

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

**САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ**

**Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси**

**Н.Н.МУМИНОВ**

**Миллий таомларни тайёрлашнинг  
ўзига хос хусусиятлари  
фанидан лаборатория ишларини бажариш бўйича**

**У С Л У Б И Й К Ў Р С А Т М А Л А Р**

**Сервис йўналишининг “Туризм ва меҳмонхона хўжалиги” соҳаси бўйича  
таълим олаётган талабалар учун**

**Самарқанд - 2009**

Н.Н.Мўминов. «Миллий таомларни тайёрлашнинг ўзига хос хусусиятлари» фанидан лаборатория ишларини бажариш бўйича услубий кўрсатмалар. Сервис йўналишининг “Туризм ва меҳмонхона хўжалиги” соҳаси бўйича таълим олаётган талабалар учун. Самарқанд, СамИСИ, 2009. - 36 б.

Такризчи:

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

Услубий кўрсатмалар “Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш” кафедрасининг 2009 йил 27 августдаги йиғилишида (№ 1 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 “Миллий таомларни тайёрлашнинг ўзига хос хусусиятлари” фанидан 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, майонез, салат ва газаклар, шўрва ва мастава, хамирли суюқ таомлар, ёрмали қуюқ таомлар, хамирли иккинчи таомлар, ширин таомлар, иссиқ ва совуқ алкогольсиз ичимликлар 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 32 соатлик 8 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.

Бииринчи 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.

## **СОВУҚ ТАОМ ВА ГАЗАКЛАР**

Суюқ таом ва газаклар сабзавотлардан, мевалардан, қўзиқорин, 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 1. Совуқ таом ва газаклар тайёрлаш технологияси (№26 “Сабзавот ва гўштли салат”)**

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

1.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

1.2.1. Совуқ таом ва газакларнинг озиқавий аҳамияти.

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

1.2.3. Совуқ таом ва газакларни гуруҳларга бўлиниши ва тавсифи.

1.2.4. Сабзавот ва гўштли салат технологиясини амалда бажариб кўриш.

1.2.5. Дастурхонга узатишдан олдин безатиш.

1.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия этиладиган 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.

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

1.4.1. Маҳсулотларни кесиш тахточаси.

1.4.2. Ошхона пичоғи.

1.4.3. Қозончалар ёки кострюлалар.

1.4.4. Газаклар учун тарелкалар.

1.4.5. Сув қайнатиш чойнаги.

1.4.6. Техник тарози.

1.4.7. Санчқи (вилка).

#### 1.4.8. Това.

1.5. Таомларни тайёрлаш учун керкли маҳсулотлар миқдори:

#### **№ 26. “Сабзавот ва гўшти салат”**

|           | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-----------|----------|--------------|
| Мол гўшти | 33       | 24           |
| Помидор   | 46       | 39           |
| Бодринг   | 24       | 19           |
| Пиёз      | 10       | 8            |
| Сметана   | 20       | 20           |
| Чиқиши:   |          | 100          |

#### 1.6. “Сабзавот ва гўшти салатини тайёрлаш технологияси

Қайнатилган гўшт узунасига майда, пиёз ярим ҳалқа шаклида, помидор, бодиринг юпқа карч қилиб кесилади, сметананинг  $\frac{1}{2}$  қисми билан аралаштирилади.

Дастурхонга тортилаётганда идишларга уйиб солинади, устига сметананинг қолган қисми қуйилади.

#### 1.7. Тайёр маҳсулотлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                                                                                      | Ранги                                           | Таъми ва ҳиди                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Сабзавотли ва гўшти салат (№20)</b>                                                                                              |                                                 |                                               |
| Уюм шаклида, сметана аралашмасидан помидор, бодринг ва гўшт бўлакчалари кўриниб туради. Гўшт парракчалари ва кўкат билан безатилган | Сметана ва ҳар бир маҳсулотнинг ўзига хос ранги | Сабзавотлар, гўшт билан сметана таъми ва ҳиди |

## ШҶРВАЛАР

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

## **Дарс 2. Шўрваларни тайёрлаш технологияси**

### **(№41 Қовурма шўрва)**

2.1. Дарснинг мақсади: Шўрваларни тайёрлаш технологиясини ўрганиш, қовурма ва қайнатма шўрвалар фарқини аниқлаш.

2.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

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

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

2.2.3. Шўрвани берилган технология ва рецептура асосида амалда тайёрлаб ўрганиш.

2.2.4. Шўрванинг қуюқ ва суюқ қисмларининг миқдорларини аниқлаш.

