

**УЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА
УРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

**БУХОРО ОЗИК-ОВКАТ ВА ЕНГИЛ САНОАТ
ТЕХНОЛОГИЯСИ ИНСТИТУТИ**

"УОМТ ва БТ" кафедраси

**В. 167200 - "Гушт, сут, балик ва консервланган махсулотлар
технологияси" йуналиши талабалари учун**

**"УМУМИЙ ОВКАТЛАНИШ
МАХСУЛОТЛАРИ ТЕХНОЛОГИЯСИ"**

фанидан

МАЪРУЗАЛАР МАТНИ

БУХОРО - 2002

Тузувчилар: т.ф.н.Ашурова М.З.
к.укит. Шарапова М.М.

Такризчилар: т.ф.н. И.Б. Исабаев "Кишлок х ужалиги махсулотларини
саклаш ва кайта ишлаш" кафедраси доценти.

Н.К. Мухторова «Абдурасул-бобо» хусусий фирмасига карашли умумий
овкатланиш корхонаси рахбари

Маърузалар матни Бухоро озик-овкат ва енгил саноат технология
институти «Умумий овкатланиш махсулотлари технологияси ва
биотехнология» кафедраси (27.08.2002 й. №1) мажлис баени ва институт
услубий укув кенгаш («__» _____ 2002 й. мажлис баёни № ____)
йигилишларида тасдиқланган ва чоп этишга тавсия этилган.

АННОТАЦИЯ

Маърузалар матнида умумий овкатланиш корхонларида ишлатиладиган
хом ашёлар ҳамда ишлов чикариладиган ярим тайёр масалликлар,
тайёрланадиган тайёр таомлар, уларнинг ассортименти,, сифатига
куйилган талаблар кенг ёритилган.

«Умумий овкатланиш махсулотлари технологияси» фани буйича
маърузалар матни узбек тилида биринчи маротаба ёзилмоқда. Ушбу фан
буйича маърузалар матнини ёзишда муаллифлар Курбонов «Пазандалик»,
Т.: «Укитувчи», 1987 й, Баранов В.С. и др. Технология производства
продукции общественного питания. М: Экономика, 1986, Козьмина Е.П.
Технология производства продуктов общественного питания. М:
Экономика, 1975, Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология
приготовления пищи. М: Экономика, 1983.,Алешина Л.М. и др.
Лабораторные работы по технологии производства продукции
общественного питания. М: Экономика, 1981. ёзган китобларидан
фойдаланилди.

муаллифлар ушбу фан буйича маърузалар матнини кенгайтириш
усулида иш олиб бормокдалар

Мундарижа

Маъруза № 1. ОВКАТЛАНИШ. УМУМИЙ ОВКАТЛАНИШ МАХСУЛОТЛАРИНИНГ АССОРТИМЕНТИ ВА УЛАРНИНГ СИФАТИНИ ТЕХНОЛОГИК ТАЪМИНЛАШ	4
Маъруза № 2. МЕВА ВА САБЗАВОТЛАРНИНГ ТЕХНОЛОГИК ХУСУСИЯТЛАРИ.....	10
Маъруза № 3. МЕВА ВА САБЗАВОТЛАРГА ИССИК ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРГАНДА БОРАДИГАН ФИЗИК-КИМЕВИЙ ЖАРАЕНЛАР	23
Маъруза № 4. ЁРМАЛАРГА, ДУККАКЛИЛАРГА ВА МАКАРОН МАХСУЛОТЛАРИГА БИРЛАМЧИ ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРИШ.	31
Маъруза № 5. ЕРМАЛАРГА, ДУККАКЛИЛАРГА ВА МАКАРОН МАХСУЛОТЛАРИГА ИССИК ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРИШ.	36
Маъруза №6. ЁРМА, ДУККАКЛИ ВА МАКАРОН МАХСУЛОТЛАРИ ФИЗИК-КИМЕВИЙ ХОССАЛАРИНИНГ ИССИК ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРИШДА УЗГАРИШИ.....	42
Маъруза № 8. ПАРРАНДАЛАРГА БИРЛАМЧИ ИШЛОВ БЕРИШ	62
Маъруза № 9. БАЛИККА БИРЛАМЧИ ИШЛОВ БЕРИШ.....	69
Маъруза № 10. ИССИК СУЮК ТАОМЛАР	83
Маъруза № 11. СОУСЛАР (САРДАКЛАР) НИ ТАЙЕРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ.....	97
Маъруза № 12. САБЗАВОТЛИ ТАОМ ВА ГАРНИРЛАР.	111
Маъруза № 13. БАЛИКЛИ ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ.....	122
Маъруза № 14. КАЙНАТИБ ВА ДИМЛАБ ПИШИРИЛГАН ГУШТ, КАЛЛА-ПОЧА ВА ИЧ МАХСУЛОТЛАРИ.....	133
Маъруза № 15. ТУХУМ ВА ТВОРОГЛИ ТАОМЛАР	152
Маъруза № 16. ЯХНА ТАОМЛАР ВА ТАМАДДИКЛАР.....	161
Маъруза № 17. ШИРИН ТАОМЛАР.....	177
Маъруза № 18. ИССИК ВА ЯХНА ИЧИМЛИКЛАР	188
Маъруза № 19. ХАМИР МАХСУЛОТЛАРИ	193

Маъруза № 1. ОВКАТЛАНИШ. УМУМИЙ ОВКАТЛАНИШ МАХСУЛОТЛАРИНИНГ АССОРТИМЕНТИ ВА УЛАРНИНГ СИФАТИНИ ТЕХНОЛОГИК ТАЪМИНЛАШ

Режа:

1. Кириш
2. Умумий овкатланиш махсулотларининг ассортименти
3. Умумий овкатланиш махсулотларининг сифатини технологик таъминлаш.
4. Пазандалик махсулоларининг сифатини баҳоловчи курсаткичлар
5. Махсулот сифат даражасини баҳолаш усуллари.

Адабиетлар руйхати

1. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
2. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.

Фанни уқитишдан мақсад - булажак бакалавр педагогларга умумий овқатланиш маҳсулотларини ишлаб чиқариш билимининг илмий асосларини, амалий малака ва маҳоратини ургатишдир. Қайсики бу уларнинг умумий овқатланиш касб-хунар коллежларида ижодий ишларини бошлашга ёки олиб боришга имконият тугдиради.

Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси фани барча ассортиментдаги умумий овқатланиш маҳсулотлари технологик жараёнларини ва бу маҳсулотларнинг сифатига қўйиладиган талабларни урганади.

Бу фанда - фан, техника ва технологияларнинг сунги ютуқларини ҳисобга олган ҳолда ҳом ашё, ярим тайер маҳсулотларга механик ва иссиқлик таъсирида ишлов беришда қўй берадиган физик-кимевий, биокимевий жараёнлар ҳамда уларнинг ярим тайер ва тайер маҳсулотларнинг структура-механикавий хусусиятларига ва органолептик сифат қўрсаткичларига таъсири қўлик қўриб чиқилади.

Умумий овқатланиш маҳсулотлари технологияси фани "Анорганик, аналитик ва органик қимё", "Озик-овқат маҳсулотлари технологиясининг назарий асослари", "Микробиология", "Биоқимё", "Озик-овқат ишлаб чиқариш ҳом ашё ва материаллари", "Озик-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш аппаратлари ва жараёнлари", "Умумий овқатланиш қўрхоналари жиҳозлари" ва бошқа фанлар билан узаро боғлиқдир.

Бу фан 7-8 семестрларда ўқилади, жами маърузалар сони 66 соатни ташкил этади.

Таом истеъмол қилинганда организмнинг доимий ва узлуксиз янгиланиб турадиган туқима, ҳужайра ва бошқа органлар тузилиши учун зарур моддаларга бўлган талаби қўндирилади.

Овқатланиш натижасида баъзи бир моддалар организмнинг тегишли туқималарида запас материал сифатида тўпланади, масалан ег моддалари ег туқималарида, гликоген жигарда ва ҳоказо. Бу запас материаллар

организмнинг ҳар хил функцияларини бажарганда сарфлайдиган энергия манбаи бўлиб хизмат қилади.

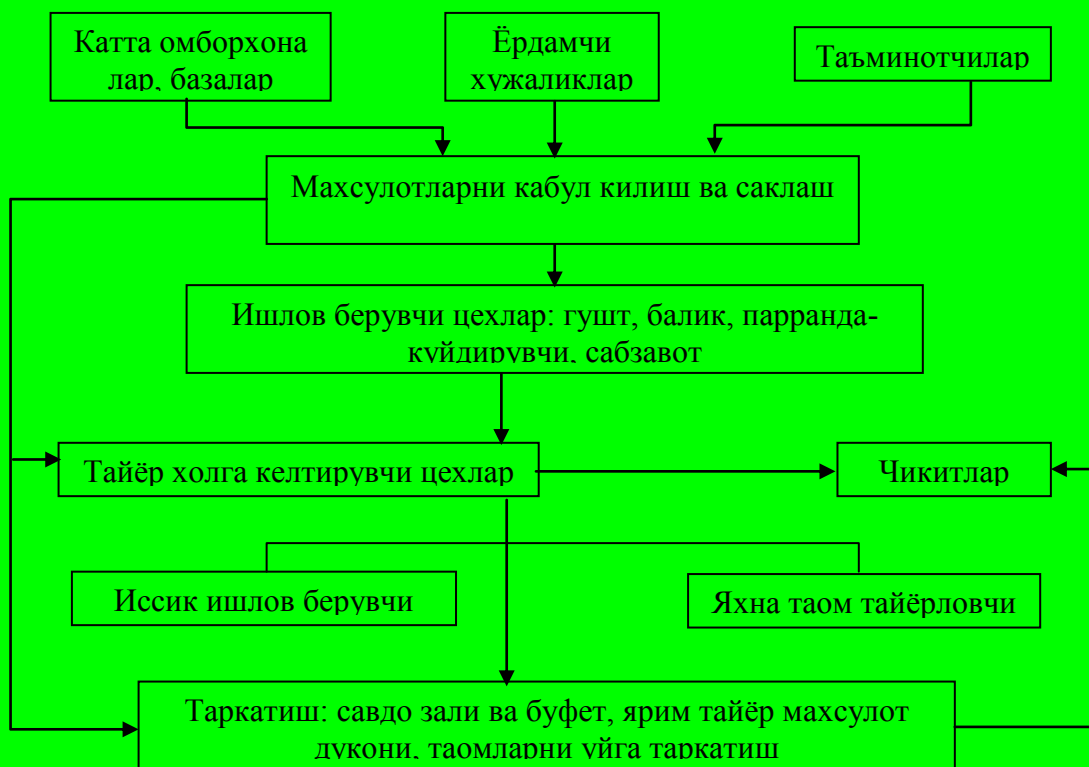
Булардан ташқари, таом орқали ҳаёт билан боғлиқ бўлган функцияларни тартибга солиб турувчи еки бошқарувчи - витаминлар ва бошқа керакли моддалар организмга етказилади.

Организмда энергия модда алмашинуви натижасида сарфланади. Модда алмашинуви асосий ва қушимчаларга бўлинади.

Асосий модда алмашинуви ва бунда сарфланадиган энергия организмда содир бўладиган ҳаётӣ, физиологик жараёнлар (нафас олиш, қоннинг айланиши, овқатнинг ҳазм бўлиши ва ҳоказо) билан боғлиқдир. Қушимча модда алмашинуви ва бунда энергиянинг сарфланиши кишининг ақлий еки жисмонӣ меҳнатни бажариши натижасида рӯй беради.

Булажак бакалавр-педагоглар рационал овқатланиш асосларини билишлари шарт. Рационал овқатланиш - бу организмнинг нормал ҳаётӣ фаолиятини сақлаш мақсадида, уни қун мобайнида, овқатланиш натижасида керакли миқдорда энергия ва зарурий моддалар билан таъминлашдир.

Ошпазлик маҳсулотларин ишлаб чиқаришнинг технологик жараёнлари ҳар бир турдаги умумӣ овқатланиш қорхоналарига ҳос бўлган технологик схема орқали амалга ошади.



Расм-1. Махсулотда ишловчи умумий овкатланиш корхоналарининг технологик жараёнлари чизмаси



Расм-2. Пиширишга тайёр махсулотда ишловчи умумий овкатланиш корхоналарининг технологик жараёнлари чизмаси

Технологик жараёнларнинг асосий даврлари қуйидагилардир: хом ашёни кабул қилиб олиш ва уларни сақлаш, ярим тайер ва тайер махсулотлар ишлаб чиқариш ҳамда уларни хурандага сотиш.

Умумий овкатланиш корхоналари махсулотларининг ассортименти куйидагилар ташкил этади: ярим тайер махсулотлар; юкори даражада тайерланган ярим тайер махсулотлар; тайер таомлар ва пазандалик махсулотлари.

Таомлар ва пазандалик махсулотлари хом ашенинг турига, исик ишлов беришнинг турига, истеъмол килишнинг табиатига ва тайинланишига караб ассортиментларга булиниши хам мумкин.

Пазандалик махсулотларининг сифати деганда тайер махсулотнинг истеъмоллик хусусиятлари мажмуи тушунилади, кайсики бу махсулот кишиларнинг рационал овкатланишига булган талабини кондирсин.

Пазандалик махсулотларининг сифатини бахоловчи курсатгичлар куйидагилардир: безарарлик, юкори истеъмоллик, хушхурлик, махсулотнинг афзаллиги.

Безарарлик - махсулотга барча усул ва меъерларда пазандалик ишлови беришдаги технологик жараенларнинг хамма боскичларида санитария ва гигиена коидаларига риоя килинганда эришилади.

Истеъмоллик афзаллиги - бунда тайер пазандалик махсулотларининг истеъмоллик ва биологик кимматлари тушунилади. Махсулотнинг истеъмоллик ва биологик кимматларини ошириш максадида, улар таркибига кушимча микдорда витаминлар (С, В), оксиллар хамда туйинмаган ег кислоталари солинади.

Хушхурлик афзаллиги - бу махсулотга берилган органолептик бахолар натижасидир.

Махсулотнинг афзаллиги - бунда махсулотни истеъмол килиш истаги ва кулайлиги тушунилади.

Махсулотнинг сифат курсатгичлари куйидаги усулларда белгиланади: экспериментал, хисоблаш, органолептик, социологик, эксперт.

Махсулотнинг сифат даражасини бахолаш эса куйидаги усулларда бажарилади: дифференциал, комплекс ва аралаш.

Сифат курсаткичларининг уртача даражаси махсулотнинг факатгина сифатини белгилаб эмас, балки шу махсулот технологиясини мукамаллиштиришда асос булиб хизмат килиши мумкин.

Такрорлаш учун саволлари:

Умумий овкатланиш корхоналарининг кандай турларини биласиз?

Хом ашёда ишловчи умумий овкатланиш корхоналари билан ярим тайёр махсулотларда ишловчи умумий овкатланиш корхоналари орасида кандай фарк бор?

Хом ашё ва ярим тайёр махсулотларга ишлов беришнинг кандай усулларини биласиз?

Пазандалик махсулотларининг сифати деганда нимани тушунасиз?

Пазандалик махсулотларининг сифатини бахоловчи кандай курсаткичларни биласиз?

Таянч иборалар:

Гликоген, тукима	хужайра,
витамин	рационал овкатланиш
ярим тайер махсулот	пазандалик махсулотлари
беззарарлик	хушхурлик
юкори истемоллик	махсулотнинг сифат курсатгичи.

Маъруза № 2. МЕВА ВА САБЗАВОТЛАРНИНГ ТЕХНОЛОГИК ХУСУСИЯТЛАРИ.

Режа:

1. Мева ва сабзавот туқималарининг тузилиши.
2. Сабзавотли ярим тайёр маҳсулотлар ишлаб чиқариш
3. Картошкали ярим тайёр маҳсулотлар
4. Тозаланган картошканинг қорайиши ва унинг олдини олиш усуллари
5. Издизмевали ярим тайёр маҳсулотлар
6. Карам, пиез, ковок ва бошқа хил сабзавот ҳамда қуқатли ярим тайер маҳсулотлар

Адабиетлар руйхати

1. А.Қурбонов «Пазандалик», Т.: «Ўқитувчи», 1987 й.
2. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Сборник рецептур диетических блюд. М: Экономика, 1981.
6. Махмудов К.М. Узбек таомлари. Т: Ўзбекистон, 1977.

Мева ва сабзавотли ярим тайер маҳсулотлар узидан, олдиндан бирламчи (механик) пазандалик ишловидан утгач, иссик пазандалик ишлови беришга тайерланган маҳсулотни ифодалайди.

Пазандалик маҳсулотлари ва таомлари тайерлаш учун умумий овқатланиш қорхоналарида мева ва сабзавотларнинг турли хиллари тоза, қуритилган, маринадланган, тузланган ҳамда консервланган ҳолда ишлатилади.

Мева ва сабзавотларга бирламчи пазандалик ишлови берилганда уларнинг озикавий киммати, баъзи ҳолларда таъми, хиди ва консистенцияси ҳам узгаради. У еки бу узгаришлар даражаси ҳам ашенинг технологик хусусиятларига ва кулланиладиган ишлов бериш меъерига боғлиқ.

Мева ва сабзавотларнинг технологик хусусиятлари улардаги озикавий моддаларнинг таркиби, миқдори ва туқималари тузилишининг узига ҳослиги билан аниқланади.

Мева ва сабзавот туқималарининг тузилиши.

Мева ва сабзавот туқималари барча йуналиш бўйича тахминан бир хилда усиб купаювчи юпка деворли хужайралардан иборат. Хужайрада сақланадиган ярим суюқ модда - цитоплазмдир, унда турли хужайра элементлари (органеллар), шу жихатдан вакуол, ядро, пластидлар ва бошқалар шунгиган.

Вакуол хужайранинг марказида жойланган энг йирик элементдир. У озик моддалар эриган суюқлик - хужайра шарбати билан тулдирилган узига ҳос пуфакни ифодалайди. Цитоплазматик юпка катлами бошқа органеллалар билан хажайра деворолди жойни эгаллайди.

Хужайранинг барча органеллалари цитоплазмадан мембраналар билан ажратилган. Вакуол тонопласт деб аталган оддий мембрана билан копланган. Ядро, пластидлар ва бошқа цитоплазматик структураларнинг юзаси орасида зардобсимон суюқлик тулидирилган иккита оддий мембранадан тузилган куш каватли мембрана билан копланган.

Цитоплазма хужайра пустлоғи билан чегарада, худди вакуолдек, плазмалемма деб аталган оддий мембрана билан копланган. Плазмалемманинг ташки юзасини, концентрацияланган ош тузи эритмаси билан ишлов берилган усимлик туқимаси препаратини микроскоп остида караганда, қуришимиз мумкин. Хужайранинг ичида ҳамда ташқарисида ҳар хил осмос босимининг ҳосил бўлиши натижасида хужайра ичидан

сувнинг ташки мухитига чиқишида - плазмолис, яъни цитоплазманинг хужайра пустлогидан ажралиши кузатилади.

Мембраналар у еки бу моддаларнинг молекулалари ва ионларини хужайра ичкарасига ва унинг ташкарасига танланган ҳолда утказиш еки саклаб қолиш билан хужайранинг утказувчанлигини бошқаради. Шунингдек, мембраналар икки қушни оргонеллалар таркибинининг қушилишига тускинлик қилади. Тукимада физиологик жараенларнинг бориши учун оргонелладан бошқасига утади.

Хар бир хужайра узидан бирламчи хужайра деворини ифодалаган пустлок билан копланган. Мембраналардан фаркли улар тулик хужайралар узаро уртанги пластинкалар ердамида бирикиб паренхим тукиманинг асосини (скелетини) ташкил этади. Шунинг учун қуп ҳолларда хужайра девори деганда вақатгина унинг пустлоги эмас, балки пустлог билан бирга уртанча пластинкалар ҳам тушунилади.

Хужайралар таркибини қисмларининг узаро боғланиши, хужайра пустлогидан утган узидан юпка протоплазматик каналчаларни ифодаловчи - плазмодесмалар орқали амалга ошади.

Алоҳида мева ва сабзавотларнинг юзаси - эпидермис (ерусти мева ва сабзавотлари) еки перидерма (илдизмевали сабавотлар) деб аталувчи қоплама тукима билан копланган. Қоплама тукиманинг озикавий қиммати паст бўлганлиги учун, қупчилик мева ва сабзавотларга бирламчи ишлов берганда, улар арчиб ташланади.

Тоза мева ва сабзавотлар уз таркибида қуп микдорда сув (75 дан 95 % гача) сакланиши билан ажралиб туради, шунинг учун уларнинг паренхим тукимасининг барча структура элементлари у еки бу даражалда гидратланган. Мева ва сабзавот тукималарининг нисбатан юқори микдорда сувланганлиги ҳолда уз шакли ва маълум структурасини саклаши улар таркибида, қуп микдорда сувни боғлайдиган оксил ва углеводларниг бўрлиги билан тушунтирилади. Бу тукима етарлича юқори тургор босимини таъминлайди. Мева ва сабзавотларнинг сулиши еки қуришида тургор босими пасаяди, улар сувда ҳуллаб қуйилса тургор босими ошади.

Мева ва сабзавотларнинг бу хусусиятларини уларга пазандалик ишлов беришда ҳисобга олинади.

Сабзавотли ярим тайер маҳсулотлар ишлаб чиқариш

Тозаланган ва тугралган ҳолда ярим тайер маҳсулотлар ишлаб чиқаришнинг технологик схемаси ҳам ашени саралаш, катта-кичигига ажратиш, ювиш, тозалаш, қайта тозалаш ва туграш каби ишлардан иборат.

Саралашда чириган, эзилган, униб чиққан сабзавот намуналари, ҳас-чуплар олиб ташланади. Сабзавотларнинг юзасидаги лой, кум колдикларини тушириш ва микроорганизмлар билан захарланишини пасайтириш учун ювилади. Уларнинг улчамларига, етилганлик (пишганлик) даражасига ва маълум бир пазандалик таоми (маҳсулоти) учун яроклилигига қараб тақсимланади.

Тозаланган сабзавотлар кейинги пазандалик босқичида фойдаланишига қараб тегишли шаклларда тугралади ва иссик ишлов бериш учун юборилади.

Сабзавотли ярим тайер маҳсулотлар ишлаб чиқаришда - саралайдиган, ювадиган, тозалайдиган, туграйдиган ва бошқа жихозлар кулланилади. Айрим ҳолларда сабзавотларга кулда бирламчи ишлов берилади.

Картошкали ярим тайер маҳсулотлар

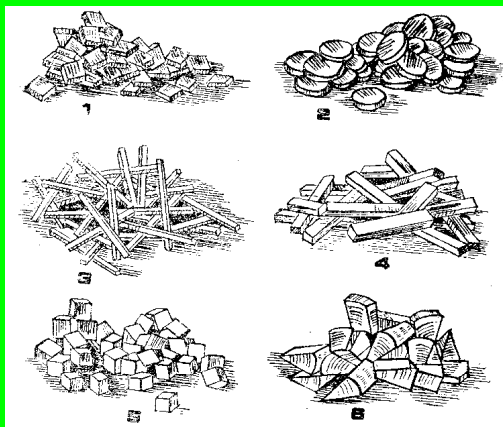
Тозаланган ва тугралган картошкали ярим тайер маҳсулотлар ишлаб чиқариш учун сабзавот сараланади, катта-киичигига ажратилади, ювиш машиналарида еки ювиш ванналарида ювилади сунг тозаланади. Картошкани сабзавот тозаловчи машиналарида тозалаганда унинг 95 % нинг (кузчалари ва унқир-чунқир жойларида қолган қустлогини ҳисобга олмаган ҳолда) тулик арчилган бўлиши лозим, қолган 5 % нинг қустлоги эса 4/5 қисми арчилган бўлиши керак. Машинада сабзавотларни тозалашнинг вақти жихозлар турига ва сабзавотнинг сифатига боғлиқ бўлиб, уртача 1,5-3 минутни ташкил этади.

Машинада тозаланаётганда картошка марказдан кочирма куч таъсирида машина диски марказидан четга сурилиб унинг киргичли деворига урилади, натижада сабзавотнинг пустлоги арчилади, чикинди эса сув билан ташкарига чиқарилади. Уртача катталиқдаги силлик, майда кузли картошка навлари машинада тозаланганда 10-12 % чикинди чиқади. Картошкани машинада тозалаш учун уларни катта-кичигига ажратиш лозим, акс холда катта картошкалар тозаланиб бўлади, майда картошкалар тозаланаётган вақтда эса йирик картошкаларнинг бир қават эти шилиниб кетади. Натижада машинанинг иш унумдорлиги пасаяди ва чикинди миқдори ошади.

Картошка машинада тозалангандан кейин кузчалари ва унқир-чунқир жойларида қолган пустлоги қулда қайта тозаланади, бунда 8-13 % чикинди чиқади. Картошкани қулда қайта тозалаш учун махсус столлардан фойдаланилади. Столнинг олдида қайта тозаланадиган картошка учун жой ажратиб қуйилган. Столнинг унғ ва чап бурчагларида тешиклари бўлиб, бу тегишли тешик тагида қайта тозаланган картошкаларни ҳамда чиқиндиларни солиш учун махсус идишлар урнатилади.

Силлик, майда кузчали, юқори сифатли картошка навларига "чуқурлаштирилган тозалаш" усулда ишлов бериш мақсадга мувофиқдир, бунда жами сабзавотнинг 80 % пустлогидан тулик арчилиши мумкин, яъни қулда катта тозаланадиган картошканинг миқдори анча камаяди. Бу усулда тозалашда чикинди миқдори икки хисса ошиши мумкин.

Янги қовлаб олинган картошка ювиш ванналарида сув солиб ёғоч куракча билан аралаштирилган ҳолда еки сабзавот тозаловчи машинада киргичсиз диск урнатиб тозаланади.



Расм-3. Картошка ва илдимеваларни оддий усулда кесилгани:
1-тилим-тилим; 2-паррак-паррак, 3-сомонча, 4-тугри туртбурчакли узунчок, 5-кубик, 6-паллача.

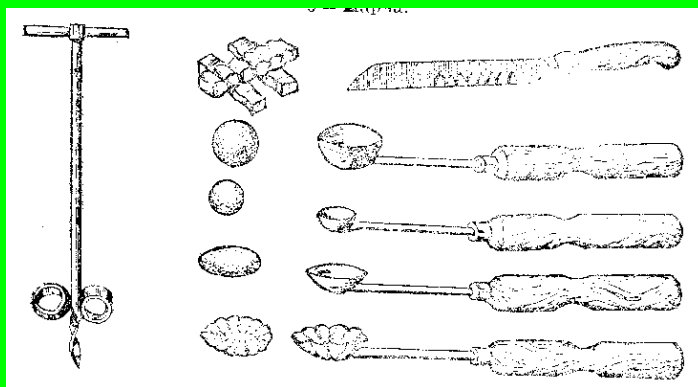
Тозаланган картошка бутунлигигача еки тугралган холда фойдаланилади. Картошка иссик пазандалик ишлов бериш олдидан тугралиши шарт. Тайерланадиган таомнинг турига караб картошкани бир неча шаклларда, шу жихатдан - туртбурчак, айлана, сомонча, тилимча, кубик, булакчаларга тугралиши мумкин.

Мураккаб усулда картошкани бочкача, шарча, нокча, саримсок пиёзча, бурама, киринди шаклида кесиш мумкин. Буни 4-расмда куриш мумкин.

Мураккаб шакли картошка булакларини олиш учун махсус асбоблар ишлатилади (расм-5).



Расм-4. Сабзавотларни мураккаб усулда кесилгани:
1-бочкача, 2-саримсок пиёзча. 3-нок шаклида, 4-бурама, 5-шарча.



Расм-5. Сабзавотларни мураккаб усулда кесишда ишлатиладиган пичок ва мосламалар

Тугралган картошка суюк, иссик, яхна таомлар ва бошқа пазандалик махсулотлари учун ярим тайер махсулот хисобланади. Ковуриш учун мужжаланган картошка тугралгандан сунг, унинг юзасидан кархмални кеткизиш учун ювилади, чунки иссик пазандалик ишлови берилганда крахмалнинг клейстеризацияланиши натижасида картошка булакчалари бир-бирига епишиб қолиши мумкин. Ковуриш жараенида сув билан бирга егнинг ҳам сачралиши олдини олиш учун картошка булакчалари хавода куритилади.

Тозаланган картошканинг корайиши ва унинг олдини олиш усуллари

Тозаланган ва тугралган картошка очик хавода сакланганда уларнинг юзаси корайиб қолади. Картошка юзасининг корайиши, унинг таркибидаги полифенолларнинг хаводаги кислород билан, полифенолоксидаза ферменти иштирокида, таъсирлашиб оксидланиши оркали тушунтирилади.

Картошкада сакланган фенол табиатли моддалардан алохида уринни тирозин (- оксифенилаланин) эгаллайди, кайсики унинг оксидланишида сабзаёт юзаси қораяди. Терозин диоксифенилаланинга оксидланади, уз навбатида у кизил гетероциклик бирикма ҳосил қилувчи хинонга айланади. Хинон полимеризацияланиб меланин деб аталувчи қора рангли бўевчи моддага айланади.

Тозаланган картошкани саклашда қора рангли бўевчи моддаларнинг ҳосил бўлиши фенол табиатли бошқа модда - хлороген кислотасининг оксидланиши натижасида ҳам руй бериши мумкин. Бундан ташқари, хлороген кислотасидан ҳосил бўлган хинонлар аминокислоталар, оксиллар билан бирикиши ва ушбу кислотанинг оксидланиш маҳсулотига нисбатан қорарок бўлган бўевчи бирикмаларни ҳосил қилиши мумкин.

Полифеноллар усимлик хужайрасининг вакуолида тупланган бўлиб, таркибида фермент саклаган цитоплазмадан тонопласт оркали ажралиб туради, шунинг учун шикастланмаган хужайралардаги полифеноллар меланин ва бошқа қора рангли бўевчи бирикмаларгача оксидланмайди. Бу ҳолатда тонопласт оркали цитоплазмага, картошка туқимасидаги маълум физиологик жараёнларнинг бориши учун зарур бўлган, полифеноллар катъий чекланган микдорда утади. Бунда полифеноллар CO_2 ва H_2O гача оксидланади, оксидланиш оралик маҳсулотларининг бир қисми эса тегишли ферментлар (дегидрогеназалар) ерламида бошлангич бирикмаларга қайтарилади.

Картошка машинада тозаланганда ҳамда тугралганда хужайралар шикастланади, тонопласт йиртилади, хужайра шарбати цитоплазма билан

аралаштирилади, натижада полифеноллар кора рангли буювчи моддалар хосил булгунча кайтмас ферментатив оксидланишига учрайди.

Кулда тозаланган хар хил картошка навларининг корайиш тезлиги турлича булиб, бу полифенолоксидазанинг активлигига богликдир: ферментнинг активлиги канча юкори булса, тозаланган картошка сирти шунча тез кораяди.

Машинада тозалангна турли картошка навларининг корайиш тезлигида фарк деярли кузатилмайди. 10-12 минут давомида сакланган тозаланган картошкаларнинг турли навлари жигарранг тусга киради. "Чукурлаштирилган тозалаш" усулида тозаланган картошкаларнинг турли навлари эса 3-4 минутда худди шундай ранг олади. Машинада тозаланган картошкаларнинг нисабатан тез корайиши сабзавотлар сиртки катлами хужайраларининг чукур шикастланиши билан тушунтирилади.

Тозаланган картошкалар каройишининг олдини олиш учун одатда сувда сакланади, бунда сабзавот хаводаги кислород билан таъсирлашмайди. Тозаланган картошкалар каройишининг олдини олишнинг яна бир усули бу - сульфитлаш хисобланади.

Сульфитлаш - бу тозаланган картошкаларга сульфит кислотасининг нордон натрийли тузи (натрий бисульфит) эритмаси билан ишлов беришдан иборатдир. Бу тузлар осон парчаланиб сульфит ангидридини (SO_2) хосил килади. SO_2 полифенолоксидазанинг активлигини пасайтиради ва меланинларнинг хосил булишини тухтатиб туради. Бундан ташкари, SO_2 яхши кайтарувчи хисобланади, у еки бу рангли органик моддалар билан таъсирлашиб уларни рангсизлантириши еки пастрангланган бирикмаларга айлантириши мумкин. Унинг кайтравчи хусусияти юкори концентрацияда ва паст хароратда яхши намоен булади.

Сульфит ангидриди организм учун зарарлидир, шу сабабли сульфитланган картошкада SO_2 нинг микдори 0,002 % дан юкори булмаслиги шарт. Бундай холда картошкадан тайерланган таомларда SO_2 умуман булмайди, чунки иссик пазандалик ишлови берилганда сульфит кислотасининг нордон натрийли тузи парчаланади, хосил булган SO сув

парлари билан учиб кетади. Бундан ташқари, сульфит ангидридининг ушбу микдори картошкани 1-2 сутка давомида қорайишидан сақлаш учун ётарлидир.

Картошкани сульфитлашдан сунг SO_2 нинг микдори рухсат этилган меъердан 10-15 марта ошиб кетади. Шунинг учун сульфитланган картошкани албатта сувда ювиш шарт. Сульфитлаш ва ювиш тартиблари картошкада SO_2 қолдигининг микдорини рухсат этилган меъер доирасида бўлишини таъминлаши керак.

Умумий овкатланиш қорхоналарида картошка тозаланиб, ювилгандан сунг металл (дюралюминий) симтурга солинади ва суви оқиб тушгунча бир оз сақланади, кейин натрий бисульфит эритмасига 5 минут давомида солиб қуйилади. Картошкани эритмадан олиб суви оқиб тушгандан сунг совук сувга 2-3 марта ботириб олинади. Сув билан картошка 2:1 нисбатда бўлиши керак. Натрий бисульфит эритмасидан концентрацияси камайиб, 0,5 % га тулгунча, яъни тахминан 10-12 марта фойдаланиш мумкин.

Картошка машинада тозалангандан кейин қулда қайта тозалаб, сунгра сульфитланса қорайиб қолиши мумкин. Шу сабабли картошка машинада тозалангандан сунг натрий бисульфитнинг 0,1 % эритмасига ботириб олинади ва қайта тозалангандан кейин узил-кесил сульфитланади.

Сульфитланган картошкани $15-16^{\circ}\text{C}$ ҳароратда 24 соат, $2-7^{\circ}\text{C}$ ҳароратда эса 48 соат давомида сақлаш мумкин. Бу усулда тозаланган картошкани йирик тайерлов қорхоналарида қуплаб тайерлаб қуйишига ва умумий овкатланиш қорхоналарининг бошқа турларига юборишга, ярим тайер маҳсулотлар магазинларида сотишга имкон беради.

Ишлов бериш жараенида тозаланган картошкани қорайишининг олдини олиш учун оксидловчи ферментларни активсизлантиришнинг бошқа усуллари ҳам бор. Озик-овкат саноатида бу мақсад учун тозаланган картошкага қискамуддатли қайноқ сув еки буг билан ишлов берилади. Бунинг учун картошка тугралган бўлиши керак, бунда сабзавотнинг бутун

массаси буйлаб ферментларнинг тулик активсизланишини таъминлаш мумкин.

Тугралмаган картошкаларга кайнок сув билан ишлов берганда сабзавот сиртининг 2-5 мм калинликдаги устки катламида ферментларнинг активсизланиши кузатилади. Бир вақтнинг узида бу устки катлам қисман пишади ва ички катламларга кислороднинг етиб бориши осонлашади. Бу усулда ишлов берилган картошкани қискамуддатли сақлашда ҳам сабзавотнинг ичида, қисман пишган устки катлам билан ҳам ички катлам чегарасида, активсизланмаган ферментларнинг таъсири натижасида кора халқа ҳосил бўлади. Шунинг учун ишлаб чиқаришда картошка қорайишининг олдини олишда бу усул қулланилмайди.

Илдизмевали ярим тайер маҳсулотлар

Савзи, шолғом, лавлаги, брюква ва турпга бирламчи (механик) ишлов бериш жараёни картошкага ишлов бериш каби.

Сельдерей, петрушка, пастернак одатда қолда тозаланади.

Кизил редискани туграш олдидан барги ва ингичка думи кесиб ташланади, оқ редисканинг пустлоғи ҳам арчилади.

Еркаламбирнинг пусти кириб ташланади. Агар унинг илдизи сал қолган бўлса сувда ивитиб олинади.

Илдизмевали сабзавотлар тозалангандан кейин тугралади. Туграшнинг энг қўп тарқалган шакллари картошкали ярим тайер маҳсулотлар тайерлашда айтиб қўтилган.

Сабзавотлар пиширилганда эзилиб қетмаслиги учун узагининг узунасига қараб қаламча қилиб қирқилади. Савзини юлдузча қилиб майдалаш учун пастидан қўчига майин ариқча қўйилади, сунгра қўндалангига 2-3 мм калинликда тугралади. Сабзавотларни шаклдор қилиб туграш учун махсус қўчолардан қўйдаланилади.

***Карам, пиез, ковок ва бошка хил сабзавот ҳамда қуқатли ярим тайер
махсулотлар***

Карам. Ок, кизил ва савойе карамларининг саргайган, лой теккан устки япроклари олиб ташланади ва ювилади. Карамни турт булакка булгандан кейин узаги кесиб олинади. Факат дулма тайерлаганда карамни турт булакка булмай, узаги олиб ташланади.

Гулкарамнинг япрокларидаги корайиб колган жойлари киргич билан кирилади еки пичок билан олиб ташланади. Бундай карамда баъзан куртлар ва бошка зараркунанда хашаротлар аралашиб колган булади. Шу сабабли карамни тозалагандан кейин сирка еки туз аралаштирилган сувда 15-20 минут сакланади. Шундай килинганда карам ичидаги хашаротлар сув юзасига калкиб чикади.

Брюссел карамининг майдароклари, сулиб колмаслиги учун пиширишдан сал олдин пояси кесиб ташланади. Шундан сунг бузилиб колган япроклари олиб ташланади ва ювилади.

Ок, кизил ва савойе карамларини машинада еки кулда сомонча, квадрат шаклларида ҳамда майда килиб туграш мумкин.

Пиез. Ок пиезни туграшдан олдин куриб колган пустлоглари олиб ташланади, ювилади сунгра халка, ярим халка килиб тугралади. Баъзан соуслар, суюк таомлар ва пазандалик махсулотлари тайерлашда кубик шаклида ҳам тугралади.

Кук пиезнинг саргайиб колган учлари, пусти олиб ташланиб ювилади.

Ковок, гулковок, баклажон, бодринг. Бу сабзавотлар олдин ювилади сунг банди кесиб ташланади ва пустлоги юпка килиб арчилади. Ковок ва майда ошковокларни икки-учга булиб, уругидан тозаланади. Кийма тайерлаш учун баклажон ва ковокчалар кундалангига кесилади, уругидан тозаланиб, майдалаб тугралади.

Чучук калампир. Калампир иккига булинади, уруги олиб ташланади ва ювилади. Дулма тайерлаш учун калампирнинг остки кисми банди билан кесиб олинади, уругидан тозаланади ва ювилади.

Помидор. Помидор ювилади, сараланади ва банд томонидан каттик кисми билан кушиб кесиб ташланади. Дулма тайерлаш учун помидор ювилади, устуни кесилади ва уруги олиб ташланади.

Салат, исмалок, шовул ва бошка кукатлар. Кукатлар сараланади, дагал поялари ва саргайган япроклари киркиб ташланади. Кукатларнинг япроклари сув тулдирилган идишга солиб куйилади, кум ва лойи сувга чуқканидан кейин сабзавотлар човли билан сузиб олинади сунг икки-уч марта яхшилаб ювилади.

Кук ловия ва нухат. Сабзавотлар сараланиб, бузилган ва сулиб колганлари олиб ташланади. Банди киркилади, томири сугуриб олинади. Кузоги жуда узун ловиялар кундалангига иккига булиниб дони ажратиб олинади.

Такрорлаш учун саволлари:

Пазандалик махсулотлари ва таомлари тайёрлаш учун умумий овкатланиш корхоналарида мева ва сабзавотларнинг кандай турлари ишлатилади?

Мева ва сабзавотларга бирламчи пазандалик ишлови берилганда кандай курсаткичлари узгаради?

Мева сабзавот туқималарининг тузилишини тушунтириб беринг.

Сабзавотли ярим тайёр махсулотларнинг кандай турларини биласиз?

Сабзавотли ярим тайёр махсулотлар ишлаб чиқаришда кандай жихозлар ишлатилади.

Тозаланган картошка нима учун сульфитланади?

Таянч иборалар:

Бирламчи пазандалик ишлови	иссик пазандалик ишлови
махсулотнинг озикавий киймати	цитоплазма
махсулотнинг технологик хусусиятлари,	вакуол
хужайра органеллалари,	ядро
пластидлар	плазмолема
тонопласт	плазмолис

плазмодесма

терозин

меланин

эпидемис

хином

сульфитлаш.

Маъруза № 3. МЕВА ВА САБЗАВОТЛАРГА ИССИК ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРГАНДА БОРАДИГАН ФИЗИК-КИМЕВИЙ ЖАРАЕНЛАР

Режа:

1. Мева ва сабзавотларга иссиқ пазандалик ишлови бериш
2. Мева ва сабзавотларнинг юмшаши.
3. Протопектин ва гемицеллюлозаларнинг деструкцияланиши
4. Кайнатилган ва кайнатилмаган айрим сабзавотлардаги протопектиннинг микдори
5. Гидротермик ишлов беришда сабзавотлар хужайра деворининг деструкцияланиш даражасининг ва тукима мустахкамлигининг узгариши

Адабиетлар руйхати

1. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
2. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Экономика, 1986.

Мева ва сабзавотларга иссиқ пазандалик ишлови беришнинг бошлангич даврида улар таркибида булган, озукавий моддаларнинг у еки бу узгаришларини юзага келтирадиган, ферментлар активланиши мумкин.

Иссик пазандалик ишлови беришнинг маълум этапида ферментлар активсизланади, оксилларнинг денатурацияланиши натижасида цитоплазма ва мембраналар бузилади, хужайра шарбатининг алохида компонентлари ва хужайранинг бошка структура элементлари бир бири билан узаро таъсирланишига шароит яратилади. Оксидланиш, гидролитик ва бошка жараенларнинг узгариши натижасида махсулотнинг кимевий таркиби, уларнинг структура-механикавий хусусиятлари ва органолептик курсатгичлари узгаради.

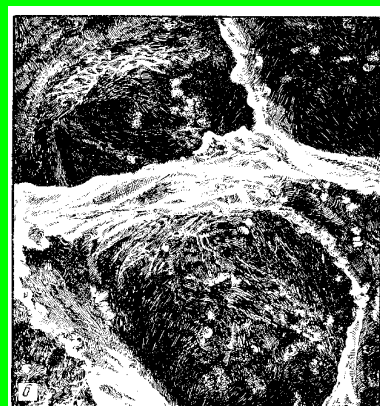
Шу боисдан мева ва сабзавотларга иссик пазандалик ишлови беришда уз тукимасининг механик мустахкамлиги, консистенцияси, асосий озукавий моддаларнинг микдори, ранги, таъми ва хидининг узгаришига боглик физик-кимевий жараенларни урганиш мақсадга мувофикдир.

Мева ва сабзавотларнинг юмшаши

Иссик пазандалик ишлови берилган мева ва сабзавотлар юмшок консистенцияга эга булиб, осон кесилади еки эзилади. Мева ва сабзавотларнинг иссик ишлови бериш жараенида юмшаш даражаси улар тукимасининг механикавий мустахкамлиги билан бахоланади. Масалан, сабзавотларни механикавий мустахкамлигини аниклаш учун уларни сиқиш натижаларини куриб чикамиз: хом картошка учун $13 \cdot 10$ Па, кайнатилган - $0,5 \cdot 10$ Па; хом лавлаги намуналари учун $29,9 \cdot 10$ Па, кайнатилган $2,9 \cdot 10$ Па.

Иссик пазандалик ишлови берилганда мева ва сабзавотларнинг юмшаши хужайра девори кисман деструкцияланиши билан тушунилади.

Микроскопда хом ва кайнатилган лавлаги тукимасининг микросурати олинган намунада гидротермик



ишлови берилган сабзавот хужайра девори бушалгани куриниб туради

Расм-5. Хом (а) ва
кайнатилган (б)
лавлагининг микро расми
(Г.М.Харчук буйича)

Мева ва сабзавотларни пишгунга кадар кайнатилганда ҳам уларнинг хужайра деворлари бузилмайди. Бундан ташқари, кайнатилган сабзавотларни эзганда уларнинг хужайра пустлоги бузилмайди. Кайнатилган сабзавотларни эришда уларнинг туқималари купрок даражасида деструкцияга учраган урта пластинкалар буйича бузилади.

Шу сабабли, масалан, кайнаган картошкани чайкаганимизда крахмал клейстерининг таъми сезилмайди. Хужайра пустлоги мева ва сабзавотларга узок иссик ишлов берганда ҳам бузилмайди, бунда туқималарнинг қисман мацерацияланиши (алоҳида хужайраларга ажралиши) кузатилиши мумкин.

Иссик пазандалик ишлови бериш жараенида хужайра деворининг целлюлозадан ташқари қуйидаги компонентлар чуқур узғаришларга учраши аниқланган: гемицеллюлозалар ва пектинли моддалар ҳамда структура оксили-экстенсин. Мева ва сабзавотларга гидролитик ишлови беришда целлюлоза букади.

Протопектин ва гемицеллюлозаларнинг деструкцияланиши

Целлюлозамас полисахаридлар деструкцияга учрайди, бунинг натижасида турли эрувчанликка эга булган маҳсулотлар ҳосил булади. Мева ва сабзавотларнинг иссиклик пазандалик ишлови бериши чоғида уларнинг хужайра девори туқимасининг механикавий мустаҳкамлигини полисахаридларнинг деструкцияланиши даражаси ва деструкция маҳсулотларининг эрувчанлигини аниқлайди.

Пектовая кислотаси сувда эримайди, унинг ишқорли металл тузлари ҳамда урта ва юқори даражали метоксилланган пектинлар сувда яхши эрийди. Шундай қилиб, метоксилланмаган ва ионланмаган галактурон кислотаси қолдиклари сақлаган деструкция маҳсулотлари

эрувчанликка эга эмас еки жуда емон эрийди. Аксинча, метоксилланган ва ионланган галактурон кислотаси колдиклари саклаган деструкция махсулотлари эса эрувчандир.

Мева ва сабзавотларга иссик ишлов бериш жараенида мухитнинг рН га нисбатан пектинли моддаларнинг метоксилланиш (еки этерификацияланиш) даражаси узгариши мумкин: ишкорли мухитда иссик ишлов беришда пектинли моддаларнинг метоксизланиши кузатилади; кислотали мухида ишлов беришда пектинли моддалар кам микдорда метоксизланади; махсулотларни уларнинг узига хос мухитида ишлов беришда метоксизланиш пектинметилэстераза таъсири остида боради. Масалан, савзини кайнатиш жараенида пектинметилэстераза таъсирида пектинли моддаларнинг метоксилланиш даражаси 10-12 % га, лавлагиниги 8-10 % га, карамники 5-7 % га камаяди.

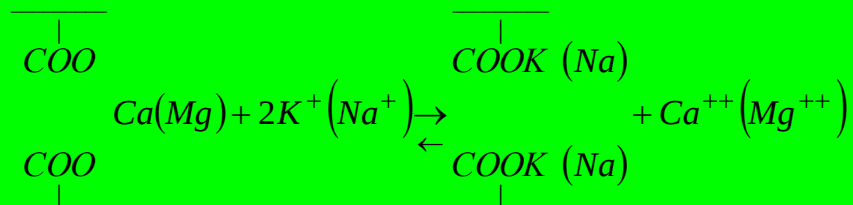
Гимецеллюлозаларда урон кислоталарининг мавжудлиги уларнинг хам пектинли моддалар каби деструкцияланиши мумкинлиги эхтимолидан холи эмас. Бундан ташкари, аробинан ва ксиланларнинг сувда эрувчанлигини хам айтиб утиш шарт.

Рамногалактуронан занжири гликозид богларининг гидролизга нисбатан баркарорлиги галактуронан кислотасининг метоксилланиш даражасига боглик. Кам микдорда эркин галактуронан кислота колдикларини саклаган юкори метоксилланган пектинли моддалар кам метокислланганларга нисбатан осон гидролизга учрайди.

Пектинли моддалар илвираларининг тузилиши хакидаги хозирги тасаввур асосан протопектининг деструкцияланиши биринчи навбатда рамногалактуронан занжиридаги этерификацияланган галактуронан кислоталари колдиклари уртасидаги водород богларининг ва этерификацияланмаган галактуронан кислоталари колдиклари уртасидаги Ca^{++} ва Mg^{++} ионлари иштирокида хелат богларининг парчаланиши билан шартланган. Бундан ташкари, гликозидли богларнинг гидролизи боради.

Этерификацияланган галактуронан кислоталари колдиклари уртасидаги водород богларининг парчаланиши тегишли микдорда сув булгандагина бориши мумкин.

Хелат боглари факатгина куйидаги ионалмашиниш реакциялари схемаси буйича парчланади:



Реакциянинг унга силжиши эримайдиган еки кам эрийдиган калций ва магнийнинг мева ва сабзавотларнинг хужайра шарбатида сакланадиган турли органик кислоталар (шовул, фитин, лимон ва бошқалар) билан ҳосил килган тузларига боглик.

Махсулотларга иссик ишлов беришда хужайра мембраналари бузилади, органик кислоталарнинг хужайра деворларига утиши билан диффузион жараенлар осонлашади ва кам эрувчан махсулотлар ҳосил булиши билан реакция боради.

Хар хил мева ва сабзавотларнинг хужайра деворларининг деструкцияланиш механизмининг узига ҳослиги аввало протопектиндаги галактуронан кислотаси колдикларининг этерификацияланиш даражаси билан аникланади. Агар полигалактуронан кислотасининг этерификацияланиш даражаси лавлагиди 72 %, карамда 65 %, савзида 59 % эканлигини инобатга олсак, табиийки, ион алмашиниш жараенлари савзи хужайра деворларининг деструкцияланишида лавлагиди ва карамнинг деструкцияланишига нисбатан катта рол уйнайди. Айниқса, полигалактурон кислоталарининг этерификацияланиш даражаси 40 % га якин булган сабзавотларда, шу жумладан картошка, ковокчада протопектин ва хужайра деворларининг деструкцияланишида ион алмашинуви жараенларининг ахамияти катта.

Картошка, савзи, карам ва лавлагининг выщелачиванияси натижасида уларнинг пишиш вакти тегишлича 6; 3; 2,5 ва 1,25 марта ошади. Аксинча, ишкорланган савзи ва лавлагини оксалат натрия

аралашмаси билан туйинтирганда уларнинг пишиш вакти тегишлича 3 ва 1,75 марта камаяди.

