

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС  
ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

**САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ**

Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси

Н.Н.Мўминов

**Сервис хизмат кўрсатиш технологияси асослари фанидан  
лаборатория ишларини бажариш бўйича  
У С Л У Б И Й К ў р с а т м а л а р**

**Сервис техника ва технологияси (хизмат кўрсатиш соҳалари бўйича)  
таълим йўналиши бўйича таълим олаётган талабалар учун**

**Самарқанд - 2009**

Н.Н.Мўминов. Сервис хизмат кўрсатиш технологияси асослари фанидан лаборатория ишларини бажариш бўйича услубий кўрсатмалар. Сервис техника ва технологияси (хизмат кўрсатиш соҳалари бўйича) таълим йўналиши бўйича таълим олаётган талабалар учун. Самарқанд, СамИСИ, 2009. - 44 б.

Такризчи: СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш  
кафедраси доценти А.Ю.Худойбердиев

Услубий кўрсатмалар “Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш”  
кафедрасининг 2009 йил 02 феврал йиғилишида (№ 7 сонли баённома) кўриб  
чиқилган ва институт ўқув-услубий кенгашига тавсия этилган

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти ўқув-услубий кенгашида  
тасдиқланди ва нашрга тавсия этилди  
2009 йил \_\_\_\_\_ -сонли баённома

Ў Н.Н.Мўминов

## СЎЗ БОШИ

Услубий кўрсатма бакалавриятнинг “Сервис” йўналиши бўйича таълим олаётган талабалар учун “Сервис хизмат кўрсатиш технологияси асослари” фанининг лаборатория дарсларини ўтиш учун мўлжалланган.

Бу кўрсатмада ўтиладиган дарснинг қисқача мазмуни, мақсади, мавзу бўйича назарий саволлар, тавсия қилинадиган адабиётлар, таомни тайёрлаш учун керакли жиҳоз, асбоб ва ускуналар, тайёрланадиган таомнинг рецептураси, технологияси ва тайёр таом сифатига бўлган талаблар кўрсатилган.

Кўрсатма намунавий ва ишчи дастур асосида тузилган бўлиб, бульонлар, оқ ва қизил асосий сардаклар, салат ва газаклар, шўрва ва мастава, хамирли суюқ таомлар, ёрмали қуюқ таомлар, хамирли иккинчи таомлар, ширин таомлар тайёрлаш технологиясини ўрганиш имконини беради.

Ушбу фандан бакалаврлар учун лаборатория дарслари овқатланиш маҳсулотларини ишлаб чиқаришда содир бўладиган жараёнларни амалда текшириб кўриш ҳамда номураккаб бўлган таомларни тайёрлаш бўйича ўтказилади. Ишчи ўқув режасида 36 соатлик 9 та лаборатория иши кўрсатилган. Ҳар бир тажриба иши 4 соатга мўлжалланган бўлиб, махсус жиҳозланган лабораторияда ўтказилади. Услубий кўрсатмада ҳар бир лаборатория иши даврида тайёрланадиган таомлар киритилган.

# ЛАБОРАТОРИЯ ДАРСНИ ТАШКИЛ ЭТИШ ВА ЎТКАЗИШ ТАРТИБИ

Ҳар бир лаборатория дарсини ўтказишда ишчи ўринлари ва меҳнатни ташкил этишнинг энг илғор ва ҳозирги замон талабига жавоб берувчи усуллари қўллаш лозим.

Дарсдан олдин тақвим режасига асосан, ўтказиладиган дарснинг вазифаси, маҳсулотларга ишлов бериш, тайёрлаш ва тайёр таомни безатиш технологик жараёнининг режасини тузиш, таомлар рецептурасига асосан ишлатиладиган хом-ашёлар меъёрини аниқлаш, керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналарни тайёрлаш лозим.

Биринчи лаборатория дарсини бошлашдан олдин лаборатория мудири талабалар билан техника хавфсизлигидан инструктаж ўтказди. Инструктажда иссиқлик ва механик жиҳозлари билан ишлаш, уларни ерга уланганлигини (заземление) текшириш, ёнғин бўлганда қандай ўчириш ёки чоралар кўриш, ток урганда, куйганда биринчи ёрдам кўрсатиш ва бошқа эҳтиёт чораларини кўриш каби асосий қоидалар билан таништирилгандан кейин, ҳар бир талаба инструктаж ўтказилганлигини тасдиқловчи махсус журналга имзо қўяди.

Талабалар дарс давомида қуйида кайд этилган қоидаларга риоя қилишлари шарт:

- тойилиб кетмаслик учун технологик лаборатория полини доимий равишда қуруқ сақлаш;
- қўлида пичоқ ушлаган ҳолда ёки ичида иссиқ сув, иссиқ таом бўлган идишлар билан лабораторияда юрмаслик;

- иссиқ идиш, асбоб ва ускуналарни санитария фартугининг чап томонида илиб қўйилган сочиқ билан ушлаш.

Бундан ташқари, технологик лабораторияда ишлаш пайтида талабалар доимий равишда шахсий ва ишлаб чиқариш гигиенаси қоидаларига риоя этишлари лозим. Санитария кийимларини (куртка, фартук) кийгандан кейин, сочини махсус санитария қалпоқчаси ёки рўмолчаси билан бекитиб, қўлларини совун билан ювиши керак. Иш пайтида тирноқлар олинган, соат, узук, ҳалқа бўлмаслиги лозим. Лабораториядан чиқиш пайтида санитария кийимини ечиш керак. Ишлатишдан олдин асбоб, ускуналар, идиш-товоқларни тоззалигини текшириб, қайнатилган сув билан чайишлари лозим.

Талабалар олдиндан дарсга тайёрланиб келишлари шарт. Ўқитувчи талабаларнинг дарсга тайёрлигини текшириб кўргандан кейин, улар рецептурага асосан ўқув картасини тўлдирадилар. Ўқув картасида ҳар бир таомни тайёрлаш учун ишлатиладиган хом-ашё миқдори алоҳида кўрсатилади.

Талабалар лаборантдан маҳсулотларни олгандан кейин, уларга бирламчи ишлов берадилар ва ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлайдилар.

Иш столини чиқитлардан тозалаб, кесиш тахтачалари, пичоқ ва бошқа ишлатилган асбоб, ускуналарни яхшилаб ювадилар ва таом тайёрлашни бошлайдилар.

Технологик лабораторияда ҳар бир талаба ишни мустақил равишда бажаради. Оз миқдордаги маҳсулотга ишлов бериш иложсиз ёки мақсадга мувофиқ бўлмагандагина таомни бригада бўлиб бажаришга рухсат берилади.

Таомларни тайёрлаб бўлгандан кейин, бракераж ўтказилади. Талаба безатилган таомни ва ўқув картасини ўқитувчига кўрсатади. Бракераж пайтида иссиқ суюқ таомлар ҳарорати 75 °Сдан, иккинчи таомлар 65 °Сдан паст бўлмаслиги, салатлар ва совуқ ичимликлар 12 °Сдан юқори бўлмаслиги лозим.

Бракераж пайтида тайёр таомларнинг ташқи кўриниши, безатилганлиги, ранги, маҳсулотларни кесиш шакли, кесилган бир хил маҳсулот ўлчамларининг тенглиги, консистенцияси, таъми ва хушбўйлиги аниқланади.

Бракераж ўтказиш пайтида талабанинг назарий билими ҳам текшириб кўрилади ва умумий хулосадан кейин “5” балли шкаладан фойдаланиб баҳоланади.

