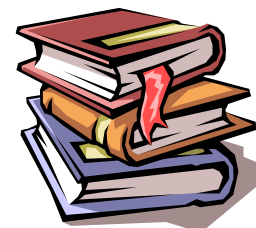


Ўзбекистон Республикаси Олий ва Ўрта махсус таълим
вазирлиги

Наманган муҳандислик-педагогика институти

«Озиқ-овқатлар технологияси» кафедраси

«Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси»
Лаборатория машғулотларини ўтказиш бўйича



Наманган 2005

Ушбу услубий кўрсатма Ўзбекистон Республикаси Олий ва Ўрта махсус таълим вазирлиги томонидан «Умумий овқатланиш технологияси» учун 30.07.2002 йилда тасдиқланган намунавий ўқув дастури асосида тайёрланди,
«Озиқ-овқатлар технологияси» кафедрасининг 6.12.2004 йилда ўтказилган №5 йиғилишида кўриб чиқилди ва маъқулланди.

Институт илмий-услубий кенгашининг №6 йиғилиши 16.02.05 й да кўриб чиқилди ва чоп этишга рухсат берилди. Р/Р №576

Ушбу услубий кўрсатма В5140900 Касб таълими «Озиқ-овқатлар технологияси» йўналишидаги талабалар учун мўлжалланган.

Тузувчилар: доц. Л.Мамажанов.
 асс. Д.Шеркўзиев
 асс. Х.Қаноатов

Тақризчи: доц. Ш.Атаханов

Мундарижа

1. Кириш	4-5
2. Хушхўр суюқ ошлар	5-8
3. Маҳсулотлари эзилган шўрвалар	8-10
4. Тиниқ шўрвалар	10-12
5. Сардаклар	12-14
6. Кўп ва кам миқдорли сувда қайнатилган, димланган сабзавотли таомлар	14-15
7. Қовурилган сабзавотлар	16-17
8. Сабзавотлардан димлаб тайёрланган таомлар	17-18
9. Сабзавотлардан димлаб ёпилган таомлар	18-20
10. Ёрма, дуккакли, макарон маҳсулотларидан тайёрланган таомлар пишириш	21-22
11. Қайнатилган, димланган ва қовурилган гўштлардан тайёрланган таомлар	23-24
12. Қиймаланган гўштли таомлар	25-26
13. Товуқ гўштли таомлар	26-28
14. Балиқли таомлар	28-29
15. Яхна ва ширин таомлар	30-31
16. Парҳезли таомлар	31-33
17. Хамирли таомлар	33-34
18. Қандолат унли маҳсулотлар	34-35
19. Фойдаланилган адабиётлар	36

Кириш

Услужий қўлланма 4-курс кундузги «Технология»-факультетининг талабалари учун мўлжалланган бўлиб, талабалар таом тайёрлаш, маҳсулотларга ишлов бериш, таомларни чиқинди миқдорини аниқлаш йўл-йўриқларини ўрганадилар.

Лаборатория дарси 144 соатга мўлжалланган. Ундан биринчи ярим йилликда 60 соат ажратилган. Ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш ва умумий-овқатланиш тайёр маҳсулотлари технологияси.

Таом тайёр бўлгунга қадар маҳсулотларга иссиқ ишлов беришдан олдин хом-ашё бир неча механик босқичлардан ўтади:

а). Ювиш, арчиш, кесиш, тўғраш, майдалаш.

б). Кириш

в). Эзиш, аралаштириш, бўлиш ва ҳакозо.

Таом тайёрлаш технологияси асосий ва ёрдамчи усулдан ташкил топган. Асосий тайёрлаш технологиясини қайнатиш ёки қовуриш, димлаш ва буғлатиш ёрдамчи усулларга эса ун, сабзаёт маҳсулотларини кам ёғда қовуришдан иборат.

Маҳсулотларга иссиқ ишлов бериш асосан кўп миқдордаги (сувда қайнатиш), кам миқдордаги сувда ёки тиниқ шўрвада (димлаш), маҳсулотнинг ўз холида димлаб пишириш шунингдек буғда пишириш мумкин.

Суякли тиниқ шўрвани алоҳида жиҳозларда тайёрланади. Таом тайёрлаш қуйидаги босқичларда амалга оширилади:

1. Кам ёғда;

2. Кўп ёғда;

3. Очиқ ўтда(сихда, панжарада)қовуриш шкафларида;

Талабалар ишлаш жараёнида қуйидаги пишириш усулларида алоҳида эътибор беришлари керак, буларга димлаш, қовуриш, қайнатиш, буғда пишириш, тунука тандир жиҳозларида маҳсулотларни сингдириб пишириш ва ҳакозо. Бу эса тайёр маҳсулотнинг сифатига ўзгача таъсир қилади.

Пиширув цехида иш бошлашдан олдин талабалар яъни йигитлар оқ халат, қалпоқча, сочиқ, енгил оёқ кийимида, қизлар эса оқ халат ва оқ рўмол, сочиқ. Енгил ойёқ кийимида бўлишлари

керак. Соат, тақинчоқ ва бошқа буюмлар тақиб кириш ман этилади.

Бу услубий қўлланма қуйидагилардан иборат:

1. Хушхўр суюқ ошлар(маҳсулотлари эзилган шўрвалар, тиниқ шўрвалар, суюқ ошлар ва совуқ шўрвалар).
2. Иссиқ ва совуқ сардаклар(қизил асосий сардак, оқ асосий сардак, сутли ва қаймоқли сардаклар, сиркали сардаклар, пахта ёғида тайёрланган сардак, помидорли сардак ва ҳакозо).
3. Сабзаёт таомлари(қайнатилган, димланган, қовурилган ва ҳакозо).
4. Дуккакли ва макарон маҳсулотлари.
5. Гўшт маҳсулотларидан тайёрланган таомлар.
6. Парранда гўшtidан тайёрланган таомлар.
7. Балиқ маҳсулотларидан тайёрланган таомлар.
8. Яхна таомлар.
9. Ширин таомлар.
10. Ҳамирли таомлар.
11. Пархез таомлар.
12. Кондитер маҳсулотларини тайёрлаш.

1-Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу:1. Суюқ хушхўр таомлар.

Тайёрлаш керак: 1. Борш(175)
2. Карам шўрва.(42)
3. Мохова (52)

Саволлар:

1. Гўштнинг етилиб пишиш муддатини аниқланг.
2. Суюқ хушхўр таомларнинг маҳсулотлар миқдорини аниқланг.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар:

2, 1 ва 0,5 хажмли идиш(кострюля) кичик това, ошпазлар пичоғи, капгир, чўмич, ош қошиқ,йирик товоқлар.

Таомлар тайёрлаш технологияси:

Борш(175). Қизил лавлаги тозаланади, ювилади ва сомон шаклда тўғралади ва идишга солиниб, унга ёғ, помидорли бўтқаси соф шўрва ёки сув(15-20 % қизил лавлагининг нисбатига) шакар, сирка солинади. Идишни қопқоғи ёпилиб қизил лавлаги димланади.

Сабзи ва бош пиёз сомон шаклида тўғралиб кам ёғда қовурилиб помидорли бўтқаси қўшилиб қовуриш 5-6 дақиқа давом эттирилади.

Шундан сўнг қизил лавлаги қўшилиб, тайёр бўлгунча димланади.

Янги карамни тозалаб, сомон шаклда тўғралади. Соф шўрва қайнагунга қадар етказилиб ва унга янги тўғралган карам солинади, суюқлик қайнаб чиққандан кейин, унга кўкат, димланган сабзавотлар қўшилади. Борш 15-20 дақиқа қайнатилади. Таом тайёр бўлишига 5-10 дақиқа қолганда унга туз ва зиравор солинади.