Бундан хулоса килиш мумкинки, протопектиндаги полигалактурон кислотасининг этерификацияланиш даражаси 40 % га якин булган, кайсики бунда протопектин ва хужайра деворларининг деструкцияланишига ион алмашинув жараенлари муҳим рол уйнайди, сабзаётлар ковурилиши мумкин. Протопектиндаги полигалактурон кислотасининг этерификацияланиш даражаси 60 % ва ундан юкори булса, бундай сабзаётларни ковуриб пишириш мумкин эмас. Бу ҳол куйидагича тушунтирилади: протопектин ва хужайра деворларининг деструкцияланишида сув муҳим рол уйнайди. Ковуриш пайтида маҳсулот таркибидаги сув узлуксиз парланиши натижасида протопектиннинг деструкцияланиш жараенида хужайра шарбатидан хужайра деворларига керакли микдорда сув утолмайди. Натижада кайнатилган сабзаётлар таркибида деструкцияланган протопектиннинг ҳамда ундан ҳосил булган эрувчан моддаларнинг миқдори камаяди (1-Жадвал).

Жадвал-1

Кайнатилган ва кайнатилмаган айрим сабзаётлардаги протопектиннинг миқдори

Сабзаётларнинг номи	Пропектин		Узгариш даражаси, %
	Кайнатишдан олдин	Кайнатишдан кейин	
Лавлаги	0,49	0,21	57,3
Савзи	0,53	0,32	40,2
Шолгом	1,08	0,71	34,4
Петрушка	0,75	0,58	23,0
Карам	0,48	0,36	25,0

Сабзаётларга иссик пазандалик ишлов беришда протопектин билан бир каторда гемицеллюлоза ҳам деструкцияланади. Гемицеллюлозанинг деструкцияланиши протопектинга нисбатан юкорирок ҳароратда боради -

70 дан 80⁰С гача. Хароратнинг ошиши билан жараен тезлашади. 2-жадвалда иссик пазандалик ишлов бериш натижасида сабзавотлардаги хужайра деоври ва гемицеллюлоза микдорининг узгариши келтирилган.

Жадвал-2

Гидротермик ишлов беришда сабзавотлар хужайра деворининг деструкцияланиш даражасининг ва тукима мустахкамлигининг узгариши

Сабзавотлар-нинг номи	Хужайра девори микдорининг камайиши, %	Хужайра деворида ги гемицеллюлоза микдорининг камайиши	Сабзавотлар тукимаси мустахкамлигини камайиши, марта
Карам	30	22	5-6
Сабзи	25	14	10
Лавлаги	35	18	10

Такрорлаш учун саволлар:

Мева ва сабзавотларга иссиклик ишлови берилганда кандай узгаришлар содир булади?

Деструкцияланиш деганда нимани тушунаси?

Гемицеллюлозанинг деструкцияланиши кндай хароратда боради?

Мева сабзавотларга иссиклик ишлови бериш жараёнида рН мухит кандай таъсир килади?

Махсулотларга кандай ишлов берилганда хужайра мембраналари бузилади?

Таянч иборалар:

Фермент	оксилларнинг денатурацияси
структура-механикавий хусусият	консистенция

оксидланиш	механикавий мустахкамлик
деструкция	гидротермик ишлов бериш
хужайра девори	мацерация
гемоцеллюлозалар	пектинли моддалар
протопектин	полисахаридлар
пектовая кислотаси	галактурон кислотаси
метоксилланиш	ишкорли мухит
кислотали мухит	пектинметилэстераза
арабинан	ксилан
гликозит боглари	гидролизланиш
водород боглари	хелат
боглари	органик кислоталар
этерификация	ион алмашиниш
хужайра шарбати.	

Маъруза № 4. ЁРМАЛАРГА, ДУККАКЛИЛАРГА ВА МАКАРОН МАХСУЛОТЛАРИГА БИРЛАМЧИ ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРИШ.

Режа:

1. Ермалар
2. Ёрмаларга бирламчи пазандалик ишлови бериш.
3. Дуккаклиларга механик ва гидромеханик ишлов бериш
4. Дуккаклиларнинг хуллаш жараенида букиши
5. Дуккаклиларга бирламчи пазандалик ишлови бериш
6. Макарон махсулотларига бирламчи пазандалик ишлови бериш.

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
3. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Экономика, 1986.
6. Махмудов К.М. Узбек таомлари. Т: Узбекистон, 1977.

Ермалар.

Ермаларга механик ҳамда гидромеханик ишлови бериш куйидаги операциялардан иборат: элаш, саралаш, ювиш. Янчиланган ермалар эланади, янчилмаган ермалар эса сараланади. Бунда мучель () окланмаган (тозаланмаган) ерма донлари ва бегона аралашмалар олиб танланади.

Гуруч, тарик, арпа ермалари, пустлок колдикларини ва сифатсиз, ичи ковак донлари олиб танлаш учун ювилади. Бундан ташкари, ерма донлари юзасида шовлага тахир таъм берувчи егларнинг гидролизи ва оксидланиш махсулотлари булиши мумкин. Айникса бундай тахир таъм нисбатан купрок микдорда ег сакланган ермалардан тайерланган шовлаларда булиши мумкин. Шунинг учун гуруч, тарик ва арпа ермалари икки марта ювилади: аввал илик сувда ($30-40^{\circ}\text{C}$) кейин эса иссик сувда ($55-60^{\circ}\text{C}$). Ювиш жараенида ермалар сувни шимади (тахминан курук массасининг 10 % гача). Шимиладиган сувнинг микдори маълум даражада доннинг структурасига боглик. Ермалар 10-15 мин давомида ювилганда куйидаги микдорда сувни шимади (% да): тарик 38-39, гуруч 29-33, сули 28-34, арпа 28-29.

Сувни кам еки куп сув саклайдиган илвира хосил килувчи оксиллар, крахмал, хужайра девори полимерлари шимади. Бунинг натижасида ерма массаси уртача 30 % га ошади. Шовла тайерлашда солинадиган суюкликнинг микдорини аниклашда, ювиш чогида ерманинг сувни шимишини хисобга олиш зарур.

Ермаларни ювиш жараенида кисман озукавий моддалар (оксиллар, крахмал, канд ва бошкалар) дисперсион мухитга утади. Ювиш учун ишлатиладиган сувнинг курук колдигида крахмал 41 %, азотли моддалар 33 %, кандлар 13 % гача сакланиши мумкин. Ермаларни ювиш бир катор витаминларнинг хам камайишига олиб келади. Масалан, таом тайерлашда купрок ишлатиладиган шаффофланган гуручни ювишда, узининг бирламчи микдоридан ниацин 16 %, рибофлавин 10,5 %, тиамин 6,5 % йукотади.

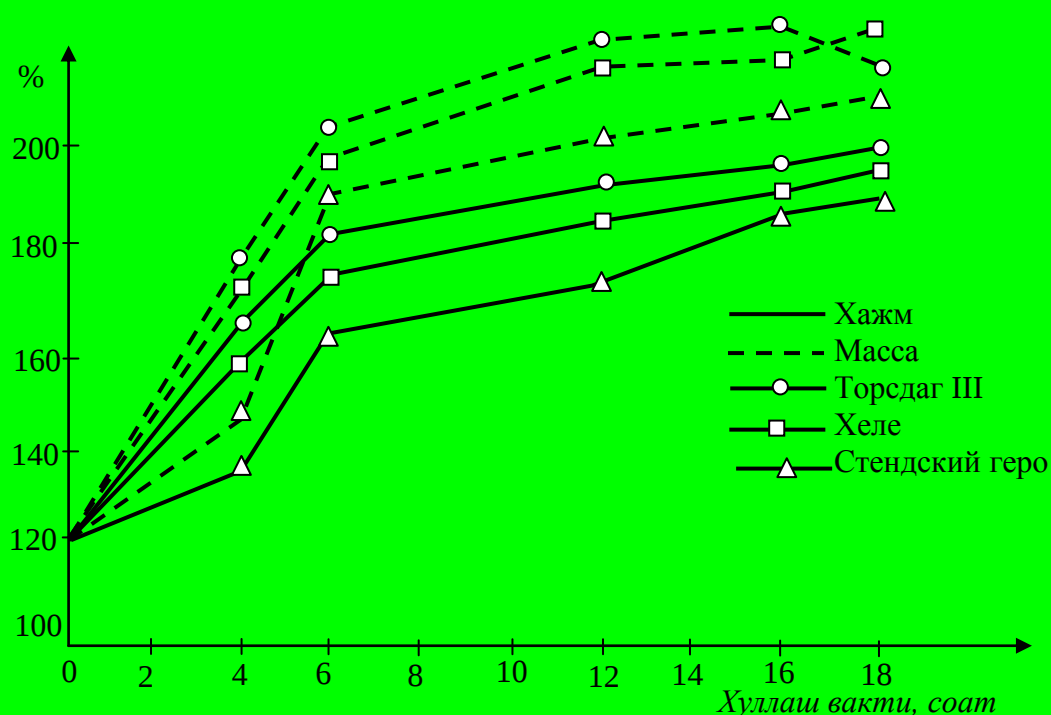
Дуккаклилар.

Дуккаклиларга механик ва гидромеханик ишлов бериш куйидаги жараенларни уз ичига олади: саралаш, ювиш ва хуллаб куйиш (айримларида). Бегона аралашмалар ва сифатсиз, ичи буш донларни олиб ташлагандан сунг 2-3 марта совук сувда ювилади хамда харорати 15°C дан

паст булмаган, махсулотга нисбатан икки хисса ортик сувда хуллаб куйилади.

Олдиндан хуллаб куйилганда дуккакликларнинг иссик пазандалик ишлови буриш вакти кискаради (нухат ва ловилларнинг хар хал навлари учун 30-8 % га, чечевина учун 20 % га) ва кайнатиш пайтида донларнинг формаси сакланади. Хуллаш вакти нухат ва ловия учун 6-8 соатни, чечевина учун 5-6 соатни ташкил этади. Окланган нухат хулланмайди.

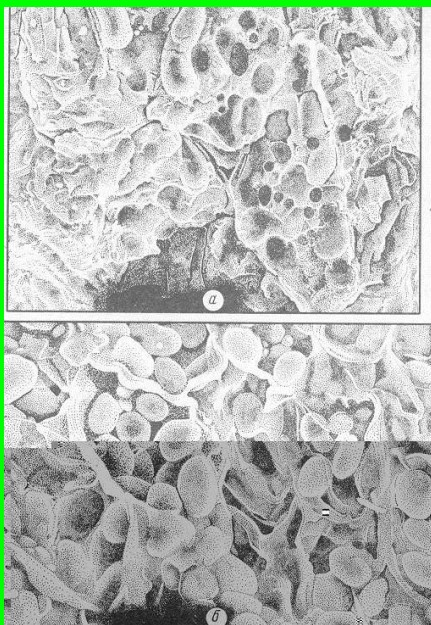
Хуллашда дуккакликларнинг массаси ошади, буни нухат мисолида куришимиз мумкин (Расм-7). Бу хужайра девори оксил моддалари ва полисахаридларининг букиши, шунингдек крахмал донларининг уз юзасида сувни адсорбциялаш ва уни микрокопиллярида саклаш кобилияти билан тушунтирилади. Бундан ташкри, сув хужайралараро бушликда тупланиши мумкин. Хуллашнинг охирида бориб дуккакликларнинг массаси икки ва ундан ортик марта ошади.



Расм-6. Хуллаш вактида нухат массаси ва хажмининг узгариши (Э.Страутниче буйича)

Дуккакликларнинг хажми хуллаш чогида, асосан хужайра деворларининг букиши хисобидан ошиши туфайли улар мурт булиб,

калинлашиб қолади. Бунда, таркибида буккан оксиллар ва намланган крахмал сақлаган хужайраларнинг ички улчамлари узгармайди.



Расм-8. Хом (а) ва 6 соат да-
вомида ивитилган (б) нухат-
нинг микроструктураси (300
марта катталаштирилган)

Дуккаклиларнинг хуллаш жараенида букиши, улар таркибидан эрувчан моддаларнинг ан моддаларнинг илан кечади. Нухат 6-12 соат давомида хуллашда умумий азот ва оксилнинг микдори унинг массасининг 0,17-0,34 % гача камаяди. Ловияни хуллаш чогида, асосан оксилмас азотли моддалар ажралиб чиқади. Витаминлар эса бирламчи микдорининг 3,7-21 % гача камаяди.

Дуккаклиларнинг хуллаш жараенида букишидан сунг қолган сув тукиб ташланади, чунки у екимсиз таъм, хид ва рангга эга бўлади (айникса, ловия хулланган сув).

Макарон маҳсулотлари.

Бирламчи пазандалик ишлови бериш жараенида макарон маҳсулотлари куздан кечирилади, бегона аралашмалар олиб ташланади. Кайнатма олдидан узун макарон маҳсулотлари узунлиги 10-12 см келадиган булакларга бўлинади.

Такрорлаш учун саволлари:

Ёрмаларнинг қандай турларини биласиз?

Ёрмаларга механик ва гидромеханик ишлови бериш қандай операциялардан иборат?

Ёрмаларни ювиш жараёнида қандай озукавий моддалар дисперсион муҳитга утади?

Хуллашда дуккакклиларнинг массаси нима сабабдан ошади?

Макарон махсулотларига бирламчи ишлов берилганда нималарга эътибор берилади?

Таянч иборалар:

Элаш

Окланмаган ерма донлари

Крахмал

Кандлар

Адсорбция

Оксилмас азотли моддалар

Саралаш

Дисперсион мухит

Азотли моддалар

Шафофланган гуруч

Микрокапиляр

букиш.

Маъруза № 5. ЕРМАЛАРГА, ДУККАКЛИЛАРГА ВА МАКАРОН МАХСУЛОТЛАРИГА ИССИК ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРИШ.

Режа:

1. Ёрмаларга иссиқ пазандалик ишлови бериш
2. Турли консистенцияли шовлаларни тайерлашда айрим технологик курсатгичлар
3. Хар хил консистенцияли шовлалар пиширишда 1 кг ерманинг сув билан биргаликдаги дастлабки хажми
4. Дуккакклиларга иссиқ пазандалик ишлови бериш
5. Макарон махсулотларига иссиқ пазандалик ишлови бериш
- 6.

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М: Экономика, 1982.

Ерма.

Ермалар сувда еки суякли кайнатмада, сутда еки сув кушилган сутда кайнатилади. Бунда тайерланадиган навларнинг консистенцияси ерма ва суюкликнинг нисбатига караб донатор, куюк еки суюк булиши мумкин. Бу нисбат барча турдаги ермалар учун турлича булиб, куйидагича узгариши

мумкин: донатор консистенцияли шовла кайнатганда - 1:1,5 дан 1:2,4 гача; куюк шовла учун 1:4,2 дан 1:5,7 гача. Шовла пиширишда тайерланган ерма кайнаб турган суюкликка солинади ва аралаштирилади. Ерма букиб, суюклик шимилгандан сунг аралаштиришни тухтатиб козоннинг огзини ёпишади ва паст оловда шовла тайер булгунча кайнатилади.

Хом кора бугдой ермасини, пишишини тезлатиш мақсадида, ковуриш шкафида 110-120⁰С ҳароратда оч жиган ранг ҳосил булгунча ковурилади. Ёрма куйиб кетмаслиги учун идишга 4 сантиметрдан калин қилиб солинмаслиги ва ковурилатганда тез-тез аралаштириб туриш керак.

1-жадвалда турли консистенцияли шовлаларни тайерлашда 1 кг ерма учун суюклик ва тузнинг миқдори ва баъзи бир технологик курсаткичлар келтирилган.

Суюкликнинг миқдори сизими 30-60 литр булган қозонлар учун мужалланган. Мабодо, катта еки кичик сизимли қозонлардан фойдаланса суюклик миқдори ҳам тегишли равишда қупаяди еки қамаяди: донатор шовла учун 5-10 % га, қуюк шовла учун 2-3 % га.

Жадвал-3

Турли консистенцияли шовлаларни тайерлашда айрим технологик курсаткичлар

Шовлалар	1 кг ёрма учун				Кайнаш вақти, соат	Тайёр шовланинг намлиги, %
	Микдори		Тайёр шовланинг чиқиши, кг	Привар, %		
	Сув, сут, гушт-суякли кайнатма, л	Туз, г				
Арпали:						
Донадор	2,4	30	3,0	200	1,5-2	72
Куюк	3,7	45	4,5	350	2	81
Тарикли						
Донадор	1,8	25	2,5	150	1,5-2	66
Суюк	3,2	40	4,0	300	1,5	79
Куюк	4,2	50	5,0	400	1,5	83
Гуручли						

Донадор	2,1	28	2,8	180	1	70
Суюк	3,7	45	4,5	350	1	81
Куюк	5,7	65	6,5	550	1	87
Кора бугдойли						
Донадор	1,5	21	2,1	110	4,5	60
Куюк	3,2	40	4,0	300	1,5-2	79

Хар хил консистенцияли шовлаларни пиширишда 1 кг ерманинг сув билан биргаликдаги дастлабки хажми 2-жадвалда келтирилган. Солинадиган ерма массасини дастлабки хажмга купайтириб, козонда ерма ва сув эгаллайдиган жами хажмни топиш мумкин.

Жадвал-4

Хар хил консистенцияли шовлалар пиширишда 1 кг ерманинг сув билан биргаликдаги дастлабки хажми

Ёрмалар	Шовлалар		
	Донадор	Куюк	Суюк
Кора бугдой	2,3	4,0	-
Тарик	2,6	4,0	5,0
Арпа	3,0	4,5	5,0
Бугдой	2,7	4,5	5,0
Гуруч	3,0	4,5	6,6

Ювганда ерманинг суви шилишидан катъий назар ерма ва суюкликнинг нисбатига караб козонга сув солинади, кайнатилади сунгра ерма солинади ва козонулчагич (махсус асбоб) ердамида ерма ва сувнинг

жами хажми аникланади. Агар хажми кераклигидан ортикча булса сув тукилади, меъридан кам булса сув куйилади.

Кайнатишда шовла хажми сезиларли даражада ошиши туфайли, ерма ва суюкликнинг жами хажми козон хажмининг 80 % гача кисмини эгаллаши керак. Берилган хажмдаги козонда маълум консистенцияли шовла тайерлаш учун керакли ерманинг максимал миқдорини куйидаги формула оркали аникланади:

$$X = \frac{0,8 V_k}{V}$$

бунда: x - ерма миқдори, кг;

V_k - козоннинг хажми, л;

V - 1 кг ерманинг сув билан биргаликдаги дастлабки хажми, л/кг.

Донадор шовла уз шаклини сакланган, юмшок, яхши буккан ерма донларидан иборат булиши керак.

Ковушкок шовлада ерма донлари буккан, юмшок консистенцияли хамда бир-бирига епишган булиши керак.

60-70⁰С хароратда ковушкок шовла барилган формани саклайдиган, эриб кетмайдиган куюк массани ташкил килиш керак.

Дуккаклизлар. Олдиндан хуллаб куйган дуккаклизларга сув солиб (2,5 литр 1 кг га) копкоги епилган идишда паст оловда туз солмаган холда кайнатилади. Дуккаклизлар уругларининг таъмини яхшилаш учун кайнатиш жараенида хушхурлагичлар, ароматик илдизлар ва сабзавотлар солиш мумкин.

Дуккаклизларнинг кайнаш вакти уларнинг турига, навининг узига хослигига, омборда сакланиш муддатига (узок муддатда сакланган дуккаклизларнинг пишиши сезиларли емонлашади) ва хуллаш вактига караб сезиларли даражада узгаради. (5-жадвал)

Жадвал-5

Дуккаклизларнинг кайнаш вакти (минутда)

Дуккаклизлар	Кайнаш вакти
Нухат	120-180

Ловия	60-120
Ясмик (чечевица)	45-60
Бургоч (чина)	60-120
Мош	45-60

Дуккаклилар юмшагандан сунг кайнатиш тухтатилади, туз солинади 15-20 дакика кайнатмада сакланади, сунгра кайнатма тукиб юборилади ва агар махсулот ёкимсиз рангга, таъмга, хидига эга булмаса, таом тайерлаш учун фойдаланилади.

Макарон махсулотлари. Макарон, вермишел, угролар ва бошка макарон махсулотларини кайнок тузли сувда пиширилади (1 кг курук макарон махсулотларига 6 л сув, 50 г туз). Макарон 20-30 мин, угролар 20-25 мин, вермишеллар эса 10-12 мин давомида кайнатилади. Тайер махсулот човлига олинади, кайнатма тулик окиб тушгач ёг солинган идишга (рецептурада курсатилган ег микдорининг 30-40 %) олиб, макарон махсулотлари бир-бирига епишмаслиги учун аралаштирилади. Колган ег таомни узатиш пайтида солинади.

Макарон махсулотлари куп микдорда махсус сим тур-вкладиши булган козонларда кайнатилади. Сим тур-вкладишга солинган макарон махсулотлари махсус механизм ердамида козонга туширилади ва ундан чикариб олинади.

Макарон махсулотларининг массаси кайнатишганда 2,5-3 марта ошади. Кайнатмада курук моддалар микдори махсулотнинг турига караб 8,5-10 % гача булиши мумкин.

Макарон махсулотлари кайнатмаси таркибида турли хилдаги озикавий (крахмал, кандлар, азотли ва минерал) моддалар борлиги туфайли, уларни соуслар хамда пюресимон шурвалар тайерлашда ишлатиш мумкин.

Такрорлаш учун саволлари:

Дуккаклиларни кайнатишда нималарга эътибор берилади?

Ёрмалардан тайёрланган донатор ва ковушкок шовла кандай ҳолатда бўлиши керак?

Куп микдордаги макарон маҳсулотлари кандай турдаги қозонларда қайнатилади?

Макарон маҳсулотлари қайнатмаси таркибида кандай моддалар бор?

Макарон маҳсулотлари қайнатмасини соуслар (сардақлар) ҳамда поресимон шурвалар тайёрлашда ишлатиш мумкинми?

Таянч иборалар:

Консистенция	Қайнатма
Донатор шовла	Қуюқ ва суюқ шовла
Ковуриш	Намлиқ
Хушхурлагичлар	Ароматик илдизлар
Қурук моддалар.	

Маъруза №6. ЁРМА, ДУККАКЛИ ВА МАКАРОН МАХСУЛОТЛАРИ ФИЗИК-КИМЕВИЙ ХОССАЛАРИНИНГ ИССИК ПАЗАНДАЛИК ИШЛОВИ БЕРИШДА УЗГАРИШИ.

Режа:

1. Ёрмаларнинг физик-кимёвий хоссаларининг иссиқ пазандалик ишлови беришда узгариши
2. Ёрма донларини кайнатиш жараенида юмшаши
3. Дуккаклиларга физик-кимёвий хоссаларининг иссиқ пазандалик ишлови беришда узгариши
4. Ёрма донлари ва дуккаклилар уруглари консистенциясининг узгариши
5. Айрим ермаларни кайнатиш жаренида хужайра деворларининг кисман ерилиши
6. Ермаларни кайнатиш жараенида массасининг узгариши
7. Макарон махсулотларига гидротермик ишлов берилиши
8. Эрувчан моддалар микдори узгариши
9. Иссиқ пазандалик ишлови беришда макарон махсулотларининг физик-кимёвий хоссаларининг узгариши

Адабиетлар руйхати

1. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
2. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М: Экономика, 1982.

7. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий народов Узбекистана. Т: Мехнат, 1986.

Ёрмалар, дуккаккли ва макарон махсулотларини кайнатганда уларнинг физик-химевий хоссаларининг узгариши кузатилади ҳамда юмшашига, консистенцияси, массаси, хажми, таъми ва хидининг узгаришига олиб келади.

Ёрмалар, дуккакклилар ва макарон махсулотлари курук махсулотларга тааллуқли, шу сабабли уларнинг структура-механикавий хоссаларининг, консистенция ва массасининг узгаришига олиб келувчи жараёнларнинг тезлиги куп холларда сувнинг хом аше ичига кириш жадаллиги ва таксимланиш тезлигига боглик. Сувнинг секинлик билан таксимланиши бу жараёнларни сусайтиради.

Юмшаши. Ёрма донларини ва дуккакклилар уругларини ювиш жараенида, айникса хуллашда, намланиши уларнинг механик мустахкамлигини пасайтиради. 20⁰С хароратли сувда 30 минут давомида хулланган гуручнинг каттиклиги дастлабки каттиклигига нисбатан 3,5 марта, арпа ермасиники 1,5 марта пасаяди.

Бу хол хужайра деворларининг букиши ва юмшаши, бундан ташкари хужайралараро бушлик ичига сувнинг кириши натижасида курук оксил илвирасининг букиши ва тукиманинг бутунлай юмшаши билан тушунтирилади.

Шунинг билан бирга ерма донларининг ва дуккакклилар уругларининг кайнатишда юмшаши хужайра деворининг деструкцияси билан шартланган.

Ёрма донларини кайнатиш жараенида юмшаши асосан гемицеллюлозанинг деструкцияси ва клетчатканинг букиши натижасидир деб хисобланади. Дуккакклилар уругларида эса, булардан ташкари, протопектин ва экстенсинларнинг деструкцияси билан тушунтирилади.

Дуккакклилар хужайра девори оксили ҳамда углеводларининг деструкцияси билан тушунтирилади. Дуккакклилар хужайра девори оксили ҳамда углеводларининг деструкцияланиш даражаси нисбатан юкори. Нухатнинг турли навларида деструкцияланиш даражаси протопектин учун 38-42 % ни, гемицеллюлоза учун 16-19 % ни, структура оксили учун 27-30 % ни (умумий азот буйича) ва 46-58 % ни (оксипролин буйича) ташкил этади.

Мева ва сабзавотларнинг гидролитик ишлов бериш вақтига таъсир этувчи факторлар хулланган дуккакклиларнинг кайнаш вақтига ҳам тааллуқлидир. Факатгина, дуккакклилар туқимасининг хужайра девори тузли купригида булиб утадиган ионалмашиш реакцияларида икки валентли катионларни чуқмага туширувчи ролини, асосан фитин кислотаси бажаришини айтиб ўтиш керак. Шунинг учун нухат ва дуккакклилар турли навларининг пишириш вақти улар таркибидаги фитин кислотаси миқдorigа боғлиқ. Узок муддатда саклаш катижасида дуккакклилар пишишининг кийинлашуви, улар таркибидаги фитин кислотасининг камайиши билан тушунтириш мумкин. Саклаш жараенида ҳам аше таркибидаги фитин кислотаси фитоza ферменти таъсирида парчаланади.

Ермаларнинг пишириш вақти сувнинг донда таксимланиш тезлигига боғлиқ, кайсики бу курсаткич хужайра девори калинлиги билан белгиланади. Арпа ермасининг хужайра девори курук хужайра деворидан 8-10 марта калин, шу сабабли гуруч арпа ермасига нисбатан тез пишади.

Ёрма донлари ва дуккакклилар уруглари консистенциясининг узгариши нафакат хужайра девори деструкцияси билан, бундан ташкари бошқа жараенлар - крахмалнинг клейстеризация натижасида, агрегат ҳолатининг узгариш ва шу кабилар билан ҳам боғлиқдир.

Ёрма ва дуккакклиларни кайнатишнинг бошлангич даврида оксиллар, кархмал ва хужайра девори полимерларининг сувни сингиши кузатилади. Ювилган ермаларда ва хулланган дуккакклиларда сувнинг сингиши жараени сал секинроқ кечади, чунки ювиш еки хуллаш чогида улар қисман сувни сингиб олган булади.

Оксилларнинг денатурацияланиши кузатиладиган 50-70⁰С харорат интервалида оксиллар ва клейстереризацияланган крахмал орасида сув кайта таксимланади. Бундан ташқари, ёрма ва дуккакликларнинг тулик пишиши учун керакли кайнаш вақтида клейстереризацияланган крахмал ташки муҳитдан қушимча миқдорда сувни шилиб олади. Клейстеризацияланган крахмал хужайра ичида тайер маҳсулот консистенциясининг шаклланишида иштирок этувчи мустаҳкам илвира ҳосил қилади.

Айрим ермаларни қайнатиш жаренида хужайра деворларининг қисман ерилиши руй беради. Бу ҳолатни хужайра деворининг қалинлиги билан боғлаш мумкин. Ерилган хужайрадан клейстерланган крахмал ташки муҳитга утиши мумкин. Хужайра деворининг ерилиши донларнинг бутунлигини ва шаклини ўзгаришига олиб келади. Шундай қилиб, ерма ҳамда дуккакликларни қайнатиш жараенида хужайра бутунлигини сақланиши тайер маҳсулотни консистенциясини ва ташки қурилишини аниқлайди.

Массасининг ўзгариши. Ермаларни қайнатиш жараенида массасининг ўзгариши асосан сувни ютилиши билан боғланган. Тайер шовланнинг чиқиши ерма турига ва солинадиган суюқлик миқдорига боғлиқ.

Қайтарма усулида тайерланган дуккакликлар, макарон маҳсулотлари ва айрим ермаларнинг массасини ўзгаришига ҳар хил озикавий моддаларнинг маҳсулотдан қайнатмага утиши ҳам таъсир этади. Уларнинг миқдори ермада эзилган донларнинг қупайиши билан ортади ва дон навларининг ўзига ҳослигига боғлиқ бўлади. Юқори шаффофли гуруч навларини қайнатганда ярим шаффоф гуруч навларига нисбатан 20-30 % га кам қуруқ моддалар қайнатмага ўтади.

Макарон маҳсулотларига гидротермик ишлов берилганда қуруқ моддаларнинг қамайиши уларнинг буқиш қобилятининг ошиши билан ортади.

Ерма ва дуккаклиларни кайнатиш жараенида айрим алмаштириб булмайдиган аминокислоталарнинг микдори камаяди. Тарикни кайнатганда лизиннинг камайиши 10,6, метиннинг 9,5, тритофонники 12,9 % ни ташкил килади. Ловияни кайнатганда ушбу аминокислоталарнинг камайиши мос равишда 19,7; 20,9 ва 23,7 % ни ташкил килади.

Эрувчан моддалар микдори узгариши. Ерма, дуккакли ва макарон махсулотлари иссик пазандалик ишлови бериш жараенида узда эрувчан моддаларнинг тупланиши асосан крахмал хисобидан кечади. Клейстерлаш жараенида крахмал полимерларининг кисман эриши кузатилади, бу тайер шовлада, дуккакли ва макаронли таомларда эрувчан моддалар микдорининг ошишига олиб келади.

Крахмал, юкори молекуляр олигосахаридлар хамда эрувчан пектиннинг кисман гидролизланиши натижасида кандлар умумий микдори ошади.

Эрувчан моддаларнинг тупланиши маълум даражада иссик пазандалик ишлови беришнинг вақтига боглик. Канча ишлов бериш вақти чузилса, шунча эрувчан моддаларнинг микдори ошади.

Такрорлаш учун саволлари:

Ёрма ва дуккаклиларнинг механик мустахкамлигининг пасайишини кандай жараёнда кузатиш мумкин?

Макарон махсулотларига гидротермик ишлов берилганда уларнинг таркибидаги курук моддалар микдори кандай узгаради?

Клестерлаш жараёни дуккакли ва макаронли таомларда эрувчан моддаларнинг микдorigа кандай таъсир курсатади?

Эрувчан моддаларнинг тупланиши нимага боглик?

Таянч иборалар:

Юмшаш	намланиш
структура-механикавий хоссалар	механик мустахкамлик
оксипролин	крахмалнинг клейстеризацияси

агрегат ҳолат

элвира

эрувчан моддалар

полимерлар

аминокислоталар

олигосахаридлар.

Маъруза № 7. ГУШТЛИ ЯРИМ ТАЙЁР МАХСУЛОТЛАР ИШЛАБ ЧИКАРИШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Режа:

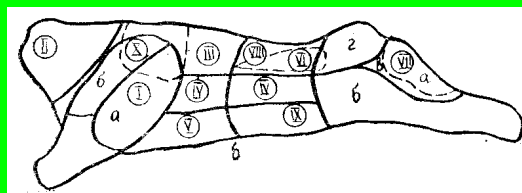
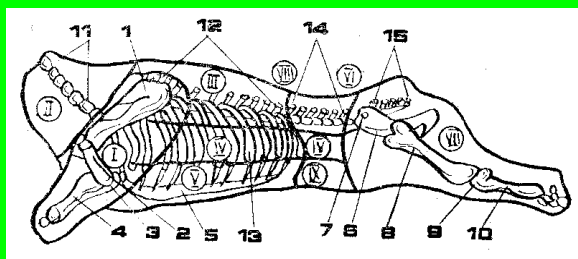
1. Узунасига иккига булинган мол гуштини нимталаш
2. Катта булакли ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.
3. Порцияли ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.
4. Натурал ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.
5. Буланган ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.
6. Майда булакли ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.

Адабиетлар руйхати

1. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
2. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М: Экономика, 1982.
7. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий народов Узбекистана. Т: Мехнат, 1986.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Экономика, 1986.
9. Сборник рецептур диетических блюд. М: Экономика, 1981.
10. Махмудов К.М. Узбек таомлари. Т: Узбекистон, 1977.

Узунасига иккига булинган мол гуштини нимталаш уни булакларлаш уни булакларрдан ажратиш, пай ва пайчокларидан тозалаш каби кетмазкет бажариладиган жараёнлардан иборат. Гуштни нимталаш ва суякдан ажратишдан мақсад, пазандаликда у ёки бу таом учун ишлатишга мулжалланган гуштни олишдан иборат.

Гуштар исиб кетмаслиги учун харорати 10°C дан юкори булмаган хоналарда мол гушти узунасига иккига булинган нимта холида келса, олд ва сон булакларга ажратилади. Ажратиш чизиги молнинг охирги ковурга суяги билан 13 ва 14 умуртка суяги оралигига тугри келади. Бунда олд кисмига хамма ковурга суяклари утиб, сон кисмида пешноб гушти, бел умуртка суяклари гушти билан ажралади (расм-10).



Расм-7. Мол гуштини булакларга булиш чизмаси.

а-суяк номлари: 1-курак, 2-елка суяги, 3-тирсак суяги, 4-тоз суяги, 5-туш суяги, 6-умуртка суяги, 7-умуртканинг туртиб чиккан суяги, 8-ковурга суяклари, 9-тупик суяги, 10-болдир суяги, 11-еттита буйин умуртка суяги, 12-ун учта умуртка суяги, 13-ковурга, 14-олтита бел умуртка суяги, 15-думгаза.

б-булаклар номи: 1-кул булаг (а-елка, б-елка олди кисмлари), II-буйин кисми, III-елка кисми (калин талик), IV-ковурга кисми, V-туш кисми, VI-пушти магиз, VII-сон кисми (а-соннинг ички булаг, б-соннинг ён булаг, в-соннинг ташки булаг, г-сонинг юкори булаг), VIII-бел кисми (юпка талик кисми), IX-пешноб, куракости булаг.

Гуштан натурал (йирик булак, порцияли ва майда булак), буланган ва киймаланган ярим тайер махсулотлар тайерлаш мумкин. Бу махсулотларни тайерлашда кесиш, уриб юмшатиш, булаш каби асосий усуллардан фойдаланилади.

КЕСИШ. Махсулот кам кайишиши ва пиширилганидан кейин яхши чайналиши учун гушт толалари кундалангига кесилади.

УРИБ ЮМШАТИШ. Порцияланган гушт булаклари чопкининг сал хулланган ясси томони билан унинг туқималари юмшайдиган даражада охиста уриб юмшатилади.

Гуштниги нисбатан каттик қисмидан натурал ярим тайер махсулотлар тайерланганда юмшатгич усқунасидан фойдаланилади, бунда туқиманиги турли жойлари кесилиб жойлари кесилиб

БУЛАШ. Гуштли ярим тайер махсулотлар шарбатиниги кам оқиши, иссик пазандалик ишлови берганда уларниги қуп бугланмаслиги ва юзасиниги кизариб пишиши мақсадида буланади. Булашдан олдин ярим тайер махсулотлар тузланади ва хушхурланади.

Гуштли ярим тайер махсулотлар бир неча усулда буланади: а) унга буланади; б) оқ буламага еки тухум-сутли аралашмага солиниб нон талқонига босилади; в) икки марта буланади (тухум-сут аралашмасига солиб оқ буламага буланади, бу яна такрорланади).

Катта булакли ярим тайер махсулотлар

Ярим тайер махсулотлар муассасасига юбориш учун мол гушти қуйидагича тайерланади: пушти магиз, елка қисми, умуртка қисми, курак (орқа елка ва елка қисми), орқа оек (юқори, ички, ен ва ташқи қисми), туш, биқин, пешноб, буйин қисми ажратилади.

Пушти магиз, елка ва умуртка қисми натурал ҳолда буиунлигича қовуриш еки порцияли ярим тайер махсулотлар тайерлаш учун ишлатилади.

Орқа оекниги юқори ва ички қисми порцияли ва буланган булақлар ҳамда майда туграб натурал ҳолда қовуриш, шунингдек катта гушт булаклари ҳамда дудланган чучқа еги қушиб тайерлаш учун ишлатилади. Чучқа еги қушилган ярим тайер массалик мазкур муассасада сотиш учун тайерланади. Бундай ярим тайер масаллик қуйидагича тайерланади.

Бикин, туш, курак кисми кайнатиб пишириш учун ишлатилади.

Орка оекнинг ен ва ташки кисми, туш, бикин кисми, куракнинг елка кисми, орка елка кисми катта, порцияли ва майда кисмларга ажратилган холда димлаш учун ишлатилади.

Бикин кисми ва куракнинг орка елка кисми буйин, пешнов, колдик кесма, котлет массаси ва кийма тайерлаш хамда курук шурвани тиниклаштириш учун ишлатилади.

Бесуяк туш ва сон натурал холда яхлит килиб, порцияли булакларга ажратиб ва анча майда кесиб буланадаи еки натурал холда ковриш учун ишлатилади.

Курак ва туш гушти порция булакларига кесиб еки анча майда булакчалар холида димлаш, бутунлигича пишириш ва ковриш учун ишлатилади.

Буйин ва колдик кесма котлет массасидан таомлар пиширишда ишлатилади. Чучканинг буйин гуштини порция булакларига булиб димлаш учун ишлатиш мумкин.

Порцияли ярим тайер махсулотлар

Гушtdан натурал хамда буланган порцияли ярим тайер махсулотлар тайерланади.

Натурал ярим тайер махсулотлар

Мол гушtidан 80 ва 125 г вазндаги антрекот, бифштекс, филе, лангет ва зразалар тайерланади.

Антрекот: пушти магиздан калинлиги 1,5 - 2 см килиб тугри бурчак остида порция булакларига кесилади.

Бифштекс: пушти магизнинг энли томонидан калинлигини 2-3 см килиб тугри бурчак остида порция булакларига кесилади.

Филе: пушти магизнинг урта кисмидан тугри бурчак остида цилиндр курунишида, 3-4 см калинликда порция булакларига кесилади.

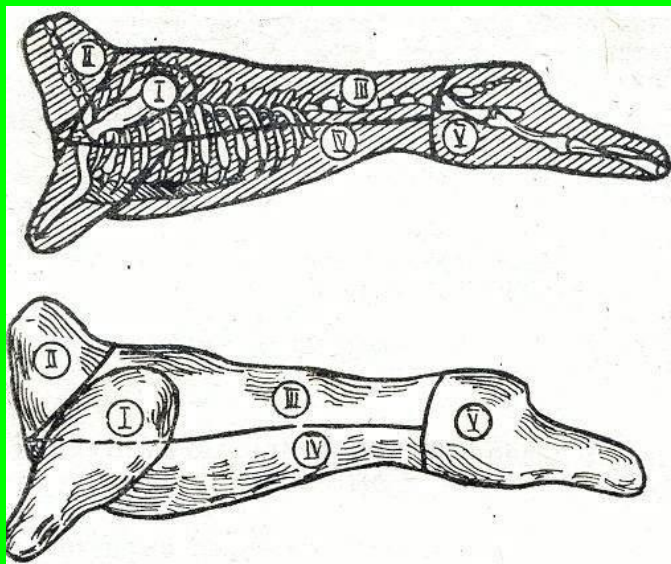
Лангет пушти магизнинг юпка ксимидан 30-40 бурчак остида хар порцияга иккитадан килиб 1,0-2 см калинликда ясси тухумсимон кесилади.

Уриб юмшатишга зраза учун гуштни орка оёкнинг ташка ва ён ксимидан кесиб олинади. Калинлиги 0,5 см булган ингичка ва энли гушт парчаси охиста уриб юмшатилади ва хар кайси гушт парчасига пиёздог, чопилган тухум, сухари ёки манний бутка ва петрушка япрогидан тайёрланган кийма солиб катламлаб ураб боғланади.

Куй гушти буйрак билан келган булса буйраги ажратилади ва тос суяги билан бел умурткаси бирлашган еридан кундалангига булиниб олд ва орка булакларга ажратилади (расм-11).

Куй ва эчки гушtidан огирлиги 90 ва 125 г булган натурал котлетлар, чучка гушtidан эса огирлиги 95-125 г булган натурал котлет хамда огирлиги 75 ва 100 граммли эскалоплар тайёрланади.

Натурал котлетлар куй, эчки, бузук ва чучканинг бесуюк тушидан кесиб олинади. Котлетларда ковурга суяги булиши керак; калинлиги 15-20 миллиметрли бир ковурга энida кесилади, бунда кесиш чизиги 45 бурчак остида утиши лозим. Натурал котлетлар учун туш гуштининг анча юмшок



Расм-8. Куй гуштини булакларга булиш чизмаси.

I-курак (олдинги оёк), II-буйин кismi, III-IV-туш кismi, V-сон кismi

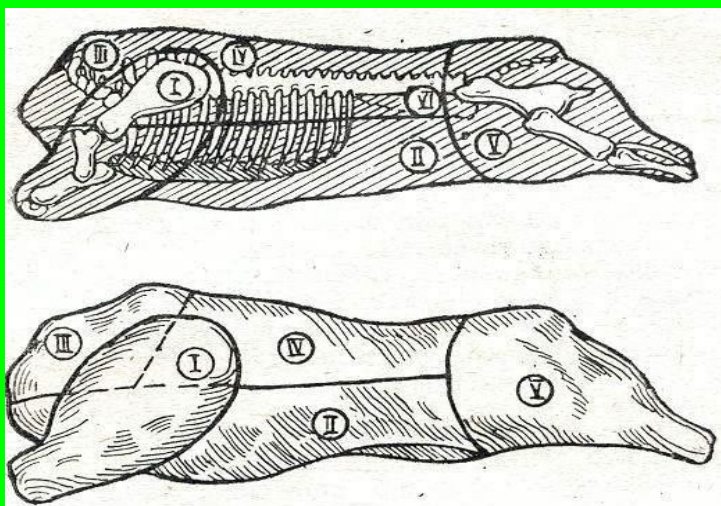
(буйракка якин жойидаги 6-7 ковурга) кismi ишлатилади.

Семиз мол гушtidан кесиб олинган котлет (ковурга сонига караб) нинг огирлиги нормадан ортик булиши мумкин. Бундай холларда бир гушт парчаси (котлет) ковурга суяги билан, иккинчи гушт парчаси ковурга орасидаги жойдан кесиб олинади. Ковургасиз гушт парчаси шницель,

эскалоп (чучка тушидан) тайерлаш учун ишлатилади. Майда куй тушидан котлет иккита-туртта килиб кесиб олинади (тегишли огирликка эга булиши учун) ва тозалаганда ортикча ковургаси олиб ташланади.

Тайерланган гушт парчасидаги суякнинг пардаси тозаланади. Бунинг учун гуштни суякнинг учидан 20-30 мм наридан, унча катта булмаган бурчак остида кесиб олинади. Суякнинг учи 45 килиб чошиб ташланади. Суякнинг учини майдалаб юбормай текис килиб чопиш керак. Котлет тайерлаганда суякнинг пардасини тозаламаса ҳам булади.

Чучка гуштида пуштирагиз булса ажратиб олиниши керак. бутун ёки узунасига иккига булинган холда келган булакларни тоз суяги ва бел умурткаси бирлашган еридан суяги чошиб, гушти кесилиб олд ва орка булакларга ажратилади (расм-9).



Расм-9. Чучка гуштини булакларга булиш чизмаси

I-курак (олдинги оёк), II-туш кисми, III-буйин кисми, IV-туш кисми, V-сон кисми (орка оёк), VI-пуштирагиз

Эскалоплар чучка танасининг елка ва умуртка погонаси (тушидан) еки орка оёк (окорок) кисмидан (45 бурчак остида) 1-1,5 калинликда хар порцияга икки булакдан кесиб олинади.

Карски (кора тогликлар) кабоби тайерлаш учун куйнинг туши еки сонидан, кузининг курак кисмидан катта-катта туртбурчак килиб бир порциясига бир донадан кесилади. Кейин кабоб гушти сиркаланади. Бунинг учун кесилган гуштга мурч, майда тугралган пиез, петрушка япроги солинади, лимон, анор суви еки сирка сепиб аралаштирилади ва

тозаланган усимлик еги кушилиб сопол идишга солиниб совукда 5-10 соат сакланади. Лимон суви урнида курук вино (рислинг) еки лимон кислотаси ишлатса хам булади. Гуштни пиширишдан анча аввал тузлаш маъкул курилмайди. Шу зайлда тайерланган куй гушти сихга учидан бир оз колдириб утказилади. Кузи гуштидан тайерланадиган кабоб гуштини сиркаламасдан 1-2 соат давомида совукда саклаш кифоя.

Буланган ярим тайер махсулотлар

Мол гуштидан 100 ва 125 граммли ромштекс тайерланади.

Ромштекс I сорт гуштнинг умуртка кисми еки бошка кисмидан 45 ли бурчак остида, 1-2 см калинликда бир порцияга бир булакдан килиб кесилади. Гушт парчаси уриб юмшатилади ва тухумсимон шаклга келтирилиб тухум-сутли аралашмага ботириб олинади ва нон талконига буланади.

Куй ва эчки гуштидан 125 граммли шницеллар, вазни 120, 155, ва 190 г булган уриб юмшатиладиган котлетлар тайерланади.

Чучка гуштидан хам худди шундай ярим тайер махсулотлар тайерланади, лекин улар вазни билан фарк килади. Уриб юмшатиладиган котлетнинг огирлиги ковурга суяги билан бирга хисобланади. Чучка гуштидан тайерланган котлетдаги ковурга суягининг огирлиги купи билан 20 г, узунлиги эса 8 см, куй гуштидан тайерланган котлетнинг огирлиги эса 12 г, узунлиги 7 см.

Шницель туш (куй, бузок, эчки ва чучка туши) дан ковурга суягисиз ва соннинг пушти магиз жойидан кесиб олинади. Орка оекнинг лахм гушти бирлашган чизиги буйича кисмга ажратилади ва кундалангига караб порция булакларига кесилади. Порция булагининг калинлиги 1,5 - 2 см. Кесилган гушт булаклари уриб юмшатилади, пайлари кесиб ташланади, лъезонга ботирилиб каттик нон талконига босилади.

Уриб юмшатиладиган котлет: куй, эчки, бузок ва чучканинг тушидан кесиб тайерланади. Бундай котлетларда ковурга суяги булиши лозим. Котлетлар ковурга суяги энидек килиб, 1,5-2 см калинликда тахминан 45

бурчак остида кесиб олинади. Уриб юмшатиш учун тушнинг натурал котлетларга кетадиган бошлангич 2-3 чи ва охириги 6-7 чи ковургадан бошлаб ҳамма ковурга кисми ишлатилади. Семиз куй танасидан кесиб олинган котлетнинг огирлиги нормадан ошик булади. Бундай холда гуштнинг бир парчаси ковурга суяги билан бирга (котлет учун), иккинчи парчаси ковурга суягисиз (шницель учун) кесиб олинади. Котлет майда куй тушидан тайерланганда гушт парчаси тегишли огирликка эга бушили учун 2-4 ковургали килиб кесиб олинади, кейин тозалашда ортикча ковурга олиб ташланади. Тайер гушт парчасидаги ковурга суягининг пардаси натурал котлетдаги сингари тозаланади.

Майда булакли ярим тайер махсулотлар

Мол гушtidан беф-строган, азу, гуляш ва поджарка (япрок гуштли ковурма) тайерланади.

Беф-строган, азу пушти магизнинг энсиз жойидан ва антрекот, ромштекс тайерлашдан колган елка ва умуртка кисми гушtidан ҳамда орка соннинг юкори ва ички кисmidан кесиб олинади. Азу тайерлаш учун куракнинг юмшок кисми ҳамда орка оекнинг ташки ен томонидаги юмшок гушти ишлатилади. Юмшок гушт 20 мм чамаси калинликда энли килиб кесиб олинади ва калинлиги 5-10 мм булгунча уриб юмшатилади, кейин гушт парчаси узунлиги 3-4 см килиб кесиб тугралади. Гушт туграмининг вазни беф-строган учун 5-7 г, азу учун 10-15 г булиши лозим.

Гуляш курак ва колдик гушtidан тайерланади. Гушт булакчаларининг вазни 20-30 грамм булиб туртбурчак килиб кесилади.

Поджарка учун корамол орка оегининг юкори ва ички кисмидаги, елка, умуртка ва курак кисмидаги юмшок гушtidан кесиб олинади. Гушт 2 см чамаси калинликда энли килиб кесиб олиниб калинлиги 1 см булгунча юмшатишгач, узунлиги 3-4 см, вазни 20-30 г килиб тугралади.

Чучка гушти гуляш, рагу, поджарка ва кабобга, куй гушти рагу ва паловга ишлатилади.

Поджарка учун чучканинг курак ва буйин кисми ишлатилади.

Рагу ва палов учун туш, буйин ва курак кисми суяги билан кесиб олинади. Гушт булаклари рагу учун огирлиги 20-40 г, палов учун 40-50 г килиб куб шаклида тугрилади. Курак кисмидаги суяклари ажратиб олиниши лозим.

Куй ва эчки гушtidан тайерланган ярим тайер махсулотлардаги суякнинг вазни 13% дан, чучка гушtidан тайерланганникида 7 % дан ошмаслиги керак. Ярим тайер махсулотларни суяксиз хам тайерлаш мумкин.

Пиезли кабоб учун туш ва сон гушти огирлиги 30-40 г, калинлиги 0,5-0,8 см ли туртбурчак килиб кесилиб сиркаланади ва бир гушт, бир пиез еки бир пиез, бир ег килиб сихга утказилади. Сихнинг учи ва охирида гушт утказилиши керак.

Натурал кабобнинг гушти пиезли кабоб сингари тугрилади, лекин сихга бир гушт, бир думба утказилади.

Гушт киймали ярим тайер махсулотлар

Биринчи навли гушт тананинг 12 % ни ташкил этади, шунинг учун 1-нав гушtidан нисбатан унча куп булмаган коворма таомлар тайерлаш мумкин. 1-навли гушtidан тайерланадиган махсулотларнинг микдорини купайтириш учун мол, чучка, куй гушtidан киймаланган ярим тайер махсулотлар тайерланади.