Ўқув семестри охирида ёки ўқув режасига асосан ҳар бир талаба, ўтказилган лаборатория дарслари бўйича йиғиб қўйган ўқув картасини ўқитувчига топшириб, автоматик равишда жорий баҳо олади.

Айрим сабаблар билан дарс қолдирган талаба, қолдирган дарсдаги таомларни индивидуал равишда тайёрлаб, ўқитувчига кўрсатади.

Ҳар бир дарсда журнал бўйича иккита талаба навбатчи этиб тайинланадилар. Навбатчилар дарс тугагандан кейин, ҳар бир талабанинг ишчи ўринларини, идиш-товоқ, асбоб ва ускуналарнинг тозалигини текширадилар ва умумий равишда фойдаланилган асбоб ва ускуналарни, технологик лабораторияни тоза ҳолатда лаборантга топширадилар.

## БУЛЬОНЛАР

Айрим суюқ таомлар ва сардакларни тайёрлаш учун турли хилдаги бульонлар ишлатилади. Бульонлар гўшт, суяк, гўштли суяк, балиқлар ва қўзиқоринлардан тайёрланиши мумкин.

Европа суюқ таомларини тайёрлашда асосан юқорида қайд этилган бульонлар ишлатилса, ўзбек миллий пазандачилигида бульонлар деярли алоҳида тайёрланмайди. Лекин, Республикамизда турли миллат вакиллари истиқомат қилиб келаётганлиги сабабли, келажак мутахассислар турли хил таомлар тайёрлаш учун овқатланиш маҳсулотлари, уларнинг тавсифи, илмий асослари ва тайёрлаш технологияси билан танишишлари лозим.

Бульон – суяк, гўшт, парранда, балиқ, қўзиқоринларни сувда қайнатиш натижасида ҳосил бўлган қайнатмадир. Қайнатиш натижасида маҳсулотлар таркибидаги оксил, ёғ, минерал моддалар ва зираворлардаги хушхўрлик каби экстрактив моддалар қайнатмага ўтади. Бульоннинг хушхўрлиги ундаги сув ва маҳсулот миқдори ва нисбатига, маҳсулотларнинг қай даражада майдаланганига, қанча вақт қайнатилганига боғлиқ.

Сувда эрувчи моддаларнинг кўп ёки озлигига қараб, бульонлар оддий ва концентрланган (қуюқлаштирилган) ҳолда тайёрланади. Оддий бульон тайёрлаш учун 1 кг маҳсулотга 4-5 литр, концентрланган бульон учун эса 1,25 литр сув олинади. Концентрланган бульон тайёрлашда 1 кг маҳсулотдан 1 литр суюқлик олиниши лозим.

## **Гўштли ва суякли бульонлар**

Суякли бульон тайёрлаш учун мол, қўй, чўчқаларнинг аввал ишловдан ўтган илик, тоз, тўш, умуртқа, билак суяклари ишлатилади.

Ёш мол, чўчка суякларини, қайнатманинг ташқи кўриниши табиатли, мазаси хушхўр бўлиши учун бир оз юзаки қовуриб олинади.

Суяклар аввал майдалаб чопилади, сўнг совуқ сувга солиб қайнатилади.

Қайнатма қайнагач олов пасайтирилиб вақти-вақти билан юзидаги кўпиги олиб турилади. Қайнатма юзидаги кўпигни олиб туришдан мақсад, қайнатманинг ташқи кўринишидаги тиниқлигини таъминлашдир. Кўпиги олинмай қайнатилган бульонда кўпик парчаланиб, унинг кўриниши хиралашади.

Мол суягидан тайёрланган бульон 3,5-4 соат, чўчка ва қўй суягидан тайёрланган қайнатма 2-3 соат қайнатилиши керак. Бульон тайёр бўлишига 25-30 дақиқа қолганда меъёрини мўлжаллаб ёғсиз жазланган кўкат илдизи, сабзи, пиёз ва таом хушхўрлигини оширувчи кашнич, шивит, сельдерей солинади. Қайнатма маромига етиб пишгач, дока ёки элакдан ўтказиб сузилади.

Гўштли суяк бульони тайёрлаш учун 1,5-2 кг вазндаги тўш, қўл, қўл ости, қовурға гўшти ишлатилади.

Тайёрланган суяк совуқ сувга солиниб, 2-3 соат кўпик ва ёғлари сузиб турилган ҳолда паст оловда қайнатилади. Сўнггра 0,5-1 кг қилиб кесилган гўшт бўлаклари солиниб, олов кўтарилиб, тезда қайнатиш даражасига етказилади, устидаги кўпиклари олиниб паст оловда 1,5-2 соат қайнатилади. Пишган гўштга ошпазлар игнаси ёки санчқи енгил



киради. Бульон тайёр бўлишдан 30-40 дақиқа аввал ёғсиз жазланган кўкат илдизи, сабзи, пиёз ва таом хушхўрлигини оширувчи кўкатлар солинади. Тайёр бульон дока ёки элакдан ўтказиб сузилади.

### **Парранда гўшtidан тайёрланган бульон**

Бутун парранданинг оёқ, қанотлари, бўйин кўриниши ихчамлаштирилиб, 1 кг га 3 литр совуқ сув солиб, тезда қайнатиш даражасига етказилади ва олов пасайтирилади. Вақти- вақти билан устидаги кўпик ва сузиб чиққан ёғи олиб турилади. 20-30 дақиқадан сўнг, ёғсиз жазланган кўкат илдизи, сабзи, пиёз ва бульон хушхўрлигини оширувчи кўкатлар солинади. Парранданинг тури ва ёшига қараб қайнатиш 1,5-2 соат давом этади. Пишган парранда гўштига ошпазлар игнасининг орқа томони, суягигача енгил санчилади.

Парранда кала-почалари, юрак, ошқозон, бўйин умуртқаси, бош, қанот, бўйин гўшти ва суякларидан бульон тайёрлаш учун, ишлов берилиб, тозалаб ювилади.

Дастлаб ишлов берилган кала-почалари, суяклари, ошқозон устига совуқ сув қуйиб, 1,5-2 соат паст оловда қайнатиб, кейин қолган суб маҳсулотлари солиниб, яна бир соатга яқин қайнатилади.

Тайёр бульон дока ёки марлидан ўтказилади.

### **Балиқдан тайёрланадиган бульон**

Тайёрлаш учун ишлов берилган балиқ ва озуқали балиқ чиқитлари – боши, сузгич қанотлари, думи, териси, суяги қозонга солиниб устидан 1 кг маҳсулотга 3 литр совуқ сув қуйилади ва оловни баландлатиб қайнатилади. Қайнаб чиққач олов

пасайтирилади. Устидаги кўпиги олиб ташланади. Кўкат илдизи, тўғралган пиёз солиб паст оловда 50-60 дақиқа қайнатилади.

Тайёр бульон тиндирилади ва дока ёки элакдан ўтказиб, сузиб олинади.

## **Дарс 1. Бульон тайёрлаш технологияси**

### **(№279' Гўштли тиниқ бульон)**

- 1.1. Дарснинг мақсади: бульон тайёрлаш технологиясини ўзлаштириш ва тайёр бульон қандай ишлатилишини ўрганиш.
- 1.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:
  - 1.2.1. Бульонлар турлари ва ишлатилиши.
  - 1.2.2. Гўштли ва суякли бульонлар учун ишлатиладиган маҳсулотлар, уларга бирламчи ишлов бериш ва тайёрлаш технологияси.
  - 1.2.3. Паррандалар гўшtidан бульон тайёрлаш учун ишлатиладиган маҳсулотлар, уларга бирламчи ишлов бериш ва тайёрлаш технологияси.
  - 1.2.4. Балиқдан бульон тайёрлаш учун ишлатиладиган маҳсулотлар, уларга бирламчи ишлов бериш ва тайёрлаш технологияси.
  - 1.2.5. Қайнатмани тиниқлаштирувчи – оттяжка тайёрлаш технологияси.
  - 1.2.6. Тиниқ бульон тайёрлаш технологияси.
  - 1.2.7. Гарнир учун чучвара тайёрлаш технологияси.