Мохова(52). 25-30 гр миқдорида тўғралган гўшт яхшилаб қовурилади, унинг устига ярим ҳалқа қилиб тўғралган пиёз тўртбурчак қилиб тўғралган сабзи, бўлак-бўлак кесилган помидор солинади ва қовуриш давом эттирилади.

Қовурилган гўшт ва сабзавот устига шўрва ҳамда 5-6 соат олдин сувга ивитиб қўйилган нўхат солинади ва тайёр бўлгунча пиширилади.

Мохова пишишига 20-25 дақиқа қолганда бўлак-бўлак қилиб кесилган картошка, туз, зиравор солинади.

Узатилаётганда юзига кўкат сепилади.

Карам шўрва(42)

20-30 гр қилиб тўғралган гўшт ўсимлик ёғида жигарранг бўлгунга қадар, кейин ярим айлана қилиб тўғралган пиёз, бўлак-бўлак қилиб кесилган сабзи, тўғралган помидор ёки помидор томати солинади ва қовуриш давом эттирилади. Гўшт билан

сабзавот қовурилиб бўлингач, тўғралган карам солинади ва яна 5-6 дақиқа қовурилади. Сўнгра қурук шўрва ёки сув қуйилади, у қайнаб чикқач, тўрт бўлакка бўлингач картошка солинади. Туз ва зиравор шўрвани етилишига яқин солинади. Қайнатиш давом эттирилади. Тайёр карам шўрва узатилаётганда устига кўкат билан берилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Суюқ-қуюқлиги	Ҳиди	Таъми
Борш(175)				
Шўрвага солинган сабзавотлар ўз шаклини сақлаб қолган. Шўрванинг устки қисмида ёғ, хом қаймоқ ва кўкат.	Қизғич усти ёғи жигарранг қизқич тусли	Гўшт сабзавотлар юмшаган. Қуюқ-суюқ микдорига амал қилинган	Зиравор ва сабзавотларга тавсизланган	Нордон ширин
Карам шўрва(42)				
Шўрванинг суюқ қисми-тўғралган карам, сабзи кўкат, бош пиёз-ярим ҳалқа.	Соф шўрва, оч кулранг ёғ жигарранг қизғич тусли, сабзавотлар ўз рангида	Сабзавотлар юмшаган	Кам ёғда қовурилса сабзавот, карам, гўштнинг соф шўрваси.	Карам ва унга кирувчи сабзавотлар, зираворлар, шунингдек озгина шўррок

				.
Мохова(52)				
Шўрванинг суюк қисми тўғралган бош пиёз, тўғри тўрт бурчак шаклида тўғралган картошка, сабзи ва шаклини сақлаб қолган нўхат.	Оч сариқ	Юмшаган картошка ва нўхат.	Қовурилган сабзавотлар ва нўхат.	Нўхат-ли.

2-таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу-2. Маҳсулотлари эзилган шўрвалар.

- Тайёрлаш керак: 1. Эзилган сабзили шўрва (267)
 2. Эзилган гурунчли шўрва (276)
 3. Эзилган товукли шўрва (277)

Аниқлаш керак: 1. Маҳсулотлар эзилган шўрваларнинг пишиш муддатини.

2. Маҳсулотлари эзилган шўрваларнинг бериш миқдорини.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 2,1 ва 0,5 л хажмли идишлар (кастрюл),

Ошпаз пичоғи, ош қошиқ, чўмич, капкир, сабзавотларни ювишда ишлатиладиган идиш, сабзавотларни эзишда ишлатиладиган асбоб, кичик ва йирик товоқлар.

Таом тайёрлаш технологиси.

№267. Эзилган сабзили шўрва:

Сабзини маълум бир шаклда тўрғалиб, унга иссиқ соф шўрва (20-30% сабзининг миқдорига), озгина сариеғ солиб, тайёр бўлгунга қадар димланади. Димлаш охирида кам ёғда қовурилган пиёз солинади.

Кам ёғда қовурилган ун тайёрланади ва унга иссиқ гўшти соф шўрва солиниб, ун қумоқ бўлмаслиги учун тез-тез аралаштирилади. Бир хил миқдорда келгандан сўнг, унга олган соф гўшти соф шўрва куйилади ва яхшилаб аралаштириб қайнатилади. Тайёр сардак элакдан ўтказилади.

Ўз селида димланган сабзавотлар ва оқиш тусли сардак билан бирга аралаштиргичга солиниб, унга керакли биринчи, 0,5 дақиқадан сўнг иккинчи тезликка қўйиб ва сабзавотлар бутунлай эзилгунга қадар 1-1,5 дақиқа эзилади. Тайёр эзилган шўрва идишга солиб, қайнагунга қадар қиздирилади.

№276. Эзилган гурунчли шўрва.

Териб олинган гурунч ювилади, сўнг қайнаб турган тузланган сувга солиниб (донни сувга нисбатан 1:5), озгина ёғ солиниб гурунч пишгунга қадар қайнатилади. Гурунч сув билан аралаштиргичда эзилади. Тайёр маҳсулот миқдорига соф шўрва қўшиб, таом қайноқ ҳолигача келтирилиб қайнатилади. Сўнг пишган сут ва сариеғ қўшилади. Узатилишда кесиб қовурилган нон билан берилади.

№277. Эзилган товукли шўрва.

Товук пишириб совутилади ва гўшт суягидан, терисидан ажратилади. Товукнинг бир қисми гўшт сомон шаклда тўрғалиб, идишга солиниб устига оз миқдорда соф шўрва куйилиб қайнагунга қадар қиздирилади. Оловдан олиниб қалай сифатида ишлатилади. Товукнинг қолган лаҳм гўшти, гўшт майдалагичдан ўтказилади. Алохида идишда оқиш тусли асосий сардак тайёрланади ва аралаштиргичга қўйилади. Сўнг товук қийма, соф шўрва солинади ва яна 3 дақиқа бўтқа шаклга келгунга қадар эзилади. Бўтқа иситилиб тузланади ва озгина совутилиб тухум-сут аралашмаси сариеғ қўшилади.

Узатилишида сомон шаклида тўрғалган товук гўшти қўшиб берилади.

Таомларга қўйилган талаблар.

Эзилган сабзи шўрва (№267)				
Кўриниши	Ранги	Суюқ-куюқ	Хиди	Таъми
Қумоқсиз миқдор, қирғичдан ўтказилган бир бўлак сабзавот юқорисида донадор гурунч	Оч сарғиш тусли	Қумоқсиз	Кам ёғда қовурилган сабзавотлар	Қайнтилган сабзи, сут ва сариёғ таъми, озгина ширинрок
Эзилган гурунч шўрва (№276)				
Қумоқсиз миқдор, устки қатлам ялтироқсимон	Оқ	Бўтқасимон	Кам ёғда қовурилган маҳсулотлар	Қайнатилган гурунч, сут ва сариёғ таъми
Эзилган товук шўрва (№277)				
Қумоқсиз миқдор	Кулранг	Бўтқасимон	Қайнатилган товук	Қайнатилган товук, сут тухум ва сариёғ таъми

3-Таом тайёрлаш иши.

Мавзу-4. Тиниқ шўрвалар.

Тайёрлаш керак: 1.Қайнатма шўрва (35)

2. Қийма шўрва (39)

Саволлар: 1. Шўрва тайёрлашда тиниқлаштириш учун қандай маҳсулотлар ишлатилади.

2. Тиниқ шўрваларнинг тайёрлаш технологик тасвирини чизинг.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 2,1 ва 0,5 л хажмли идишлар (кострюл), ошпаз пичоғи, ош қошиқ, чўмич, капгир, сабзавотларни ювишда ишлатиладиган идиш (друшлаг), кичик ва йирик товоқлар.

Тиниқ шўрвалар тайёрлаш технологияси.

