go'sht pishirish uchun mo'ljallangan tana qismidan tilimlanib tayyorlanadi va qaynab turgan suvga (1 kg go'shtga 1,0-1,5 l. suv hisobida) solinib, qaynash darajasiga etkaziladi, ustidagi ko'pigi vaqtvaqti bilan suzib olinib, past haroratda miltillatib qaynatiladi. Go'sht 50-70 min. qaynagandan so'ng ishlovdan o'tkazilgan sabzi, sholg'om (kichigi butun, kattasi 2-4 bo'lib), piyoz (xalqa-xalqa qilib kesib) solinadi. Pishishdai 2-3 minut avval tuz va ziravorlar solinadi. Pishgan go'sht, sabzi va sholg'om suyuqlikdan suzib olinib, uy haroratigacha sovitiladi. Dasturxonga tortishda pishgan go'sht bo'lagi ko'ndalang holda kishi boshiga 2-3 bo'lakdan 50-75 g. hisobida kesib, taqsimchaga teriladi, yoniga pishirilgan sholg'om, sabzi quyib, ko'kat bilan bezatiladi. Bu taom iste'molchi talabiga ko'ra issiq holida tortilishi ham mumkin.

Piyozli qazi. Xonaki usulda yoki oziq ovqat sanoati korxonalarida tayyorlangan qazi iliq suvda yuviladi, keyin sovuq suvga solinib asta-sekin qaynash darajasiga etkaziladi. Qaynash davrigacha qazi igna bilan bir necha eridan teshiladi. Agar igna bilan teshilmay pishirilsa, qazi ichagi ichidagi bosimning oshishi natijasida ichak yorilib ketishi va qazi uz shaklini yo'qotishim mumkin. Qazi past haroratda 2,0-2,5 soat miltillatib qaynatilish mumkin. Pishgan qazi suyuqliqdan suzib olinib, uy haroratigacha sovitiladi. Bosh piyoz saralab tozalanadi, yuvib xalqa-halqa qilib kesiladi, yanchilgan qora murch sepiladi. Dasturxonga tortishda qazi halqa-halka qilib kesilib, taksimchaga teriladi, bir chetiga murchli piyoz uyib qo'yilib, ko'kat bilan bezatiladi.

Pishirilgan qazi 100 g, bosh piyoz 20 g, tuyulgan qora murch 0,2 g.

Hasip. Lahm quy go'shti, dumba yog'i, qorataloq va piyoz mayda to'g'raladi. Go'sht va qorataloq go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi. Guruch yormasi saralanib, iliq suvda yuviladi. Tayyorlangan mahsulot suv, ta'bga ko'ra tuz, qalampir va ziravorlar. qo'shib, aralashtirilgan holda ichakka qo'yiladi. Bunda ichakning bir uchi ip bilan bog'langan bo'lishi kerak Ichak tuldirilgandan so'ng ip bilan ikkinchi uchi bog'lanadi va sovuq suvga solinib, o'rta me'yorda isitilib qaynash darajasiga etkaziladi, ta'bga ko'ra tuz solinadi. Hasipmiltillatib qaynatilgan holda 60 minut davomida tayyor holga keltirilgandanso'ng suyuqlikdan suzib olinib, uy haroratigacha sovutiladi. Dasturxonga tortishda ichak keng yoki ingichkaligi hisobga olinganholda halqa-halqa qilib kesib taqsimchaga qo'yiladi, ko'kat bilan bezatiladi. Iste'molchi xohishiga ko'ra Hasip issiq holda tortilishi ham mumkin. Hasip vazn og'irligi 100-200 g. hisobida beriladi.

Sovuq taomlar va gazaklar uchun yangi baliq yoki gastronom baliq mahsulotlari ishlatiladi. Yangi baliqlarga ishlov berish va bo'laklarga bo'lish issiq baliq taomlarinikiga uxshash olib boriladi.

Tuzlangan baliq (porsiyalangan). Baliqni porsiyasiga 2-3 bo'lakdan qilib yupqa kesiladi va likobcha yoki laganchaga qo'yiladi. Tarqatishda baliq yoniga limon parragi va ko'kat solib beriladi. Agar taom osyotr oilasidagi baliqlardan tayyorlansa uni pishirib yupqa kesilgan kemirchak suyaklari bilan bezab beriladi.

Shprot yoki sardina konservasi bankasi ochilib, bir qator qilib likobchaga terilib, ustidan sharbat qo'yiladi. Ustiga limon parragi qo'yilib ko'kat sepib beriladi.

Saralab, tozalanib yuvib ishlovdan o'tgan kilki, hamsa yoki salaka balig'i likobchaga terilib, bir chetiga mayda to'g'ralgan kuk yoki bosh piyoz qo'yilib ustidan dog'langan o'simlik yog'i qo'yilib ko'kat bilan bezaladi. Dog'langan yog' urniga salat sardagi quyib berilishi ham mumkin. Bu taomga pishirilgan kartoshka (100, 150 g.) kuk piyoz(15 g.) qo'shib berilishi ham mumkin.

Ishlovdan utib lahmga ajratilgan seld porsiyasiga 2-3 donadan bo'linib, seld likobchasiga (seledochnisa) qo'yiladi, yoniga pishirib kubik shaklida kesilgan kartoshka, sabzi, qizilcha, parrak-parrak shaklida kesilgan yangi bodring, pallacha shaklida kesilgan pomidor, ishlovdan o'tgan kuk no'xat, tuxum, tutralgan kuk piyoz, xalqa shaklida to'g'ralgan bosh piyozlardan quyib beriladi. Seld salat bargi va ko'kat bilan bezalishi mumkin, Garnirlarni quyganda rangiga qarab ketmaket qo'yiladi.

Seld ustidan salat sardagi yoki gorchisali salat sardagi berilishi mumkin. Sabzavotlarni shakldor pichoqlar yordamida kesiladi. Garnirning bir qismi idishga yotiqroq solinib ustidan seld quyib tarqatiladi.

Seld laxm go'shti burchak ostida porsiyasiga 2-3 bo'lakdan qilib kesiladi va maxsus idishga yoki likobchaga solinadi va ko'kat bilan bezaladi. Kartoshka bochkaga, zoldircha yoki nok shaklida kesilib, pishirilib likobchaga solinadi, alohida kichik likobchada sovitilgansariyog' beriladi.

Seld (sof filesi) 35, kartoshka 77, sariyor 15. Sof og'irligi 125.

Chopilgan seld. Suyaksiz terisiz seldning laxmgo'shti, puchog'i artilgan urug'siz olma, sut yoki suvda buktirilib suyuqligi siqilgan qobiqsiz oq bulka non,

mayda chopilib yuzaki jazlangan piyoz aralashtirilib qiymalovchi mashinadan o'tkaziladi yoki pichoqda to'g'rab yaxlit bir aralashma hosil qilinadi. So'ng yumshatilgan sariyog', murch, sirka qo'shib ko'pirarli darajada aralashtiriladi, likobcha yoki seld solinadigan maxsus idishga solinib baliq shakli beriladi yoki yog'ga botirilgan kritiq bilan archaga uxshash bezak beriladi va sovuqxonada biroz qotiriladi. Tarqatishda seld, olma pishirib, mayda chopilgan tuxum, bodring, pomidor, salat bargi, ko'katlar bilan bezaladi.

Qovurilgan baliq marinad ostidagi taomni tayyorlash uchun har xil baliqlar ishlatiladi. Ular turiga qarab terili, suyaksiz lahmga yoki terili, qovurga suyakli bo'lakka ajratiladi. Ba'zi hollarda baliqlar butun holda (navaga, muz baliq, qalqonbaliq va boshqalar) ishlatiladi.

Baliq porsiyalanib tuz, murch sepib unga belab o'simlik yog'ida 2 yoqlama qovuriladi va qovurish shkafida iste'molga tayyor holga keltiriladi. Kovurilgan baliq sovitiladi vya likobcha yoki salat idishiga, solib ustidan marinad Qo'yiladi va mayda to'g'ralgan kuk piyoz sepib yoki ko'kat bilan bezab beriladi. Yana taom danaksiz zaytun mevasi bilan bezalishi mumkin.

Baliq (terili suyaksiz lahm) 90, burdoy uni 5, o'simlik yog'i 5, marinad 75, ko'k piyoz 10, ziravor. Sof og'irligi 160,

Sovuq taomlarni tayyorlashda dengiz mahsulotlari, (krab, krivetka, qisqichbaka, kalmar, dengiz toji, ustrisa «Okean» pastasi) ishlatiladi. Ularga ishlov berish «Dengiz mahsulotlariga ishlov berish» matnida ta'kidlanganidek amalga oshiriladi.

Marinad ostidagi krab. Konservlangan krab bankasidan olinib ustidagi qog'ozga uxshash plastinkalaridan tozalanib, likobcha yoki salat idishiga uyib solinadi, ustidan sabzavot marinadi qo'yilib, to'g'ralgan kuk piyoz va ko'kat bilan bezab beriladi. Bezash uchun zaytun mevasi ham ishlatilishi mumkin.

Krab, kalmar yoki dengiz toji qo'shib tayyorlangan kartoshka salati. Kalmar, dengiz toji filesi tuzli suvda 5-7 daqiqa qaynatilib, uz suvida sovitiladi, krablar qog'ozga uxshash plastinkalardan tozalanadi va tilim-tilim shaklida kesiladi. Mahsulotning 1/4 qismini taomni bezash uchun qoldiriladi. Kartoshka salati mahsuloti tayyorlanib mayda to'g'ralgan dengiz mahsuloti nordonroq qaymoq mayonez yoki Salat sardagi qo'shib aralashtiriladi va likobcha tarelka yoki salat idishiga uyub solib dengiz mahsuloti bo'lakchalari, ko'kat bilan bezab beriladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Go'sht, parranda va ilvasinlardan qanday sovuq, taom tayyorlanadi?
2. Tuzlangan baliq
3. Gastronom baliq mahsulotlarinn iste'molchilarga tarqatish uchun qanday tayyorlanadi?
4. Saralab, tozalanib yuvib ishlovdan o'tgan kilki
5. Garnir va er Qalampirli pishirilgan baliq
6. Marinad ostidagi krab
7. Sovuq, taomlar uchun qanday sardak va zapravkalar ishlatiladi?

8. Ilvira tayyorlash jarayonini tushuntirib bering.

13.4. SOVUQ TAOM GAZAKLARI SIFATIGA QO'YILADIGAN TALABLAR

Buterbrodlar — mahsulotlari tekis kesilib, non ustiga to'g'ri qo'yilgan bo'lishi, yuzida qurigan yoki shamol tekkan joylari bo'lmasligi, mahsulotlarga xos hid va mazaga ega bo'lishi kerak.

Salatlar — tarkibidagi mahsulotlar har bir mahsulotning uziga xos shaklda to'g'ralgan bo'lishi, nami qochmagan, sarg'aygan, qoraygan, qurib qolgan, shamol tekkan joylari bo'lmasligi kerak. Hidi, mazasi, rangi tayyorlangan mahsulotlarning tabiiy holatiga mos bo'lishi kerak. Qizil o'zakli karam salatida havorang izli ranglar bo'lmasligi kerak. Bodring yangi bo'lishi, puchog'i va urug'lari bo'lmasligi lozim.

Baliqli sovuq taom va gazaklar. Baliqning terisi suyagi tozalangan lahm bo'lishi kerak. Burchak ostida kesib portsiyalangan, chiroyli bezalgan, tashqi ko'rinishi, rangi uziga xos bo'lishi lozim. Ilvira holda tayyorlangan baliqlar jelesi och sariq rangda, tiniq, mazasi sezilarli baliq turinikiga o'xshash. Ustiga sardak quyib tayyorlangan va marinad bilan tayyorlangan baliq taomlari mazasida ziravor sezilarli darajada bulmog'i lozim. Baliqlarni tashqi ko'rinishi yaxlit, yumshoq pishgan, uvalanmaydigan bo'lmog'i lozim. Chopilgan syeld bir xil yumshoq surkaluvchanlikdagi holatga ega bulmog'i lozim.

Go'shtli sovuq taomlar. Go'sht va go'sht mahsulotlari to'qimasiga ko'ndalang holda yupqa kesilib tayyorlanadi. Rangi ishlov berilgan holatiga mos ko'rinishda, mazasi qovurilgan, dudlangan, pishirilgan holatdagiga mos egiluvchan, uziga xos qattqlikda, uvoqlanmaydigan, sabzavotlari yumshoq pishgan bo'lishi kerak. Rostbif kesimidagi rangi pushtiroq bo'lishi mumkin.

Ilvira yaxshi qotgan bo'lishi, rangi kul rang, ta'mi ilvira tayyorlangan mahsulotlar tamiga xos, ziravor va sarimsoq piyoz hidiga ega bo'lishi kerak. Tarkibi quyuuq, egiluvchan mahsulotlari yumshoq.

Pashtetlarning shakli uziga xos bo'lib, rangi och jigar rangdan tuq jigar ranggacha, mazasi va hidi mahsulotga xos, ziravor ta'miga ega. Yumshoq, egiluvchan, uvalanmaydi.

Sovuq taom va gazaklar tez buziluvchan mahsulotlardan tayyorlanishi sababli ularni tayyorlagan zahoti iste'molga tarqatish zarur. Ilvira ustiga sardak Qo'yilgan go'sht 12 soat davomida, pashtet-24 soat, qovurilgan go'sht - 48 soat, qovurilgan baliq 12 soat, chopilgan syeld 24 soat davomida tarqatilishi kerak. Sovuq taom va gazaklar tayyorlangandan so'ng qayta issiq ishlovga qo'yilmasligini hisobga olib ular iste'molga tarqatilgunga qadar 6-8°C haroratli joyda saqlanishi lozim. Yoz oylarida esa ilvira, pashtet kabi taomlar zarur moslamalar bor joydagina va tibbiyot epidimiologiya markazi bilan kelishgan holda tayyorlab tarqatishga ruxsat etiladi.

Takrorlash uchun savollar.

1. Sovuq, taom va gazaklarni tayyorlash sifatiga qo'yilgan talablar qanday?
2. Buterbrod uchun qo'yilgan talablarni sanab uting, ularning tavsifini ayting?

3. Balik, sovuq, taomlari va gazaklari turlariga quyshlgan talablarni sanab uting?

4. Sovuq taom va gazak tayyorlash uchun kanday dengiz mahsulotlari ishlatilishi kerak?

5. Sovuq, taom va gazaklarni saqlanish muddatlarinn ayting?

13.5. SHIRIN ICHIMLIKLI TAOMLAR

Tarkibida har xil mahsulotlar bo'lgan shirin taomlar va ularni tayyorlash uslubida shakar uziga xos urin to'tadi. Taomga shakar qo'shilishi tufayli u xushxur shirin mazaga ega bo'ladi. Shirin taomlar tushlik ovqatdan so'ng desyert sifatida beriladi, shu sababdan ularni desyert yoki uchinchi taom deb ham yuritiladi. Biro'q, bu taomlarni kunlik iste'molda ertalabki, kechki tushlik ovqat vaqtida ham berilishi mumkin.

Shirin taomlarni tayyorlashda yangi, quritilgan, konservalangan meva, rezavor meva shirin sharbatlari, sof sharbatlar, ekstratlar, har xil mineral mahsulotlar, ozuqaviy kislotalar, darmondorilar ishlatiladi. Ba'zi taomlarni tayyorlashda qaymoq, nordonroq qaymoq, tuxum, yog', yorma, vanilin, qo'shimcha oqsil, yog', uglevod va boshqa katta energiya manbaiga ega mahsulotlar qo'shiladi.

Shirin taomlar xushxurligini oshirish uchun va sifatini yaxshilashda ular tarkibiga kiruvchi kishmish, yong'oq, kakao, vanilin, limon ishqori, jele mahsulotlari yordam beradi.

Shirin taomlar haroratiga nisbatan olinib, sovuq taomlar (10-14°C) va issiq taomlarga (55°C) bo'linadi. Biro'q, ba'zi taomlar issiq holda ham, sovuq holda ham tarqatiladi. Sovuq. shirin taomlarga: yangi rezavor mevalar sof holdagisi yoki yangi muzlatilgani, yangi quritilgan, konservalangan meva-rezavor kom-potlari, jeleli shirin taomlar (jele, muss, sambuk, krem); muzlatilgan shirin taomlar (muzqaymoq, plombir, parfe) va boshkalar kiradi. Ularni tarqatishdagi harorati 4-6 °C dan past bo'lmasligi lozim.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida shirin taomlarni sovuq syexlarning maxsus ajratilgan xonalarida tayyorlanadi. Bu xonalar zarur stol, sovitkich asbob-anjomlar bilan jixozlangan bo'ladi. Shirin taomlar uchun ishlatiladigan mahsulotlar va tayyor taomlar boshqalardan alohida saqlanishi kerak, chunki ular chetki hidlarni uzlariga tez singdirib olish xususiyatiga ega bo'ladi. Shirin taomlarni tayyorlashda ko'pirtiruvchi, sharbatini siquvchi, ezuvchi, qiymalovchi universal anjomlar bilan jixozlangan mashinalardan hamda maxsus asbob-anjomlar qozon, kastyulka, chuqur tova, elak, yog'och, kapkir, chilchuplar, qoliplardan foydalaniladi. Mahsulotlarga mexanik birlamchi ishlov sabzavot syexlarida; issiq ishlov berish issiq syexlarda amalga oshiriladi.

Yangi meva va rezavorlar tarkibidagi uglevodlar, darmondorilar, organik kislotalar, mineral tuz va boshqa mahsulotlar ovqatlanishda muhim rol uynaydi. Meva va rezavorlarning pishgani taomlari ishlatiladi.

Yangi meva va rezavorlar. Ular saralanib. bandi, band qoldiqlari, barglari tozalanadi, sovuq, suvda yuvilib, 2-3 daqiqa buktirib qo'yiladi. So'ng aralashtirilib

chayiladi, alyumin g'alvir yoki elakka solib suvi silkitiladi va yana bir bor chayilib, suvi silkitiladi. Agar rezavorlar iflos bo'lsa, ularni bir necha bor suvini almashtirib yuvish lozim bo'ladi. Suvi silkitilib bir oz quritilgan yoki suvi artilgan mevalar vaza, taqsimcha, kremankalarga qo'yiladi. Rezavorlarga ustidan shakar yoki shakar unidan syepib berish mumkin. Uzumlar uz boshi yoki shingili bilan beriladi va shakar syepilmaydi. Qo'lupnay, yer tuti, maymunjonlarga shakardan tashqari yana qaymo'q, sut, yoki nordonroq qay-moq qo'shib beriladi.

Yangi tarvuz va qovun. Tarvuz va qovun yuvilib, suvi sochikda artilib, uzunasiga ikkiga bo'linadi. Qovun urug'i ajratiladi. Har bir bulagi uzunasiga qarab 2-4 ga bo'lingandan so'ng, ko'ndalangiga portsiyasiga 1-3 bo'lak hisobida kesiladi. Ularni po'sti tozalanib berilishi ham mumkin. Ular sovitilgan holda tarqatiladi.

Qora olxuri ko'pirtirilgan qaymoq yoki nordonroq qaymoq bilan Quritilgan qora olxuri saralab, yuvilib, qaynoq suv quyib, buktiriladi. Danagi ajratilgan qora olxuri kremankaga qo'yilib, tarqatishda qandolatchilik qopchig'iga solingan qaymoq yoki nordonroq qaymoq bilan bezak berib tarqatiladi.

Kompotlar yangi, quritilgan, konservalangan meva va rezavorlardan alohida yoki ularni aralashtirib tayyorlanadi. Meva va rezavorlar avval saralanib, yuviladi. Kompot tayyorlash texnologiyasi meva va rezavorlarni tayyorlash, sharbat tayyorlash va ularni qo'shish jarayonlaridan iborat.

Yangi meva rezavorlar kompoti. Ishlovdan o'tgan olma, no'q, behi po'sti tozalanib, pallacha shaklida kesilib, urug'i va urug' o'zaklari ajratiladi. Agar suyuqlik qaynaguncha saqlash lozim bo'lsa kislotali suvda saqlanishi kerak, chunki ochiq havoda saqlansa qorayib qolishi mumkin. Qora rang mahsulot tarkibidagi dubil moddalarning o'qsidlanishi oqibatida hosil bo'ladi. Meva po'sti tozalanmasligi xam mumkin. Mandarin, apelsinlarni po'sti tozalanib, yupqa qobiq ostidagi ipsimon oq po'stidan ajratilib, uz izi bo'yicha pallachalarga ajratiladi. Urik, shaftoli, olxuri ikkiga bo'linib, danagi ajratilib, pallacha shaklida kesiladi. Yuvilgan rezavor mevalarni bandlari ajratiladi.

Sharbat tayyorlash uchun qaynab turgan suvga shakar va limon ishqori solib aralashtirib qaynash darajasiga kutariladi, lozim bo'lsa sovutiladi. Ba'zi hollarda sharbatlarni olcha yoki qoraqat ekstrakta bilan buyaladi ham. Sharbatni yana meva yoki rezavor qaynatilgan suvda tayyorlash ham mumkin. Agar tayyorlanadigan meva yoki rezavorlarni nordonlik darajasi past bo'lsa, bir oz limon ishqori qo'shiladi.

Yangi meva va rezavorlar tez pishib, ezilib ketib, uz shaklini yuqotish xususiyatiga ega bo'ladi. Buning sababi ularning to'qimalarini tashkil qiluvchi protopektinning suv va issiqlik ta'sirida gidrolizga uchrab tez pektinga aylanib, suyuqlikka utish xususiyatiga ega bo'lishi, pektinning turg'unlik holati pastligidir. Natijada mahsulot tez yumshab, uz tarkibidagi darmondorilarini ham yuqotadi. Shu sababdan kompot tayyorlashda hamma meva va rezavorlarning qaynatilishi shart emas.

Apelsin, mandarin, maymunjon, tarvuz, yertut, qovun, ananas, qoraqatlar qaynatilmaydi. Tayyorlangan mahsulot stakan yoki kremankaga solinib, ustidan qaynoq sharbat qo'yilib, sovitib tayyorlanadi. Tez pishuvchi olma turlari

(antonovka va boshqalar), yumshoq yetilib pishgan no'q, shaftoli, urik, olxurilar ishlovdan o'tkazilib qaynab turgan sharbatga solinadi, plitadan olinib, qopqoq yopilib, uy haroratigacha sovitilgach stakanlarga solib tarqatiladi.

Qattiq olma, no'q, bexi qaynab turgan sharbatga solinib 5-7 daqiqa qaynatiladi (terili behi 15-20 daqiqa qaynatiladi) va sovitib, portsiyalanib tarqatiladi.

Kompotlarning xushxurligini oshirish uchun mayda to'g'ralgan sitrus mevalaridan bir oz qo'shilishi ham mumkin. Kompotlar sovuq holda 200 g. hisobida portsiyalanadi.