1.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия қилинган адабиётлар:

1.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

1.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.– М.: “Экономика”, 1981.–720 с.

1.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

1.3. Таомни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

1.3.1.Қозонча ёки кострюля (1 ва 0,5 л); маҳсулотларни кесиш тахтачаси; ошхона пичоғи; гўшт қиймалагич; элак; дока; чўмич (0,2 л); ош қошиқлари; косалар; сув қайнатиш чойнаги; стакан; друшлаг.

1.4. Таомни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар миқдори:

**№ 279\*. Гўштли тиниқ бульон:**

|                                             | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|---------------------------------------------|----------|--------------|
| Суяклар (молники, умуртқа суягидан ташқари) | 188      | 188          |
| Мол гўшти (қийма) оттяжка учун              | 75       | 55           |
| Тухум оттяжка учун                          | 1/6 дона | 6,5          |
| Сабзи                                       | 7        | 5            |
| Петрушка (илдизи)                           | 6        | 4            |
| Пиёз                                        | 6        | 5            |

|         |     |     |
|---------|-----|-----|
| Сув     | 700 | 700 |
| Чиқиши: |     | 500 |

### 1.5. Тайёрлаш технологияси.

Гўштли тиниқ қайнатма коворға суяклари қўшилмаган ҳолда тайёрланади. Умуртқа суякларидаги орқа мия нервлари қайнатма рангини хиралаштириб қўяди. Истеъмолга тайёр қайнатмани элакда сузиб олиб тиндирилади.

Қайнатмани тиниқ бўлиши учун оттяжка тайёрланади. Бунинг учун ёғсиз мол гўштининг болдир, бўйин қисми майда бўлакларга бўлиниб, майда кўзли гўшт қиймалагичдан ўтказилади, совуқ сув қуйилиб (1 кг гўштга 1,5-2 л сув ҳисобида), туз қўшиб, 1-2 соат давомида салқин жойга қўйилади. Оттяжкага тухум оқи қўшиб аралаштирилади.

Тайёр қайнатма 50-60 °C гача совутилади ва ичига тайёрланган оттяжкани аралаштириб, плита устига қизартириб олинган пиёз ва сабзи юпқа парракини солиб, оттяжка бульон остига чўкканча 1-1,5 соатгача паст оловда қайнатадилар, натижада бульон тиниқлашиши билан бирга, оттяжка таркибидаги озиқавий ва экстрактив моддалар билан бойийди. Бульон юзасидан ёғини ажратиб, элак ёки дока билан сузиб олиб, яна қайнагунча қиздирилади.

### 1.6. Тайёр таом сифатига талаблар.

| Ташқи кўриниши                        | Ранги             | Таъми ва ҳиди                                                 |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Тиниқ гўштли бульон (№ 279*)</b>   |                   |                                                               |
| Бульон тиниқ, юзасидан ёғи ажратилган | Сарик, тилла ранг | Гўшт ва хушбўй кўкатлар илдизлариники (пиёз, сабзи, петрушка) |

## САРДАКЛАР

Сардаклар ёрдамида бир хил маҳсулотлардан турли хилдаги таомлар тайёрлаш мумкин. Сардаклар қўшимча лаззат, маза ва ёқимли хид бериш билан бирга, таомга юмшоқлик, озуқали қиммат беради. Чунки унинг таркибида сариёғ, қаймоқ, тухум, ун ва бошқа маҳсулотлар бўлади.

Сардаклар таркибидаги иштаҳа очувчи моддалар таомларни иштаҳа билан истеъмол қилинишига ва енгил ҳазм бўлишига ижобий таъсир этади. Сардаклар таомларнинг ташқи кўринишига чирой беради.

Таомларга сардак танлашда асосий маҳсулотнинг таъми ва иссиқлик таъсирида ишлов бериш усули эътиборга олиниши лозим.

Сардаклар ҳароратига қараб совуқ ёки иссиқ бўлади. иссиқ сардаклар иссиқ таомларга, совуқлари эса совуқ таомларга, баъзан иссиқ таомларга ҳам берилиши мумкин. Сардак оқ ва қизил рангда бўлади. таркибидаги суюқлигига қараб, сардаклар гўшт қайнатмаси сардаги, балиқ, қўзиқорин қайнатмаси сардаги; сутда, қаймоқда, ёғда, ўсимлик ёғида тайёрланган сардакларга бўлинади.

Сардаклар қуюқлаштирувчи маҳсулот қўшиб ва қўшмасдан тайёрланади. Қуюқлаштирувчи маҳсулот сифатида крахмал ёки жазланган ун ишлатилади.

Тайёрлаш технологиясига кўра сардаклар асосий ва ҳосилали турларга бўлинади. Ҳосилали сардак асосий сардакка ҳар хил маза, хид, хушхўрлик лаззат берувчи маҳсулотлар қўшиш йўли билан тайёрланади.

## **Дарс 2. Асосий оқ ва қизил сардаклар**

### **(№824' Асосий қизил сардак, №843 Асосий оқ сардак)**

2.1. Дарснинг мақсади: оқ ва қизил асосий сардаклар тайёрлаш технологиясини ўрганиш.

2.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

2.2.1. Оқ асосий сардаклар технологияси ва унинг ҳосилалари.

2.2.2. Қизил асосий сардаклар технологияси ва унинг ҳосилалари.

2.2.3. Оқ асосий сардак учун ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш.

2.2.4. Қизил асосий сардак учун ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш.

2.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия қилинган адабиётлар:

2.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

2.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: “Экономика”, 1981. – 720 с.

2.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

2.4. Сардакларни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар.

2.4.1. Қозонча ёки кострюля 1 ва 0,5 л; това; элак; маҳсулотларни кесиш тахтачаси; ошхона пичоғи; чўмич; ош қошиқлари; сув қайнатиш чойнаги; порцион соусниклар; десерт тарелкалар.

2.5. Сардакларни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар миқдори:

**№ 824'. Асосий қизил сардак:**

|                   | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-------------------|----------|--------------|
| Қизғиш бульон     | -        | 100,0        |
| Мол ёғи           | 2,5      | 2,5          |
| Ун                | 5,0      | 5,0          |
| Томат пюреси      | 15,0     | 15,0         |
| Сазби             | 10,0     | 8,0          |
| Пиёз              | 3,6      | 3,0          |
| Петрушка (илдизи) | 2,0      | 1,5          |
| Шакар             | 2,0      | 2,0          |
| Чиқиши:           |          | 100          |

2.6. Асосий қизил сардак технологияси

Тўғралган пиёз, сабзи, петрушкани ёғ билан жазлаб, томат пюреси қўшадилар ва яна 10-15 минут жайзлайдилар.

Элакдан ўтказилган унни 150-160 °С да оқ-қизғиш ранг олгунча жайзлайдилар. 70-80 °С гача совутилган жазланган унни илиқроқ бульон билан 1:4 нисбатда яхшилаб аралаштириб, қайнаётган қизғиш бульонга аралаштирилади ва устига томат пюреси билан жазланган сабзавотларни қўшиб паст оловда 45-60 минут қайнатилади.