Қайнатма шўрва(35). Қозонга 1,5-2 миқдорда майдаланган гўшт ва сув олиниб, пишгунга қадар қайнатилади. Пишган гўшт бўлақларга бўлиниб: идишга солиб унинг устига оз миқдорда соф шўрва қуйиб қўйилади. Олдиндан 5-6 соат ивитиб қўйилган нўхат қайнаб турган шўрвага солиниб, сўнг тўрт бўлақка тўғралган сабзи ярим айлана қилиб тўғралган пиёз, болгар қалампири , помидор, тўртбурчак қилиб тўғралган думба ёғи зиравор 10-15 дақиқа қайнатилади. Шундан сўнг бўлақланган картошка солиб етгунча қайнатилади.

Тайёр таом узатилишида устига майда тўғралган кўкат ва пиёз солинади.

Қийма шўрва(39). Қозонга қиздирилган ёғга майда тўғралган бош пиёз солиб қовурилади. Сўнгра бўлақланган сабзи, юпқа тўғралган помидор, қўшилиб қовуриш давом этирилади. Шундан сўнг соф шўрва ёки сув қуйилиб қайнагунга қадар олиб борилади ва 5-6 соат ивитилган нўхат, бўлақлаб тўғралган картошка солиб қайнатилади. Шўрва пишишига 8-10 дақиқа қолганда туз ва зиравор солинади. Гўшдан қийма тайёрлаш гўшт қиймалагичдан 2 марта ўтказилади ва туз, зиравор солиб яхшилаб аралаштирилади. Тайёр қийма 8-10 миқдорда думалоқ шаклга кетирилади. Сўнг идишга солиб, устига соф шўрва қуйиб қайнатилади.

Тайёр шўрвани хўрандага тортиқ қилишдан олдин майда тўғралган кўкат сепилади.

Таомлар тайёрлаш технологияси:

Қийма шўрва (35)

Кўриниши	Ранги	Суюқ-қуюқлиги	Хиди	Таъми
Тиниқ суюқ шўрва юкори қисмида ёғ доначалари	Оч сарик	Суюқ	Гўштли	Соф шўрва
Қийма шўрва (39)				
8-10 см айлана шаклда, юзаси силлик.	Кулранг-жигарранг тусли	Зичлашган думалоқ	Қайнатилган зиравор хиди	Гўшт

4-Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу-4. Сардаклар.

Тайёрлаш керак:

1. Қизғиш тусли асосий сардак (824).
2. Пиёзли қизғиш сардак (821).
3. Оқиш асосий сардак (843).
4. Помидорли сардак (848).

Саволлар:

1. Жигарранг соф шўрва ва оқиш шўрва тайёрлаш технологиясининг асосий фарқлари.
 2. Сардакларнинг технологик тасвирини чизинг.
- Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 1-2 ва 0,5 л хажмли идишлар (кострюл), туника товоқ, ошпаз пичоғи, капгир, чўмич, элак, қайладон, кичик товоқ.

Сардаклар тайёрлаш технологияси.

Қизғиш тусли асосий сардак (824)

Тўғралган бош пиёз, шивит кам миқдордаги ёғда қиздиртириб, сўнг тўғралган помидор солиниб 10-15 дақиқа қовуриш давом эттирилади. Кейин қизғиш тусли жазлама солинади. Тайёр бўлган маҳсулот идишга солиниб, устига жигарранг соф шўрва қуйилади. Қайнаш вақтида зираворлар солинади.

Тайёр бўлган маҳсулотлар, қирғичдан ўтказилиб, яна бир марта қайнатилади.

Тайёр бўлган сардак гўшт маҳсулотларидан тайёрланган таомларга ишлатилади.

Пиёзли қизғиш сардак (821).

Тўғралган пиёз кам ёғда қовурилиб, унга сирка кислотаси, қора мурч солиб 5-7 дақиқа қайнатилади сўнг тайёр қизғиш тусли асосий сардакка 10-15 дақиқа қайнатилади.

Оқиш асосий сардак (843).

Туника товада қиздирилган ёғга буғдой уни солиниб қовурилади ва кул ранг хосил бўлгунга қадар аралаштириб турилади. Тайёр бўлган маҳсулотга соф шўрва қўшилади ва аралаштириб қайнатилади. Қайнаш вақтида унга тўғралган кўкат, бош пиёз солиб, 25-30 дақиқа қайнатилади. Пишгунга қадар зиравор солинади. Сўнг қирғичдан ўтказилиб, пишган сабзавотлар яхшилаб эзилади ва яна қайнагунга қадар қиздирилади.

Помидорли сардак (848).

Тўғралган пиёз, кам ёғда қовурилиб устига майдаланган помидор солиб 15-20 дақиқа қовурилади. Оқиш асосий сардакка кўшиб 25-35 дақиқа қайнатилади. Пишгунга қадар зиравор солинади. Тайёр маҳсулотнинг сабзавотлари қирғичдан ўтказилиб яхшилаб қиздирилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар.

Қизил тусли асосий сардак(824)				
Кўриниши	Ранги	Суюқ-қуюқлиги	Хиди	Таъми
Суюқ хом қаймоққа ўхшаган қуймоқсиз	Жигар-ранг қизғиш тусли	Суюқ	Қайнати лган сабзавот-лар	Нордон-рок
Пиёзли қизғиш сардак (821).				
Тўғралган пиёз	Оч жигарра нг			Нордон, сиркали

Оқиш асосий сардак (843).				
Суюқ хом каймоқ сифат, кумоксиз	Оқиш			Нордон, шўрроқ
Помидорли сардак (848)				
Суюқ хом каймоқ сифат	Жигар-ранг қизғиш тусли		Помидор хидли	Нордон тамли

5-Таом тайёрлаш иши.

Мавзу-5. Кўп ва кам миқдорли сувда қайнатилган, димланган сабзавотли таомлар.

Тайёрлаш керак:

Картошка бўтқаси (326).

Сутлисардак сабзавотлар(341,859)

Сардакли карам(338,863).

Саволлар :

1. Сутли сардаклар тайёрлаш технологияси.
2. Сабзавотли таомларнинг технологик тасвирини чизиб кўрсатинг.

Таомлар тайёрлаш учун керакли анжомлар: 1,2,3 ва 1,5 л хажмли идишлар (кострюл) ошпаз пичоғи, сабзавотларни ювишда ишлатиладиган идиш (друшлаг), чўмич, ош қошиқ, кичик ва йирик товоқлар.

Таомлар тайёрлаш технологияси.

Картошка бўтқаси (326).

Тозаланган картошка идишда 1:2 нисбат сув солиниб қайнатилади. Картошка етилай деганда сувдан олиниб, қопғоғи ёпиқ ҳолатда 5-7 дақиқа сақланади. Сўнг картошка жихозда эзилади. Картошкани эзиш вақтида қайнаган сув ёки сут, туз, сариёғ қўшилади. Тайёр маҳсулот гўшт ва балиқдан тайёрланган таомлар билан берилади.

Сутли сардак сабзавотлар (341, 859).

Эланган ун кам ёгда қовурилади ва унинг устига қайнатилган сут солиб, аралаштирилган холда 7-10 дақиқа қайнатилади. Сардак етилиш олдидан шакар ва туз солинади. Тозаланган карам ва илдиз сабзавотлар тўғри тўртбурчак шаклида тўғралиб ҳар бири алоҳида кам миқдордаги сувда пиширилиб олинади. Консерваланган кўк нўхат қиздирилади. Етилган маҳсулотлар тайёр бўлган сутли сардак билан аралаштириб, туз, шакар солиниб етилгунга қадар қайнатилади. Тайёр маҳсулотга сариёғ қўшиб узатилади.

Сиркали карам(338, 863).