Биз бундан аввал гушт булакларини пишириш пайтидаги чидамлилигига асосан колагенларнинг турли кимевий чидамлилига боглик булмай, балки бириктирувчи тукиманинг структурасига (тукима толаларининг тукилиш характери, тукима катламларининг калинлиги ва х.к.) хам боглик эканлиги хакида айтиб утган эдик. Шунинг учун гуштнинг бириктирувчи тукималари структураси механик усулда бузилса, у тезрок пишади.

Гуштни механик усулда майдалаш учун киймалагичдан фойдаланилади. Киймалагичдан гушт иш камерасидаги шнекка тушади. Иш камерасига кесувчи механизмлар урнатилган булади. Челак айланганида хосил булган босим кучи гуштни машина тешикларидан

сикиб чиқаради, пичок эса гуштни кесади. Кийма машинасида одатда кузининг диаметри 2, 3, 5, 9 мм булган панжара ишлатилади. Гушт иш камерасида силжиши учун кийма машинасининг ички бушлигига коургасимон буртиклар шиланган. Агар бу буртик коургалар ейилиб сийкаланса, гушт эзилиб кетади, шнекдан яхши утмайди, кизийди ва кийманинг сифати емонлашади. Кесувчи юза емон ахволда булса ҳам кийманинг сифати емонлашади. Пичокнинг кесувчи милки панжаранинг юзига зич тегиб туриши керак. Пичок нотутри чархланса тиркиш хосил булади ва бу тиркишга гушт кириб қолиб ишқаланиш кучаяди ва кийманинг харорати анча кутарилади ($6-10^{\circ}\text{C}$ га кутарилади).

Киймаланган гушздан нонсиз (натурал) ва нонли (котлет киймаси) махсулот тайерланади. Кичик умумий овкатланиш корхоналарида киймаланган гушздан махсулотлар кулда тайерланади, йирик тайерлаш фабрикаларида эса котлет ясовчи автоматлар ишлатилади.

Нон солинмаган (натурал) ярим тайер махсулотлар. II сорт гуштни тозалаб, майда булакларга тугрилади ва хом ег билан биргаликда киймаланади. Майда куб шаклида қилиб тугралган дудланган чучка еги ва хом егни киймаланган гуштга кушиш мумкин. Киймаланган гуштга сув, туз, мурч кушиб яхшилаб аралаштирилади.

Бифштекс - қалинлиги 1,5-2 см булган ясси-юмалок шаклидаги махсулот.

Филе - йугонлиги 3-4 см булган цилиндр шаклидаги махсулот.

Ромштекс - тухум ва сухарига буланган овал шаклидаги махсулот.

Лула кабоб - сихга тортилган кийма кабоб. У қуйидаги ча тайерланади: қуй гушти булаклари, думба мой ва бошпиезни биргаликда уч марта киймалагичдан утказилади. Пиез махсулотга хуштаъм берибгина қолмай, гуштни юмшатади, чунки пиезда протеолитик ферментлар бор. Киймага мурч, баъзан эса лимон кислотаси солиб яхшилаб аралаштирилади ва бир неча соат совукда қуйилади. Сунг киймани сихга тортиб утда пиширилади.

Нон солинган киймали ярим тайер махсулотлар (котлет массаси). Ш нав гуштни пай ва майда суяклардан тозалаб, уртача булакларга кесилади ва кушпанжарали киймалагичдан бир марта, бир панжарали киймалагичдан икки марта утказилади. Киймаланган гушт сут еки сувда буктирилган олий еки биринчи нав бугдой унидан епилган булка нон талконига ботирилади. Котлет массаси бузок еки чучка гуштидан тайерланганда ноннинг сирти кесиб ташланади. Киймаланган гуштга мурч солиб столда еки гушт кориштиргичда яхшилаб аралаштирилади ва яна киймалагичдан утказиб туз кушитлади. Дастлабки киймалашда гуштнинг харорати 1,5-2⁰С гача кутарилади, шунинг учу сув еки сутни совутиш керак. Каттик булка нон ивитилгандан кейин охиста сикилади. Тайерланган котлет массаси яхшилаб аралаштирилади, урийб кориштирилади ва котлет, биточка, шницель ясалади.

Тефтели, зраза ва рулет тайерланадиган кийма хам худди шундай ишланади, лекин унга нон камрок солинади. Бундан ташкари, тефтели, фрикаделька массасига пиез солинади. Купгина киймали махсулотлар сухари талконига буланади.

Биточка калинлиги 2 см, диаметри 6 см булган ясси-юмалок шаклли махсулотдир.

Котлет тухумсимон махсулот булиб, узунлиги 11 см, эни 5 см, калинлиги 1-2 см.

Шницель калинлиги 0,5 см булган тухумсимон шаклли махсулот.

Тефтели диаметри 3 см ли думалок махсулот булиб унга буланади.

Рулет куйидагича тайерланади: котлет массаси хул сочикка юпка (1,5 - 2 см) килиб езилиб, уртасига кийма солинади (масалан, сувда пишириб еглаб совитилган макарон; киймага тухум кушилса хам булади). Сунгра рулетнинг бир учи иккинчи учига тугри келадиган килиб уралади ва чокини пастга килиб эхтиетлик билан егланган листга куйилади. Махсулотнинг юзига тухум-сутли аралашма суртилади, нон талкони сепилади ва рулет пиширилаётганда ерилмай буги чикиб туриши учун бир неча жойига пичок билан кесилади.

Зраза куйидагича тайерланади: калинлиги 1 см япалок котлет массасининг уртасига майдалаб тугралган тухум, ковурилган пиез ва кукат солиб, четларини букиб туғиб тухумсимон шаклга келтирилади.

Иссик пазандалик ишлови берганда гушт туқимаси толаларининг узғариши

Мушак толалари оксилларининг денатурацияланиши.

Мушак оксилларининг денатурацион узғариши 57-75⁰С хароратда юз беради.

Денатурация натижасида янги кундаланг боглар хосил булади, бу хол гидрофилли марказларнинг камайишига, гидрофоб гурухларнинг эса купайишига олиб келади, натижада мушак туқимасининг сувни боглаш кобилияти пасаяди.

Харорат ошиши билан (75⁰С) хосил юулган алвира зичланади ва сувнинг маълум бир кисми хужайралараро бушликка ажралиб чикади, бунда мушак толаларининг зичлиги ошади, хамда юпкаланиши кузатилади.

(Гуштга иссиклик ишлов берганимизда унинг зичланиши ва хажмининг камайиши юкорида курсатилган сабабларга боглик).

Мушак толалари диаметрининг камайишининг даражаси хароратга, рН мухитга ва иссиклик таъсир этиш вақтига боглиқдир.

Коллагеннинг денатурация ва деструкцияланиши.

Гуштнинг кайнатиш пайтида унинг юмшашига коллогеннинг узғариши хам таъсир этади, эластин толалари узгармайди факатгина кисман букади.

Коллаген толасидаги бошлангич узғаришлар система харорати 50-55⁰С кутарилганда кузатилади. Бунда коллаген гушздан сувнинг маълум бир кисмини шилиб олби букади. (Гуштнинг аввал хажмининг ошиши, кейинчалик эса пасайиши).

Коллагеннинг денатурацияланишида зич спиралли уралган структураси бузилиб, тартибсиз яралган молекулаларга кайта

переориентацияланади. Бу хол эса фибриллар структуранинг бузилиши ва толаларнинг шаффофланишига олиб келади.

Коллагеннинг денатурацияси уч боскичда боради:

Узун полипептид занчиридаги ички богларнинг узилиши.

Полипептид занжирларининг узаро ён богларининг узилиши.

Полипептид занжирларининг узаро ва сув молекулалари билан богларининг узилиши.

Бундай узгаришлар натижасида коллаген деструкцияланиб гиотиннинг хосил булиши кузатилади.

Глютин молекуласи 5-6 кавалент богланган полипептид занжиларидан иборат.

Такрорлаш учун саволлари:

Мол гушти неча кисмга булинади?

Гуштдан кандай ярим тайёр махсулотлар тайёрланади?

Гуштдан ярим тайёр махсулотлар тайёрлашда кандай усуллардан фойдаланилади?

Иссик пазандалик ишлови берилганда гушт тукимаси толаларида кандай узгаришлар содир булади?

Коллагеннинг денатурацияси неча боскичдан иборат?

Таянч иборалар:

Натурал	йирик булакли
Порцияланган	майда булакли
Киймаланган ярим тайер махсулотлар	булаш
Ок булама	лъезон
Котлет массаси	антрекот
Бифштекс	филе
Лангет	шницель
Эскалоп	лимон кислотаси
Ромштекс	бефстрогонов
Киймалагич	бириктирувчи тукима

Мускул тукумаси

мушак толалари

Коллаген

глютин

Коллагеннинг денатурацияланиши

коллагеннинг деструкцияланиши

Полипептид занжири

ковалент боғлар.

Маъруза № 8. ПАРРАНДАЛАРГА БИРЛАМЧИ ИШЛОВ БЕРИШ

Режа:

1. Уй паррандалари ва илвасин (евои куш) гуштининг овкатлик ахамияти
2. Бутун танали ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.
3. Парранда филесидан ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.
4. Натурал ва буланган котлетлар
5. Киймаланган парранда гуштидан тайёрланган ярим тайёр махсулотлар

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
3. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.

Уй паррандалари ва илвасин (евои куш) гуштининг овкатлик ахамияти катта, чунки уларда купгина микдорда оксил (21-24) бор. Парранда гуштида мол гуштига караганда хушхазм оксил купрок булади.

Уй паррандасининг гуштидаги ег микдори турлича (озгин товук танасида 4,5 % дан тортиб уртача семизликдаги гоз ва урдак танасида 26,1 % гача) булади. Уй паррандасининг еги осон эрувчан булганлиги учун ковурилган ва пиширилган парранда гушти факат исиклигидагина истеъмол килиниб колмай, балки ундан яхна таомлар хам тайерланади.

Илвасинларда (бедана ва чил бундан мустасно, улар кузда жуда семиз булади) ег жуда кам. Озгин майда илвасини ковуришдан олдин баъзан чопки билан уриб юмшатиш билан шпик булагига уралади, йирик илвасинга эса шпик тикилади.

Еш уй паррандасининг гуштида экстрактив моддалар кам булади, шунинг учун курук шурва тайерлашда катта ешли парранда (кари хуроздан бошка) ишлатилгани маъкул.

Товук, цесарка товук, курканинг гушти ок, гоз, урдak ва илвасинларнинг гушти корарок булади. Ок гушт карамтир гуштга караганда креатининга бой (1,01-1,1 %). Корамтир гуштда 0,04-0,83 % креатинини бор. Ок гушт карамтир гуштга кура юмшоқроқ ва тез хазм булади.

Мускуллар рангининг оч-туклиги миоглобин оксидининг микдорига боглиқ булиб, у кушдаги маълум мускул группаларининг ишлаш даражасига караб узгаради. Шунинг учун бир танадаги турли хил мускулларнинг ранги булмайди. Масалан, гоз, урдak ва илвасиннинг курак мускуллари кизил рангда, товук, цесарка товуги ва куркада ок рангли, шу билан бир вақтда уларнинг оёқ мускулининг ранги кизил булади. Мускулларнинг ранги мускуллар группаси бажарган ишининг даражасигагина эмас, шу билан бирга бириктирувчи туқималарининг мустахкамлигига ҳам боглиқ. Ок гушт (курак мускуллари-филе) юмшоқроқ ва пазандаликда кадри юкори булиб ундan кимматли ярим тайер махсулотлар тайерланади. Ок гуштда корамтир гуштга нисбатан хушхазм оксиллар купроқ булади.

Кари хурознинг гушти каттик булади ва ковуриш учун ярамайди. Шурвасининг ранги хира ва екимсиз булади. Кари хуроз гуштини котлет массаси тайелашга ва димлаш учун тавсия этилади.

Еш товук ва жуза гушти ковуриш, кайнатиш, димлаб пишириш учун ишлатилади. Булардан тайерланган шурвада экстрактив моддалар кам булади.

Катта еши семиз булмаган товук ва куркадан тайерланган шурва жуда ширин ва экстрактив моддаси куп булади.

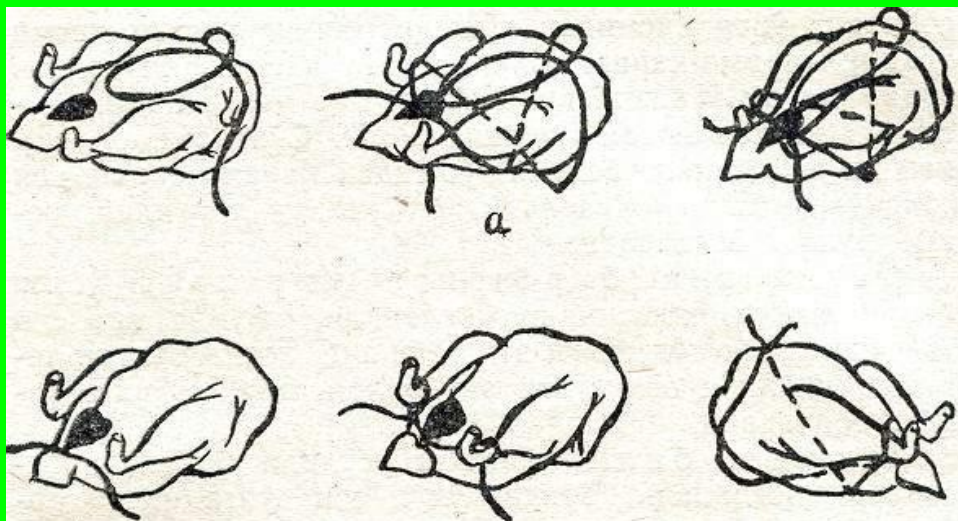
Натурал ва киймаланган котлетни семиз еш товук гуштидан тайерлаган яхши.

Урдак ва гозни ковуриш тавсия этилади, чунки унинг шурвасида узига хос екимсиз хид булади. Факат гозли рассольник ва солянка таомида бундай хид сезилмайди. Кари гозни димлаган маъкул. Семиз урдак ва гоз киймалаш учун ишлатилади, акс холда кийма курук ва бемаза чикади.

Ковурилган ва кайнатиб пиширилган уй паррандалари яхна тамаддиклар, совусли таомлар, паштет, салат, гуштли ассорти тайерлаш учун ишлатилади.

Бутун танали ярим тайер махсулотлар

Парранданинг тозалаб тайерланган танаси бир хилда пишиши ва куриниши чирой булиши учун ихчам шаклга келтиради. Танани бир неча усулда ихчамлаштириш мумкин: чунтакча, бир тикимли, икки тикимли ва х.к. Танани чунтакча ва бир тикимли шаклда ихчамлаштириш усули хаммадан куп кулланилади.



Расм-10. Парранда гуштини боглаш.
а-биринчи усул,
б-иккинчи усул

Биринчи усул. Парранданинг буйин териси ва каноти худди «чунтак» усулида боглашга ухшаш бажарилади. Бунда 0,5-0,6 м узунликда ип олинади. Ип уртасидан халка усулида елкаси билан стол устига куйилган парранда туш суяги этагидан илинтириб богланади, иккала уч канот суяклари ичидан утказилиб, елкасида «бут» шаклида учраштирилади, хар бир оёк учларини баданига ётказилиб, каттик сикиб, ип учлари билан тортиб боглаб куйилади. Агар ипнинг уртаси илинмай сиргалиб чикиб кетадиган булса. Ипни илинтириш учун туш суяги этагидаги гуштни бир оз кесиш мумкин. Бу усулда боглашни товук, жужаларда куллаш мумкин.

Иккинчи усул. Ишловдан утган парранда гушти елкаси билан куйилади. 0,7-0,8 м узунликда ип олиниб, уртасидан дум учининг ёглик кисмидан халка усулида богланади. Ип учлари оёкларининг учларига халка шаклида ташланиб тортилади, елкаси буйлаб «бут» куринишида канотларининг ичидан утказилиб, тушининг филе кисмига ип учлари тортиб богланади. Бу усулда богланиш йирик паррандаларда куллаш мақсадга мувофик.

Чунтакча шаклида ихчамлаштириш. Парранданинг корни пичок билан тилиниб унга оёги киритиб куйилади. Буйин терси ва каноти елкасига кайириб куйилади. Ковуриладиган гоз ва урдak, пишириладиган товук, жужа ва курка шу усулда ихчамлаштирилади.

Бир тикимли ихчамлаштириш. Парранда танаси чалканчасига куйилади ва чап кул билан ушлабтуриб, ун кулда ошпазлик игнаси тушидан утказилади, кейин игна ипи билан бирга тушнинг тагидан дастлабки холатига олиб утилиб филе кисмининг буртиб чиккан жойи охиридан иккинчи марта утказилади. Оёк танага сикиб епиштириб, ипнинг учи елкага богланади.

Икки тикимли ихчамлаштириш. Парранда танаси чалкончасига куйилади, оёгининг букладиган жойидан пазандалик игнаси урилиб танадан олиб утиб иккинчи оёгига чикарилади, кейин танани ембошлатиб ип яна каноти ва буйнининг оркасига кайрилган терисидан утказилади.

Биринчи ипнинг учи (бир ип сониди, иккинчи ип канотида колдирилади) туғиб боғланади. Тана чалканчасига ағдарилади, иккинчи ип тос суягига яқин бўлган елка қисми остидан утказилади, шу ипни танадан яна қайтариб утқазиб сиртмок қилинади ва ипнинг учи боғланади. Товук, жуза, курка мана шу усулда ихчамлаштирилади.

Парранда филесидан ярим тайер махсулотлар тайерлаш

Парранда филесидан натурал, буланган ва қиймаланган котлетлар тайерланади.

Натурал ва буланган котлетлар: парранда нимталаш тахтасига чалканчасига қуйилади, пешноб қисмидаги териси кесилади ва оеклари бугинларидан буқиб қайирилади; филе қисмидаги териси шилинади, куқрак суягининг буртиб қиккан жойидан гушти кесилади, айри суяги чопилади ва аввал битта филе канот суяги билан, сунгра иккинчиси канот суяги билан кесиб олинади. Кесиб олинган филе икки қатлам, яъни канот суяги бор ташқи (қатта филе) ва ички (қикқик филе) муқкулдан иборат.

Қикқик филени қатта филедан ажратиб иққала филенинг ҳам пайи ва пардаси олиб ташланади. Қатта филенинг айри суяги ажратиб олинади, канот суяги тозаланади ва унинг йугон қисми чопиб ташланди. Қикқик филенинг бўйлама пайи тортиб олинади. Ингичка ва хуланган пичок билан филенинг пардаси кесиб ташланди. Қатта филенинг гушти узун қилиб тилинади ва икки-уқ жойидан пайи қирқилади еқи кесиб олинади ва гушти кесилган жойидан икки томонга очилади. Қатта филедан очилган жойга қикқик филе тикиб, котлет тухумсимон шаклга қелтирилади.

Бундан усулда тайерланган котлет натурал котлет дейилади. Шу йусинда тайерланган котлетни лъезонга ботириб ок бўламага бўлаш мумқин. Бунда буланган котлет олинади.

Шницель (столичний) ҳам худди натурал котлет қабии тайерланади, канот суяги олиб ташланди, филе сал уриб юмшатилади ва лъезонга ботирилиб, майда ок нон талқонига бўланади.

Киевча котлет (киймаланган): товукни катта филеси ички томонлан узунасига кесилади, гушти очилиб калинлиги 2,5-3 мм булгунча сал уриб юмшатилади. Пайлари сал кесилади, агар ситилган жойи булса, унга юпка килиб уриб юмшатиладан лахм гушт булакчаси куйилади. Уриб юмшатиладан филенинг уртасига нок шаклида ясалган саригег булагн куйилади.

Киевча котлетни тухумнинг сариги еки яшил ег аралаштирилган саригег кушиб хам киймалаш мумкин. Киймага кичик филе куйиб катта филенинг атрофи киймани бекитиб турадиган килиб букилади. Киевча котлет хар гал лъезомга ботирган холда икки марта ок буламага буланади.

Киймали котлет. Киймали котлет худди киевча котлет каби тайерланади, лекин у илвасин гуштидан тайерланади. У ок кузикорин кушилган куюк сутли соус билан киймаланиди. Бунинг учун ун ковуриб бир оз совутилади. Унни узлуксиз аралаштириб туриб устига аста-секин иссик сут куйилади, хосил булган масса яхшилаб аталанади. Тозаланган кузикорин лимон кислотаси кушилган иссик сувда димлаб пиширалади ва туграб сал ковуриб олинади, куюк сут соуси солинади. Соус куюк булиши ва окиб кетмаслиги учун тухум кушиб тайерланади. Кийманинг уртиасига бир парча пиширилган гоз жигари солиш хам мумкин.

Котлетни бир парча пиширилган гоз жигари ва трюфель (димлаб пиширилган) кушилган кнель массаси солиб киймалаш мумкин.

Киймаланган парранда гуштидан тайерланган ярим тайер махсулотлар

Киймаланган парранда гуштидан ярим тайер махсулотлардан котлет ва кнель массаси тайерланади.

Котлет массаси. Бундай котлет массаси гуштли котлет массаси каби тайерланади, лекин бугдой нонининг сирти кесиб ташланади ва массага уй паррандасининг еги, саригег еки маргарин кушилади. Илвасиндан тайерланган котлет массасидан мурч солинади. Котлет массасидан юкорида тавсиф этилгани каби котлет ва биточка тайерланади.

Котлет ва биточка товук ва курка гуштининг барча кисмидан, чил, кур, каклик, каркур ва кирговулнинг филесидан тайёрланади.

Пожарча котлет: товук гушти киймалагичдан утказилади, сут еки каймоқда ивитилган ок нон, юмшатиладиган саригег кушилади ва яхшилаб араштириб, тухумсимон ясси шакл берилади, кубик килиб тугралган ок нонга босилади.

Кнель массаси. Тозаланган товук еки илвасин филеси майда тешикли киймалагичдан икки уч марта утказилади. Сут еки каймоқда ивитилган каттик ок нон еки катламли хамир кушилади. аралаштирилиб яна киймалагичдан утказилди. Массаси фарфор ховончада янчиб, элакдан утказилади ва кастрюлга солинади. Баъзан тухум оқи солиниб яхшилаб аталанади. Аталаш пайтида аста-секин сут куйиб турилади.

Тайер кнель массасига майда туз кушиб аралаштирилади. Кнель массасини бир булак кнелли сувга солганда сув бетида сузиб юрадиган холга келгунча аталаш керак. Куп микдордаги кнель массаси механик аталагичларда аталанади. Кнель массасидан тайёрланган махсулот жуда нозик ва юмшок булади.

Такрорлаш учун саволлари:

1. Паррандалардан кандай ярим тайёр махсулотлар тайёрланади?
2. Парранда филесидан кандай ярим тайёр махсулотлар тайёрланади?
3. Киймаланган парранда гушtidан кандай ярим тайёр махсулотлар тайёрланади?
4. Кнель массаси кандай тайёрланади?

Таянч иборалар:

Экстрактив моддалар

Катта филе

Кичик филе

Кнель массаси.

Маъруза № 9. БАЛИККА БИРЛАМЧИ ИШЛОВ БЕРИШ

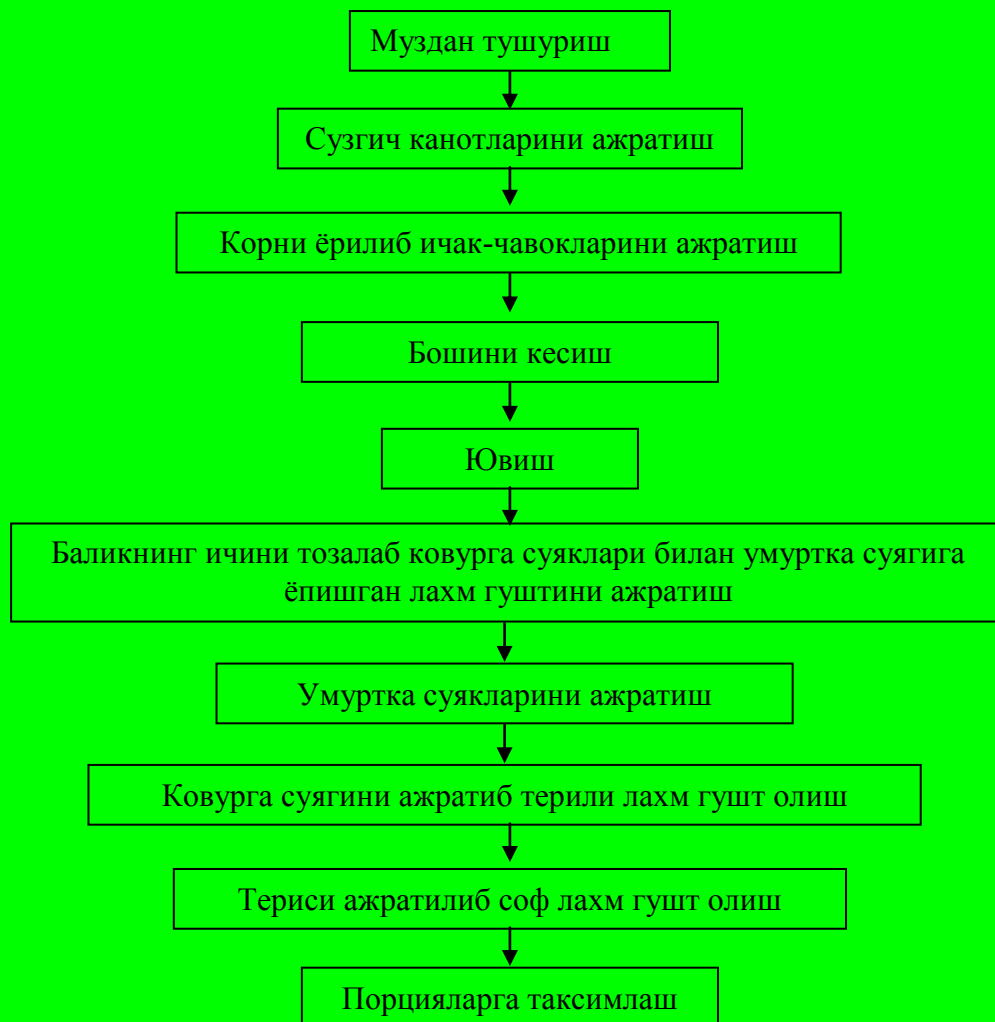
Режа:

1. Музлатилган баликни муздан тушириш
2. Тузланган баликни ивитиш.
3. Баликни нимталаш
4. Тангали баликларни ишлатиш усули
5. Баликлардан ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.
6. Тангали ва тангасиз баликлардан тайерланган ярим тайер махсулотлар
7. Осетр балигидан тайерланган ярим тайер махсулотлар
8. Киймаланган баликдан ярим тайёр махсулотлар тайёрлаш.

Адабиетлар руйхати

1. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
2. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.

Баликларга бирламчи ишлов бериш ишлари куйидагилардан иборат: музлатилган баликнинг муздан тушириш, тузланган балик сувда ивитиш, нимталаш, ярим тайер махсулотлар тайерлаш.



Расм-11. Йирик ва уртача катталиқдаги баликлардан терисиз, суяксиз соф филе ажратиш чизмаси

Музлатилган баликни муздан тушириш

Баликнинг териси ва тангаси музини эритаётганда озик моддаларининг нобут булишидан анча саклайди. Музлатилган баликлар музлатгичларда сакланаётганда уларнинг туқимаси қисман парчаланиб узгарабюи, шунинг учун муздан туширишрежимининг ахамияти йуколади, чунки мускул туқималари музлатилганда узининг бир қисм сувини йукотади ва яна қайтиб узига сув олмайди. Шунинг учун музлатилган баликларнинг музини тез эритиш лозим.

Тангали ва тангасиз баликлар ванналарда музидан туширилади - ваннага 10-12 л совук водопровод суви солинади. Сув 1 кг баликка 1,5-2 л ҳисобдан олинади. Огирлиги 1 кг гача булган майда баликларнинг музи 1,5-2 соат, катта баликларники эса 3-4 соат эритилади. Баликлар музидан туширилатганда 8 % минерал тузини ва 1-2 % гача органик моддаларини йукотади. Минерал тузлар куп нобут булмаслиги учун 1 л сувга 0,7 г дан

ош тузи кушилади. Бунда сувдаги ва мускул ширасидаги туз концентрацияси тенглашиб диффузия камаяди. Балик этидаги харорат 1⁰С га етканда, баликни музидан тушириш тугалланган хисобланади.

Балик сувга солиб музидан туширилганда тукималари кисман букади, огирлиги 5-10 % купаяди ва музлатгичларда узок туриб йукотган нами кисман копланеди.

Йирик осетр (бикри) балиги, йирик лакка баликлар сукчак еки столга куйиб хавода уй хароратида 6-10 соат мобайнида муздан туширилади.

Саноатда тайерлаб чикариладиган музлатилган филе факат хавода уй хароратида музидан туширилади, чунки балик эриетганда купгина озик моддалари йуколади.

Тузланган баликни ивитиш

Корхоналарга келтирилган тузланаган баликлар 11% - 22 % гача туз булади. Ковуриш учун мулжалланган баликда купи билан 3%, кайнатиладиган баликда эса купи билан 5 % тузи булиши керак. Ортикча туз ивитиб кетказилади. Баликни ювишдан аввал буктириш максадида совук сувга 30-60 минут солиб куйилади, тангачалари тозаланади, думи, канотлари, боши кесилади ва буйига нимталанади.

Сувини алмаштириб туриб баликни ивитиш. Балик 1 кг га 2 л сув хисобида харорати 12⁰С дан юкори булмаган совук сувга солинади. Сув 1, 2, 3 ва 6 соатда алмаштириб турилади. Жуда шур балик анча узок ивителиди. Езда сувни муз солиб совутиш керак. Балик солинган сув вакти-вакти билан аралаштириб турилиши лозим.

Бу усулнинг камчилиги шундаки, сувни бир алмаштиришдан иккинчи алмаштириш уртасида унда туз тупланиб колганлиги туфайли ивитиш процесси секинлашади. Бундан ташкари, ивитиш охирида сувда туз анча кам колганлиги натижасида балик бузилиши мумкин.

Баликни окар сувда ивитиш. Балик егоч панжарали махсус ваннага солинади. Егоч панжара остида катор тешикли труба урнатилган булиб, ундан сув узатилади. Ваннанинг тубидаги тешик ваннанинг деярли

лабигача чикадиган окава трубаси билан епилади еки ваннанинг бкори кисмида окава труба ишланади. Балик тахминан 8-12 соат ивителиади.

Сельд баликни ивитиш. Сельд бутун танаси билан еки териси шилиниб, филе килинганидан кейин ивителиади. Сельднинг мазаси ва озик моддаси кам йуколиши учун аччик чойда еки совук сутда, булмаса сутда ивителиади.

Баликни нимталаш

Тангали балик. Судак, лешч, чуртон, сазан, вобла ва шу каби тангали баликлар катта-кичиклига краб турлича ишлатилади:

- а) бутунлигигача боши билан ва бошсиз;
- б) узунаси нимталамаган;
- в) нимталган;
- г) турли хил усулда филе килиб кесилган холда;
- д) кийма учун тайерланган холда тайерланади.

Юкорида айтилган максадларга кура тангали баликлар бир канча усулда кесиб нимталанади.

Б и р и н ч и у с у л . Вобла, ряпушка, салака, янги сельд ва огирдиги 75-100 г булган бошка майда баликларнинг тангаси тозаланади. Тангаси кийин тозаланадиган баликни тозалашдан аввал 95-97⁰С ли сувда 25-30 секунд солиб олиади. Баликларнинг тангаси кулда киргич билан еки РО-1 механик киргичда тозаланади. Бундай киргичларнинг иш кисми тез айланувчи фрездан иборат булиб, у саклагич гилоф билан мухофазаланган. Фреза эгилувчи сим билан электр утказгичга уланган.

Баликнинг танаси тозаланиб булинганидан кейин елка ва ен каноти олиниб, колган канотлари кесилади еки чопилади. Кейин баликнинг ичак-човоги тозаланиб, жабрасиолиб ташаланди. Тозаланган балик яхшилаб ювилади. Бундай усулда нимталанганда чикит 14-20 % булади.

Огирлиги 150-200 г келадиган балик хам шундай тайерланади лекин баъзан баликнинг боши олиб ташланади. Бундай усулда тозаланган баликнинг чикит 15 % купаяди.

Иккинчи усул. Огирлиги 1,5 кг гача булган балик, тангасидан тозаланади, жамбасидан умурткасигача кесилиб иккига булинади, боши ва у билан бирга ичак-човогининг анча кисми олиб ташланади. Кейин корни ерилмай ичи тозаланади, думи, каноти чопиб ташланади, елка ва ен канотлари кесилади. Балик яхшилаб ювилади, кундалангига порция булакларига кесилади, балик бу усулда нимталанганда турига караб 26-43 % чикит чикади.

Учинчи усул (узунасига нимталаш). Огирлиги 1,5 кг дан зиёд булган балик тангасидан тозаланиб корин бушлиги анал тешигигача кесилади, ичак-човоги олиб ташлангач, яхшилаб ювилади. Сунгра елка каноти олиб ташланади, елкасидан то умурткасигача кесилади; шундан кейин жабра копкогидаги юмшок гушти умурткасигача кесилади ва баликнинг бир нимтаси умуртка суяксиз кесиб олинади.

Баъзан юмшок гушти дум томонидан бошлаб кесиб олинади. Шундан кейин баликнинг боши, каноти ва думи чопиб ташланади. Балик икки нимтага ажратилади: бир нимтада умуртка ва ковурга суяклари, иккинчи нимтада факат ковурга суяклари булади. Иккала нимта кундалангига порция булакларига кесилади, лекин умуртка суяги бор нимтадан кесилган булакларнинг вазни огиррок булади. Бошка усул буйича баликнинг боши нимталанадиган жойигача кесиб олинади. Балик бундай усулда нимталанганда ундан балик турига караб 26-43 % гача чикит чикади.

Туртинчи усул. Бундай кесиб нимталаш усули а) тери́ли ва ковурга суякли филе (нимта), б) тури́ли лекин ковурга суяксиз филе, в) терисиз ва ковурга суяксиз филе тайерлашда кулланилади.

Тери́ли ва ковурга суякли филе олиш учун балик учинчи усулда тавсиф этилгандек кесилади, лекин бир филе олиб кесилгандан кейин балик ағдариб, бошидан пичок тортиб умуртка суягпрдан иккинчи филе кесиб олинади. Баъзан филе дум томонидан бошлаб кесиб олинади. Филе кесиб олинганда узунасига нимталашдагига караганда 7-10 %, яъни умуртка суяги огирлигича чикит купаяди.

Ковурга суяксиз филе олиш учун иккала филе тери́ли ва ковурга суякли филе кесилади. Кейин филедан, семиз жойидан бошлаб, ковурга суяклари олиб ташланади. Балик ювиб порция булакларига кесилади. Терисиз ва суяксиз филе олиш учун терини шикастламаслик ва ишни купайтирмаслик мақсадида баликнинг тангаси тозаланади, қолган ишлар эса тери́ли, лекин ковурга суяги бўлмаган филе олшидагидек давом эттирилади. Ковурга суяклари олиб ташлангандан кейин нимталаш тахтасига филенинг терисини ост томонга қилиб қуйиб дум томонидан қирқилиб ва юмшок гушт теридан кесиб олинади. Филе ювилиб порция булакларига кесилади.

Баликнинг турли усулларда кесиб нимталанганда чикит фойизи баликни кесиш усули еки балик туригагина эмас, балки улчамига ҳам боғлиқ бўлади.

Бешинчи усул. Бу усул судак ва чуртон баликка қийма тикишга қулланилади. Баликка бутунлигигача еки порция булакларига бўлиб қийма тикилади. Судак ва чуртон бутунлигигача қийма тикишга бир хилда тайерланмайди, чунка бу баликларнинг елка қаноти турлича жойлашган бўлади.

Судакка бутунлигигача қийма тикишда терисини шикастланмай тангаси қириб ташланади. Кейин қанотлари чоғиб, ковурга суяклари умуртканинг икки томонидан кесиб ажратилиб, чуқур қертилади. Шундан кейин умуртка суяги дум томонидан ва бошидан қайтариб синдирилади ва олиб ташланади. Шундай қилиб баликнинг елка томонидан бошидан то думигача уйик ҳосил бўлади. Бу уйикдан баликнинг ичак-чавағи ажратиб олинади. Балик яхшилаб ювилади. Юпка пичок билан юмшок гушти ва ковурга суяклари кесилади. Бунда терида қупи билан 0,5 см қалинликда гушти қолади. Қанотчалар ва унинг гуштга туташган қисми қайчи билан қирқиб олинади. Яхшилаб ювилган баликнинг ичига қийма тулдирилади. Тоға доқага ураб ип билан боғлаб пиширилишга узатилади.

Чуртон баликка бутунлигигача қийма тикишга тангалари эҳтиётлик билан қириб ташланади. Бошининг тевағидан териси юға қилиб

айлантириб кесилади ва пичокнинг учи билан юмшок гуштидан кесиб олинади. Сунгра чап кулда сочик билан баликнинг бошидан, унг кул билан терисидан ушлаб бошидан думига краб бутунлигигача шилиб олинади. Бунда гушти, айникса канотлари атрофидаги гушти пичок билан киркилади. Думининг олдидаги гушти ва умуртка суяги кесилиб шимилган тери дум ва танага ажратилади. Тери яхшилаб ювилади, тананинг эса ичак-чаваги олиб ташланади, ювилади ва гушти суягидан ажратилади. Терига кийма солиб тулдирилади, баликнинг боши тикиб куйилади ва докага ураб ип билан боглаб пиширишга берилади.

Баликнинг порция булакларига ажратиб кийма тикилганда калинлиги тахминан 5 см келадиган думалок булак килиб кесилади. Юмшок гушт пичокнинг учи билан умуртканинг икки томонидан теридан 0,3-0,5 см калинликда гушт коладиган килиб кесилади. Балик булагига кийма солиб тулдирилади, тизилган холда пиширишга узатилади.

Осетр балиги. Осетр балиги умумий овкатланиш корхоналарига совутилган, музлатилган ва купинча ичак-човоги тозаланган холда келтирилади. Осетр баликларини саноатда кесиб нимталаганда баъзан унинг елка гушти, улдуруги ва корни бушлигидаги еги колдирилади.

Осетр билигида танга булмайди, унинг териси чиганок суяклари билан копланган булади. Бунлай баликларнинг скелети тогайдан иборат булади. Бу хил баликлардан тангали баликлардан нисбатан кам: осетр ва севрюгадан 36 % гача, стерляддан 42 % гача чикит чикади.

Осетр баликлари, юкорида айтиб утилгандек, ичак-човоги тозаланган холда келтирилади, шу туфайли улар бошка баликлар билан биргаликда тозаланганда ифлосланади, шунинг учун уларни алохида тилимлаш тавсия этилади.

Осетр, белуга, севрюга балиги. Бу баликларнинг боши кукрак канотлари билан биргаликда чопилади, корин ва елка канотлари ясси териси билан биргаликда кесилиб, елка гушти булса, у хам ажратиб олинади.

Б и р и н ч и у с у л . Елка гуштини ингичка пичок билан тагидан кесиb кулда тортиb олинади.

И к к и н ч и у с у л . Балик гуштида дум томонидан елка гушти киркиb юборилмай айлантриб пичок тортилади ва бир кул билан баликнинг думидан ушлаган холда елка гушти ажратиb олинади.

Баликнинг елка гушти ажратиb олингач, елкасидаги егли катламнинг кок уртасидан буйламасига икки тенг булак килиb кесилади. Бу булаклар звено дейилади. Баликнинг елка гуштини ажратиb олмай териb хам бугинга булиш мумкин. Бундай холда елка гушти бугиндан ажратиb олинади.

Осетр баликнинг йирик ъугини баликнинг катта-кичиклигига кура буйи ва энига караб 2-4 булакка булинади. Балик булакларидан порциялли булакчалар тайерлаш осон булиши учун хар бир булакнинг огирлиги купи билан 4 кг, буйи 50-60 см булиши керак. Шундан кейин баликни кайнок сувда парт килиb совук сувда ювилади.

Баликни кайнок сувда ботиришда куйидаги максадлар кузда тутилади:

ен ва корин чиганокларини кесишни осонлаштириш;

баликни пишириш жараенида оксил моддаларини ивиb колишдан саклаш, ивилган оксил баликнинг ташки куринишини бузади;

балик булакларини пиширилганда хажми анча кичрайиши натижасида буламасининг кучиb тушушини олдини олиш.

Балик булакларини парт килиш жараени шундан иборатки, бунда балик бугинлари 85-90⁰С ли иссик сувга 5-8 минут, порция булаклари эса 2-3 минут ботирилиb куйилади. Балик кайнок сувга ботирилганда бугинларининг огирлиги 5-10 % порция булаклариники эса 10-15 % камаяди. Пишириш ва димлаб пишириш учун белгиланган балик бугинининг ен, корин чиганоклари ва майда чиганоклари кириb ташланади, кон-увоклари, пардаси тозаланади, ювилади, кайнатилгандан кейин корни агдарилиb чикмаслиги учун юпка кисми кайириb богланади.

Стерлядь балиги бутунлигича пишириш учун куйидагича тайерланади: баликни парт килмай ен, корин ва майда чиганоклари кирилиб ташаланади. Сунгра яхшилаб тозаланади, ювилади, елка гушти ва оек куллари олиб ташланади. Елка чиганоклари пиширилгандан еки димлаб пиширишдан кейин олиб ташланади. Шундай килмаса пишириш жараенила балик кийишиб кетади.

Стерлядлар купинча харкага ухшатиб кайириб куйилади. Бунинг учун баликларнинг дум кисминикертиб, столга чалканчасига куйилади ва халка шаклида букилади, кейин баликнинг тумшуги дум кисмидан очилган кертikka тикиб куйилади.

Стерлядь баликлари булакларининг ковуриш, пишириш ва чала пишириш учун барча чиганоклари олиб ташаланди, ичак-чавоги тозаланади, елка гушти ажратилади, икки нимтага булиб порция булакларига кесилади.

Тангали балик. Налим (елим балик) ва угор балиги. Балик бошининг атрофи юзи килиб кесилиб, териси шилиб олинади. Сунгра корниши ериб ичак-чавоги олиб ташлангандан кейин боши, думи ва канотлари киркиб олинади. Тайерланган балик ювилади.

Лакка балик (сом). Еш майда лака баликларнинг корнини ериб териси пичок билан кирилади. Йирик лака балик терисиз ишлатилгани маъкул. Лака балик териси налим балигининг териси сингари шилинади. Баликнинг ичак-човогини олиб ташлаб буйига нимталанади.

Навага. Майда навага балигининг корнини ериб тозалаш ярамайди, чунки унинг ут туфаги корнига якин жойлашган. Майда навага балигининг пастги яаги билан корнининг бир кисми кесилади ва хосил булган тешикдан ичак-човоги олиб ташланади; елка канотлари кесиб ташланади. музланган йирик навага баликнинг боши олиб ташаланади ва териси елкасидан корни томонга караб шилинади. Майда навага балигининг улдуруги (икраси) илинмайди, йирикларники ажратиб олиниб алохида ковурилади.

Минога балиги. Минога балигининг шцилимшигини олиб ташлаш учун туз сепилади (туз сепилса, шилимшик яхши ажралади), яхшилаб ювилиб, шилимшиги тозаланади. Бу баликнинг шилимшиги баъзан захарли булади. Минога балигининг ут туфаги, ичагида каттик озик колдиклари булмайди, шунинг учун ичак-ковоги тозаланмайди.

Треска ва пикша балиги. Бундай баликлар умумий овкатланиш корхоналарига ичак-чавоги ва боши олинган холда келтирилади. Пикша ва треска балигининг териси дагал булади, шунинг учун бундай баликларни пиширишда терисини олиб ташлаш керак.

Камбала. Камбала балиги куйидагича тозаланади: боши ва корнининг бир кисми ажратиш учун кия килиб кесилади. Хосил булган тешик оркали ичак-човоги олиб ташланади. Кора териси бош томонидан бошлаб шилиб ташланади, канотлари кесилади ок терисидаги тангаси кириб, яхшилаб ювилади. Камбаланинг тиканлари пиширилгандан кейин олиб ташланади. Бундай баликни ковуришдан аввал кайнок сувга 1-2 минут ботирилади, кейин тиканаки ва териси олиб ташланади ва порция булакларига булинади.

Маринка балигидан ярим тайер махсулотлар тайерлаш учун корин бушлиги устидаги кора пардаси олиб ташланади, чунки бу парда захарли булади.

Баликлардан ярим тайер махсулотлар тайерлаш

Баликдан натурал, булакларга кесилиб булинган ва киймаланган ярим тайер махсулотлар тайерланади.

Баликдан тайерланган ярим тайер махсулотлар

Кесиш. Тайерланган баликни пишириш учун пичокни тугри ушлаб, ковуриш учун эса ковуриладиган балик булагининг юзаси катта булиши учун 45-30 киялантириб порция булакларига кесилади. Балик порция булакларининг териси 2-3 жойдан кесилади. Шундай килса, балик булаклари ковурилаганда буришиб кетмайди.

Булаш. Балик булаклари юзининг курымли, чиройли килиб кизартириб ковуриш, сели окишини ва бугланишини камайтириш учун буланади. Баликни булашдан аввал унга туз ва мурч сепилади. Буланган баликни ярим тайер махсулотлар куплаб тайерлангандан туз ва мурч буламага аралаштирилади. Элак гарвирдан майдалаб утказилган каттик бугдой нонни ок булама дейилади. Сут еки сув ва тузга аралаштирилган хом тухум (битта тухум 75-100 г сут ва 2-4 г сув керак) леъзон дейилади.

Баликнинг порция булаклари ишлатилишига караб турли усулда буланади: камрок егда ковуриладиган балик булагини унга буланади, егда ботирил ковурилганда эса унга буланиб леъзонга ботирилади ва ок буламага (иккалама булама буланади). Балик човлига солиб ковурилганда киздирилган егда солиб олинади ва шундан кейин ок буламага буланади. Баъзан бу жараен икки марта кайтарилади.

Сиркалаб улдириш (маринад килиш). Баликни сиркалашдан махсад тукималарни юмшатиб, хушбуй килишдан иборат. Баликни хамирга солиб ковуриш учун лосось ва янги сельд балигини човлига (грилье)солиб ковуриш учун сиркалаб улбирилади. Балик булакларига петрушка, туз, мурч сепиб, лимон шарбати сочилади ва усимлик егини аралаштирилади. Балик шундай холда салкин жойда ($10-12^{\circ}\text{C}$) 1,5 соат колдирилади. Лимон шарбати балик тукималарини юмшатади, кукатлдар эса хушбуй килади.

Тангали ва тангасиз баликлардан тайерланган ярим тайер махсулотлар

Пиширилган порция булакли терири филе (суягини олиб ташланган балик) дан, терири, ковурга суякли филедан екин иккинчи усулда нимталанган баликдан киркиб олинади. Балик бош томонидан бошлаб турт бурчагли килиб булакларга булинади ва териси тилимланади. Порция булаклари димлаб пишириш учун териси ва суягини олинган филедан екин терири суяксиз филедан кесиб олинади. Бунинг учун балик ташки томони билан тахтага куйилади ва градусли бурчаг остида ингичка томони (думидан бошлаб) енини, юпка килиб кесилади. Бундай булаклар бир меъерда кизийди.

Асосий усулда ковурилганда эса балик булаклари нимталанган баликдан ковурга суякли ва тери́ли филедан, тери́ли филедан ва баъзан терисиз ва суяксил филедан киркиб олиндаи. балик булаклари филедан 30 бурчак остида (димлаб пиширишгандаги сингари), иккига нимталанган баликдан эса умуртка тик килиб киркилади. Балик булаклари унга еки майдаланган нонга буланади.

Егда ковуриш (фри) учун порция булаклари факат терисиз ва суяксиз филедан кеси́б олинади. Балик булаклари 30 киялаб кесилади (димлаб пиширилгандаги сингари) иккалама буламага буланади.

Осетр балигидан тайерланган ярим тайер махсулотлар

Чала димлаб пишириш учун балик булаклари куйидаги ча кесилади: бугун звено тогайдан тозаланиб терисини пастга каратиб тахтага куйилади ва дум томонидан бошлаб 30 бурчаг остилда булакларга кесилади. Бундан хар гал юмшок гуштни терисидан кеси́б ажрати́б хосил булган булаклар кайнок сувга ботирилади, совук сувда ювилади, димлаб пиширишга юборилади.

Асосий усулда пишириш учун тогайи бугинлардан порция булаклари кеси́б олинади. Бундан хар кайси булак теридан кеси́б ажратилади. Балиу булаклари димлаб пишириш учун тайерланган балик булаклари сингари бурчаг остида кесилади, лекин унга буланади.

Егда ковуриш (фри). Фри учун порция булакларидимлаб пишириш учун тайерланган булаклар сингари кесилади, лекин кайнок сувга пишнрилгандан кейин унга буланиб леъзонга ботириланади ва ок буламага буланади ва буламанинг ортикчаси охсталик билан кокиб тушурилади.

Осетр ва севрюга балигини човли (гриль) да ковуриш учун порция булакларига димлаб пишириш учун тайерланган булаклар сингари (30 бурчаг остида кесилади) ва эритилган ег суртиб ок буламага буланади.

Стерлядь балигини шу усулда ковуриш учун унинг ен, елка ва корин чиганоклари хамда ичак-чаваги олиб ташланади, елка гушти ва оеккуллари ажратилади, боши буйламасига иккига булинади, танаси тогай буйича

кесилади ва иккига нимталаниб тогайи киркиб олинади; шундан кейин куритилади туз, мурч сепилади, эритилган ег сурилади ва ок буламага буланади. Узун сихга тортиб ковриш учун тайерланган бугиндан тери ва тогай олиб ташаланди кундалангига 90 бурчаг остида калинлиги 4-5 см ли порция булакларга кесилади; булаклар кайнок сувда пиширилди, куритилади, сихга тортиб, тузб мерч сепилади ва эритилган сариег суртилади.

Киймаланган баликдан тайерланган ярим тайер махсулотлар

Киймаланган баликдан ярим тайер махсулот тайерлаш учун судак, лака балик ва треска каби суяги кам баликлар ишлатиш маъкул.

Котлет киймаси. Филе килиб нимталанган балик унчалик катта булмаган булакларга булиниб киймалагичдан (мясорубка) утказилади. Киймага сувда еки сутда ивитилган 1 сорт каттик бугдой нонининг магзи, туз, мурч кушиб, яхшилаб аралаштирилади ва яна киймалагичдан утказиб аралаштирилади хамда уриб пишитилади.