Quritilgan meva, rezavor kompotlar i ko'pincha quritilgan meva aralashmasidan tayyorlanadi. Quritilgan holda olma, no'q, urik (turshak, bargak), anjir, olxuri (qora olxuri), kishmish, olcha, shaftoli va ho'qazolar bo'lishi mumkin. Umumiy ovqatlanish korxonalarida quritilgan mevalardan maxsus aralashma tayyorlanib, ular kompot tayyorlash uchun ishlatiladi.

Quritilgan meva aralashmasi kompoti. Quritilgan mevalar saralanib keraksiz mahsulotlardan tozalanadi va uz turi bo'yicha ajratiladi. Chunki ularning hap birining pishish muddati har xil. Yirik olma, no'q bo'laklarga bo'linadi. Qozonga suv solib qaynatiladi, shakar qo'shib aralashtirib yana qaynatiladi va olma, no'q solib 20 daqiqa past olovda qaynatiladi. So'ng qolgan meva (kishmishdan tashqari) solinib, 10-15 daqiqa qaynatib, kishmish solinib 4-5 daqiqa qaynatiladi.

Kompotning ta'mini yaxshilash uchun unga limon ishqori solinadi va qopoq yopilgan holda 10-12 soat davomida tindiriladi. Bu vaqt davomida meva tarkibidagi shira suyuqlikka utib kompot sifatini yaxshilaydi. Shakarni mevalardan avval solishdan maqsad, meva tarkibidagi ishqorlar ta'sirida saxaroza parchalanib invert holdagi glyukoza va fruktozaga aylanadi, kompotning shirinlik darajasi oshib, hazm bo'lish jarayoni tezlashadi.

Quritilgan olma, no'q, qora olxuri, urik, bargak, kishmish va boshqalar 125, shakar 100, limon ishqori 1, suv 960.

Konservalangan olma, no'q, behi, shaftoli, olxuri, gilos, olcha, qo'lupnay kompoti. Bu kompotlar alohida mevadan yoki mevalar aralashmasidan tayyorlanadi. Konserva bankasi yuvilib, sochiqda artiladi, qopqog'i ochilib, sharbati ajratiladi.

So'ng suv qaynatilib shakar solinib, qiyom pishiriladi, elakda suzib olinib meva sharbati qo'shiladi va bir oz qaynatilib, sovitiladi. Meva va rezavor mevalar idishdan olinadi. Shaftoli, olxuri, uriklar o'rtasidan bo'linib danagi ajratiladi. Yirik mevalar pallacha shaklida kesiladi. Maydalari butunligicha qoldiriladi. Tarqatishda, tayyorlangan mevalar stakanga solinib, ustidan tayyorlangan sharbat quyib, beriladi. Portsiyasiga 150 g. hisobida kompot beriladi.

Yirik mevalar pallacha shaklida kesiladi. Suvga shakar solib qaynatilgan sharbatga tayyorlangan meva solinib, qaynatiladi. Rezavor va qaynatish lozim bulmagan mevalar bo'lsa stakanga solinib, ustidan qaynab turgan sharbat quyib sovitiladi. Kompot xushxurligini oshirish uchun unga sitrus mevalaridan ham qo'shish mumkin.

Jeleli shirin taomlarga kisel, jele, muss, sambuk kremlar kiradi. Sovitilganda bu taomlar ilvira ko'rinishiga ega bo'ladi. Ular ilvira holiga kirishi uchun ularga jeleli

mahsulotlardan jelatin, kraxmal, agaroidlar qo'shiladi. Bundan tashqari shirin taomlarni ilviralashtirish uchun natriy alginat, pektinli moddalar, turli xil kraxmalli mahsulotlar xam ishlatiladi. Ular soviganda suv tarkibini quyuqlashtirib ilvira ko'rinishga olib keladi. Ilviraning quyuqlik darajasi, ularga qo'shilgan jeleli mahsulot miqdoriga bog'liq bo'ladi.

13.6. KISELLARNI TAYYORLASH

Jeleli shirin taomlarning eng ko'p tayyorlanadigani kisellardir. Kiselning ilvira holidagi quyuqligini ta'minlovchi mahsulot kartoshka kraxmali hisoblanadi. Juxori kraxmali (mais) sutli kisel uchun ishlatiladi. Juxori kraxmalini meva-rezavorlardan tayyorlanadigan kisel uchun ishlatilmaydi, chunki u meva kiseliga oq botiq rang berib, donning noxush ta'mi chiqadi. Kisel pishirishda modifikatsiyalangan kraxmal ham ishlatiladi. Shu tu-fayli kisel ancha quyuq bo'lib, idish chetidan yaxshi ajraluvchan bo'ladi.

Kisellarga qo'shiladigan kraxmallar, avval buktirib tayyorlashni talab qilmaydilar. Gamogyen ko'rinishidagi kleistrangan kraxmallarni hosil qilish uchun, kraxmal miqdoriga nisbatan 4-5 barobar ko'p sovuq suyuqlikda kraxmal bir xil quyuqlikda aralashtirilib, qaynab turgan suyuqlikka solinadi va aralashtirilgan holda qaynash darajasiga kutarilib, 2-10 daqiqa qaynatib tayyorlanadi.

Kisellarni yangi meva va rezavorlardan, quritilgan, konservalangan myovalardan, meva sof sharbati, shakarli sharbat pyuresi, ekschratlaridan, kvasdan, sutdan, pavidlo, murabbodan, ravochdan va boshqa mahsulotlardan hamda quruq kisel kontsentratlaridan tayyorlanadi.

Kisellar quyuq-suyuqlik darajasiga qarab: quyuq, o'rtacha quyuqlikda va o'rtacha suyuqlikda tayyorlanadi.

1 kg quyuq kisel tayyorlash uchun 60-80 g. kartoshka kraxmali ishlatiladi. Tayyorlangan kraxmal suyuqlikka qo'shilgandan so'ng, tuxtovsiz aralashtirilgan holda 5 daqiqa davomida past olovda pishiriladi. Kraxmal ko'proq miqdorda qo'shilsa uning kleisterlanishi uchun mahsulot tarkibidagi barcha suv sarf bo'lib, quyuq kisel hosil bo'ladi. Shu sababli quyuq kisel issiqlik ta'sirida suyuq kiselga o'xshash tez erimaydi,

Kisellarni qoliplarga protiven yoki portsiyali idishlarda qaynatilib sovitilgan suv bilan namlab, shakar syepilib qo'yilgan holda sovitiladi. Tarqatishda idishdan bushatish uchun likopchaga sovitilgan idishi ag'darilib, bir oz silkitiladi. Agar bir necha portsiya hisobida quyuq kisel tayyorlangan bo'lsa, idishdan bushatilgandan so'ng portsiyalarga bo'linib, taqsimchaga solinib ustidan shakarli meva-rezavor sharbati, alohida qaymoq yoki sovuq sut (50-100 g) berilishi mumkin. Portsiyasiga 100 g. dan 200 g. miqdorigacha kisel beriladi.

O'rtacha kuyuklikdagi kisellar ko'proq tayyorlanadi. Bunday kiselning 1 kilogramini tayyorlash uchun 35-50 g. kartoshka kraxmali ishlatiladi.

O'rtacha suyuqlikdagi kisellar ham o'rtacha quyuqlikdagi kisel singari tayyorlanib, 1 l. kisel olish uchun 20-40 g. kraxmal ishlatiladi. Bundan tashqari bu kisellarni yorma, tvorog, makaron mahsulotlariga, kotlet, bitochki, puding,

zapekanka, sirniklar va boshqa taomlarga sardak sifatida ham qo'shib berish mumkin.

Yangi mevadan tayyorlangan kisel. Bu kiselni tayyorlash uchun meva-rezavorlardan maymunjon, chernika, brusnika, qoraqat ishlatiladi. Mevalar saralanib, qaynatilgan suvda yuviladi. Yog'och kapkir yordamida eziladi, miqdori ko'p tayyorlansa ezuvchi mashinada ezib, sharbati ajratiladi va sirlangan idishga solib muzxonaga qo'yiladi. Turpiga (1:6) suv quyib 10-15 daqiqa qaynatiladi va suyuqligi suziladi, shakar qo'shib bir qaynatib sharbat tayyorlanadi. Kraxmalga (1:5) qaynatib sovitilgan suv qo'shib aralashtiriladi, uni meva sharbatiga qo'shib 1-2 daqiqa qaynagandan so'ng, olovdan olinib, muzxonadagi meva sof sharbati bilan aralashtiriladi. Meva sof sharbati kiselga yangi meva mazasi, rangi, xushxurligini beradi. Bir oz sovilib stakanlarga qo'yilib, ustidan shakar syepib sovitiladi va harorati 10-14°C ga yetgandan so'ng tarqatiladi.

Sut kisel. Sut kiselini tayyorlash uchun sut yoki suv aralashtirilgan sut ishlatiladi. Agar kisel suv-sut aralashmasidan tayyorlansa sut qaynagandan so'ng unga suv qo'shilishi lozim. Juxori kraxmali qaynatib sovitilgan suyuqlik bilan aralashtirilib elakdan o'tkaziladi. Qaynab turgan suyuqlikka tayyorlangan kraxmal qo'shib aralashtirilgan holda olov balandlatiladi va qaynatiladi. Qaynab chikgach olov pasaytirilib 10 daqiqa qaynatib tayyor xolga keltiriladi va vanilin qo'shib, stakanga qo'yiladi. Sovigach iste'molga tarqatiladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

- 1.Kisel tayyorlash uchun qanday mahsuloyelardan foydalaniladi?
- 2.Kisellarni turlarini bilasizmi?
- 3.yangi mevadan kisel qanday tayyorlanadi?
- 4.Sut kisel qanday tayyorlanadi?

13.7. SHARBAT VA MURABBOLAR

Meva hamda sabzavot sharbatida yangi uzib olingan meva va sabzavotlar tarkibida mavjud bo'lgan barcha foydali oziq moddalari saralangan bo'ladi, ular inson organizmida yengil hazm bo'ladi. Oziq-ovqatlarda vitamin kam bo'lgan qish va erta bahor fasllarida sabzavot sharbatlari ichish barcha yoshdagi kishilar uchun, ayniqsa yosh bolalar va kamquvvat kishilar uchun juda foydali. Sharbatlar yangi uzib olingan mevalarning tabiiy xususiyatlarini to'la saqlaydi, qand qo'shilganda esa ta'mi va to'yimliliigi yana ham ortadi. Eti bilan tayyorlangan meva sharbatlari, masalan, o'rik, shaftoli, olxo'ri, pomidor sharbatlari ayniqsa foydalidir. Bunday sharbatlarda boshqa foydali moddalardan tashqari, pektin va kletchatka moddalari saqlangan bo'lib, ular ichak faoliyatini normallashtirish va organizmdagi xolesterin moddasining kamayishiga yordam qiladi.

Sanoatda ishlab chiqariladigan quyuqlashtirilgan va omixta sharbatlar xushta'm, quyuqlashtirilgan holatda olish uchun tabiiy sharbat (asosan olmaniki) maxsus apparatlarda uzoq qaynatib quyultiriladi. Tabiiy sharbatga nisbatan

kontseptratsiyalangan sharbatlar tarkibida quruq moddalar miqdori 6 marta ko'p bo'ladi. Meva va sabzavot sharbatlarini magazinlardan sotib olish mumkin, shuningdek, uy sharoitida turli sharbat siqqichlardan foydalanib tayyorlash mumkin.

Uzum sharbati uzumning barcha shifobaxsh xususiyatlarini saqlaydi. U yengil hazm bo'ladigan shakar (glyukoza va fruktoza), organik kislotalar (olma, vino va limon kislotalari) va mineral tuzlarga boy bo'ladi. Uzum sharbatida asosan karotin (A provitamini), V va C vitaminlar mavjud. Uzum sharbati parxez mahsuloti sifatida tavsiya etilib, yuqori kaloriyaga egadir. Olma sharbati qand, pektin moddalari va mineral tuzlar (ayniqsa temir tuzi)ga boy ichimlik. O'rik sharbati (eti bilan) tarkibida kaliy, temir tuzlari va ayniqsa karotin moddasi ko'p bo'ladi. Olxo'ri sharbati eti bilan va shakar qo'shib tayyorlanadi, pektin moddalari ko'p bo'lib, chanqovni bosadi, shuningdek me'da-ichak yo'li faoliyatini normallashtirishga yaxshi ta'sir ko'rsatadi. Apelsin va mandarin sharbatlari vitaminlar (ayniqsa C vitamini)ga boy ichimlik bo'lib, singa kasalligiga qarshi ta'sir qilish xususiyatiga ega. Eti bilan tayyorlangan qora smorodina sharbatida ham S vitamini miqdori ko'p. Qo'lupnay va krijovnnk sharbatlarida esa birmuicha kam bo'ladi. Pomidor sharbati tarkibiga o'simlikdan tayyorlanadigan ovqatlarda uchraydigan barcha vitaminlar kiradi. Ammo bu sharbatda karotin, C vitamini, shuningdek mineral tuzlar, shakar va organik kislotalar ayniqsa ko'p. Pomidor sharbati past kislotaliligi bilan xarakterlanadi, xushta'm, chanqovni bosadi.

Sabzi sharbati — karotin manbai, tarkibida inson organizmi uchun zarur bo'lgai kaltsiy, fosfor va temir tuzlari bor. Kaloriyasi va organizmga singishi jihatidan boshqa sabzavot sharbatlaridan ustun turadi.

Olma-nok qo'shilgan dolchinli murabbo. Mevalarni po'sti va o'zagidan tozalab, o'rtacha kattalikdagi bo'laklarga bo'lamiz. Maydalangan mevalar kostryulga solinadi va suv hamda dolchin qo'shib, 15 daqiqa o'rtacha olovda qaynatiladi. Shakar qo'shib aralashtiriladi va yana past olovda 10-15 daqiqa qaynatiladi. Sterillangan shisha idishlarga murabbo qo'yilib, og'zi qopqoq bilan mahkamlanadi.

Kerakli masalliqalar: 1 kg olma (shirin yoki nordon), 0,5 kg no'q, ta'bka ko'ra 700-800 g shakar, 1-2 yuchoy qoshiq maydalangan dolchin, 1-1,5 stakan suv.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Qanday sharbat turlarini bilasiz?
2. Sharbat qanday tayyorlanadi?
3. Sabzi sharbatining tarkibida qanday foydali moddalar bor?

13.8. SHIRIN TAOMLAR SIFATIGA QO'YILADIGAN TALAB VA ULARNI SAKLASH MUDDATLARI.

Shirin taomlarning sifati ularning tashqi ko'rinishi, mazasi, hidi va quyuq-suyuqligi bilan aniqlanadi. Ular tashqi hid, mazadan xoli bo'lishi, yetarli miqdorda shakar solingan bo'lishi, quyuq-suyuqligi me'yorida bo'lishi lozim.

Rezavor-mevalarni sof yaxshida tarqatish zarur bo'lsa, ularni tupida yetilib pishgani, sifatlisi, yaxshi yuvilganlari ishlatiladi.

Kompotlar tiniq, och sargishdan qung'ir ranggacha bo'lishi kerak. Mevalari butun yoki pallacha shaklida, ba'zi hollarda tilim-tilim yoki parrak-parrak shaklida kesilib, uz shaklini saqlagan, yumshoq pishgan, ezilmagan bo'lishi kerak. Shirin, biroz sezilarli nordonlikda, rezavor-mevalarga xos mazali. Tarqatishda kremanka yoki stakanning 2G`3 yoki 1G`4 kismini meva, qolgan kismini suyuqlik tashkil etishi lozim.

Kisellar tiniq, bir xil suyuqlikda, kraxmal erigan bo'lishi, chuziluvchan bo'lmasligi kerak. Quruq kisellar uz shaklini saqlab qolish xususiyatiga ega bo'lsa, o'rta quyuqlikdagi yoki o'rtacha suyuqlikdagi kisellar bir oz oquvchan qaymoq yoki nordonroq qaymoq quyuqligiga o'xshash bo'ladi. Kisellar mazasi shirin bo'lishi bilan birga rezavor mevalarga xos hid va mazali bo'ladi. Agar kisel rezavor meva puyuresidan tayyorlansa, rangi tiniq bo'lmaydi, qolganlari (sut kiselidan tashqari) tiniq bo'ladi. Kisellarni yuzida yupqa parda holidagi qaymog'i bo'lmasligi, sut kiselidan esa kuygan sut mazasi kelmasligi kerak.

Jeleslar ilvira ko'rinishdagi quyuq-suyuqlikda, tiniq ba'zi hollarda bug'iq rangda ham bo'ladi. Ta'mi shirin, mazasi tayyorlangan mahsulotga xos bo'ladi. Jele ichidagi kesilgan mahsulot chiroyli joylashtirilishi kerak. Jele shakli tayyorlangan qolipiga xos yoki uchburchak, to'rtburchak shaklida kesilishi kerak. Jele bir xil quyuqlikda, bir oz egiluvchan bo'ladi. Limon jelesida taxir maza bo'lmasligi kerak.

Kremlar to'rtburchak, uchburchak, qalpoq ko'rinishidagi shaklda, govak, rangi, mazasi, xidi tayyorlangan mahsulotga xos bo'lishi kerak.

Pudinglar ustida qizg'ish qobiq bo'lishi bilan birga, bir xil g'ovaklikdagi kesimga ega bo'lishi kerak. Shakli tayyorlangan qolipga xos bo'lishi kerak. Kesimidagi mahsuloti g'ovak, nozik, yumshoq, kishmish va yongoq mag'zi donachalari sezilarli ko'rinishi kerak. Ichki ko'rinishi sarikdan to och qung'ir ranggacha bo'ladi. Mazasi shirin. Bug'da pishirilgan pudinglarni rangi och bo'lib, ichi g'ovak bo'ladi.

Olma sharlotkasi kvadrat yoki qalpoqcha ko'rinishidagi shaklda, qizg'ish g'obiqda, qiymasi tarkibidagi suyuqligi oqib ketmagan bo'lishi lozim.

Xamirda qovurilgan olma usti bir xil yupqalikda, qovurilgan qobiq bilan qoplangan bo'ladi. Kuygan joylari bo'lmasligi kerak. Kesilganda xamiri g'ovak ko'rinishda, olmasi yumshoq, oq rangda bo'lishi kerak. Mazasi shirin. Tarqatishda qog'oz sochik yoyilgan taqsimchaga tayyorlangan olma terilib, ustidan qand uni syepib beriladi. Yangi rezavor mevalar yuvib, kuritib artilgan holda idishlarga terib, sovitkichda 0° dan 6°C gacha bo'lgan sharoitda saqlanadi. Sovuq shirin taomlar (kompot, jele va boshqalar) sovuqxonalarda yoki sovitkichlarda 0 dan 14°C gacha haroratda bir sutka davomida saqlanadi. Ular sirlangan idishlarda saqlanishi lozim. Issiq shirin taomlar (puding, zapekankalar) harorati 55-60°C li qovurish shkafi yoki suv-bug' marmitlarida saqlanadi.

Takrorlash uchun savol va topshiriqlar.

1. Shirin taomlar sifatiga qanday talablar qo'yiladi ?

2. Kompotlarga qanday talablar qo'yiladi ?
3. kisellarga qanday talablar qo'yiladi?
4. Olma sambuki qanday tayyorlanadi va tarqatiladi?
5. Jeleli shirin taomlarning sifatiga talab nimadan iborat?

13.9. ICHIMLIKLAR.

Choy, qahva, kakaolar. Choy, kakao, qahva chanqov bosuvchi ichimliklar xisoblanadi. Ular tarkibidagi mahsulotlar kishi yurak faoliyatini yaxshilaydi, taom hazm bo'lishini osonlashtiradi, charchoqni qoldiradi. Qahva va kakao esa yuqori ozuqaviy ahamiyatga ega xisoblanadi. Sovuq ichimliklarga: sut, qatiq mahsulotlari, sutli ichimliklar, kvas, xar xildagi rezavor meva sharbat va ichimliklari kiradi. Pishirilgan sut sovuq va issiq holda berilishi mumkin. Pasterizatsiya qilingan va sterilizatsiya qilingan shishadagi sutlar avval issiq ishlov berilmagan holda tarqatiladi. Issiq ichimliklarning harorat darajasi 75°C dan past bo'lmasligi, sovuq holdagisi esa 14°C dan yuqori 7°C dan past bo'lmasligi kerak. Ba'zi sovuq ichimliklarga ozuqaviy muz bo'lakchalari solib xam beriladi. Choy, qahva, kakaolar uzoq vaqt saqlanishi natijasida xushxo'rlikini yo'qotadi. Choy, qahva, kakao idishi ochilgan bo'lsa, maxsus qopqog'i yopiluvchi idishga bo'shatib saqlash lozim. Aks holda ularning xushxo'rliqi, ozuqaliligiga putur yetadi. Bundan tashqari qahva, kakao qaynatilganda va uzoq vaqt saqlanganda ularning xushxo'r ta'mi buziladi. Bunday ichimliklarni talabga binoan, zarur miqdorda, qaynatmay, uzoq vaqt qizdirilmay, qayta isitilmay tayyorlash lozim.

Choy, kakao, qahva chanqov bosuvchi ichimliklar hisoblanadi. Ular tarkibidagi mahsulotlar kishi yurak faoliyatini yaxshilaydi, taom hazm bo'lishini osonlashtiradi, charchoqni qoldiradi. Qahva va kakao esa yuqori ozuqaviy ahamiyatga ega hisoblanadi.

Choy, qahva, kakaolar uzoq vaqt saqlanishi natijasida xushxo'rlikini yo'qotadi. Choy, qahva, kakao idishi ochilgan bo'lsa, maxsus qopqog'i yopiluvchi idishga bo'shatib saqlash lozim. Aks holda ularning xushxo'rliqi, ozuqaliligiga putur yetadi. Bundan tashqari qahva, kakao qaynatilganda va uzoq vaqt saqlanganda ularning xushxo'r ta'mi buziladi. Bunday ichimliklarni talabga binoan, zarur miqdorda, qaynatmay, uzoq vaqt qizdirilmay, qayta isitilmay tayyorlash lozim.

Choy. Choydan chanqovni qoldiruvchi, tetiklashtiruvchi ichimlik tayyorlanadi. Uni tayyorlash uchun bayxa choyi (qora, ko'k), presslangan qora g'isht ko'rinishiga ega bo'lgan ko'k choy ishlatiladi. Choy tarkibidagi qahvain odam tanasidagi nerv sistemasiga qo'zg'otuvchi ta'sir ko'rsatadi. Efir moylari (oz miqdordagi) esa choyga xushxo'r ta'm beradi. Choydagi dubil mahsulotlar qimizak ta'm beradi. Choyning rangi unga beriladigan maxsus ishlovga, ozuqaviy ranglarga bog'liqdir. Choy V Vg, S, R, RR darmondorilariga boy. Choy damlash uchun asosan chinni choynaklardan foydalanish tavsiya etiladi. Metall choynaklarda, kastyulka, qozonlarda choy damlash mumkin emas. Metall ta'sirida choyning mazasi buziladi, rangi esa o'zgaradi.