Тозаланган карам тўрт бўлакка бўлиниб, ичидаги ўзаги олиниб сомон шаклида тўғралиб, тузли сувда қайнатилади. Етилган карамни суви бошқа идишга олинади. Тайёр карам бир кишига мўлжалланган тунукали товага солиб устига сариёғ ва сутли сардак билан узатилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Картошка бўтқаси. (276)

Кўриниши	Ранги	Суюқ-қуюқлиги	Хиди	Таъми
Қирғичдан ўтказилган қумоксиз миқдор. Идишда картошка устида эритилган сариёғ	Оқимтир сарғиш	Қуюқ-қумоксиз	Янги пиширилган картошка	Сут ва сариёғ

Сутли сардак сабзавотлар (341, 859).				
Сабзавотлар тўрбурчак шаклда, сардакли	Сутли сардак	Сабзавотлар юмалоқ	Сабзавот ва сут	Сабзавотлар ширинрок
Сардакли карам (338, 863).				
Сомон шаклида тўғралган карам сардак ва сариёғ	Карам оқишрок, сардак оқиш	Карам-юмшоқ сардак кумоқсиз.	Қайнатилган карам хом қаймоқли	Қайнатилган нордонрок., мазали

6-Таомлар тайёрлаш иши.

Қовурилган сабзавотлар таомлар пишириш.

Тайёрлаш керак:

1. Картошка зраз томатли қайла билан(359,848)
2. Сабзили котлет қуюқ қайласи билан(361,859)
- 3.Тўқмоқли эзилган карам қуюқ қаймоқли қайла билан.(364,863)

Аниқлаш керак:

Ярим тайёр маҳсулотларни массасини аниқлаш. Ярим тайёр маҳсулотларини қовуриш вақтини аниқлаш.

Керакли идиш товоқлар орқада берилган.

Картошкали зраз томатли қайла билан(359,848)

Тозаланган картошкани қайнатамиз, қуритиб уни элакдан ўтказамиз. Сўнг 40-50⁰ гача совутиб, бир порциясига 2 дона тухум аралаштириб нонга ўхшаган форма берамиз. Сўнг унинг ўртасига қийма қуямиз. Қиймани шундай қуйиш керакки, қиймамиз ўртада қолсин. Уни нон ушоғига ёки унга булаб атрофи айлана шакл форма берамиз ва икки томонни қовуриб оламиз. Қийма учун: Бош пиёзни сомон шаклида тўғраб уни кам ёғда қовуриб оламиз, сабзини ҳам сомон шаклида тўғраб кам ёғда димлаб оламиз. Сўнгра қайнатиб олинган тухумни майин тўғраб унга унга қиздириб олинган пиёз, димланган сабзи, туз, мурч солиб аралаштирамиз.

Берилишда турли хил қайлалар билан бериш мумкин.

Сабзили котлет қуюқ қаймоқ қайласи билан(361,859).

Сабзи котлетига сабзини майда тўғраб, бир оз миқдоридаги сувда чала пиширилган ва сут, ёғ қўшиб эзиб сўнгра қайнатилади. қайнаб турган сабзавот массасига оз-оздан манний крупа солиб, узлуксиз аралаштирилган ҳолда 10-15 минут қайнатилади ва бир оз совутиб, хом тухум солинади ва аралаштириб совутилади. Бу массадан бир чўзинчоқ тухумсимон шаклдаги котлет ясаб, босиладида қовурилади.

Қоқ нон котлетлар қуюқ қаймоқ ёки сутли қайлалар билан берилди.

Тўқмоқлаб эзилган карамни пишириб. Қуюқ қаймоқли қайла билан(364,863) ёки карамли шницель.

Оқ бошли карам тузли сувда қайнатилади, 10-15 минут совутилиб секин аста барглари ажратилиб олинади. Сўнг катта барглари кесилиб, урадиган асбоб билан секин-аста уриб ишлаб чиқилади. Сўнг иккита устма-уст барг қўйилади унга айлана шаклида шакл берамиз. Уни унга булаб олиб сўнг тухум суркаланиб ва яна қотган нон талқонига буланиб икки томонини ҳам қовуриб олинади. Истеъмом қилишдан олдин ўсимлик мойи, сметана, сутли қайла ёки сметана қайласи қўшиб берилди.

7-Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу-7. Сабзавотлардан димлаб тайёрланган таомлар.

Тайёрлаш керак

- 1.Димламакарам(342)
- 2.Картошка бийрон(68).
- 3.Мева ва сабзавот димламаси(66)

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар:

2:1 ва 0,5 л ҳажмли идишлар(кастрюлка), тунука това, ошпаз пичоғи; чўмич, қайлаларда ишлатилдиган темир қошиқ, кичик товоқлар.

Димлама карам(342).

Ювилиб тўғралган карам идишга солиниб оз миқдорда ёғ ва соф шўрва қуйилиб қопкоғи ёпиқ ҳолда димланади. Карам етилишига 20-30 дақиқа қолганда кам ёғда қовурилган помидори сомон шаклида тўғралган сабзи, майда тўғралган кўкат ва ярим айлана шаклда тўғралган бош пиёз, зираворлар, шакар, қовурилган ун ва қўшимча соф шўрва қўшиб димланади.

Тайёр маҳсулотга тўғраб қовурилган картошка қўшиб узатилади.

Картошка бийрон(68).

Ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз ўсимлик ёғида чала қовурилади, унинг устига 3-4 мм қалинликда айлана шаклида тўғралган картошка солинади, туз қўшилиб 5-8 минут қовурилади. Шундан сўнг сув қуйилади ва олов пасайтирилиб, пишгунга қадар димлаб қўйилади.

Дастурхонга тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

Мева ва сабзавот димламаси(66).

Тўғралган пиёз ярим тайёр холгача қовурилади, сўнг устига тўғралган сабзи, помидори, картошка, чучук қалампир, зиравор солиб қовуриш давом этилади.

Беҳи ва олма уруғидан тозаланиб, ювилиб майда тўғралади ва қозондаги маҳсулотга қўшиб устига оз миқдорда соф шўрва ёки сув солиб пишгунга қадар димланади.

Тайёр маҳсулот узатилайётганда устига майда тўғралган кўкат сепилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Суюқ-қуюқ	Ҳид	Таъм
Димлама карам №342.				
Сомон шаклида карам, бош	Оч жигарранг	Юмшоқ сувли	Димланган карам ва сабзавотлар,	Димланган карам нордонроқ.

пиёз, сабзи			зираворлар билан	
Мева ва сабзавот димламаси №66.				
Тўғралган сабзавот ва мева кўкат	Кул ранг тусли	Сабзавот ва мева юмшоқ	Димланган сабзавот ва хўл мева кўкат	Ширинрок нордонрок
Картошка бийрон №68.				
Тўғралган картошка пиёз билан	Жигар-қизғич тусли	Куюқ	Димланган картошка пиёз ва кўкат.	

8 –Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу-8. Сабзавотлардан димлаб ёпилган таомлар.

Тайёрлаш керак:

- 1.Хом қаймоқли сардак қўшилиб димлаб ёпилган картошка пиёз билан(373,863)
- 2.Димлаб ёпилган сабзавотлар(386)
- 3.Сабзавот дўлма(391,864)

Саволлар:

1. Сабзавотлардан димлаб ёпилган таомларнинг технологик тасвири ва уларнинг харитасини кўрсатинг.
- 2.Димлаб ёпилган таомларнинг бериш миқдорини аниқланг.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 2,1 ва 0,5 л хажмли идишлар, ошпаз пичоғи, сабзавотларни ювишда ишлатиладиган идиш(друшлаг), ош қошиқ, чугун това, йирик ва кичик чинни товоқлар, капгир, чўмич, мис товоқ.

Таомлар тайёрлаш технологияси:

№373,863. Хом қаймоқли сардак қўшиб дамлаб ёпилган картошка пиёз билан.