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

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

2.4.1. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

2.4.2. Ошхона пичоғи.

2.4.3. Кострюль ёки қозончалар.

- 2.4.4. Капгир.
- 2.4.5. Чўмич.
- 2.4.6. Техник тарози.
- 2.4.7. Косалар.
- 2.4.8. Ош қошиқлари.
- 2.4.9. Устига чуқур тарелка қўйиладиган катта тарелкалар.
- 2.4.10. Ош пичоқлари ва санчқилар.
- 2.4.11. Сув қайнатиш чойнаги.
- 2.4.12. Стаканлар.

## 2.5. Таомни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:

### **№ 41. Қовурма шўрва**

|                        | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|------------------------|----------|--------------|
| Мол гўшти              | 109      | 78           |
| Пиширлган гўшт миқдори | -        | 50           |
| Пиёз                   | 24       | 20           |
| Помидор                | 36       | 30           |
| Ёки томат              | 8        | 8            |
| Сабзи                  | 69       | 55           |
| Картошка               | 200      | 150          |
| Сув                    | 375      | 375          |
| Чиқиши:                |          | 500          |

### 2.6. Қовурма шўрвани тайёрлаш технологияси.

20-30 г миқдорда бўлак-бўлак қилиб кесилган гўшт ўсимлик ёғида қипқизил бўлганича қовурилади, кейин ярим ҳалқа қилиб тўғралган пиёз қўшилади, сўнгра бўлак-бўлак қилиб кесилган сабзи,

майда тўғралган помидор ёки томат солинади ва қовуриш давом эттирилади. Қовурилган гўшт ва сабзавот устига сув солинади ва қайнаб чиққач бўлак-бўлак қилиб кесилган картошка ташланади, туз, доривор солиб пиширилади. Тортилаётганда устига майда қилиб тўғралган кўкат сепилади.

### 2.7. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                                                                             | Ранги                                  | Таъми ва ҳиди                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Қовурма шўрва (№ 41)</b>                                                                                                |                                        |                                                                  |
| Шўрваларнинг суюқлиги тиниқ, маҳсулотлар юмшоқ пишган, эзилмаган ва шакли ўзгармаган. Маҳсулотлар бир хил шаклда кесилган. | Сарғиш таом юзидаги ёғнинг ранги тиниқ | Гўшт, картошка мазаси сезиларли, қайнатилган маҳсулот хушхўрлиги |

## **Дарс 3. Хамирли суюқ таомлар тайёрлаш технологияси (№ 55 Суюқ ош)**

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

3.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

3.2.1. Хамирли суюқ таомлар ассортиментини адабиёт манбаларига қараб ўрганиш.

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

3.2.3. Таомни дегустация қилиш учун дастурхонга узатиш олдидадан безатиш.

3.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия қилинган 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 тахтачалари.

3.4.2. Ошхона пичоғи.

3.4.3. Кострюль ёки қозончалар.

3.4.4. Ўқлов.

3.4.5. Чўмич.

3.4.6. Техник тарози.

3.4.7. Косалар.

3.4.8. Косаларни устига қўйиб узатиш тарелкалари.

3.4.9. Ош пичоқлари ва санчқилар.

3.4.10. Сув қайнатиш чойнағи.

3.4.11. Стакан.

3.5. Таомни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:

## № 55. Суюқ ош

|                         | Оғирлиги      | Соф оғирлиги |
|-------------------------|---------------|--------------|
| Мол гўшти               | 55            | 41           |
| Тайёр гўшт миқдори      | -             | 25           |
| Пиёз                    | 24            | 20           |
| Ўсимлик ёғи             | 9             | 9            |
| Сабзи                   | 10            | 8            |
| Картошка                | 94            | 70           |
| Угра учун:              |               |              |
| Буғдой уни              | 40            | 40           |
| Тухум                   | $\frac{1}{4}$ | 10           |
| Сув                     | 8             | 8            |
| Туз                     | 1             | 1            |
| Қуритилган угра миқдори | -             | 43           |
| Пиширилган угра миқдори | -             | 105          |
| Шўрва суви ёки сув      | 400           | 400          |
| Чиқиши:                 | -             | 500          |

### 3.6. Суюқ ош тайёрлаш технологияси.

10-12 г миқдорда кесилган гўшт яхшилаб қовурилади, ярим халқа тўғралган пиёз, тўртбурчак шаклда тўғралган сабзи солиниб, қовуриш давом эттирилади. қўшилади ва қовуриш давом эттирилади. Қовурилган гўшт ва сабзавот устига шўрва суви ёки сув қуйилади. Сув қайнаб чиққач, тўртбурчак шаклида тўғралган картошка солинади.