Choy damlash. Chinni choynak qaynab turgan suvda chayib tashlanadi, so'ng quruq choy solinib, choynakning 1G`3 qismiga qaynab turgan suv qo'yiladi, qopqog'i yopilib, usti sochiq bilan yopib qo'yiladi. 5-10 daqiqa davomida choy damlanadi. Damlangan choyning ustidan qaynab turgan suv quyib, choynak to'ldiriladi va bir oz tindirilib tayyor holga keltiriladi. Agar g'isht-sifat ko'k choy bo'lsa, uni damlashdan oldin maydalanadi. Damlangan choyni plita chetida uzoq saqlash yoki qaynatish taqiqlanadi, chunki bunda choy o'ziga xos qo'lansa hidga ega bo'lib, o'z sifatini yo'qotadi. Damlanib suyuqligi ajratilgan choy shamasi ustiga quruq choy solib choy damlash ham, bu ma'lum darajada, damlangan choy sifatiga ta'sir ko'rsatadi. Damlangan choy bir soat davomida o'z sifatini saqlab turadi.

Choylarni tarqatishda damlangan choy stakanga qo'yilib, stakan osti idishiga choy qoshig'i bilan qo'yib beriladi. Alohida maxsus kichik taqsimchalarda qand, shakar, murabbo, limon parragi, konfet, taqsimchalarda shirinliklar, gumma, tort, qandolatchilik mahsulotlari; chuqur idishlarda sut, qaymoq beriladi. Bundan tashqari choyni portsiyalangan stakanda damlash uchun mo'ljallab qadoqlangan maxsus qopchiqda xam berish mumkin. Alohida choynakda qaynagan suv beriladi.

Choyxonalarda damlangan choy kichkina chinni choynaklarda beriladi. Bir vaqtning o'zida katta choynakda qaynagan suv, stakan va choyqoshiq beriladi. Agar shakarli choy ko'proq miqdorda tayyorlab tarqatiladigan bo'lsa, choy damlanayotgan paytda unga shakar qo'shib tayyorlash mumkin. Choylarni tarqatishda turli shiravorlar va non mahsulotlarini tavsiya qilish mumkin. Jumladan, konfet, sho'qolad, pryanik, pirojniy, pechenye, pirog va boshqalar. Ko'k choy shakarsiz, piyolada. ichiladi, unga sharq qandolat mahsulotlari, kishmish, bargak qo'shib beriladi.

Kakao. Kakao tropik kakao daraxtining urug'idan tayyorlanadigan porosho'q. Tarkibida 15% gacha yog' bor. Kakaodan issiq va sovuq ichimliklar tayyorlanadi, shuningdek shirinliklar (krem, morojniy), pomadka, shakar, qiyom va boshqalarga qo'shiladi.

Issiq kakao (1 stakan) kichik kastyulkaga 2 choy qoshig'ida kakao poroshogi, shakar (ta'bga ko'ra), biroz sut solib, porosho'q qumoblari yo'qolguncha eziladi. Hosil olovdan olinadi.

Qahva, qahva - tropik qahva daraxtining urug'i (qahva bo'tqasi yoki doni), shuningdek ulardan tayyorlanadigan lazzatli, xushbo'y ichimlik. Qahva tarkibida kletchatka, azotsimon moddalar, qahvain, qand, yog' va mineral tuzlar bor.

Tabbiy qahvadan tayyorlangan ichimlikda qahvain miqdori ko'p bo'lganligi sababli, markaziy nerv sistemasiga qo'zg'atuvchi va mustahkamlovchi ta'sir ko'rsatadi. Bir choyqoshiq maydalangan qahvada 0,07-0,1 g kofein bor. Bu miqdor sog'lom va arterial bosimi past kishilarning ish unumini oshirish, yurak faoliyatini yaxshilash uchun yetarlidir. Qahva oshqozon syekretsiyasini ham qo'zg'atadi. Asab sistemasining qo'zg'aluvchanligi kuchaygan, xafa qon, gipertoniya, uyqusizlik kabi kasalliklarga chalingan kishilar uchun tabbiy qahva tavsiya etilmaydi. U oshqozoni kasal (masalan, me'da yara kasalligi) kishilar uchun ham zararlidir. Qahvani me'yoridan ko'p iste'mol qilish sog'lom kishilarni ham yurak kasali va uyqusizlikka

olib kelishi mumkin, shuning uchun qahva ichimligini yotish oldidan ichish tavsiya etilmaydi.

Qo'l rang qahva qoplarini sust olovda, jigar rang tusga kirgupcha qovurib (yaxshisi chuyan tovada), so'ngra ulardan qahva ichimligi tayyorlash mumkin. Qahva donlarini uyda maxsus qahvamaydalagich yordamida yanchish mumkin. Qahva ayniqsa poroshogi, xushbo'yligini yo'qotib, boshqa yoqimsiz xidlarni qabul qilish xususiyatiga ega bo'lganligi sababli, u qopqog'i zich berkitiladigan maxsus shisha yoki tunuka idishda saqlanishi lozim. Qahva donlari pchimlik tayyorlash oldidan yanchilgani ma'qo'l. Qahva ichimligi qahva qaynatgichda qaynatiladi.

Qahva tayyorlashning ko'pgina usullari bor, lekin ichimlik qanday retsyept bo'yicha tayyorlanmasin, shuni esda tutish lozimki, qahvani qaynatish va qayta-qayta isitish mumkin emas, aks xolda ichimlik sifati buziladi. Uzoq vaqt berk idishda saqlangan qahva donlari ham xushbo'yligini yo'qotadi. Ularni asli xoliga keltirish uchun 10 minut sovuq suvda saqlab, so'ng darhol duxovka yoki sust olovda isitib quritish lozim.

Qora qahva ichimligi odatdagicha (1 stakan suvga 1 choyqoshiq miqdorida yanchilgan qahva) va ikki hissa achchiq (1 stakan suvga 2-3 choyqoshiq miqdorida qahva) qilib tayyorlanadi. Qaynoq suv bilan chayilgan qahva qaynatgich yoki kastyulkaga yanchilgan qahva donlari solinadi, ustidan qaynoq suv qo'yilib, sust olovga qo'yiladi. Ichimlik ko'tarilgach (qaynog'iga yetmasdan), darhol olovdan olinadi va quyqumi idish tagiga cho'ksin keyin 5-10 minut davomida tindiriladi. Idishga bir necha tomchi qaynagan sovuq suv qo'yilsa, quyqumi tezroq cho'kadi. Ikki hissa achchiq qahva ichimligi ikki bor olovga qo'yiladi; oldin oddiy qora qahva tayyorlanadi, bir oz tingach, yana bir portiya yanchilgan qahva doni solib olovga qo'yiladi. Ichimlik ko'tarilgach, olovdan olib tindiriladi, so'ng dasturxonga tortiladi. Qahva ichimligi sikoriy bilan yoki sikoriysiz tayyorlanishi mumkin. Nonushtaga qahva ichimligi sut, quyultirilgan sut yoki qaymoq bilan tortilishi mumkin.

Sof qahva. Yanchilgan qahva turpi bilan yoki turpsiz holda tayyorlangan bo'lishi mumkin. Qahvaning muhim tarkibiy qismi qahvain bo'lib, o'ziga xos ta'sir etuvchi xususiyati bilan boshqa mahsulotlardan farqlanadi. Qahva tarkibida oqsil, yog', shakar bo'lib, bu uning ozuqalik qimmatini belgilaydi.

Qahva tayyorlashning bir necha usuli bor. Biroq bu usullarning barchasi quruq qahva tarkibidagi xushxo'r ekstrakt moddalarni xushta'm ichimlikka aylantirishdan nborat. Agar quruq qahva donachalari, ichimlik tayyorlashdan avval yanchilib suyuqlikda aralashtirilsa, qahva sifati yuqori darajada bo'ladi. Yirikroq yanchilgan qahvaning xushxo'rliqi ko'proq saqlanib, rangi tiniq bo'ladi. Qahvalarni yanchish uchun tegirmon, qahva yanchuvchi mashinalardan foydalanish mumkin.

Sutli qahva. Tayyor qora qahvaga qaynab turgan sut, shakar qo'shib aralashtirib qaynatiladi. Stakanda tagiga taqsimcha qo'yib, qahva idishida taqsimchaga qo'yilgan holda tarqatiladi.

Varshavacha sutli qahva. Odatdagicha qora qahva tayyorlanadi. Unga sut qo'shilishini hisobga olib quyuqroq tayyorlanadn. Pishirib suzib olingan qahvaga qaynoq sut, shakar qo'shib qaynatiladi. Tarqatishda stakan yoki qahva idishlariga

qo'yib beriladi. Ustiga qaynatishda ajratib olingan sut qaymog'idan solib berish ham mumkin.

Yaxna ichimliklar. Qahvali ichimlik. Qahvali ichimlik mahsuloti idishga solinib, ustidan qayvab turgan suv qo'yiladi, qaynatilib, 3-5 daqiqa tindiriladi. So'ng uni boshqa idishga quyib, shakar, qaynoq sut qo'shib yana qaynatiladi. Umumiy ovqatlanish korxonalariga kakao va sho'qolad quruq un ko'rinishida keltiriladi. Sho'qolad tarkibida ma'lum darajada shakari bo'ladi. Kakao va sho'qolad tarkibida yog'i bo'lgani sababli, ularni ozuqaviy ahamiyati yuqori hisoblanadi. Bundan tashqari ularning tarkibida asab to'qimalariga, yurak faoliyatiga ta'sir etuvchi moddalar ham bor.

Qaymoqli qahva. Shakar qo'shib damlangan qora qahva stakanlarga qo'yiladi. Har bir stakan ichiga 1 choyqoshiq qand uni bilan atalangan 1 oshqoshiq qaymoq solinadi.

Muzqaymoqli qahva. Damlab, so'ng suzilgan qahvaga shakar qo'shiladi va sovutiladi. Dasturxonga tortishdan oldin sovuq, qahva solingan har bir bo'qal yoki fujyerga bir bo'lak (50 g) dan qaymoqli muzqaymoq solinadi.

Sharqcha (turkcha) qahva (kerakli masalliklardan biri). Maxsus qahva damlanadigan kastryulka («turke»)da shakarli suv qaynatiladi, so'ng ichiga yanchilgan sikoriysiz tabbiy qahva syepiladi; qahva ko'tarila boshlagach, kastryulka olovdan olinadi va bir ozdan keyin yana qaynog'iga yetkaziladi. Dasturxonga quyqasi bilan (suzmasdan) kastryulkada tortiladi. Quyqasi kastryulka tagiga cho'kkach (tezroq cho'kish uchun 1 choyqoshiq qaynagan sovuq suv quyish mumkin), piyolalarga qo'yiladi. Kichkina piyola qahva (50-55 g suv) uchun 1 choyqoshiq tabbiy qahva va ta'mga ko'ra shakar kerak bo'ladi.

Sutli kakao. Kakao uni shakar bilan aralashtirilgandan so'ng ustidan ozroq qaynab turgan sut yoki suv quyib bir xil aralashma hosil bo'lguncha, aralashtiriladi. Shundan so'ng ingichka naycha usulida qolgan sut qo'yilib aralashtiriladi va qaynatiladi. Kakaoni stakan yoki qahva idishida tarqatiladi. Kakaoni ko'pirtirilgan qaymoq bilan ham tarqatish mumkin.

Sutli kokteyl. Bu ichimlik maxsus ko'pirtirib aralashtiruvchi mashinalarda tayyorlanadi. Mashinaning Metall stakaniga sovuq. sut, muzqaymoq, meva shakarli sharbati solinib 1 daqiqa davomida mashinada ko'pirtiriladi. Ko'pirtirilgan kokteyl shu xaxoti stakanga quyib iste'mol qilinadi. Rezavor meva sharbati turiga qarab bu kokteyllar urikli, olchali, kofeli bo'lishi mumkin.

Sovuq xolda ichimlik sifatida choy, kofe ham berilishi mumkin.

Sovuq kofe. Yukorida ko'rsatilgan usulda shakarli qora kofe tayyorlanib, suzilib, 5°C xaroratgacha sovutiladi. Tarqatishda kofega limon qo'shib beriladigan idishga quyib ustiga ko'pirtirilgan qaymoq quyib beriladi.

Mustahkamlash uchun savollar.

1. Ichimliklarga nimalar kiradi?
2. Choy, kofe, kakaolarning ozuqaviy qiymati haqida nimalarni bilasiz?

3. Choy, kakao, qahvalar qanday tayyorlanadi?

Foydali maslahatlar



Agar quruq choy saqlanadigan idishga quritilgan limon yoki apelsin po'stlog'ini solsangiz, choyingizdan xushbo'y hid keladi.

BOB. XIV. XAMIRDAN TAYYORLANADIGAN TAOM MAHSULOTLARI

14.1.XAMIR MAHSULOTLARI VA ULARDAN TAOM TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Hamir mahsulotining ozuqali ahamiyati tarkibidagi uglevod (kraxmal) miqdori bilan, o'simlik oqsillari, yog'lar, V va RR turkumidagi darmondorilar bilan belgilanadi. Sariyog' bilan tayyorlanadigan hamir mahsulotlarida A darmondorisi bo'ladi. Hamir mahsuloti taomlari yuqori darajada to'yimli, tashqi ko'rinishi chiroyli xushxur mazali va hidli bo'lib, boshqa mahsulotlarning ham xazm bo'lishini osonlashtiradi.

Hamir va hamir mahsulotlari hamir qoruvchi va ko'pirtiruvchi, mashinalar bilan jixozlangan maxsus qandolatchilik sexlarida tayyorlanadi. Hamir qorish va undan mahsulot tayyorlash uchun turli idish va asboblardan foydalaniladi. Jumladan: qozonlar, kastyulkalar, mexanik tovalar, yog'och va qandolatchilik patnislari, har xil teshikli elaklar, juvalar, hamir kesuvchi shakldor pichoqlar, hamir yoyuvchi moslamalar, ezuvchi yog'och yoki metall xovonchalar, chilcho'plar, qandolatchilik qopchilari va ularning har xil shakl beruvchi metall jihozli uchlari, har xil kurakchalar ishlatiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida quyidagi hamir turlari tayyorlanadi: hamirturush solingan va hamirturush solinmagan; hamirturushsiz yog', tuxum, sut, shirinlik solingan hamir, biskvit, qaynoq suvga qorilgan hamir, shakarli (pesochniy), qatlama, oddiy (chuchvaralar, ugra uchun), suyuq hamir (klyar uchun).

Hamirning sifati ularning g'ovaklik darajasi bilan aniqlanadi. G'ovak hamirdan tayyorlangan mahsulot iste'molda oson hazm bo'ladi. Hamir mahsuloti tarkibidagi ko'p miqdordagi kraxmalning hazm bo'lishi qiyin. U fermentlar ta'siri ostida tarkibiy qismlarga ajralib, glyukozaga aylanishi lozim. Bu fermentlar asosan so'lakda va oshqozon osti bezida bo'ladi. So'lak ta'sirida buktirish uchun hamir mahsulotlari yumshoq bo'lishi kerak. Hamir g'ovakli bo'lishi uchun turli yumshatuvchi moddalar ishlatiladi. Jumladan hamirturush, osh sodasi, ammoniy tuzi va hokazo.

Hamirturushkuzga ko'rinmas mayda mavjudod (hamirturush qo'ziqorini) hisoblanadi. Ularni hayoti uchun suyuqlikda erigan holdagi shakar, oqsil, mineral mahsulotlar va qulay muhit bo'lishi lozim. Ularni yashashi va ko'payishi natijasida tayyorlangan hamir ichida ma'lum darajada kraxmalni parchalanishi natijasida spirt, karbonat angidrid gazi xosil bo'lib, esamirda g'ovaklik holati yuzaga kelib, hamir xajmi oshadi.

Osh sodasi (natriy karbonat) un ko'rinishidagi oq mahsulot hamir qorilganda qo'shib tayyorlanadi. Hamir tarkibidagi kislotalar bilan birikishi natijasida yoki hamirga issiqlik ta'sir etishi natijasida natriy karbonat o'zidan karbonat angidrid chiqarib, mahsulot g'ovakligi hosil qiladi.

Ammoniy karbonat - oq un ko'rinishidagi mahsulot. Bu mahsulot hamirga qo'shib tayyorlanadi. Hamirga issiqlik ta'siri natijasida ammoniy karbonat

parchalanib karbonat angidrid, ammiak va ma'lum darajada suv hosil qilishi natijasida tayyor mahsulot g'ovakligi hosil bo'ladi

Hamirturushli hamirning asosiy mahsuloti, un, suv, tuz va hamirturushdan iborat. Sut, tuxum, shakar, yog', nordonroq qaymoq qo'shib tayyorlanadigan hamir ham bor. Hamir tayyorlash jarayoni mahsulotlarni tayyorlash, hamir qorish, hamirni achitish va achish jarayonida ezib havosini chiqarib turishdan iborat. Uni ishlatishdan avval mashinada yoki qo'lda elak yordamida elanib, qotib qolgan un qoldiqlari, tashqi mahsulotlardan tozalanadi. Bunda un tarkibi kislorod bilan boyiydi, hamir qorish osonlashadi, uning sifati yaxshilanadi, hamir yaxshi oshadi.

Presslangan hamirturush ishlatilishidan avval 30-35°C darajali iliq suvda aralashtiriladi. Muzlatilgan hamirturush 4-6°C darajali sharoitda muzidan tushiriladi. Quritilgan hamirturush presslangan hamirturushga nisbatan 3 barobar kam miqdorda olinadi. Quruq hamirturush iliq suvda aralashtirilib 1 soat ivitib qo'yiladi. Tayyorlangan hamirturush elakdan suzib o'tkaziladi.

Tuxum ishlatishdan avval, umumiy ovqatlanish korxonalarida, rioya qilish lozim bo'lgan sanitariya qoidalari asosida ishlovdan o'tkaziladi.

Yog'lar eritilib, ishlatishdan avval elakdan o'tkaziladi. Eritilmay ishlatilishi kerak bo'lsa, avval bo'lakchalarga bo'linib, bir oz yumshatiladi.

Hamirga mo'ljallangan mahsulotlar tayyorlangandan so'ng har xil usul bilan aralashtirilgan holda hamir qoriladi. Qorilgan hamirni oshirish uchun issiq haroratli joyga qo'yiladi.

Hamirturush zamburug'lari yoki qo'shilgan sut mahsulotidagi sut achituvchi bakteriyalar qorilgan hamir tarkibida rivojlanib, achish jarayonini amalga oshiradi. Hamirturushlar rivojlanish jarayonida un tarkibidagi shakar mahsulotini achitib parchalab, etil spirti va karbonat angidrid gazini hosil qiladi. Hosil bo'lgan gaz hamir tarkibida ma'lum darajada g'ovaklik hosil qiladi. Sut achituvchi bakteriyalar esa shakarni achitib sut ishqorini hosil qiladi va bu ishqor mahsulot tarkibidagi oqsilni bukishiga ta'sir etib, iste'molga tayyor mahsulotning sifatini oshiradi, - ya'ni mazasini xushxur qiladi.

Hamir mahsulotining sifatini yaxshilash uchun, hamir tarkibidagi g'ovaklikni iloji boricha oshirish kerak, ya'ni hosil bo'lgan karbonat angidrid gazini hamir tarkibida iloji boricha ko'proq saqlab qolish kerak. Hosil bo'lgan gazni hamir tarkibida saqlanib qolishi un tarkibidagi oqsil miqdoriga bog'liq. Un tarkibidagi oqsil, qorilgan hamir gazini ushlashga, ya'ni cho'ziluvchanlik holatini oshirishga yordam beradi. Cho'ziluvchanlik holati yuqori bo'lgan hamirni qorilganda ishlatiladigan suyuqlik miqdori. qolganlariga qaraganda ko'proq ishlatiladi, bunday un tarkibidagi havoni saqlash hususiyati yaxshi bo'ladi, hamir oqib ketmaydi, o'z shaklini saqlaydi. Lekin bir narsani esdan chiqarmaslik kerak Hamirturushning rivojlanishi uchun doimo kislorod bo'lishi kerak Hamir tarkibida karbonat angidrid gazi ko'payib ketsa hamirturushning rivojlanishiga to'sqinlik qiladi. Shu sababdan hamirturushning rivojlanishiga qulay muhit hosil qilish uchun, achitilayotgan hamirni 2-3 marta ezib, uning tarkibidagi gazini chiqarib turish zarur. Buning natijasida rivojlanayotgan hamirturush va sut achituvchi bakteriyalari hamir tarkibida bir tekis tarqaladi, hamirning g'ovakligi, cho'ziluvchanligi oshadi.

Hamirturush va sut achituvchi bakteriyalarining rivojlanishi uchun qulay sharoit 25-35°C haroratli sharoit hisoblanadi. Haroratni pasayishi yoki yuqori ko'tarilishi ularning rivojlanishiga ta'sir ko'rsatadi, ya'ni past haroratda aktivlik darajasi kamaysa, yuqori haroratda esa (45-50°Cda) achish jarayoni to'xtaydi. Agar hamirning achish jarayoni noto'g'ri olib borilsa hamirda, boshqa bakteriyalar - nordon sirka, nordon yog' bakteriyalari rivojlanib, tayyorlangan mahsulotga nordon-taxir maza va hid o'tadi. Hamir qorilganda unga yog' va shakar solinsa, uning cho'ziluvchanligi susayadi, yog' hamirturush rivojlanishiga tusqinlik qiladi. Shakar esa hamirni ma'lum darajada suyultirish xususiyatiga ega. Yuqoridagi sabablarga asoslanib tuxum, shakar solingan hamirlarni hamirturush yordamida achitilmaydi. Un qanchalik quruq bo'lsa, unga shunchalik ko'p suyuqlik ishlatiladi. Shu sababdan tayyor mahsulotning chiqishi unning namligiga bog'liq bo'ladi. Hamirturushli hamir tayyorlashning ikki usuli: achitqili va achitqisiz tayyorlash usuli bor.

Achitqisiz hamir tayyorlash uchun oqsil mahsuloti, cho'ziluvchanlik darajasi yuqori bo'lgan un ishlatiladi. Bunday undan yana oz miqdorda tuxum, sut, shakar mahsuloti qo'shib biroz suyuqroq hamir ham tayyorlanadi. Undan pirog, olade, bo'lichka va shunga o'xshash mahsulotlar tayyorlanadi. Achitqisiz hamir tayyorlashda ko'zda tutilgan mahsulotlar bir yo'la aralashtiriladi.