Қайнатишнинг охирида туз, шакар, майдаланмаган мурч, лавр барги қўшилади. Сардакни ичидаги сабзавотлари билан бирга эзиб, элакдан ўтказиб, қайнагунча қиздирилади.

Ишлатишдан олдин 50 г ошхона маргарини қўшилади.

**№ 843. Асосий оқ сардак:**

|                   | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-------------------|----------|--------------|
| Қизғиш бульон     | -        | 110,0        |
| Ошхона маргарини  | 5,0      | 5,0          |
| Ун                | 5,0      | 5,0          |
| Пиёз              | 3,6      | 3,0          |
| Петрушка (илдизи) | 2,7      | 2,0          |
| Чиқиши:           |          | 100,0        |

2.7. Асосий оқ сардак технологияси.

Қиздирилган ёғда элакдан ўтказилган унни солиб жазланади. Жазланган уннинг ранги оч сариқ ҳолатда бўлиши керак. 60-70 °Сгача совутилган жазланган уннинг устига иссиқ бульоннинг ¼ қисмини қўшиб, бир хил ҳолатга келгунча аралаштирилади ва кейин устига қолган бульон қуйилади. Кейин тўғралган петрушка, пиёзни солиб, 25-30 минут қайнатилади. Қайнаш охирида туз, майдаланмаган мурч, лавр барги қўшилади. Сардак ичидаги сабзавотларни эзиб, элакдан ўтказилади ва қайнагунча қиздирилади. Сардак ичига 0,1 г лимон кислотаси ва 50 г маргарин қўшилади.



## 2.8. Сардаклар сифатига талаблар.

| Ташқи кўриниши                                          | Ранги            | Таъми ва хиди                                               |
|---------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Асосий қизил сардак (№ 824)</b>                      |                  |                                                             |
| Суюқ сметана<br>консистенциясига ўхшаш бир<br>хил масса | Қизғиш-<br>қизил | Нордон, меъёрида<br>тузланган, эзилиб<br>пишган сабзавотлар |
| <b>Асосий оқ сардак (№ 843)</b>                         |                  |                                                             |
| Суюқ сметана<br>консистенциясига ўхшаш бир<br>хил масса | Оқ-сарғиш        | Озроқ нордон,<br>меъёрида тузланган                         |

## **СОВУҚ ТАОМ ВА ГАЗАКЛАР**

Суюқ таом ва газаклар сабзавотлардан, мевалардан, кўзиқорин, тухум, гўшт, балиқ ёки гастроном маҳсулотларидан тайёрланади. Қўшимча маҳсулот сифатида майонез, сметана, турли сардаклар ишлатилади. Улар таркибидаги маҳсулотлар таъм жиҳатда бир-бирининг хушхўрлигини оширадиган қилиб танланса ва дид билан безатилса, истеъмолчини иштаҳасини очади, таом яхши ҳазм бўлади. совуқ таом ва газакларни беш гуруҳга ажратиш мумкин: бетербродлар, салат ва винегретлар, сабзавотли таомлар, балиқ таомлари, гўшт таомлари. Совуқ таом ва газакларни тайёрлаш, сақлаш, тарқатиш жараёнларида санитария қоидаларига қатъий риоя қилиниши зарур, чунки уларни тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотлар тарқатишдан аввал иссиқ ишловдан ўтказилмайди.

Совуқ таом ва газакларни безатиш учун помидор, қизил редис, сабзи, кўк нўхат, салат барги, кўкатлар ишлатилади.

Совуқ таом ва газакларни тарқатишда уларнинг ҳарорати 12<sup>0</sup>Сдан ошмаслиги керак.

### **Дарс 3. Совуқ таом ва газаклар тайёрлаш технологияси (№20 “Баҳор” салати, №32 Саримсоқ пиёзли қовурма балиқ)**

3.1. Дарснинг мақсади: Совуқ таом ва газаклар технологиясини ўзлаштириш ва безатишни ўрганиш.

3.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

3.2.1. Совуқ таом ва газакларнинг озикавий аҳамияти.

3.2.2. Совуқ таом ва газакларни тайёрлаш учун асосий ва безатувчи маҳсулотлар.

3.2.3. Совуқ таом ва газакларни гуруҳларга бўлиниши ва тавсифи.

3.2.4. “Баҳор” салатини технологиясини амалда бажариб кўриш.

3.2.5. Саримсоқ пиёзли қовурма балиқ технологиясини амалда бажариб кўриш.

3.2.6. Дастурхонга узатишдан олдин безатиш.

3.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия этиладиган адабиётлар:

3.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

3.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: “Экономика”, 1981. – 720 с.

3.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

3.4. Таомни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

3.4.1. Маҳсулотларни кесиш тахтачаси.

3.4.2. Ошхона пичоғи.

3.4.3. Қозончалар ёки кастрюлалар.

3.4.4. Газаклар учун тарелкалар.

3.4.5. Сув қайнатиш чойнағи.

3.4.6. Техник тарози.

3.4.7. Санчқи (вилка).

3.4.8. Това.

3.5. Таомларни тайёрлаш учун керкли маҳсулотлар миқдори:

**№ 32. Самирсоқ пиёзли қовурма балиқ**

|                          | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|--------------------------|----------|--------------|
| Балиқ, сазан ёки бошқаси | 225      | 119          |
| Буғдой уни               | 6        | 6            |
| Тухум                    | ½ дона   | 20           |
| Саримсоқ пиёз            | 10       | 8            |
| Шивит                    | 5        | 4            |
| Ўсимлик ёғи              | 10       | 10           |
| Чиқиши:                  |          | 130          |

## № 20. “Баҳор” салати

|               | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|---------------|----------|--------------|
| Мол гўшти     | 65       | 48           |
| Тухум         | ½ дона   | 20           |
| Саримсоқ пиёз | 3        | 2            |
| Шивит         | 7        | 5            |
| Ўсимлик ёғи   | 5        | 5            |
| Помидор       | 35       | 30           |
| Бодринг       | 42       | 40           |
| Пиёз          | 12       | 10           |
| Ёки кўк пиёз  | 13       | 10           |
| 6 %ли сирка   | 5        | 5            |
| Майонез       | 5        | 5            |
| Чиқиши:       |          | 150          |

### 3.6. Саримсоқ пиёзли қовурма балиқни тайёрлаш технологияси

Териси шилиб олинмаган ва суякли балиқ бўлакларга бўлинади. Майда тўғралган саримсоқ пиёз, кертилган кўкат, туз қўшиб тайёрланган аралашмага солиниб, 2-3 соат маринадланади. Сўнг бўлакларни унга булаб, кўпиртирилган тухумга солиб олинади ва қовурилади.

Қовурилган балиқ иссиқ ва совуқ ҳолда тортилиши мумкин.

### 3.7. “Баҳор” салатини тайёрлаш технологияси

Тайёрланган бодринг, помидор ва қайнатилган гўшт узун-узун қилиб, юпка кесилади, кўк пиёз ёки пиёз майда тўғралади. Саримсоқ ва кўкат майда қилиб чопилади. Тўғралган сабзавот, кўкат, гўшт

аралаштирилади, туз, майдаланган гармдори, майонез, саримсоқ, ёғ, сирка қўшилади.

Дастурхонга тортилаётганда салат идишларга уйиб солинади, тухум, пиширилган гўшт бўлаклари ва кўкат билан безатилади.