Тозаланган картошка тузли сувда қайнатилади, суви тўкилади. Картошка қуришиб, совутилиб, майда бўлақларга тўғралади. Бош пиёз сомон шаклида тўғралиб кам ёгда қовурилади. Тайёрланган картошка, ёғланган товага солиниб, устига кам ёгда қовурилган пиёз солинади. Сўнг хом қаймоқ

сардак куйилиб, устига қирғичдан ўтказилган пишлоқ сепилади ва қиздириб совутилган ёғ сепилиб тунука тандирда то устки қатлами қотиброқ қизаргунга қадар димлаб ёпилади.

№386 Димлаб ёпилган сабзавотлар.

Карам сабзи, шолғом сомон шаклда тўғраб кам сувда димланади. Сўнг кам ёғда қовурилган пиёз бирлаштирилади, унга манний ёрмани қўшиб қуюлгунга қадар қайнатилади.

Тозаланган картошка қайнатилиб иссиқлигида қирғичдан ўтказилади. Сабзавотлар қирғичдан ўтказилган картошка билан аралаштириб, ёғланган ва нон талқони сепилган товага солиниб, усти хом қаймоқ билан суртилади ва устига нон талқони сепилади, ёпилади.

Узатишда хом қаймоқ солиб берилади.

№391,864.Сабзавот дўлма.

Тозаланган картошкани ўзаги олинади. Карам ярим тайёр бўлгунга қадар қайнатилади, барглари алоҳида олинади. Қалин барглари пичоқ билан қирқилади. Тайёрланган карам баргига қийма солиб, ўралади. Ярим тайёр маҳсулот ёғланган идишга солиниб, устига хом қаймоқли сардак ва помидорни солиб 30-35 дақиқа тунука тандирда димлаб ёпилади.

Узатилишига мис товоқда солиниб, устига ўзининг сардаги ва майда тўғралган кўкат билан берилади.

Қийма тайёрлаш: Сабзи, бош пиёз, шолғом сомон шаклида тўғралиб кам ёғда қовурилади. Устига қайнатилган гуруч, кўкат, туз ва тугунган қора мурч қўшиб аралаштирилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Суюқ-қуюқлиги	Ҳиди	Таъми
№373,863.Хом қаймоқли сардак қўшиб димлаб ёпилган картошка пиёз билан				

Устки қатлами қотиброк қизарган	Тилласимон жигарранг	Юмшоқ-устки томони қотиброк пишган таом	Димлаб ёпилган картошка ва кам ёгда қовурилган пиёз	Димлаб ёпилган картошка, пиёз ва хом қаймоқ
№386. Димлаб ёпилган сабзавотлар				
Устки қатлами текис ёпилган ёрилмаган	Тилласимон жигарранг	Юмшоқ устки қатлами қотиброк ёпилган	Димлаб ёпилган сабзавотлар ва кам ёгда қовурилган пиёз.	
№391,864. Сабзавот дўлма.				
Узунчоқ айлана шаклида, бутун, сардакли	Устки қатлами оч жигар ранг сардак-оч қизғич	Карам юмшоқ фарш сувли	Димланган карам, кам ёгда қовурилган сабзавотлар таъми	

9-Таомлар тайёрлаш иши.

Ёрма, дуккакли, макарон маҳсулотлардан тайёрланган таомлар пишириш.

Тайёрлаш керак

1. Ўзбекча палов (94).
2. Мошкичра (74).
3. Қайнатилган макарон ва хом қаймоқ билан №443.

Саволлар:

1. Ёрма ва дуккакли донларни тозалаган чиқиндилар миқдорини аниқлаш.
2. Ўзбекча паловни пишириб вақтини аниқлаш.
3. Таомларни чиқишини аниқлаш.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар:

5:1 ва 0,5 л хажмли идишлар (кострюл), ошпазлар пичоғи, капгир, чўмич, сабзавотларни ювиш учун идиш, кичик ва йирик товоқлар.

Таомлар пишириш технологияси.

Ўзбекча палов (94).

Тозаланган ва ювилган гурунч озроқ туз солинган сувда ювилади, ивотилади.

1, 1.5 кг миқдорда кесилган гўшт 160-170 даражагача қиздирилган ўсимлик ёғида қизаргунча қовурилади, ярим халқа қилиб тўғралган пиёз солиб яна қовурилади. Тўғралган сабзи қўшилгандан кейин ҳаммаси аралаштирилиб қовурилади, сув қуйилади (сувнинг гурунчга нисбати 1:1) туз, доривор солинади ва 25-30 дақиқа димланади. Гурунч қозонга бир текис солинади, сувини тергунча қайнатилади, қопқоғи ёпилади ва 30-40 дақиқа мобайнида дамлаб қўйилади.

Усти очилгач яхшилаб аралаштирилади. Узатилаётганда гўшт майда тўғралади ва таом юзига қўйилади.

Мошқичра (74).

10-15 г миқдорида кесилган гўшт ўсимлик ёғида қовурилади, ярим халқа шаклида тўғралган пиёз, кубик қилиб кесилган сабзи солингандан сўнг қовуриш гўшт чала пишгунча давом эттирилади. Кейин шўрва суви ёки сув, мош солинади. Сув қайнаб чиққач, олов пасайтирилиб мош очилгунча қайнатилади, гурунч, туз солингач пишгунча қайнатилиб, вақти-вақти билан кавлаб турилади.

Дастурхонга тортилаётганда мошқичра юзига қовурилган пиёз солиб берилади.

443. Қайнатилган макарон ёғ ва хом қаймоқ билан.

Макаронни қайнатамиз. Узатилганда ўсимлик ёғи ва хом қаймоқ қўшиб берилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Ўзбекча полов (94)				
Кўриниши	Ранги	Суюқ-куюқлиги	Хиди	Таъми
Сабзи сомон шаклида, гурунч донадона устида тўғралган гўшт	Оч сариқ		Қовурилган гўшт	Бош пиёз ва димланган гўшт
Мошкичра (74)				
Эзилиб пишган мош гурунч устида кам ёгда қовурилган пиёз	Оч кулранг, оч жигарранг тусли	Қуюқ	Қовурилган пиёз	Мош гурунч
Қайнатилган макарон ёғ ва хом қаймоқ билан.№443				
Қайнатилган макарон ёнида хом қаймоқ	Оқиш тусли	Макарон	Қайнтилган макарон	Ўсимлик ёғи ва хом қаймоқ

10-Таом тайёрлаш иши

Мавзу-10. Қайнатилган, димланган ва қовурилган гўшлардан тайёрланган таомлар.

Тайёрлаш керак: 1.Яхна гўшт(16)

2.Гуляш(632,757)

3.Антрекот(595, 760).

Аниқлаш керак:

1.Гўштнинг пишиш муддатини:

2.Қайнатилган ва димланган гўшлардан тайёрланган таомларнинг бериш миқдори.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 0,5, 1 ва 10 л ҳажмли идишлар, кўрғошинли това, ошпазлар пичоғи, ош қошиқ, чоршоха, элак, йирик ва кичик чинни товоқлар.

Таомлар тайёрлаш технологияси:

№16. Яхна гўшт.

Тайёрланган 1,5-2 кг гўшт иссиқ сувга солинади(1 кг) маҳсулотга 1-1,5 литр сув ва милтиллаб қайнатилади. Гўштнинг усти сув билан тўла қопланиши лозим. Пишишига 30 дақиқа қолганда палла-палла қилиб кесилган турп, сабзи, ҳалқача шаклда кесилади пиёз солинади. Пишиш олдидан туз ва дориворлар кўшилади. Гўшт пишгач, толасига қарши кўндаланг кесиб, қайнатиб пиширилган сабзавотлар билан иссиқ ва совуқ ҳолда дастурхонга тортилади.

№632,757. Гуляш.