Тайер махсулоотнинг сифатини яхшилаш учун котлет киймасига баликни нимталашда чиккан егни еки сариег кушиш мумкин. Тайер махсулот жуда ковуш булмаслиги учун котлет киймасига кайнатиб совутилган баликдан 25-30 % кушиш мумкин.

Котлет киймасидан котлет - тефтели ва бошка махсулотлар тайерланади. Котлет ва биточка нон талконига, тифтели эса унга ботирилади.

Котлет - бир томони чужинчок овал шаклида; буйи 11 см, эни 5 см, калинлиги 1,7 см.

Биточка - япалок, думалок шаклида, диаметри 6 см, калинлиги 2 см.

Шницель - авал шаклида, калинлиги 0,5 см.

Тефтели - думалокшаклида, огирлиги 12 - 15 г бир порцияда 3-5 дона булади.

Кнель массаси. Майин гвок махсулот олиш учун кнель массаси тайерланади. балик филеси билан сутда ивитилган каттик бугдой нонининг

магзи киймалагичдан утказилади. Шу 2-3 марта кайтарилади. Сунгра кийма ховончада ег кушиб, сут еки каймок солиб турган холда туйилади, килли элакдан утказиб яхшилаб аралаштирилади ва кострюлкада олиб тухумнинг оки кушилади ва яна сут еки каймок солиб яхшилаб аталади. Аталаш охирида аралашмага туз солинади. Каттик бугдой нонни урнига ачитилмаган катлама хамир кушилса ҳам булади.

Балик киймаси учун махсулот. Суягидан ажратилган лахм (тугрисиз ва суяксиз лахм) ва бош пиез киймалагичдан утказилади, сутда ивитилган каттик ноннинг магзи кушилиб туз ва майда мурч сепилади, сунгра яна киймалагичдан утказилади. Шундан кейин ег, тухум солиб аралаштирилади.

Такрорлаш учун саволлари:

Баликларга бирламчи ишлов бериш кандай боскичлардан иборат?

Тузланган баликни ивитишнинг кандай усуллари биласиз?

Баликни нимталашнинг кандай усуллари биласиз?

Баликни кайнок сувда ботиришда кандай мақсадлар кузда тутилади?

Баликдан кандай ярим тайёр махсулотлар тайёрланади?

Таянч иборалар:

Ивитиш

Нимталаш

Сиркалаш

Маъруза № 10. ИССИК СУЮК ТАОМЛАР

Режа:

1. Кайнатма тайёрлаш турлари.
2. Баликли кайнатма
3. Кузикоринли кайнатма
4. Хушхурлагичли суюк ошлар тайёрлаш.
5. Боршч тайёрлаш
6. Москвача боршч тайёрлаш
7. Рассольниклар тайёрлаш
8. Ленинградча рассольниклар тайёрлаш
9. Гуштли йигма солянка тайёрлаш
- 10.Сутли суюк ошлар тайёрлаш.
- 11.Пюресимон суюк таомлар тайёрлаш.

Адабиетлар руйхати

1. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
2. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М: Экономика, 1982.

Гушт, балик ва кузикорин кайнатмасида шира ажралишига ердан берадиган мазали моддалар бор. Шчи, боршч, рассолник, квасли шурва таркибидаги сут кислота ва бошка органик кислоталар кучли ширадаратувчи моддалар хисобланади. Сабзавот кайнатмаси ҳам оз булса, анчагина шира ажратиш таъсирига эга. Лавр япроги, хушбуй мурч, ок илдизмева, кукпиез ва петрушка шурва (суюк ош) нинг таъмини хушбуй килиб, таомни хазм келувчи безларнинг секрециясини кучайтиради.

Демак, суюк таомлар иштаха очар экан, унинг мазаси, ташки куриниши, хушбуйлигига алозида ахамият бериш керак.

Суюк ош таркибида анчагина сув булганлигидан у организмнинг сувга булган талабининг 20 % ни коплайди. Суюк ош донининг ҳам (кайла деб аталади) ахамияти катта. Бундай таомларнинг каллориялиги, масалан, гуштли саянканинг каллориялиги катта (хар бир порцияси 500 калл. зиед). Гуштли кайнатма шурванинг каллориялиги унчалик катта эма (1 порцияга 8-20 калл. тугри келади).

Суюк ошларга каймок, пирожки, ватрушка, кулебянка каби юкори калорияли махсулотлар кушиб берилса, туйимлиги янада ошади.

Суюк ошлар иссик ва совук холда тортилади; тайерлаш усулига кура хушхурлигичли пюресимон (суп-пюре), тиник; шурвасига (асосига) караб кайнатма (курук) шурвали, сабзавот кайнатмали, сутли, квасли, мева кайнатмали суюк ошларга булинади.

Баликли кайнатма. Бундай кайнатма баликдан, лекин купинча баликнинг озикли чикитларидан - боши, думи, каноти, суяги ва терисидан тайерланади. сельд балигининг бошини ишлатиб булмайди, чунки шурваси бамаза чикади.

Майда баликнинг ичак-чавагини олиб ташлаб, бутунлигича кайнатилади, йириги эса булакланади. судак, ерш, окунь ва осетрсимон балик туркумининг кайнатмаси жуда мазали булади. Баликнинг боши катта булса ойкулоги билан кузини олиб ташлаб, чопиб майдаланади. Карп балигининг боши кайнатмани бемаза килганлиги учун, одатда, шилатилмайди.

Баликнинг озикали чикитлари еки балик ювилади ва козонга солиниб, устига совук куйилади. Шурванинг суви кайнатилгандан кейин пиез, петрушка, туз солиниб 30-40 минут кайнатилади, сунгра кайнатма бетигаги ег ва купик сидириб олиниб, яна 20-30 минут кайнатилади. Кайнатма тайер булиши олдидан осетр балигининг боши сузиб олиниб, яна юмшок гушти тогайдан ажратилади. Шундан кейин тогайни кайнатмага солиб, юмшагунча кайнатилади. Тайер кайнатма муаллак заррачалари чукиши ва экстрактив моддаларнинг микдори купайиши учун 30 минут тинч куйилиб, сузиб ут казилади. Агар кайнатма сакланадиган булса, сузиб утказилган дан кейин яна кайнатилади ва тез совитилади.

Кузикоринли кайнатма. Бундай кайнатма кузикорин кокисидан тайерланади. Кузикорин сарангач, яхшилаб ювилади ва совук сувга 2-4 соат солиб куйилади. Кейин сувдан олиб, суви тидирилади ва сузиб утказилиб кузикорин шу сувда 1-1,5 соат милдиратиб кайнатилади. Кузикорин кайнатмаси туз солинмай кайнатилади. Пишган кузикорин сузиб олингандан кейин иссик сувда ювилади. 0,5 кг кузикорин кокисидан 5 л куюк кузикорин кайнатмаси чикиши керак.

Хушхурлагичли суюк ошлар.

Бу таомлар энг катта суюк ошлар гурухи булиб, уларни тайерлаш учун хар хил - гуштли, гуштли-суякли, баликли, товукли кайнатмалар ишлатилади. Шунини таъкидлаш керакки, баликли суюк ошлар тайерлашда гушт кайнатмасидан фойдаланиш мумкин, бироқ узига хос хушбуй хийдга эга булган баликли кайнатма асосида гуштли суюк ошлар тайерлаб булмайди. Бундан ташкари, хушхурлагичли суюк ошлар кузикорин, сабзавот, ерма, дуккакли ва макарон махсулотлари кайнатмаларида ҳам тайерланади, факатгина, ловия кайнатмаси ишлатилмайди.

Хушхурлагичли суюк ошларнинг ажралмас таркибий кисми жузланган сабзавотлар хисобланади. Купчилик суюк ошларга жазланган томат пбреси екм помидор солинади, щи ва борщ каби таомлар эса ок жазланган ун билан хушхурланади.

Сувда еки кайнатмада сабзавот, ерма, дуккаклилар ва бошка махсулотлардан иборат гарнирни пишириш пайтида таомнинг суюк кисми тегишли махсулотга хос булган хушбуй хид, таъм ва рангга эга булади. Суюк ошларни хурандаларга узатиш учун саклаш вақтида узининг юкори органолептик хусусиятлари нисбатидан узок сакланади. Шунинг учун суюк ошларнинг тайерлаш технологияси айрим махсулотларни алохида пишириш ва саклашни такозо этади. Суюк ошларни умумий овкатланиш корхоналарида сотилишига караб янги порцияларини тайерлаш шундай хисобланиши керакки, бунда уларни хурандага узатишгача саклаш муддати икки соатдан ошмаслиги шарт.

Боршч. Боршчга лавлагги, купинча ок карам, бошпиез, жазланган илдизсабзавотлар, томат-пюре еки помидор солинади. Боршчга сирка билан канд хам солинади. Флотча боршчдан бошка хамма боршчларга сабзавотлар сомонча килиб солинади, флотча боршчга эса лунда-лунда килиб тугралади.

Лавлаггида анча микдорда кур ишкори элементлар булади, шунинг учун боршч рационимиздаги ишкорий минерал тузларга бой таом хисобланади. Сут кислотаси овкат хазм килиш безини ишлатишга ердам беради.

Лавлаггида рангли моддалар - антоцианлар булганлигидан рангли булади. Антоциан глюкозидлар группасига киради, у гидролизланиб канд ва глюкон-антоцианидинга парчаланлигидан пиширилганда хом лавлаггига хос тахир мазаси йуколади.

Лавлаггининг асосий антоциани бетониндир, бундан ташкари, лавлаггида сарик пигмент хам булади. Пурпур пигментнинг ранги кислотали мухитда тук булади. Шунинг учун лавлагги сирка билан димланади.

Боршч тайёрлаш чизмаси 15-расмда курсатилган.

Боршч икки усулда: димланган ва кайнатилган лавлаггидан еки киздириб пиширилган (епилган) лавлаггидан тайерланади.

Б и р и н ч и у с у л . Димланган лавлагидан боршч тайерлаш учун лавлаги арчилади, ювилади, сосмонача килиб тугралади ва егда жазланади. Жазланган лавлагига 8-10 % курук шурва куйилади ва сирка, канд, баъзан ег, томат-пбре кушилиб, епик идишда 20-30 минутдан (лавлаги еш булса) то 1-1,5 соатгача (лавлаги кари булса) димланади. Тук рангли лавлаги пиширилганда оч рангли лавлагига караганда рангини яхши саклайди, шунинг учун уни сирка солмай факат жазланган помидор билан димлаш мумкин. Лавлаги димлашнинг охирида сомонча килиб тугралган жазланган илдиз сабзавот ва бошпиез солинади.

Кайнаб турган шурвага сомонча еки туртбурчак килиб тугралган янги хом карам солинади. Янги карам жойида тузланган карам ишлатилганда аввал димланади. Курук шурва яна кайнаб чикканга унга димланган лавлаги, тайерлаб куйган илдизсабзавотларни солиб 30 минут кайнатилади. Боршч пишишидан олдин курук шурва, туз, канд, зиравор кушилиб 5-10 минут кайнатилади.

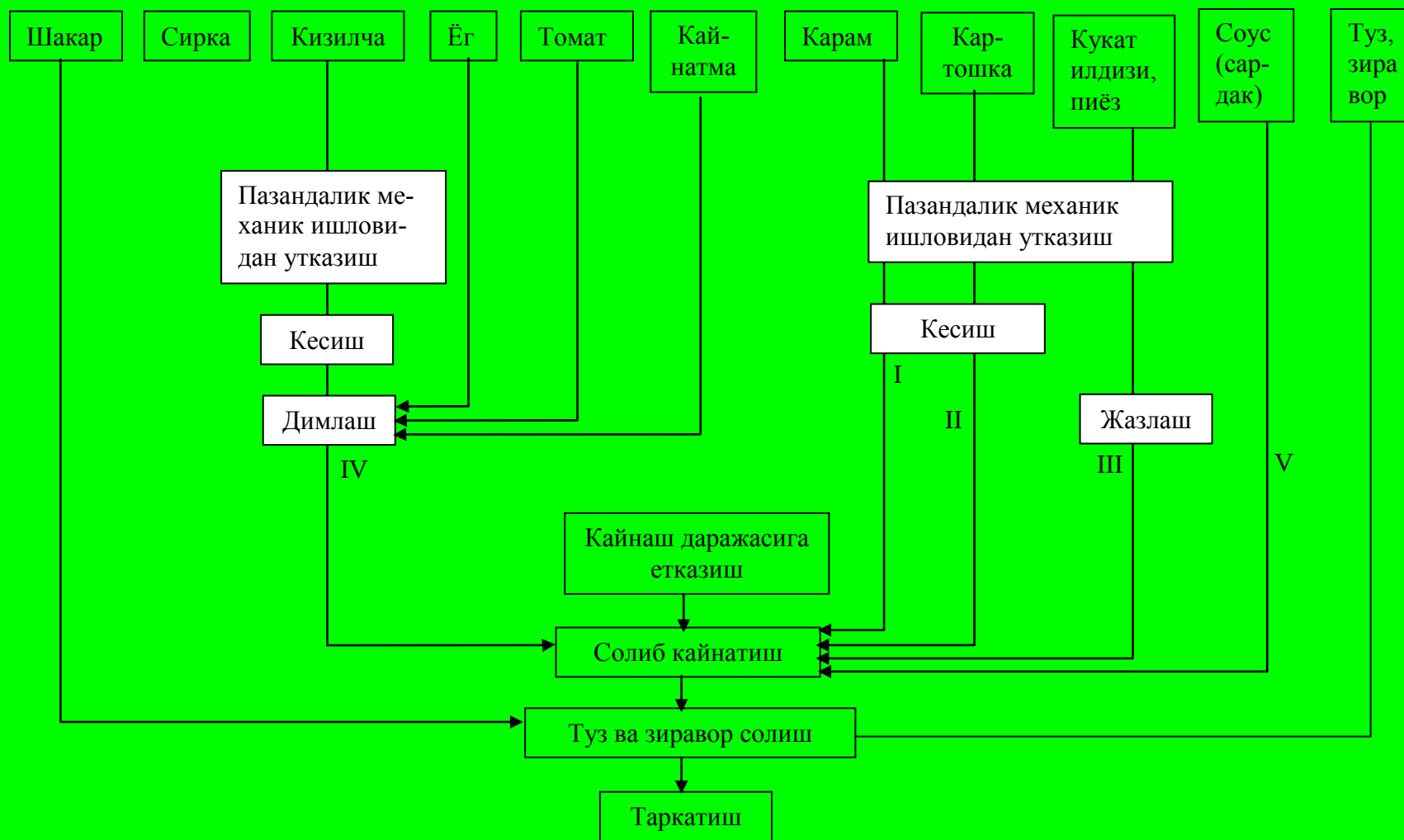


Рис. 12. Борч тайёрлаш чизмаси

Иккинчи усул. Кайнатилган лавлагидан боршч тайерлаш учун авлаг и арчилади, кайнок сувда пишириб олинади, тугралади, одатдагидек боршчга солинади. Лавлаг и кайнатмас и ранг сифатида ишлатилади.

Бу усулни боршч ва яхша таом тайерлаш учун бир ва ктда пишириш керак булгандагина кулланилади. Лавлаг и рангини тез йукотса пусти арчилмай пиширилади. Лекин бунда лавлагини яхшилаб ювиб, шикастланган дойларини кесиб олиш ва ним кислотали сувда кайнатиш керак.

Москвача боршч. Бу боршч курук шурвасига ветчина суяги еки димланган чучка туши солиб тайерланиши билан юкорида тавсиф этилган боршчдан фарк килади. Унга картошка солинмайди. Бундай боршчга ветчина, сасиска еки мол гушти кушиб берилади.

Шчи. Ок карам шчининг асосий масалиги хисобланади. Янги карамдан пиширилган шчи ватрушка, пирожки еки кулебяка, тузланган карамдан тайерланган шчи крупеник еки ерма кора бугдой буткаси билан бирга берилади.

Шовул шурва жазлама ун кушиб тайерланади; Жазлама ун шовул шурвани куюклаштириб, эзилган зарраларнинг чукишига йул куймайди ва химоя коллоиди сифатида таъсир этади. Шовул шурвасининг таъмини ва туйимлигини яхшилаш максатида берилишидан аввал унга баъзан лъезон кушилади. Лъезон кушилганда шурванинг 65-70⁰С дан ортик кайнатиб булмайди, акс холда тухумнинг сариги пишиб колади.

Лъезон тайерлаш учун хом тухум саригига аралаштириб туриб иссик сут кушилади ва аралашма сув хаммомида куюлгунига кадар киздирилади.

Янги карамдан тайерланган шчи. Бундай шчи гушт, суяк ва козикорин шурвасида тайерланади. Илдизсабзавотлар угросимон еки бармокча килиб тугралади, карам катталиги 2-3 см ли квадратчалар шаклида тугралади. Карамнинг мазас и тахиррок булса таомга солишдан олдин пишириб олинади.

Туз олинган кайнаб турган шурвага карам солинади ва кайнаб чиккандан кейин жазланган илдизсабзавот, бошпиез солиб яна 20-30 минут кайнатилади. Таом пишишига якин жазланган томат-пюре еки уграсимон

килиб тугралган помидор, саримсок, дориворлар солинади. Янги карамдан тайерланган, картошкаси йук шчига жазланган ун кушса булади.

Тузланган карамдан тайерланган шчи. Бундай шчи гушт, суяк, козикорин ва балик курук шурвасида тайерланади. Балик шчи пишишига якин унга сараланган ва ювилган снетка (майда балик) кушиш мумкин. Тузланган карамдан тайерланган шчи узига хос, лекин жуда тузи уткир булмаслиги кирак, шунинг учун кислоталилиги бкори булган карам совук сувда ювилиб сикиб ташланади.

Тузланган йирик булакли карам ва сабзи сомонча килиб тугралади, йирик тугралган тузланган карам майдалаб чопилади. Карамни козонга солиб ег, томат-пюре ва бир оз курук шурва куйилиб, 1,5-2 соат димланади. Карам димланиши тугалланишидан 10-15 минут аввал жазланган сабзи, петрушка, карам туграми шаклида ухшаб тугралган бош пиез солинади.

Кайнаб турган курук шурвага сабзавотлар билан димланган карам солиниб, 30 минутга якин кайнатилади, кейин курук шурвага скултирилган жазлама ун кушилиб яна бир неча минут кайнатилади ва мазасига караб доривор солинади.

Рассольниклар. Рассольникларнинг асосий таркибий кисми тузланган бодринг доривор эса-рассол (тузланган бодринг суви) дир. Таомни хуштаъм килиш учун петрушка ва сельдерей, рассольникнинг баъзи бир турига эса сабзи солинади. Петрушка, сельдерей ва бош пиезсомонча килиб тугралади. Бодрингнинг уругини олиб ташлаб, ромбик шаклида кесилади. Картошка угросимон еки чаноксимон тугралади. Сабзавот тупламига бош пиездан ташкари лухпар хам киради. Ленинградча ва уй рассольниги тайерлашда лухпарбулмаса урнига шунча бош пиез солинса хам булади. Балик рассольнигидан ташкари барча рассольникларга сметана еки лъезон солинади. Гуштли рассольникка творогли ватрушка, балик рассольнигига эса растерай кушиб берилади.

Москвача рассольник. Бу рассольник уй паррандаси, товук, бузок ва хоказоларнинг буйраги, ичак-човогидан тайерланади.

Буйрак солинган рассольник куйидагича тайерланади: тозалаб тайерланган буйрак совук сувга солинади, 5-10 минут кайнатилади. Буйрак кайнатилганда ундаги пурин моддаси, аммиак, мочевино, сийдик кислотаси ва бошқа заррарли ва бадбуй моддалар чикиб кетади. Буйракда оксил, айникса нуклеопроteidлар куп, бириктирувчи тукима эса кам булади. Бирок булар хазм килиниши огир - рассолдаги сут кислота сулик ажратилишини кучайтиради ва буйрак хазм булишига ердам беради. Буйрак кайнатилган сув тукибюборилади, купикни йукотиш учун буйрак ювилади ва яна совук сувга солиниб пишгунича кайнатилади. Сузиб утказилган шурва рассол тайерлаш учун ишлатилади. Петрушка ва сельдерей сомонча килиб тугралиб, жазланади. Тузланган бодринг пусти арчилади, уруги олиб ташланади ва иккига ажратилиб ромбик еки сосмонча шаклида тугралади. Тугралган бодринг унчалик куп булмаган курук шурвада чала пишириб олинади. Кайнаб турган курук шурвага жазланган сабзавот, чала пишган бодринг, лавр япроги, мурч солиб, 15-20 минут кайнатилади.

Рассольник купчилик учун тайерланганда бир оз (70°C гача) совитилиб лезон кушилади. Порцияли килиб тайерлаганда эса косага лунда-лунда килиб тугралган буйрак солиниб, устига рассольник куйилади ва лезон кушиб, кукат сепиб узатилади.

Ленинградча рассольник. Бундай рассольник гушт, суяк еки кузикорин курук шурвасига тайерланиб гушт, балик, кузикорин кушиб берилади. Рассольник таркибига арпа ермаси, картошка, петрушка ва сельдерей киради. Арпа ермаси олдинрок кайнок сув солиб, идишнинг копкогини епиб, бир соат дамлаб кайнатилади. Арпа ермаси курук шурванинг узида кайнатилса корайиб епишкок булиб колади. Махсулот курук шурвага куйидаги тартибда солинади: дамлаб пиширилган арпа ермаси 20-25 минутдан кейин, сунгра картошка, ундан кейин жазланган илдизсабзавот солинади, рассольник пишиши олдидан чала пиширилган бодринг, зиравор солинади; Баъзан жазланган томат пбре хам кушилади.

Солянка. Солянканинг бошка таомларга карганда асосий фарки шундаки, у экстрактив моддаларга бой булган курук шурвада тайерланади. Тузланган бодринг, томат-пюре, кавар, зайтун солянкани уткир килади ва узига хос таъм беради. Овкат хазм килиш безининг фаолиятини кучли кузгатувчи куп моддалар гушт ва балик махсулотлари, талайгина озика моддаларнинг хазм булишини осонлаштирилади.

Гушт ветчина, бузук гушти, тил, парранда ва бошка гушт махсулотлари солянка тайерлагандан кейин курук шурвага солинади ва кайнатилади. Солянка учун мужалланган уй паррандаси илвасини ковуриш мумкин. Гушт ва балик махсулотлари ясси, лунда килиб тугралади. Солянка купинча порцияли буюртма учун тайерланади, лекин купчиликка ҳам тайерланиши мумкин. Балик солянка каймоксиз бурилади, гушт солянка эса каймоко солиб узатилади.

Козикорин солянка ҳам тайерланади. Бунга худди шундай махсулотлар солинади, лекин гушт махсулотлари жойига янги еки куритилган тузланган кузикорин солинади.

Гуштли йигма солянка. Бош пиез ма да чопилиб жазланади ва томат-пюре солиб биргаликда яна жазланади. Тузланган бодринг пусти арчилади, уруги олиб ташланади ва кундалангига 2-3 мм катталикида лунда-лунда килиб киркилади, чала пишириб олиб кайнаб турган курук шурвага солинади ва шурвани кайнатиб томат-пюре, жазланган пиез, зайтун (данаксиз), кавар ва зиравор солинади; курук шурва кайнатилади. Йигма гушт (гушт, сосиска, ветчина) юпка, лунда-лунда килиб кесилади, шурва идишга солинади ва солянка куйилади, 5-6 минут киздирилади. Солянка таксимланишиданилгари унга кайнатиб, сузиб утказилган болринг суви, каймок солинади, кукат сепилиб бир япрок лимон ташланади (еки алозида берилади).

Парранда ва бошка махсулотлардан тайерладиган солянка юкорида тавсия этилган усулда тайерланади.

Баликли солянка. Бундай солянка уткир балик курук шурвасида тайерланади. Порциялдарга ажратилиб кесилган хом баликжазланган

томат-пюре ва бош пиез билан бирга курук шурвага солинади. Бу хил солянка гуштли солянка каби пиширилади. Осетр баликнинг булаклари олдиндан кайнок сувда пишиб олинади.

Баликли солянка каймоксиз, лимон кушилган холда таксимланади.

Сутли суюк ошлар тайёрлаш

Сут жудда кимматли озика махсулотлардан бири ҳисобланади. Унда оксил, ег, углевод, купгина витамин ва минерал тузлар бор. Бу моддалар сутда жуда енгил хазм буладиган ҳолатда булади. Казеин коллоид заррачасининг катталиги 5-100 миллимикрон, альбумин ва глобулимларники 5-16 миллимикрон булади, шунинг учун уларнинг солиштирма сатҳи жуда катта. Сут овқат хазм қилиш безларини ишга тушириш таъсир кучига эга булганлигидан сут ошининг аҳамиятини оширади.

Сутли суюк ошларни тайёрлаш унчалик қийин эмас ва куп вақт олмайди. Бир қоса сут оши киши организмнинг кальций тузига булган бир кунлик эҳтиёжини қондиради.

Сут қайнатилганда тез парда бойлайди. Бунинг сабаби шундаки, сутнинг устки қатламида оксилларадсорбцияланиб осон коагуляцияланади.

Сутнинг кислоталик даражаси 20 Тернердан ошмаслиги керак, чунки кислоталик даражаси қупайиб кетса, сутнинг водород ионлари концентрацияси (рН) узгаради, казеиногеннинг дикальций тузлари парчаланиб, эримайдиган эркин казеин (ивиган сут) ҳосил булади.

Сутли суюк ошлар сутнинг узидан еки сув қушиб тайёрланади (сув сутга нисбатан 15 дан 65 % гача қушилади). Курук сут иссик (60-70⁰С ли) сувда (100 г курук сут 0,3 л сувда) эритилади. Дастлаб сут порошоги озгина сувда яхшилаб қилиштирилади, кейин аста-секин қолган сув қушиб қайнатилади.

Ерма солинган сут оши. Гуруч ва сук сараланади, яхшилаб ювилади, қайнок сув солиб 2-3 минут қайнатилади. Кейин элакка олиб, суви силкитилади ва қозонда қайнаб турган сутга солинади. Бугдой ермаси

билан арпа ермасидан бошка ермалар сутда яхши пишмайди, чунки сутда куп микдорда кальций тузлари бор. Таом ерма этилгунча (20-30 минут) кайнатилади. Бугдой еки арпа ермаси эланади ва чилчупда узлуксиз аралаштириб туриб оз-оздан сутга солинади ва 15-20 минут кайнатилади. Тайер суюк ошнинг тамига караб туз ва шакар солинади. Таом бир булакча сариег солиб узатилади.

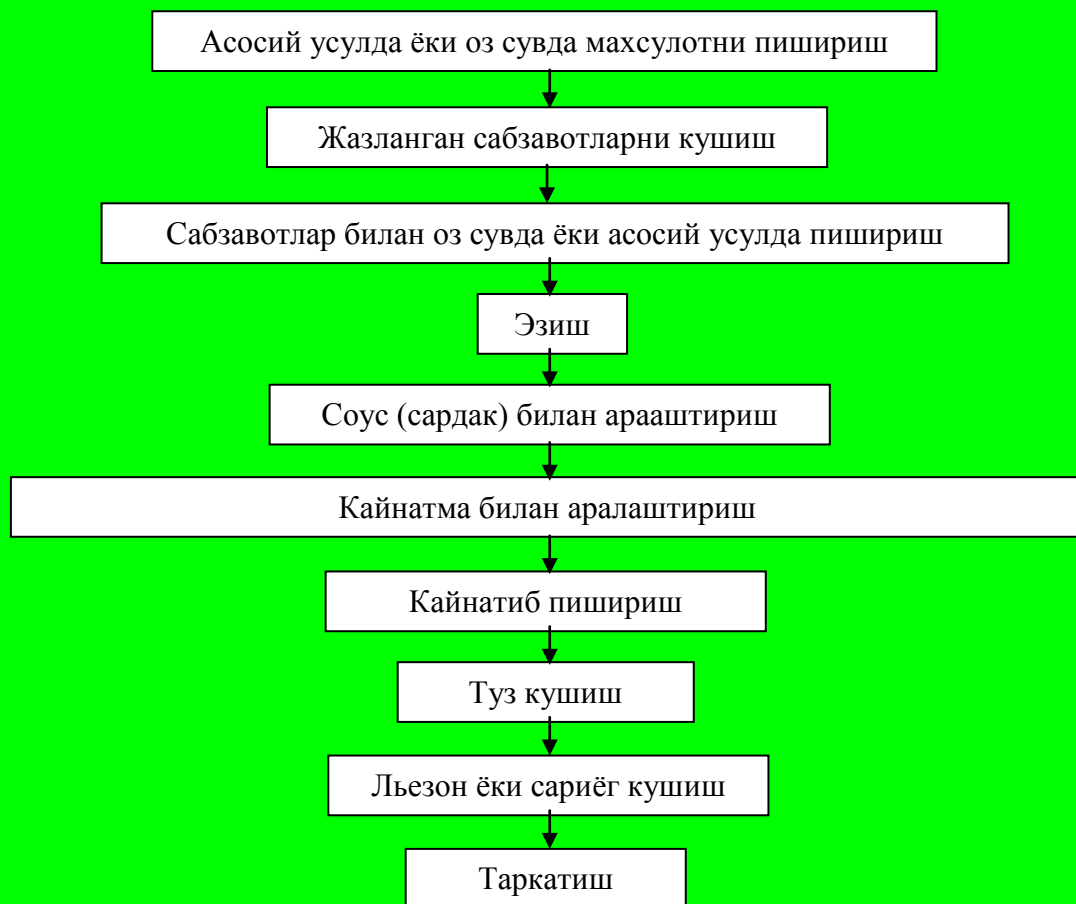
Макаронли сут оши. Макарон махсулотлари сараланади, узунлари майдаланиб, туз солинган кайнаб турган сувда 2-5 минут кайнатилади, элакка олиниб силкитилади ва кайнаб турган сутга солиб, пишгунча кайнатилади. Тайер таомнинг таъмига караб туттаъмига караб туади.

Пюресимон суюк таомлар

Сабзавотли пюресимон таомлар картошка, ковокча, янги бодринг, помидор, сарсабил, яшил нухат ва хоказолардан тайерланади. Бу суюк ошлар сабзавотларнинг пиширилиши жихатидан бир биридан фарк килади.

Картошкали пюресимон суюк таоми. Тугралган картошка ва сал жазлаб олинган бошпиез билан савзига бир кисм гуштли кайнатма куйилиб кайнатилади. Кайнатманинг колган кисмига эса жазлама ун солинади ва эзилган картошка кушиб, 10-15 минут кайнатилади. Шурва сузиб утказилади, кайнатилади ва лъезон. туз, мой кушилади. Таомга димлаб пиширилган еки кайнатилган сабзавотлардан тайерланган кайла солиш мумкин.

Сабзи-гуручли пюресимон шурва. Майда тутралган сабзини устига курук шурва (250 г) куйилади, гуруч ташланади, бир оз жазланган пиез ва петрушка кушилади, 40-45 минут милдиратиб кайнатилади. Пишган гуруч ва сабзавот эзилади, курук шурва кушиб суюклиги каймоклдек булгунча суюлтирилади, кайнатилади, таъмига караб туз солинади, бир оз совитилади ва лъезон хамда мой кушилади.



Расм-13. Пюре суюк ошини тайёрлаш чизмаси

Такрорлаш учун саволлари:

Суюк ошларнинг кандай турларини биласиз?

Кузикоринли кайнатма кандай тайёрланади?

Хушхурлагичли суюк ошлар тайёрлашда кандай кайнатмалар ишлатилади?

Сутли суюк ошлар кандай тайёрланади?

Пюресимон суюк ошлар кандай тайёрланади?

Таянч иборалар:

Хушхурлагичли суюк таомлар

пюресимон суюк таомлар

Тиниклантирилган суюк таомлар

сутли суюк таомлар

Баликли кайнатма

кузикоринли кайнатма

Минерал тузлар

антоцианлар

Пигментлар

димлаш

Зиравор моддалар

кислоталик даражаси.

Маъруза № 11. СОУСЛАР (САРДАКЛАР) НИ ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Режа:

1. Соуслар тугрисида тушунча
2. Гуштли кайнатмадан тайёрланган соуслар.
3. Гуштли кизил соуслар
4. Гуштли ок соуслар тайёрлаш
5. Кузикорин кайнатмасидан тайёрланган
6. Томат-пюрели кузикорин соуси
7. Кузикоринли нордон соус
8. Сметана кушиб тайерланган соуслар
9. Сутли соуслар тайёрлаш

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
4. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М: Экономика, 1982.

Соусларнинг хушбуй хиди ва купинча уткир таъми иштахани очиб, таомнинг хазм булишини яхшилаиди; уларнинг ахамияти хам шундадир. Соуслар концентрацияланган гушт, балик ва кузикорин курук шурвалари

хамда зираворлар солинганлиги ва купинча соусларнинг нордон булганлиги учун шундай таъсирга эга.

Соуслар таомнинг кимевий таркибини тулдириб, туйимлилигини яхшилайдди. Масалан, егсиз баликка егли поляк соуси кушиб берилади, ег ва оксили кам сабзавот таомларига сметана ва сутли соус ва х.к. лар кушиб берилади.

Купчилик соуслар юкори калорияли булиб, соус кушиб берилаётган таомнинг калориялилигини ошади. Масалан, гул карамга сухари соуси (100 г сухари соуси 800 кал) кушиб берилганлиги сабабли унинг калориялилиги неча марта ошади.

Купчилик соусларда ег, оксил, ва углеводлар яхши хазм булади.

Соусларнинг консистенцияси купинча суюк, шунинг учун таомнинг мазаси ширин булади.

Соуслар купинча таомнинг ташки курунишини яхшилаб, иштахани очади. Масалан, кизил маринад баликнинг ок рангили чиройли килиб равшанлаштирилади, тухум-ег соуси димлаб пиширилган баликни яхши маскировка килади, майонез типдаги соуслар салат ва бошкаларни безатиш имконини беради, соуслар баъзан таомларга гул шаклида ҳам солинади.

Нихоят, соуслар таомнинг мазасини турлича узгаради. Бир хил таомга турли хил соуслар солингани сабабли таъми турлича узгаради.

Пазандалик практикасида турли хил соуслар учун куп гина рецептлар ишлаб чикилган. Уларни икки асосий гурухга булиш мумкин: унли ва унсиз соуслар. Соуслар истеъмолга бериш хароратига караб иссик ва совук соусларга булинади.

Хозирги пайтда озик-овкат саноати купгина соуслар ишлаб чикармокда. Улар умумий овкатланиш корхоналариди кенг ишлатилади. Тайер соуслар ишлатилганлиги туфайли умумий овкатланиш корхоналарининг ишлари анча осонлашди. Тайерлаш фабрикалари умумий овкатланиш корхоналарини таъминлаш максатида купгина микдорда тайер

соуслар - асосий кизил ва асосий ок соуслари ишлаб чиқарилмоқда. Соус турлари 17-расмда курсатилган.

Гуштли кайнатмада тайерланган соуслар

Гуштли кайнатда тайерланган соусларни икки гуруҳга булиш мумкин: жигарранг кайнатмада тайерланган соуслар (кизил соус) ва ок курук шурвада тайерланган соуслар (ок соус). Кизил соуслар ок соусларга караганда таъми уткир ва мазалироқ булади. Томат соуслар ок соусларнинг махсули ҳисобланади.

Гуштли кизил соуслар

Гуштли кизил соуслар таркибига олма (томат-пюредан), вино (винодан) еки сирка кислотаси кушилади. Бу кислоталар ошқозон ости безларининг фаолиятига кучли тайсир қилади. Асосий кизил соус. Кизил жазлама ун 50-60⁰С совутилади ва устига курук шурва куйиб, яхшилаб аралаштирилади. Совиган курук шурвага жазланган томат-пюре ва илдизмевали сабзавотлар кушиб, кайнагунча киздирилади, кизил соус куйилиб, буг қозон еки плитада бир соатгача милдиратиб кайнатилади. Кайнатиш пайтида ундаги крахмал элимланиб, соус қовушқоклигини оширади, томат-пюре кислотаси таъсирида гидролизланади.

Соуснинг ранги ковурилган шакар кушиб узгартирилади. Тайер соуснинг пишиб етилган сабзавотлари эзилиб сузиб етказилади ва яна кайнатиб, бир булак сариег солинади, аралаштирилади, мармитда (сув хаммомида) сакланади. Соуснинг таъмини уткирлаш учун бир озгина Южний соус кушилади. Соуснинг сиртида парда хосил булмаслиги учун ег булаклар солинади.

Соус бир озгина нордон булади. У димланган еки ковурилган гушт, котлет, биточки, рагу ва хоказоларга кушиб берилади.

Гуштли ок соуслар

Ок соуслар кизил соуслардан асосий фарки шундаки, улар бир оз уткир ва нозик таъмли булади. Ок соуслар кизил соусларга караганда кам шира ажратилади. Уларнинг баъзиларида экстрактив моддалар куп булса-да, хазм килиш йулларига кучли таъсир этмайди.

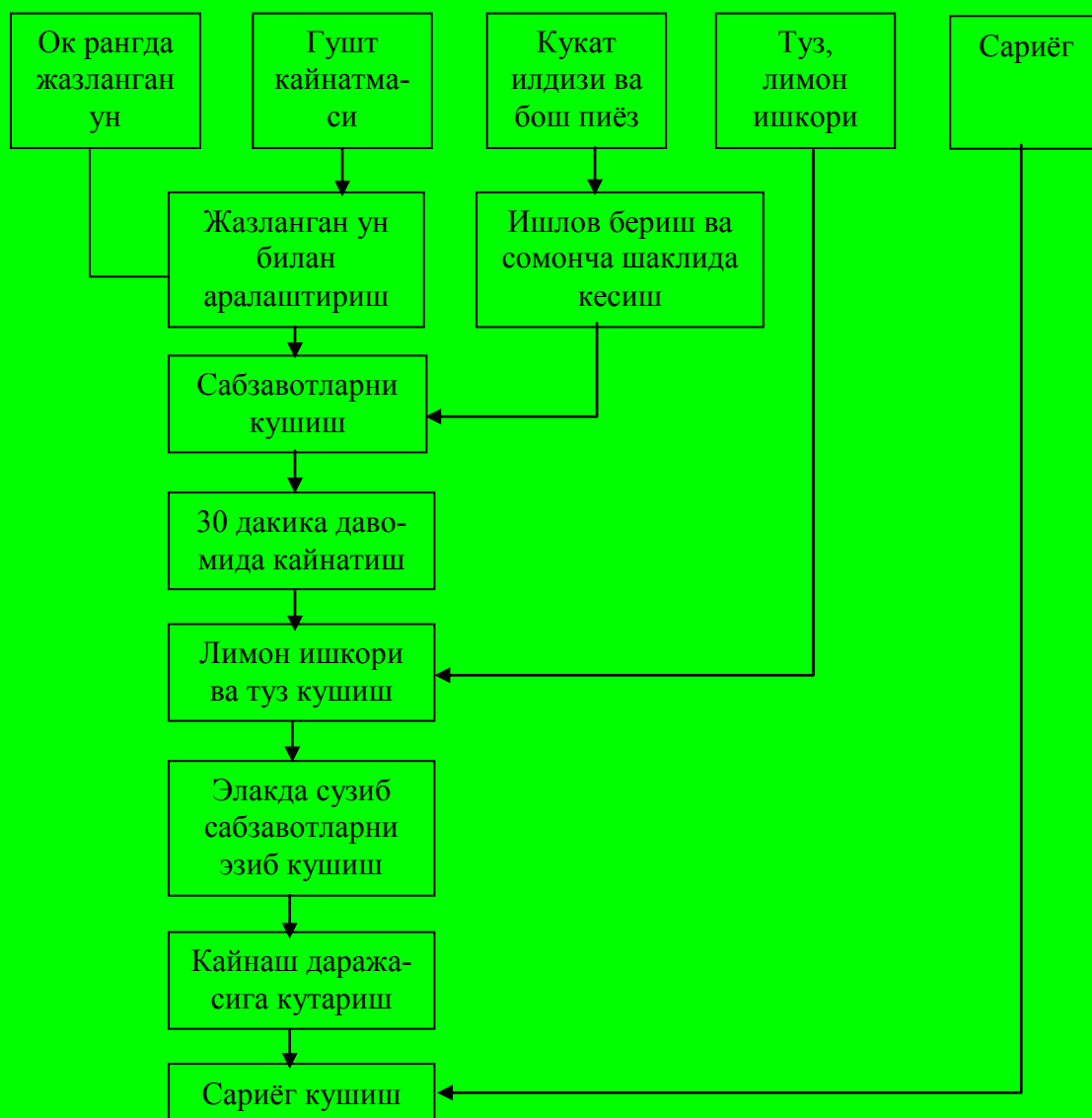
Бундай соуслар тайерлаш учун олий нав ундан тайерланган ок жазлама ун ишлатилади. Ок жазлама унда кизил жазлама унга караганда экстрактив моддалар кам. Ок соусларга лимон кислотаси кушилади. Лимон кислотаси ок соусларнинг таъмини нордонлашиб, овкат хазм килиш ширасининг ажралиши купайтиради.

Бундай соуслар асосан, кузи, бузок, товук, жуза ва илвасин гуштларига кушиб берилади.

Асосий ок соус. Бу соус соф холдакам ишлатилади. Лекин у бошка соуслар учун ярим тайер махсулот сифатида ишлатилади. Бузок, мол, куен, курка, куй, товук ва бошкаларнинг гуштини пиширишдан еки чала пиширишдан колган курук шурвага тайерланади. Баъзан курук шурва ковурилмаган суяклардан хам махсус тайерланади.

Кайнок жазлама ок унга курук шурванинг $\frac{1}{3}$ кисмини солиб яхшилаб аралаштирилади, кейин эса курук шурванинг колган кисми оздан кушлиб, майда туграб бир оз ковурилган петрушка, бошпиез солинади ва 20-30 минут кайнатилади. Сунгра моусга лимон кислотаси еки

лсмон суви, туз кушилиб сузиб утказилгач, ег солинади. Бу асосий соус бир канча соуслар тайерлаш учун ишлатилади ва кайнатилган еки чала пиширилган парранда, бузок гуштига кушиб берилади.



Расм-15. Ок асосий соус (сардак) тайёрлаш чизмасы

Кузикорин кайнатмасида тайерланган соуслар

Куритилган кузикорин таркибида анчагина микдорда оксил (15-20 % гача), ээрувчи азотли иоддалар (10-12 %), минура л тузлар ва бошка моддалар бор.

Кузикорин курук шурваси - кучли шира ажратувчи модда, бирок укучли химиявий таъсир этувчи эмас. Шунга карамай, кузикорин тукумаси структурасида махсус модда - фунгин бор. Бу моддани организм хазм килмайди. Ошкозон ва ичак йуллари касаллиги билан огриган кишилар

кузикорин истеъмол килиши ярамайди. Кузикорин соуслари турли хил сабзавот ва ёрмалар таомлар билан бирга ишлатилади. Купинча уулар гушт ва баликдан тайёрланган таомлар учун ишлатилмайди. Чунки бундай соуслар мазаси ва хиди асосий махсулотларнинг мазаси ва хидини кесиб қуяди. Бундай соуслар картошкалик котлет, биточка, крокет, рулетларга жуда қўл келади.

Кузикоринли соус. Бош пиёз майда тухралади ёки чопилади, ёгда қовурилади ва майда тугралган ёки чопилган қайнатилган кузикорин қушиб, биргаликда бир неча минут жазланади. Жазлама оқ ун кузикорин қуруқ шурвасига қушиб қайнатилади, туз солинади ва сузиб утказилади. Соусга кузикорин, пиёз солиб, 10-15 минут қайнатилади.

Томат-пюрели кузикорин соуси. Бу соус ҳам кузикоринли соус сингари тайёрланади. Лекин бунда бош пиёз ва кузикорин жазлангандан кейин тоmat-пюре солиб, яна ҳаммаси биргаликда жазланади.

Кузикоринли нордон соус. Томат-пюрели кузикорин соуси сараланган ва ювилган майиз, қора олхури, мурч, шакар, лавр япроғи қушиб, 10-15 минут қайнатилади.

Сметана қушиб тайёрланган соуслар

Сметана таркибида 25 дан 30 гача ва ундан ҳам қўпроқ сўт еғи бор. Сўтдағи еғ шарчалари оксилли стабилизатордан иборат қўбик билан уралган, шўнинг учун еғ сметана олишда ҳам, соуслар тайёрлашда ҳам эмульсия ҳолида қолади. Бу еғнинг сметанали соусларда яхши ҳазм беришига ердам беради. Сметан соусларда сўт кислотанинг мавжудлиғи туфайли сўтли соусларга нисбатан мазали бўлади.

Сметанали соуслар жазлама оқ унга тайёрланади. Одатда уни егда жазлайдилар. Агар ун еғсиз жазланса, у ҳолда сметанага совуқ совуқ жазлама ун қушиш керак.

Сметанали асосий соус. Жазлама оқ унга қайнаб турган сметана қушилади, аралаштирилади, туз ва мурч қушилади, 3-5 минут қайнатилади ва сузиб утказилади.

Соусни арзонлаштириш учун унга купинча ок соус кушилади. Бунинг учун унни жазлаб, аста-секин совитилади ва курук шурвадан бир кисм кушиб, яхшилаб кориштирилади. Шундан кейин колган курук шурва куйилиб, сметана солинади ва кайнатилади. Тайер соусга туз, майдаланган мурч кушиб сузиб утказилади.

Бундай соус биточка, ковурилган жигар ва бошка гуштли хамда сабзавотли таомларга кушиб берилади.

Пиез солинган сметанали соус. Асосий сметанали соусга майда тугралган, жазланган бош пиез ва Южный соуси кушилади.

Бу хил соус лангет, беф-строган, котлет, биточки ва бошкаларга кушиб узатилади.

Томат-пюре кушилган сметанали соус. Асосий сметанали соусга эзилган ва 1/2 хажмигача буглатилган тоmat-пюре кушилади.

Хрен солинган сметанали соус. Турттарашда кирилган хрен бир оз ег кушиб жазланади ва сирка, донали мурч, лавр япроги кушиб епик идишда 3-5 минут кайнатилади. Лавр япроги ва мурчни олиб ташлаб, массани асосий сметанали соус билан аралаштириб, 1-2 минут кайнатилади.

Бундай оус пиширган гушт, тузланган гуштва тилга кушиб берилади. бу хилдаги соуслар гуштли таомлар сингитиб пиширилади.

Сутли соуслар

Сут жуда тез хазм буладиган массалик, чунки унда еглар нозик эмульсия холида, оксиллар эса коллоид эритма холида, канд ва минерал тузлар эриган холда булади. Бундан ташкари сут шира ажратиш юезларини кучли кутгазмайдиган жуда нозик махсулотдир. Бунда у овкат хазм килиш трактларига бевосита таъсир этиб, шира ажратади. Демак, сут енгил хазм буладиган махсулот.

Сутли соуслар углеводли таомларнинг таркибини тулдиргани, уларнинг нозик мазасига жуда мос келгани ва протолитик ферментлар ажратувчи безларга ортикча таъсир этмагани учун сабзавотли таомларга

кушиб берилади. Кийин хазм килинадиган оксилларга бой еки узига хос уткир таъмли таомларга соус кушиб берилмайди.

Сутли соуслар сутдан еки курук шурва ехуд сув кушилган сутдан тайерланади.

Сутли соус. Жазлама ок ун иссик сувда суюлтирилгач, 7-10 минут кайнатилади, туз солиб, сузиб утказилади. Бундай соусларнинг туйимлилиги ва мазсини яхшилаш учун баъзан хом тухумнинг сариги кушилади.

Сутли соуслар уртача суюкликда (100-110 г унга бир кг соус) ва ярим суюк холда тайерланади (50-55 г унга бир кг соус). Уртача суюкликдаги соуслар кизартириб пишираладиган таомларга кушилади. Илвасин гуштидан тайерланган киймага куюк сутли соуслар кушиб берилади (120 г унга бир кг соус).

Сутли ширин соус. Бу соус ярим скюк холда тайерланади, лекин унга канд билан ванилин кушилади. Бундай соуслар творогдан килинган кулча (сирник) лар билан бирга берилади.

Сариегда тайерланган соуслар

Сариегда тайерланадиган соуслар кайнок холда тайерланади, лекин хом тухум сариги кушиб тайерланадиган соусларни 70⁰С дан юкори хароратда киздириш ярамайди. Чунки бунда тухум саригидаги оксиллар ивиб, соуснинг структуаси бузилади. Кайнок соуслардан ташкари, мойли совук аралашмалар хам сариегда тайерланади.

Тухум-мой ва сухарили соуслар

Тухум-мой соуслари таркибида анчагина микдорда сариег борлиги учун юкори калорияли булади. Сариегда каймок, сметана, сутдан фаркли уларок, эмульсия булмайди. Шу билан бирга мой доналари ичидаги ег томчилари структуасини йукотмаган булади хам. Бу - егнинг хазм булишини осонлаштирилади. Чунки эмкльсияланмаган егнинг хазм килиниши кийин. тухумнинг саригибилан ишкалаганда "суздаги ег"

типидаги эмульсия кисмантикланади. Шунинг учун еги куп булишига карамай тухум-мой соуси жуда тез ва тулик хазм булади. Тухум-мой соусларининг асосий таркибий кисми ошкозон шираси ва сулакнинг ажратишига ердам беради. Лимон кислотаси ва лимон суви бунинг жойини босади.

Тухум-мой соуслари тайерлашда баъзан эмульсиянинг парчаланиш холлари (егсизланиш) юз беради. Бунинг сабаби - тухум саригининг ивишидир. Эмульсия катламланмаслиги учун, аралашма пишиб етмасдан аввал, рецептурага мувофиксун еки курук шурва кушиш, аралашманинг 70⁰С дан юкори кизишига йул куймаслик керак. Аралашма бир хилда кайнаши учун уни чилчупча билан арашатириб туриб сув хаммомида кайнатиш керак.

Бундай соуслар тайерлашда баъзан янги тухум сариги урнига куритилган ишлатилади. Бундай килиш ярамайди, чунки куритилган тухум саригига бактериялар тушган булиши мумкин.

Полякча соус. Сариегни эритиб, 70 гача киздирилади ва майда тугралган кук петрушка, лимон суви еки лимон кислотаси, туз, каттик пиширилган майдаланган тухум кушиб, яна 70 гача киздирилади. Бундай соуслар пиширилган балик, купинча егсиз баликларга, гулкарам ва ок карамга кушиб берилади.

Ок соус солинган полякча соус. Ок соусга ег, туз, майда тугралган пиширилган тухум, лимон кислотаси ва кукатлар солинади.

Ок соус солинган тухум-мойли (голландча) соус. Тайер холдаги ок соусларга голландча соус кушилади. Бу соус анча баркарор ва эмульсияли арзон.

Горчицали соус, кискичбакали соус (соусга кискичбака еги солинади) бу соусларнинг махсулотлари хисобланади.

Сухари соус. Сариег эригунча киздирилади, майдалаб ковурилган сухари кушилади, егда ковурилади ва туз, лимон кислотаси еки лимон суви кушилади.