### 3.8. Тайёр маҳсулотлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                                                                                                   | Ранги                                           | Таъми ва ҳиди                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Саримсоқ пиёзли қовурма балиқ (№32)</b>                                                                                                       |                                                 |                                                         |
| Бир бўлак балиқ, бир хил қовурилган, қобиғли                                                                                                     | Ташқи кўриниши қовурилган тухумдай, тилларанг   | Қовурилган балиқ ва тухум, таъми саримсоқ ва кўкат ҳиди |
| <b>“Баҳор” салати (№ 20)</b>                                                                                                                     |                                                 |                                                         |
| Уюм шаклида, майонез аралашмасидан тухум помидор, бодринг ва гўшт бўлакчалари кўриниб туради. Тухум, гўшт парракчалари ва кўкат билан безатилган | Майонез ва ҳар бир маҳсулотнинг ўзига хос ранги | Сабзавотлар, тухум, гўшт билан майонез таъми ва ҳиди    |

## **ШЎРВАЛАР ВА МАСТОВА**

Суюқ (биринчи) таомлар қуйидаги гуруҳларга бўлинади: бульонларда, сутда ва сут маҳсулотларида, нон квасида, сабзавотлар ва резаворлар қайнатмасида тайёрланадиган суюқ таомлар.

Тарқатишдаги ҳарорат даражасига қараб, совуқ ва иссиқ таомларга бўлинади. Иссиқларининг ҳарорати 75 °Сдан кам

бўлмаслиги, совуқларининг ҳарорати 14 °Сдан юқори бўлмаслиги керак.

Тайёрланиш усулига қараб хушхўрлантирилган, пюре кўринишида, тиниқ ва бошқа турларга бўлинади.

Миллий таомлардан бири бўлган шўрвани тайёрлашда гўшт маҳсулотларини тайёрлаш алоҳида аҳамиятга эга. Бунда икки хил усул қўлланилади – гўшт маҳсулотларини сабзавотлар билан қовуриб олиш ёки қайнатиб пишириш.

Биринчи усулда гўшт 20-40 г миқдорда бўлак-бўлак қилиб кесилади, пиёз ва бошқа сабзавотлар билан бирга қовурилади. Бу маҳсулотлардан тайёрланган шўрва жигарранг, мазаси яхши бўлади. шўрва тайёрлаш вақти қисқаради.

Йирик ёки майда суякли гўшtdан қайнатма шўрва тайёрлаш иккинчи усул бўлиб, унга майда тўғралган пиёз, булғор қалампири, помидор ва бошқа сабзавотлар қўшилади.

Ҳамма суюқ овқатга, сутлисидан ташқари, доривор солинади ва дастурхонга тортилаётганда кўкат сепилади.

Рецептуралар тўпламида гўшт маҳсулотларидан тайёрланган суюқ овқатларнинг чиқиши 1000 г га мўлжалланган. Суюқ овқатларни талабга мувофиқ 500, 400, 300, 250 г дан порциялаб сузиш мумкин.

Суюқ овқат рецептурасида сметана, қатик (простокваша ёки кефир), кўкат, доривор солиш меъёри кўрсатилмаган. Сметана 10, 15 ва 25 г; қатик (простокваша, кефир) 20 г, 30 г ва 50 г миқдорда таом дастурхонга тортилаётганда солинади.

Бир порция суяқ овқатга солинадиган кўкат миқдори 2-3 г бўлиши лозим. Қора мурч ва қизил гармдори 0,2 г, зира 0,2 г, туз 6-10 г.

Шўрвага солинадиган асосий сабзавотларнинг картошка, карам, лавлаги ва ҳоказолар миқдори рецептурада кўрсатилганидек (кўпайтирилиши ёки камайтирилиши) 10-15 % атрофида ўзгартирилиши мумкин. Бироқ сабзавотларнинг умумий миқдори сақланилиши лозим.

Бирор маҳсулот бошқа маҳсулот билан алмаштирилмоқчи бўлинса “Таом тайёрлашда маҳсулотларнинг ўзаро алмаштириш меъёри” жадвалига асосланиш лозим.

Айрим суяқ овқатларни тайёрлашда думба ёғи бўлмаса, уни ўша миқдордаги гўшт билан алмаштириш мумкин.

#### **Дарс 4. Шўрвалар ва мастава тайёрлаш технологияси (№36 Шўрва, №43 Мастава)**

4.1. Дарснинг мақсади: Шўрва ва мастава тайёрлаш технологиясини ўрганиш, қовурма ва қайнатма шўрвалар фарқини аниқлаш.

4.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

4.2.1. Шўрвалар турлари ва ўзаро фарқини адабиёт манбаларига қараб аниқлаш.

4.2.2. Шўрва ва мастава тайёрлаш учун ишлатиладиган хом-ашёлар ассортименти ва уларга бирламчи ишлов бериш технологиясини ўзлаштириш.

4.2.3. Шўрва ва маставани берилган технология ва рецептура асосида амалда тайёрлаб ўрганиш.

4.2.4. Шўрванинг қуюқ ва суюқ қисмларининг миқдорларини аниқлаш.

4.2.5. Тайёрланган таомларни безатиш ва дастурхонга узатиш қоидаларини амалда бажариш.

4.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия қилинган адабиётлар:

4.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

4.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: “Экономика”, 1981. – 720 с.

4.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

4.4. Таомларни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

4.4.1. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

4.4.2. Ошхона пичоғи.

4.4.3. Кострюль ёки қозончалар.

4.4.4. Капгир.

4.4.5. Чўмич.

4.4.6. Техник тарози.

4.4.7. Косалар.

4.4.8. Ош қошиқлари.



4.4.9. Устига чукур тарелка қўйиладиган катта тарелкалар.

4.4.10. Ош пичоқлари ва санчқилар.

4.4.11. Сув қайнатиш чойнаги.

4.4.12. Стаканлар.

4.5. Таомни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:

### **№ 36. Шўрва**

|                        | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|------------------------|----------|--------------|
| Мол гўшти              | 55       | 39           |
| Пиширлган гўшт миқдори | -        | 25           |
| Пиёз                   | 18       | 15           |
| Помидор                | 22       | 18           |
| Сабзи                  | 25       | 20           |
| Картошка               | 148      | 110          |
| Думба ёғи              | 10       | 10           |
| Сув                    | 500      | 500          |
| Чиқиши:                |          | 500          |

### **№ 43. Маства**

|                        | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|------------------------|----------|--------------|
| Мол гўшти              | 55       | 41           |
| Пиширлган гўшт миқдори | -        | 25           |
| Пиёз                   | 18       | 15           |
| Помидор                | 22       | 18           |
| Ёки помидор пастаси    | 4        | 4            |
| Сабзи                  | 32       | 25           |
| Картошка               | 94       | 70           |

|                 |     |     |
|-----------------|-----|-----|
| Сув             | 400 | 400 |
| Овқат маргарини | 10  | 10  |
| Ёки ўсимлик ёғи | 9   | 9   |
| Гуруч ёрмаси    | 51  | 50  |
| Чиқиши:         |     | 500 |

#### 4.6. Шўрвани тайёрлаш технологияси.

Тайёрланган гўшт (1,5-2 кг миқдорда) сувга солиниб, ярим пишгунча қайнатилади, сўнгра майда қилиб кесилган пиёз солинади. Шундан кейин бўлак-бўлак қилиб кесилган помидор, сабзи қўшилиб 15-20 минут, картошка, думба ёғи солингач эса шўрва пишгунча қайнатилади.

Пишишига 5-10 минут қолганда туз, доривор солинади. Дастурхонга тортилаётганда шўрва юзига кўкат сепилади.