35-40°C darajagacha isitilgan sut yoki suvga eritilgan va elakdan suzilgan hamirturush, shakar, tuz, tuxum yoki melanj, elangan un solib qo'lda yoki hamir qoruvchi mashinada bir xil quyuqlikda aralashtirish hamir qoriladi. Tayyor holga kelishidan 2-3 daqiqa avval o'simlik yog'i yoki yumshatilgan margarin qo'shiladi. Bu hamirdagi cho'ziluvchanlik holati buzilishini kamaytiradi. Hamir aralashtirilib bir xil quyuqlikka kelganda tayyor bo'ladi. Bundan tashqari tayyor bo'lgan hamir qo'ldan va hamir qorilayotgan idishdan oson ajraladi. Idishdagi hamir usti toza dasturxon yoki sochiq bilan berkitilib, 30-40°C haroratli xonada 3-4 soat davomida achitiladi. Achitish jarayonida hamir 2-3 marta ezilib havosi chiqarib yuboriladi. Hamir hajmi 2-5 barobar oshib, yuza qismi shishgan, o'ziga xos xushbuy spirt hidi anqib tursa, bu hamir tayyor bo'lganligidan dalolat beradi.

1 kg un uchun: 62 g. shakar, 25 g. margarin, 15 gr. tuz, 25 gr. hamirturush, 450 g. suv ishlatiladi.

Achitqili hamir. Achitqili hamir tayyorlash uchun avval achitqi, ya'ni suyuq hamir tayyorlanadi. Achitqi tayyorlash uchun Hamir qorish uchun mo'ljallangan sut yoki suvning 60% i 35-40°C darajada isitilib, tayyorlangan hamirturushning hammasi un miqdorining 4% hisobida shakar va 40% gacha elangan un aralashtirib qaymoq quyuqligidagi suyuq hamir qoriladi. Qorilgan hamir harorati 27-29°C darajada bo'lishi kerak qorilgan hamir ustidan yupqa qilib un sepiladi va idish usti dasturxon yoki sochiq bilan berkitilib, 30-35°C li haroratda 1-2 soat davomida dam oldiriladi.

Achitqili hamir tayyorlashda Tayyor achitqiga tuz, shakar, tuxum, suv yoki sut, elangan un solinib 10-15 daqiqa davomida bir xil quyuqlikdagi hamir paydo bo'lguncha aralashtiriladi. Aralashtirish so'ngida yog' qo'shiladi. So'ng hamir idishi ustiga sochiq yoki dasturxon yopib, 30-35°C li haroratda 1,5-2 soat davomida

achitiladi va bu vaqt ichida bir-ikki marta ezib havosi chiqarib yuboriladi. Agar hamirga sut, yog‘, shakar mahsulotlari ko‘proq miqdorda qo‘shiladigan bo‘lsa, achitayotgan hamirni birinchi bor ezib havosini chiqarish vaqtida, erish darajasigacha yumshatilgan sariyog‘ yoki margarinda aralashtirilgan tuxum, shakar bilan birga bir xil aralashtirib qo‘shilishi kerak Yaxshilab aralashtirilgan hamir issiq joyda 25-30 daqiqa oshirilib, ezib havosi chiqarilgach, oshirib tayyor holga keltiriladi. Bu usulda tayyorlangan hamirdan har xil mahsulotlar tayyorlanadi.

Hamir mahsulotlarini yopishga tayyorlash qoidolari va yopish jarayonida ularda bo‘ladigan o‘zgarishlar.

Hamir mahsulotlarini yopishga tayyorlashda tayyor hamir yog‘langan yoki un sepilgan stolga qo‘yilib, tayyorlanadigan mahsulotga mo‘ljallab qo‘l yordamida yoki maxsus hamir bo‘luvchi mashinalarda bo‘laklarga bo‘linadi. Hamirni qo‘lda bo‘laklarga bo‘lishda, avval uzun silindr shakli berilib, so‘ng qo‘lda yoki pichoq yordamida bo‘laklanadi. Bo‘laklangan hamirga shar shakli berilib, stol ustiga terilib 3-5 daqiqa tindiriladi. Bunda hamir bo‘lag‘i ma‘lum darajada achib, hajmi oshadi. Tindirilgan hamir bo‘laklaridan turli mahsulotlar tayyorlanib, yog‘langan patnisga teriladi va 25-30 daqiqa davomida namligi yuqori bo‘lgan issiq joyda oshiriladi. Bo‘laklarga bo‘lib, shakl berish jarayonida hamir tarkibidagi karbonat angidrid gazi ma‘lum miqdorda chiqib ketib, hamir hajmi kamayadi. Hamirni tindirish jarayonida yuqoridagi gaz yana to‘planib, hamirning g‘ovakligi oshadi. Agar tayyorlanayotgan mahsulot hamirining g‘ovakligi me‘yoridan kam oshgan bo‘lsa, issiq ishlov jarayonida, mahsulot yuzida yoriqlar paydo bo‘ladi. Hajmi kichik, ichi berch bo‘lib qoladi. Agar hamir g‘ovakligini oshirish me‘yoridan oshib ketsa, mahsulot o‘z shaklini saqlolmay yapaloq yoki yupqa ko‘rinishda, bezaklari noaniq yoki sezilmaydigan darajada bo‘lib qoladi.

Yopib tayyorlanadigan mahsulotlarning tashqi ko‘rinishini yaxshilash uchun ularni issiq ishlovga jo‘natishdan avval yuziga tuxum yoki tuxum sut aralashmasi surtiladi. Agar tuxum sarig‘i surtilsa mahsulot yuzi yanada chiroy ochadi. Tuxum, ishlatishdan avval yaxshilab aralashtirilib elakdan o‘tkazilishi kerak Tayyorlangan aralashma yumshoq cho‘tka yordamida pishirishga tayyor mahsulot yuziga extiyotkorlik bilan surtiladi. Agar, ehtiyotsizlik bilan surtilsa hamirning oshgan holatiga ta’sir etib shaklini o‘zgartirishi mumkin. Aralashma mahsulot yuziga issiq ishlov jarayonidan 5-10 daqiqa avval surtiladi. Mahsulotlar 190-230°C haroratli moslamalarda yopiladi. Yopib pishirish muddati mahsulot hajmiga bog‘liq. Agar mahsulot hajmi yirik bo‘lsa, harorat past bo‘lishi, mahsulot mayda bo‘lsa harorat yuqori bo‘lishi zarur. Bu tayyorlanadigan mahsulotga issiqlikning bir-xil ta’sir etib, bir xilda pishishini ta’minlaydi va kuyishdan saqlaydi.

Hamir mahsulotlarini yopish jarayonida ularda bo‘ladigan o‘zgarishlar. Hamir mahsulotlarini qovurish shkafida yopish jarayonida mahsulot tarkibidagi namlikning uning yuzasiga chiqishi hisobiga uning og‘irligi oshadi. So‘ngra namlik mahsulot ichi tomon harakat qila boshlaydi. Bunday mahsulotning yuqori qismida harorat baland bo‘lib mahsulot yuzidagi shakar karamellashib och sarg‘ish yoki qizg‘ish qobiq hosil bo‘ladi. Mahsulot tarkibidagi spirtning bug‘lanishi va suv bug‘i bosimining kuchayishi evaziga uning hajmi oshadi. Mahsulot 65-80°C darajagacha

qizdirilganda uning tarkibidagi kraxmal oqsilning quyuqlashishi uning tarkibidagi kraxmal oqsilning quyuqlashishi natijasida ajraladigan suvni shimib olib yopishqoq holga keladi. Oqsilning quyuqlashishi hamirning g'ovakligini oshiradi. Mahsulot ichidagi namlik issiq ishlov berish jarayonining oxirigacha yuqori darajada bo'ladi. Mahsulot sovutilgandan keyingina undagi namlik barobarlashadi. Yopish jarayonida mahsulot tarkibidagi -12-15% suyuqlik yo'qotiladi. Mahsulotning tayyor bo'lganligini qobig'ining rangiga, sindirib ichki yumshoqligiga qarab aniqlanadi.

Bundan tashqari mahsulotning tayyorligini ingichka naychalar tiqib ko'rish orqali ham aniqlash mumkin. Agar mahsulotga tiqib olingan naychada hamir qoldiqlari bo'lmasa, bu mahsulotning iste'molga tayyor bo'lganligidan darak beradi.

Hamir mahsulotlari sifatiga talab va ularni saqlash muddatlari. Tayyor hamir mahsulotlari uziga xos shaklga ega bo'lishi kerak. Ustidagi qobig'i tekis, yorilmagan, yumshoq, mag'zi bilan qobig'i uzaro bir xil yopishgan bo'lishi kerak. Mahsulot kesilgan holda ichi bir xil ko'rinishda yopib tayyorlangan elastik holatda bo'lishi lozim. Marzini yuzaki bosib kurilganda uz holatiga qay-tishi, ichi bir xil g'ovaklikda, uvalanmaydigan kattaroq bushliqlar bo'lmasligi kerak. Tayyor mahsulotning hidi, mazasi tarkibidagi mahsulotiga xos xushxur bo'lishi, taxir, nordon, shur va tashqi hid hamda mazadan xoli bulmog'i lozim. Tayyor hamir mahsulotlari ozoda, quruq, yorug' 6-20°C haroratli xonalarda, potoklarga mahsulot shakliga ta'sir qilmaydigan darajada terilgan holda solinib, 24 soat davomida saqlanishi mumkin. Bundan uzoqroq vaqt davomida saqlansa hamir mahsulot qotib qolib, ichi quruq qattiq uvalanadigan bo'lib qoladi. Mahsulot qobig'i bujmayib, vazni kamayadi, tekis holatini yuqotib, qotib qoladi. Bu holatning ruy berishi mahsulot tarkibidagi kraxmal va oqsilni uzgarishi hisobiga amalga oshadi. Tayyor blin va oladyalar tarqatguncha issiq saqlanishi uchun ustma-ust taxlangan holda qopqoqli idishga solib saqlanishi kerak.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Xamirturushli hamir haqida nimalarni bilasiz?
2. Achitqili hamir bilan achitqisiz hamirni farqi nimada?
3. Xamir mahsulotlarini yopishga tayyorlash jarayoni haqida nimalarni bilasiz?
4. Xamir mahsulotlari sifatiga qanday talablar qo'yiladi?

14.2. BLINCHIKLAR UCHUN HAMIR TAYYORLASH VA PISHIRISH TEKNOLOGIYASI

Blin va oladya uchun hamirlar tayyorlashda ma'lum miqdordagi sut yoki suvda tuz, shakar va suyuqlikda eritilgan hamirturush aralashtirilib elakdan o'tkaziladi, 35-40°C haroratdagi suyuqlikda aralashtiriladi. Elangan un, tuxum solingan idishga tayyorlangan suyuqlik solinib bir xil aralashma hosil bo'lguncha aralashtiriladi va hamir tayyor bo'lishidan avval eritilgan yog' solinadi. Qorilgan hamir issiq, joyga qo'yib 3-4 soat achitiladi. Bu vaqt ichida hamir bir necha marta aralashtirib havosi chiqariladi. Tayyorlanayotgan mahsulot g'ovakligini oshirish uchun hamirga tuxum

oqini yaxshilab ko'pirtirib qo'shish mumkin. Ba'zi hollarda blin hamirini qorishda yarim bug'doy, yarmi grechixa unidan foydalanish ham mumkin. Oladya hamiri blinga nisbatan quyuqroq qorilishi bilan birga, unga eritilgan yog' qo'shilmaydi. Shu sababdan 1 kg undan oladya hamiri qorilsa 1 l suyuqlik ishlatiladi, blin hamiri uchun esa 1,5 l suyuqlik ishlatiladi. Ba'zi hollarda blin hamiri uchun grechixa» uni urnigamanna yormasi ham ishlatiladi.

Oshirilgan blin hamiri diametri 15 sm bo'lgan chuyan tovada asosiy usulda ikki yoqlama qovuriladi. Qizib turgan tovaga yog' surtilib, ma'lum ulchovga ega bo'lgan qoshiq yordamida oladya uchun tayyorlangan hamirdan qalinligi 3 mm. qilib qo'yiladi va ikki yoqlama qizg'ish qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi. Tayyor blin ustma-ust issiq holda taqsimchaga yoki qopqoqli baranchikga qo'yiladi. Tarqatishda blin uchun alohida idishda eritilgan sariyog' yoki nordonroq qaymoq uldurug idishida esa osetr yoki keta balig'i uldurugi taqsimchada seld, dudlangan osetr baliqlari beriladi. Maxsus blin tayyorlaydigan oshxonalarda usti ochiq blin tovarlaridan foydalaniladi.

Un 72, tuxum 4, shakar 3, oshxona margarini 3, tuz 1,5, hamirturush 3, hamir uchun suv 115, qovurish uchun yog' 5. Sof og'irligi 150.

Oladya. Osti qalin chuyan tova qizdirilib yog' solinadi, blinga nibatan qalinroq qilib doyra shaklida, tayyor hamirdan suvda ho'llangan qoshiq yordamida uzib olib qo'yiladi va ikki yoqlama qizg'ish qobik, hosil bo'lguncha qovuriladi. Tayyor hamirni yana qandolatchilik qopchig'idan chiqarib ham quyish mumkin. Oladyalarni ikki tomonida qobiq hosil qilib qovuriladi. Ba'zan oladyalarni ko'p yog'da ham qovuriladi. Qovurilgan oladyalarning qalinligi 5-6 mm dan oshmasligi kerak. Tarqatishda porsiyasiga-3 donadan solinib ustidan shakar yoki shakar uni yoki asal, murabbo, nordonroq qaymoq solib beriladi.

Blinchik - hamirdan taysrlanadigan taom turi. 20 ta blinchik pishirish uchun 2 stakan bug'doy uni, 3 stakan suyuqlik (sut, suv yoki sut bilan aralashtirilgan sup), 2 ta tuxum, 0,5 choyqoshik, shakar va tuz, 100 g dumba yoki 2 oshqoshiq sariyog' kerak bo'ladi. Tuxum, tuz, shakar, sariyog' (yumshatilgan) qoshiq bilan yaxshilab atalanadi, so'ng suyuqlik (suv, sut) qo'shiladi va oz-ozdan unga kumib, qumoklari yuqolguncha yama atalanadi. Hosil bo'lgan atalasimon hamir katta qoshiqda yog' surtilgan qizib turgan tovaga qo'yiladi va pushti rang bo'lguncha qovuriladi. Agar blinchik ichiga biror narsa solinadigan bo'lsa - bir tomoni, xech narsa solinmasa - ikki tomoni (kanat-kanat pirog uchun) qovuriladi. Har bir blinchikni qovurishdan oldin tovaga yog' surtib turiladi. Blinchikni ichiga go'sht, guruch, tvorog, olma solib yoki hech narsa solmay pishirish mumkin. Xech narsa solmay pishirilgan blinchikni qaymoq asal, varene, shakar bilan eyish juda mazali. Blinchiklar (20- 21-rasmlar). Kerakli masalliq(lishi uchun):

2ta tuxum, 2stakan sut, 1stakan un (8-9 osh qoshiq), 1/4osh-qoshiq o'simlik yog'I, 0.5 choy qoshiq ichimlik sodasi, tuz (0.5 choy qoshiq).

Tayyorlash:

Tuxum bilan ichimlik sodasi tuzni yaxshilab aralashtirib, so'ng sut solib yana aralashtiramiz Unni avval 3osh qoshiq solib, aralshtirib, so'ng yana 3osh qoshiq solib yana aralashtiramiz. So'ngra yana 3osh qoshiq unni solamiz (agar 2soatdan

ko‘p vaqtda blinchiklarni qilmoqchi bo‘lsangiz, 2osh qoshiq solganingiz maqul, chunki hamir vaqt o‘tishi bilan oshadi. Uzoq vaqtga usti yopilgan holda sovutgichga qo‘yilishi lozim), keyin yog‘ni ham solib aralashtiramiz. Avval tovani baland olovda qizitib olib, kerakli miqdorda (bir cho‘mich) hamirdan quyamiz va hamirimiz tovaning hamma qismiga etib borishi uchun tezda tovani har tomonga aylantiramiz.



20-rasm. Bilinchik



21-rasm. Bilinchik tayyorlash tartibi

Hamirning ostki qismi qizargach, pishmagan tomonini pastga qilib ag‘daramiz. Pishgan blinchiklarni olib(shu vaqt tova ostidagi olovni balandlatib qo‘yamiz), laganga solib, ustini kattaroq kenglikdagi narsa bilan yopib qo‘yamiz). Suyuq hamirimizdan olib, tova olovini psaytirib, hamirni tovaga solamiz va yuqoridagi jarayonni yana takrorlaymiz. Har gal blinchik pishganda tovanidan olayotib, tova

olovini balandlatamiz va har gal pishgan blinchiklar ustini tezda qopqoq bilan yopib qo'yamiz.



22-rasm

Shokoladli blinchiklar.

Kerakli masalliq(4 kishi uchun):

1stakan sut, 1ta tuxum, 1chimdim tuz, 1oshqoshiq shaker, 1stakan un, 1oshqoshiq o'simlik yog'i, yuzasiga shokolad siropi yoki shokoladli glazur (22-rasm).

Tayyorlash:

Avval tuxumni aralashtirib, so'ng sut, tuz, shakar, yog'ni solib aralashtiriladi. So'ng 0.5 stakan un solib aralashtiriladi. Yana 0.5 stakan un solib aralashtiriladi. So'ng qaynab turgan suvdan 2 oshqoshiq solib (suyuqligi blinchikdagidek bo'lguncha) aralashtiriladi.

Tovaga 1choyqoshiq o'simlik yog'i solib, hamma eriga yoyiladi va masalliqdan yarim cho'mich miqdorida olib quyib, tez tovani ko'tarib, masalliqni tovaning hamma yuziga yoyiladi.



23-rasm. Shokoladli blinchiklar tayyorlash.

Ikkala tomoni qizartirib olinadi.

Blinchiklarni o'rab, o'rtasidan kesib, ustidan shokolad siropi yoki asal quyib chiqiladi (23-rasm).

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Blinchiklar qanday tayyorlanadi?
2. Blinchiklar tarkibi qanday?
3. Shkoladli blinchik qanday tayyorlanadi?
4. Shkoladli blinchikni dasturxonga tayyorlab qo'yish.

14.3. OSHXAMIR VA UNI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI



24-rasm. Osh xamir.

"Osh hamir" hamirning eng oddiy turi bo'lib, ko'pgina dunyo oshxonalarida qadim zamonlardan beri ishlatib kelinadi (24-rasm). Bu hamirdan o'zbek oshxonasida manti, xonim, chuchvara kabi suvda yoki parda pishadigan taomlar tayyorlashda qo'llaniladi. Yog'da qovuriladigan taomlarda juda yupqa qilib yoyib olinadi. Asosiy masallqlari elangan un, tuz va suvdan iborat bo'lishiga qaramasdan hamirning sifatini yaxshilash uchun ko'p hollarda tuxum ham qo'shiladi.

Kerakli masallqlar: 500 gr un, 250-300 ml suv, 1,5 choy qoshiq tuz.



25-rasm. Osh xamir tayyorlash.

Tayyorlanishi.

Unni elab olinadi. Sovuq suvga tuz solib, yaxshilab aralshtirib eritib olinadi. Elangan unning markazidan chuqurcha ochiladi. Tuzli suv solinadi. Suvni unga aralashtiriladi. Hamir xoliga keltirish uchun qo'lda yaxshilab qorishtiriladi. Hamirni ezib qorishda davom etiladi. Hamir chiroyli chiqishi va oson yoyilishi uchun kamida 10 daqiqa davomida mushtlanadi. Ko'proq mushtlangan hamirning sifati ham yaxshi bo'ladi. Tayyor bo'lgan hamirni ustiga selofan yopib, xona xaroratida kamida 30 daqiqa davomida tindiriladi (25-rasm).

Mustahkamlash uchun savollar:

- 1.Oshhamir tayyorlash texnologiyasini aytib bering.
- 2.Oshhamirdan qanday o'zbek taomlari tayyorlanadi?
- 3.Oshhamirdan hamir osh taomlarini qanday tayyorlanadi?

14.4.QATLAMA HAMIR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Qatlamali hamir bir necha qavatlardan iborat bo'lib, ko'pgina shirali va shirasiz pishiriqlarda ishlatiladi (26-rasm). Hamirni tayyorlash jarayonida uni bir necha marta buklab, tarkibidagi yog'i erib qavatlarni qo'shib ketishini oldini olish uchun sovutgichda bir necha bor muzlatib olinadi. Tayyorlanishi oddiy bo'lsa ham biroz vaqt talab qiladi. Shunga qaramasdan bu hamir pishiriqlarga juda engil va o'zgacha ta'm beradi.



26-rasm. Qatlama xamir.

Qatlama xamirni bir necha usulda tayyog'lash mumkin. Lekin barcha usullari uchun umumiy bo'lgan asosiy qoidalar mavjud. Xamir yaxshi chiqishi uchun bu qoidalariga rioya qilish zarur:

Pishirishdan avval maxrulotlar xolodilnikda sovitiladi (lekin muzlatilmaydi).

Tayyor mahsulotlar namlangan gaz patnisiga terib chiqiladi (yog' surtish mumkin emas).

Tuxum maxrulotlarning sirtigagina surtiladi, chetlariga oqib tushgan tuxum suyuqligi mahsulotningkutarilishiniqiyinlashtiradi.

Sovitilgan mahsulotlar qizib turgan duxovkada (harorat 250S dan past bo'lmasligi kerak) pishirilishi lozim.

Agar qatlama xamirdan tayyorlanadiganmahsulot ichiga pishgandan keyin biron narsa solinadigan bo'lsa, kichik piroglar duxovkadan 10-15 minutdan so'ng, katta piroglar esa 15-20 minutdan so'ng olinib, ichiga go'sht, murabbo, olma, krem va boshqalar solinadi.

Qatlama xamir tayyorlash. Un miqdorini ikkiga bo'lib, bir qismiga sariyog' aralashtiriladi va 2 om qalinlikda to'rtburchak qilib, bir oz vak,t sovuq joyga olib qo'yiladi. Qolgan qismiga 7 g stakan suv, ozgina tuz va limon sharbati solib xamir qoriladi. Xamir ustiga sochiq yopib, 30 minut tindiriladi, so'ng yana juvalanadi.

Juvalangan xamir jildi yog‘li xamir jildidan ikki baravar katta bo‘lishi lozim. yog‘li xamirni ikkinchi xamir ustiga quyib, cheti konvert kabi berkitiladi va eni 20 sm, qalinligi 1 sm qilib jo‘valanadi, so‘ng to‘rt buklab, yarim soat davomida xolodilnikda saqlanadi. Sovigan xamirni yana bir bor juvalab, qayta sovuq joyga qo‘yiladi. Bu jarayon 3 marta takrorlangach, turli mahsulotlar pishirishga kirishiladi. Tez tayyorlanadigan qatlama xamir. Yaxshi sovitilgan margarin yoki capiyog‘i qirg‘ichdan o‘tkazib un (2 stakan) bilan yaxshilab 'qorishtiriladi. hosil bo‘lgan qorishma urniga quyuladi, ichiga 74 choyqoshiq tuz va 1 oshqoshiq sirka qo‘shilgan suv oz-ozdan qo‘yiladi. Barcha masalliqni aralashtirib, xamir qoriladi. Qorilgan xamir xolodilnikda bir oz (1 soat) sovitilgan, pishirishga kirishiladi.