Бундай соус пиширилган сабзавотлар (гулкарар, брүссель карари, ок карар, сарсабил ва х.к.) га кушиб берилари.

Мойли аралашмалар

Натурал сариег пиширилган гушт, балик ва сабзавотли таомлар учун жуда яхши доривордир. Бундан ташкри сариег кайла ва совук таомлар тайерлашда хам ишлатилари. Бунда сариег узининг витаминлик активлигини, хушбуй хидини ва мазасини йукотмайди. Лекин, бир канча таомларга солинадиган мойни витамин ва ферментлар билан бойитиш керак. Бундай холларда мойли аралашмалар ишлатилари.

Яшил ег. Юмшатилоган сариегга майда тугралган кук петрушка, лимоннинг суви еки лимон кислотаси кушиб, яхшилаб эзилари ва батон шаклида ясаб совитилари. Халкача шаклидаги бир булак ег одатда ковурилган гушт таомига солиб берилари. Яшил егда хушбуй эфир мойлари, ивтаминлар бор. Лимон кислотаси эса таомнинг хазм булишига ердам берари.

Пишлокли ег. Ег яшил пишлок еки рокфорпишлоги билан яхшилаб эзилари. Пишлок солинган ег лаззалатлилиги ва хушбуй хиди билан ажралиб туради. Пишлокли ег бутербротлар тайерлаш учун ишлатилари.

Майонез типидаги соуслар (яхна соуслар)

Усимлик мойлари физиологик ахамияти катта булган бир катор туйинмаган ег кислоталарига эга. Ана шу туйинмаган ег кислоталари усимлик мойини иссикда ишлашга анча чидамсиз килари. Шунинг учун бундай еглар яхна таомлар тайерлашда ишлатилари.

Хозирги замон физиологияси овкат тайерлаш технологияси олдида факатгина таомларнинг хазм булишини вазифасини куймай, балки уларнинг хазм булиши учун кетадиган энергияни камайитириш ва овкат хазм килиш йулларида содир буладиган биокимевий реакцияларни осонлаштириш масаласини хам куяди. Бу нуктаи назардан, майонез соуси тайерлаш жараенида усимлик еглари эмульсияланишининг ахамияти каттадир.

Бундай эмульсиялардаги узлуксиз фаза тухум сариги ва сиркадаги сувдир. Ег эса дисперс фаза хисобланади. тухум саригидаги лецитин ва виттелин, горчица порошогидаги оксил эмульгатор хизматини утайди. Майонезда 75 % га якин ег бор, у жуда майда парчаларга парчаланган булади. Майонез кулда аталанганда заррачаларнинг катталиги 15-20 микрон, механик аталаганда эса 1 дан 4 микронгача булади. 1 г соусда 1000 миллиардга якин ег парчалари бор. Ег заррачаларини бунчалик майдалаш учун каттагина меҳнат сарфлаш керак. Овкат таркибидаги ег эмульсияланмаганда эди, бу огир вазифани организм бажаргани керак эди.

Бундан ташқри 1 см мой сатхи атиги 6 см га тенг булса, майонездаги барча ег шарчаларининг умумий сатхи 60000 см га етади. Мой сатхининг бунчалик катталашувчи овкат хазм килиш йуллари ферментларнинг таъсирида ег ва сув уртасида содир буладиган реакцияни бир неча марта осонлаштириш табиий. Ег заррачалари канчалик кичик булса, эмульсия шунчалик мустаҳкам ва консистенцияси шунчалик зич булади.

Канд, сирка кислотаси ва туз мойининг юза таранглигига деярли таъсир этмайди ва эмульсиянишини осонлаштирмайди. Улар факат маза киритувчи доривор хисобланади. Тухум сариги, горчица ва сметана энг яхши эмульгатор хисобланади. Желатин ва агар-агар емон эмульгатор хисобланади. Системанинг ковушқоклигини ошириш учун уларни кушимча эмульгатор ва тулдиргич сифатида ишлатиш мумкин.

Тулдиргичларнинг ахамияти шундаки, улар эмульгатор микдорини камайтириш ва суви куп, мойи кам майонезлар олиш имконини беради. Буни шундай тушунтириш мумкин: эмульгатор микдори мой томчилари теварагида мустаҳкам химояч парда хосил килиш учун зарур булган даражада камайтирилади, ортикча сув эса тулдиргичлар билан боғланади.

Майонез типидagi соуслар еги юкори даражада майдаланибкетар экан, бунинг яхши томонни балн бирга емон томони хам бор. Ег сатхи катта булганлиги туфайли сувда эрувчи аралашмалар эритмага осон утади ва мазаи уткирлашади. Шунинг учун майонез тайерлаш учун факат яхши тозаланган ег ишлатиш керак.

Ег юзаси катта булса тез оксидланади ва ачийди. Шунинг учун майонез епик идишда ва коронгуда сакланади.

Натурал майонез. Туз, канд ва тайер горчига солиб аралаштирилган тухум саригига оз-оздан усимлик мойи куйиб егоч капгир еки чилчуп билан аралаштириб туради. Олдинги солинган ег тула эмульсиялангандан кейингина янги ег порцияси солинади. Хамма ег солинчаг, масса бир текис куюклашгандан кейин сирка кушилади, шунда соус окаради.

Ок соусли майонез. Бу хил соус хам натурал мойонез каби тайерланади, лекин бундай соусга сирка эмас, сиркали ок соус кушилади. Ун жазланади ва совугиндан кейин сирка кушилган совук курук шурва суюлтирилади, кайнатилади ва совитилади. Ок соус кушилгандан кейин майонез сузиб узатилади. Сметанали майонез корнишон ва кавар кушилган майонез,икукат солинган майонез ва бошкалар бундай соусларнинг хосиласи хисобланади.

Бундай майонезлар салат, яхна гушт ва балик таомларга кушиб берилади.

Соус солинади (заливной) таомлар учун майонез. Совитилган, лекин котиб колмаган желега оз-оздан усимлик ёғи куйиб купчитилади. Аралашма бир хил куюк-суюкликка келтирилгандан кейин сирка кушиб аралаштирилади. Купчитиш жараёни узлуксиз олиб борилиши керак. Аралашма купчитилганда куйилиб колса, бир озгина киздирилиб, яна аталанади.

Такрорлаш учун саволлари:

Кандай соуслар (сардаklar) турларнинг биласиз?

Гуштли кизил соус (сардак) кандай тайёрланади?

Гуштли ок соус (сардак) кандай тайёрланади?

Сутли соуслар (сардаklar) кандай тайёрланади?

Таянч иборалар:

Кизил жазлама ун

Жигарранг кайнатма

Ок асосий

Сметанали

Мойли аралашмалар

Ок жазлама ун

Соуслар: кизил асосий

сутли

тухум-мойли

яхна соуслар.

Маъруза № 12. САБЗАВОТЛИ ТАОМ ВА ГАРНИРЛАР.

Режа:

1. Сабзавотларнинг киши озикасидаги ахамияти
2. Пиширилган сабзавотлар тайёрлаш
3. Димлаб кайнатилган сабзавотлар
4. Ковурилган сабзавотлар
5. Димланган сабзавотлар
6. Киймаланган сабзавотлар
7. Товада кизартириб пиширилган сабзавотлар
8. Эзиб майдаланган сабзавотлардан кизартириб пиширилган махсулотлар.
9. Кизартириб пиширилган сабзавотлар

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
4. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.

Сабзавотларнинг киши озикасидаги ахамияти факат унинг калориялилигида эмас, балки овқат хазм қилиш жараёнига яхши таъсир қилиши ва биологик қимматидадир. Сабзавот ва мевалар С витамининг бирдан бир манбаи бўлиб, у каротин ҳисобиға А витаминига булган эҳтиёжни қондиради. Қарам, қичитки ут, исмалок К витаминига бой.

Сабзавотларнинг кулли колдигида кальций, фосфор, темир бирикмалари мавжуд. Бу элементлар органик комплексга мансуб, шунинг учун улар осон ва тулик хазм булади.

Сабзавотлар организмдаги кислота-ишкор тенглигини саклашда катта роль уйнайди. Чунки, уларнинг кулли колдигида ишкорий элементлар, гушт, ёрма ва нонда эса кислота элементлари куп булади. Сабзавотларнинг хужайралари ичакларни перистальтик ҳаракатлантиради. Сабзавотлардаги кизартирувчи ва хушбуй моддалар иштаха очишни кучайтиришга ва овкатнинг турли хилли булишига имкон беради. Нихоят, сабзавотлар мевалар каби барча овкат хазм килиш безларининг фаолиятини кузгатувчи муҳим омил ҳисобланади.

Пазандалар сабзавотларни уринли ишлатишга мулжалланган бир қатор овкат рецептуралари ва пазандалик усуллари яратишган. Сабзавотларнинг гушт ва баликдан тайерланган овкатларга қайла сифатида ишлатилиши, сабзавотли салатларнинг овкатланишдан аввал истеъмолга берилиши, қукатларнинг тайёр овкатларга солиши шундай усулларга мисол булади.

Турп, лавлаги, хрен, редиска ва салат овкат ҳазим килиш безларининг фаолиятининг кучайтиради. Лекин, шу билан бирга, овкат хазм килиш йулларининг шилимшиқ пардасига ёмон таъсир этади. Янги қарам, тузланган қарам ва унинг намоқоби қучли шира ажратиш таъсирига эга булгани билан ошқозон шиллиқ пардаларига ёмон таъсир этмайди. Брюква ва сабзи ошқозон шиллиқ пардасига қучли таъсир этмайди. Янги бодринг овкат хазм килиш безларига қучсиз таъсир этади. Тузланган бодринг ва унинг намоқоби, аксинча, қучли кузгатувчи булиб, шиллиқ пардага жуда ёмон таъсир этади.

Сабзавотлар пиширилганда ва чала пиширилганда унча ёмон таъсир этмагани билан овкат хазм килиш безларини кузгатувчи таъсири пасаймайди. Сабзавотлар гушт, балиқ, ёғ, ёрма, нон ва хоказолар билан биргаликда ишлатилганда ҳам шира ажралишига булган таъсири узгармайди.

Буларнинг ҳаммаси куйидаги муҳим хулосаларга олиб келади:

а) сабзавот таомларни ёғли соуслар билан кушиб бериш керак; б) гушт ва балик таомларига кайла сифатида крупа ва макарон урнига купинча сабзавотлар ишлатиш керак.

Сабзавотлардаги факат минерал тузлар, кислоталар, эфир мойлари, глюкозидларгина эмас, улардаги азотли моддалар ва крахмал ҳам шира ажратишга ёрдам беради. Таркибида крахмал куп булгани учун картошкали овкатлар ошкозон шираси ажралишини анча оширади.

Пиширилган сабзавотлар тайёрлаш.

Пиширилган картошка. Пишириш учун бир хил катталиқдаги картошка танлаб олинади. Ёйрик картошкалар эса иккига булинади. Картошка бугда еки сувда идишнинг копкогини епган холда паст оловда кайнатиб пиширилади.

Картошка пишгандан кейин суви тукиб юборилади ва идишнинг копкогини епган холда секин иситиб куритилади. Пишган картошка бутунлигича саригег, сметана ва соуслар (сметанали, пиез ва сметанали, кузикорин ва томати, пиезли ҳамда кизил асосий соус) солиб, устига кукат сепиб узатилади.

Сутда пиширилган картошка. Картошка сутка. Картошка сут, шунинг учун уни кубик шаклида туграб, сувда 10 минут кайнатилади. Шундан кейин сувни тукиб юбориб, картошканинг устига кайнок сут солинади ва пишгунча кайнатилади. Картошка ун аралаштирилган саригег кушиб киздирилади, устига бир булак ег солиниб узатилади.

Картошка пюреси. Картошка арчилади, кайнатилади, пишганидан кейин куритилади. Кейин исиклигида эзиш машинасида эзилади еки элакдан эзиб утказилади. Эзилган картошкага саригег еки маргарин, исик сут кушиб яхшилаб аралаштирилади. Картошка пюресининг сиртига гул солиб, тугралган тухум еки маргарин кушиб бериш мумкин.

Пиширилган карам. Ок бошли карамнинг устки кук барглари олиб ташланиб, туртга булинади ва узаги кесиб ташланади. Гулкарам

тайерланганда эса бир хил улчамли туп гуллар танлаб олинади. Лекин улар кесилмай, факат тозаланиб, шур сувда ювилади.

Карам тузланган сувда кайнатилади. Гулкарамни дастлаб кучли кайнатиб пишириш керак, акс холда корайиб колади. Шундан кейин киздиришни пасайтириб, пишгунича кайнатиш керак. Сувни тукиб юбориб, карамни бир оз куритадилар. Карамни порцияли товага еки баранчикга солиб саригег еки сухари соуси, голландча еки сутли соус билан бирга берилади.

Димлаб кайнатилган сабзавотлар

Ег солинган сабзавотлар. Карамни йирик булаклаб шолгом, брюква, ковокча, ковок, савзини тилимлаб еки кубик шаклида туграб, димлаб кайнатилади. Бундай сабзавот бир булак саригег билан бирга берилади.

Сутли сардакка кушилган сабзавотлар. Савзи, шолгом, кавок, ковокча алохида димлаб кайнатилади. Яшил нухат кайнатилади. Буларнинг хаммасига уртача куюкликдаги сутли соус еки сметанали соус куйиб киздирилади.

Бундай таомни айрим сабзавот турларидан хам тайерлаш мумкин. Димлаб кайнатилган савзига бир озгина канд кушилади.

Ковурилган сабзавотлар

Тилик килиб еки квадрат ва кубик шаклларда тугралган хом картошка хамда тилик килиб тугралган пишган картошка туз сепиб аралаштирилган холда товада ковурилади. Картошканинг катлами 4-5 см дан калин булмаслиги керак. Агар картошка ковурилганда етилиб пишмаса, уни ковуриш шкафида етилтириб пишириш мумкин.

Ковурилган картошка ег кушиб ва кукат, тузланган бодринг, помидор



билан бирга берилади.

Фритюрда ковурилган картошка. Картошка сомон, кубик, квадрат шаклларда ва тилик килиб тугралиб 160-170⁰С хароратда ковурилади. Баъзан ковуришдан олдин тугралган картошкани совук сувда ювиб, кейин куритадилар. Бунда картошканинг сиртида бир хил пуст хосил булиб ковурганда бир-бирига епишиб колмайди.

Ковурилган картошканинг еги силкиши учун човлига олинади ва майин туз сепилади.

Карамли шницел. Ок бошли карам кайнатилади, япроги ажратилиб, чопкида чопилади. Иккитадан килиб устма-уст куйилиб, тухумсимон шаклда уралади, унга босилиб тухумга ботирилади ва сухарига буланади. Карамли шницел ковурилиб ег, сметанали еки сметана ва сутли соуслар кушиб берилади.

Картошкали котлет. Кайнатилган ва куритилган картошка арчилади. Бир оз совутилиб (55-60⁰С гача) хом тухумга аралаштирилади. Массадан бир ек томони узунчок тухумсимон шаклда котлет ясалади. Котлет тайерланадиган массага бир оз жазланган бош пиез ҳам кушиш мумкин. Картошка котлетига саригег, сметана ва соус кушиб берилади. Котлет тарелкага бир котлетнинг узунчок томони иккинчисининг япалок томонининг ярмисини коплаб турадиган килиб куйилиши керак.

Картошкали зраза. Зраза массаси картошка котлети сингари тайерланади. Кийма жазланган бошпиез, кайнатиб майда тугралган кузикорин ва тугралган тухумдан тайерланади. Киймани димлаб кайнатилган савзи, пиез, кузикорин еки жазланган пиездан ҳам тайерлаш мумкин. Картошка массасидан думалок кулча ясаб, уртасига кийма солинади, четлари букилади. Сухари еки унга буланиб, ег куйилган товага солиб, икки томони кизартириб пиширилади. Зразалар бир порциясига икки донадан килиб узатилади. Сметана, томат, кузикорин, кизил соус алохида еки таомга куйиб берилади.

Сметана соусида тайерланган кузикорин. Ок кузикорин кубик шаклида тугралиб, усимлик егида еки маргаринда ковурилади ва устига

сметанали соус куйилади. Тоза кузикорин урнига куритилган еки сиркаланган кузикорин ишлатиш мумкин.

Тайерланган кузикоринларни кайнатилган картошка билан бериш мумкин.

Димланган, кизартириб пиширилган, киймаланган сабзавотлар

Димланган сабзавотлар

Димланган сабзавотлар тайерлаш учун сабзавотлар ярим тайер холгача ковурилади, кейин томат-пюре, соуслар, гуштли кайнатма кушиб димланади. Факат ок бошли тоза еки тузланган карамни кайнатмасдан туриб димласа булади.

Димланган ок бошли карам. Бундай таом алохида еки мураккаб таомлар учун гарнир сифатида ишлатилади. Карамни майда чопиб ег, кейин эса бир оз курук шурва кушиб димланади. Карам пишиб етилишидан 20-30 минут аввал жазланган томат пюре ва тугралган сабзи, петрушка, бошпиез кушилади, кейин эса сирка, лавр япроги, бутун мурч солинади. Таомга туз, жазлама ун, канш, суюлтирилган курук шурва кушиб кайнатилади.

Димлама карамга ковурилган картошка, пишириб, майда чопилган ок кузикорин кушиш мумкин.

Димлама картошка. Картошка кубик шаклида туграб ковурилади, устига кизил еки томат соуси кушиб димланади. Димлаш охирида ковурилган кузикорин, жазланган бошпиез солинади. Димлама картошка таксимланаётган пайтида ковурилган помидор солиш мумкин.

Димлама картошкани яшил нухат, чала пиширилган сабзи, петрушка ва жазланган пиез кушиб хам димлаш мумкин. Бундай пайтда сабзавотлар сут еки сметана соусида димланади.

Сабзавот рагу. Сабзавот рагу турли хил сабзавотлардан тайерланади. Сабзавот турларини мавсумга караб ва мавжуд сабзавот турларига караб узгартириш мумкин.

Картошка, шолгом, сабзи, бошпиез тилик килиб еки кубик шаклида тугралиб ковурилади. Гулкарамни пишириб, туп гулларга ажратилади. Яшил нухат пиширилади. Карамдан бошка сабзавотларнинг устига асосий кизил соус куйиб, биргаликда 15-20 минут димланади. Димлаш охирида чала пиширилган карам, консервланган яшил нухат ва дориворлар кушилади; майдаланган саримсок ҳам кушиш мумкин. Сабзавот рагу устига кукатлар сепиб узатилади.

Кизартириб пиширилган сабзавотлар

Кизартириб пиширилган сабзавотлар гурухига: а) киймаланган сабзавотлар; б) товага соус солиб, кизартириб пиширилган сабзавотлар; в) эзиб кизартириб пиширилган сабзавотлар; г) кизартириб пиширилган сабзавотлар киради.

Киймаланган сабзавотлар

Сабзавот дулма. Карамнинг узаги олиб ташлангач, туз солинган сув ярим тайер булгунча кайнатилади. Кейин япроклари ажратиб, калин япроклари уриб юмшатилади. Карам баргига майда туграб жазланган сабзавотлар (сабзи, шолгом, бошпиез), димлаб кайнатилган гуруч, ковурилагн кузикорин ва майда тугралган тухумдан килинган кийма уралади. Дулма сотейник еки противенга солиб ковурилади, устига сметана ва томатли соус солиб, кизартириб пиширилади. Дулмани соусда ковуриш ва димлаш мумкин.

Кийма тикилган помидор, баклажон, ковокча. Уртача катталиктаги бутун эзилмаган помидорлар танлаб олинади, думини кесиб ташлаб, узаги ажратиб олинади. Ичига кийма тикилади, пишлок ва ег солиб, кизартириб пиширилади. Шундан кейин унга сметана еки томат ва сметанали соус солинади. Кийма тайерлаш учун майда чопилган бошпиез жазланади ва пишириб, майда килиб тугралган кузикорин, майдаланган сухари, майдаланган тухум, петрушка, туз, мурч кушиб, бир оз ковурилади.

Баклажонлар икки палла килиб еки цилиндрсимон шаклида кесилиб, уруги олиб ташланади, асосан улар помидор сингари тайерланади.

Ковокчанинг пусти арчилади, цилиндр шаклида булакларга кесилиб, уруги олиб ташланади ва ярим тайер холга келгунча кайнатилади. Кийма тикилгандан кейин ковокчанинг уримигача томат пюрели сметанали соус куйиб, кизартириб пиширилади. Кийма учун сабзавотлар сомонча килиб тугралиб жазланади, томат пюреси кушилади, майда тугралган кук пиез, ег, туйилган саримсок, мурч солиб, хаммаси биргаликда димланади. Ковокчалар учун кийма, чала пишрилган сабзаквот ва чала пишрилган гуруч кушиб тайерланиши хам мумкин. Киймага пишлок солинади.

Товада кизартириб пиширилган сабзавотлар

Соусда кизартириб пишрилган сабзавотлар. Бундай таомларнинг бетига кизартириб пиширишдан олдин туйилган пишлок ва ег сепилади.

Ковурилган картошка, ковурилган ковокча, кузикоринли пиширилган картошка сметанали соусда кизартириб пиширилади.

Ок кузикоринлар ковурилади ва сметанали соусга аралаштириб кизартириб пиширилади.



Гулкарам пиширилади, туп гуллари алохида ажратиб, устига уртача куюкликдаги сутли соус солинади, майдалнган пишлок ва ег сепиб кизартириб пиширилади. Гулкарамнинг туп гулларини ажратмасдан хам кизартириб пишириш мумкин.

Тухуам кушиб кизартириб пиширилган сабзавотлар. Картошка, бошпиез ва помидорни ковуриб, кук пиез кушилади ва аталанган тухум солиб кизартириб пиширилади.

Ковокни кайнатиб эзилади ва тухум аралаштириб кизартириб пиширилади. Тухум кушиб кизартириб пиширилган жухори хам худди шундай тайерланади.

Кузикоринли сабзавот солянкаси. Янги еки тузланган карам димланади, жазланган пиез, пусти арчилиб ромб шаклида туграб, кайнок сувда пишриб олинган бодринг, тугралган тузланган кузикорин ва кавар кушилади. Сабзавотларни товага уйиб солинади, сухарили эзилган пишлок ва мой солинади ва кизартириб пиширилади. Тайер солянкани бетига паррак килиб кесилган лимон, зайтун меваси, сиркаланган мевалар солиб безатиш мумкин.

Эзиб майдаланган сабзавотлардан кизартириб пиширилган махсулотлар

Картошкали рулет. Бу таом эзилган картошка массаси асосида тайерланади. Масса сувга хулланган тоза сочикка солинади. Массанинг уртасига кузикоринли сабзавот киймаси, гушт киймаси, карам киймаси солинади. Масса сочик билан рулет килиб уралади. Бунда картошканинг четлари бир-бирига бириктирилади. Рулет ег солинган противенга куйилади. Рулетнинг бетига ег суртиб, сухари ва мой сепилади, кизартириб пиширилади. Тайер рулет порция килиб кесилиб, кийманинг тураги караб кузикоринли, сметанали еки кизил соус солиб берилади.

Савзили пудинг. Савзини майда туграб, чала пиширилади. Сут кушиб кайнатилади ва оз-оздан манний ермаси кушиб туриб, яхшилаб аралаштирилади ва яна кайнатиб, 10-15 минут пиширилади. Шундан кейин массани бир оз совитиб канд аралашитирилган тухумнинг сариги ва мазасига караб туз кушилади. Совитилган тухумнинг окини купиртириб, савзили массага аста-секин кушилади. Шундан кейин пудинг ег суриб сухари сепилган колипга куйилади. Бетига сметана суртилади, сухари сепилади ва кизартириб пиширилади. Пудингни колипни сув хаммомига куйиб хам пишириш мумкин. Бундай холда колипга сухари сепилмайди. Пудингга сметана еки сутли ва сметанали соус кушиб берилади.

Жузори кушилган картошкадан тайерланган запеканка. Картошка кайнатилиб, эзилади, куритилиб, тухум билан аралаштирилади. Пиезни майда туграб, жазланади ва пиширилган жихорининг дони, помидорли соус, туз, мурч кушилади. Това еки противенга ег суртилиб, устига бир кават

картошка пюре солиб, хушхурлагичли жухори донлари устидан эса яна картошка пюреси солинади. Таомнинг бетини текислаб сметана суртилади, сухари ва мой сепилади, запеканка ковуриш шкафига солиб кизартириб пиширилади. Запеканкага помидор, сметанали еки кизил соус кушиб, кукат сепиб берилади.

Кизартириб пиширилган сабзавотлар

Кизартириб пиширилган жухори. Жухорининг думбул сутасини пустидан ажратиб, ювиб куритилади ҳамда ег суртилган това еки противега куйилади. Туз сепиб, ковуриш шкафида (300-350⁰С) ахен-ахенда ағдариб туриб кизартириб пиширилади. Бундай таом тарелка еки товада бир булак сариег билан берилади.

Кизартириб пиширилган картошка. Уртача катталиқдаги картошкалар саралаб олиниб ювилади, противен еки товага куйиб ковуриш шкафида кизартириб пиширилади. Бундай таом порцияли товада берилади. Унга алохида бир булак сариег берилади.

Такрорлаш учун саволлари:

Сабзавотлардан кандай таомлар тайёрланади?

Кизартириб пиширилган сабзавотлар гурухига кандай сабзавотлар киради?

Сабзавотли дулма кандай тайёрланади?

Картошкали рулет кандай тайёрланади?

Таянч иборалар:

Калориялилиги

Эфир мойлари

Ковурилган сабзавотлар

Димланган сабзавотлар

Кизартириб пиширилган сабзавотлар

Киймаланган сабзавотлар.

Каротин

Димлаб кайнатилган сабзаётлар

Кайнатилган сабзаётлар

Маъруза № 13. БАЛИКЛИ ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ

Режа:

1. Пиширилган, димлаб кайнатилган балик
2. Димлаб кайнатилган балик
3. Ковурилган баликлар,
4. Фритюрда ковурилган балик.
5. Димлама балик тайёрлаш
6. Ёпиб пиширилган балик
7. Балик киймасидан тайёрланган таомлар.
8. Соусда тайёрланган кинель

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
4. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Махмудов К.М. Узбек таомлари. Т: Узбекистон, 1977.

Баликдан кайнатилган, димлаб кайнатилган, ковурилган ва кизартириб пиширилган таомлар тайерланади. Димланган баликлар кам тайерланади. Балик юмшаши учун эмас, балки унга алохида таъм бериш учун димланади. Тузланган баликни кайнатиш ва димлаб кайнатиш тавсия этилади. Майда баликлар кайнатма тайерлаш ва ковуриш учун

ишлатилади. Балик саноатида ишлаб чиқариладиган балик филесидан турли хил балик таомларини осон тайёрлаш мумкин.

Пиширилган, димлаб кайнатилган балик

Пиширилган балик

Баликни порцияли булаклаб, бугинларга ажратиб ва камдан-кам холларда бутунлигича пиширилади. Осетр балигидан бошка баликларни порцияларга ажратиб пишириш мумкин. Осетр балигини факат бугинлар еки йирик булаклаб пишириш мумкин. Йири кбаликлар турли банкетлар тайёрлаш учун бутунлигича пиширилади.

Балик сотейник, балик пишириладиган козонда пиширилади. Сув кайнатгандан кейин оловни пасайтириб баликни 80-90⁰С да кайнатмай пиширилади.

Порция булаклари баликлар терисини юкорига килиб бир катор килиб куйилади. Баликнинг устига иссик сув куйилади, мазасини яхшилаш учун ок илдизсабзавотлар, бошпиез ва баъзан сабзи солинади. Баликнинг узига хоч екмисиз хиди булсагина лавр япроги, мурч солинади.

Узига хос хиди булган денгиз баликлари (треска, пикша, зубатка, камбала ва бошкалар) зиравор кайнатмасида пиширилади. Бунинг учун сувга мурч, туз, калампир, лавр япроги, сабзи, пиез, петрушка, укрок, сельдерей солиб, 5-7 минут кайнатилади. Шундан кейин балик солиб пишгунча кайнатилади. Огирлиги 120-150 г булган балик булаклари уртача хисобда 12-15 минут кайнатилади. Треска, ставрид, лакка балик ва бошка баликларни кайнатганда тузланган бодринг суви еки тузланган бодринг пусти ва уруги солинади. Бу пиширилган баликнинг мазасини юмшатиб, унинг узига хос хидини яхшилаб, баликни анча юмшатади.

Порция булакли баликларни кайнатганда уларнинг огирлиги 20 % камаяди, факат треска ва камбала балигиники 18 %, лакка баликники эса 25 % камаяди.

Кайнатишга мужалланган осетр булигининг бугинлари балик козонининг панжарасига куйилади. Балик бугинларининг шакли

бузилмаслиги учун улар богланган булиши керак, биров уларни козон панжарисига боглаш шарт эмас. Йирик бугинлар 2-3 кг ли килиб кесилади. Осетр балигининг устига совук сув куйиб кайнатилади, сунгра пишгунча милдиритиб кайнатилади. Баликлар одатда яхна таомлар учун бугинли килиб кайнатилади. Пишган баликни кайнок курук шурвада ювиб, тогайиндан тозаланади. Баликнинг пишганлигини ингичка пичокда текширилади (пишган бугинга пичок бемалол киради).

Пиширилган иссик баликка кайла сифатида "бочкада" шаклида кесилган картошка ва бир булак лимон берилади. Кайлага кушимча килиб кискичбака сардаги бериш мумкин. Пиширилган балик таомига польша хамда голанд ва тоmat сардаклари кушиб берилади.

Буюртмалар учун баликни бутунлигича пиширилади (лосось, форель, ок балик, судак ва х.к.).

Жонсиз форель балигини кайнатганда (1,5-2 соат) ранги зангори чикиши учун сирканинг иссик эритмасига (3 % ли) 20-30 секунд солинади, кейин туз солинган сувда кайнатилади.

Пиширилган балик, полякча соусда. Судак, линь, чуртонбалик, сиг, лакка балик, узок шарк ллосослари ва осетр баликларига полякча соус кушиб берилади. Осетр балиги бугимлаб пиширилади. Сунгра порцияли булакларга кесилади. Колган баликлар терили филе еки терили ковурга суякли филе килиб ажратилади, кейин порция булакларига кесиб кайнатилади. Кайнатилган балик булакларини порцияли тарелкаларга куцйиб, енига пиширилган картошкадан бочкасимон килиб тутралган еки бутун картошкадан соус куйилади. Гарнирга кушимча килиб пиширилган кискичбака берилиши мумкин.

Пиширилган балик, голланд соусда. Судак, линь, узок шарк лосослари, треска, денгиз окунига голландча соус кушиб берилади. Бундай балик хам юкоридаги таом каби пиширилади ва истеъмолга узатилади.

Димлаб кайнатилган балик

Балик димлаб кайнатилганда кайнатилгандагига караганда озика моддаларини бирмунча кам йукотади, шунинг учун димлаб кайнатилган баликлардан тайерланган таомларнинг макзаси ширин булади. Баликни димланганда хосил буладиган курук шурва айнаи шу таомлар учун соус сифатида ишлатилади.



Йирик булмаган баликлар (форель, судак, стерлядь) бутунлигича димлаб кайнатилади; осетр туркумидаги баликлар бугимли килиб.

Анча йирик исталган баликлар эса порцияли булаклаб димлаб кайнатилади. Терисиз ва суяксиз баликларни порцияли булаклаб пиширилган маъкул.

Димлаб пишириш учун баликни сотейник еки балик козонига соладилар, кайнок сувда пишиб олинган, майда ва йирик чиганокларидан тозаланган осетр балигининг бугини терисини пастга килиб куядилар, порцияли булакланган баликларни эса корни билан куядилар: баъзан бугимлардан терисини ажратиб оладилар. Териси билан порцияли булакларга кесилган тангали ва тангасиз балик булаклари эса ич томонини пастга килиб куйилади.

Идишга солинган баликнинг устига бирдан уч кисмини коплаб турадиган килиб курук шурва еки сув солинади (1 кг баликка тахминан 0,3 л сув), ок илдизсабзавотлар, доривор, бошпиез солиб плита еки ковуриш шкафида зич епиладиган идишга димлаб пиширилади. Балик юмшок булиши ва узига хос хидини сакланиши учун димлаб пиширилганда ок вино, лимон кислотаси, бодринг суви кушилади.

Порцияли балик булаклари хар 8-14 минут 80-82⁰С гача киздирилади. Порцияли балик булаклари амалда 15-20 минут, бутун ва бугимли булаклар 25-45 минут димлаб кайнатилади. Димлаб кайнатилган баликнинг огирилиг 15-20 % камаяди.

Димлаб кайнатилган баликларга асосий гарнир сифатида кайнатилган картошка еки картошка пюре, кушимча гарнир сифатида шампиньон еки ок кузикорин ва кискичбака коринчоги еки краб берилади.

Буглама балик. Судак, денгиз окуни ва осетр баликлари бугламали соусларда тайерланади.

Суяксиз терили филедан кесиб олинган балик булаклари еки терисиз ва суяксиз филедан кесиб олинган балик булаклари сотейникка бир катор килиб куйилиб, устига туз, мурч сепилади, петрушка ва бошпиез солинади. Кейин унга баликни ярмисигача кумиб турадиган килиб курук шурва солиб, идишнинг копкоги епилади-да, милдиратиб димлаб пиширилади.

Осетр балиги порцияли булакларга кесилади иссик сувга пишиб олинади ва илик сувда ювиб, ок виноли курук шурвада доривор кушмай димлаб пиширилади.

Димлаб кайнатилган баликни таксимча еки тарелкага солиб, кайнатилган картошка гарнири устига кайнатилган ок кузикорин ва шампиньон куйиб устидан баликни димлаб пиширилган колган курук шурвада тайерланган бугламали соус куйилади ва цедрасиз бир булак лимон кушиб берилади.

Ок виноли соусда тайерланган балик. Судак, налим, корбушка, камбала, угорь, лосось, ок балик ва форель баликлари шундай слусларда тайерланади.

Порция булакли баликлар петрушка, бошпиез, ок вино кушиб димлаб кайнатилади. Форель ва ок балик петрушка ва бошпиезсиз димлаб кайнатилади. Балик пишгандан кейин курук шурвасини эхтиетлик билан куйиб олиб, унга ок вино соуси тайерланади.

Димлаб кайнатилган балик булаклари ковурилган бир булак нон еки кат-кат хамирдан тайерланган крутон устига эхтиетлик билан куйилади. Баликнинг устига "шашка" шаклида кесилган кайнатилган кузикорин ва кискичбакакоринчигини куйиб, соус куйилади ва устидан бир булак лимон солинади. Бутунлигача пиширилган балик таксимчага куйиб, атрофига кат-кат хамирдан пиширилган шаклли бугирсок ва кайнатилган картошка

хамда петрушка кукида тайерланган гарнирсолинади. Гарнирга картошка солинмаса хам булади.

Бодринг намакобида тайерланган балик. Тайерланган осетр балиги бугини еки осутр балигининг порйияли булаклари сотейник еки балик козонининг панжарасига куйилади ва устига курук шурва, бодринг суви куйиб, димлаб пиширилади. Курук шурвага намакоб соуси тайерлаб кайнатилган шампиньен, кайнок сувга пишиб олиб, юпка тугралган тузланган бодринг, кайнатиб майда кесилган осетр балигининг тогайини кушиб соус 75-80⁰С гача киздирилади. Бу соус баликнинг устига куйиб берилади.

Ковурилган баликлар

Хамма туркумдаги баликлар асосий усулда екка чумдирию ковурилган ва оловга тутиб пиширилади.

Майда баликларни юкорида айтилгандек, бутунлигигача, осетр балигини бугинлаб ва парт килинган тогайсиз бугиндан кесиб олинган терисиз порция булакларига ажратиб ковурилади. Тангали ва тангасиз баликлар терири ва суякли фмледан, терири ва суяксиз филедан порцияли булаклаб кесиб олинади. Екка ковуриш учун эса терисиз ва суяксиз филедан кесиб олинади. Огирлиги 1,5 кг гача булган баликлар буйламасига икки ажратилмаган, танадан кесиб олинган булаклардан ковурилади. Порцияли булаклаб ковуриладиган баликлар ковурилганда шакли узгармаслиги учун булангунча кадар 2-3 жойидан кесилади.

Фритюрда ковурилган балик

Куп егда ковурилган балик екка чумдирилган-фри балик дейилади. Судак, навага, осетр баликлари, треска, лакка балик купинча шундай усулда ковурилади.

Баликни терисиз филега кесиб, порцияли булакларга ажратилади, ун, лъезон, ок буламага булаб, 160-170⁰Сгача киздирилган егда 8-12 минут ковурилади. Ковурилган баликни сузиб олиб, еги силкитилади ва ковуриш шкафида етилтирилади.

Ковурилган картошка аввал кайнатиб олинган еки фрида ковурилган картошка, петрушка куки ва бир булак лимон гарнир жойида ишлатилади. Томат соуси, майонез екикорнишонли иайонез алохида берилади.

Яшил егда тайерланган судак (кольбер). Бундай таом тайерлаш учун балик ярим тайер масаллиги спираль (саккизсимон) еки бантик шаклида ясалади.

Судак балигини терисиз ва суяксиз филега булиб, энли лента шаклида порцияли булакларга кесилади ва мурч сепиб, унга буланади, лъезонга ботирилади ва иккинчи марга ок буламага буланади.

Спираль шаклини хосил килиш учун лентанинг бир учи спиралсимон килиб лентанинг ярмисигача букилади, иккинчи учи эса шу йусинда иккинчи томонга букилади. "Саккиз" шаклида келтирилган ярим тайер махсулот металл тугнагич билан махкамлалаб куйилади.

Ярим тайер махсулотдан бантик ясаш учун терисиз ва суяксиз суяк филесидан энли лента куринишида порция булаклари кесиб олинади. Кейин ромбча килиб киркилади ва уртаси кесилиб бантик шаклирга келгунча агдариб утказилади ва юкорида айтилгандай буланади. Тайерланган ярим тайер махсулот фритюрда ковуриб олинади.

Бундай таом екка чундириб ковурилган таомга ухшатиб берилади. Баликнинг устига бир булак яшил ег куйилади, томат соуси, ок вино солинган томат соуси еки майонез алохида берилади.

Хамирга уралган балик. Судак еки осетр балигидан калинлиги 1 см ва узунлиги 5-6 см келадиган тилимча кесиб олиб сиркаланади. Оксидланмайдиган идишга солиб, туз, туйилган мурч, лимон суви еки лимон кислотаси, петрушка куки, усимлик мойи кушиб, 25-30 минут совук жойга куйилади. Балик булаклари сиркалангандан кейин ппетрушка кукидан тозалаб, хамирга ботириб ковурилади. Хамир тайерлаш учун сув еки сутга ун, туз, шакар, усимлик мойи солиб, устига яна ун сепилади ва корилади. Балик ковуришдан олдин хамирга яхшилаб аталанган тухум оки кушилади.

Ковурилган баликни когоз солфетка солинган идишга пирамида шаклида куйиб енига петрушка куки, бир булак лимон куйилади. Томат соуси, ок вино кушилган тосат соуси еки корнишонли майонез алохида берилади.

Димлама балик

Баликни хомлигича еки ковурилган холда димлайдилар. Майда балик купинча бутунлигича димланади. Майда баликнинг суяги димланганда яхши юмшайди.

Тузланган баликдан ҳам димлама балик тайерлаш мумкин. Юкорида айтиб утканимиздек, балик тузлаганда унинг таъмини яхшиловчи анчагина микдорда экстрактив моддалар йуколади. Тузланган балик дмланганда йуколган мазаси анча тикланиб, хушбуй моддалари анча купаяди. Балик кучли тузланганда оксилларнинг структураси узгаради. Глобулиннинг эрувчанлиги ва букиши бутунлай йуколади, натижада балик курук ва каттик булиб колади. Димлаш жараенида бу камчилик ҳам кисмай йуколиб, балик гушти мазали ва юмшок булади.

Пиезли сутда димланган треска. Терили треска филесини булаклаб, туз, мурч сепиб унга буланади ва усимлик егида ковурилади. Баликни сотейникка солиб, устига майда тугралган хом пиез солинади, хаммасини биргаликда жазлаб устига иссик сут куйилади ва пиез етилгунча димланади. Таомга пиширилган картошка кушиб, кукат сепиб берилади.

Епиб пиширилган балик

Балик хомлигича, димлаб кайнатилган еки ковурилган холда епиб пиширилади. Балик ковурга суягисиз филедан порция булакларига кесилади. Майда балик бутунлигича кизартириб пиширилади. Балик ковурилган, пиширилган еки хом картошка, кора бугдай ермасидан тайерланган шовла билан бирга кизартириб пиширилади. Товаларга ег суриб соус солинади ва устига тайерланган балик булагини куйиб, гарнир солинади, соус куйиб, майдаланган пишлок солинади ва мой сепиб,

ковуриш шкафида 250-280⁰С хароратда кизартириб пиширилади. Таомни хурандага узатаётганда устига ег куйиб, петрушка куки сепилади.

Русчасига кизартириб пиширилган балик. Судак, лакка балик, чуртон балик, созан, леш, денгиз окуни, треска, осетр, билуга баликларининг хом филеси ег сурилган товага солинади, туз, мурч сепиб, баликнинг устига епиб турадиган килиб пиширилган картошка булаклари куйилади, ок соус куйиб, майдаланган пишлок ва мой сепилади, кизартириб пиширилади. Шундан кецин товани плитага куйиб, соус кайнатилади. Акс холда балик пишмай колиши мумкин. Таомнинг устига петрушка куки еки укроп сепиб, хурандага узатилади.

Кузикоринли сметана соуси епиб пиширилган балик. Лакка балик, судак, осетр балиги булакларига мурч, туз сепиб, буламага босиб ковурилади. Товаг озгина сметана соуси солиб, устига ковурилган балик, атрофига эса ковурилган картошка булакларини куядилар. Баликнинг устига пиширилган тухум булаклари, пиширилган ок кузикорин булаклари, ковурилган бошпиез куйиб, сметанали соус куядилар, майдаланган пишлок ва ег супиб, кизартириб пишириладилар. Таомни узатаётганда устига кукат сепадилар.

Сметана соусида кизартириб пиширилган балик. Балик унга буланади, ковурилади, ег сурилган товага куйилади ва ковурилган еки кайнатилган картошка булаклари еки кора бугдой ермасидан тайерланган донатор шовла солинади, сметанали соус куйилади, майдаланган пишлок ва мой сепиб, кизартириб пиширилади.

Макаронга кушиб кизартириб пиширилган балик. Товага ег кушилган ва пиширилган макаронни бир текис килиб солиб, уртасидан чукурча очилади ва унга бир булак чала пиширилган балик куйиб, устига пишрилган шампиньон еки ок кузикорин булаклари куйилади. Буларнинг устига бугламали соуслар куйиб, майдаланган пишлок ва мой сепилади, сунг кизартириб пиширилади. Судак, чуртонбалик, треска балиги хам одатда шундай усулда кизартириб пиширилади.

Балик киймасидан тайерланган таомлар

Котлет ва биточкалар. Баликли котлет массаси тайерланади, унга янги частика балигининг икрасини кушиш мумкин. Балик котлет массасидан думалок шаклида биточка ва тухумсимон шаклда котлет ясалади. Махсулотни ок буламага босиб ковурилади. Таом ковурилган ва кайнатилган картошка, донатор шовла, димлаб пиширилган сабзавот, картошка пюреси ҳамда тоmat соуси, эстрагонли тоmat соуси ва кизил соус билан бирга берилади. Соус биточкаларнинг устига куйилади, котлетларнинг эса енига куйилади еки алохида берилади.

Тефтели. Бундай махсулотлар тайерлашда балик котлет массаси таркибидаги бугдой нони урнига купинча чала пиширилган гуруч солинади. Котлет массасидан шарчалар-тефтелилар (бир порцияга 3-5 донадан) ясаб, унга буланади, ковурилади ва тоmat соуси куйиб, 10-15 минут димланади. Тефтелилар истеъмолга берилаетганда таксимча, тарелка еки кроншелга солиниб, устига соус куйилади ва кукат сепилади, енига эса димлаб кайнатилган кайла-гуруч солинади.

Соусда тайерланган кнель. Кнель массаси тайерлаб, ег сурилган колипга тулдирилади. Колипнинг таги ва деворчалари кайнатилган сабзи, тухум булаклари, шампиньон ва краб билан безатилиши мумкин. Колипчани иссик сувга солиб, идишнинг копкогини епган холда кнель етилгунча кайнатилади. Тайер кнелни колипчадан ажратиб олиб, краб ва кузикорин билан безатиб, устига бугламали соус, ок вино соуси еки тоmatли соус куйилади.

Тельное. Балик котлет массасидан хул сочикда кулча ясалади. Унинг ярим йулагига кийма солинади. Кийма тайерлаш учун бошпиезни майда туграб жазланади ва аввал кубик шаклида тугралган пиширилган ок кузикорин кушилади, ковурилганлдан кейин эса кайнатиб, майда тугралган осетр балиги, тогайи ва майда тугралган тухум кушилади. Киймага петрушка куки солса хам булади. Кулчани киймани епадиган килиб букиб, махсулот вараки шаклига келтирилади. Тельное лъезон ва ок буламага буланади. Уни куп ег солинган сотейникда 10-15 минут ковуриб, ковуриш

шкафида етилтирилади. Тельноени бир порцияга икки донадан солиб яшил нухат, ковурилган картошка, томат соуси еки кизил соус кушиб берилади.

Тельное бошка киймалардан ҳам тайёрланади. Масалан, тухум, жазланган пиез, туцилган ок сухаридан тайёрланган киймадан ҳам пишириш мумкин.

Тарорлаш учун саволлари:

Баликли таомлар тайёрлашнинг кандай усуллари биласиз?

Димлаб кайнатилган баликлар кандай тайёрланади?

Баликдан тайёрланган таомларга кандай гарнирлар берилади?

Фритюрда ковуриш учун кандай балик турлари ишлатилади?

Балик киймасидан кандай таомлар тайёрланади?

Таянч иборалар:

Кайнатилган балик

Димланган балик

Ковурилган балик

Фритюрда ковурилган балик

Епиб пиширилган балик

Балик киймаси.

Маъруза № 14. КАЙНАТИБ ВА ДИМЛАБ ПИШИРИЛГАН ГУШТ, КАЛЛА-ПОЧА ВА ИЧ МАХСУЛОТЛАРИ

Режа:

1. Кайнатма гуш
2. Сабзавотли куй гушти
3. Пиширилган тил
4. Русчасига пиширлиган буйрак
5. Пиширилган ветчина
6. Ковурилган гушт хамда калла-поча ич махсулотлари
7. Порция булаклар ва майда булаклар ковурилган гушт ва калла-поча ич махсулотлари
8. Димлама гушт ва калла-поча хамда ич махсулотлари
9. Йирик булаклар димланган гушт
10. Кизартириб ёпиб пиширилган гушт, гушт киймасидан тайёрланган овкатлар

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
4. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий народов Узбекистана. Т: Мехнат, 1986.

Куюк таом тайерлаганда озика моддалари гуштда мумкин кадар купрок колиб, кайнатмага камрок микдорда утадиган кайнатиш режимини танлаш керак. Шунинг учун гуштни кайнатганда унчалик куп сув солинмайди (1 кг гуштга 1-1,5 л сув) ва гушт иссик сувга солинади. Факат баъзи бир иш махсулотлари (буйрак, корин) узига хос хидини йукотиш учун куп совук сув солинади.

Йирик булакли гуштлар (2,5 кг дан огир булмаган) иссик сувга солинади, бошпиез, илдизсабзавот кушиб кайнагунча киздирилади, кейин 85-90⁰С да кайнатилади. Гушт пишишига якин туз солинади.

Кайнатиш муддати гуштнинг зичлиги ва бириктирувчи тукималарнинг микдори, булакларнинг катталиги ҳамда бир канча бошка факторларга боглик. Кайнатиш муддати уртача куйидагича:

Мол гушти учун 2 - 2,5 соат

Куй гушти учун 1 - 1,5 соат

Чучка гушти учун 2 - 2,5 соат

Бузок гушти учун 1,5 ва 1 соат 45 минут.

Гуштнинг пишиб етилганлиги ингичка пичок тикиб аникланади (пишган гуштга ингичка пичок осон киради).

Сигир гуштининг купинча иккинчи сорти: туш ва бикин кисми, олдинги ва орка оек кисми кайнатиш учун ишлатилади.

Мол, бузок, куй гушти суяги билан кайнатилади. Гушт пишгандан кейин суякни ажратиб олиб, гушти порция булакларига кесилади. Ковурга суякларни ажратиб олиш осон булиши учун кайнатишдан авва ковургадаги парда кесилади.

Пишган гушт булагини курук шурвада 50-60⁰С хароратда 3 соатдан куп сакланмадан куп сакланмар гушт узок сакланадиган булса, у курук шурвада турганича совитилади. Шундай килинмаса, гуштнинг сирти корайиб, куриб колади.

Совитилган гуштни булакларга ажратиб хурандага беришдан олдин курук шурвада исстилади.

Кайнатма гушт. Йирик булакли мол еки чучка гушти (туш, бикин, куракнинг юмшок кисми, орка оек - устки ва ички томони) иссик сувга солинади ва йирик тугралган савзи, бошпиез, сельдерей еки петрушка солиб, милтиратиб кайнатилади. Гушт пишиб етилишидан 15-20 минут олдин кайнатмага бутун мурч, лавр япроги ва туз солинади. Тузланган гуштни совук сувда одатдагидек пиширилади. Агар тузланган гуштнинг тузи жуда уткир булса, пиширишдан олдин ивитиб олинади.

Тайер гушт махсулотларини кайнатмадан олиб, толасининг кундалангига хар порциясига икки булакдан килиб кесилади. Туш гуштини туграшдан аввал суяги ажратиб олинади. Гушт истеъмолга берилгунча, иссик кайнатмада сакланади.

Гуштга кайнатилган картошка, картошка пюреси, кайнатиб еки димлаб пиширилган сабзавотлар (савзи, брюква, шолгом) гарнир сифатида кушиб берилади. Гарнир учун ишлатиладиган сабзавотлар гуштли кайнатмада пиширилади. Картошка бутунлигича (унча йирик булмаган картошка) еки бочкача шаклида туграб пиширилади. Колган сабзавотлар эса тилик килиб тугралади. Гарнир учун кушимча равишда тузланган еки сиркаланган бодринг, тузланган помидор ва хоказолар кушиб берилади. Мол гушти ва чучка гуштига турли хил соуслар - хрен солинган сметанали соус, кузикорин солинган томатли соус кушиб еки соуссиз кайнатма куйиб берилади.

Бузок ва куй гушти хам худди шундай тайерланади, лекин унга ок соус кушиб берилади.