#### 4.7. Мастава тайёрлаш технологияси.

5-10 г миқдорда тўғралган гўшт қип-қизил бўлгунча қовурилади, кейин ярим халқа қилиб тўғралган пиёз, тўртбурчак қилиб кесилган сабзи, шолғом солинади. Паррак-паррак қилиб тўғралган помидор ёки помидор пастаси солингач ҳам қовуриш давом эттирилади. Яхши қовурилгандан кейин шўрва суви ёки сув қуйилади, қайнаб чиққач, тайёрлаб қўйилган гуруч ёрмаси, тўртбурчак шаклида кесилган картошка солинади ва пишгунча қайнатилади. Тайёр бўлишига 5-10 минут қолганда туз, доривор солинади.

Мастава тортилаётганда қатиқ (простокваша) ёки сметана солинади ва майда тўғралган кўкат сепилади.

#### 4.8. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                                                                             | Ранги                                                                                                       | Таъми ва ҳиди                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шўрва (№ 36)</b>                                                                                                        |                                                                                                             |                                                                                                                                         |
| Шўрваларнинг суюқлиги тиниқ, маҳсулотлар юмшоқ пишган, эзилмаган ва шакли ўзгармаган. Маҳсулотлар бир хил шаклда кесилган. | Оч сарғиш<br>Таом<br>юзидаги<br>ёғнинг<br>ранги<br>тиниқ                                                    | Гўшт, картошка<br>мазаси сезиларли,<br>қайнатилган маҳсулот<br>хушхўрлиги                                                               |
| <b>Мастава (№ 43)</b>                                                                                                      |                                                                                                             |                                                                                                                                         |
| Масалликлар ўз шаклига эга, эзилмаган, хом ёки чала пишган эмас                                                            | Таом<br>юзидаги ёғ<br>қизғиш<br>рангда,<br>суюқлиги<br>тиниқ ёки<br>бироз<br>хиралашган<br>қизғиш<br>рангда | Гўшт, гуруч,<br>сабзавотларга хос<br>хушхўр, қатик<br>қўшилганда оз<br>сезиларли сут<br>маҳсулоти<br>нордонлигига эга<br>бўлиши мумкин. |

### Дарс 5. Хамирли суюқ таомлар тайёрлаш технологияси (№ 48 Мош угра)

5.1. Дарснинг мақсади: Хамирли суюқ таомлар ассортиментини ўрганиш, мош угра ва нўхатли угра таомини тайёрлаш технологиясини ўзлаштириш.

5.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

5.2.1. Хамирли суюқ таомлар ассортиментини адабиёт манбаларига қараб ўрганиш.

5.2.2. Мош угра ва нўхатли угра тайёрлаш технологиясини амалда ўрганиш.

5.2.3. Таомни дегустация қилиш учун дастурхонга узатиш олдидан безатиш.

5.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия қилинган адабиётлар:

5.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

5.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: “Экономика”, 1981. – 720 с.

5.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

5.4. Таомни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

5.4.1. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

5.4.2. Ошхона пичоғи.

5.4.3. Кострюль ёки қозончалар.

5.4.4. Ўқлов.

5.4.5. Чўмич.

5.4.6. Техник тарози.

5.4.7. Косалар.

5.4.8. Косаларни устига қўйиб узатиш тарелкалари.

5.4.9. Ош пичоқлари ва санчқилар.

5.4.10. Сув қайнатиш чойнағи.

5.4.11. Стакан.

5.5. Таомни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:

## № 48. Мош угра

|                           | Оғирлиги   | Соф оғирлиги |
|---------------------------|------------|--------------|
| Мол гўшти                 | 55         | 41           |
| Тайёр гўшт миқдори        | -          | 25           |
| Пиёз                      | 48         | 40           |
| Ўсимлик ёғи               | 8          | 8            |
| Мош                       | 20         | 20           |
| Картошка                  | 34         | 25           |
| Угра учун:                |            |              |
| Буғдой уни                | 27         | 27           |
| Урвоқ учун буғдой уни     | 2          | 2            |
| Тухум                     | 1/5        | 8            |
| Сув                       | 5          | 5            |
| Туз                       | 1          | 1            |
| Қуритилган угра миқдори   | -          | 30           |
| Пиширилган угра миқдори   | -          | 75           |
| <u>Шўрва суви ёки сув</u> | <u>400</u> | <u>400</u>   |
| Чиқиши:                   | -          | 500          |

### 5.6. Мош угра тайёрлаш технологияси.

7-10 г миқдорда кесилган гўшт яхшилаб қовурилади, ярим халқа тўғралган пиёз қўшилади ва қовуриш давом эттирилади. Сўнгра шўрва суви ёки сув, мош солиниб, то мош очилгунча қайнатилади, кейин тўртбурчак қилиб кесилган картошка, угра пишгунча қайнатилади. Туз, доривор қўшилади.

Угра тайёрлаш учун тухум, туз совуқ сувга солиб, аралаштирилади, сўнгра ун қўшилиб қаттиқроқ хамир қорилади. Бу хамир 30-40 минут тиндирилади. Тинган хамир 1-1,5 мм қилиб ёйилади. Ёйилган хамирга ун сепилиб, қатламлаб тахланади ва 50-60 мм узунликда кесилади. Ана шу узунликдаги хамирни угра қилиб кесилади.

Угра ун сепилган столга 2-3 соат давомида ёйиб қўйилади. Унинг қалинлиги 10 мм дан ошмаслиги керак. Сўнг угра эланади ва қайнаб турган сувда 1-2 минут давомида пиширилади. Пишган угра човлида олиниб, суви силқитилади. Шўрванинг пишишига 10-12 минут қолганда солинади.

Дастурхонга тортилаётганда қатик (простокваша ёки сметана) ва кўкат солинади.

#### 5.7. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                                                                                            | Ранги                                                | Таъми ва хиди                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Мош угра (№ 48)</b>                                                                                                                    |                                                      |                                                |
| Масаллиғи бир хил пишган ва ўз шаклини сақлаган. Угра бўкиб, ўз шаклини йўқотмаган. Мош эзиларли даражада очилиб пишишига йўл қўйилмайди. | Таом юзидаги ёғнинг ранги оч сарғишдан оч қизғишгача | Угра, гўшт, картошка, мош, мазаси келиб туради |
| <b>Нўхатли угра (№ 57)</b>                                                                                                                |                                                      |                                                |
| Нўхат ва бошқа масаллиқлар яхши пишган, эзилмай, ўз шаклини сақлаган                                                                      | Таом юзидаги ёғнинг ранги оч сарғиш                  | Нўхот, угра, қийма таъми ва хиди келади.       |

## ҚУЮҚ (ИККИНЧИ) ТАОМЛАР

Қуюқ таомлар таркибидаги масаллиқлар кўпроқ гўшт, сабзавот, ёрма, тухум, қуритилган мева ва хоказолардан ташкил топганлиги сабабли жуда тўйимлидир. Таомларни тайёрлашда қовуриш, қайнатиш, очик оловда ёки буғда пишириш, тандирда ёпиш, димлаш, мураккаб иссиқ ишловларни қўллаш мумкин.

Ўзбек миллий қуюқ таомларининг аксарияти бир қозонда кетма-кет солиб пиширилади. Аксарият таомларни гарнир ва сардаклари бирга қўшилган ҳолда пишириш ёки гарнирлари алоҳида пиширилиб, дастурхонга тортишда қўшиб бериш мумкин.