Kerakli masalliqalar:

700 gr un, 1 st suv, 0.5 choy qoshiq tuz, 1 chimdim limon kislotasi, 300 gr sariyog‘ (yoki margarin)

Tayyorlanishi:

1.Sovutgichdan endigina olingan sariyog‘ 5-6 osh qoshiq un bilan qorishtiriladi.

Qo‘shimcha: Bu jarayonni blenderda qilsa ham bo‘ladi.

2.Unga qorishtirilgan sariyog‘ni kichik shar shakliga keltirib olib pishiriq qog‘ozi yoki selofanga o‘rab muzlatgichga qo‘yiladi.

3.Un, suv va tuzni aralashirib hamir qoriladi.

4.Hamirni rasmdagidek to‘rt tarafini yoyib olib, o‘rtasiga muzlatgichdan olingan sariyog‘ qo‘yiladi.

5.Keyin bir tarafini so‘ngra ikkinchi uchunchi va to‘rtinchi taraflari yaxshilab yopiladi.

6.Hamir juvada ozroq ochib olinadi.

Muximu sariyog‘ni erishini oldini olish uchun bundan keyingi qadamlarni tezlik bilan bajarish kerak bo‘ladi.

7.Yoyilgan hamirni bir tarafi markazga qaratib buklanadi.

8.So‘ngra ikkinchi tarafi ham markazga olib kelinadi.

9.Hamir ikkiga buklab, selofanga o‘rab 1 soatga sovutgichga qo‘yiladi. Ishingiz tezlashishini istasangiz hamirni muzxonaga ham qo‘yishingiz mumkin.

10.Sovutgichdan olingan hamirni yoyib 4 ga buklash jarayonini (10-13 qadamlar) yana 3 marta takrorlanadi. Har buklag‘andan keyin hamirni 1 soatga sovutgichga qo‘yiladi.

11.Hamirni oxirigi qavatlash bosqichida 4 ga emas 3 ga buklanadi. Buning uchun sovutgichdan olingan hamirni rasmdagidek o‘zingizga qaratib olib eniga biroz kengaytirib olasiz.

12. Keyin hamirni yoni bilan o‘zingizga qaratib olib bo‘yiga juvada yoyib olinadi. O‘lchamlari taxminan 25sm X 50 sm.

13. Hamir ikki tarafi ustma ust yoyib buklab olinadi.



27-rasm. Qatlama xamir tayyorlash.

Qo'shimcha qilinadigan ish tayyor bo'lgan hamirni biroz sovutgichda ushlab keyin ishlatish yoki yaxshilab yopiladigan idishga solib muzxonada kerak bo'lgunga qadar saqlash mumkin.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Qatlama hamir tayyorlash texnologiyasini aytib bering.
2. Qatlama hamir tayyorlash jarayonini muhim tomonlarini qanday?
3. Qatlama hamirdan qanday taomlar pishiriladi?
4. Tayyor bo'lgan hamir qanday saqlanadi?

14.5. PECHENYE VA PIROG TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Pechene qilish uchun oliy, 1- va 2-nav un, sariyog', qand, sut, qaymoq, tuxum, tuz, ximiyaviy yumshatgichlar (soda, ammoniyli karbonatangidrid), xushbuy moddalar ishlatiladi. Pechene ishlab chiqarish quyidagi jarayonlardan iborat: xom ashyoni tayyorlash, hamir qorish, hamirni zuvalalab juvalash va yoyish (chuzma hamir bir necha marta takrorlanadi), shakl berish, pishirish (240-300°C li haroratda 5-10 min. davomida), sovitish va joylashtirish. Unning navi, hamirning resepturasi va ishlab chiqarish xususiyatlari qandayligiga qarab pechene qandli pechene, chuzma pechene, yog'li pechene bo'ladi. Qandli pechene kleykovinasi kam va o'rtacha bo'lgan qayishqoq hamirdan tayyorlanadi; tarkibidagi qand 20-30%, yog' kamida 9,5% bo'ladi. Pechene qumoq qumoq, murt bo'lib chiqadi. Oliy nav undan

Apelsinovoe, Yubileynoe, Zemlyanichnoe, Fantaziya (shokolad yaxshilangan), K chayu, Samarskoe, Vesennoe, Yantar, Privet, Utro va boshqa pechenelar chiqariladi; 1-nav undan Saxarnoe, Sadko (kakao tolqonli), Solnechnoe, Mayskoe, Drujba, Shaxmatnoe; 2-nav undan esa Novost, Kombayner pechenelari, shuningdek qandli pechenelardan Ekstra, Assorti, Riga va boshqa aralashma pechenelar chiqariladi. Chuzma pechene elastik dirkillama chuziluvchan hamirdan tay-yorlanadi; tarkibida 20% gacha qand va 8% gacha yog' bo'ladi. Pechene murt, suvda sekin-asta bukadigan, qumoq emas, yuzasida uyiqlari bor bo'ladi.

Yog'li pechene oliy nav undan, yog' tariqasida capiyog' ishlatib tayyorlanadi.

Qumoq-qumoq pechene namligi 20% qayishqoq hamirdan pishiriladi, unga uyma usulda shakl beriladi. Biskvitli kuvlangan pechene shakar qo'shib - tuxum bilan undan iborat hamirdan pishiriladi. Oqsilli kuvlangan pechene shakar solib ko'pirtilgan tuxum oqiga yong'oq qo'shib, un aralashtirmasdan hosil qilinadi. Suxari tipidagi pechene oldin ko'pirtirib olingan va tarkibida yog' va tuxum juda ko'p bo'lgan, mayiz qo'shilgan hamirdan pishiriladi. Baton ko'rinishida shakl berib pishirilgandan keyin uni kesib-kesib quritiladi.

Pechenening shakli to'g'ri, nomiga mos, chetlari tekis yoki shakldor bo'lishi kerak. Tarkibida darz ketganlari (bundaylari singan hisoblanadi), kuyib ketganlari, xom qolganlari, begona ta'm va hid aralashganlari 5% dan ortiq bo'lgan pechenelar sotuvga chiqarilmasligi kerak.

Kuruq pechene (kreker) kleykovinasi kam va o'rtacha bo'lgan oliy va 1-nav undan yuzasida o'yiqchalari bor qilib chiqariladi. Hamirining resepturasi va hamir qilish usuliga ko'ra kreker to'rt guruhga bo'linadi: I guruh hamirturush va ximiyaviy yumshatgich yoki faqat hamirturush bilan yog' solingan pechenelar, II guruh hamirturush solingan yog'li yupqa pechenelar, III guruh yog'siz pechenelar, IV guruh hamirturush solinib yoki hamirturush va ximiyaviy yumshatgich solinib, yog' va ta'm beruvchi moddalar (arabodiyon, pishloq, zira va hokozolar) qo'shib, ko'p miqdorda tuz solib, oliy nav burg'doy undan kilingan pechenelar.

Galetalar. Hamirturush solib mushtlangan, yoyilgan hamirdan galetalar qilinadi. Galetalar yuzasida to'g'ri to'rtburchak yoki kvadrat shaklidagi uyiqchalari bo'lib, ular yassi quruq hamir mahsulotdan iborat. Galetalar tayyorlash uchun bug'doy un (eng yaxshi oq undan tashqari), xamirturush, ximiyaviy yumshatgich va tuz xom ashyo bo'lib xizmat kiladi. Parxezbop galetalarga yog' bilan qand, sifati yaxshilangan galetalarga esa yog' qo'shiladi. Resepturasi qandayligiga va nimaga mo'ljallanganiga qarab galetalar uch turga bo'linadi: oddiy galeta 1- va 2-nav bug'doy undan, qand va yog' qo'shmay chiqariladi, sifati yaxshilangan galeta-oliy nav bug'doy undan sariyog' qo'shib, qand qo'shmasdan chiqariladi, parxezbop galeta-1-nav bug'doy undan, tarkibida yog'i va qandi ko'p qilib va tarkibida yog'i va qandi kam qilib chiqariladi. Krekerning va galetaning sifati asosan usha, pechenega qo'yiladigan talablarga javob beradigan bo'lishi kerak. Pechene, kreker va galetalarni qog'oz, sellofan yoki polimer plyonka pachkalarga, quticha va paketlarga, 50 dan 1000 g gacha qilib qadoqlanadi. Tortib sotiladigan mahsulotni taxta va karton yashiklarga qirrasi bilan yoki yassi tomoni bilan: pechene- og'irligi 16 kg gacha, kreker - 10,5 kg gacha, galeta-15 kg gacha uyib joylashtiriladi. Bu

mahsulotlar 18°C haroratda va nisbiy namligi 65-75% bo'lgan havoda quyidagi muddatlarda saqlanadi: qandli pechene va chuzma pechene-3 kun; yog'li pechene hamiri tarkibida 10% gacha yog' bo'lsa-45 kun; galetalarning oddiylari germetik joylashtirilgan bo'lsa-2 yilgacha, tortib sotiladigan bo'lsa 6 oy, tarkibida yog'i ko'p parxezbop galetalar 3 oy, qolganlari 1,5-3 oy.

Gul pechenye.



28-rasm. Gul pechenye.

Bu pechene dasturxoningiz ko'rkini ochib. mexmonlaringiz va oila a'zolariningizni hursand qiladi (28-rasm). Hamiri oddiy pechene hamiri bo'lsada turli rang va shakllar bilan tajriba o'tkazib ajoyib pechene guldastalarini yasasangiz bo'ladi.

Kerakli masalliq: 125 gr margarin, 1 ta tuxum, 1 st shakar, 1 choy qoshiq razrixlitel, un (yumshoq hamir hosil bo'lguncha), vanil, 3 - 4 osh qoshiq kakao.

Tayyorlanishi:

Margarin, shakar, vanil va tuxum yaxshilab aralashtiriladi (29-rasm). Aralashmaga elangan un va razrixlitelni qo'shib, yumshoq hamir qoriladi (Unni oz-ozdan yumshoq hamir hosil bo'lguncha solinadi). Hamir ikkiga bo'linadi. Bitta zuvalag'a kakao qo'shib yaxshilab zuvalanadi. Hamirni biroz tindirishga qo'yiladi. Oq va qora hamirni aloxida yoyib, doira shaklida kesib olinadi. Doiralarni rang barang yoki bir xil rangda ketma-ket joylab chiqiladi. Va rulet qilib o'raladi. O'rtasidan pichoqda kesib olinadi. Keyin rasmda ko'rsatilganidek gullar hosil bo'ladi. Gullarni 190 darajagacha qizdirilgan duxovkada 15 daqiqa yoki usti chiroyli qizarguncha pishiramiz.



29-rasm. Gul pechenye tayyorlash.

“Nafis” pechenyesi.

Ko‘pincha tuxumning sarig‘i solinadigan desert va pishiriqlarda uning oqi ishlatilmay qolib ketadi (30-31-rasmlar).



30-pacm. “Nafis” pechenyesi tayyorlash.

Bunday paytlarda tuxum oqidan beze, tort va desertlar pishiriladi. "Nafis" pechenesi shunday pishiriqlardan bo‘lib, uni tayyorlash uchun ko‘p vaqt va masalliq kerak emas. Ko‘pirtirilgan tuxum oqiga qolgan masalliq aralashtiriladi va duxovkaga 30 daqiqaga qo‘yiladi.



31-pacm. “Nafis”

Kerakli masalliq: 5 ta tuxum oqi, 1 st shakar, 3 osh qoshiq kraxmal, 3 osh qoshiq shakar kukuni, vanil essensiyasi (vanilin), 1 st mayda to‘g‘ralgan yong‘oq, 1 st mayda to‘g‘ralgan shokolad.

Tayyorlanishi: Tuxum oqini biroz ko‘pirtirib oz-ozdan shakar qo‘shib yaxshilab ko‘pirtiriladi. Kraxmal, shakar kukuni va vanil esensiyasini qo‘shib, ohistalik bilan aralashtiriladi. Maydalangan yong‘oq va shokoladni qo‘shib, yana bir bor ohistalik bilan aralashtiriladi. Duxovka listiga pishiriq qog‘ozi solib, aralashmani qoshiqda quyib chiqiladi. 150 darajagacha qizdirilgan duxovkada 15 daqqa pishirilgandan so‘ng duxovkani 100 darajagacha pasaytirib yana 15 daqqa pishiriladi.



32-rasm. Pirog

Pirog.

Kerakli masalliq:

3 dona tuxum, 1stakan shaker, 1.5stakan un, 125gr margarin eritmasi (1stakan), hohishga ko'ra bodom, mayiz (32-rasm).

Tayyorlash:

Tuxum oqi qattiq xolga kelguncha ko'pirtiriladi. Shakar 0.5 choy qoshiqdan sekin-asta qo'shib aralashtiriladi. Tuxum sarig'i solib aralashtiriladi.

Eritib, sovutilgan (lekin qotib qolmagan) margarin solib aralashtiriladi. Hohlaganlar oshxona sodasi solishi mumkin. Unni yuzasiga yoyib solib, o'rta qismida unni chetdan oz-ozdan olib, aralashtiriladi. Hohishga kshra yong'oq, bodom, mayiz va hokazolar solib, aralashtiriladi va qolipga o'simlik yog'idan biroz surib, aralashma qo'yiladi. 190⁰C da 45-50 daqiqa davomida pishiriladi.



33-rasm. Pirog tayyorlash.

Mustahkamlash uchun savollar:

1. Gul pechenesi qanday tayyorlanadi?
2. Nafis pechenesi qanday tayyorlanadi?
3. Galetalar qanday tayyorlanadi?
4. Pirog tayyorlash texnologiyasini aytib bering.

BOB. XV. KONSENTRAT VA PARHEZ TAOMLARI

15.1. KONSENTRAT VA PARHEZ TAOM MAHSULOTLARI VA ULARNI AHAMIYATI

Oziq-ovqat konsentratlari quritilgan va presslangan oziq -ovqat mahsulotlari hisoblanadi. Ulardan juda tezda oson ovqat tayyorlash mumkin. Konsentrat turlari juda xilma-xildir: suyuq ovqat konsentratlari (yanchilgan no‘xat sho‘rva, karam sho‘rva, sabzavot, kartoshka va qo‘ziqorin sho‘rvalari), quyuq ovqat konsentratlari (turli bo‘tqalar, yorma va ugradan tayyorlangan taomlar, puding, solyanka); shirin taom konsentratlari (kisel, krem, jele); hamirli konditer mahsulotlari (keks, tort) tayyorlash uchun konsentratlar, shuningdek bolalar uchun turli to‘yimli aralashma va konseptratlar: Qaysi taom (quyuk, suyuq)ga mo‘ljallanganligiga qarab, konsentratlar go‘sh, sut yoki yog‘ bilan ishlab chiqariladi. Tarkibidagi asosiy mahsulotiga ko‘ra konsentratlar dukkakli, yormali, sabzavotli, sabzavot va yormali hamda makaronli kabi turlarga bo‘linadi. Shirin taom konsentratlari ho‘l meva va rezavor meva ekstrakti yoki shakarli quruq sutga kraxmal, bug‘doy uni, manniy yormasi va boshqalarning qo‘shilishidan hosil bo‘lgan aralashmadan iborat bo‘ladi. Qaynatib pishiriladigan krem va turli jele konsentratlari konditer mahsulotlari yuzini yupqa qatlamda bezash uchun xizmat qiladi. Hamir konditer mahsulotlari tayyorlash uchun mo‘ljallangan konsentratlar - keks, pechene va tort pishirish uchun kerak bo‘ladigan barcha oziq-ovqat mahsulotlari aralashmasidan iborat. Konsentrat yorliqlarida ulardan taom tayyorlash usuli ko‘rsatilgan bo‘ladi.

Bolalar uchun foydali va to‘yimli konsentratlar: vitaminlashtirilgan un sabzavot aralashmasi, sabzi qo‘shilgan sut-guruch aralashmasi, meva, sabzavot poroshoklari qo‘shilgan to‘yimli un aralashmasi, qaynatilgach yormalar, qaynatilgan yormalar bilan quruq sut va shakar aralashmasi, shirin va sutli manniy kasha hamda go‘shli va go‘shtsiz pyuresimon sho‘rvalar. Barcha konsentratlar usti berk holda, qorong‘i, quruq va salqin (20°C dan oshmasligi kerak) joyda saqlanishi lozim. Saqlash muddati konsentrat turiga qarab 3 oydan 12 oygacha.

Parhez mahsulotlar, parhez masalliqalar - bemorlar va kasallikdan tuzalib kelayotgan odamlar ovqati hamda bolalar ovqati uchun ishlatiladigan mahsulotlar. Ba’zi parhez mahsulotlari o‘zining kimyoviy tarkibi jihatidan odatdagi mahsulotlardan farq qiladi. Zaruratga qarab parhezda mahsulotlarning tarkibidagi ayrim ovqat moddalari miqdorini cheklash yoki ko‘paytirmish mumkin. Shuning uchun ba’zi oziq moddalari boshqa moddalar bilan almashtiriladi; masalan, ovqatda uglevodlar (kraxmal va qand) miqdorini kamaytirish kerak bo‘lsa, qand kasalligi (qandli diabet) va yog‘ bosish (semizlikda kraxmal miqdori kam bo‘lgan non iste‘mol qilinadi, qandolat mahsulotlari va boshqa pishiriqlar, ichimliklar hamda taomlarda esa qand o‘rniga saxarin ishlatiladi. Ovqatda ba’zi vitaminiilar va mineral moddalar etishmovchiligi tufayli kelib chiqadigan kasalliklarning oldini olish uchun mana shu moddalar bilan ataylab boyitilgan oziq-ovqat mahsulotlari ishlatiladi. Konservlangan parhez mahsulotlarni idishning og‘zi ochilgan paytidan boshlab past haroratda ko‘pi bilan 24-48 soat saqlash kerak Mahsulotning qaysi maqsadda

ishlatilishni, kimyoviy tarkibi, ishlatish usuli, ishlab chiqarilgan vaqti va qancha muddatgacha yaroqliligi yorlig'ida ko'rsatib qo'yilgan bo'ladi. Bolalarga ishlatiladigan parhez mahsulotlar yorlig'ida, bundan tashqari har xil yoshdagi bolalar uchun mahsulotning iste'mol miqdori ham ko'rsatiladi.

Parhez ovqatlar, shifobaxsh ovqatlar har xil kasalliklarga davo qilish yoki ularning qo'zishi va zo'rayishiga yo'l qo'ymaslik maqsadida iste'mol qilinadigan ovqatlar. Kasalxonalar, dam olish joylari, sanoat korxonalarining davolanish joylari, shuningdek, shifokorga qatnab davolanayotgan paytda hamda uy sharoitlarida qo'llaniladi. Aholi uchun parhez taomlar pishiradigan oshxonalar va parhez ovqat mahsulotlari sotiladigan do'konlar ochib qo'yilgan; oziq-ovqat sanoatida har xil parhez mahsulotlar ishlab chiqariladi. Faqat shifokor maslahatiga muvofiq hamda uning kuzatuv ostida parhez qilib davolanish mumkin, chunki o'z-o'zicha doim bir xil ovqat bilan parhez tutish organizmda turli o'zgarishlar ro'y berishiga sabab bo'ladi. Parhez ovqat hilma-xil va bemor didiga yoqadigan (albatta parhez talablariga muvofiq holda) bo'lishi kerak Parhez tutilganda ovqatdan cheklanishlar bemorga uncha sezilmaydigan bo'lishi zarur. Parhez to'tganda eyiladigan ovqat harorati ham katta ahamiyatga ega: issiq taom uchun eng qulay harorat 60°Cda bo'lsa, sovuq holicha eyiladigan taom harorati 10°Cdan past bo'lmasligi lozim. Bundan issiq yoki undan sovuqroq taom, odatda, qizilo'ngach va me'da shilliq pardasini ta'sirlaydi. Parhez bilan davolanishda masallislarni rejalab pishirish usullari bir qancha hollarda o'z xususiyatiga ega. Masalan, yurak, buyrakning ba'zi kasalliklari, yallig'lanishda ovqatni tuzsiz pishirish lozim. Tuzsiz ovqat kungilni aynatmasligi uchun unga qand, asal, sirka, limon kislota, har xil mevalarni qo'shib, nordon yoki shirin maza beriladi; ba'zi taomlarga qaynatib, keyin qovurilgan piyoz ham qo'shiladi. Davo maqsadida ko'pincha ovqatni ezib beriladi; qaynatib pishirilgan sabzavotlar g'alvir yoki mayda ko'zli go'sht qiymalag'ichdan o'tkaziladi, kartoshka ezib beriladi. Ezilgan bo'tqa pishirish uchun ishlatiladigan ovqatdan oldin kofe yanchiladigan qo'l tegirmondan o'tkazish tavsiya etiladi. Mevalarni shirasida kislota kamligi bilan kechayotgan kasaldagi bemorlar uchun pishiriladigan kotletlar (qovurganda usti qattiq bo'lib qolmasligi uchun) non tolqoniga bulg'alanmaydi. Ba'zi bemorlar uchun, masalai, me'da va ichak kasalliklari, infeksiya kasalliklari va boshqalarda taomlar (baliq, go'sht va hokazo)ni bo'g'da pishirish zarur; ovqat bug'da pishirilsa usti qattiq bo'lib qolmaydi va unda ekstrakt moddalar (ya'ni me'da shirasi ajralishini qo'zg'atadigan kuchli moddalar) miqdori kamroq bo'ladi. Qasqon bo'lmasa, bug'da ovqat pishirish uchun oddiy kastryulka yoki qozondan foydalanish mumkin. Kastryulka yoki qozonga g'alvirni to'ng'itib solib g'alvir to'ridan suv qo'yiladi, keyin pishiriladigan ovqat idishi bilan g'alvir ustiga qo'yiladi va kastryulka yoki qozon qalpog'ini yopib, olovga qo'yiladi. Ovqat tarkibiga kiradigan masallislarning ma'lum bir nisbatda olinishi juda muhim, buning uchun tarozidan foydalanish kerak Har bir parhez ovqat barcha davolash muassasalari va parhez oshxonalarida bir xil bo'ladigan raqam bilan belgilanadi va tegishli kaloriyalari, kimyoviy tarkibi (undagi oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar, mineral tuzlar va suv miqdori), kundalik me'yorning og'irligi, ovqatning quyuq-suyuqligi va harorati, ovqatlanish rejimi, shuningdek, mazkur parhezda

ruxsat etiladigan masalliqning tur-xillari hamda ularni pishirish yo'li bilan ta'riflanadi. Shu ma'lumotlar asosida menyu tuziladi.