Суюқ ош пишишига 10-15 мин қолганда угра, 5-10 мин қолганда эса туз, доривор солинади. Суюқ ош тортилаётганда сметана ёки қатик (простокваша) қўшилади.

### 3.7. Тайр таомлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                                                                                              | Ранги                                                | Таъми ва ҳиди                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Суюқ ош (№ 55)</b>                                                                                                                       |                                                      |                                                  |
| Масаллиғи бир хил пишган ва ўз шаклини сақлаган. Угра бўкиб, ўз шаклини йўқотмаган. Сабзи эзиларли даражада очилиб пишишига йўл қўйилмайди. | Таом юзидаги ёғнинг ранги оч сарғишдан оч қизғишгача | Угра, гўшт, картошка, сабзи, мазаси келиб туради |

## **ҚУЮҚ (ИККИНЧИ) ТАОМЛАР**

Қуюқ таомлар таркибидаги масаллиқлар кўпроқ гўшт, сабзавот, ёрма, тухум, қуритилган мева ва ҳоказолардан 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 бири-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 4. Палов тайёрлаш технологияси (№ 99 Байрам палови)**

4.1. Дарснинг мақсади: Ёрмалардан тайёрланадиган таомлар ассортименти ўрганиш, байрам палов тайёрлаш технологиясини ўзлаштириш.

4.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

4.2.1. Ёрмалардан тайёрланадиган иккинчи таомлар ассортименти ва тайёрлашнинг ўзига хос хусусиятларини ўрганиш.

4.2.2. Байрам паловини берилган технология ва рецептура асосида тайёрлаб ўзлаштириш.

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

4.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия этиладиган 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 рецептов 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. Таомни тайёрлаш учун керакли жиҳозлар, асбоб ва ускуналар:

4.4.1. Қозончалар.

4.4.2. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

4.4.3. Ошхона пичоғи.

4.4.4. Капгир.

4.4.5. Техник тарози

4.4.6. Қошиқлар ва санчқилар.

4.4.7. Сув қайнатиш чойнағи.

4.4.8. Стакан.

4.4.9. Кичик лаганлар.

4.5. Таомларни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар миқдори:

**№ 99. Байрам палови**

|             | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-------------|----------|--------------|
| Гуруч       | 90       | 90           |
| Мол гўшти   | 113      | 83           |
| Пиёз        | 30       | 25           |
| Сабзи       | 94       | 75           |
| Ўсимлик ёғи | 30       | 30           |
| Нўхат       | 10       | 10           |
| Майиз       | 5        | 5            |
| Чиқиши:     | -        | 350          |

**4.6. Байрам палови тайёрлаш технологияси.**

Тозаланган ва ювилган гуруч озроқ туз солинган сувда ивителиди.

Нўхат тозаланади ва совуқ сувда 5-6 соат ивителиди.

1-1,5 кг миқдорда кесилган гўшт 160-170 даражагача қиздирилган ўсимлик ёғида қизаргунча қовурилади, ярим халқа қилиб тўғралган пиёз солингач, 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 очилгач, гуруч секин аралаштирилади. Тортилаётганда гўшти майда тўғралади ва таом юзига қўйилади.

#### 4.7. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар

| Ташқи кўриниши                                                 | Ранги                     | Таъми ва ҳиди                                           |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Байрам палови (№ 99)</b>                                    |                           |                                                         |
| Донадор қуюқ-суюқликда, масалликлари бир хил юмшоқликда пишган | Оч сарикдан оч қизғишгача | Пиширилган масаликлар хушхўрлиги ва ҳиди сезилиб туради |

### **Дарс 5. Жаркоп тайёрлаш технологияси (№85 Нон жаркоп)**

5.1. Дарснинг мақсади: Жаркоп таомлар ассортиментини тайёрлаш технологиясини ва безатишни ўрганиш.

5.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

5.2.1. Жаркоп таомлар ассортименти.

5.2.2. Нон жаркоп тайёрлаш технологиясини амалда бажариб кўриш.

5.2.3. Дастурхонга узатишдан олдин безатиш.

5.3. Лаборатория дарсида фойдаланиш учун тавсия этиладиган 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. Манти қозон

5.4.5. Элак.

5.4.6. Ўқлов.

5.4.7. Капгир.

5.4.8. Чўмич.

5.4.9. Техник тарози.