Сабзавотли куй гушти. Куй еки эчки гушти (туш, курак кисми) булакланади (бир порциясига 2-3 булакдан килиб) кайнатма куйиб кайнатилади. 15-20 минутдан кейин унча йирик булмаган, арчилган бутун картошка, тилик килиб тугралган савзи, петрушка, бошпиез, квадрат шаклида тугралган карам, лавр япроги, мурч, майда тугралган саримсок солиб, етилгунча кайнатилади. Кайнатманинг ярмиси куйиб олинади ва унга ок соус тайерланиб, таомга кушилади. Куй гушти порцияли мискаларда берилади.

Пиширилган тил. Пишириш учун тайерланаган тил совук сувга солиб кайнатилади ва унга илдизсабзавот, бошпиез, туз кушиб милтиратиб кайнатилади. Тузланган тил совук сувда 5-8 соат ивителиди (1 кг тилга 3-5 л сув) ва кайнатилади. Пишиб етилган тилни олиб бир неча минут совук сувда сакланади ва териси ажратиб олинади. Пиширилган, лекин тугралмаган тил истеъмомга берилгунча кайнатмада сакланади. Тилга картошка пюре, мадера виноси солинган кизил соус, яшил нухат ва ок соус кушиб берилади. Пиширилган тилни хрен солинган сметана соуси, ок соус, томат соуси билан ҳам бериш мумкин.

Русчасига пиширилган буйрак. Мол буйрагининг пардасини олиб ташлаб, иккига кесиб ажратилади ва совук сувда ивитиб, совук сувда кайнатилади. Кайнатма тукиб юборилади. Кейин буйракка кайнок сув куйиб лавр япроги, мурч, туз, пиез, сабзи солиб етилгунча пиширилади (бир соатга якин). Совитилган буйрак курук шурвада сакланмай, намланган сочик епиб сакланади. Ширилган мол буйрагини "шашка" шаклида туграб, мурч сепиб ковурилади. Бузок, чучка, куй буйракларини хомлигича ковриш мумкин.

Тузланган бодринг пуштини арчиб, ромбча килиб туграб, кайнок сувга ботириб олинади; сабзи, бошпиез ва петрушка тилик килиб туграб жазланади. Бодрингга жазланган илдизсабзавотларни кушиб, жазланган томат-пюре солинади ва 10-15 минут димланади, шундай кейин тугралган ва ковурилган буйрак солиб димланади. Гарнир сифатида ковурилган картошка берилади. Буйрак порцияли товада еки баранчикда устига кукат сепиб берилади.

Пиширилган ветчина (чучка сон гушти). Чучканинг бутун сон гушти бир текис пишиши учун боглаб осиб куйиб пиширилади. Чучка сон гушти козонга кундаланг куйилган таекка болдир суяги сувдан бир неча сантиметр чикиб турадиган килиб боғланади. Чучка сон гушти пишгнадан кейин териси ва суягидан ажратиб, порцияларга кесилади (1 порцияга 2-3 булак). Чучка сон гушти, картошка пюре, яшил нухат, кизил соус еки мадера виноси кушилган соус билан берилади.

Димланган чучка гушти ҳам худди шундай пиширилади ва димлама карам кушиб берилади.

Сосиска ва сарделька. Сосиска ва сорделкани кайнок сувга солиб кайнатилади; сосиска 3-5 минут, сарделка 7-10 минут кайнатилади. Сосиска ва сорделкани каттик кайнатиш мумкин эмас, чунки унинг кобиги ерилиб сув шимилиб кетади. Сосиска ва сорделка пишгандан кейин куритилади. Унга димлама карам, кизил соус, картошка пюре ва ег кушиб берилади. Сосискаларга порцияли пиез соуси кушиб бериш ҳам мумкин.

Порцияли килиб бериш учун бутун сосиска ва сорделкаларнинг бутунлари сараланади. Колганлари эса солянка ишлатишда ишлатилади.

Ковурилган гушт ҳамда калла-поча ва ич махсулотлари

Коллагени етарлича булган гушт булакларинигина ковуриш мумкин. Дагал гушт кисмлари ковурилганда (2- ва 3- сорт гушт) коллагеннинг глютинга айланиши кийинлашади. Бу вақтда эса гуштдаги хакикий оксиллар коагулланиб, сув чиқаришга улгуради, бириктирувчи туқималарнинг толалари янада каттиклашади, коллагеннинг парчаланиши тухтайди ва махсулот курий бошлайди, куяди, лекин юмшайди. Шунинг учун тананинг бундай кисмларини ковуриш ярамайди. Мускулларидаги коллаген йугон катлам холида булган махсулотларни уриб юмшатиш керак. Бунда ярим тайер махсулот юмшайди ва коллагеннинг глютинга айланиши осонлашади.

Чучка, куй ва мол гуштида коллаген мол гуштига караганда унча баркарор булмайди, шунинг учун бузук, чучка ва куй танасининг ҳамма кисмларини ковуриш учун ишлатиш мумкин.

Гушт йирик порцияли ва анча майда булакларга ажратиб ковурилади.

Порция булаклаб ва майда булаклаб ковурилган гушт ва калла-поча ҳамда ич махсулотлари

Порцияли булаклар асосан плитада ковурилади. Ковуриш учун махсулот огирлигига нисбатан 5-10 % микдорда ег олинади. Ег солинган това 160-180⁰С гача киздирилади ва шйндан кейин туз сепилган гушт булаклари солинади. Махсулотнинг бир томони ковурилгандан сунг иккинчи томони агдариб ковурилади. Буланган махсулотлар ковурилгандан кейин етилиб пишиши учун ковуриш шкафига куйилади.

Баъзи гушт махсулотлари (мия, бузук оеклари) ни аввал пишириб олиб, кейин буланади ва 160-170⁰С гача киздирилган егда ковурилади. Махсулот ктзариб пишгандан кейин егдан олиб, еки силкиши учун куйиб куйилади ва ковуриш шкафида етилтириб пиширилади.

Порция булакли ва киймаланган гуштдан тайерланган махсулотлар 10-25 минут ковурилади. Порция булаклари нак гуштлар ковурилганда огирлиги 37 %, буланган гуштларнинг огирлиги 27-30 %, нон кушиб киймаланган гуштдан тайерланган махсулотларнинг огирлиги 15-20 % камаяди.

Нак гуштдан ковурилган таомни беришдан олдин устига ег, ен томонига гушт сели куйилади еки алохида берилади.

Булаб ковурилган гушт истеъмолга беришдан олдин ег куйилади, ен томонига эса гушт сели еки соус куйилади. Соусни алохида бериш хам мумкин. Бундай таомларнинг устига гушт сели еки соусларни куймаслик керак, чунки кизариб пишган пусти ивиб колади.

Бифштекс, филе, лангет, антрекот, биф-строган, натурал котлет, эскалоп нак гуштдан ковурилган махсулотларга киради.

Бифштекс. Бифштекс турли хил гарнирлар кушилган холда идишда еки товада берилади. Бифштекслар бир неча усулда берилиши мумкин.

Б и р и н ч и у с у л . Бифштексга ег куйилади, гарнир сифатида ковурилган картошка ва кирилиб хрен бурилади. Бифштексга мураккаб гарнир - ковурилган кртошка, яшил нухат, димлаб пиширилган сабзи кушиб бериш хам мумкин. Унга кушимча килиб пиширилган гулкарам еки сиркаланган оккарам кушиб бериш хам мумкин.

Иккинчи усул. Бифштексга оқи билан саригини аралаштирмай битта тухум (глазунья) куйилади ва юкорида курсатилган гарнирлар кушиб берилади. Бу таом "Тухумли бифштекс" деб аталади.

Учинчи усул. Бифштекснинг устига паррак килиб туграб егда ковурилган бошпиез куйилади. Бифштекс порцияли товада, атрофида ковурилган картошка солинган холда ҳам берилади. Бундай усулда тайерланган таом "Пиезли бифштекс" дейилади.

Филе. Филе турли хил гарнирлар билан соусли ёки соуссиз килиб берилади. Филе бир неча хил усулда берилиши мумкин.

Биринчи усул. Филенинг устига ёғ ёки гушт сели куйилади; гарнир сифатида ковурилган картошка, сутли соусда пиширилган сабзавот, яшил нухат (мураккаб гарнир) кушиб берилади. Бу таом "Натурал филе" дейилади.

Иккинчи усул. Филе сариекка ковурилган бир булак бугдой нони (крутон)нинг устига пиширилган бир булак тил ёки пиширилади бир булак чучка сон гушти куйиб, устига филе солинади-да, устига мадера виноси куйилади. Гарнир сифатида ковурилган картошка берилади. Бу таом "Соусли филе" дейилади.

Учинчи усул. Филе одатдаги соусли филе каби тайерланади, лекин устига чала пиширилган шампиньон ёки пиширилган кузикорин куйиб, мадера виноси кушилган кизил соус куйилади. Бу таом "Шампиньонли филе" дейилади.

Туртинчи усул. Одатда соусли филе каби тайерланади. Лекин устига бир булак илик куйиб, илик кушилган кизил соус куйилади. Бу таом "Илик кушилган филе" дейилади.

Бешинчи усул. Филе одатдагидек тайерланиб, одатдагидек берилади, лекин устига ковурилган помидор ярим булаклари куйилади. Бу таом "Помидорли филе" дейилади.

Лангет. Лангет бир порцияга икки булакдан килиб куйиб, турли хил гарнир билан соус билан ёки соуссиз берилади. Лангет бир неча усулда узатилиши мумкин.

Биринчи усул. Лангетнинг устига ег, остига эса гушт сели куйилади, енига ковурилган кртошка еки мураккаб гарнир (ковурилган картошка, сабзи, ун, ег ва шакар кушилган яшил нухат) солинади. Бу таом "Натурал лонгет" дейилади.

Иккинчи усул. Лангет натурал лангет хоолда берилади, лекин устига ковурилган помидорнинг ярим булаклари куйилади. Бу таом "Помидорли лангет" дейилади.

Учинчи усул. Лангетда мадера виноси кушилган кизил соус, пиез ва корнишон солинган кизил соус, пиез солинган сметанали соус куйилади. Гарнир учун ковурилган картошка берилади. Бу таом "Соусли лангет" дейилади.

Беф-строган. Сомонча килиб тугралган гуштга туз, мурч сепиб, яхши киздирилган товада жазланган бошпиез билан бирга икки минут ковурилади. Сметана соуси куйилади, томат-пюре, южний соуси солиб, 2-3 минут киздирилади. Беф-строган шу тованинг узида майдаланган петрушка сепиб берилади. Гарнир учун аввал кайнатиб, кейин ковурилган картошка алохида берилади.

Антрекот. Антрекотга гушт сели ва ег куйиб берилади. Гуштнинг устига бир булак яшил ег куйилади. Гарнир учун сутда пиширилган



картошка еки исталган усулда ковурилган картошка берилади. Таомнинг енига кирилган хрен ва петрушка куки солинади. Антрекотни тухумли биыштекс еки пиезли бифштекс каби бериш хам мумкин.

Натурал котлетлар. Чучка, куй еки бузок гуштидан тайерланган котлет ковурилади. Истеъмолга беришдан аввал котлетга ег, остига эса гушт сели куйилади, куй гуштидан тайерланган котлетга бундан ташкари

пиезли сутли соус кушиб бериш ҳам мумкин. Тозаланган суякка папильотка кийдириб куйилади. Бузук ва чучка гуштидан тайерланган котлет гарнирига одатда икки-уч хил махсулот еки картошка пюреси, ковурилган картошка, сутли соусда пиширилган сабзавотлар ишлатилади. Куй гуштидан тайерланган котлет гарнирига донатор гуруч, турлича ковурилган картошка, ловия кузоги еки егда пиширилган ловия еки мураккаб гарнир берилади.

Эскалоп. Эскалоп бузук еки чучка гуштидан тайерланади. Эскалопга бир порцияга икки дондан килиб, крутонларга солиб ковурилган картошка, мураккаб гарнир кушиб берилади. Эскалопни соусда тайерлаб крутонларда бериш ҳам мумкин. Бундай холда эскалопга ковурилган буйрак булаклари, помидор, кузикорин куйиб, устига томат соуси куйилади.

Помидор билан ковурилган куй гушти. Куй гуштини (сони, бесуюк туши) булаклар (1 порциясига 2 булакдан килиб), туз ва мурч сепиб ковурилади. Сон гуштини бутунлигича ковуриб, кейин порция булакларига ажратган маъкул. Ковурилган гуштни беришдан олдин ковурилган помидор куйиб, устидан гушт сели куйилади. Гуштнинг атрофига ковурилган картошка куйилади. Картошка бутунлигича (майда картошка) ковурилади еки уйгич билан майда шарча килиб ковурилади.

Кавказча кабоб. Орка ва олд сон бесуюк тушни яхшилаб тозалаб, 30-40 г вазнли квадрат шаклида тугралади. Тайерланган гуштга туз, мурч, майда тугралган пиез, петрушка солиб лимон шарбати сепилади, аралаштириб сопол идишда сиркаланади, 4-6 соат совук жойга куйилади. Еш куй, кузичок гуштини сиркалама ҳам булади. Гушт булакларини темир сихга утказиб, ениб турган кумир алангасида еки электрогрилда пиширилади. Пишган кабоб сихдан киздирилган идишга тушириб олинади ва йирик тугралган кук пиез еки япрок килиб тугралган бошпиез ва бир паррак лимон кушиб берилади. Туйилган зирк ва Восток соуси алохида берилади.

Карсча кабоб. Куйнинг сон гуштидан бир порцияга бир булакдан килиб кесиб олиб сиркаланади. Пиширишдан олдин яримта буйракли куй гушти булагини пардасидан тозалаб, сихнинг бир томонига киргизилади. Сихнинг иккинчи томонига эса унча йирик булмаган помидор булаклари утказилади. Гушт лакка кумир алангасида пиширилади. Пишган гуштни сихдан тушириб олиб, кук пиез еки бошпиез, петрушка ва бир булак лимон кушиб берилади. Барбарис алохида берилади.

Бифштекс, киймаланган филе. Киймаланган бифштекс нак гуштан тайерланган бифштекс каби берилади. Филега эса ковурилган картошка солиб, асосий кизил соус, пиезли соус еки корнишон солинган пиезли соус сепилади.

Отбивной (уриб юмшатишган) котлетлар. Котлет бузок, чучка ва куй гуштидан тайерланади. Тайерланган гушт уриб юмшатилади, лъезонга ботирилади, сухарига булаб, ковурилади. Бераётганда устига ег сепилади. Кайла учун яшил нухат, димлаб кайнатилган сабзавот, сут соусида пиширилган сабзавот ковурилган картошка ва хоказолар кушиб берилади. Одатда уриб юмшатишган котлетлар мураккабкотлетлар билан берилади.

Шницель. Шницель чучка ва бузок гуштидан тайерланади, лъезон ва сухарига босиб ковурилади, устига ег ва уриб юмшатишган котлетларга кушиб берадиган соуслар куйиб берилади. Шницелга кавар ва лимон цедраси билан тайерланган ег куйиб, устига бир булак лимон куйиб бериш мумкин.

Шницел уриб юмшатишган гуштан калинлиги 0,6-1 см келадиган килиб тухумсимон шаклда ясалади.

Венча шницел. Бузок еки чучка сон гуштининг юмшок жойини 0,7-0,8 см катталикида тилик килиб туграб яхшилаб юмшатилади, пайини кесиб, туз, мурч сепилади, лъезонга ботирилади ва майдаланган ок нонга булаб, егни каттик кизитиб товада ковурилади. Истеъмолга бераётганда шницел устига анчоус филеси доирача еки кундалангига килиб куйилади, орасига эса кавар кушилади. Шницел атрофида гуруч, димлаб кайнатилган

сабзавот, маринад килинган мевалардан тайерланган кайла солиб, кукатлар билан безатилади.

Ромштекс. Буланган ромштексни факат умуртка кисмидан эмас, балки молнинг бошка кисмларидан, яъни биринчи сорт мол гуштидан тайерлаш мумкин. Уриб юмшатиш, лъезонга ботирилган, сухарига буланган махсулот ковурилиб, ковурилган картошка билан бирга кушиб берилади. Ковурилган картошкага димланган карам, пиширилган гулкарам, димлаб кайнатиш сабзавот, яшил нухат кушиб бериш ҳам мумкин.

Ковурилган мия. Мия туз солинган нордон сувда пиширилади, куритилади, "шашка" шаклида тугралади, тузланади, унга булаб тухумга босилади ва сухарига булаб егда ковурилади. Мия устига ег куйиб, бир булак лимон ва петрушка куки билан бирга еки лимон шарватини ег ва петрушка куки билан кайнатиб, устига сепиб берилади. Гарнир учун ковурилган картошка, картошка пюреси, яшил нухат ишлатилади. Мияни кам егда ҳам ковуриш мумкин, бунинг учун мия факат унга буланади.

Ковурилган буйрак. Чучка, куй ва бузокнинг янги буйраги "шашка" шаклида туграб ковурилади. Буйракни таксимлаш олдидагина ковуриш керак, чунки уни саклаганда сифати емонлашади. Гарнир учун ковурилган картошка берилади.

Буйракни турли усулда истеъмолга бериш мумкин: 1) устига лимон шарвати сепилади, 2) тилик килиб туграб ковурилган помидор кушилади, 3) устига кайнатиш кизил виноли соусга кузикорин булаклари кушиб тайерланг соус куйилади, 4) кизил, пиезли, сметанали соуслар, тоmat пюрели солинган сметанали соус куйиб берилади.

Сухарига босиб ковурилган буйрак. Бузок буйрагини ортикча ег ва пардасидае тозалаб ювилади, куритилади ва буйламасига кесиб икки томонга очилади. Кейин буйракни лъезонга ботирилади ва сухарига буланади. Тайерланган буйракни сим еки новда сикха ттортиб екка чумдириб ковурилади ва ковуриш шкафида етилтириб ковурилади. Таом

бериш олдидан оддий сих шаклли сих (атле) га алмаштирилади. Гарнир яшил салат билан безатилади. Буйракнинг устига яшил ег куйилади.

Ковурилган жигар. Жигарни бир порцияга 1-2 булакдан килиб туграб, устига мурч, туз сепилади ва унга ботириб ковурилади. Гарнир учун ковурилган картошка, картошка пюреси берилади, истеъмолга бераётганда устига ег сепилади. Жигар ковураётганда куйиб кетмаслигига ахамият бериш керак. Жигар 1-1,5 минут ортикча ковурилса ҳам сифати емонлашади. Жигарга ковурилган бошпиез кушиб еки сметанали соус куйиб бериш мумкин.

Димлама гушт ва калла-поча ҳамда ич махсулотлари

Анча каттик ва бириктирувчи тукималари дагал гушт булагини юмшатиш керак булгандагина гушт димланади. Кислота коллагеннинг паршаланиши ва унинг глютинга айланишини тезлаштирилади. Шунинг учун димланганда нордон соуслар, томат-пюре, маринадланган мева ва резаворлар ишлатилади.

Гушт димланганда дориворлар (лавр япроги, мурч, баъзан долчин, зира ва х.к.) ва хушбуй сабзавотлар ишлатилади. Вино ва дориворлар димлаш тугалланишидан 10-15 миунт олдин солинади.

Гушт йирик булакли, майлда булакли еки порция булакли килиб димланади. Димлаш учун соннинг ен ва ташки томонлари, мол гуштининг кураги, майда туюкли молларнинг эса асосан кураги ва туши ишлатилади.

Тайерланган гуштга туз, сурч сепилади ва ковурилади. Ковурилган гушт ва сабзавотларни идишга солиб, курук шурва куйилади ва доривор солиб епик идишда димланади.

Димланган гуштга гарнир тайерлаш учун картошка, сабзи, брюква ва бошка димланган сабзавотлар ҳамда макарон ишлатилади.

Сабзавотларни йирик "кубик" килиб туграб ковурилади ва соус билан бирга димланади. Сабзавотларни гушт билан бирга ҳам димлаш мумкин, лекин таомларни куплаб тайерлаганда гарнир била гуштни

порцияларга ажратиш кийинлашади. Димланган гушт оддий гарнир билан хам берилади.

Йирик булаклаб димланган гушт

Димлама гушт. Йирик гушт булаклари курук шурва, сабзи, бошпиез ва петрушка билан бирга димланади. Димланган гуштни истеъмолга бераётганда толасини кудалангига килиб, бир порцияга 1-2 булакдан кесилади ва устига соус сепиб, енига макарон, картошка, гаргуша буткасидан тайерланган гарнир куйилади.

Гарнирга кушимча килиб долчин ва калампирмунчок билан пиширилган брусника бериш мумкин.

Сабзавот тикилган гушт. Огирлиги 1,5-2 кг булган гушт булагини пардасидан тозаланиб, тукумасининг буйига караб "шпалча" килиб кесилган узун сабзи ва петрушка гул ясаб тикилади. Сабзавот тикилган гушт булагини ковурилади ва чукур сотейникка солиб, курук шурва куйилади, бошпиез, лавр япроги, мурч кушиб етилгунча димланади. Колган курук шурвага эса кизил соус еки мадера соуси тайерланади.

Гушт тукумасини толаларига кундаланг (бир порцияга 1-2 булакдан) килиб кесиб, пиширилган макарон, димлаб кайнатилган гуруч, ковурилган картошка ва соус кушиб берилади.

Порция булаклари ва майда булаклаб димланган гушт хамда ич махсулотлари

Духовкада димлаб пиширилган мол ва куй гушти. Бу таом икки усулда тайерланади.

Б и р и н ч и у с у л . гуштни бир порцияга икки булакдан килиб кесиб курук шурва, жазланган тоmat-пюре кушилади ва бир соатга якин димланади; ковурилган сабзавот (картошка, сабзи, шолгом, петрушка, пиез) кушиб, хаммаси биргаликда яна ярим соат димланади. Гушт етилишидан 10-5 минут олдин курук шурвада суюлтирилган жазланган ун, лавр япроги, мурч кушилади.

Иккинчи усул. Гушт курук шурва кушилган сабзавотдан алохида димланади, сабзавот эса жазланган тоmat-пюре, курук шурва, доривор билан биргаликда димланиб, жазлама ун кушилади.

Биринчи усулда тайерланган гушт иккинчи усулда тайерланган гуштга нисбатан ширин булади, лекин уни порцияларга ажратиш кийин.

Отбивной зразалар. Уриб юмшатишган юпка гушт булагига (сон ва курак кисмига) кийма солиб, колбасага ухшатиб зраза ясалади. Кийма тайерлаш учун бошпиезни майда туграб жазланади, туюлган сухари, майда тугралган пиширилган еки укроп кушилади. Тайерланган зразалар тузлаб ковурилади ва курук шурвада 45-30 минут димланади. Кейин зразалар курук шурвадан сузиб олинади. Курук шурвага кизил соус тацерланади ва унга зразалар солиб, дориворлар ташланади, яна 20-40 минут димланади. Бир порцияга икки донадан зраза солиб, кора бутдой ермасидан тайерланган бутка, картошка пюре кушиб берилади.

Гуляш. Гуштни бир хил булакларга туграб (20-30 г), туз сепилади ва ковурилади, кейин иссик курук шурва, жазланган tomat-пюре солиб етулгунча димланади. Курук шурвани куйиб олиб, унда соус тайерланади. Соусга жазланган пиез, мурч, лавр япроги ва смеитана кушилади. Ана шу соусни гуштга солиб, яна 15-20 минут димланади. Гуляшни сметансиз ҳам тайерлаш мумкин. Гарнир учун пиширилган еки ковурилган картошка, манний крупадан тайерланган клецки, пиширилган макарон кушиб берилади. Таомни истеъмолга бераётган пайт устига кукатлар сепилади.

Карам кушиб димланган чучка гушти, дудланган сон гушти ва колбаса. Гушт махсулотлари сабзи ва петрушкани сомонча еки кубик клиб туграб ковурилади ва димланган карам (карам tomat билан димланади) кушиб берилади. Димлаш охирида таомга курук шурвада суюлтирган жазлама ун ва канд кушилади, агар карам янги булса унга сирка солинади.

Рагу. 2-сорт чучка гуштини 20-30 г килиб тугралади. Бу максадда бутун тана еки елка умуртка кисмлари, курак ва сон гушти ишлатилса, илик суяклари ва умуртка суяклари олиб ташланади. Гушт ковурилади ва устига иссик курук шурва, жазланган tomat-пюре солиб ярим соат

димланади. Курук шурвани куйиб олиб унга жазланама ун солиб кизил соус тайерланади ва бу соус яна гуштга солинади. Гуштга бутунлигича еки кубик килиб ковурилган картошка, петрушка, шолгом ва сабзи, бошпиез тилик килиб кушиб, етилгунча димланади. Тайер рагуга кайнатилган яшил нухат еки ловия кузоги солиш мумкин. Курсатилган сабзавотлардан ташкри бошка сабзавотлар ҳам кушиш мумкин. Рагу порцияли товаларга берилади; устига кукаптлар сепилади.

Азу. Уриб юмшатиб "шпал" шаклида кесилган гушт ковурилади ва иссик курук шурва куйиб, жазланган бошпиез, томат-пюре еки помидор и солиб, етилгунча димланади. Куюк шурва куйиб олинади ва унга жазлама ун кушиб соус тайерланади. Гуштна соус арчиб ромбик килиб туграб иссик сувга ботириб олинган бодринг, тугралган саримсок, кубик килиб туграб ковурилган кртошка солиб, 10-15 димланади.

Чанах. Бундай ярим суюк таомни тайерлаш учун сопол кузачага кубик шаклида тугралган картошка, суякли куй гушти (бир порциясига 2-3 булак), майда тугралган бошпиез, баклажон, ловия кузоги, томат пастаси, гуштли кайнатма, майдаланган саримсок солиб, ковуриш шкафида етилгунча димланади. Таом димлаб етилиши олдидан помидор солинади.

Кизартириб епиб пиширилган гушт

Кизартириб пиширишдан олдин гушт чала пиширилади еки ковурилади. Гушт пазандалик шкафида юкори хароратда (300-350⁰С) сиртида кизил пуст хосил булиб, ичидаги харорати 80-90⁰С га етгунча кизартириб пиширилади. Таом бевосита хурандага узатилишидан олдин кизартириб пиширилади, агар гушт порцияли товаларда ва идишларда кизартириб пишириладиган булса, ушанинг узида узатилади.

Дулма, запеканка, киймаланган гушт, ковокча, баклажон, мурч ва помидор оддий усулда тайерланади.

Шолгом, картошка ва помидор дулмалари. Уртача катталиктаги шолгомнинг пустини арчиб, бош томони кесиб олинади, ювилади,

тахирини йукотиш учун 3-5 минут кайнок сувга солинади ва туз солинган кайнок сувга солиб, пишгунча кайнатилади. Шундан кейин совитилиб, узаги кошикда уйиб олинади. Тугри шаклли йирик картошканинг пустини арчиб ювилади ва иккига кесилади. Чукурча хосил килиш учун уртаси уйиб олинади ва етилгунча кайнатилади. Каттик помидор бандининг таги чукурча килиб уйиб олинади ва уруги хамда пардаси олиб ташланади. Тайерланган сабзавотларни гуштли киймага солиб устига майдаланган пишлок кушилади. Мой сепиб, кизартириб пиширилади.

Пиезли соусда кизартириб пиширилган мол гушти. Порцияли товага еки идишга соус солинади ва унга 1-2 булак пиширилган еки димланган мол гушти куйиб соус солинади, майдаланган пишлок ва мой сепилади. Атрофига пиширилган картошка булаклари еки картошка массаси тусик килиб куйилади. Таом ковуриш шкафида 10-15 минут кизартириб пиширилади.

Сутли соусда кизартириб пиширилган куй ва бузок гушти. Куй ва бузок гушти пиезли соусда пиширилган мол гушти сингари кизартириб пиширилади. Лекин бунда гушт ва картошкани олдиндан ковуриб олиш керак. Сутли соус уртача куюкликда тайерланиши керак.

Товада пиширилган йигма гуштли солянка. Бундай солянка хам сабзавот солянка каби тайерланади, лекин бодринг ва карам ковурилиб, квадрат шаклида тугралган гушт махсулотлари (сосиска, сарделька, чучканинг дудланган сон гушти, буйрак, тил, гушт) билан аралаштирилади.

Форшмак. Биринчи нав мол гушти еки бузок гуштини булак-булак килиб туграб ковурилади. Картошкани арчиб, пишириб куритилади. Сельд балигини тозалаб, филеси ажратиб олинади. Бошпиез майда тугралади ва бир оз жазланади. Ковурилган гушт, картошка, пиез ва сельд балигини киймалагичдан утказиб, яхшилаб аралаштирилади. Тухумнинг сариги, каймоқ, туз ва туйилган мурч солиб яхшилаб аралаштирилади ва аталанган тухум окини солиб, эхтиетлик билан яна юкоридан пастга караб аралаштирилади. Масса юмшок чикиши учун уни кушимча равишда

ховончада туюб, элакдан утказса хам булади. Колипча еки сотейникларга ег суриб сухари сепилади ва форшмак учун тайерланган массани солиб, устига майдаланган пишлок сепиб кизартириб пиширилади. Форшмак аралашмасига вино (мандера) ва бир озгина туюлган мускат енгоги хам солиш мумкин.

Форшмакни ноннинг ичига солиб хам пишириш мумкин. Бунинг учун нон магзини уйиб олиб, чукурчасига каймок суртилади ва форшмак массаси солиб, устига майдаланган пишлок ва ег сепиб, кизартириб пиширилади.

Форшмак илвасин гуштидан хам шундай пиширилади.

Гушт киймасидан тайерланган овкатлар

Котлет, биточка, шницель. Котлет массасидан котлет, биточка, шницеллар тайерланади. Шницел тайерланадиган котлет массасига бугдой унидан епилган нон камрок солинади. Махсус биточкалар тайерланадиган котлет массаси чучка ва мол гуштидан тайерланади, унга бошпиез еки саримсок кушиш хам мумкин. Котлет массасини сухарига босиб, бевосита истеъмолга беришдан олдин ковурилади, бунинг учун махсулот еги 100-160⁰С гача киздирилган товага солинади ва икки томони ковурилгач, ковуриш шкафига 5-7 минут куйилади.

Котлет ва шницеллар устига мой сепиб, биточка эса сметанали соус, кизил соус ва пиезли соус, горчица еки корнишон солинган пиезли соус кушиб берилади. Гарнир учун кавурилган картошка, картошка пюреси, сутли соусда тайерланган сабзавотлар, егда димлаб кайнатилган сабзавотлар, гуруч ва хоказолар ишлатилади.

Зраза. Котлет массаси шницел тайерлангандек тайерланади. Лекин зразага бугдой нони камрок солинади. Кийма жазланма бошпиез, тугралган тухум, сухари, петрушка кукидан тайерланади. Зразани тухумсимон шаклда ясаб, буланади ва ковурилади. Ковурилган зразанинг устига эритилган ег сепиб алохида томат соуси, пиезли соус бериш мумкин. Зразалар бир порцияга икки донадан килиб кора бугдой ермасидан тайерланган шовла еки мураккаб гарнир билан берилади.

Тефтели ва фрикаделька. Бу маҳсулот унга буланади ва ковурилгач, томатли еки кизил соус солиб, 7-10 минут димланади. Тефтели порциясига 3-4 донадан, фрикаделька эса 6-10 донадан солиб берилади. Гарнир сифатида ковурилган картошка еки гуруч берилади.

Сут соусида кизартириб пиширилган котлетлар. Ясалган котлетлар буланмайди, ег суртилган това еки противенга солиб, котлетнинг буйига караб чукурча яслади ва шу чукурчага ширавапазлик копчасидан куюк сутли соус солиб тулдирилади ва устига майдаланган пишлок ва мой сепиб кизартириб пиширилади. Таом турли хил гарнирлар билан берилади. Кизил соус таомнинг енига куйилади.

Сметанали соусда кизартириб пиширилган биточка. Донатор гуруч шовласига жазланган томат-пюре солиб, иккитадан биточка куйилади, устидан томат ва пиезли сметана соуси куйилади, майдаланган пишлок сепиб кизартириб пиширилади.

Лула кабоб. Куй гушти, бошпиез, куй еги майда чопилади еки киймалагичдан утказилади ва туз, мурч, лимон шарбати солиб, 2-3 соат куйиб куйилади. Шу массададан бир порцияга икки донадан килиб лула яслади ва сихга утказиб, лакка кумир алангасида пиширилади. Кайла учун кук еки бошпиез, бир булак лимон ишлатилади. Лаваш нони алохида берилади.

Такрорлаш учун саволлари:

Гуштли кайнатиш муддати кандай факторларга боғлиқ?

Кайнатиб ва димлаб пиширилган гушт, калла-поча ва ич маҳсулотларидан кандай таомлар тайёрланади?

Духовкада димлаб пиширилган мол ва куй гуштини кандай усуллар ёрдамида тайёрланади?

Гушт киймасидан кандай таомлар тайёрланади?

Таянч иборалар:

Кайнатилган гушт

димланган гушт

Ковурилган гушт

бифштекс

Филе

лангет

Антрекот	бефстрогонов
Эскалоп	шницель
Ромштекс	йирик булаклаб димланган гушт
Порциялаб димланган гушт	гуляш
Рагу	азу
Кизартириб епиб пиширилган гушт	гушт киймаси
Котлет массаси.	

Режа:

1. Пиширилган туцхум
2. Тухум шовласи
3. Ковурма тухум тайёрлаш.
4. Омлет тайёрлаш
5. Тухум котлети тайёрлаш
6. Кизартириб пиширилган тухум.
7. Творогли таомлар.
8. Творогли запеканка тайёрлаш
9. Творогли вареник тайёрлаш
- 10.Ширин творог массаси

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
4. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М: Экономика, 1982.
7. Сборник рецептур диетических блюд. М: Экономика, 1981.
8. Махмудов К.М. Узбек таомлари. Т: Узбекистон, 1977

Пиширилган тухум. Тухумни пучоги билан бутунлигича бериш учун илителиди, кайнатиб, каттик килиб пиширилади. Тухумнинг пишиши кайнатиш муддатига, сув миқдори, кайнатиш тезлигига боғлиқ.

Тухум чуқур сотейникларда дуршлак шаклидаги металл турли қозонларда еки тухум қозонларида пиширилади. Пиширишга тайерланган тухумлар кайнаб турган сувга солинади. Сув 10 та тухумга 3 л миқдорида солинади. Илитилган тухум унча каттик пиширилмаслиги, ичидаги оқи ва сариги табиий ҳолда сақланиши, тухум оқининг факат бир қисмигина (қури билан 50%) бир оз қоагулланган, яъни зич ва оқишроқ бўлиши керак. Илитилган тухум деярли ҳамма вақт пучоги билан берилади.

Кайнатилган тухумнинг оқи бутунлай пишган, сариги эса ярим суюқ ҳолда бўлади. Кайнатилган тухум қурича пучогидан ажратилиб иссиқлигича ҳар хил соус қушиб еки устига гушт желеси қушиб берилиши, гуштли кайнатмага, исмалокдан тайерланган пюрега солиб берилиши мумкин. Бундай тухум баъзан илитилган тухумга ухшатиб ҳам берилади.

Каттик килиб пиширилган тухумнинг оқи ва сариги тула пишган бўлади. У бутунлигича иссиқ ва совуқ ҳолида берилиши мумкин. Қиймаланган анчоус, селедка, гушт ва сабзавотлар қиймасига тикиб ҳам тайерланади.

Тухум бутунлигича пиширилишидан ташқари ундан тухум шовласи ҳам тайерланади. Тухум шовласини бутун тухумдан ҳам, тухум меланжидан ҳам тайерлаш мумкин. Тухум шовласи оч сарик рангли шовласимон массадан иборат бўлиб, у сут, ег ва тузга янги тухум еки тухум меланжи аралаштириб тайерланади. Тухум шовласи шундайлигича еки майдаланган пишлок, тугралган қуқатга аралаштириб еки турли хил гушт ва сабзавотдан тайерланган гарнирлар билан қушиб берилиши мумкин.

Илитилган, кайнатилган ва каттик килиб пиширилган тухум. Тайерланган тухум майда тарелка еки турда чуқур сотейникдаги кайнаб турган сувга солинади ва сув яна кайнатилади (20-30 секунддан кейин). Тухумни илитиш учун у турда еки қовлида 2,5-3 минутдан кейин, ярим

юмшок килиб пишириш учун 10-12 минутдан кейин, каттик килиб пишириш учун 10-12 минутдан кейин олинади. Илитилган тухум ейилган сочикка солиб тарелкага куйилади ва сочикнинг иккинчи ярмиси епилади. ег, туз, нон алохида берилади. Тухумни рюмка-тагликда бериш ҳам мумкин.

Агар тухум ярим юмшок ва каттик холда бериладиган булса, у суюк ошда еки гарнир билан бирга берилади. Бундай тухумни иссик сувдан тезда олиб, совук сувга солинади, совитилади, сувда пойнак томони пичокда пачакланади ва сувда турганича пучогидан ажратилади.

Ярим юмшок килиб тухумни пучоксиз пишириш ҳам мумкин. Бунинг учун сотейникка сув солиб, туз ташланади, бир оз сирка кушилади (1 л сувга 10 г туз ва 50 г сирка). Кайнаб турган сувга солинган тухум 3-3,5 минут пиширилади ва човлида олиб сув сувли идишга солинади ва ишлатилгунча у ерда сакланади еки иссиклигича таом тайерлаш учун ишлатилади.

Тухум шовласи. Янги тухум еки тухум меланжини туз ва сут билан кориштириб, эритилган егли идишга солинади ва узлуксиз аралаштириб туриб ярим суюк манний шовласидек килиб пиширилади. Кейин това еки тарелкага уюб солинади.

Тухум шовлани майдаланган пишлок ва тугралган петрушка куки билан аралаштириш еки шовлага сосиска, томатда тайерланган колбаса, ветчина, буйрак, мадера соусида тайерланган товук жигари, яшил нухат, гулкарам, тоза помидор, сметанага аралаштирилган кузикорин куйиб бериш мумкин.

Ковурма тухум тайёрлаш

Тухум товада еки егда ковурилиши (тухумкуз, омлет ва тухум котлет) еки егда чумдириб ковурилиши (тухум фри) мумкин.

Тухумкуз (яичница глазунья). Ковурма тухумни нукул тухумдан еки нон булаклари, турли гушт махсулотлари, кук пиез, картошка, янги

помидор, пиширилган брүссел карами еки гулкарам, ловия кузоги, исмолок пюреси, жухори, кузикорин билан ковуриш мумкин.

Юпка квадрат шаклида, майда кубиксимон еки сомонча килиб тугралган нон, ветчина, колбаса, шпик, дудланган туш, кук пиез, тоза помидор ва бошкалар аввал товада егда ковурилади, кейин устига еки орасига тухум чакиб солиб, хаммаси плитада еки ковуриш шкафида етилтириб ковурилади. Ветчина, колбаса, томатда тайерланган сосиска, мадера соусида тайерланган товук жигари еки буйрак, сметанада тайерланган кузикорин, сутли соус еки саригегда тайерланган яшил нухат каби ширадро гарнирлар ковурилган тухум сариклари орасига, окига солинади.

Тухумкуз оки катттик пишган ва окиш булиши, сариги эса тусини йукотмаслиги, сиртида коагулланган зич пардаси булмаслиги, бир оз иссик булиши керак. Тухумнинг окида майда говаклар, саригида ок доглар булмаслиги учун тухум ковурилатган егда еки крвурилатган гарнир махсулотларига майин туз солиниши тавсия этилади.

Ковурма тухум истеъмолга берилишидан олдин порцияли еки анчагина катта чуян, алюминий еки бандсиз бошка товада ковурилиб, шу идишнинг узида берилади. Ковурма тухум баъзан иситилган майда тарелкаларга солиб берилади.

Омлет. Омлет янги тухум, тухум меланжи ва порошогидан тайерланади. Омлетлар ковурма тухум сингари натурал холда еки ковурма тухумкуз каби гарнирлар билан берилиши мумкин.

Омлет тайерлаш учун тухумга сут ва туз кушиб хаммаси



кориштирилади. Хар бир тухумга 15 г сут, 0,5 г туз солиб, яхшилаб аралаштирилади. Омлет тухум порошогидан тайерландиган булса, порошокни элаб сув еки сув кушилган сутда корилади (100 г тухум порошогига 0,35 л суюклик,

4 г туз) ва 30-40 минут буктириб куйилади, кейин яхшилаб аралаштирилади.

Овал пирожок шаклидаги омлет бандли товада ковурилади. Омлет натурал холда, майда тугралган масаллик хамда кийма солинган холда булиши мумкин. Натурал ва аралашмали омлетни куплаб тайерлаганда противенда ковуриш шкафига куйиб ковуриш мумкин.

Омлет тайерланадиган тухум массасини иссик товадаги эриган егга солиб, товани бандидан кимирлатиб турган холда каттик киздириб ковурилади. Масса куюла бошлагач уртасига кизил соусда тайерланган ветчина еки бошка гарнир уйиб солинади. Икки томонидан тухум массаси билан епиб товадан чузинчок тарелка еки майда тарелкага чокни пастга килиб солинади.

Натурал еки кийма солинган омлетлар хам худди шундай тайерланади. Аралашмали омлет тайерлаш учун майдаланган пишлок еки петрушка, майда чопилган кук пиез, укроп, тухум, сут ва туз олиб хаммаси аралаштирилади, кейин аралашмани иссик товадаги эритилган егга солиб ковурилади, омлет ясалади. Майда тугралган бошпиез еки кук пиез еки майда тугралган янги помидор това еки противенда егда ковурилади ва тайерланган тухум массасига кушиб, омлет пиширилади.

Тухум котлет. Тухумни каттик пишириб, пучоги тозаланади, майда туграб, куюк иссик манний шовла еки куюк сут соуси ва туз билан аралаштирилади. Шу массадан котлет ясаб, сухарига буланади. Истеъмолга беришдан олдин ковуриб, тарелкага солинади, устига сариег, енига эса сметанали соус куйилади еки сметана алохида берилади.

Кизартириб пиширилган тухум

Омлет, сутли соусда тайерланган тухум, драчена ва ковурма тухум кизартириб пиширилади.

Ковурилган картошкали омлет (аралашмали кизартириб пиширилган тухум). Майда кубик еки тилик килиб тугралган картошкага туз сепиб, противен еки унча катта булмаган товада етилгунича ковурилади ва

тайерланган тухум массасига аралаштириб, ковуриш шкафида кизартириб пиширилади.

Омлетни турли гуштли, сабзавотли ва ермали гарнирлар билан бирга еки натурал холда тайерлаш ҳам мумкин.

Сутли соусда кизартириб пиширилган тухум. Порцияли металл идишга еки товага ичи уйилиб егда ковурилган ок нон булакларини солиб, хар бирига ярим юмшок холда тайерланган биттадан тухум солинади. Таомнинг устидан уртача куюкликдаги сутли соус куйиб, майдаланган пишлок сепилади ва кизартириб пиширилади. Таомнинг устига ег куйиб берилади.

Ветчина, кузикорин ва тухум солинган кувача нон. Ок нондан кувача (волован) шаклида кесиб олиб, егда ковурилади. Кувачага сомонча килиб туграб егда ковурилган ветчина, кизил соус еки мадера соуси кушилган шампиньон солинади. Сунгра кувачаларга биттадан тухум солиб, тухум илигунча ковуриш шкафига куйилади. Кувачаларни катлама хамир еки сут, ег, тухум солинган хамирдан ҳам тайерлаш мумкин.

Драчена. Омлетга тайерлагандек, лекин куп сут солиб тайерланган тухум массасига жазланган ва совитилган ун кушилади. Массани чилчупда аралаштириб, элакдан утказилади ва ег суртилган идишга куйилади. Драчена ковуриш шкафида кизартириб пиширилгандан кейин тезда истеъмолга берилади, акс холда тез котиб колиб, ташки куриниши емонлашади. Драченани тухум массасига аралаштирилган майдаланган пишлокда ҳам тайерлаш мумкин.

Творогли таомлар

Творогдан махсулотлар тайерлаш учун уни албатта майдалаш керак. Бунинг учун творог эзгич, киймалагич еки валчалардан утказилади, творог унча куп микдорда булмаса, галвирдан утказилади.

Иссик ва яхна таомлар тайерлашда творогнинг мазаси ва хидини яхшилаш учун унга иссик сувда эритилган ванилин (ванилин яхши аралашиши учун иссик сувда эритилади), лимон еки апельсин пустлоги,

майиз, долчин, мева коки, зира, шоколад еки какао, туз ва бошка махсулотлар кушилади, ковуштириш учун эса тухум баъзан ун кушилади. Творогнинг туйимлилигини ошириш ва консистенциясини мулойимлаштириш учун каймоқ, ег, сметана кушилади.

Бир оз микдорда саригег, сметана кушилган егли творогдан турли хил таъм киритувчи ва хушбуй моддалар купинча чучук ва шур творогли сирок массаси тайерланади.

Яхшилаб кориштирилган масса порцияларга булиниб, ишлатилгунича 4-8⁰С хароратда сакланади.

Сут, каймоқ, сметана еки шакар кушилган творог. Эзилмаган творогни эхтиетлик билан салатдон еки чукур тарелкага солиб устига пишириб совитилган сут еки каймоқ солинади. Сут еки каймоқни алохида сут идиши еки стаканда, шакарни эса розеткада бериш мумкин. Сметанали творогни таксимлаётганда эзиб ва тарелкага уйиб солиб, чукурча ясаб, сметана куйган маъкул.

Творогли пудинг. Биринчи усул. Эзилган творогга эланган сухари еки манний ермаси, шакар, эзилган тухум сариги, майиз, ванилин, енгок кушиб яхшилаб аралаштирилади. Кейин яхшилаб купчитилган тухум окини кушиб колипга ейиб солинади, бугда пиширилади. Таксимланаётганда колипдан олинади, йирик пудинг порцияларга булинади. Таом сметана, мураббо еки ширин соуслар билан берилади.

Иккинчи усул. Эзилган творог совитилган куюк манний шовласи билан аралаштирилади. Шакар солинган тухум сариги, кейин купчитилган тухум оки солинади, яхшилаб аралаштириб колипга куйилади ва кайнатиб еки кизартириб пиширилади. Таом сметана, мураббо, мева шарбати еки соус билан берилади.

Творогли запеканка. Пудинг пиширишдагидек тайерланган масса (лекин купчитилган тухум оки ва мева кушилмаган) ег суртиб сухари сепилган противенга солинади ва устига сметана суртиб, кизартириб пиширилади. Сметана еки ширин соусни алохида бериш мумкин.

Сирник. Эзилган творогга туз, шакар солинади ва шакар солиб эзилган тухум, егсиз жазлаб, совитилган ун кушиб биточка шаклида ясалади, унга булаб ковурилади. Сирник таксимланаётганда устига ег, енига сметана еки ширин соус куйилади. Сметана еки соусни алохида ҳам бериш мумкин.

Творогли вареник. Эзилган творог туз, тухум, шакар кушиб кориштирилади. Колган ишлар эса чучвара тайерлагандек бажарилади, лекин чучварага кийма урнига творог солинади. Сметана ва шакарни алохида бериш мумкин.

Творогли блинчик. Тухум, туз ва шакар совитилган сут еки сувда корилади ва бу аралашмага эланган ун кушиб металл чилчуп билан бирхил суюк хамир хосил булгунча аралаштирилади, тоза элакдан сузиб утказилади. Хамирдан (порциясига 2-3 донадан килиб) юпка билинчик епилади.

Ширин творог массаси. Юмшатилган саригег ва шакарни идишга солиб, машинада еки кулда куракча билан крем сингари бир жинсли масса хосил булгунча яхшилаб аралаштирилади. Сунгра оз-оздан эзилган творог кушилади. Массага тозаланган майиз, кубик килиб тутралган мева коки еки эланган какао порошоги ва ванилин кушилади. Истеъмолга беришдан аввал масса конус, пирамида, туртбурчак еки квадрат шаклида ясалади. Таомга баъзан консервланган мевалар, мураббо, сметана, енгок, асал кушиб берилади.

Шур творог массаси. Эзилган ва юмшатилган саргег кушилган творогга зира ва туз солиб, яхшилаб аралаштирилади. Бу таом сметана билан берилади.

Простокваша ва варенец. Простокваша стаканларда, варенец эса майда кувачаларда берилади. Шакар ок еки кора нондан тайерланган туйилган сухари еки пиширилган майда жухори алохида берилади.

Такрорлаш учун саволлари:

Тухум ва творогдан кандай таомлар тайёрланади?

Ковурма тухум кандай тайёрланади?

Омлет кандай тайёрланади?

Творогли куймок (блинчик) кандай тайёрланади?

Таянч иборалар:

Ивитилган тухум

Кайнатилган тухум

Ковурма тухум

Кизартириб пиширилган тухум

Творогли масса.

Маъруза № 16. ЯХНА ТАОМЛАР ВА ТАМАДДИКЛАР

Режа:

1. Яхна таомларнинг куйидаги асосий гурухлари
2. Бутербродлар
3. Очик бутербродлар
4. Ёпик бутербродлар
5. Аралашма бутербродлар
6. Салатлар ва винегретлар
7. Сабзавот ва кузикоринли таом ва тамаддиклар
8. Баликли таомлар ва тамаддиклар
9. Гушт ва тухумли таомлар ва тамаддиклар
10. Гуштли ассорти тайёрлаш

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
4. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М: Экономика, 1982.
7. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий народов Узбекистана. Т: Мехнат, 1986.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Экономика, 1986.

Яхна таомларни куйидаги асосий гурухларга болиш мумкин:

Бутербродлар;

Салат ва винегретлар;

Сабзавотли яхна таомлар ва тамаддиклар;

Баликли яхна таомлар ва тамаддиклар;

Гуштли яхна таомлар ва тамаддиклар.

Бутербродлар

Бутерброд нон ва егдан иборат демакдир, лекин купинча ег урнига ноннинг устига бошка махсулот: гушт, пишлок, балик еки консервланган балик куйилади еки шу махсулотлар тухум, ег, турли хил сабзавот ва бошка махсулотлар билан бирга берилади. Бутербродлар гурухига куйидагилар киради: очик бутерброд, епик бутерброд (сендвичлар), аралаш бутерброд (столичний), тамаддик бутерброд (канапе). Бутерброд тарелка, таксимча еки когоз сочикли вазада берилади.

Очик бутербродлар. Бугдой нони (батон) кундалангига узунлиги 10-12 см, калинлиги 1-1,5 см, огирлиги 40-50 г килиб кесилади. Юпка кесилган гушт еки балик махсулотларини нонни бутунлай епиб турадиган килиб куйилади.

Очик бутербродлар дудланган чучка гушти, пиширилган колбаса (2-3 юпка япрокча), ковурилган мол гушти, ковурилган еки пиширилган бузок гушти, чучка гушти, буженина, пиширилган тил, дудланган туш гушти, суяксиз туш гушти ва каттик еки эритилган пишлок солинган шпик, пиширилган осетр, севрюга, ок балик, семга, лосось, кета ва бошкалардан тайерланади.