Тўғралган гўшт(мол, кўй) қовурилиб устига шўрва ёки сув қуюлади, сўнг қовурилган помидор ёки помидорли бўтқа солиниб 1 соатгача димланади. Қолган соф шўрвага кам ёгда қовурилган пиёз, туз гармдори солиниб сардак тайёрланади. Гўштга сардак солиниб яна 25-30 дақиқа димланади.

Тайёр бўлишига 5 дақиқа қолгандан сўнг лавр барги солинади.

Гуляшни хом қаймоқ билан ҳам тайёрлаш мумкин. Узатилишида гўшт сардак билан ёнига қайнатилган гуруч картошка бўтқаси, қовурилган картошка, қайнатилган сабзавотлар ёғ билан димланган карам берилади. Устига кўкат сепилади.

№595, 760. Антрекот.

Антрекот тайёрлаш учун гўштнинг йўғон ва юпқа бўладиган 15-20 мм қалинликда тўғраб, юзага юмшатилади, тузланади, қалампир сепиб икки томони қовурилиб олинади.

Тайёр антрекот идишга солиниб, устига қовурилган гўштнинг суви ва унга бир бўлак яшил сариеғ бўлакчаси солинади.

Қайласига сутда пишган картошка, қовурилган картошка ва бошқалар.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Ҳиди ва таъми
№16. Яхна гўшт.		
Чинни идишда 2 бўлак тўғралган гўшт, ёнига картошка. Сардак алоҳида қайладонга берилган.	Гўшт кулранг, сардак кулрангроқ оқиш.	Қайнатилган гўшт, картошка ва сардак таъми билан.
№632 Гуляш.		
Идишда гўшт бўлакчалари сардак билан картошка бўтқаси.	Жигаррангсимон	Димланган гўшт, кам ёғда пиширилган пиёз ва зиравор ҳидли.
№595,760. Антрекот.		
Гўшт бўлаги сели устки қатлами қовурилган қизғич жигарранг. Ёнида сутда пиширилган картошка гўштни устида ёпилган сариёғ	Кул рангсимон жигар ранг.	Қовурилган гўшт.

11-Таомлар тайёрлаш иши.

Мазу-II. Қиймаланган гўштли таомлар.

Тайёрлаш керак:

1. Қиймаланган бифштекс (654).
2. Қийма кабоб (108).
3. Қиймаланган котлет (656).

Аниқлаш керак: 1. Ярим тайёр маҳсулотларнинг вазнини аниқлаш.

2. Қиймаланган гўшрдан тайёрланган таомларни чиқишини аниқлаш.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 0.5, 1 ва 5л хажмли идишлар, қиймалагич, ошпичоқ, элак, ош қошиқ, йирик ва кичик чинни товоқлар.

Таом тайёрлаш технологияси:

№654. Қиймаланган бифштекс.

Молнинг 3 нав гўшти, гўшт майдалагичдан ўтказилиб, унга чўчка ёғи (тўртбурчак шаклда 5x5 м), зиравор, сув қўшилади. Аралашган қийма донабай бўлақларга бўлиниб. Кам ёғ солинган товада ёғ 150-160 даражада қиздирилиб 3-5 дақиқа давомида қовурилади. Сўнг 250-260 даражада қиздирилган туника тандирда тайёр бўлгунга қадар пиширилади. Тайёр бифштекс чинни идишга солиб, ёнига қовурилган картошка қайласи ва гўшт сели солиб берилади.

№108 Қийма кабоб.

Қиймаланган гўштга майда тўғралган бош пиёз, кашнич, зира, қизил қалампир қўшилиб гўшт майдалагичдан ўтказилади. Сўнг унга ош тузи, сирка солиб аралаштирилади. Қийма етилиши учун 2-3 соат давомида қўйилади. Тайёр қийма бўлақларга бўлиниб, сихга тортилади ва қўрада 10-15 дақиқа пиширилади.

Қийма кабоб узатилишида устига майда тўғралган бош пиёз ва 3 фойизли сирка сепиб берилади.

№656 Қиймаланган котлет.

3-навли гўшт олиниб қийма тайёрланади унга узунчоқ-япалоқ (котлет)шакл берилади ва ёғга икки томони қовурилиб олинади. Қиймага тўғралган бош пиёз ҳам солишимиз мумкин. Қайласига: бўтқалар, қайнатилган дуккакли маҳсулотлар қайнатилган макарон, қайнатилган ва қовурилган картошка ва бошқалар.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Қиймаланган бифштекс (654).

Кўриниши	Ранги	Хиди ва таъми
Думалоқ шаклда, устки қатлами	Жигарранг	Ўзига хос қовурилган мол

қовурилган ёнида қовурилган картошка		гўшти
Қийма кабоб (108).		
Сихга тортилган узун айланасимон, устки катлами қовурилган устида майда тўғралган пиёз	Жигарранг	Қовурилган гўшт, пиёз ва сирка
Қиймаланган котлет (656).		
Котлет 1,2-2 см, бир томони чўзинчоқ япалоқ шаклда, маҳсулотнинг сирти бир текис ёрилмаган	Жигарранг тусли	Қовурилган қийма гўшт.

12-Таом тайёрлаш иши.

Мавзу:-12. Товуқ гўшти таомлар.

Тайёрлаш керак: 1. Товуқ қовурмаси (50).

2. Киевча котлет (720).

3. Товуқ палов (104).

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 0.5, бл хажмли идишлар, това, ошпазлар пичоғи, кичик чинни идиш.

Аниқлаш керак: Товуқ маҳсулотига иссиқлик ишлови берилганда пишиш муддатини аниқлаш.

Таомлар тайёрлаш технологияси:

№50 Товуқ қовурмаси: Тозалаб ювилган товуқ кичик бўлақларга бўлиниб кам ёғда қовурилади. Унга бош пиёз, кесилган помидор қўшилиб, 5-10 дақиқа қовурилади. Сув қўшиб қайнатилади. Сўнг тўғралган картошка, солиб тайёр бўлгунга қадар димланади. Тайёр бўлишга 5-10 дақиқа қолганда туз, зиравор солинади. Узатилишида қўкат сепиб берилади.

№720. Киевча котлет. Тайёрланган товуқ суякли пахмига шаклланган сариёғ солиб ўралади ва тухумда аралаштириб, унга супганиб хом талқонига кўп ёғда 5-7 дақиқа устки қатлами қизғиш

холга келгунга қадар қовурилади. Сўнг тайёр бўлгунга қадар туника тандирда пиширилади. Узатишда чинни идишда ёнида қовурилган сомон шаклидаги картошка қайнатилган кўк нўхат. Қовурилган нон ва устига эритилган сариеғ қуюлади. Суягига қоғоздан ясалган шакл кигизилади.

№ (104) Товуқ полов.

Тозаланган ва ювилган гурунч озроқ туз солинган сувда ивителиди. Порцияларга бўлинган товук ўсимлик ёғида қовурилади. Кейин ярим халқа қилиб тўғралган пиёз солинади ва қовуриш давом эттирилади. Сўнгра тўғралган сабзи қўшилиб, ҳаммаси биргаликда қовурилади, туз, сув, сувнинг гурунчга нисбати 1:1 дориворлар солинади.

Гурунч бир текис қилиб қозонга солинади ва унинг қапқоғи ёпилмай сувини тергунча қайнатилади, сўнг қозоннинг оғзи ёпилмай 25-30 минут давомида дамлаб қўйилади. Усти очилгач, яхшилаб аралаштирилади. Таом дастурхонга тортилаётганда устига порцияланган товук қўйилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Хид ва таъми
Товуқ қовурмаси (50).		
Чинни идишга юмшоқ пишган товук, картошка тўрт бурчак холда устига тўғралган кўкат	Жигарранг қизғиш тусли	Димланган товук, картошка ва кўкат
Киевча котлет (720)		
Айлана узунчок шаклда устки қатлами қизғиш қовурилган қайласига қовурилган картошка	Оч жигарранг	Ўзига хос қовурилган товук гўшти нон талқони

13-Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу-13. Балиқли таомлар.