5.4.10. Косалар.

5.4.11. Кичик лаганлар.

5.4.12. Қошиқлар ва санчқилар.

5.4.13. Сув қайнатиш чойнаги.

5.4.14. Стаканлар.

5.5. Таомларни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:

### **№ 85. Нон жаркоп**

|           | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-----------|----------|--------------|
| Мол гўшти | 162      | 119          |

|                        |     |     |
|------------------------|-----|-----|
| Димланган гўшт миқдори | -   | 75  |
| Ўсимлик ёғи            | 15  | 15  |
| Картошка               | 160 | 120 |
| Пиёз                   | 30  | 25  |
| Сабзи                  | 50  | 40  |
| Помидор                | 33  | 28  |
| Ёки помидор пастаси    | 6   | 6   |
| Оби нон                | 50  | 50  |
| Шўрва суви ёки сув     | 200 | 200 |
| Тайёр сабзавот миқдори | -   | 250 |
| Чиқиши: -              |     | 325 |

#### 5.6. Нон жаркоп тайёрлаш технологияси.

20-25 г миқдорда кесилган гўшт бўлаклари ёғда қовурилади, сўнгра ярим халқа шаклида тўғралган пиёз, бўлақларга бўлинган картошка, помидор ёки помидор пастаси қўшилади ва яна 5-10 минут давомида қовурилади, шўрва қуйилади, тўртбурчак шаклида кесилган қотган нон солинади ва пиширилади.

Таом юзига кўкат сепилиб, дастурхонга тортилади.

#### 5.7. Тайёр таомлар сифатида бўлган талаблар:

| Ташқи кўриниши                                                                                                                         | Ранги                                                                                    | Таъми ва ҳиди                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Нон жаркоп (№ 85)</b>                                                                                                               |                                                                                          |                                         |
| Хаамири бир хил қалинликда, юмшоқ пишган, ёпишмаган. Лағмон вaжyси масалликлари ўз шаклида кесилган, юмшоқ пишган, меъёрида қовурилган | Лағмон ранги оқиш, пишган хаамир кўринишида, масалликлар оч сарғишдан оч қизғиш ранггача | Масалликлари қовурилган ҳид, мазага эга |

## **Дарс 6. Дўлма тайёрлаш технологияси**

### **(№79 Тухум дўлма)**

6.1. Дарснинг мақсади: Дўлма таомлар ассортиментини тайёрлаш технологиясини ва безатишни ўрганиш.

6.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

6.2.1. Дўлма таомлар ассортименти.

6.2.2. Тухум дўлма тайёрлаш технологиясини амалда бажариб кўриш.

6.2.3. Дастурхонга узатишдан олдин безатиш.

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. Маҳсулотларни кесиш тахтачалари.

6.4.2. Ошхона пичоғи.

6.4.3. Кострюль ёки қозончалар.

6.4.4. Манти қозон

- 6.4.5. Элак.
- 6.4.6. Ўқлов.
- 6.4.7. Капгир.
- 6.4.8. Чўмич.
- 6.4.9. Техник тарози.
- 6.4.10. Косалар.
- 6.4.11. Кичик лаганлар.
- 6.4.12. Қошиқлар ва санчқилар.
- 6.4.13. Сув қайнатиш чойнаги.
- 6.4.14. Стаканлар.

6.5. Таомларни тайёрлаш учун керакли маҳсулотлар:

#### **№ 79. Тухум дўлма**

|                               | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-------------------------------|----------|--------------|
| Мол гўшти                     | 49       | 36           |
| Буғдой унидан тайёрланган нон | 10       | 10           |
| Пиёз                          | 6        | 5            |
| Қийма миқдори                 | -        | 50           |
| Тухум                         | 1дона    | 40           |
| Қотган нон талқони            | 4        | 4            |
| Помидор                       | -        | 110          |
| Чикиши: -                     |          | 280          |

#### **6.6. Тухум дўлма тайёрлаш технологияси.**

Тайёрланган қиймага пиширилиб тозаланган тухум ўралади, кейин тухум ҳамда қотган нондан тайёрланган талқонга булаб олинади ва қиздирилган ёғда қовурилади.

Гарнирга қовурилган картошка ва помидор берилади. Устига қийма қуйилади.

## **Дарс 7. Хамирли таом технологияси**

### **(№128 Гўштли манти)**

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

7.2. Дарс мавзуси бўйича қўйилган саволлар:

7.2.1. Хамирли таомлар ассортиментини.