Масаллиқларни турига қараб ўзбек миллий қуюқ таомларини шартли равишда картошка, сабзавот, ёрма, дуккакли, гўшт маҳсулотларидан пишириладиган таомлар ҳамда хамир маҳсулоти ва таомлари турлари асосида гуруҳлаш мумкин.

Картошка ва сабзавотлардан тайёрланадиган таомларнинг аксарияти димлаб пиширилади. Сабзавотлардан тайёрланган таомларнинг ҳар порциясига 2-3 г кўкат, 5-10 г майдаланган кўк пиёз сепиб тортилади. Картошкали таомларнинг ҳар порциясига эса қўшимча равишда 50-100 г дан бодринг ёки тузланган бодринг, помидор, тузланган карам бериш мумкин.

Ёрма, дуккакли маҳсулотлардан пишириладиган аксарият қуюқ таомларга гўшт маҳсулотлари қўшилади. Гўштни 7-40 г миқдорда бўлақларга бўлиб, олдиндан қовуриб олинади ва ёрма, дуккакли ҳамда сабзавот маҳсулотлари билан пиширилади. Ҳар порциясига 2-3 г кўкат сепиб тортилади.

Ёрма ва дуккакли маҳсулотлардан палов, шовла, мошкичири, нахутшўрак, сочилувчи, илишимли ва суюқ бўтқалар тайёрланади.

Ёрмаларни пиширишдан аввал сараланиб, оқланмаган ёки бўлинмаган доналардан ташқари маҳсулотлардан ва моддалардан тозаланади. Ёрмаларни пиширганда ёпишқоқ бўлиб қолишини ва нохуш мазасини йўқотиш учун уларни ювиш керак бўлади. сўк, гуруч, арпа аввал илиқ, сўнг иссиқ сувда ювилиши, сули эса фақат илиқ сувда ювилиши керак. Ёрмалар 2-3 мартадан суви алмаштирилиб ювилиши керак. Гречиха ёрмасини ювмаслик керак, чунки ювилган ёрмадан тайёрланган бўтқа мазаси ва қуюқ-суюқлиги, хушхўрлик даражаси, кўринишини йўқотади. Умумий овқатланиш корхоналарига бундай ёрмалар хом ҳолда ёки гидротермик (тез пишувчи) ишловдан ўтказиб келтирилади. Гидротермик ишловдан ўтган ёрма тез пишиш хусусиятига эга. Хом гречиха ёрмаси товага 4 см қалинликда солиниб, 110-120 °C ли қовуриш шкафида оч қўнғир ранггача қовурилади. Қовуриш жараёнида ёрмани вақти-вақти билан аралаштириш лозим.

Палов ўзбек таомлари ичида ўзига хослиги ва тайёрланиши қийинлиги билан алоҳида ажралиб туради. Палов хиллари бир-биридан тайёрлаш технологияси, рецептураси, ташқи кўриниши ва таъмига қараб фарқ қилади.

Шавла ва палов тайёрлашда гуручни саралаш, элаш ва ювиш жараёнида чиқадиган чиқит 1-1,5 %ни, уларни порцияларга бўлишда 1 % атрофида камайиши ҳисобга олинган.

Ўзбек пазандалигида хамирдан тайёрланадиган махсус таомларни кўп учратиш мумкин. Хамир таомлар учун кўпинча ун,



тузли сув, тухум ишлатилади. Хамир маҳсулотлари учун эса улар турига қараб сут, сув, шакар, тухум, ёғ, гўшт ва бошқа масаллиқлар ишлатилиши мумкин. Ўзбек миллий хамир таомларига чучвара, манти, хунон, лағмон, мампар, шима, қайиш, норин ва бошқалар киради.

## **Дарс 6. Ёрмали қуюқ таомлар тайёрлаш технологияси (№94 Ўзбекча палов)**

6.1. Дарснинг мақсади: Ёрмалардан тайёрланадиган таомлар асортиментини ўрганиш, шовла ва ўзбекча палов тайёрлаш технологиясини ўзлаштириш.

6.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

6.2.1. Ёрмалардан тайёрланадиган иккинчи таомлар асортименти ва тайёрлашнинг ўзига хос хусусиятларини ўрганиш.

6.2.2. Шовла ва ўзбекча паловни берилган технология ва рецептура асосида тайёрлаб ўзлаштириш.

6.2.3. Тайёрланган таомларни безатиш ва дастурхонга узатиш қоидаларини амалда бажариш.

6.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия этиладиган адабиётлар:

6.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

6.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: “Экономика”, 1981. – 720 с.

6.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

6.4. Таомни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

6.4.1. Қозончалар.

6.4.2. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

6.4.3. Ошхона пичоғи.

6.4.4. Капгир.

6.4.5. Техник тарози

6.4.6. Қошиқлар ва санчқилар.

6.4.7. Сув қайнатиш чойнағи.

6.4.8. Стакан.

6.4.9. Кичик лаганлар.

6.5. Таомларни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар миқдори:

**№ 94. Ўзбекча палов**

|                        | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|------------------------|----------|--------------|
| Гуруч                  | 100      | 100          |
| Мол гўшти              | 113      | 83           |
| Димланган гўшт миқдори | -        | 50           |
| Пиёз                   | 30       | 25           |
| Сабзи                  | 100      | 80           |
| Ўсимлик ёғи            | 30       | 30           |
| Чиқиши:                | -        | 350          |

### 6.6. Ўзбекча палов тайёрлаш технологияси.

Тозаланган ва ювилган гуруч озроқ туз солинган сувда ивителиди.

1-1,5 кг миқдорда кесилган гўшт 160-170 даражагача қиздирилган ўсимлик ёғида қизаргунча қовурилади, ярим халқа қилиб тўғралган пиёз солинган, яна қовурилади. Тўғралган сабзи қўшилгандан кейин ҳаммаси аралштирилиб қовурилади, сув қуйилади (сувнинг гуручга нисбати 1:1), туз, доривор солинади ва 25-30 минут димланади. Гуруч қозонга бир текис солинади, сувини тортгунча қайнатилади, қопқоғи ёпилади ва 35-40 минут мобайнида дамлаб қўйилади.

Усти очилган, гуруч секин аралаштирилади. Тортилаётганда гўшти майда тўғралади ва таом юзига қўйилади.

### 6.7. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                 | Ранги                     | Таъми ва ҳиди                                           |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Ўзбекча палов (№ 94)</b>                                    |                           |                                                         |
| Донадор қуюқ-суюқликда, масалликлари бир хил юмшоқликда пишган | Оч сариқдан оч қизғишгача | Пиширилган масаликлар хушхўрлиги ва ҳиди сезилиб туради |

## **Дарс 7. Хамирли иккинчи таомлар тайёрлаш технологияси**

### **(№133 Гўштли хунон)**

7.1. Дарснинг мақсади: Хамирли қуюқ таомлар ассортиментини тайёрлаш технологиясини ва безатишни ўрганиш.

7.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

7.2.1. Хамир таомлар ассортименти.

7.2.2. Лағмон ва гўштли хунонни тайёрлаш технологиясини амалда бажариб кўриш.

7.2.3. Дастурхонга узатишдан олдин безатиш.

7.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия этиладиган адабиётлар:

7.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

7.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.– М.: “Экономика”, 1981.–720 с.

7.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

7.4. Таомни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

7.4.1. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

7.4.2. Ошхона пичоғи.

7.4.3. Кострюль ёки қозончалар.

7.4.4. Манти қозон

7.4.5. Элак.

7.4.6. Ўқлов.