Жуда егли махсулотлар (шпик, суяксиз туш гушти, туш, эритилган пишлок) солинган очик бутербродлар еки мазаси уткир махсулотлар (сельд, килка балиги) солинган очик бутербродлар жавдари бугдой нонига куйилади.

Егсиз махсулотлардан бутерброд тайерлаганда нонга саригег суртиш еки саригегдан япрок килиб ноннинг устига куйиш керак. Дудланган чучка

гушти, дудланган туш гушти, осетр балиги ва бошка егли махсулотларнинг ег катламини айрим булаklar орасига бирхилда килиб куйиш керак.

Паюс икраси каттик булса квадрат шаклида туграш керак, юмшок икрани егоч еки мармар тахтада эзиб, устига бир булак нон куйилади. Нон булаklarининг четларини киркиб, икра билан бирга тахтадан олинади ва бутерброд пичогда ағдарилади. Ноннинг устига юпка саригег япроги ва тугралган кук пиез солиш мумкин.

Донадор ва кет икрасини кошикда секин солиш керак. Икрадаги уйилган чукурчага еки унинг атрофига кук пиез еки саригег япроги куйилади.

Сельд балиги бутерброд учун 2-3 булак килиб кесилади, атрофига кук пиез куйилади.

Килька (бошсиз, думсиз ва ичак-чавоксиз) сардина ва шпрот балигини ноннинг устига диогонал буйлаб солиб, атрофига пиширилган тухум куйилади.

Епик бутербродлар (сандвичлар). Бугдой нони кундалангига иккига булинади. Пустини олиб ташлаб, узунасига 2-2,5 мм калинлигада юпка килиб кесилади. Нонга юмшатилган саригег суртилади (гушт хамда горчица ва тузли пишлок учун), устига юпка килиб кесилган гушт еки балик, икра, пишлок ва хоказолар куйиб, саригег суртилган иккинчи нон булагига билан епилади. Нон булаklари бир оз босилиб, узунлиги 7-8 смли булаklарга кесилади. Бу бутербродни 2-3 катламли килиб тайерлаш мумкин. Бундай бутербродлар сафарда жуда кулай.

Аралашма бутербродлар. Батон булагига бир неча турдаги махсулотлар куйиб, тегишли шаклда ясалади. Бундай бутербродлар купинча салат, кукат, сабзавотлар билан тайерланади. Масалан, ветчина, тухум ва бодрингдан тайерланган бутерброднинг нон булагига (40 г) найча килиб уралган 2-3 булак ветчина куйилади ва бир булак тухум, бодринг, саригег ва кукат билан безатилади. Салатли бутерброд тайерлаганда салатни ноннинг уртасига солиб, четларига шаклдор килиб ясалган гушт

булаги куйилади, бети горчица кушилган саригег ва салн саригег ва салувчи сабзавотлар билан безатилади.

Тамаддикли бутербродлар. Бу хил бутербродлар шакл жихатидан майда пирожнийга ухшайди, узунлиги еки диаметри 3,5-4,5 см. Бундай бутербродлар зиефатларда стол устини безаш учун ишлатилади. Тамаддикли бутербродлар бир неча хил махсулотлар кушилган ва бугдой нонидан тайерланган майда гренуклардан (крутон) тайерланади. Бутерброд учун мазаси ва ранги бир-бирига мос келадиган махсулотлар олинади.

Бугдой нони эни 3-4 см, узунлиги 12-15 см, калинлиги 6-8 мм ли булакларга кесилади. Нон егда ковурилади, совитилади, саригег еки майонез суртиб, устига чиройли килиб турли хил махсулотлар, масалан, махсулотлар сифатида пишлок, ветчина, асригег аралаштирилган тугралган тухум еки паюс икраси, семга, осетр еки кет икраси, кук пиез, дудланган севрюга куйилади. Чиройли килиб безатилган крутон устига желе куйилади. Шундай кейин совитиб, туртбурчак, квадрат, ромбик, учбурчак ва паррак килиб майда тугралади.

Салатлар ва винегретлар

Салатлар сабзавотлар, илдизмевали сабзавотлар, мевалар, пиширилган сабзавотлар, тузланган ва маринадланган сабзавотлардан тайерланади.

Салатларни бир хил сабзавот туридан масалан, карамли салат, редискали салат, яшил салат еки турли хил сабзавотлардан турлича килиб тайерлаш мумкин. Салатларнинг баъзи бир турларига гушт, парранда гушти, балик, кискичбака, краб, криветка, икра ва тухум куйиш мумкин.

Лавлаги, бодринг, картошка ва пиез сабзавот винегретларнинг асоси хисобланади, лекин уларга карам, сабзи, пширилган ловия, яшил нухат, тузланган еки маринадланган кузикорин, тузланган помидор, маринад килинган сабзавот ва мевалар, ва нихоят, гушт, тухум, балик, краб, сельд балики кушиш мукин.

Салат ва винегретларга уткир, хушбуй, аччик-чучук дориворлар, шунингдек майонез, сметана, баъзан ичига уткир ловия соуси ва хушбуй моддалар кушилган егсиз простокваша солиш мумкин.

Сабзаёт ва кукатлардан тайерланган салатлар шундайлигича еки турли хил гуштли, баликли, яхна таомларга, иссик таомларга ва ковурилган паррандаларга гарнир сифатида кушиб бериш мумкин.

Пиширилган ва ковурилган махсулотлардан салат тайерлашдан олдин яхшилаб совитиш керак. Совук махсулотлар аралаштирилган иссик махсулотлар тез ачийди. Салатлар тайерлангунча ҳар бир махсулот тури 6-8⁰С да купи билан 12 соат сакланиши мумкин.

Салат кишининг иштахасини очиши учун махсулотларни, айниқса гарнир тайерлашга ишлатиладиган махсулотларни бир тартибда ва чиройли килиш туграш керак.

Салатга солинадиган махсулотларни салатни беришдан олдин туграб аралаштириш керак, чунки бундай махсулотлар саклаганда мазаси ва куриниши ёмонлашади. Пиширилган сабзаётлардан махсулотлар кушиб тайерланган салатни 15 минутгача саклаш мумкин.

Салат учун рангли сабзаётлардан гарнир тайерланади. Салатларни безашда ундаги асосий таркибий махсулотларнинг яккол куриниб туриши учун гуштли салатнинг устига бир булак гушт, балик салатнинг устига эса бир юулак балик куйилади.

Салат тайерлаш ва безашнинг куйидаги икки усули куп таркалган.

Б и р и н ч и у с у л . Майда, "шашка" шаклида тугралган махсулот аралаштирилади ва унга соус еки хушхурлагич солинади, туз сепиб ваза, салатдон ва майда тарелкаларга уйиб солиб, бети салатга солинадиган махсулотлар билан безатилади.

И к к и н ч и у с у л . Махсулотни тугралганда яхши булаклари салатни безаш учун колдирилади. Махсулотнинг бир қисмига соус солиб, салатдон еки вазага уйиб солинади. Идишдаги уйилган салат устига юпка "шашка" шаклида тугралган гушт еки парранда гушти, балик, краб, лунда еки тилик килиб тугралган тухум солиб, уюмнинг уртасига икра

тулдирилган майда помидор, еки тухум косача, еки яшил салатнинг мадй япроглари, еки петрушка бандидан ясалган дастача куйилади. Колган махсулотлар салат уюмининг атрофига унча катта булмаган дастачалар холида куйилади. Салатни беришдан алдин бетига майонез ёки сметана куйилади.

Карам салат. Ок карам еки шолгом карамни сомонча кили туграб, сотейникка солинади. Туз ва сирка куракча билан аралаштириб киздирилади. Бир оз юмшаган карамни совитиб шакар, усимлик еги ва тугралган кук пиез солинади. Карамга крюква еки тилик килиб кесилган янги олма, маринадланган олча ва олхури кушиш мумкин. Карам берилаётганда устига кук пиез сепилади.

Салатлар мукаммал таом сифатида, сабзавот салат ва винегретларнинг асосий таркибий кисми сифатида, гушти яхна таомларга гарнир сифатида берилиши мумкин.

Карам салатни бошкача килиб тайерлаш мумкин. Тугралган карамни юмшатиш ва тихирини йукотиш учун иссик сувга ботириб олинади еки туз кушиб ишкаланади ва хосил булган шира сикиб олинади. Сунгра карамга биринчи холдагидек махсулотлар кушилади. Лекин, бу усулда карамнинг таркибида С витамини булган 30 % га якин шираси, минерал тузлар, канд ва бошка фойдали моддалар нобуд булади.

Помидор салат. Помидор ва бошпиезни паррак килиб туграб оралик жойга спирал шаклида солиб туз, мурч сепилади. Салат еки сметана куйиб, устидан петрушка куки еки укроп сепилади. Япрок килиб кесилган янги бодринг кушилган салатни хам шу усулда тайерлаш мумкин.

Витаминли салат. Тозаланган ва яхшилаб ювилган хом сабзи ва сельдерей майда сосмонча килиб, янги олма, помидор ва бодринг юпка "шашка" шаклида тугралади, олчанинг данаги олиб ташланади.

Тайерланган мева ва резавор мевалар хамда консерва килинган яшил нухатга сметана кушилади ва мазасига караб туз, шакар, лимон шарбати солинади. Идишга уйиб солинган салатнинг теvarалиги шаклдор килиб кесилган мева ва сабзавот булаклари куйилади.

Бодринг, редиска ва тухумдан тайерланган салат. Редиска ва янгибодринг юпка паррак килиб кесилади. Пишган тухум сариги, сметана билан кориштирилади. Майда тугралган тухум оки, кесилган бодринг ва редиска билан аралаштириб туз, шакар сепиб, идишга солинади.

Езги салат. Кайнатилган еш картошка, янги бодринг, янги помидор паррак килиб еки помидор тилик килиб, кук пиез шпал шаклида кесилади. Пиширилган ловия кузоги ромбик килиб тугралади. Хамма сабзавотларнинг бир кисмига (1/5 кисми) сметана ва Южный соуси солиб, идишга куйилади. Устига майда тугралган тухум, атрофига эса бири иккинчисига каратиб куйилган помидор дамтаси, картошка, бодринг, кук пиез, ловия кузоги куйилади.

Помидор ва бодрингли яшил салат. Яшил салатнинг тозаланган апроклари 2,3,4 кисмга кесилади, бодринг эса япрокча, янги помидор тилик килиб тугралади. Деярли хамма сабзавотлар беришидан олдин сметанага аралаштириб, мазасига караб туз ташлаб, идишга уйиб солинади. Атрофига паррак килиб тугралган бодринг ва тилик килиб кесилган помидор куйилади. Салатга сметана урнига сметанали соус еки салат гарнирлари солиш мумкин.

Картошка салат. Пусти билан пиширилган картошканинг пусти арчилади ва совитилади, картошканинг унча уцп булмаган кисми паррак килиб, колган кисми юпка "шашка" шаклида кесилади. Бодринг паррак килиб тугралади, кук пиез майда чопилади, Бодрингнинг куп кисми, шашка шаклида тугралган картошка ва пиезнинг ок кисми сметана билан аралаштириб, тамига караб туз кушиб салатдонга уйиб солинади. Салат уюмининг атрофига бодринг ва картошка парраклари куйиб, устидан ку пиез сепилади. Бу салатга сметана урнига майонез еки салат хушхуолагичи солиш мумкин.

Мефа салати. Пусти арчилган ва уруги олинган олма юпка "шашка" шаклида, урик, олхури, шафтоли данакларини олиб талшаб, тилик килиб тугралади. Салатга сметанали майонез, туз, канд талкони, лимон шарвати солинади ва салат таркибидаги кирувчи мевалар билан безатилади.

Сабзавот винегрети. Бу таомни картошка ва пустиарчилган еки путси арчилмаган ловиядан тайерлаш мумкин. Пусти арчилган картошка ярим тайер холга келгунча пиширилади, устига $\frac{3}{4}$ сув куйиб епик идишда етилтириб пиширилади. Суви тукиб ташланади, воситилади ва шашка шаклида еки кубик килиб тугралади. Пусти арчилган сабзи ва лавлагини шашка шаклида еки кубик килиб туграб, озгина сувда димлаб кайнатилади. Лавлагига пишриш олдидан сирка солинади. Иузланган карамни саралаб олиб, майда тугралади. Пиезни ок ва кук кисми алохида тугралади. Винегретга сабзи солмаса хам булади, унинг урнига бошка сабзавотлардан купрок солиш мумкин. Хамма еки ьир кисм карамнинг урнига тузланган бодринг ишлатиш мумкин. Кук пиездан бошка хамма сабзавотларнинг устига усимлик еги, сирка, туз, мурч, шакар сепиб, яхшилаб аралаштирилади ва идишга уйиб солинади, устига кук пиез сепилади. Винегрет куп поруияли идишда берилганда яркирок рангли сабзавотлар билан безатилиши мумкин.

Жухори, тухум, ва пиездан тайерланган салат. Думбул жухори сутасининг баргларини олиб ташлаб пиширилади ва бир оз совитиб, дони ажратиб олинади. Бу максадда консерваланган жухори ишлатса хам булади. Бошпиез майда тугралади. Пишган тухум, кук пиез ва укроп майда тугралади. Салатни истеъмолга беришдан аввал жухорини тугралган бошпиез билан аралаштириб, усимлик еги, сирка, туз, шакар кушиб идишга уйиб солинади, устига тугралган тухм, кук пиез ва укроп сепилади.

Жухори, олма ва картошкадан тайерланган салат. Антоновка олмасининг пусти арчилади ва уругини олиб ташлаб, майда тугралади. Пиширилган картошка хам худди шундай тугралади. Консерваланган еки пиширилган янги жухорининг донларини човли еки элакка олиб картошка, олма, тугралган кук пиез ва укроп юилан аралаштириб, усимлик еги, мурч, туз, сирка ва шакар кушилади. Идишга уйиб олинган салат устидан майда тугралган пиширилган тухум ва укроп сепилади.

Жухори, кузикорин ва пиездан тайерланган салат. Пиширилган ок кузикорин сомонча килиб тугралади. Пиширилган жухори сутасидаги

донлар ажратиб олинади, пиширилган картошка шашка шаклида тугаралди, булакларининг хаммасини майда тугралган кук пиезга аралаштириб усимлик еги, сирка, шакар туз ва мурч кушилади. Салатни идишга уйиб, солиб майда тугралган тухум, укроп еки петрушка сепилади.

Жухори ва треска балигининг жигари еки крабдан тайерланган салат. Пиширилган картошка майда кубик килиб, пусти арчилган янги бодринг ва помидор паррак-паррак килиб кесилади; яшил салат майда чопилади. Картошка консервланган еки пиширилган янги жухори донларига ва бир кисм яшил салатга аралаштирилади ва майонез, сирка, туз, шакар, мурч кушилади. Идишга уйиб солинган салат устига шашка шаклида тугралган треска жигари еки краб куйилади.

Жухори ва парранда филесидан тайерланган салат. Ковуриб совитилган парранда филеси шашка шаклида юпка тугралади. Оек ва тана гушти кубик шаклида кесилади. Пиширилган картошка паррак килиб ва майда шашка шаклида, пусти арчилган янги бодринг ва помидор паррак килиб кесилади. Яшил салат ва сельдерей сомонча килиб тугралади. Пиширилган жухори сутасидаги донлар ажратиб олинади.

Картошка, бодрингнинг бир кисми, парранданинг майда булаклари пиширилган еки консервланган жухори донлари аралаштириб усимлик еги, сирка, туз, шакар, мурч кушилади; устидан майонез сепилади. Идишга уйиб солинган салат устига парранда филесининг булакчалари ва картошка парраклари куйиб, атрофига янги помидор, бодринг, жухори ва яшил салат солинади.

Балик салати. Осетр балигининг бугини пиширилиб, яхшилаб совитилади ва ингичка (2-2,5 мм), узунлиги 7,5-10 см тилимлаб кесилади. Пусти билан пиширилган картошка совитилади. Пустини арчиб бир кисми паррак килиб тугралади, колган кисми эса квадрат шаклида тугралади. Пусти арчилган бодринг паррак килиб, янги помидор эса тилик килиб тугралади. Яшил нухат солинган консерва банкаси ювиб, куритилади ва очилади. Картошка, бодринг ва майда балик булакларига майонез соуси, Южний соуси ва туз кушилади. Салат уюмига осетр балиги булаклари

куйилади, атрофига эса помидор, бодринг, картошка ва яшил нухат куйилади. Шундан кейин салат устига суюк майонез соуси еки салат куйилмаси куйилади.

Гуштли салат. Пиширилган гушт юпка квадрат шаклида, картошка ва бодринг паррак килиб тугралади. Бу салат учун янги помидор ишлатса хам булади. Квадрат шаклида майда тугралган гушт колдиклари ва майда тугралган картошка хамда бодрингнинг бир кисмига Южний соуси аралаштирилган майонез кушилади. Буларнинг хаммасини идишга уйиб солиб, атрофига пишган гушт булаклари сунг эса картошка, помидор, бодринг ва тугралган яшил салат солинади. Салат енига тилик килиб еки квадрат шаклида тугралган пишган тухум куйилади. Салат узатилиши олдидан Южний соуси кушилган куюк майонез соуси куйилади. Хошишга караб салатнинг устига кискичбака коринчиги еки краб куйиб, кук пиез сепиш мумкин.

Столичний салати. Бу салат гуштли салатдан фаркли равишда ковурилган еки пиширилган парранда филесидан тайерланади. Столичний салати парранда гушти булагги, тилик килиб тугралган тухум, тугралган яшил салат, паррак килиб тугралган картошка бодринг билан безатилади.

Сабзавот ва кузикоринли таом ва тамаддиклар

Сабзавот ва кузикорин таомлари ва тамаддиклари янги, пиширилган, тузланган еки маринад килинган сабзавот еки кукатлардан тайерланади.

Саригег еки сметана кушилган кирилган турп. Тайерланган турп кирилади еки сомонча килиб тугралади еки жуда юпка квадрат шаклида тугралади. Истеъмолга беришдан олдин туз, шакар, усимлик мойи еки сметана кушиб, кукат сепилади.

Маринад килинган лавлагги. Пиширилган еки кизартириб пиширилган лавлагини квадрат шаклида туграб сопол, шиша еки чинни идишга солиб, озгина иссик маринад куйилади.

Маринад тайерлаш учун кайнаб турган сувга долчин еки калампирмунчок, лавр япроги, мурч, шакар, туз, сирка солиб, 2-3 минут кайнатиб, совитилади.

Маринадланган лавлаг истеъмолга берилаётганда усимлик мойи куйилади.

Сабзавот киймали ковокча, баклажон, чучук калампир. Сабзавотлар куюк таомлар пиширгандек тайерланади ва 5-10 минут димлаб кайнатиб, совитилади.

Кийма тайерлаш учун сомонча килиб тугралган пиез, савзи, петрушка, сельдерейни усимлик егида жазлаб, томат-пюреси солинади ва яна жазлаб, ярим тайер димланган карамга кушилади ва 3-5 минут димланади. Туз, мурч кушиб совитилади. Ковокчаларга кийма солиб противен еки чукут сотейникга солинади, устига суюк томат соуси куйиб, 20-30 минут димланади. Совитилган ковокчалар берилаётганда соус куйиб, кукат сепилади.

Ковокча еки баклажон икриси. Тайерланган сабзавотлар ковриш шкафида кизартириб пиширилади. Ковокчани димлаб кайнатиш ҳам мумкин. Сабзавотлар совитилгандан кейин майда тугралади еки киймалагичдан утказилади. Бошпиез майда тугралиб, усимлик егида жазланади, баклажон еки ковокча солиб кайнатилади. Пишиб куюлган ва совитилган массага мурч, сирка, усимлик еги, баъзан тугралган саримсок кушилади. Икрага кукатлар сепиб берилади.

Кузикорин икриси. Куритилган кузикорин кайнатилиб, тузланган кузикорин билан бирга майда тугралади, кейин майда тугралган бошпиез кушиб, 15-20 минут коврилади. Совитилган икрага сирка, туз, мурч солиб, кук пиез сепилади.

Баликли таомлар ва тамадиклар

Яхна таомлар ва тамадиклар учун купинча осетр, лосос, окун ва бошка баликлар ишлатилади.

Шпрот еки лимонли сардинка. Консерва банки ювиб, артиб, очилади. Балик майда тарелкаларга еки салатдонларга солиниб, устига бир булак лимон куйиб берилади.

Тухум ва пиезли килька. Кильканинг думи ва бошини кесиб, ичак-чавокларидан тозаланади ва майда тарелкага солиб, устига бир булак пиширилган тухум куйилади, устига тугралган бошпиез еки кук пиез сепиб, усимлик еги еки горчица еки салат куйилмаси куйилади.

Картошка ва ег солинган натурал сельд балиги. Тайерланган сельд балиги баъзан бутунлигича, кесилмаган холда, купинча эса кундалангига 2,5-3 см ли килиб кесиб берилади. Сельд балигини сельд лотогига бутун балик шаклида куйиб, енига боши ва думи куйилади. Ени эса кукат шохчаси билан безатилади. пиширилган кайнок картошка ва бир булак сариег алохида берилади.

Балик ассорти. Балик ассорти таркибига камида 3-4 хил балик махсулотлари киради: семга еки нимшур лосось, севрюга, килька еки шпрот, паюс еки кета икриси.

Бир турдаги балик махсулотлари урнига бошка турдаги балик махсулотлари ишлатилиши, шунингдек таомлар таркибига осетр, ок балик, судак, турли хил куйилмали баликларни киритиш мумкин. Бундай холларда таомнинг чикиш микдори тегишлича узгаради. Балик ассорти бодринг еки корнишон, янги помидор, савзи, яшил нухат, консервланган балик желеси ва яшил салат япрокларидан тайерланган кайла солинади. Таомга чиройли килиб тайерланган балик махсулотлари куйиб, атрофига баликни кумиб юбормайдиган килиб шакли ва рангига караб сабзавот кайласи куйилади. Сиркали куйилма, лимон булаклари алохида берилади.

Майонез солинган балик. Озгина майонез солинган сабзавот кайланинг учдан бир кисмига пиширилган балик порция булагига куйилади ва устига тишсимон кертikli когоз конвертдан майонез куйилади. Таом краб ва кукат шохчалари, бир булак янги помидор билан безатилиб, атрофига туп-туп килиб сабзавот солинади.

Буюртма таомлар учун майонез соуси балик желеси билан 1:1 нисбатда тайерланиб баликнинг устига куйилади ва безатилиб устидан яна тиник желе куйилади.

Тиник маринадли балик. Тозаланган бутун корюшка, майда навага еки судак, окун филеси булаклари унга буланади ва усимлик егида ковурилиб, металлмас идишга солинади, устига маринад куйилади. Балик 3-4 соатдан кейин салатдонга солинади. Маринадга сунгги марта туз, шакар, сирка солинади ва илдизсабзавотлар баликнинг устига бир текисда куйилгач, желе куйилади. Баликнинг устига кукат сепилади.

Гушт ва тухумли таомлар ва тамаддиклар

Яхна таомлар учун купинча пушти магиз, елка еки умуртка кисми, бесуяк туш гушти, чучка, куй, бузокнинг сон гушти ва еш семиз парранда гушти ишлатилади. Пиширилган ва ковурилган гушт совитилиб, 2-6⁰С да сакланади ва истеъмолга беришдан аввал тозалаб кесилади.

Пиширилган ва ковурилган гушт, парранда гушти, чучка боласи гушти, куйилмали гушт, майонез солинган парранда гушти ва чучка боласи, парранда киймаси, сигир еки чучка дирилдоги куп таркалган яхна таомлардан хисобланади. Хамма гуштли таомларга хрен соуси еки майонез, сабзавот кайласи кушиб берилади, тамаддикларга соуслар кам берилади.

Кайлали ветчина. Ветчинанинг тозаланган юмшок сон гуштини бир порцияга 2-3 тадан квадрат шаклида юпка килиб кесиб, атрофига туп-туп килиб паррак килиб кесилган бодринг, янги помидор ва майда тугралган яшил салат куйилади. Сиркали хрен соуси, майонез еки корнишон солинган майонез алохида берилади.

Хар кандай ковурилган еки пиширилган гуштли яхна таомлар хам худди шундай берилади. Кайлага кубик килиб кесилган гушт желеси кушиш хам мумкин. Кишда гуштга нежин бодринги еки пикули, ок карам

еки шолгом карамдан тайерланган салат еки картошкадан тайерланган салат кушиб берилади.

Гуштли ассорти. Махсулотнинг кандайлигига караб гуштли ассортининг ассортименти узгариши мумкин. Бу таом таркибига одатда 4-5 хил гуштли махсулот (ростбиф, бузук гушти, ветчина, илвасин филеси ва хоказо) лар киради. Бу таом кайлали ветчина сингари берилади.

Ковурилган парранда гушти. Майда жужа, чил еки каклик бутунлигича еки кок уртасидан иккига булиниб, йирик паррандаларнинг оеги ажратиб олиниб, филе кисми юпка, энли килиб кесилади. Кушнинг оеги бир неча булакларга булиниб, идишга куйилади ва устига юпка килиб кесилган филе солиб, атрофига туп-туп килиб бодринг, корнишон, маринад килинган мева, салат, гушт желеси куйилади. Корнишон солинган майонезли соус алохида берилади.

Куйилмали бузук гушти ва тил. Бу таом куйилмали таом сингари тайерланади, лекин бунга гушт желеси ишлатилади. Гушт булаг и атрофидаги желе катламининг калинлиги 3-5 мм дан кам булмайдиган килиб кесилади. Таомни идишга солиб, атрофига туп-туп килиб шолгом карамдан тайерланган салат, яшил салат, пиширилган яшил нухат, паррак килиб тугралган янги бодринг ва помидор куйилади. Сиркали хрен соуси алохида берилади.

Майонез солинган товук ва илвасин гушти. Суягидан ажратиб тозаланган товук еки илвасин филеси димлаб кайнатилади ва совитилади. Пиширилган савзи, картошка, тузланган бодрингни кубик шаклида майда (5-6 мм) туграб, пиширилган майонезли яшил нухатга аралаштириб, таом устига куйилади. Буларнинг устига товук филеси куйиб, тишсимон тешикли конфертдан майонез куйилади, устидан чиройли рангли сабзавотлардан гул ясаб, атрофига туп-туп килиб колган сабзавотлар куйилади.

Гуштли дирилдок. Тайерланган калла-поча булакларга булинади, устига совук сув куйиб (1 кг калла-почага 2 л сув) кайнагунча киздирилади ва купикларинисузиб олиб, паст оловда онда-сонда егини олиб туриб 4-5

соат кайнатилади. Кейин гушт суягидан ажратилиб, курук шурвада егинисузиб олиб 2-3 соат пиширилади. Таом пишиб етилишидан 1,5 соат олдин пиез ва илдизсабзавотлар, 30-40 минут олдин лавр япроги, мурч, туз солинади. Совиган гушт кубик (1x1 см) шаклида кесилади. Тайер кайнатма сузиб утказилади, еги сузиб олиниб, тугралган гушт кайнатмага солиб кайнатилади ва таъмига караб туз кушилади. Бир оз котгунича совитиб, эхтиетлик билан аралаштирилади. Таомдаги гушт муаллак ҳолатга келганда кайнатма гушти билан бирга противен еки колипга куйиб совитилади. Истеъмомга бераётганда дирилдокни колипдан тушириб олиб, порция булакларига кесилади ва яшил салат, бодринг ва помидор кушиб берилади, сиркали хрен алохида берилади.

Жигар паштети. Майда тугралган чучка егини ковуриб, тугралган сабзавот, лавр япроги, мурч кушиб яна ковурилади. Кубик шаклида тугралган жигар солиб, етилгунча ковурилади, пича совитиб, майда кузли киймалагичдан 2-3 марта утказилади. Киймага саригег, кайнатма, туз солиб, ромб, квадрат, айлана шаклларда ясалади ва тугралган тухум, кукат хамда саригег кушилади.

Майонез солинган кайлали тухум. Тухум каттик килиб пиширилади, совитиб пучогидан ажратилади. Бодринг, янги помидор, пиширилган картошка ва савзи квадрат шаклида майда тугралади. Сабзавотларнинг ярмисига норма буйича майонез ва Южний соуси солинади. Бунинг учун майонез соуси рецептурада курсатилган микдорнинг ярмиси олинади. Кушилмали сабзавотни тарелкага солиб, устига пиширилган яримта тухум куйилади ва устидан майонез соусининг колган кисми куйилади. Таом салат япроклари, желе ва сабзавотлар билан безатилади. Таомникайласиз, сабзавот ва желесиз бериш хам мумкин. Бундай ҳолларда сабзавот нормаси ярмигача камайтирилади.

Таянч иборалар:

Бутербродлар

епик бутербродлар

Тамадик бутербродлар

очик бутербродлар

Салатлар	винегретлар
Сабзаотли тамаддиклар	кузикоринли тамаддиклар
Баликли тамаддиклар	баликли яхна таом
Сабзаотли яхна таом	гуштли тамаддик
гуштли яхна таом	тухумли яхна таом.

Назорат саволлари:

Очик бутербродлар кандай тайёрланади?

Ёпик бутербродлар (сандвичлар) кандай тайёрланади?

Салат тайёрлаш ва безашнинг кандай усуллари биласиз?

Баликли яхна таомлар тайёрлаш учун кандай турдаги баликлар ишлатилади?

Гуштли ассорти кандай тайёрланади?

Маъруза № 17. ШИРИН ТАОМЛАР

Режа:

1. Хул мевалар ва компотлар тайёрлаш
2. Желе ва мусс тайёрлаш
3. Куритилган мевалардан компот тайёрлаш
4. Клюквадан кислеб тайёрлаш
5. Кремлар тайёрлаш
6. Иссик ширин таомлар тайёрлаш

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.

2 А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.

Ширин еки десерт деб аталувчи бундай таомлар овкатланишнинг охирида берилади. Бунинг сабаби шундаки, бундай таомлар лаззатли, хушбуй, нозик консистенцияли, хушранг булганлиги ва асосан уларда канд борлиги туфайли киши тук булса ҳам кунгли истайди.

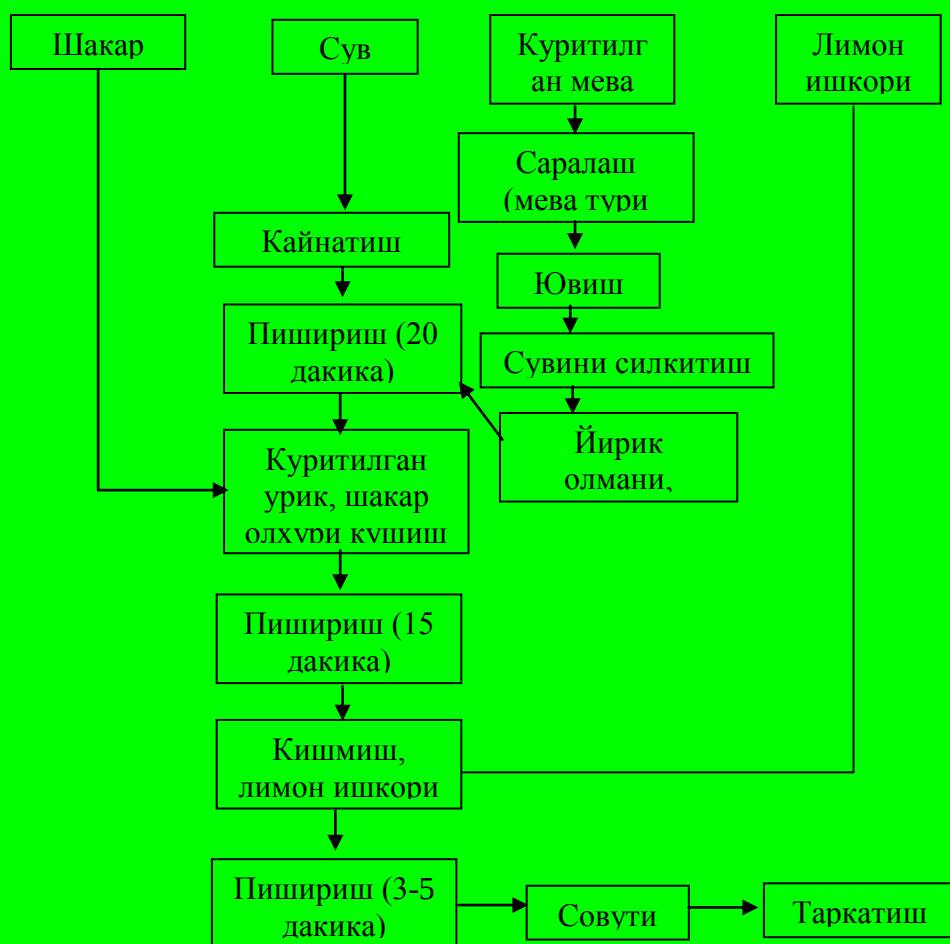
Ширин таомлар мева ва резавор мевалардан, шунингдек, унли, ермали, сут ва тухумли махсулотлардан тайерланади. Хар кандай ширин таом таркибида канд булиши шарт. Бундан ташкари, унинг таркибига кофе, какао, енгок, бодом, майиз, ванилин, лимон кислотаси, желатин, крахмал, ликер ва бошка хуштаъм, хушбуй махсулотлар киради.

Хул мевалар ва компотлар тайёрлаш

Хул мева ва резавор мевалар. Хул мева сараланиб, банди олиб ташланади ва 2-3 минут совук сувга солинади, кейин эхтиетлик билан аралаштириб, ювилади ва сув силкиши учун галвирга солинади. Жуда ифлос мева ва резавор мевалар икки марта ювилади. Ювилган хул мева ва резавор мевалар ваза, салатдон, тарелка, таксимчага солинади. Розеткада шакар, сутдонда сут, каймок, сметана берилади (Расм-19).

Шакар ва вино қушилган апельсин еки мандарин. Мева ювиб қуритилади ва пустининг олти еки тўрт жойидан кесиб олиб ташланади, паррак қилиб кесилади. Мандаринни тилик қилиб кесиш мумкин. Чиройли қилиб идишга солинган меваларнинг устига шакар сепилади, уларнинг устига десерт виноси қуйиб, 15-20 минутдан кейин бериш ҳам мумкин.

Қупиртирилган қаймоқ солинган қулуннай еки земляника. Қуюқ қаймоқ (камида 30 % егли) пазандалик қозончаси ҳажмининг қупи билан 1/4 қисмигача солинади, совитиш шкафида 8-10⁰С гача совитилади ва чилчупдан оқиб тушмайдиган қуюқ масса ҳосил бўлгунча қупиртирилади. Чукма ҳосил бўлмаслиги учун қаймоқни истеъмолга беришдан олдин қупиртириш керак. Қупиртирилган қаймоқни эҳтиётлик билан аралаштириб туриб эланган қанд толқони сепилади. Кейин қаймоқни вазагага еки салатдонга уйиб солиб, устига чиройли қилиб мевалар териб узатилади.



Расм-16. Қуритилган мевалардан компот тайёрлаш

Шарватда тайерланган олма еки нок. Пусты арчилган ва узаги олинган олма еки нок озгина кислота қушилган қайноқ шарватга солинади.

Пишиб етилмаган олма кайнатилади, пишганиэса 3-5 секунддан кейин оловдан олиниб, епик идишда етилтирилади (пичокнинг учи сукилганда лома этининг уртаси сал каттик булиши керак). Кайнатма тайерланиб, бир оз совитилган шарватга (шарватга баъзан бир оз вино хам кушилади) тайер олмаларни солиб, 35-40⁰С да сакланади. Шарват истеъмолга берилишидан олдин вазачага чиройли килиб солиб, устига яна иссик шарват куйилади.

Херес еки кизил винодан тайерланган олма еки нок. Бу таом шарватга солинган олма еки нок сингари тайерланиб таксимланади, лекин тайершарватга анчагина херес еки кизил вино солинади.

Бодом кушилган олма еки нок. Кайнатилган олма еки нокка калинлиги 2-2,5 мм килиб узунаси кесиб ковурилган бодом магизи тикилади, бир булак магиз мевадан чикиб туриши керак. Мева берилаётганда устидан куюк малина шарвати куйилади.

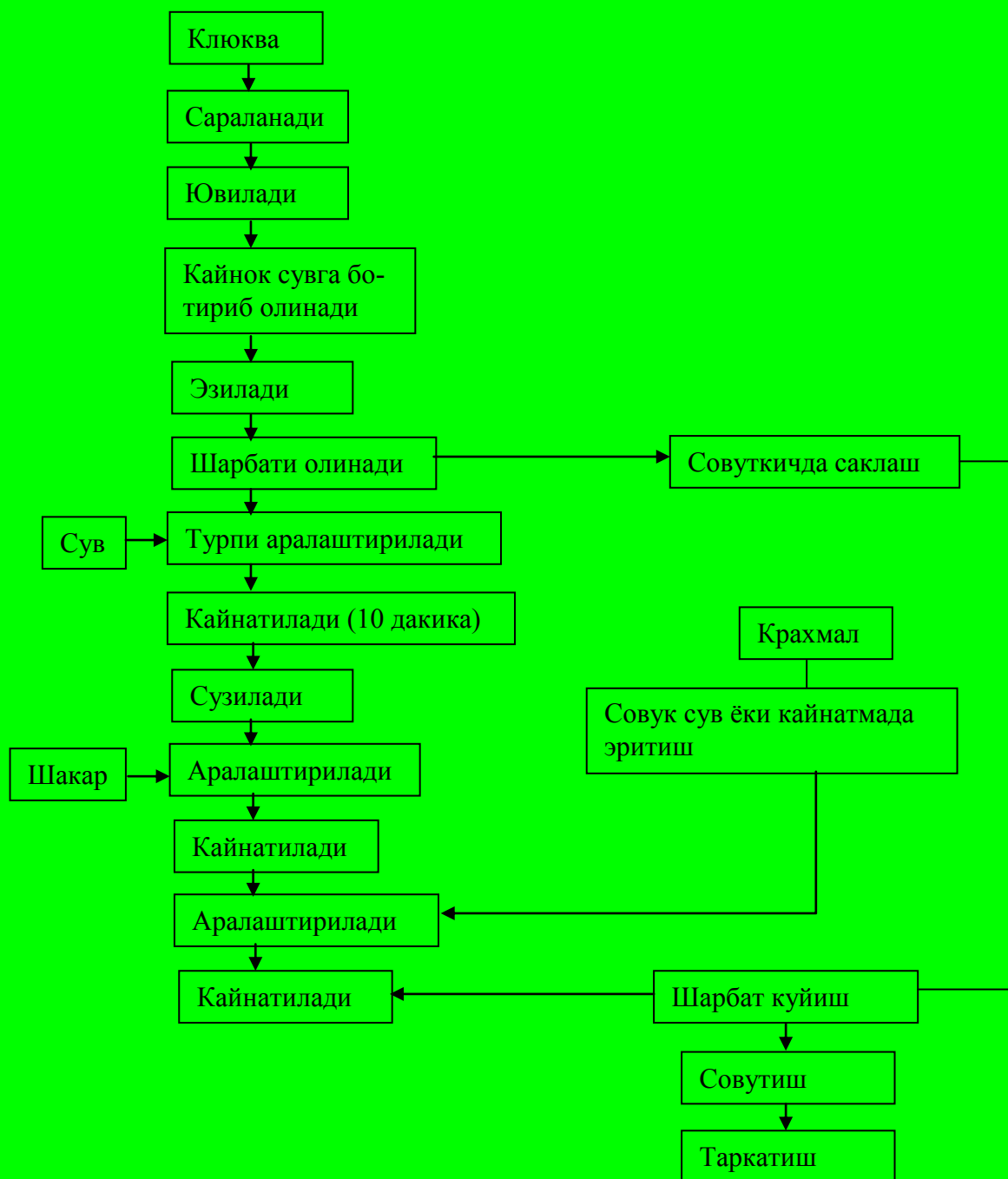
Бодомни пустидан ажратиш учун кайнок сувда 1-1,5 минут пиширилади, кул билан эзганда бодом путидан осон ажраладиган булгандан кейин човли еки эллака олинади. Кейин магизни сочикка солиб эзиб, пустидан ажратилади ва сал-пал куритиб, курук жойда сакланади.

Бодом ва морожнийга тайерланган шафтоли еки нок (мельба). Калинлиги 1-1,5 см ли епилган бисквит булагидан думалок уйгич билан диаметри 5-7 мм булган парракчалар кесиб олинади. Бисквитнинг устига каймокли морожнийдан шарикчалар унинг устига эса кайнатилган шафтоли еки нок куйиб, устидан малина шарвати куйилади ва бетига ма дайда килиб туграб ковурилган бодом магизи сепилади.

Мева резавор мевалар пюреси. Кулупнай, земляника, малина, кора смородина ва хоказолар сараланиб, ювилади. Элак еки эзиш машинасидан эзиб утказилади. Олмани эзишдан олдин ковуриш шкафида кизартириб пиширилади еки димлаб кайнатилади. Урик ва бошка данакли мевалар олчадан бошка шарватларда димлаб кайнатилади.

Резавор мевалардан тайерланган кисель. Тайерланган клюква, смородина, брусника, голубик ва олчани оксидланмайдиган идишга солиб, егоч чилпур билан эзилади; мевалар ширали булмаса, кайнатилган совук

сув солиб (1:1 нисбатида) яна эзилади ва оксидланмайдиган идишга сузиб утказилади, идишнинг копкогини епиб совитилади. Хосил булган турпга 5 хисса иссик сув солиб, 8-10 минут кайнатилади, сузиб утказилади, шакар солинади ва кайнагунча киздирилади. Бу шарватга аралаштириб туриб кайнатилган совук сувга корилган крахмал солинади ва кориштириш давом эттирилади. Сунгра кисель ранги тиниклашгунча кайнатилади. Шундан кейин оловдан тушириб олиб, сикиб олинган шарват солинади-да,



Расм-17. Клюквadan кисель тайёрлаш чизмаси
идишларга куйиб устига шакар сепилади.

Тайерланган земляника, малина, маймунжон ипак еки кил элакдан тезлик билан эзиб утказилади; пюре епик идишда сакланади. Мева турпидан кайнатма тайерлаб, шакар кушиб, кисель тайерланади.

Ривоч кисель. Тайерланган ривоч бандини 1-2 см узунликда кесиб ва сувда кайнатиб эзилади. Хосил булган пюрега канд ва баъзан лимон кислотаси, тугралган лимон цедраси ва сув солиб кайнагунча киздирилади. Колган ишлаб янги мевалар кисел тайерлангандек давом эттирилади.

Ривоч киселни бошкача усулда хам тайерлаш мумкин: бунда ривочни жуда майда туграб, пиширилади ва эзмасдан майда тугралган лимон цедраси солинади. Колган ишлар кисел пиширилганидек давом эттирилади.

Сутли кисель. Бундай кисел купинча жухори крахмалига ванилин кушиб пиширилади. Кайнаб турган сутга шакар солиб кайнатгунча киздирилади, суюлтирилган крахмал солинади. Остки кисмини аралаштириб туриб 10-15 минут кайнатилади. Сунгра оловдан тушириб олиб, ванилин кушилади, идишларга куйиб шакар сепилади. Истеъмолга бераётганда устига мева шарвати куйилади.

Желе ва мусс тайёрлаш

Желе ва мусслар асосан кисел тайерланган махсулотлардан тайерланади. Желе желатин еки агар-агардан, мусс эса факат желатиндан тайерланади.

Желе тиник желесимон массасидан иборат булиб, баъзан унга хул мева, кайнатилган еки консерваланган мевалар кушилади. Мусс тайерлаш учун хали котмаган желе совитилишидан олдин купик хосиб буглунча кувланади. Куюк мева пюресидан тайерланган мусс самбук дейилади. Бундай холларда массага кувланишидан олдин купчиши учун хом тухум оки кушилади.

Желатин агар-агар шарватда тула ва тез эриши учун ювиб, совук сувга буктирилади. Желатин 30-60 минутда, агар-агар эса 30 минутда букади. Буктиришда албата сув микдорини назарга олиш керак. Буккан

майда желатин ишлатишдан олдин 2 кават килиб букилади докага солиб, суви сикиб чиқарилади.

Тайерланган, лекин хали котмаган желе ва мусс порцияли колипчаларга еки вазачаларга қуйилади, мусс эса баъзан противенга қуйилади. Бундан ташқари, мевали желе косача еки саватча килиб кесилган тарвуз, ковун, апельсин, мандарин пустига қуйилади.

Желе еки мусс махсулот катламининг калинлиги, атрофидаги ҳарорат ва желатин еки агар-агарнинг қуюқлигига қараб 0°C дан то 8°C гача ҳароратда 1-2 соат совитилади.

Хурандага узатишдан аввал желе еки мусс солинган колипчалар иссик сувга 2-3 секунд ботирилади ва сувдан олиб қуритилади, кейин солипни 45 кия килиб ушлаб туриб, желе еки мусс вазачага еки қремянкаларга қуйилади.

Резавор мева желеси. Тайерланган мевага сув солиб шираси сикиб олинади. Турпи қайнатилади ва қайнатма сузиб утказилади. Қайнатмага шакар солиб қайнатгунча уиздирилади ва тайерланган желатин еки агар-агар солиб аралаштириб эритилади. Шундан сунг оловдан тушуриб, сикиб олинган шарват ва лисон кислота қушилади. Бунинг учун хом тухум оқини тенг микдорда совук сувга солиб, $70-75^{\circ}\text{C}$ гача совитилган шарватга қушиб аралаштириб, қайнатгунча қиздирилади, кейин паст оловда 5-10 минут қайнатилади. Тиниклаштирилган шарват тоза туқимадан сузиб утказилади. Иссик желе сочикдан сузиб утқазиб, колипларга қуйилади.

Лимон еки апельсин желеси. Ювилган лимоннинг пути ажратиб, шарвати сикиб олинади. Қайнок сувга шакар солиб қайнатилади, қупиги сузиб олинади ва тугралган лимон цедраси қушиб, қайнатмай $90-95^{\circ}\text{C}$ дан епик идишда 20-30 минут тинбирилади. Сунгра буккан ва суви чиқариб олинган желатин қушиб эритилади, лимон шарвати солинади. Агар желатиннинг мазаси етарлича нордон булмаса, лимон кислотаси қушилади. Хира шарват тухум оқи билан тиниклаштирилади.

Сутли желе. Тозаланган ачик ва ширин бодом мағизи оз-оздан сув қушиб ховончада туюлади; масса бир хил холга келгандан кейин,

тукимадан сикиб утказилади, турпи сув кушиб яна ховончада туйилади ва сикибутказилади. Тайерланган бодом сути шакар кушиб кайнатилган сутга кушилади ва бу массадаан желе тайерланади. Сутли жеоени бодомсиз ванилин кушиб тайерлаш хам мумкин.

Бодомда глюкозит - амигдалин моддаси бор. Бу модда аччик бодомда айникса куп булади. Аминдалин гидролизланганда захарли аглюкон ажратилади. Шунинг учун аччик бодомни куп ишлатиш ярамайди.

Клюквали мусс. Клюква турпидан тайерланган кайнатмага шакар солиб кайнатгунча киздирилади ва тайерланган желатин хамда клюква шарвати кушиб, сузиб утказилади. Аралашма 25-30⁰С гача совитилади, оксидланмайдиган идишга куйилади ва совук бинода купик хосил булгунча чилчуп билан куаланади. Муссни дишини муз устига еки совук сувга куйиб кувласа хам булади. Муссни механик кувлагичлар билан кувлаган яхши. Кувланган ва хажми 4-5 марта купчилган массани тезда совитилган колипларга солиб, яхши котиши учун салкин жойга 1-2 соат куйилади.

Кремлар тайёрлаш

Кремлар янги каймок (камида 30 % еги бор) шакар ва желатиндан тайерланади. Кремлар ванилин, кофели, шоколадли, енгокли, кулупнайли, земляникали, апельсинли булиши мумкин.

Крем тайерлаш учун тегишли махсулот ва зираворлари бор кувланган каймок совитишдан олдин колипларга, вазачаларга еки салатдонларга тезлик билан куйилади. Исте`молга беришдан аввал кремлар желе сингари колиплардан олинади. Йирик колипларда тайерланган крем порция булакларига кесилади.

Ванилли, шоколадли еки кофели крем.

Биринчи усул. Тухум еки тухум сариги шакар билан аралаштириб, тез кориштирилгани холда кайнок сутга кушилади ва 70-

80⁰С гача киздирилади. Тухум-сут аралашмасига тайерланган желатин солиб, ванил, какао еки кофе кушиб, 20-30⁰С гача совитилади.

Кофели крем тайерлаш учун шакар солинган тухум сариги кофели экстрактда суюлтирилади. Экстракт куйидагича тайерланади: кайнаб турган сутга туюлган натурал кофе солиб, кайнатгунча киздирилади ва епик идишда 20-30 минут димлаб, тукимадан сузиб утказилади.

Шоколадли крем тайерлаш учун какао порошоги еки эзгичдан эзиб утказилган шоколад иссик тухум-сут аралашмасига кушилади.

Шундан кейин тухум-сут аралашмасига кувланган совук каймок (умумий каймокнинг 1/8-1/6 кисми) ни кушиб, пастдан юкорига караб аралаштирилади. Хосил булган массага узлуксиз аралаштириб туриб колган каймок кушилади. Кремни тезлик билан колипларга куйиб, 6-8⁰С хароратда совитилади. Крем берилаётганда атрофига виноли шарват куйилади.

И к к и н ч и у с у л . Кувланган каймокка шакар билан туюлтирилган куритилган ванил еки ванилин билан шакар талкони аралашмаси элакдан сепилади. Кейин каймкони чилчуп билан пастдан юкорига караб алмаштириб туриб, иссик сувда эритилган ва сузиб утказилган желатин ингичка оким билан куйилади (сувда буккан желатин огирлигининг 50 % и).

Енгокли крем. Пустидан ажратилган енгок (фундук)ни куритиш шкафида куритиб, пучогидан тозаланади ва шакар кушиб (100 г енгокка 25 г канд) оч жигар ранг тусга киргунча ковурилади. Ковурилган иссик енгок сариег суртилган майда тарелкаларга солиб совитилади ва хавончада туйиб элакдан утказилади. Тухум-сут аралашмасида тайерланган желатинни эритиб, сузиб утказилади, туйилган енгок кушиб, 18-20⁰С гача слвитилгач, купиртирилган каймок солинади.

Мевали крем. Дастлаб мева пюреси, кейин тухум-сут аралашмаси тайерлаб, унда желатин эритилади ва сузиб утказиб 18-20⁰С гача совитилади. Аралашмага мева пюреси ва 1/8 еки 1/6 кисм купиртирилган каймок кушилади, кейин эса 2-3 марта ишлатилгандан колган каймок

солинади. Мевали кремнинг кейинги тайерлаш жараени ванелли крем тайерланганидек давом эттирилади. Бу кремни мевали шарбат еки виноли шарбат билан бирга бериш мумкин.