Тайёрлаш керак:

1. Димлама балиқ(113)
2. Пиёзли Ленинградча қовурилган балиқ (522,783)
3. Қовурилган балиқ.(519)

Аниқлаш керак: 1. Тайёр бўлган маҳсулотнинг миқдорини аниқлаш.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: Това 5:2:1 ҳажмли идиш, ошпазлар пичоғи, маҳсулотни ювиш учун идиш, чинни идиш.

Таомлар тайёрлаш технологияси.

Димлама балиқ.№113

Бўлақларга бўлинган балиқ кам ёғда қовурилган пиёзли идишга терилади. Балиқли соф шўрва ёки сув, туз доривор қўшилиб пишгунга қадар димланади. Узатилишда балиқ қийла ва устига димланганда ажралган балиқ сели қўйилади. Қийла учун: Қайнатилган картошка, картошка бўтқаси ва балиқлар.

№522, 783, 760. Пиёзли Ленинградча қовурилган балиқ.

Пиёзли ленинградча қовурилган балиқ таом тайёрлаш учун қуйидаги треско, судак, хек балиқлари ишлатилади. Балиқ бўлақларга бўлиниб, туз, қалампир сепилиб унга буланади. Товада ёғ қиздирилиб, ярим тайёр маҳсулот икки томони қовурилади ва 5 дақиқа тунука тандирга қўйилади. Тўғралган бош пиёзга ун сепилиб, ортиқча ундан қоқилиб товада қиздирилган 160-180 даражада ёғга 1,5 дақиқа қовурилиб, қовурилган пиёз ёғдан олиниб сингдирилади. Сўнг туз сепилади. Узатилишида бир бўлақ балиқ, қайнатиб қовурилган картошка, устида қовурилган пиёз солиб узатилади.

№519. Қовурилган балиқ.

Тозаланган ва майдаланган балиққа туз, мурч сепиб унга булғаниб олинади. Сўнг тунука товада ёғ солиниб балиқни 2 томони яхшилаб қовуриб олинади ва 5-7 дақиқа 75-80 даражали тунука печкада қовурилиб олинади. Қайласига : Қайнатилган картошка, картошка бўтқа, қовурилган картошка ва ҳакозо.

Сардаклар: кизғич асосий сардак, помидорли сардак, қуйилиб берилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Димлама балиқ(113)

Кўриниши	Ранги	Ҳид ва таъми
Чинни идишда балиқ бўлаги ёнида қайнатилган картошка	Ўзига хос кулрангсимон	Димланган балиқ ва қайнатилган картошка
№522,783,760.Пиёзли Ленинградча қовурилган балиқ		
Икки томонлама қовурилган балиқ бўлаги ёнида қовурилган картошка устига қовурилган пиёз	Оч жигарранг. Балиқ пиёз оч сариқ.	Ўзига хос қовурилган балиқ, қовурилган пиёз ва балиқ
№519. Қовурилган балиқ.		
Балиқни шакли яхши сақланган устига ёғ, ёнида қайла.	Оч жигарранг.	Ўзига хос қовурилган балиқ.

14- Таомлар таёрлаш иши.

Мавзу:-14. Яхна ва ширин таомлар.

Тайёрлаш керак:

1. Товуқ гўшти ва сабзавотли салат (5).
2. Балиқли салат (30).
3. Олма ичимлиги (932).

Аниқлаш керак: Яхна таомларнинг чиқишини.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 5. 0.5, 1 ва 2л хажмли идишлар, сабзавотларни ювишда ишлатиладиган идиш, чўмич, ошпазлар пичоғи, тахтача, чинни идиш, стакан.

Таом тайёрлаш технологияси.

№5. Товуқ гўшти ва сабзавотли салат.

Тозаланган товуқ тузли сувда пишгунга қадар қайнатилади, сувдан олиниб совугандан сўнг кичик бўлақларга бўлинади. Бодирингсимон шаклда тўғралади, помидори айлана холда, кўк пиёз ва кўкат тўғралади. Сабзавотни маълум қисми безатиш учун қолдирилади. Чинни идишга солинади устига майонез қўйилади, қолдирилган сабзавотлар ва кўкат билан безатилади.

№30. Балиқли салат.

Териси шилиб олинмаган суяксиз балиққа пиёз, туз қўшилиб келтирилган саримсоқ пиёз сурилади ва 1,5-2 соат қўйиб қўйилади. Сўнг балиқ бўлақларини, оз миқдордаги сувда пишгунча қайнатилади, узун-узун қилиб кесилади ва олдиндан тўғралиб, пиширилган сабзи, картошка, кертилган саримсоқ пиёз, қайноқ сувга солиб олинган тухум, келтирилган пиёз, тузланган ёки маринадланган бодирингни тўғраб кўкат билан аралаштирилади.

Салатга майонез қўшилади, юза эса балиқнинг майда бўлақлари ва кўкат билан безатилади.

№932. Олма ичимлиги.

Олма ички уруғидан тозаланиб, паррак-паррак қилиб тўғралиб, қайноқ сувга солиниб қайнагунча олиб борилади сўнг шакар, лимон кислотаси солиб, эригунга қадар аралаштирилади ва совутиш учун олиб қўйилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Таъми ва хиди
Товуқ гўшти ва сабзавотли салат (5)		
Чинни идишда тўғралган сабзавот ва товуқ аралашмаси, устида	Ўзига хос сабзавотлар товуқ ва кўкат	Қайнатилган товуқ, сабзавотлар, бодиринг, саримсоқ, пиёз, майонез

тўғралган бодиринг, помидор ва кўкат		
Балиқли салат (30)		
Қайнатилган балиқ, сабзавотлар ва тухум маринадланган бодиринг ва кўкат, майонез	Оқиш кулранг тусли	Нордонроқ, қайнатилган балиқ, сабзавотлар, бодиринг, саримсоқ, пиёз майонез.
Олма ичимлиги (932)		
Суюқ кесилган 1/3 бўлак кесилган олма	Оч сарик	Нордонроқ ширин олма хиди

15-Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу-15. Пархезли таомлар.

Тайёрлаш керак: 1. Қуймоқ №144.

2. Сутли угра ош № 63.

3. Творогли сирник №492.

Аниқлаш керак: Тайёр бўлган маҳсулотнинг миқдорини аниқлаш.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 1, 2 хажмли идиш, това, ошпазлар пичоғи, чинни идиш, капгир, чўмич.

Таомлар тайёрлаш технологияси.

№144. Қуймоқ. Озроқ сутга туз, шакар солиб эритилади, унинг иссиқлиги 35-40 даража бўлиши керак. Сўнгра ичимлик содаси аралаштирилган ун, тухум кўшиб яхшилаб аралаштирилади.

Ёғ суртилган қизиб турган товага икки томони қовурилиб олинади. Тайёр қуймоқнинг қалинлиги 5-6 мм дан кам бўлмаслиги лозим.

Узатилишида тайёр маҳсулот икки донадан, юзига сариёғ ёки хом қаймоқ кўшиб берилади.

№63. Сутли угра ош. Угра тайёрлаш учун тухум, туз совуқ сувга солиб, аралаштирилади, сўнгра ун кўшилиб қаттиқроқ

хамир қорилади. Бу хамир 30-40 дақиқа тиндирилади. Тинган хамир 1-1,5 мм қилиб ёйилади. Ёйилган хамирга ун сепилади, қатламлаб тахланади ва 50-60 мм узунликда угра кесилади. Угра ун сепилган столга 2-3 соат давомида ёйиб қўйилади. Унинг қалинлиги 10мм дан ошмаслиги керак. Сўнгра угра эланади ва қайнаб турган сувда 10-12 дақиқа мобайнида чала пишгунча қайнатилади. Сўнг суви тўкиб ташланади. Уграга сут солиниб, қайнатилади. Тайёр бўлишига 10 дақиқа қолганда туз солинади. Узатишда сариёғ қўшиб берилади.