15.2. PARHEZBOP QATIQ MAHSULOTLAR

Parhezbop qatiq mahsulotlarga prostokvasha, kefir, yo'gurt, asidofil ichimliklari kiradi.

Prostokvasha sigir sutini pasterizasiya qilib, sterilizasiyalab yoki pishirib, uni sut kislota hosil qiladigan sof bakteriyali tomizg'i solib ivitish yo'li bilan olinadi. Prostokvashani achitqi, ta'm beradigan va xushbo'y moddalar va C vitaminni qo'shib yoki ularni qo'shmasdan ishlab chiqariladi.

Oddiy prostokvasha sof va yog'i olingan sutdan sut kislota hosil qiladigan sof bakteriyali tomizg'i solib ivitiladi. Unda mayin qatiq ta'mi bo'ladi, quyuqligi juda yuqori, gaz hosil qilmaydi.

Mechnikov prostokvashasi oddiy prostokvashaga qaraganda ach-chiqroq, nordon ta'mli bo'ladn, chunki tomizg'isiga bolgar qalamchasi qo'shiladi. Tarkibida 3,2 yoki 6% yog'i bo'ladi.

Asidofil prostokvasha sutdan sut kislota hosil qiladigan sof bakteriyali va asidofil qalamchali tomizg'i solib ivitiladi. Quyuqligi - sal cho'ziluvchan, ta'mi - yoqimli nordon, tarkibida 3,2% yog'i bo'ladi.

Ryajenka sut bilan qaymoq aralashmasini 95°Cli haroratda 3 soat davomida tutib turib hosil qilinadi. Uning rangi sarg'ish oq va ta'mi pishgan sut ta'mida, tarkibida kamida 6% yog'i bo'ladi.

Qatiq ham ryajenka singari, lekin qaymoq qo'shmasdan tayyorlanadi, shuning uchun unda yog' kamroq (3,2%) bo'ladi.

Qatlam prostokvasha sutni sut hosil qiladigan sof bakteriyali va bolgar qalamchali tomizg'iga jem yoki murabbo qo'shib ivitiladi. Prostokvashaning quyuqligi buzilmagan, bir me'yorda va yuzasida ozroq zardobi ajrab turgan bo'lishi, Asidofil prostokvasha va Yujniy prostokvashaning quyuqligi sal cho'ziluvchan ryajenka bilan qatiqning qaymoqsimon konsistensiyali quyuqligi sal buzilgan, qatlam prostokvashadagi murabbo yoki jem qatlami bonkachaning tubida bo'lishi kerak Prostokvashaning ta'mi va hidi sof, qatiqsifat, begona ta'm va hidlar aralashmagan bo'lishi, ryajenka bilan qatqda esa pasterizasiya qilinganlik ta'mi aniq sezilib turishi kerak Rangi-sutday oq yoki sal oq-sariqroq bo'ladi. Ryajenka bilan Mechnikov prostokvashasidan tashqari hamma tur prostokvasha tarkibidagi yog'-3,2%, yog'i ko'paytirilgan ryajenkada-4 va 6%, Mechnikov prostokva-shasida-3,2 va 6% yog' bo'lishi mumkin. Kislotalilik-70 dan 140°T gacha bo'ladi. Begona ta'mi va hidi bor, konsistensiyasi shishib chiqqan va suyulib qolgan, ifloslangan, joylanishi buzilgan prostokvasha sotuvga chiqarilmasligi kerak

Kefir qatiq mazasi sal keskinroq va konsistensiyasi suyuq qaymoqni eslatadigan, chanqoqbosti mahsulot. U aralash bijg'igan (sut kislotali va spirtli tomizg'ida ivitilgan) mahsulotlardan hisoblanadi. Kefirni pasterizasiya qilingan yoki yog'i olingan sutdan kefir qo'ziqorini solib yoki sut kislota hosil qiladigan sof bakteriyalar bilan kefir qo'ziqorini solib ivitish yo'li bilan olinadi. Bir kunlik yoki

ikki kunlik jefir salgina surgilik ta'siri ko'rsatadi, yog'siz kefir orga-nizmnining suyuqlik chiqarishini kuchaytiradi, shuning uchun u qand kasaliga chalingan, yurak va buyrak kasalliklari bor kishilarga foydalidir. Qanday xom ashyo ishlatilganiga qarab tarkibida 1; 2,5; 3,2 va 6% yog'i bor, yog'li kefir va yog'siz kefir bo'ladi.

Yog'siz kefir yog'i olingan sutdan ishlab chiqariladi: Tallinn kefiri - tarkibidagi yog' 1% va yog'siz; Mevali kefir - tarkibidagi yor miqdoriga qarab, yog'li 1; 2,5; va 3% (normallashtirilgan sutdan, ho'l meva va rezavor meva sharbat qo'shib tayyorlanadi) va yog'siz; Bolalar kefiri chaqaloqlarni sun'yy emizishga va aralash (sun'yy va tabiiy) emizishga mo'ljallangan bo'ladi. Buning oddiy kefiridan farqi shundaki, uni yuqori sifatli xom ashyodan(90-95°C gacha bo'lgan haroratda 20 min. mobaynida qizdirilgan sutdan) ishlanadi. Tarkibidagi yog'i 3,2%, kislotaliligi 80-100°T. Kefirning konsistensiyasi bir jinsli, quyuqligi buzilgan yoki buzilmagan, mevali yog'siz va yog'liligi 1%li kefirsuyuq, yog'liligi 2,57o bo'lgan mevali kefir sal suyuq bo'lishi kerak Ay-rim pufakchalar tarzida gaz ajralib turishi mumkin. Kefirning ta'mi va hidi sof, katiksimon, chanqoq bosadigan, sal achchiqlik aralash, begona ta'm va hidsiz bo'lishi, mevali kefirida esa meva sharbatini ta'mi aralashgan bo'lishi kerak Rangisutday oq yoki sal oq-sariq, mevali kefir mevali sharbat ran-gida; hamma kefirilar rangi butun massasi bo'ylab bir tekis taqsimlangan bo'lishi kerak Kefirning kislotaliligi 85-120°T ni, tarkibidagi spirt 0,2-0,6% ni tashkil etadi. Kefir 0,2; 0,5 va 1,0 l bo'lgan shisha butilikalarga yoki maxsus paketlarga joylanadi. Uni texnologik jarayon tugagan naytdan boshlab 8°Cdan oshmagan haroratda ko'pi bilan 36 soat saklanadi.

Yogurt yog'i olingan sutdagi quruq moddalari ko'p bo'lgan qatiqli ichimlik Boshqa (Qatiqli ichimliklarga nisbatan to'la qimmatli oqsillar tarkibida ko'proq bo'lgani uchun, u ayniqsa qimmatlidir. yogurt olish uchun sof sut va yog'i olingan sut ishlatib, unga quruq sut, qaymoq, ho'l mevali rezavor mevali sharbat qo'shiladi. Qo'shilgan qo'shimchalariga qarab tarkibida 1,5; 3,2; 6,0% yog'i bo'lgan shirin va ho'l mevali rezavor mevali yogurt chiqariladi. Iogurtning energetik qimmati juda yuksak va ta'm sifatleri juda yaxshi bo'ladi. Iogurtning tashqi ko'rinishi qaymoqqa o'xshab ketadigan bir jinsli suyuqlik Ta'mi va hidisof, qatiqsimon, begona ta'm va hid aralashmagan; shirin yogurtda shirinlik mazasi yaxshi sezilib turadi, mevali yogurtda esa qo'shilgan sharbatning ta'mi va xushbo'yliigi kelib turadi. Iogurtning rangisutday oq, mevali iogurtning rangi qo'shilgan sharbatning rangiga o'xshaydi. Tarkibidagi qand shirin yogurtda 5%, mevali yogurtda esa kamida 6% bo'lishi kerak; kislotali-lik-80-140°T. yogurtni 200 g li butilikalarga solinadi.

Asidofil ichimliklar ichimliklar pasterizasiya qilingan sutni sof asidofil tayoqchalardan iborat tomizgi solib (sut kislota xosil qiladigan boshqa bakteriyalardan ham qo'shilishi mumkin) ivitiladi. Qand va xushbo'y moddalar (vanilin, dolchin) ham qo'shilishi mumkin. Asidofil ichimliklarga asidofil sut va asidofil achitqili sut, asidofilin va asidofil pasta kiradi.

Asidofil sut pasterizasiya qilingan sigir sutidan asidofil tayoqchali tomizg'i solib olinadi. Uni yog'li, yog'li shirin,, asalli, yog'i olingan, yog'i olingan shirin kilib chiqariladi. Konsistensiyasi- sal cho'ziluvchan. Tarkibidagi yog' kamida 3,2% (yog'ligida), qand7% (shirinida), kislotalilik - 80-130°T bo'ladi.

Asidofil-achitqili sut pasterizasiya qilingan sutni sof asidofil tayoqchali va sut achitqili tomizg'i solib ivitib hosil qilinadi. Ta'mi - ozroq spirt ta'mi aralash o'tkir, sho'rtang, chanqoq bosti. Tarkibidagi yog'-3,2%, kislotalilik-80-120°T bo'ladi. Asidofilin sof yoki yog'i olingan sutni sof asidofil tayoqchali tomizg'i, sut kislotali streptokok va kefir achitqi solib ivitib olinadi. Uni yog'li, yog'li shirin, yog'i olingan va yog'i olingan shirin qilib chiqariladi. Konsistensiyasi juda zich quyuqlikdan iborat bo'lib, chayqatilgandan keyin ozroqqina gaz hosil qiladigan bir jinsli suyuq massaga aylanadi. Ta'mi va hidiqatqisimon. Tarkibidagi yog'-3,2% (yog'ligida), kislotaliligi-75-130°T bo'ladi.

Asidofil pasta sterilizasiyalangan sutni sof asidofil tayoqchali tomizg'i solib ivitib olinadi. Asidofil pasta shirin, ho'l rezavor mevali, shokoladli, sutdek oq yoki qo'shimchaning rangiga o'xshaydi. Ta'mi va hidi - sof, qatqisimon. Konsistensiyasi-surtiluvchan bo'ladi. Tarkibidagi moddalar: qand (nordonidan boshqalarida) - 12-28%, yog'-4-8%; kislotaliligi 180-200°T, mevali pastada - 250°T bo'ladi. Zardobi chiqib turgan, tvorogsimon yumaloqlangan qismlari bor, achchiqlik, dimiqqanlik, mog'orlag'anlik, keskin seziladigan em-xashak, sirka kislota ta'mi va hidi singari yana boshqa begona ta'm va hidlari bor asidofil mahsulotlarni sotishga chiqarilishiga yo'l qo'yilmaydi. Asidofil ichimliklarni 0,25 va 0,5 l li sut butilkalarga, asidofil pastani 200 g li chinni yoki shisha stakanlarga solinadi. Asidofil mahsulotlar solingan shisha butilka va boshka idishlar tegishlicha tamg'alangan temir kapsulalar yoki parafinlangan karton doiralar bilan zichlab tikinlangan bo'lishi kerak. Ichimliklar magazinlarda texnologik jarayon tugagandan boshlab harorat 8°Cdan oshmagan joyda ko'pi bilan 36 soat saqlanadi.

Parhez non mahsulotlari ba'zi-bir kasalliklarga chalingan, oddiy non eyishi mumkin bo'lmagan kishilarga mo'ljallangan. Me'da shirasining kislotaliligi yuqori bo'lgan kishilarga, kislotaliligi pastroq non-bo'lka mahsulotlari kerak.

Bu non-bulka mahsulotlari ba'zi-bir kasalliklarga chalingan, oddiy non eyishi mumkin bo'lmagan kishilarga mo'ljallangan. Me'da shirasining kislotaliligi yuqori bo'lgan kishilarga-. kislotaliligi pastroq non-bulka mahsulotlari kerak.

Kislotaliligi past bulkachalar 1-nav undan shakar (2%) qo'shib yopiladi; hamirning kislotaliligi ko'pi bilan 2,5°. Qand (diabet) kasalligi bor kishilar uchun kleykovinadan ozroq bug'doy uni qo'shib yopilgan non chiqariladi.

Oksil-bug'doy non kleykovina bilan oliy nav bug'doy unga yog' tuz, saxarin qo'shilganidan iborat bo'ladi.

Oq.sil-kepak non kleykovina bilan kepakdan tayyorlanadi,. Hamirga yog', tuz, saxarin qo'shiladi.

Oqsil-bug'doy va oqsil-kepak nonlardan suxari qilinadi.. Tuz yokmaydigan kishilar uchun tuzsiz mahsulotlar chiqariladi.

Axlorid non 1 nav undan, suv o'rniga sut zardobi ishlatib» yopiladi, ta'mi nordonroq. Baton ko'rinishida chiqariladi; og'irligi - 0,1 va 0,2 kg.

Birlamchi tortilgan undan yopilgan tuzsiz non jaydar javdar un bilan nav bug'doy un aralashmasidan yopiladi. Hamiri. sut zardobiga qoriladi.

Ichaklari sust kishilarga tarkibida eng yaxshi oq un ko'p bo'lgan non-bulka mahsulotlari tavsiya etiladi.

Donador non oliy nav un bilan dag'al maydalangan bug'doy donlaridan tuz va zyra qo'shib yopiladi.

Barvixinskiy non oliy nav bug'doy un bilan dag'al maydalangan bug'doy donlaridan shakar va tuxum qo'shib tayyorlanadi.

Bo'qoq va ateroskleroz kasalligining oldini olish uchun non-bulka maxsulotlari resepturasiga quritilgan, kukun darajasigacha tuyilgan dengiz karami qo'shiladi.

Lesitinli va dengiz karami qo'shilgan kulchalar 1-nav bug'doy un, bug'doy kepagi va dengiz karami kukunidan tayyorlab yopiladi. Lesitinli va dengiz karamili bulkachalar 1-nav undan soya uni, dengiz karami kukuni, yog'i olingan quruq sut va shakar qo'shib tayyorlanadi.

Sutlibulkachalar oliy pav bug'doy undan sut va tuz qo'shib epiladi. Bulkachalarning shakli uzunchoq, uchlari cho'ziqroq bo'ladi. Ular buyrak kasalligi bor kishilarga mo'ljallangan; og'irligi - 0,1 va 0,2 kg.

Kaloriyasi ko'p bulkachalar 1-nav bug'doy undan shakar, yog', mag'iz, tuxum, sut qo'shib tayyorlanadi. Shakli dumaloq, yuzasiga maydalangan yong'oq sepiladi. Kuchli ovqat eyishi kerak bo'lgan kishilarga mo'ljallangan; og'irligi - 0,1 kg.

Nonning va non-bulka mahsulotlariningsifatistandant talablariga muvofiq har o'nta lotokdan o'rtacha namunani tekshirib ko'rish yo'li bilan aniqlanadi. Tekshirish organoleptik (sezish organlari yordamida baho beriladigan) va fizika ximiyaviy ko'rsatkichlarga binoan o'tkaziladi. Organoleptik ko'rsatkichlar. Bularga binoan tashqi ko'rinish, jildning va mag'izning holati, ta'mi va hidi aniqlanadi.

Mahsulotning shakli to'g'ri, aynan shu navga mos bo'lishi kerak. Tubda yopilgan nonning shakli oval, uzunchoq yoki dumaloq, chiqib qolgan joylari yo'q, qolipli nonning jildi esa sal bo'rtgan, chiqib qolgan joylari yo'q bo'lishi kerak. Yuzasi silliq, yirik darzlari, yirtiqdari, pufakchalari yo'q bo'ladi.

Yuzasining rangi bug'doy nonda tillarang-sariqdan to och-jigarranggacha, javdar nonda esa jigarrangdan to to'q-jigarranggacha, jildining qalinligi ko'pi bilan 3-4 mm bo'ladi.

Mag'izi yaxshi pishgan, ushlab ko'rganda qo'lga yopishmaydigan, nami yo'q, elastik, berch bo'lib dumaloqlanib qolgan va qorish-may qolgan joylari yo'q bo'lishi kerak. G'ovakligi bir tekis.

Ta'mi va hidi non turiga muvofiq, begona ta'mlar va begona hidlar aralashmagan bo'lishi kerak.

Fizika-ximiyaviy ko'rsatkichlar. Namlik non sifatining muhim ko'rsatkichi hisoblanadi. Namlikning ko'pligi non kaloriyaligini kamaytiradi va sifatini pasaytiradi. Bunday non og'irroq bo'lib qoladi, organizmda hazm bo'lishi yomonlashadi. Bunday non tezroq mog'or bosadigan, kasallikka uchraydigan, shakli tez buziladigan bo'ladi. Nondagi namlikning kam bo'lishi esa uning quruq tez qotadigan, ta'mi yomonlashadigan bo'lib qolishiga olib keladi. Turli mahsulotlarning namligi 34% dan 51% orasida bo'ladi.

Kislotalilik darajalarda ifodalanadi. Hamirning oshish paytida nonda bo'ladigan sut kislota to'plana boradi. Normal darajadagi kislotalilik nonning ta'mini yaxshilaydi, kislotalilikning etishmasligi nonni tuzsizdek, ortiqcha bo'lishi

esa nordon qilib yuboradi. Javdar nonning kislotaliligi ($11-12^{\circ}$) bug'doy nondagidan ham, yog'li mahsulotlarning ($2-5^{\circ}$) kislotaliligidai ham optiq bo'ladi.

Nonning g'ovakligi-bu nondagi teshiklarning foiz hisobida ifodalangan hajmining non mag'izi umumiy hajmiga nisbati. Nonning hazmliligi shu ko'rsatkichga bog'liq. Bir tekis mayda g'ovakli, yaxshi yumshalgan non me'da shirasini yaxshiroq shimib oladi va shuning uchun to'liqroq hazm bo'ladi.

Parhez taomlari uchun oliy navdagi mahsulotlar hamda sanoat korxonalarida ishlab chiqarilgan parhez konservalari, rezavor-meva sharbatlari, konsentratlarini ishlatish mumkin. Ko'p parhez taomlari uchun ziravorlar, har xil maza beruvchi mahsulotlar, tarkibida ko'p miqdorda o'tkir maza beruvchi yoki ekstrakti mahsuloti bo'lgan, yog'liq va birlashtiruvchi to'qimasi ko'p bo'lgan mahsulotlarni ishlatish tavsiya etilmaydi. Parhez taomlari taomnomasini tuzishda uning tarkibiga yangi rezavor-mevalar, sabzavotlar, meva sharbatlari, sut va sut mahsulotlari, o'simlik yog'i, yangi baliqlar kiritilishi shart. Parhez taomlarini tayyorlashda issiq ishlov berish usullaridan suvda pishirish, bug'da yoki oz suvda dimlab pishirish ko'proq qo'llanadi. Ba'zi parhez taomlarini tayyorlashda pishirilgandan so'ng qovurish shkafida yuzaki qobiq hosil qilib olish ham qo'llanadi. Ba'zi hollarda esa pishgan mahsulot qovurib ham olinadi. Parhez taomlarni tayyorlashda umumiy ishlatiladigan asbob-anjomlardan tashqari, mayda ko'zli go'sht qiymalag'ich, yanchuvchi mashina, ezuvchi mashina, bug' qozonlari, sovituvchi shkaflar, har xil asbob-anjomlar (ezuvchi elak, yog'och kapgir, chilcho'plar, o'lchov idishlari va boshqalar) hamda marmitlar zarur bo'ladi. Parhez taomi mahsulotlariga ishlov berish, davolanayotgan kimsa va shifokor ko'rsatmasiga asosan amalga oshirilishi kerak. Shu sababdan parhezlarga qo'yiladigan talab qoidalarini o'rganish lozim.

Asal (asalari asali), bol - har xil o'simliklar gulidagi nektar (shira)ning asalari organizmida qayta ishlanishi yo'li bilan hosil bo'ladigan yuqori kaloriyalı parhez taom mahsulot hisoblanadi. Asalning qanday o'simlik gullaridan yig'ilganligiga qarab juka, xantal (gorchisa), yo'ng'ichka, kungaboqar, g'o'za, pashmak va boshqa turlari bo'ladi. Asalning kimyoviy tarkibi asal shirali o'simlik turiga va ular o'sadigan joyning iqlim sharoitiga hamda asalning qayta ishlanishiga qarab har xil bo'ladi. Gul asalning tarkibida 13-20% suv, 80% dan ortiq uglevod (asosan glyukoza va fruktoza), 4% oqsil bo'ladi. Uning tarkibiga yana mineral, xushbo'y va bo'yovchi moddalar, fermentlar, vitaminlar (Bj, Bg, S, RR va boshqalar), organik kislotalar kiradi. Asalning rangi oq (pashmak asal), sariq (oq akasiya, esparset, juka, kungyaboqar, g'o'za asali), tim qo'ng'ir (grechixa, veresk va boshqa o'simlik asali) bo'ladi. Asalning hidi va mazasi asalarining nektarin qaysi o'simlik gulidan olganligiga qarab har xil bo'ladi. Yetilgan asal mazasi va to'ynmliligi jihatidan yuqori sifatli hisoblanadi. Asalning etukliligini aniqlash uchun unga qoshiq solib (20° atrofidagi haroratda), tez aylantirib ko'riladi, etuk asal cho'zilib qoshiqqa o'raladi, etilmagani esa oqib tushib ketadi. Asalari uyasi (mum)dan ajratib olingan asal saqlash paytida asta-sekin kristallashib, «shakarlanib» qoladi, lekin bunda sifati buzilmaydi. Avval asalning ustki tomoni kristallashadi va keyinchalik tubiga qarab tarqaladi. Yaxshi kristallashgan asalning tuzilishi bir xil bo'lishi kerak (bu uning etukligidan darak beradi), lekin uni osongina suyultirish mumkin: buning uchun asal

solingan idish issiq suv qo'yilgan kastryulkaga solinib isitiladi (asalniig o'zi bevosita isitilsa buzilishi mumkin). Shuni ham unutmaslik kerakki, harorat 37°Cdan oshganda asal to'q rang oladi, 40°Cdan oshganda esa xushbo'y hidi ucha boshlaydi va uning shifobaxsh-parhez xususiyati kamayadi. Asal shisha yoki sopol idishlarda (metall idishlar tavsiya etilmaydi) saqlanishi kerak Asal choy bilan iste'mol qilinadi. U konditer mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Asal bakteriyalarga qarshi kurashish xususiyatiga ega va ayrim mahsulotlarni, masalai, sariyog'ni konservalashda ishlatiladi (shisha idishning ichki tomoniga asal surkalganidan so'ng sariyog' to'ldirilib, ustidan yana 2-3 sm qalinlikda asal qo'yiladi, bunda sariyog' yaqin orada buzilmaydi, 18-20°C uy haroratida yarim yildan ortiq saqlanadi). Asal bolalar va qariyalarga, moddalar almashinuvi susaygan kishilar uchun ancha foydalidir. U har xil oriqlash, ich qotish, oshqozon va ichakning yara kasalliklari va boshqalarni davolashda ishlatiladi qiyin operatsiyadan keyingi kunlar uchun ham foydalidir.