Крем тухум-сут аралашмасисиз тайерланганда мева пюресига шакар, купиритлган каймоқ ва желатин кушилади.

Иссик ширин таомлар тайёрлаш

Иссик ширин таомлар купинча таркибида куп микдорда углеводлари булган махсулотлар: ун, ермалар, кандлардан тайерланади. Бундан ташкари тухум, сут, сариег, мевалар, турли хил хуштаъм ва хушбуй дориворлар ҳам ишлатилади. Купчилик иссик ширин таомлар туйимли ва тук тутадиган булади.

Ванил, шоколад, енгок солинган суфле. Тухум саригини шакар билан эзиб, ун, ванил (ванилли суфле учун), какао еки майдаланган шоколад (шокладли суфле учун), шакар кушиб ковуриб майдаланган енгок (енгокли суфле учун), иссик сутга кушилади ва узлуксиз аралаштириб туриб аралашма куюк холга келгунча ($75-80^{\circ}\text{C}$) кайнатилади, кейин иссиклигида купиртирилган тухум оки кушиб ясалади ва кизартириб пиширилади.

Тайерланган суфлега унча катта булмаган галвирдан канд талкони сепиб, ейилиб кетмасдан ва ташки куриниши, таъмни ва консистенцияси бузилмасдан хурандага узатилади. Совитилган сут еки каймоқ алохида берилади.

Олмали ва резавор мевали суфле. Мева еки резавор мевали пюре коритириб, шакар билан куюлгунча кайнатилади ва эхтиетлик билан копиртирилган тухум оки солиб, суфле ясалади ва кизартириб пишириб, ванилли суфле каби берилади.

Сухарили еки бисквитли пудинг. Тухум саригини шакар билан кориштириб, сутга кушилади ва ванил талкони еки курук бисквитга куйилади. Внил талкони ва курук бисквит ивигандан кейин тозаланган майиз, кубик килиб (5-7 мм) тугралган мева коки кушиб аралаштирилади ва эхтиетлик билан купиртирилган тухум оки кушилади. Агар пудинг

бугда пишириладиган булса, бир хилда кориштирилган масса ег суртилган ва шакар сепилган колипга, агар ковуриш шкафида пишириладиган булса факат ег суртилган колипга солинади. Бир озгина ховуридан тушган тайер пудингни колипдан лаганга тушириб олиб, порция булакларига булинади ва устидан урик соуси куйилади еки соус алохида берилади.

Бисквит пудинги тухумли ширин соус билан хам берилади. Урик еки олма соуси тайерлаш учун олмани иккига булиб, кизартириб пиширилади, урикни эса ювиб, совук сувга 3-4 соат солиб куйилади ва шу сувнинг узида кайнатиб пиширилади. Мевалар кайнатмаси билан бирга эзилади, пюрега шакар кушиб кориштирилади ва бир оз куйилгунича кайнатиб, мазасига караб лимон кислота солинади. Агар соус етарли даражада куюк булмаса, унга кайнатилган совук сувда корилган крахмал кушиб, кайнагунча киздирилади ва таъмига караб лимон кислотаси солинади.

Енгок кушилган олмали пудинг. Енгокни туйиб, устига сут куйилади ва 5-8 минут кайнатиб, манний ермаси кушиб кайнатилади. Бир оз совиган аралашмага кубик килиб тутралган олма солиб, шакар билан кориштирилган тухум сариги ва туз кушилади, хамда секин аралаштириб, купиртирилган тухум оки солинади. Пудинг колипларга солиб бугда пиширилади ва урик соуси кушиб берилади.

Гуручли олма. Сутга канд кушиб пиширилган иссик куюк гуруч шовласига тухум, майиз, ванилин ва ег кушиб, яхшилаб кориштирилади ва ег суртилган порцияли товаларга солиб ковуриш шкафида кизартирилади. Пусти ва уруги олиб ташланган бутун еки яримта олмани бир оз кислота кушилган сувга солиб, етилгунича пиширилади. Шовла узатилаётганда иссик олмалар солиб, устидан урик соуси куйилади.

Таянч иборалар:

Десертлар	Компот	Кисель
Желе	Мусс	Пудинг
Суфле	Ванилли крем	Шоколадли крем
Кофели крем	Тухум-сут аралашмаси,	Иссик ширин таомлар

Назорат саволлари:

Олмали компот кандай тайёрланади?

Желе ва мусслар кандай тайёрланади?

Шоколадли крем кандай тайёрланади?

Иссик ширин таомларнинг кандай турларини биласиз?

Режа:

1. Чой
2. Кофе, какао, шоколад
3. Сутли кофе тайёрлаш
4. Купиртирилган каймоқ солинган кофе тайёрлаш
5. Сутли ичимликлар
6. Мева джеми солинган сутли яхна ичимлик
7. Сутли коктейл
8. Вино кушилган ичимликлар

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.

Чой

Чойда юрак ва нерв системаларига фаолиятига таъсир этувчи кофеин бор. Бундан ташқари, чойда овқат хазм қилиш трактларига яхши таъсир қилувчи, қон томирларини мустаҳкамловчи экстракт моддалари: эфир мойи, органик кислоталар ва бошқа моддалар бор. Экстракт моддалар чойга ранг киритилади. Чойга қанд, сут, қаймоқ ва мевалар қушиб берилиши мумкин.

Қанд, лимон, мурабболи чой. Чой чинни чойнакда дамланади. Чой дамланимасдан олдин чойнак иссик сувда чайқаб ташланади, сунгра қурук чой солиб чойнакнинг 1/3 ҳажмигача қайноқ сув қуйилади. Чойни дамлаганда иссик сувнинг умумий миқдори 1 стаканга тахминан 50 мл ҳисобидан олиниб, қайноқ сувнинг қолгани 120-150 мл стаканга қуйилади. Чойнакнинг устига салфетка еки сочик епиб, яхши дам олиши учун 5-6 минут тинч қуйилади. Шундан сунг чойнакка қайноқ сув қуйилади.

Дамланган чойни кайнатиш, уни узок вақт оловга куйиб дамлаш, намлаганда сода ишлатиш ва киздириб эритилган шакар кушиш ярамайди. Шунингдек чойни козонда, кострюлкада, металл чойнакларга дамлаш ярамайди, чунки бунда темир еки бошка металллар таъсирида чойнинг ранги кескин узгаради ва мазаси емонлашади.

Чойга канд, лимон, мураббо, асал, сут, каймоқ кушиб берилади. Сут ва каймоқ сут идишида кайноқ холда берилади, лимон, мураббо ва х.к. розеткада берилади. Чойга пирожок, печенье, пирожный, торт, канд ушиб берилади.

Йилнинг иссик фаслларида яхна чойга бир булак лимон ва бир булак озика музи кушиб бериш тавсия этилади.

Кофе, какао, шоколад

Кора кофе. Кофе кайнатгичга кофе солиб, устига совук сув куйилади. Кофе кайнагунча киздирилиб, 5-8 минут тинч куйилади. Агар кофе кайнатгичларда пиширилмаса, уни албатта сузиб утказиш керак. Кофени кайнатиш ва уни куп марталаб киздириш ярамайди. Шунинг учун кофени талабга мувофик, унча катта булмаган порцияларда тайерлаш керак. Кора кофе порцияли кофе идишларида еки кулокли пиелаларда тарелкага куйиб берилади. Канд розеткада, сут эса сут идишида ва юпка килиб киркилган лимон берилади. Баъзан кора кофе ликер еки коньяк билан берилади.

Сут еки каймокли кофе. Тайер кора кофега сут еки каймоқ ва канд солиб, кайнагунча киздирилади.

Сутли кофе (варшавача кофе). Бундай кофе одатдагича тайерланади, сузиб утказилгандан кейин 1 порциясига 75-125 г сут солинадиган даражада куюк килиб тайерланади. Сут ва канд кушилган кофе кайнатилади. Кофе солинган стаканга сут купиги солинади. Баъзан сутда пиширилган кофе стаканга солишдан олдин купик парда хосил булиши учун чилчуп билан урилади.

Купиртирилган каймок солинган кофе. Кофе одатдагича тайерланади, лекин унга канднинг факат 2/3 кисмигина солинади, колган канд купиртирилган каймокка кушилиб, кофе солинган стаканга куйилади.

Шаркча кофе. Кофе канд кушиб унча катта булмаган махсус 1-2 порцияли кострюлкада (турка) тайерланиб, шу идишнинг узида сузиб утказилмай берилади. Кофе унча катта булмаган косачаларда (100 мл) истеъмол килинади.

Музкаймокли кофе. Стакан еки фюжерга музкаймок солиб, устига тоза тайерлаб совитилган кофе куйилади.

Какао еки шоколад. Какао еки шоколад порошогини шакар билан аралаштириб, устига кайнок сут куйиб кайнатилади ва стакан еки пиелачаларга солиб берилади. Какао ва шокладга печенье, кекс, пирожний кушиб берилади.

Сутли ичимликлар

Пиширилган сут. Хом сут идишга солиб тез кайнатиб, совитилади. Кайнатилган сут стакан еки сут идишларида узатилади.

Мева шарбатлари солинган сутли яхна ичимлик. Чинни еки сирланган идишга кайнатилган еки пастеризацияланган сут солиб, устига шакар, олча, узум, олхури, мандарин ва бошка меваларнинг шарбати кушиб, шакар эригунча аралаштирилади. Фужер еки стаканларга музкаймок солинади ва устига тайерланган аралашмадан куйиб, дархол узатилади.

1-2 порция ичимлик тайерлаганда стаканга пастеризацияланган сут, шакар ва шарбат солиб аралаштирилади, кейин музкаймок солиб берилади.

Мева джеми солинган сутли яхна ичимлик. Бу ичимлик хам мева шарбатлари солинган ичимлик каби тайерланади, факат шакар ва шарбат урнига джем солинади.

Кофели сутли яхна ичимлик. Бу ичимлик хам шарбат еки джем солинган ичимликлар сингари тайерланади, улардан фаркли равишда кофе экстракти кушилади. Кофе экстракти тайерлаш учун кофе куюк килиб

дамланиб 3-4 минут кайнатилади. Кейин сузиб утказиб, шакар кушилади ва яна кайнатиб совитилади.

Сутли коктейл. Бу ичимлик сут, музкаймоқ ва шарбатдан тайерланади. Унга баъзан музлатилган ва консерваланган мевалар солинади. Коктейл махсус купиртиргич - миксерларда тайерланади.

Миксернинг 3 хил айланиш тезлиги бор: биринчи тезликда купиртириш 40-60 сек, иккинчи тезликда 15-20 сек, учинчи тезликда 15 сек давом этади. Коктейл массасининг хажми 1,4- 1,5 марта ошиши ва харорати 10⁰С атрофида булиши керак.

Коктейлни сутнинг харорати 2 дан 8⁰С гача, музкаймоқнинг харорати 10 дан 12 ⁰С гача булганда биринчи тезликда купиртирилган маъкул.

Коктейллар турли хил шарбатлар: кахетин, крjшон, олчали, апельсинли, кофели шарбатлар кушиб тайерланади.

Купиртирилган коктейллар бокалларга куйилиб хурандага узатилади.

Вино кушилган ичимликлар

Глинтвейн. Кизил винога шакар, доривор (долчин, калампирмунчок, мускат енгоги, лимон) кушиб, киздириб кайнатилади. Аралашмага баъзан сузиб утказилгандан кейин коньяк ва бир булак лимон солинади. Глинтвейн стакандонли стаканларга исиклигича солиб узатилади.

Крjшон. Ок узум виносига коньяк, шакар, апельсин, мандарин, ананас, шафтоли, кулупнай кушиб совитилади. Винонинг ярмисига шампан виноси кушиш мумкин. Крjшон бокалларда узатилади.

Коктейл. Бу ичимлик вино, арок махсулотлари ва канд шарбати аралашмасидан тайерланиб, у бокалларга солинган консервланган мевалар устидан куйилади. Айрим коктейлларга хом тухум сариги кушилади. Купчилик коктейллар ингичка найча билан ичилади.

Такрорлаш учун саволлари:

1. Сутли кофе кандай тайёрланади?
2. Сутли ичимликларнинг кандай турларини биласиз?
3. Шаркча кофе кандай тайёрланади?
4. Коктейллар кандай тайёрланади?

Таянч иборалар:

Иссик ичимликлар

Кофе

Какао

Шоколад

Сутли ичимликлар

Коктейль

Яхна ичимликлар.

Маъруза № 19. ХАМИР МАХСУЛОТЛАРИ

Режа:

1. Хамир махсулоти таомлари турлари
2. Хамирнинг сифати тугрисида тушунча
3. Хамиртурушли хамир
4. Хамир махсулотларини ёпишга тайёрлаш коидалари ва ёпиш жараёнида уларда буладиган узгаришлар
5. Хамир махсулотлари
6. Ачиткисиз хамир тайёрлаш
7. Хамир махсулотлари
8. Блин ва оладья учун хамирлар.

Адабиетлар руйхати

1. Баранов В.С. и др. Технология производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1986.
2. А.Курбонов «Пазандалик», Т.: «Укитувчи», 1987 й.
3. Ковалев Н.Ш., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. М: Экономика, 1983.
4. Козьмина Е.П. Технология производства продуктов общественного питания. М: Экономика, 1975.
5. Алешина Л.М. и др. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. М: Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий народов Узбекистана. Т: Мехнат, 1986.
7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М: Экономика, 1986.
8. Махмудов К.М. Узбек таомлари. Т: Узбекистон, 1977.

Хамир махсулотларидан тайёрланадиган турли хил пишириклар ошхонанинг курки хисобланади. Пироглар, кулебяклар, блинлар, блинчиклар ва бошка ун махсулотидан тайёрланадиган таомлар кенг таркалган. Хамир махсулотининг озукали ахамияти таркибидаги углевод (крахмал) миқдори билан, усимлик оксиллари, ёглар, В ва РР туркумидаги дармондорилар билан белгиланади. Сариег билан тайёрланадиган хамир махсулотларида А дармондориси булади.

Хамир махсулоти таомлари юкори даражада туйимли, ташки куриниши чиройли, хушхур мазали ва хидли булиб, бошка махсулотларнинг хам хазм булишини осонлаштиради.

Хамир ва хамир махсулотлари хамир корувчи ва купиртирувчи машиналар билан жихозланган махсус кандолатчилик цехларида тайёрланади. Хамир кориш ва ундан махсулот тайёрлаш учун турли идиш ва асбоблардан фойдаланилади. Жумладан: козонлар, кастрюлкалар, механик товалар, ёгоч ва кандолатчилик патнислари, хар хил тешикли элаклар, жувалар, хамир кесувчи шаклдор пичоклар, хамир ёювчи мосламалар, эзувчи ёгоч ёки металл ховончалар, чилчуплар, кандолатчилик копчиклари ва уларнинг хар хил шакл берувчи металл жихозли учлари, хар хил куракчалар ишлатилади.

Умумий овкатланиш корхоналарида куйидаги хамир турлари тайёрланади: хамиртурушг солинган ва хамиртуруш солинмаган; хамиртурушсиз – ёг, тухум, сут, ширинлик солинган хамир хамир, бисквит, кайнок сувга корилган хамир, шакарли (песочний). Катлама, оддий (чучваралар, угра учун), суюк хамир (кляр учун).

Хамирнинг сифати уларнинг говаклик даражаси билан аникланади. Говак хамирдан тайёрланган махсулот истеъмолда осон хазм булади. Хамир махсулоти таркибидаги куп миқдордаги крахмалнинг хазм булиши кийин. У ферментлар таъсири остида таркибий кисмларга ажралиб, глюкозага айланиши лозим. Бу ферментлар асосан сулакда ва ошкозон ости безида булади. Сулак таъсирида буктириш учун хамир махсулотлари юмшок булиши керак. Хамир говакли булиши учун турли юмшатувчи

моддалар ишлатилади. Жумладан хамиртуруш, ош содаси, аммоний тузи ва хоказо.

Хамиртуруш – кузга куринмас майда мавжудот (хамиртуруш кузикорин) ҳисобланади. Уларни ҳаёти учун суюкликда эриган ҳолдаги шакар, оксил, минерал маҳсулотлар ва қулай муҳит бўлиши лозим. Уларни яшаши ва қупайиши натижасида тайёрланган хамир ичида маълум даражада крахмални парчаланиши натижасида спирт, карбонат ангидрид гази ҳосил бўлиб, хамирда говаклик ҳолати юзага келиб, хамир ҳажми ошади.

Ош содаси (натрий карбонат) - ун куринишидаги ок маҳсулот хамир қорилганда қушиб тайёрланади. Хамир таркибидаги кислоталар билан бирикиши натижасида ёки хамирга иссиқлик таъсир этиши натижасида натрий карбонат узидан карбонат ангидрид чиқариб, маҳсулот говаклиги ҳосил қилади.

Аммоний карбонат - ок ун куринишидаги маҳсулт. Бу маҳсулот хамирга қушиб тайрланади. Хамирга иссиқлик таъсири натижасида аммоний карбонат парчаланиб карбонат ангидрид, аммиак ва маълум даражада сув ҳосил қилиши натижасида тайёр маҳсулот говаклиги ҳосил бўлади.

Хамиртурушли хамир

Хамиртурушли хамирнинг асосий маҳсулти ун, сув, туз ва хамиртурушдан иборат. Сут, тухум, шакар, ёғ, нордонрок қаймак қушиб тайёрланадиган хамир ҳам бор. Хамир тайёрлаш жараёни маҳсулотларни тайёрлаш, хамир қориш, хамирни ачитиш ва ачиш жараёнида эзиб ҳавосини чиқариб туришдан иборат.

У н н и ишлатишдан аввал машинад ёки қулда элак ёрдмаида эланиб, қотиб қолган ун қолдиқлари, ташки маҳсулотлардан тозаланади. Бунда ун таркиби қислород билдан бойийди, хамир қориш осонлашади, унинг сифати яхшиланади, хамир яхши ошади.

Прессланган хамиртуруш ишлатилишидан аввал 30-35⁰С даражали илик сувда аралаштирилади. Музлатилган хамиртуруш 4-6⁰С даражали шароитда музидан туширилади. Куритилган хамиртуруш прессланган хамиртурушга нисбатан 3 баробар кам микдорда олинади. Курук хамиртуруш илик сувда аралаштирилиб 1 соат ивитиб куйилади. Тайёрланган хамиртуруш элакдан сузиб утказилади.

Тухум ишлатишдан аввал, умумий овкатланиш корхоналарида, риюя килиш лозим булган санитария коидалари асосида ишловдан утказилади.

Ёглар эритилиб, ишлатишдаг аввал элакдан утказилади. Эритилмай ишлатилиши керак булса, аввал булакчаларга булиниб, бир оз юмшатилади.

Хамирга мулжалланган махсулотлар тайёрлангандан сунг хар хил усул билан аралаштирилган холда хамир корилади. Корилган хамирни ошириш учун иссик хароратли жойга куйилади.

Хамиртуруш замбуруглари ёки кушилган сут махсулотидаги сут ачитувчи бактериялар корилган хамир таркибида ривожланиб, ачиш жараёнини амалга оширади. Хамиртурушлар ривожланиш жараёнида ун таркибидаги шакар махсулотини ачитиб парчалаб, метил спирти ва карбонат ангидрид газини хосил килади. Хосил булган газ хамир таркибида маълум даражада говаклик хосил килади. Сут ачитувчи бактериялар эса шакарни ачитиб сут ишкорини хосил килади ва бу ишкор махсулот таркибидаги оксилни букишига таъсир этиб, истеъмолга тайёр махсулотнинг сифатини оширади, яъни мазасини хушхур килади.

Хамир махсулотининг сифатини яхшилаш учун, хамир таркибидаги говакликни иложи борича ошириш керак, яъни хосил булган карбонат ангидрид газини хамир таркибида иложи борича купрок саклаб колиш керак. Хосил булган газни хамир таркибиджа сакланиб колиши ун таркибидаги оксил микдорига боглик. Ун таркибидаги оксил, корилган хамир газини ушлашга, яъни чузилувчанлик холатини оширишга ёрдам беради. Чузилувчанлик холати юкори булган хамирни корилганда

ишлатиладиган суюклик микдори колганларга караганда купрок ишлатилади. Бундай ун таркибидаги хавони саклаш хусусияти яхши булади, хамир окиб кетмайди, уз шаклини саклайди. Лекин бир нарсани эсдан чикармаслик керак. Хамиртурушнинг ривожланиши и учун доимо кислород булиши керак. хамир таркибида карбонат ангидрид гази купайиб кетса хамиртурушнинг ривожланишига тускинлик килади. Шу сабабдан хамиртурушнинг ривожланишига кулай мухит хосил килиш учун, ачитилаётган хамирни 2-3 марта эзиб, унинг таркибидаги газни чикариш туриш зарур. Бунинг натижасида ривожланаётган хамиртуруш ва сут ачитувчи бактериялари хамир таркибида бир текис таркалади, хамирнинг говаклиги, чузилувчанлиги ошади.

Хамиртуруш ва сут ачитувчи бактерияларининг ривожланиши учун кулай шароит $25-35^{\circ}\text{C}$ хароратли шароит хисобланади. хароратни пасайиш ёки юкори кутарилиши уларнинг ривожланишига таъсир курсатади, яъни паст хароратда активлик даражаси камайса, юкори хароратда эса ($45-50^{\circ}\text{C}$ да) ачиш жараёни тухтайди.

Агар хамирнинг ачиш жараёни нотугри олиб борилса хамирда, бошка бактериялар – нордон сирка, нордон ёг бактериялари ривожланиб, тайёрланган махсулотга нордон-тахир маза ва хид утади. хамир корилганда унга ёг ва шакар солинса, унинг чузилувчанлиги сусаяди, ёг хамиртуруш ривожланишига тускинлик килади. Шакар эса хамирни маълум даражада суюлтириш хусусиятга эга. Юкоридаги сабабларга асосланиб тухум, шакар солинган хамирларни хамиртуруш ёрдамида ачитилмайди. Унинг намлиги хам суюкликни ишлатиш даражасини аниклайди. Ун канчалик курук булса. Унга шунчалик куп суюклик ишлатилади. Шу сабабдан тайёр махсулотнинг чикиши уннинг намлигига боглик булади. Хамиртурушли хамир тайёрлашнинг икки усули: ачиткили ва ачиткисиз тайёрлаш усули бор.

Ачиткисиз хамир. Ачиткисиз хамир тайёрлаш учун оксил махсулоти, чузилувчанлик даражаси юкори булган ун ишлатилади. Бундай ундан яна оз микдорда тухум, сут, шакар махсулоти кушиб бироз суюкрок

хамир ҳам тайёрланади. Ундан пирог, оладье, буламик ва шунга ухшаш махсулотлар тайёрланади. Ачиткисиз хамир тайёрлашда кузда тутилган махсулотлар бир йула аралаштирилади (Расм-21).

35-40⁰С даражагача иситилган сут ёки сувга эритилган ва элакдан сузилган хамиртуруш, шакар, туз, тухум ёки меланж, эланган ун солиб кулда ёки хамир корувчи машинада бир хил куюкликда аралаштириб хамир корилади. Тайёр холга келишидан 2-3 дакика аввал усимлик ёғи ёки юмшатилган маргарин кушилади. Бу хамирдаги чузилувчанлик ҳолати бузилишини камайтиради. Хамир аралаштирилиб бир хил куюкликка келганда тайёр булади.

Бундан ташқари тайёр булган хамир кулдан ва хамир корилаётган идишдан осон ажралади.

Идишдаги хамир усти тоза дастурхон ёки сочик билан беркитилиб, 30-40⁰С ҳароратли хонада 3-4 соат давомида ачитилади. Ачитиш жараёнида хамир 2-3 марта эзилиб хавоси чиқариб юборилади. Хамир ҳажми 2,5 баробар ошиб, юза қисми шишган, узига ҳос хушбуй спирт хиди ангиб турса. Бу хамир тайёр булганлигидан далолат беради.

1 кг ун учун: 62 г шакар, 25 г маргарин, 15 гр туз, 25 гр хамиртуруш, 450 г сув ишлатилади.

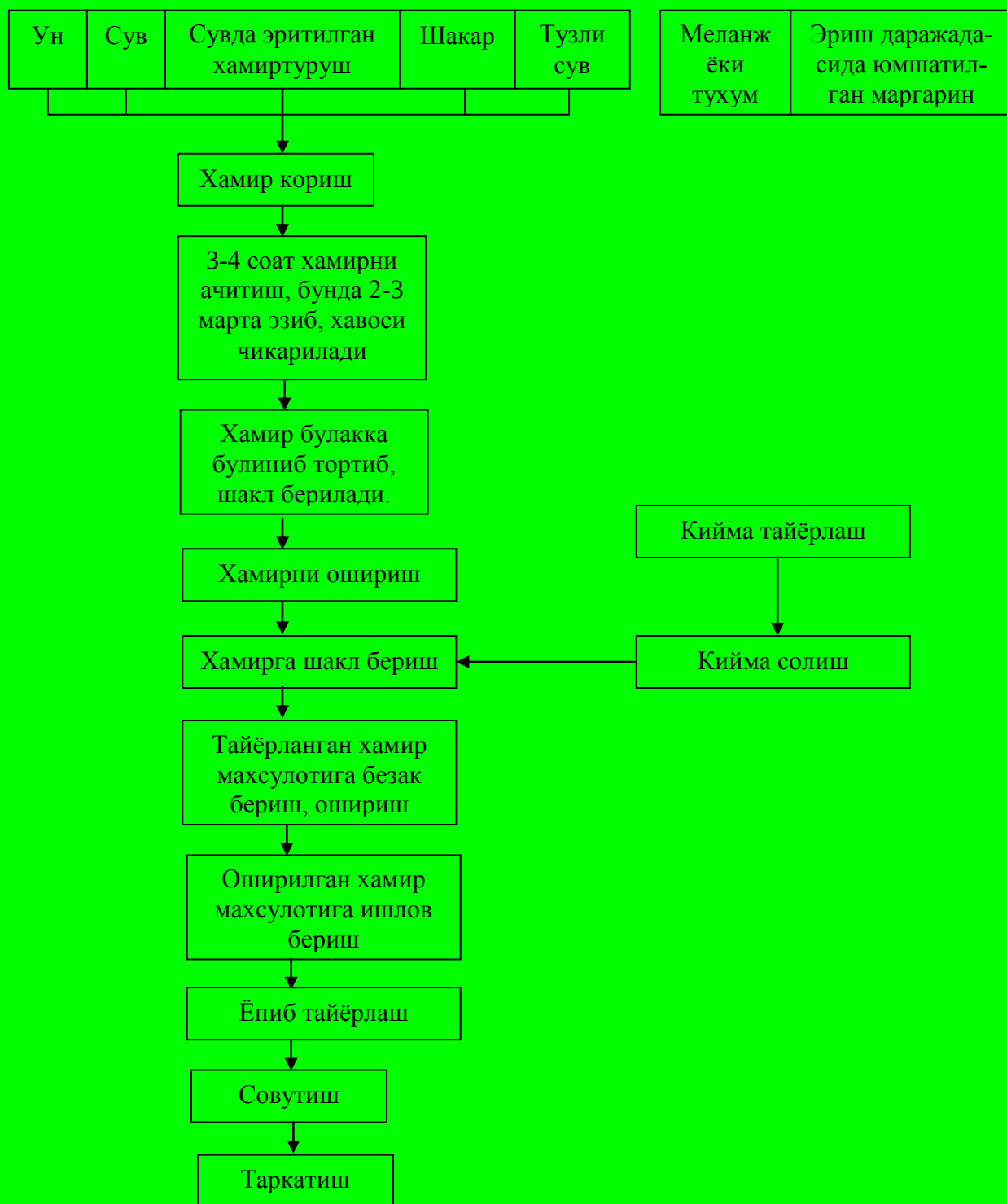
Ачиткили хамир. Ачиткили хамир тайёрлаш учун аввал ачитки, яъни суюк хамир тайёрланади.

А ч и т к и т а й ё р л а ш . Хамир кориш учун мулждалланган сут ёки сувнинг 60% и 35-40⁰С даражада иситилиб. Тайёрланган хамиртурушнинг ҳаммаси ун микдорининг 4 % ҳисобида шакар ва 40 % гача эланган ун аралаштирилиб каймоқ куюклигидаги суюк хамир корилади. Корилган хамир ҳарорати 27-29⁰С даражада булиши керак. корилган хамир устидан юпка қилиб ун сепилади ва идиш усти дастурхон ёки сочик билан беркитилиб, 30-35⁰С ли ҳароратда 1-2 соат давомида ачитилади. Ачитиш вақти хамиртуруш ва унинг сифатига, хона ҳароратига узвий боғлиқдир. Ачитки тайёр булганда унинг ҳажми 2-2,5 баробар ошади, юзида ёрилувчи пуфакчалар, узига ҳос оз сезиларли ачиган хид пайдо булади. Хамирнинг

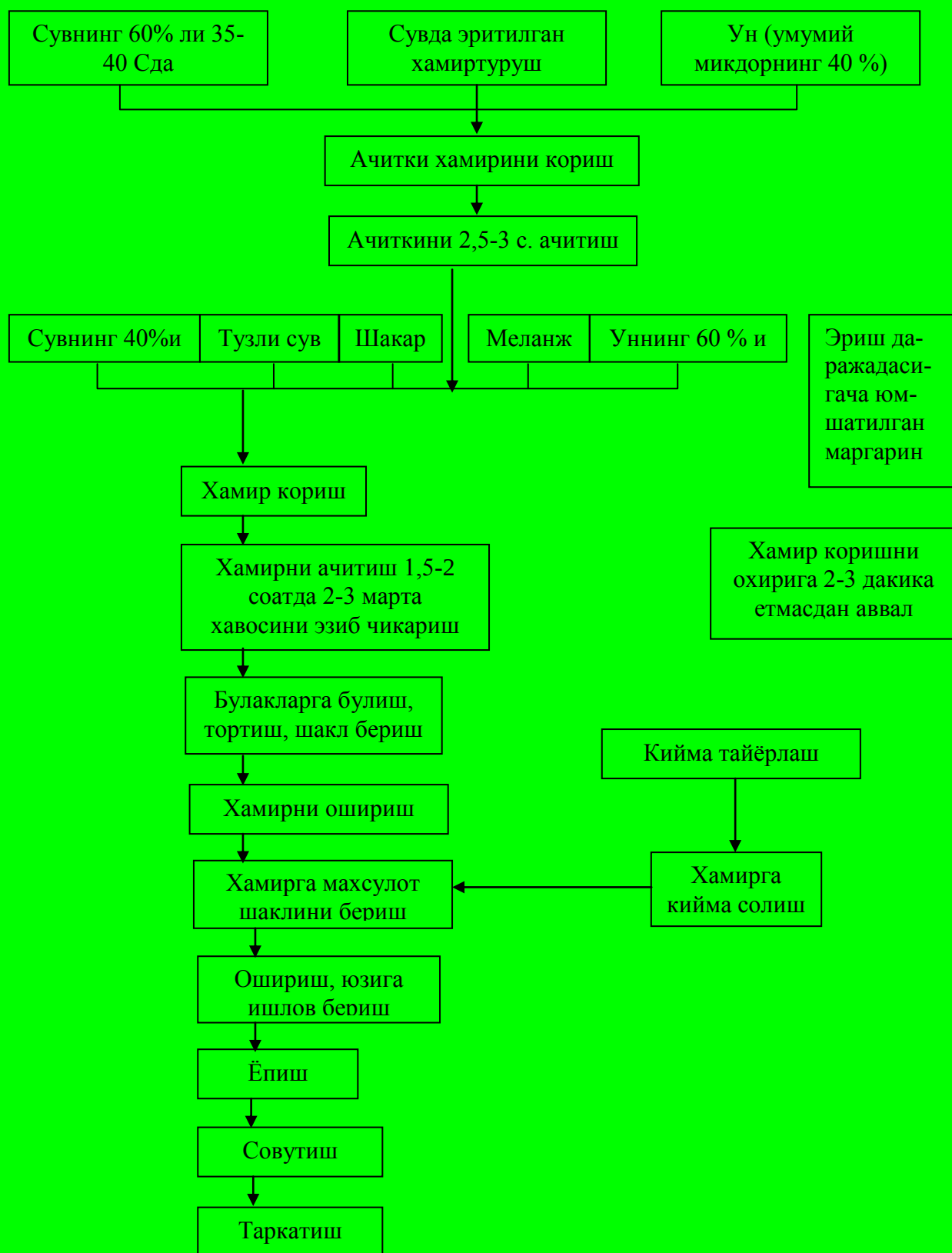
тайёрлигини яна шу билан ҳам аниклаш мумкинки, ачиш охирида юзидаги пуфакчалар бироз камайиб, хамир узининг хажмини секин-аста камайтира бошлайди.

Ачиткили хамир тайёрлаш. Тайёр ачиткига туз, тухум, сув ёки сут, эланган ун солиниб 10-15 дакика давомида бир хил куюкликдаги хамир пайдо булгунча аралаштирилади. Аралаштириш сунгида ёг кушилади. Сунг хамир идиши устига сочик ёки дастурхон ёпиб, 30-35⁰С ли хароратда 1.5-2 соат давомида ачитилади ва бу вақт ичида бир-икки марта эзиб хавоси чикариб юорилади (Расм-22).

Агар хамирга сут, ёг, шакар махсулотлари купрок микдорда кушиладиган булса. Ачитаётган хамирни биринчи бор эзиб хавосини чикариш вақтида, эриш даражасигача юмшатилган сариёг ёки маргаринда аралаштирилган тухум, шакар билан бирга бир хил аралаштириб кушилиши керак. яхшилаб аралаштирилган хамир иссик жойда 25-30 дакика оширилиб, эзиб хавоси чикарилгач, ошириб тайёр холга келтирилади. Бу усулда тайёрланган хамирдан гумма, ватрушка, пончик, кулебяк, расстегай ва бошка махсулотлар тайёрланади.



Расм-18. Хамиртурушли хамирдан ачиткисиз махсулот тайёрлашнинг технологик чизмаси



Расм-19. Хамиртурушли хамирдан ачиткили махсулот тайёрлашнинг технологик чизмаси

Хамир махсулотларини ёпишга тайёрлаш коидалари ва ёпиш жараёнида уларда буладиган узгаришлар

Хамир махсулотларини ёпишга тайёрлаш. Тайёр хамир ёгланган ёки ун сепилган столга куйилиб, тайёрланадиган махсулотга мулжаллаб кул ёрдамида ёки махсус хамир булувчи машиналарда булакларга булинади. Хамирни кулда булакларга булишда, аввал узун цилиндр шакли берилиб, сунг кулда ёки пичок ёрдамида булакланади. Булакланганг хамирга шар шакли берилиб, стол устига териблиб 3-5 дакика тиндирилади. Бунда хамир булагини маълум даражада ачиб, хажми ошади. Тиндирилган хамир булакларидан турли махсулотлар тайёрланиб, ёгланган патнисга терилади ва 25-30 дакика давомида намлиги юкори булган иссик жойда оширилади.

Булакларга булиниб, шакл бериш жараёнида хамир таркибидаги карбонат ангидрид газини маълум миқдорда чикиб кетиб, хамир хажми камаёди. Хамирни тиндириш жараёнида юкоридаги газ яна тупланиб, хамирнинг говаклигини ошади. Агар тайёрланаётган махсулот хамирининг говаклигини меъеридан кам ошган булса, иссик ишлов жараёнида, махсулот юзида ёриклар пайдо булади. Хажми кичик, ичи берч булиб колади. Агар хамир говаклигини ошириш меъеридан ошиб кетса. Махсулотъбар уз шаклини саклолмай япалок ёки юпка куринишда, безаклари ноаник ёки сезилмайдиган даражада булиб колади.

Ёпиб тайёрланадиган махсулотларнинг ташки куринишини яхшилаш учун уларни иссик ишловга жунатишдан аввал юзига тухум ёки тухум сут аралашмасини ёки меланж суртилади. Агар тухум сарини суртилса махсулот юзида янада чирой очади. Тухум, меланж ишлатишдан аввал яхшилаб аралаштирилиб элакдан утказилиши керак. тайёрланган аралашма юмшок чутка ёрдамида пиширишга тайёр махсулот юзига эхтиёткорлик билан суртилади. Агар эхтиётсизлик билан суртилса хамирнинг ошган холатига таъсир этиб шаклини узгартириши мумкин. Аралашма махсулот юзига иссик ишлов жараёнидан 5-10 дакика аввал суртилади. Махсулотлар 190-230⁰С хароратли мосламаларда ёпилади. Ёпиб пишириш муддати махсулот

хажмига боглик. Агар махсулот хажми йирик булса. Харорат паст булиши, махсулот майда булса харорат юкори булиши зарур. Бу тайёрланадиган махсулотга иссикликнинг бир хил таъсир этиб, бир хилда пишишини таъминлайди ва куйишдан саклайди.

Хамир махсулотларини ёпиш жараёнида уларда буладиган узгаришлар. Хамир махсулотларини ковуриш шкафида ёпиш жараёнида махсулот таркибидаги намликнинг унинг юзасига чикиши хисобига унинг огирлиги ошади. Сунгра намлик махсулот ичи томон харакат кила бошлайди. Бунда махсулотнинг юкори кисмида харорат баланд булиб, махсулот юзидаги шакар карамеллашиб оч саргиш ёки кизгиш кобик хосил булади. Махсулот таркибидаги спиртнинг бугланиши ва сув буги босимининг кучайиши эвазига унинг хажми ошади.

Махсулот $65-80^{\circ}\text{C}$ даражагача киздирилганда унинг таркибидаги крахмал оксилнинг куюклашиши натижасида ажраладиган сувни шимиб олиб ёпишкок холга келади. Оксилнинг куюклашиши хамирингт говаклигини оширади.

Махсулот ичидаги намлик иссик ишлов бериш жараёнининг охиригача юкори даражада булади. Махсулот совитилгандан кейингина ундаги намлик баробарлашади. Ёпиш жараёнида махсулот таркибидаги 12-15 % суюклик йукотилади. Махсулотнинг тайёр булганлигини кобигининг рангига, синдириб ички юмоклигига караб аникланади.

Бундан ташкари махсулотнинг тайёрлигини ингичка найчалар тикиб куриш оркали хам аниклаш мумкин. Агар махсулотга тикиб олинган найчада хамир колдиклари булмаса, бу махсулотнинг истеъмолга тайёр булганлигидан дарак беради.

Хамир махсулотлари

Ковурилган гуммалар. Бир оз юмшокрок холда ачиткисиз усулда хамиртуруш солиб тайёрланади ва иссик жойда ошириб ишлатишга тайёр холга келтирилгандан сунг 10°C ли даражагача совитилади. Бунда хамирга

ишлов бериш жараёнида уни ачиб кетишини олди олинади. Гумма тайёрлашда ишлатиладиган асбоб-анжомлар усимлик ёғида мойланади.

Тайёр хамир олдиндан ёгланган столга куйилиб чузилади, бир хил булакларга булиб шакл берилади ва ораси 4-5 см килиб стол устида терилади. 5-6 дакика тиндирилгандан сунг, агдарилиб, яссиланади. Яссиланиб нон шакли берилган хамир калинлиги 4-6 мм дан ошмаслиги керак. яссиланган хамир булагини уртасига кийма солиниб, четлари узаро бирлаштирилиб ярим ой шакли берилади ва ёгланган темир товага орасини очик холда териб, 20-30 дакика давомида тиндирилади. Сунг хар бир гуммани бир оз чузиб, 180-190⁰С даражада киздирилган куп ёгга солиниб, 2-3 дакика давомида юзида бир хил кизгиш кобик хосил булганча ковурилади.

Гуммаларни куп ёгда ковуриш жараёнида ёг сифатига катта ахамият бериш зарур. Ёг сифатининг бузилишини олдини олиш учун куйидагиларга эътибор бериш лозим: гуммани ковуришга солаётганда унга илашиб тушадиган хамир, ун, киймага эхтиёт булиш; ёгни жуда каттик киздирмаслик; гуммани ковуриб бугландан сунг ёгни киздиришни тухтатиш.

Ковурилаётган махсулот ёгда эркин сузиб юриши керак. махсулот бир ёклама кобик хосил килиб ковурилгандан сунг банди узун ёгоч капкир ёрдамида агдарлиб иккинчи томонида шундай рангдаги кобик хосил килинади ва ёгдан сузиб олинади. Агар ковуриш жараёнида ёг ута каттик киздирилган булса махсулот тайёр холга келгунча юзикуйиб, кора рангга киради. Кизгиш холда сузиб олинса ичидаги хамири пишмай колади. Агар ёг етарли даражада киздирилмаса махсулот таркибига маълум даражада кизимаган ёг шимилиб, бадхур мазага эга булади, гумма юзида берч кобик хосил булади. Тайёр гумма човли ёки махсус сеткада сузиб олиниб ёги силкитилади.

Гуммаларнинг истеъмолга тайёр булганлиги уларнинг ташки куриниши ва синдирганда ичидаги хамирнинг пишганлиги билан аникланади. Гуммаларга кийма сифатида: гушт ва тухумли; пиёзли ва

упка-жигарли; гуруч ва баликли; тухумли, сузмали, карам ва тухумли, повидло ва джемлардан тайёрланган киймалар ишлатилади.

Повидло ёки джемдан гумма тайёрланса ҳар бир гумма учун мулжулдагидан 3 г куп ун ишлатилади.

Ёпилган гумма. Ёпиб тайёрланадиган гуммалар ачиткили хамиртурушли хамирдан тайёрланади. Хамир ун сепилган столга куйилиб, булакларга булиниб, шар шакли берилади ва 5 дақиқа тиндирилади. Сунг нон шакли берилиб, уртасига кийма солинади, четлари букилиб «кайикча» шакли берилади. Ёгланган кандолатчилик патнисига чокини пастга килиб, орасини 3-4 см дан килиб териб чикилади ва иссик жойда 20-30 дақиқа тиндирилади. Ковуриш шкафида ёпишдан 5-7 дақиқа аввал махсулот юзига тухум суртилади. Ёпиш жараёни 240°C ҳароратда 8-10 дақиқа давом этади.

Гумма шакли яна доира, ярим ой, туртбурчак, учбурчак ва ҳар хил шаклларда тайёрланиши ҳам мумкин.

Растегайлар. Растегайлар учун ачиткили, хамиртурушли куюкрок хамир корилалди. Тайёрланган хамир ун сепилган столга куйилиб, тортилади ва булакларга булиниб, «Оби нон» шакли берилади. Кийма солиниб, четлари жимжимадо бирлаштирилиб уртаси очик колдирилади, икки учи ингичкалашган батон шаклига келтирилади, ёгланган кандолатчилик патнисига ораси 3-4 см килиб териб, иссик жойда тиндиралади. Ковуриш шкафида ёпишдан 5-8 дақиқа аввал устига тухум суртилади. Ёпиш жараёни $230-240^{\circ}\text{C}$ ҳароратда махсулотнинг йирик-майдалигига қараб 10-15 дақиқа давом этади. Растегайлар йирик ҳолда 210 г ҳисобида ва газак учун 50 г вазнларда тайёрланади. Таркатишда иссик ичимликлар билан ёки гушт, балик қайнатмалари билан, шчилар ва бошқа таомларга кушиб берилади. Таркатишда растегай уртасидаги тешикчага эритилган сариёғ куйиб берилади. Агар растегай балик киймасидан тайёрланган бўлса унга пиширилган ёки тузланган балик булагини кушиб берилади.

Сузмали ватрушка. Ачитки, хамиртуруш солиб тайёрланган хамир булакларга булиниб, шар шакли берилади ва ёгланган кандолатчилик патнисига 7-8 см килиб терилади ва иссик шароитда 20-30 дакика тиндирилади. Ёгоч эзгич ёрдамида уртасидан эзиб «Оби нон» шакли берилади, хосил булган чукурликка кандолатчилик копчиги ёрдамида сузма солинади. Ватрушка иссик жойда яна оширилади ва тухум ёки меланж суртилиб, ковуриш шкафида 230-240⁰С хароратда ёпилади. Ватрушка тайёрлашда кийма сифатида мева киёми ёки куюк шинни ишлатилади.

Кулебяка (чужинчок катта сомса). Тайёр хамиртурушли хамир ун сепилган столга калинлиги 1-1,5 см килиб, кенглиги 18-20 см килиб узун ёйилади. Уртасига узун куринишда кийма солиниб, четлари узаро бирлаштириб, киймаси уртада колдган холда цилиндр шакли бецилиндр шакли бе кандолатчилик патнисига чокини пастга килиб куйилиб, шакли тугриланади. Юзига бироз тухум суртиб, хамир ёрдамида безак берилади. Иссик шароитда 20-25 дакика тиндирилади. Ёпишдан аввал пазандалик игнаси ёрдамида бир неча еридан тешилиб, махсулот ёпилганда ичидаги бугнинг чикишига шароит яратилади. 220-240⁰С ли хароратда 45-60 дакика давомида ёпилиб истеъмолга тайёр холга келтирилади. Ёпиб тайёрланган кулебяка устидан сариёг суртилади. Майдарок кулебякалар бутунлигича, йириклари порцияларга булиб таркатилади. Улар совук ёки иссик холда берилади. Порцияланиб кесилган кулебяка вазни 100 ёки 150 г хисобида булади. Кулебякалар учун кийма сифатида гушт, балик, карам ва бошка махсулот киймалари ишлатилади.

Пироглар. Пироглар очик, ярим очик ва ёпик куринишда булади. Очик пироглар учун тайёрланган хамир ёгланган формага ёки кандолатчилик патнисига «Оби нон» куринишида чети кобарик килиб ёйилади. Устидан мева киёми ёки куюк шинни соиниб, четидан 1,5-2 см уралиб махсулотга доира шакли берилади. Ярим очик пирог худди пирогга ухшаш тайёрланади, сунг киём устига ингичкам найяча шаклли хамир узунаси, кундалангига жойлаштирилиб безалади ва ярим беркитилган

холда келтирилади. Ёпик пирогларда эса кийма усти юпка хамир билан тулик ёпилиб, устидан безак берилиб, иссик ишловдан аввал бир неча еридан пазандалик игнаси билан тешилади. Шакл бериб тайёрланган пирог иссик жойда тиндирилгандан сунг тухум суртиб, бироз ушланиб 200-220⁰С хароратда ёпилади. Пироглар гушт, сабзавот, балик, кузикорин, сузма, мева киймалари билан тайёрланади. Пирогларни туртбурчак, купбурчак доира ва бошка шаклда тайёрласа хам булади. Ёпиб тайёрланган пироглар совитилиб, таркатишдан аввал 75-100 г хисобида кесиб порцияланади.

Пончиклар. Пончиклар учун ачиткисиз хамиртурушли хамир биро суюкрок килиб тайёрланади. Ишлатиладиган асбоб-анжомлар усимлик ёгида мойланади.

Тайёр хамир худди ковуриладиган гумма учун тайёрланган хамирга ухшаш ишловдан утказилади. Хамирга «Оби нонЦ шаклини бериб уртаси тешилади. Ошириб тайёрланган хамир куп ёгда ковурилади. Таркатишда пончик устидан шакар уни сепиб берилади.

Ун 26,5, шакар 3, ошхона маргарини 1,5, туз 0,25. хамиртуруш 0,8, сув 15,5, шакар уни 3, асбоб-анжомни мойлашга ёг 0,25, ковриш учун ёг 5. соф огирлиги 45 г + 3 г шакар уни.

Блин ва оладья учун хамирлар

Маълум микдордаги сут ёки сувда туз, шакар ва суюкликда эритилган хамиртуруш аралаштирилиб элакдан утказилади. 35-40⁰С хароратдаги суюкликда аралаштиралади. Эланган ун. Тухум солинган идишга тайёрланган суюклик солиниб бир хил аралашма хосил булгунча аралаштирилади ва хамир тайёр булишидан аввал эритилган ёг солинади. Корилган хамир иссик жойга куйиб 3-4 соат ачитилади. Бу вақт ичида хамир бир неча марта аралаштириб хавоси чиқарилади. Тайёрланаётган махсулот говаклигини ошириш учун хамирга тухум оқини яхшилаб купиртириб кушиш мумкин. Баъзи холларда блин хамирини коришда ярим бугдой, ярим гречиха унидан фойдаланиш хам мумкин. Оладья хамири блинга нисбатан куюкрок корилиши билан бирга, унга эритилган ёг кушилмайди. Шу сабабдан 1 кг ундан оладья хамири корилса 1 л суюклик ишлатилади, блин хамири учун эса 1,5 л суюклик ишлатилади. Баъзи

холларда блин хаамири учун гречиха уни урнига манна ёрмаси хам ишлатилади.

Блин. Оширилган блин хаамири диаметри 15 см булган чуян товала асосий усулда икки ёклама ковурилади. Кизиб турган товага ёг суртилиб, маълум улчовга эга булган кошик ёрдамида оладья учун тайёрланган хаамирдан калинлиги 3 мм килиб куйилади ва икки ёклама кизгиш кобик хосил булгунча ковурилади. Тайёр блин устма-уст иссик холда таксимчага ёки копкоккли баранчикга куйилади. Таркатишда блин учун алохида идишда эритилган сариёг ёки нордонрок каймок, улдуруг идишида эса осетр ёки кета балиги улдуруги, таксимчада сельдь, семга, дудланган осетр баликлари берилади. Махсус блин тайёрлайдиган ошхоналарда усти очик блин товарларидан фойдаланилади.

Ун 72, тухум 4, шакар 3, ошхона маргарини 3, туз 1,5, хаамиртуруш 3, хаамир учун сув 115, ковуриш учун ёг 15. соф огирлиги 150.

Оладья. Ости калин чуян това киздирилиб ёг солинади, блинга нисбатан калинрок килиб доира шаклида, тайёр хаамирдан сувда хулланган кошик ёрдамида узиб олиб куйилади ва икки ёклама кизгиш кобик хосил булгунча ковурилади. Тайёр хаамирни яна кандолатчилик копчигидан чикариб хам куйиш мумкин. Оладьяларни икки томонида кобик хосил килиб ковурилади. Баъзан оладьяларни куп ёгда хам ковурилади. Ковурилган оладьяларнинг калинлиги 5-6 мм дан ошмаслиги керак.

Таркатишда порциясига 3 донадан солиниб устидан шакар ёки шакар уни ёки асал, мураббо, нордонрок каймок солиб берилади.

Такрорлаш учун саволлари:

Хаамирнинг кандай турларини биласиз?

Ачитилган (дрожжали) хаамир кандай тайёрланади?

Бисквит хаамири кандай тайёрланади?

Катлама хаамир кандай тайёрланади?

Ачитилган (дрожжали) хаамирдан кандай махсулотлар пиширилади?

Таянч иборалар:

Ачитки	хамиртуруш
Бисквит	аммоний карбонат
Крахмал	бактерия
Натрий карбонат (ош содаси)	катлама хаамири