7.2.2. Гўштли манти 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:

### **№ 128. Гўшти манти**

|                         | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|-------------------------|----------|--------------|
| Мол гўшти               | 100      | 74           |
| Буғдой уни              | 38       | 38           |
| шу жумладан, уловқ учун | 3        | 3            |
| Тухум                   | 1/20     | 2            |
| Сув                     | 29       | 29           |

|             |      |      |
|-------------|------|------|
| Туз         | 2    | 2    |
| Пиёз        | 88   | 74   |
| Мурч        | 0,02 | 0,02 |
| Ўсимлик ёғи | 2    | 2    |
| Қатик       | 32   | 30   |
| ёки сметана | 15   | 15   |
| Чиқиши: -   |      | 240  |

### 7.6.Гўшти манти тайёрлаш технологияси.

Унга сув, тухум ва туз солиниб, қаттиқ хамир қорилади ва 30-40 минут тиндиришга қўйилади.

Тайёр хамирдан 25 г миқдорида зувалачалар ясалади, уларнинг ҳар бири юпқа қилиб ёйилади.

Юпқа қилиб ёйилган хамирга қийма солиниб, ён томонлари бирлаштирилади ва думалоқ чўзиқ шакл берилади.

Қийма тайёрлаш учун гўшт гўштмайдалагичдан йирик панжарасидан ўтказилиб, майда тўғралган пиёз билан қўшилади, туз, гармдори, сув солиниб, яхшилаб аралаштирилади.

Тугилган мантии ўсилик ёғи суртилган қасқон патнисларига терилади ва 40 минут буғда пиширилади.

Ҳар порцияси 2 донадан (1 донаси 105 грамм) бўлди. Дастурхонга тортилаётганда устига қатик ёки сметана солинади.

## **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 технологияси**

### **(№213 Десерт беҳи)**

8.1. Дарсининг 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. Десерт беҳи 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:

### № 213. Десерт беҳи

|                        | Оғирлиги | Соф оғирлиги |
|------------------------|----------|--------------|
| Беҳи                   | 110      | 79           |
| Сариёғ                 | 5        | 5            |
| Асал                   | 5        | 5            |
| Ичига солишга:         |          |              |
| Тозаланган бодом       | 21       | 19           |
| Қовурилган бодом мағзи | -        | 18           |
| Майиз                  | 9        | 8            |
| Шакар                  | 1        | 1            |
| крем учун:             |          |              |
| Қуйилтирилган сут      | 8        | 8            |
| Сариёғ                 | 10       | 10           |
| Ванилин                | 0,01     | 0,01         |
| <hr/>                  |          |              |
| Чиқиши:                | -        | 120          |

#### 8.6. Десерт беҳи тайёрлаш технологияси.

Беҳи пўсти арчилади ва ўртасидаги уруғларини эҳтиёткорлик билан олиб, ковакча ҳосил қилинади. Ковакчага асал, сариёғ тўлдирилиб, қосқонларга терилади ва 40-45 минут давомида парда пиширилади. Совугач, ичи тайёрлаб қўйилган масаллиқ билан тўлдирилади ва крем билан безатилади.

Ичига солиш учун бодом мағзи майдалаб қовурилади ва шакар билан эзилади, сўнгра олдиндан тайёрланган майиз билан аралаштирилади.

Крем учун сариёғ кўпиртирилади ва унга аста-секин қуйилтирилган сут ҳамда ванилин қўшилади.

8.8. Тайёр таомлар сифатига бўлган талаблар.

| Ташқи кўриниши             | Ранги             | Таъми ва ҳиди                                                   |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Десерт беҳи (№ 213)</b> |                   |                                                                 |
| Юмшок, куюқ                | Қизғиш, оч қўнғир | Қовурилган ун, шакар ва сариёғ ва ванилин мазаси сезилиб туради |

Ўқув вазифаси картасининг шакли

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 200\_\_ й.

Талабанинг Ф.И.Ш. \_\_\_\_\_

Гурух \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Иш №

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

Бажарувчи \_\_\_\_\_

Баҳо \_\_\_\_\_

Раҳбар \_\_\_\_\_

Нажмиддин Мўминов. «Миллий таомларни тайёрлашнинг ўзига хос хусусиятлари» фанидан лаборатория ишларини бажариш бўйича услубий кўрсатмалар. Сервис йўналишининг “Туризм ва меҳмонхона хўжалиги” соҳаси бўйича таълим олаётган талабалар учун.

Мухаррир: Ш.А.Ишонкулова  
Ҳажми 3,5 б.т., адади 25 нусха.