Mustahkamlash uchun savollar:

- 1.Oziq-ovqat konsentratlarini haqida nimalarni bilasiz?
- 2.Qanday parhez taomlari bor?
- 3.Non parhez mahsuloti haqida so'zlab bering.
- 4.Asal parhez mahsulotini tarkibi qanday?

15.3. GO'SHT VA PARRANDA HAMDA BALIQ MAHSULOTLARIDAN PARHEZ TAOMLARI TAYYORLASH

Sovuq parhez taomlari. 1-son parhezda dasturxoni uchun sovuq taom va gazaklar turi ma'lum darajada cheklangan. Bunda baliqning donador yoki tuzlangan qora uldururlari ko'p berilmaydi, seld yog'i, suzma pishlog'i, qaynatib pishirib sovitilgan baliq (yog'siz holdagisi), sabzavot pishirilgan tovada tayyorlangan jele asosida tayyorlangan go'sht yoki baliq frikadel'kasi yog'siz dudlangan cho'chqa go'shtini pishirib tayyorlangani, mol go'shti marizini go'sht qiymalagichdan o'tkazilgani, sababining asal bilan aralashtirilgani kuzda tutiladi. 2-son parhez dasturxoni uchun yog'siz dudlangan cho'chqa go'shti, doktor kolbasasi, bo'ktirib tuzi ketkazilgan seld, yog'i, pishloqli yog', pishloq dudlangan baliq(yog'siz), baliqning donadoryoki tuzlangan qora uldurugi, jigar pashteti, baqlajon ikrasi, nordonroq qaymoqli kuk salat, bilan aralashmasi, pomidor bilan sariyog' beriladi.

2-son parhez dasturxoni uchun har hil sovuq taom va gazaklar beriladi. Yangi yoki pishirilgan sabzavot salatlari, vinegretlar tayyorlashda pista moyi, zaytun moyi, nordonroq qaymoq ishlatiladi. bunday taomlarda tuzlangan bodring urniga nordon bo'lmagai tuzlangan karam ishlatiladi. Ishlatiladigan sabzavotlar bug'da pishiriladi. Pishirilgan baliq va go'shtli taomlar sof holda yoki sardak bilan beriladi. Bular uchun jele sabzavot qaynatilgan suvda tayyorlanadi. Tayyorlanadigan salatlarga limon sharbati yoki 2% li limon qo'shiladi.

Sabzi olma bilan (2,5-son parhez dasturxoni). ishlovdan o'tgan olma urug'i, pardalaridan tozalanib somoncha shaklida to'g'ralib, ishlovdan utib somoncha shaklida to'g'ralgan sabzi va shakar, nordonroq qaymoq bilan aralashtiriladi.

Sabzi 68, olma 28, nordonroq qaymoq, shakar 2. Sof og'ir-100.

Lavlagi pishirilib, tozalanib, somoncha shaklida to'g'raladi yoki qirrichdan o'tkaziladi va limon ishqori, nordonroq qaymoq, shakar qo'shib aralashtiriladi. Likopchaga solib ustidan to'g'ralgan ukrop sepib beriladi,

Qora olxurili lavlagi salati (5- son parhez dasturxoni). Quritilgan qora olxuri saralab yuviladi, sovuq suvda buktirilib danagidan ajratiladi. Lavlagi tozalanib, mayda kubik yoki tilim tilim shaklida to'g'raladi. Oz suvda pishirilib, sovitiladi va qora olxo'ri bilan, o'simlik yog'i yoki nordonroq qaymoq qo'shib aralashtiriladi. Salatni tayyorlashda bir oz shakar qo'shilishi va tarqatishda ko'kat bilan bezalishi ham

Marinaddagi baliq frikadelkasi (5 son parhez dasturxoni). Baliq laxm go'shti qiymalagichdan o'tkazilib, suvda buktirilib, suyuqligi siqilgan qobiqsiz bulka non bilan aralashtirilib yana bir marta go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi. Hosil bo'lgan kotlet massasini urib bo'shashtiriladi, mayda sharchalarga bo'lib bug'da pishiriladi. Idishga frikadelka solinib, ustidan tomatli sabzavot marinadi qo'yiladi va qaynatiladi. Uni sovitib, tarqatishda ustidan ko'kat sepib beriladi.

Sardakli go'sht pmsilog'i (1, 2, 5-son parhez dasturxoni). Pishirilgan go'sht go'sht qiymalagichdan 3-4 marta o'tkaziladi va sovuq quyuq sut sardagi, yumshatilgan sariyog', tuz qo'shib ko'pirarli darajada aralashtiriladi. Aralashmani bo'laklarga bo'lib mayba shakli beriladi, usti sariyog', sut sardagi aralashmasida bezalib, muzxonada qotiriladi.

1-son parhez dasturxoni uchun sabzavot qaynatilgan suvda tayyorlangan ezilgan yorma suyuq oshlari (pyure suyuq oshi, shilimshiq suyuq oshi, kreda suyuq oshi), yorma makaron mahsulotlari, sabzavotli va sut suyuq oshlari, rezavormevadan ezib tayyorlangan shirin suyuq oshlar tayyorlanadi.

2-son parhez dasturhoni uchun yuqorida ko'rsatilgan suyuq oshlardan tashqari yana qaynatmalarda tayyorlangan. 5-son parhez dasturxoni uchun suyuq oshlar piyozsiz vegetarian usulda (sabzavot qaynatilgan suvda) tayyorlanadi. Sabzavotlari dimlab pishiriladi. Bu suyuq oshlar turiga borshchlar, shchilar, sabzavotli, yormali suyuq oshlar kiradi. Yana har xil shirin, sutli suyuq oshlar tavsiya qilinadi. Yozda sovuq taomlardan okroshka, qizil lavlagili sho'rva tortiladi.

Tovuq pyuresi bilan guruchdan tayyorlangan suyuq osh (1-son parhez dasturxoni). Pishirilgan laxm tovuq go'shtni qiymalagichdan o'tkaziladi. So'ng elakdan elab o'tkaziladi. Guruch saralanib, yuvilib, sezilarli darajada pishiriladi. Guruch elakda suzib olingandan so'ng uning suviga ezilgan tovuq go'shti bilan aralashtirilib qaynatiladi. Tarqatishda eritilgan sariyog' yoki lezon qo'shib beriladi. Lezon tayyorlash uchun tuxumni suyuq qaynoq qaymoq yoki sut bilan yaxshi aralashtiriladi va suv bug' hammomiga quyib aralashtirilgan holda bir oz quyuqroq holga kelguncha turadi. So'ng elakdan suzib o'tkaziladi.

Guruch 40, suv 600, tovuq120, capyog'10, suyuqqaymoq 50, tu-1/2 dona. Sof orirligi 500.

Porshch (2-5 son parhez dasturhoni) Ishlovdan o'tgan sabzavotlar somoncha shaklida to'g'raladi vabir oz suvda dimlanadi. Sabzi va petrushka ildizi oz suvda qaynatilib, qizilchaga qo'shib, saryog' qo'shilgan olovda yumshoq holga kalguncha dimlanadi. Qaynab turgan suvga yoki sabzavot qaynatilgan suvda tayyorlangan; karam solib bir oz qaynatiladi. So'ng dimlangan sabzavot solinadi va 15-20 daqiqa qaynagach, ustidan tozalanib to'g'ralgan pomidor, shakar, tuz, limon ishqori solinib 5-10 daqiqa qaynatib iste'molga tayyor holga keltiriladi. Tarqatishda borshchga nordonroq ko'kat qo'shib beriladi.

Quyuq issiq taomlar. 1 son parhez dasturxoni uchun yog'siz mol, tovuq, baliq go'shtlaridan yumshoq qilib bug'da pishirilgan taom tayyorlanadi. Ular qiyma, kotlet yoki shnisel massasi holida ishqormalardan suyuq ezilgan bo'tqalar, bug'da pishirilgan pudinglar tayyorlanadi. Sabzavotlardan (sholg'om, turp, karamdan tashqari) pyure va suflelar tayyorlanadi. Chuchuk suzmadan ezilgan, bug'da pishirilgan taomlar tayyorlanadi.

2-son parhez dasturxoni uchun yuqoridagi taomlardan tashqari urvoqda belanmay, qobiq hosil qilmay qovurilgan taomlar, qobiq hosil qilmay yopilgan taomlar tayyorlanadi.

1-son parhez dasturxoni uchun pishirilgan, oz suvda pishirilgan, yopilgan yog'siz go'sht, baliq. taomlari tayyorlanadi. Sabzavot taomlari qovurishdan tashqari hamma isiq ishlov berish usulidan foydalanib tayyorlaiishi mumkin. Yormalardan donador va suyuq, bo'tqalar, zapekankalar va pudinglar tayyorlanadi. Yog'siz suzmadan pishirilgan va yopilgan taomlar ko'p ishlatiladi.

Taomlarni ustidan quyib berish uchun saryog', 2-son parhez dasturxoniga tayyorlangandek sovuq jazlangan unda tayyorlangan nordonroq qaymoq sardaklari va go'sht qaynatmasida tayyorlangan qizil sardak tayyorlanadi.

Sabzili kartoshka pyuresi (1, 2, 5-son parhez dasturxoni) ishlovdan o'tgan sabzi mayda to'g'ralib, oz sutda yumshoq pishiriladi. Ishlovdan o'tgan kartoshka yumshoq pishirilib, suyuqligi to'kilib, bir oz quritiladi sabzi bilan aralashtirib issiq holda ezuvchi mashinada eziladi va quyuq suyuqligiga qarab qaynatilgan sut, capyog' qo'shib aralashtiriladi. Tarqatishda ustidan saryog' quyib beriladi.

Suzmali sabzi suflesi (1, 2, 5-son parhez dasturxoni). Ishlovdan o'tgan sabzi mayda to'g'ralib, saryog' qo'shilgan holda oz sutda yumshoq pishiriladi va eziladi. Tayyorlangan sabzi, manna yormasi, tuxum sarig'i, ezilgan suzma yaxshilab aralashtiriladi va yog'langan qolipga solishdan avval yaxshilab ko'pirtirilgan tuxum oki tayyorlangan mahsulotga qo'shiladi. Qolipga solingan sufle massasi bur kozonida pishiriladi. Tayyor sufle qolipdan bushatilib ustidan saryog' qo'yiladi.

Sabzi 190, suzma 50, tuxum 1/2 dona, sariyog' 10, sut 30, manna yormasi 10, tuz 1. Sof og'irligi 255. w Bug'da pishirilgan gul karam suflesi (1, 2, 5-son parhez dasturxoni). Ishlovdan o'tgan gul karam yumshaguncha pishiriladi, suzib olinib, quritiladi, ezilib, qaynatilgan sut, tuxum sarigi, manna yormasi, eritilgan sariyog' qupirtirilgan tuxum oqi bilan aralashtirilgan zaxoti yog'langan qolipga solinib, bug' qozonida pishiriladi va qolipdan bushatib ustidan sariyog' quyib beriladi.

2, 5- son parhez dasturxoni uchun sufle ni yopib tayyorlash ham mumkin.

Murabboli manna yormasi oladyasi (2-son parhez dasturxon). Ilashimli manna bo'tqasi tayyorlanib 0°C xaroratgacha sovutilib, shakar bilan ezilgan tuxum sarig'i, ko'pirtirilgan tuxum oqi qo'shib yaxshilab aralashtiriladi, xamirturushli xamirdan tayyorlangan oladyaga o'xshash usulda qovuriladi. Tarqatishda ustidan murabbo, sariyog' yoki nordonroq qaymoq quyib beriladi. Mevali palov (5-son parhez dasturhoni). Quritilgan meva saralanib, yuvilib, yiriklari bo'linadi. Qaynab turgan suvga tuz, shakar, sariyog' solinib, ustidan saralab yuvilgan guruch solib qaynatiladi. Guruch suvini tortishi oldidan tayyorlangan meva solinadi va suvi tuliq tortilgandan so'ng usti yopilgan holda suv bug' xammomiga idishi bilan qo'yilib dimlanadi. Tayyor bo'lgandan so'ng aralashtirilib taqsimchaga tor usuli da solib beriladi.

Guruch 50, kishmish 20, qora olxuri 20, olma 35, shakar 5, sariyog' 15, suv 100, tuz. Sof og'irligi 230.

Bug'da tayyorlangan go'shtli tuxum oqi (5-son parhez dasturhoni). Pishirilgan mol go'shti go'sht qiymalagichdan o'tkazilib, tuxum oqi, tuz, sut bilan ko'pirarli darajada aralashtiriladi, yog'langan qolipga solinib bug' qozonida quyuk.lashguncha pishiriladi. Tarqatishda qolipdan bushatib beriladi.

Tuxum (oqi) 3 dona, sut 30, sariyog' 3, pishirilgan mol go'shti 50, tuz 2. Sof og'irligi 150. Bug'da pishirilgan baliq erazisi (1, 2, 5-son parhez dasturhoni). Oddiy usulda baliq kotlet massasi tayyorlanib, xom tuxum qo'shib yaxshilab aralashtiriladi qiyma uchun sabzi mayda to'g'ralib, sariyog' qo'shib 09 suvda yumshoq holgacha pishiriladi. Hom tuhum, sutdan tayyorlangan quymoq mahsuloti yog'langan qolipga solinib bug'da pishirilib, sovutilib mayda chopiladi tayyorlangan sabzi, mayda to'g'ralgan ko'katlar aralashtiriladi. Tayyor baliq kotlet myagsasi purkalanib «obi non» shakli berilgach o'rtasiga tayyorlangan qiyma solib, chetlari birlashtiriladi va oval shakli beriladi. So'ng bug' qozoni patnisiga terilib, bug'da pishiriladi. zrazini bir oz sariyog' qo'shilgan oz suvda pishirib tayyorlasa ham bo'ladi.

Tarqatishda baliq zrazisiga garnir sifatida ilatnimli grechiga bo'tqasi yoki pishirilgan makaron qo'shib, Ustiga sariyog' sut sardagi quyib beriladi. Bug'da pishirilgan baliq suflesi (1, 5-son parhez dasturhoni). Baliq sof filesi sariyog' qo'shilgan oz suvda pishirilib, sovutilib mayda tishli go'sht qiymalagichda 2 marta o'tkaziladi. Qiymaga tuxum sarigi, yumshatirilgan sariyog', quyuqroq sut sardagi qo'shib yaxshilab aralashtiriladi. Yog'langan qolipga solishdan avval yaxshilab ko'pirtirilgan tuxum oqi qo'shiladi va yuzi tekislangan zaxoti suv bug' hammomiga quyib 20-30 daqiqa davomida pishiriladi. Tarqatishda qolipdagi bo'shatilib, garnir sifatida kartoshka pyuresi, sutda pishirilgan kartoshka yoki ilashimli bo'tqa qo'shib, ugstidan sariyog' kuyib beriladi.

Treska 127, sut 25, bug'doy uni 5, cariyog' 3, tuz 0,8, tuxum 1,5 garnir 150. Sof og'irligi 110/150/5 sut sardagida pishirilgan krivetka (2, 5- son parhez Dasturxon). Krivetkaqaynab turgan. tuzli suvga solinib, qaynash darajasiga ko'tarilib, ko'kat ildizlari solingan xolda 4-5 daqiqa qaynatiladi va o'z suyuqligida sovutiladi. Qisqichlaridan ajratilib, bo'laklarga bo'linadi. Tarqatishda taqsimchaga krivetka yoniga garnir (donador guruch bo'tqasi yoki kartoshka pyuresi) qo'yilib, krivetka ustidan sut sardagi quyib beriladi pishirilgan mol

go'shtidantayyorlanganbefstroganov (5-son parhez dasturhoni). Pay, pardalardan tozalangan mol go'shti pishirilib, sovutiladi va somoncha makkalida to'g'raladi. Idishga solinib, nordonroq qaymoq sardagi, qirgichdan o'tkazilgan sabzi qo'shib 5-7 daqiqa qaynatiladi. Tarqatishda sardagi bilan taksimchagaaga qo'yilib, garnir sifatida kartoshka pgoresi, pishirilgan vermishel qo'shib beriladi.

Molgo'shti 164, sabzi 4, petrushka 3, piyoz 2, tuz 1, pnshgak go'sht vazni 75, sabzi 32, sardak 100. Sof og'irligi195/150 bug'da pishirilgan mol go'shti kotleti (1, 2, 5-son parhez dasturhoni). Go'sht kotlet qiymasi maxsulotiga yumshatilgan sariyog' qo'shib aralashtiriladi va bo'laklarga bo'linib uchi utkirlangan oval shakli beriladi. So'ng bug' qozon patnisiga terilib, bug'da 15-20 daqiqa qaynatib tayyor xolga keltiriladi. Kotletni yana oz suvda qaynatib pishirsa ham bo'ladi. Tarqatishda taqsimchaga garnir (kartoshka pyuresi, ilishimli bo'tqa, sut sardagida pishirilgan sabzavot) qo'yilib, yoniga bug'da pishirilgan 2 dona kotlet quyib, bir chetiga sut yoki nordonroq qaymoq sardagi yoki ustidan sariyog' quyib beriladi.

Suzmali mol go'shti qiyma suzmasi (1, 5-son parhez dasturhoni). Laxm mol go'shtini go'sht qiymalagichdan 2 marta o'tkaziladi. Suzma bilan aralashtirilib, yana bir marta go'sht qiymalagichdan o'tkazilgandan so'ng yumshatilgan sariyog', xom tuxum qo'shib yaxshilab aralashtirilib, ko'pirarli darajaga keltiriladi. Tayyor maxsulot suvda xullangan qoshiqlar yordamida 25 g. hisobida bo'lakchalarga bo'linib yog'langan bug' qozon patnisiga terilib, bug'da pishirib tayyor xolga keltiriladi. Tarqatishda sabzavot pyurelari yoki oz suvda pishirilgan sabzi garnir sifatida berilishi mumkin. Qiyma uzmasi ustidan sariyog' quyib beriladi. 100 g mol go'shti suflesi (21-son parhez dasturhoni).

Pishirilgan mol go'shti paypardalaridan tozalanib, go'sht qiymalagichdan ikki marta o'tkazilib (mayda kuzligidan) qolgan jarayonni xuddi baliq suflesiga o'xshash bajarilib tayyor xolga keltiriladi. Agar 2, 5-son parhez dasturxonini uchun tayyorlash lozim bo'lsa, qovurish shkafida yopib tayyorlash ham mumkin.

15.4. TAYYORLANADIGAN PARHEZ TAOMLARNING SIFATIGA QO'YILADIGAN TALABLAR. ULARNI SAQLASH MUDDATLARI

Parhez taomlari tayyor bo'lgandan so'ng, tarqatishdan aval parhez taomi bo'yicha hamshira yoki navbatchi shifo'qor, taom tayyorlagan pazanda, korxona rahbari tomonidan tatib ko'rib (brakerak), uning sifati baholanadi va maxsus brakeraj jurnaliga yozib qo'yiladi. So'ng iste'molchiga berish ruxsat etiladi.

Taomni organoleptik usulda baxolashda asosan tashqi ko'rinishi, quyuq-suyuqligi, hidi va mazasiga ahamiyat beriladi. Tashqi ko'rinishi va quyuq-suyuqligi bo'yicha taomni baholashda: rangi, shakli, xajmi, tuzilishi, bir xildagi tarkibi, yumshoqlik darajasi, sochiluvchanligi, oson maydalanuvchanligi shunga o'xshashlariga ahamiyat beriladi. Mazasini baxolashda: miqdori (sho'r yoki tuzsizligi), shirinlik miqdori, nordonlik darajasiga ahamiyat beriladi.

Agar taom issiq bo'lsa, bir oz sovutilib, so'ng tatib ko'riladi.

Organoleptik usulda tatib ko'rish orqali taom sifati besh balli baxo bilan aniqlanadi. Agar tayyorlangan taom yoki pazandalik mahsuloti organoleptik tatib ko'rilganda talabga javob bermasa, iste'molchiga berilmaydi va qayta ishlash yoki

talabga muvofiq holga keltirishga junatiladi. Ba'zi hollarda bunday taomlarni tekshirish uchun laboratoriyalarga yuborilishi ham mumkin.

Parhez sovuq taomlarni tayyorlashda taom iste'molga tayyor bo'lgandan so'ng, uni saqlash va tarqatish tartibiga qat'iy rioya qilish lozim. Tayyor taomlar tarqatilguncha saqlanishi lozim bo'lsa, sovuqlik harorati 6°C dan yuqori bo'lmagan sovitchilarda saqlanadi. Sabzavot salatlari, baliq, go'sht salatlari, vinyegret mahsulotlarini uzaro aralashtirilmagan yarim tayyor mahsulot holida 12 soat davomida sovuq xonalarda saqlanadi. Go'sht, baliq, ilvira holiday taomlar, jele, musslar, qaynatilgan sut, qaymoqlar, ham sovuq xonalarda 12 soat saqlanishi mumkin. Chopilgan syeld jigar pashteti taomlari, go'shtli, baliqli, suzmali qiymalar bilan tayyorlangan xamir mahsulotlarini 24 soat davomida saqlash mumkin.

Issiq, yoki sovuq, suyuq va quyuq taomlarni tarqatish jarayonida 2-3 soat saqlash mumkin. Bu vaqt davomida bu taomlar plita yoki marmitlarda bo'lishi, issiqlik harorati 75°C dan past bo'lmasligi kerak. Parhez taomlarining sifatini uz holiday saqlab qolish uchun talabga muvofiq tayyorlab, tarqatish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Issiq suyuq taomlar tarqatilayotganda issiqlik harorati 75°C dan, quyuq taomlar 65°C dan past bo'lmasligi kerak. Sovuq taomlarning harorati 7 dan 14°C gacha bo'lishi kerak. Agar harorat ta'sir kuchiga bog'liq bo'lgan parhez dasturxonlariga tortiladigan taomlar bo'lsa, suyuq va quyuq taom harorat-lari 57-62°C, sovuq, taomlar esa 15°C dan past bo'lmagan haroratlarda tarqatilishi kerak.

Takrorlash uchun savol va topshiriqlar.