№492. Творогли сирник.

Эзиб, майдаланган творог 2/3 миқдорда ун, тухум, шакар, туз солиб аралаштирилади. Сўнг иссиқ сувда 0,02 гр ванилин эритиб қўйилади. Сўнгра яхшилаб аралаштирилиб, унга 5-6 см ли думалоқ шакл берилади, унга булғанади ва икки томони ёғ солиниб товада қовурилиб олинади. Сўнг 5-7 дақиқа электр туника печга қовурилиб олинади. Узатишда 3 донадан устига хом қаймоқ ёки мураббо, шакар, ширин сардак қўшиб берилиши мумкин.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Хиди ва таъми
№144. Қўймоқ		
Айлана шаклида	Оч жигарранг	Қовурилган унли маҳсулот
№63. Сутли угра оши		
Чинни идишда сутли угра, устига эритилган сариёғ	Оқишроқ, устки қисми сарғиш тусли	Ўзига хос сутли мазали
№492. Творогли сирник		
Думалоқ шаклли	Сарғиш-жигарранг тусли	қовурилган творог, нордонроқ

16-Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу –16. Хамирли таомлар.

Тайёрлаш керак: 1. Хамиртурушли хамир(1089)

2. Ўзбекча гўштли варақи сомса(163).

Аниқлаш керак: 1. Хамирнинг етилиш муддатини.

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: 5:1 ва 0,5 л ҳажмли идишлар, това, шева, уклов, ошпазлар пичоғи, йирик ва кичик чинни идишлар, патнис.

Таомлар тайёрлаш технологияси:

№1089. Хамиртурушли хамир. Ун эланади. Хамиртуруш 40 даражали сувда эритилади ва сизиб олинади. Идишга 35-40 даражали илиқ сув солиниб, устига сизиб олинган хамиртуруш, шакар, туз, тухум, ун солиниб 5-8 дақиқа хамир қорилади, сўнг эритилган маргарин қўшилиб бир хил миқдорга келгунга қадар аралаштирилади. Хамир етилиши учун 35-40 даражали хонада 3-4 соат қопқоғи ёпиқ ҳолатда сақланади. Хамирнинг ҳажми 1,5 баравар ошганда 1-2 дақиқа қорилиб ва етилиш учун қўйилади. Тайёр хамир турли хил маҳсулотлар пишириш учун ишлатилади.

№163. Ўзбекча гўштли варақи сомса.

Унга сув, туз, тухум солиб хамир қорилади, 30-40 дақиқа тиндирилади. Тайёр хамир 20 гр миқдорда бўлақларга бўлинади, четлари юпқа қилиб ёпилади, ўртасига 40 гр миқдорда қийма солинади ва четлари бирлаштирилиб маҳсулотга чўзиқроқ шакл берилади.

Ён томонлари намланади ва 2 тадан бирлаштирилади.

Ярим тайёр маҳсулот юзига тухум сурилади, ўсимлик ёғи билан мойланган лалига терилиб 200-240 даража иссиқликдаги тунука тандирда 20-25 дақиқа мобайнида пиширилади.

Узатишда доналаб берилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар:

Кўриниши	Ранги	Ҳиди ва таъми
№163. Ўзбекча гўштли варақа сомса		
Узунчоқ айлана шаклда ярим томони бирлаштирилган.	Оч жигар ранг.	Қовурилган хамир ва гўшт.

17-Таомлар тайёрлаш иши.

Мавзу-17. Қандолат унли маҳсулотлар.

- Тайёрлаш керак: 1. «Пойтахт» кекси (82).
2. Сутли коржик (102).
3. Бисквитли торт (1).

Аниқлаш керак:

1. Ярим тайёр маҳсулотларни чиқишини:
2. Маҳсулотларнинг пишиш муддатини:

Таом тайёрлаш учун керакли анжомлар: Лали, ошпазлар пичоғи, 2:1 ва 0,5л хажмли идишлар, кекс қолипи, кичик чинни идишлар.

Тайёрлаш технологияси.

№82. «Пойтахт» кекси. Юмшатиш сариёғ 7-10 дақиқа давомида қапқокланади, шакар қўшиб яна 5-7 дақиқа қапқокланади аста секин тухум аралашмаси қўйилади.

Қапқокланган микдорга тайёрланган майиз, эссенция, аммоний ва туз қўшиб яхшилаб аралаштирилади, сўнг ун қўшиб хамир қорилади.

Тайёр хамирнинг намлиги 23-25%.

Кекс қолипига ёғ суркалиб, хамир солинади ва 205-215 даражали туника тандирда 25-30 дақиқа давомида пиширилади. Пишган ва совутилган кекс устига шакар кукуни сепилади.

№102. Сутли коржик. Юмшатиш, ишлов берилган хайвон ёғи (маргарин) шакар билан бирга эригунга қадар қапқокланади. Сўнг тухум аралашмаси, сўнг ванилин ва ун қўшилиб 1-4 дақиқа давомида хамир қорилади. Тайёр хамирнинг намлиги 20% . тайёрланган хамир 6-7 мм қалинликда ёйилиб диаметри 95мм бўлган айлана шаклда қирқиб туника тандир лалисига терилади ва устига тухум аралашмаси суртилади, 200-220 даражада 10-12 дақиқа давомида пиширилади.

№1. Бисквитли торт. Пишириб ва совутилган бисквитни қуйган томони олиниб тўрт томони текисланиб, икки бўлакка бўлинади. Бисквитнинг бир бўлаги шакар қиёмига сингдирилади

ва устига сариёғ креми 2-3 мм қалинликда суртилади, иккинчи бўлаги ҳам шакар қиёмига сингдирилиб сариёғ креми суртилиб биринчининг остига қўйилади ён томонлари крем билан суртилади. Майдаланган бисквит ушоғи сепилади. Бисквит тортининг устки қисми турли хил шаклли расмлар билан безатилади.

Таомларга қўйиладиган талаблар.

Кўриниши	Ранги	Хиди ва таъми
№102 Сутли коржик		
Айлана шаклда	Оч сариқ	Ўзига хос ширинроқ
№82. «Пойтахт» кекси		
Кўпбурчаксимон айлана шаклда, устига шакар кукуни	Сариёғ	Ўзига хос ширинроқ
№1. Бисквит торти		
Тўртбурчак шакл, усти қисми ҳар хил шаклли расм билан безатилган	Безатилган крем шаклининг рангига боғлиқ	Ўзига хос пиширилган бисквит маҳсулоти

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

- 1.Справочник технолого общественного питания. А.И. Мглинец.Г.Н. ловачева. и др. М. Колос, 2000.- 416 с
- 2.Справочник руководителя предприятия общественного питания. А.П. Антонов Г.С. Фанарёва. и др. - М: лёгкая промышленность и бытовое обслуживание. 2000 - 663 с.
3. Технология приготовления пищи. Дупцов Г.Г.- М: Мастерство, 2001-272 с
- 4.Зборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Л.Е. Голунова -С.П.Б: Профессия, 2001-688 с
5. Оборудование предприятия общественного питания. В.М.Золин -М: И.Р.П: изд. Центр. “Академия, 1999-259 с”.
6. «Пазандачилик асослари» фанидан Касб хунар коллежлари учун ўқув кулланма.Ш.Атаханов, Р.Хожиев, А.Муродиллаев. Тошкент «Илмий» нашрети 2004 й

7. «Новвойчилик технологияси» фанидан Касб хунар коллежлари учун ўқув қўлланма. Ш.Атаханов, Р.Хожиев, Б.Норинбоев. Тошкент «ARNAPRINT» нашрети 2005 й