- 7.4.7. Капгир.
- 7.4.8. Чўмич.
- 7.4.9. Техник тарози.
- 7.4.10. Косалар.
- 7.4.11. Кичик лаганлар.
- 7.4.12. Қошиқлар ва санчқилар.
- 7.4.13. Сув қайнатиш чойнаги.
- 7.4.14. Стаканлар.

7.5. Таомларни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:

### **№ 133. Гўшти манти**

|                                 | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|---------------------------------|----------|--------------|
| Буғдой уни                      | 68       | 68           |
| Тухум                           | 3/20     | 6            |
| Сув                             | 25       | 25           |
| Хамир миқдори                   | -        | 95           |
| Хамирни ёғлаш учун маргарин     | 15       | 15           |
| Қайла учун:                     |          |              |
| Мол гўшти                       | 136      | 100          |
| Қийма миқдори                   | -        | 180          |
| Пиёз                            | 43       | 36           |
| Картошка                        | 60       | 45           |
| Туз                             | 1        | 1            |
| Ярим фабрикат миқдори           | -        | 290          |
| Қосқонни ёғлаш учун ўсимлик ёғи | 2        | 2            |
| Тайёр рулет миқдори             | -        | 290          |
| Пиёз                            | 30       | 25           |

|                                                         |    |     |
|---------------------------------------------------------|----|-----|
| Помидор                                                 | 32 | 27  |
| Ёки томат                                               | 6  | 6   |
| Ўсимлик ёғи                                             | 8  | 8   |
| Помидор ёки томат чала қовурилган<br>пиёз миқдори билан | -  | 25  |
| Чиқиши:                                                 | -  | 315 |

#### 7.6. Гўшти хунон тайрлаш технологияси

Хамир тайёрлаш учун унга сув, тухум ва туз солиниб, қаттиқ хамир қорилади ва 30-40 минут тиндиришга қўйилади.

Тайёр хамир 1-1,5 мм қалинликда ёйилади, юмшатирилган маргарин суртилади. Тайёрланган қийма ёйилган хамирга бир текис солиниб, ўралади. Ўсимлик ёғи билан мойланган қасқоннинг панжараларига терилиб, буғда 30-40 минут пиширилади.

Қийма учун: тайёрланган гўшт гўшт қиймалагичдан ўтказилади, унга майда қилиб тўғралган пиёз, картошка, туз, доривор қўшилиб, аралаштирилади.

Дастурхонга тортилаётганда хунон бўлакларга бўлинади ва порциялаб тортилади. Юзига помидор ёки томат билан чала қовурилган пиёз солинади.

#### 7.7. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар:

| Ташқи кўриниши                                                                                        | Ранги                                     | Таъми ва ҳиди                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Гўшти хунон (№ 133)</b>                                                                            |                                           |                                                                                  |
| Узунчоқ рулет шаклида ўралган, буғда пиширилган. Қийма масаллиқлари ўз шаклида кесилган, юмшоқ пишган | Хунон ранги оқиш, пишган хамир кўринишида | Қийма ўзига хос ҳид ва мазага эга. Масаллиқлар хом, чала пишган ёки эзилган эмас |

## **ШИРИН ТАОМЛАР**

Тарқатиш ҳароратига қараб ширин таомлар совуқ ва иссиқ ҳолатда бўлади.

Совуқ ширин таомларга мева ва резаворлар шакар билан компотлар, желелаштирилган (таомлар, киселлар, желелар, мусслар, самбуклар, кремлар) ва музқаймоқларни кўрсатиш мумкин.

Иссиқ ширин таомларга шоколадли, олмали, резаворли суфлелар, пудинг ва ҳакозаларни кўрсатиш мумкин.

Ўзбек миллий ширин таомлари ҳар бир ҳудуд ва ноҳия урф-одатларига қараб ўзига хос усулларда тайёрланиши сабабли уларнинг маҳаллий номлари ҳар хилдир. Ҳозирги вақтда ширин таомларнинг кўп тайёрланиб, бир хил номланадиганларига талқон, холвайтар ва чак-чаклар киради.

### **Дарс 8. Ширин таомлар тайёрлаш технологияси (№216 Холвайтар)**

8.1. Дарснинг мақсади: Ширин таомлар ассортименти ва айримларини тайёрлаш технологиясини ўрганиш.

8.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

8.2.1. Ширин таомлар ассортименти.

8.2.2. Холвайтар ва чак-чак тайёрлаш технологиясини амалда бажариб кўриш.

8.2.3. Дастурхонга узатишга тайёрлаш.

8.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия этиладиган адабиётлар:

8.3.1. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами: Умумий овқатланиш корхоналари учун. – Т.: “Меҳнат”, 1988. – 224 б.

8.3.2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: “Экономика”, 1981. – 720 с.

8.3.3. Т.Худайшукуров, О.Махмудов, Р.Убайдуллаев. Ўзбек миллий таомлари. – Т.: “Шарқ”, 1995. – 96 б.

8.4. Таомни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

8.4.1. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

8.4.2. Ошхона пичоғи.

8.4.3. Қозончалар.

8.4.4. Элак.

8.4.5. Капгир.

8.4.6. Чўмич.

8.4.7. Техник тарози.

8.4.8. Косалар.

8.4.9. Кичик лаганлар.

8.4.10. Қошиқлар ва санчқилар.

8.4.11. Сув қайнатиш чойнаги.

8.4.12. Стаканлар.

8.5. Таомларни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:



## № 216. Холвайтар

|                               | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-------------------------------|----------|--------------|
| Буғдой уни                    | 15       | 15           |
| Эритилган қўй ёки ўсимлик ёғи | 10       | 10           |
| Шакар                         | 20       | 20           |
| Сув                           | 70       | 70           |
| Чиқиши:                       | -        | 100          |

### 8.6. Холвайтар тайёрлаш технологияси.

Эланган буғдой уни 150-160 °С қиздирилган ёғда оч жигарранг тусга киргунча ковлаб-ковлаб қовурилади. Кейин иссиқ шакар эритмасидан тайёрланган қиём қўшилади. Қуюқлиги сметананинг қуюқлигидек бўлгунча ковлаб туриб пиширлади.

Холвайтар иссиқ ва совуқ ҳолда тортилади.

### 8.7. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар.

| Ташқи кўриниши           | Ранги             | Таъми ва ҳиди                                    |
|--------------------------|-------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Холвайтар (№ 216)</b> |                   |                                                  |
| Юмшоқ, куюқ              | Қизғиш, оч қўнғир | Қовурилган ун, шакар ва ёғ мазаси сезилиб туради |
| <b>Чак-чак (№ 218)</b>   |                   |                                                  |

Ўқув вазифаси картасининг шакли

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 200\_\_ й.

Талабанинг Ф.И.Ш. \_\_\_\_\_

Гуруҳ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Иш №

| Маҳсулотлар | Тамолар     |       |        |       | Жами<br>маҳсулотлар |       |
|-------------|-------------|-------|--------|-------|---------------------|-------|
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             | Рецептура № |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             | брутто      | нетто | брутто | нетто | брутто              | нетто |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |
|             |             |       |        |       |                     |       |

Бажарувчи \_\_\_\_\_

Баҳо \_\_\_\_\_

Раҳбар \_\_\_\_\_

Нажмиддин Мўминов. Сервис хизмат кўрсатиш технологияси асослари фанидан лаборатория ишларини бажариш бўйича услубий кўрсатмалар «Сервис техника ва технологияси (хизмат кўрсатиш соҳалари бўйича)» таълим йўналишидаги таълим олаётган талабалар учун мўлжалланган.

Мухаррир: Ш.А.Ишонкулова  
Ҳажми 2,75 б.т., адади 25 нусха.