1. Parhez taomlarining axamiyati nimadan iborat?
 2. Jadval tuzing: bunda vertikal bo'yicha parhez dasturxon soni qo'yilsin; gorizontall bo'yicha qolgan ko'rsatkichlar (kasallik turi, ta'sir kuchi, ruxsat etuvchi va ruxsat etilmaydigan mahsulotlar, mahsulotga ishlov berish usuli)ni quyting.
 3. Vetirnarcha borshch tayyorlashning uslubi chizmasinn tuzing va u bilan oddiy borshch o'rtasidagi farqni aniklang.
 4. Suzmali sabzi suflesi qanday tayyorlab, tarqatiladi va qanday parhez dasturxoniga beriladi?
 5. Bug'da pishirilgan baliq zrazisini tayyorlash texnologii uslubi chizmasini tuzing.
 6. Pishirilgan go'sht befstroganovi va go'sht suflesi qanday tayyorlanadi? Bu taomlar qanday parhez dasturxoniga tavsiya kilinadi?
1. Sovuq parhez taomlarini ayting.
 2. Parhez dasturxonini uchun yog'siz mol, tovuq, baliq go'shtlaridan yumshoq qilib bug'da pishirilgan taom tayyorlash
 3. Muraboli manna yormasi oladyasi.
 4. Suzmali mol go'shti qiyma suzmasi

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. I.A. Karimov. Barkamol avlod orzusi. - T.: «Sharq» nashriyot-matbaa konserni, 1999.
2. I.A. Karimov. O‘zbekiston XXI asrga intilmoqda. -T.: O‘zbekiston, 1999.
3. I.A. Karimov “Jahon moliyaviy iqtisodiy inqirozi, O‘zbekiston sharoitida uni bartaraf etish yo‘llari va choralari”. - T.: 2009 y.
4. I.A.Karimovning Vazirlar mahkamasining 2009 yilning asosiy yakunlari va 2010 yilda O‘zbekistonning ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishining eng ustivor yo‘nalishlariga bag‘ishlangan yig‘ilishda qilingan ma‘ruzasi.
5. I.A.Karimov “Yuksak ma‘naviyat engilmas kuch”. - Toshkent: “Ma‘naviyat”, 2005 yil.
6. Umumiy o‘rta ta‘lim davlat ta‘lim standarti va o‘quv dasturi. Maxsus son. - T.: “Sharq” nashriyoti, 1999 yil.
7. O‘zbekiston Respublikasi Xalq ta‘limi vazirligi, Respublika ta‘lim markazi. “Uzviylashtirilgan davlat ta‘lim standarti va o‘quv dasturi” (Mehnat ta‘limi, tasviriy san‘at, chizmachilik, musiqa madaniyati va jismoniy tarbiya (1-9 sinflar)). - Toshkent: 2010 y.
8. T.M. Poshshaxo‘jaeva, Sh.A. Abduraxmonova. “Xizmat ko‘rsatish mehnati”. 5-sinf o‘quvchilari uchun o‘quv qo‘llanma. - Toshkent: “O‘qituvchi”, 1992
- 9.T.M. Poshshaxo‘jaeva, Sh.A. Abduraxmonova. “Xizmat ko‘rsatish mehnati”. 6-sinf o‘quvchilari uchun o‘quv qo‘llanma. - Toshkent: “O‘qituvchi”, 1993 y.
10. T.M. Poshshaxo‘jaeva, Sh.A. Abduraxmonova. “Xizmat ko‘rsatish mehnati”. 7-sinf o‘quvchilari uchun o‘quv qo‘llanma. - Toshkent: “O‘qituvchi”, 1994
11. N.A.Anfimova va boshqalar. Pazandachilik.Toshkent,”o‘qituvchi”,1993y.
- 12.N.G.Proxorova va boshqalar. Oziq-ovqat mahsulotlari. Toshkent,” O‘qituvchi”, 1991 y.

13. N.G.Proxorova va boshqalar. Don Oziq-ovqat mahsulotlari. Toshkent,” o‘qituvchi”, 1992y.
14. K.Maxmudov. Mehmonnoma. Toshkent,” Yosh gvardiya”.1989 y.
15. O‘zbek Milliy ensiklopediyasi. Barcha tomlar jamlanmasi (1-14 tomlar). Toshkent.
16. Uy-ro‘zg‘or ensiklopediyasi. Toshkent.

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O‘RTA MAXSUS
TA'LIM VAZIRLIGI

O‘RTA MAXSUS, KASB – XUNAR TALIMI MARKAZI

«TASDIQLANDI»

Oliy va O‘rta Maxsustalim
vazirligi

192- sonli buyruq
“11”may 2011 yil

Ro‘yxatga olindi
№ KMD – 3520602 – 2.07

Kasb – hunar kollejlari uchun Pazandachilik asoslari fanidan

O‘QUV DASTURI

Tuzuvchilar: S.Tursunova
Taqrizchi: T.Xalikova

Namunaviy mavzular rejasi

№	Mavzular nomi	Auditoriyadagi o‘quv yuklamasi, soatlarda						Mustaqil ish
		Jami	Nazariy mashg‘ulot	Amaliy mashg‘ulot	Laboratoriya ishlari	Seminarlar	Kurs ishi	
1.	Xomashyoga mexanik yo‘l bilan pazandalik ishlovi berish							
1.1.	Sabzavot va qo‘zikorinlarga ishlov berish							
1	Tuganakmevalarga ishlov berish	2	2					
2	Ildizmevalarga ishlov berish	2	2					
3	Karam va piyozlarga ishlov berish	2	2					
4	Mevali sabzavotlarga ishlov berish	2	2					
5	Salatbop va desert sabzavotlarga ishlov berish Konservalangan sabzavotlarga ishlov berish	2	2					
6	Sabzavotlarni qiyma bilam to‘ldirishga tayyorlash Sifatiga qo‘yiladigan talablar. Saqlash muddatlari	2	2					
7	Sabzavot chiqindilari va ulardan foidalanish Sabzavotlardan tayyorlangan yarim tayer maxsulotlar	2		2				
8	Qo‘ziqorinlarga ishlov berish	2		2				
1.2.	Baliqlarga ishlov berish							
1	Baliqqa mexanik yo‘l bilan pazandalik ishlovi berish	2	2					
2	Tangachali baliqqa ishlov berish (nimtalash). Tangachasiz baliqqa ishlov berish	2		2				
3	Baliqlarning ayrim turlariga ishlov berishning o‘ziga xos tomonlari	2	2					
4	Barka oilasiga mansub baliqlarga ishlov berish	2		2				
5	Baliqdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	2	2					
6	Baliqdan kotlet bo‘tqasi tayyorlash va undan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	2		2				
7	Qiyma solish uchun baliqqa ishlov berish		2					
8	Markazlashtirilgan usulda balikdan yaram tayyor	2		2				

	maxsulotyaar tayyorlash							
9	Baliqdan chiqqan ovqatbop chiqindilarga ishlov berish va ulardan foydalanish. Yarim tayyor maxsulotlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari. Dengiz mahsulotlari.	2	2					
1.3.	Go'shtga va go'sht mahsulotlariga ishlov berish							
1.	Go'shtga mexanik yo'l bilan pazandalik ishlovi berish	2		2				
2	Yarim nimta mol go'shtini buzish va suyakdan ajratish	2		2				
3.	Go'shtdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	2	2					
4.	Nimtalalmagan qo'y go'shtini nimtalash va suyakdan ajratish	2		2				
5	Nimtalalmagan cho'chqa go'shtini nimtalash va skyakdan ajratish	2	2					
6.	Qo'y va cho'chqa go'shtidan tayyorlangan yarim tayyor maxsulotlar	2		2				
7	Qiyma va undan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	2	2					
8	Kotlet qiymasi va undan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash	2		2				
9	Suyaklarga ishlov berish	2		2				
10.	Tayyorlov korxonalari va go'sht kombinatlaridan keltirilgan yarim tayyor mahsulotlar	2		2				
11	Yovvoyi hayvonlar go'shtiga ishlov berish	2	2					
12	Kalla-pocha, ichak-chavoqlarga ishlov berish	2		2				
13.	Sifatiga qo'yiladigan talablar. Go'shtdan qilingan yarim tayyor mahsulotlarni saqlash muddatlari	2	2					
1.4.	Qishloq xo'jaligi parrandalari va ovlanadigan yovvoyi qo'shlar go'shtiga ishlov berish							
1.	Qishloq xo'jalik parrandalari va yovvoyi qo'shlarga mexanik yo'l bilan pazandalik ishlovi berish. Parranda va yovvoyi qo'shlar go'shtini ixchamlashtirish Parranda va yovvoyi qo'shlar go'shtidan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash Parranda va yovvoyi qo'shlarning kalla-pochasi xamda ichak-chavog'iga ishlov berish.	2		2				
2	Parranda va yovvoyi qo'shlar go'shtidan qilingan yarim tayyor mahsulotlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari.	2		2				
3	Issiqlik bilan pazandalik ishlovi berish. Taomlarni tayyorlash va suzib berish							
2.1	Issiqlik bilan pazandalik ishlovi berish usullari							
1	Asosiy usullar. Issiqlik bilan ishlov berishning qurama usullari. Issiqlik bilan ishlov berishning yordamchi usullari	2		2				
2	Issiqlik bilan ishlov berish jarayonida oziq moddalarning o'zgarishi	2		2				
2.2.	Sho'rvalar							
1	Qaynatma sho'rvalar tayyorlash Ayrı sho'rvalar. Sut sho'rvalar Pyureli sho'rvalar Tiniq sho'rvalar Shirin sho'rvalar Yaxna sho'rvalar.	2						

2	Sho'rvalar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2		2				
2.3	Qaylalar							
1	Qaylalar uchun chala qovurilgan un va qaynatmalar tayyorlash. Unli qaylalar tayyorlash. Go'shtli qizil qaylalar Go'sht va baliq qaynatmasida tayyorlanaligan qaylalar	2		2				
2	Qo'ziqorin qaylalar. Sut qaylalar. Smetana qaylalar. Unsiz qaylalar tayyorlash. Tuxum-yog'li qaylalar aralashmalar Yaxna qaylalar va rejalar Shirin qaylalar. Sanoatda itslab chikariladigan qaylalar va ovqatga ishlatiladigan konsentratlar qaylalar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2		2				
2.4.	Yormalar, dukkakli donlar va makaron mahsulotlaridan tayyorlanadigan taom xamda garnirlar							
1	Yormalarni pishirishga tayyorlash. Bo'tqalar. Bo'tqalardan qilinadigan taomlar	2		2				
2	Yormalardan tayyorlangan taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Dukkakli donlardan pishiriladigan taomlar.	2		2				
3	Makaron mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar	2		2				
4	Yormalar, dukkali donlar va makaron mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar hamda garnirlarni saqlash sharoiti va muddatlari	2	2					
2.5.	Kartoshka, sabzavotlar va qo'ziqorinlardan tayyorlanadigan taom hamda garnirlar							
1	Qaynatib pishirilgan sabzavotlardan tayyorlanadigan ovqat va garnirlar. Qaynatib pishirilgan sabzavotlardan tayyorlanadigan ovqat va garnirlar. Yopiq idishda pishirilgan sabzavotlardan tayyorlanadigan taom va garnirlar	2	2	2				
2	Qovurilgan sabzavotlardan tayyorlanadigan taom va garnirlar. Dimlangan sabzavotlardan tayyorlanadigan taom va garnirlar	2	2					
3	Toplab pishirilgan sabzavotlardan tayyorlanadigan taomlar. Qo'ziqorinlardan tayyorlanadigan ovqatlar	2		2				
4	Sabzavot taomlarining sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari. Yarim tayyor mahsulotlardan qilinadigan taomlar	2		2				
2.6.	Baliqdan tayyorlanadigan taomlar							
1	Qaynatib pishirilgan baliq Yopiq idishda ozgina suyuqlikda yoki suyuqlisiz pishirilgan baliq	2		2				
2	Qovurilgan baliq. Toplab pishirilgan baliq	2		2				
3	Baliqdan qilingan kotlet qiymasidan tayyorlanadigan taomlar. Dengiz mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar	2		2				
4	Baliq-taomlar sifatiga qo'niladigan talablar. Ularni	2		2				

	saqlash muddatlari							
2.7.	Go'shtdan va go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar							
1	Go'sht mahsulotlaridan qaynatib pishirish. Go'sht va qovurish. Dimlama go'sht taomlar	2		2				
2	Toplab pishiriladigan go'sht taomlar	2		2				
3	Qiyma go'shtdan tayyorlanadigan taomlar. Kotlet qiymasidan tayyorlanadigan taomlar	2		2				
4	Chiqindi mahsulotlardan tayyorlanadigan taomlar	2		2				
5	Yovvoyi hayvonlar go'shtidan tayyorlanadigan taomlar. Go'sht taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2		2				
2.8.	Qishloq xo'jaligi parrandalardan va yovvoyi qo'shlardan tayyorlanadigan taomlar							
1.	Qaynatma parranda go'shti. Qovurilgan parranda va yovvoyi qo'shlar go'shti.	2		2				
2	Parranda go'shtidan dimlab pishiriladigan taomlar, Parranda va yovvoyi qo'shlar go'shtidan tayyorlangan taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2		2				
2.9.	Tuxum taomlar							
1.	Tuxumni qaynatib pishirish. Qovurib va toplan pishirilgan tuxum taomlar Tuxumdan tayyorlangan taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	4		2				
2.10	Tvorogdan tayyorlanadigan taomlar							
1.	Yaxna tvorog taomlar Issiq tvarog taomlar	2		2				
2	Tvorog taomlarning muzlatilgan yarim tayyor mahsulotlari. Tvorog taomlar sifatiga qo'yidigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2		2				
2.11.	Yaxna taomlar							
1.	Yaxna taomlar tayyorlashdan oldin mahsulotlarni hozirlash. Buterbrodlar. Salatlar. Vndegretlar	4	2	1				
2	Sabzavotlar, tuxum, qo'ziqorinlardan tayyorlanadigan taom va gazaklar. Baliq taomlar gazaklar. Go'sht taomlar va gazaklar. Yaxna ovqatlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2						
2.12.	Xamirdan tayyorlanadigan maxsulotlar							
1	Tabiiy yangi mevalar. Kompot tayyorlash	2		2				
2	Jeledangan taomlar			2				
3	Issiq shirin taomlar Konsertratlardan shirin taomlar tayyorlash. Shirin taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2	2					
2.13	Ichimliklar							
1	Choy. Qaxva. kakao, shokolad!	2	2					
2	Yaxna ichimliklar	2		2				
2.14.	Xamirdan tayyorlanadigan maxsulotlar							
1	Durajali xamir	2		2				

2	Xamirni ishlash va pishirishda yuz beradigan jaryonlar. Xamirdan tayyorlanadigan mahsulotlar	2	2					
3	Blin va oladyalar tayyorlash	2	2					
4	Durajasiz xamir	2	2					
5	Qiyma tayyorlash. Xamirdan tayyorlangan mahsulotlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari	2		2				
2.15.	Taom bilan davolash vositalari							
1	Parxezlar tavsifi Yaxna parxez taomlar	2	1					
2	Sho'rvalar	2	2					
3	Issiq ikkinchi taomlar	2	2					
4	Shirin taom va ichimliklar Tayyor taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari		2					
	JAMI	160	64	96				

MUNDARIJA

Kirish.....	3
I-BOB. SABZAVOT MAHSULOTLARIGA ISHLOV BERISH	
1.1. Pazandachilik tarixi va taraqqiyoti. Insoning ovqatlanish zaruriyati va oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqa qiymatini inson organizmi uchun ahamiyati.....	4
1.2. Sabzavotlarga mexanik ishlov berish.....	7
1.3. Karam va piyozlarga ishlov berish.....	12
1.4. Mevali sabzavotlarga ishlov berish.....	14
1.5. Sabzavotlarni qiyma bilan tuldirishga tayyorlash. Sabzavotlar sifatiga qo'yiladigan talablar. Saqlash muddatlari.....	15
1.6. Sabzavot chiqindilari va ulardan foydalanish. Sabzavotlardan tayyorlangan yarim tayyor mahsulotlar.....	16
II-BOB. BALIQLARGA ISHLOV BERISH	
2.1. Baliqqa mexanik pazandalik ishlovi berish.	18
2.2. Tangali baliqlarga ishlov berish. Tangasiz baliqlarga ishlov berish.....	20
2.3. Baliqlarning ayrim turlariga ishlov berishning o'ziga xos tomonlari.....	21
2.4. Baliqdan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash.....	24
III-BOB. GO'SHTGA VA GO'SHT MAHSULOTLARIGA ISHLOV BERISH	
3.1. Go'shtga mexanik yo'l bilan pazandalik ishlovi berish.....	28
3.2. Yarimta nimta mol go'shtini buzish va suyakdan ajratish.....	32
3.3. Yarim tayyor go'shtli mahsulotlarni tayyorlash texnologiyasi.....	35
3.4. Qo'y go'shtini nimtalash va suyakdan ajratish.....	39
3.5. Cho'chqa go'shtini nimtalash va suyakdan ajratish.....	40
3.6. Go'sht suyaklariga va kalla pochalariga (submahsulotlariga) ishlov berish.....	41
3.7. Go'shtli qiyma yarim tayyor mahsulotlarini tayyorlash.	43
3.8. Go'shtli taomlarning mahsulotlariga qo'yiladigan sifatiy talablar.....	46
IV-BOB. PARANDA VA ILVASIN GO'SHT MAHSULOTLARIGA ISHLOVI BERISH	
4.1. Paranda va ilvasin go'sht mahsulotlariga mexanik pazandalik ishlovi berish.....	48
4.2. Parranda va ilvasinlardan tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlar...	53
4.3. Parranda va ilvasin go'shtidan tayyorlangan pishirishga tayyor mahsulotlarni sifatga qo'yiladigan talablar.....	55
V-BOB. TAOMLARNI TAYYORLASHDA ISSIQLIK BILAN PAZANDALIK ISHLOVI BERISH	
5.1. Mahsulotlarga issiqlik ishlov berishning ahamiyati.....	57
5.2. Asosiy usulda qovurish.....	59
5.3. Issiq ishlov berishning kombinatsiyalangan usuli.....	61
5.4. Oziq ovqat mahsulotlariga issiqlik ishlovi berish mobaynida	

xushta'mlik beruvchi moddalarni o'zgarishi.....	62
VI-BOB. SABZAVOTLARDAN TAOMLAR TAYYORLASH TEKNOLOGIYASI	
6.1. Loviya va kartoshkadan taomlar tayyorlash.....	66
6.2. Dimlab va qovurib tayyorlangan sabzavot taomlari.....	66
6.3. Yopilgan sabzavot taomlari.....	71
VII-BOB. QOVURISH VA QAYNATISHDA TAYYORLANADIGAN TAOMLAR	
7.1. Sho'rvalar.....	73
7.2. No'xat sho'rva.....	75
7.3. Sho'rva taomlar sifatiga qo'yiladigan talablar.....	76
VIII-BOB. UNLI MAHSULOTLARNING TAOMLARI (YORMA BO'TQA VA MAKARON)	
8.1. Yorma bo'tqalar tayyorlash texnologiyasi.....	80
8.2. Makaron mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar.....	84
8.3. Yorma taomlari sifatiga qo'yiladigan talablar.....	86
IX-BOB. BALIQLI OZIQQAT MAHSULOTLARIDAN TAOMLAR TAYYORLASH TEKNOLOGIYALARI	
9.1. Baliqli taomlat tayyorlash.....	88
9.2. Yopilgan baliq taomlari.....	90
9.3. Baliq kotlet massasidan tayyorlangan taomlar.....	92
9.4. Dudlangan baliq.....	95
X-BOB. GO'SHTLI MAHSULOTLARDAN TAYYORLANADIGAN TAOMLAR	
10.1. Go'shtli mastava va moshxo'rda.....	98
10.2. Go'shtli chuchvara va norin hamda manpar tayyorlash texnologiyasi...	99
10.3. Qovurdoq, qovurma va kabob hamda dimlama.....	101
10.4 Manti va somsa.....	107
XI-BOB. QISHLOQ XO'JALIGI PARRANDASI VA ILVASINLARDAN TAOMLAR TAYYORLASH TEKNOLOGIYALARI	
11.1. Qaynatma va qovurilgan parranda hamda ilvasinlar go'shti.	111
11.2. Dimlab pishilgan parranda va ilvasinlar. go'shti hamda ular sifatiga qo'yiladigan talablar.....	115
11.3. Tuxumli taomlarni tayyorlash texnologiyasi.....	116
XII-BOB. TVOROG TAOMLARI	
12.1. Tvorogdan tayyorlanadigan taomlar.....	119
12.2. Sovuq tvorog taomlari.....	121
12.3. Issiq tvorog taomlari.....	122
12.4. Muzlatilgan, pishirishga tayyor tvorog taomlari.....	124
XIII-BOB. YAXNA VA SHIRIN ICHIMLIKLI TAOMLAR	
13.1. Yaxna taomlar tafsivi.....	126
13.2. Sabzavot salatlarini tayyorlash texnologiyasi.....	130
13.3. Baliq va go'shtli yaxna taomlar.....	134

13.4. Sovuq taom gazaklari sifatiga qo'yiladigan talablar.....	138
13.5. Shirin ichimlikli taomlar.	139
13.6. Kisellarni tayyorlash.....	142
13.7. Sharbat va murabbolar.....	143
13.8. Shirin taomlar sifatiga qo'yiladigan talab va ularni saklash muddatlari.	145
13.9. Ichimliklar.....	146
XIV-BOB. XAMIRDAN TAYYORLANADIGAN TAOM MAHSULOTLARI	
14.1. Xamir mahsulotlari va ulardan taom tayyorlash texnologiyasi.....	151
14.2. Blinchiklar uchun hamir tayyorlash va pishirish texnologiyasi.....	155
14.3. Oshxamir va uni tayyorlash texnologiyasi.....	159
14.4. Qatlama hamir tayyorlash texnologiyasi.....	160
14.5. Pechene va pirog tayyorlash texnologiyasi.....	162
XV-BOB.KONSENTRAT VA PARHEZ TAOMLARI	
15.1. Konsentrat va parhez taom mahsulotlari va ularni ahamiyati.....	167
15.2. Parhezbop qatiq mahsulotlar.....	169
15.3. Go'sht va parranda hamda baliq mahsulotlaridan parhez taomlari tayyorlash.....	174
15.4. Tayyorlanadigan parhez taomlarning sifatiga qo'yiladigan talablar. Ularni saqlash muddatlari.....	178
Foydalanilgan adabiyotlar.....	180
Ilova. O'quv dasturi.....	182

**M.Z.MURTAZAYEV, A.A.KUSHAKOV, B.N.GAPPAROV,
K.MAMAJONOVA, S.S.UMAROV**

PAZANDACHILIK ASOSLARI

KASB-HUNAR KOLLEJLARI UCHUN DARSLIK

M a s' u l m u h a r r i r:
M.Hayitova

Texnik muharrir:

A.Moydinov

Musahhih: F.Ismoilova
Musavvir: H.G'ulomov
Kompyuterda tayyorlovchi: N.Rahmatullayeva

«Fan va texnologiya» nashriyoti 130100
Toshkent shahri, Navoiy 30

Nashr.lits. AIN^o149, 14.08.09. Bosishga ruxsat etildi 25.07.2012.
Bichimi 60x84 ¹/₁₆. «Timez Uz» garniturası. Ofset bosma usulida bosildi.
Shartli bosma tabog'i 22,5. Nashriyot bosma tabog'i 22,0.
Tiraji 350. Buyurtma № 18.