

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA MAXSUS
TA'LIM VAZIRLIGI**

**BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI
MEHNAT TA'LIMI KAFEDRASI**

4 "K" GURUH TALABASI NE`MATOVA DILAFRUZ

**OZIQ – OVQAT TOVARSHUNOSLIGI VA
OVQAT TAYYORLASH JARAYONI
FANIDAN**

KURS ISHI

**Mavzu: GO`SHT VA GO`SHT MAHSULOTLARINING
OZUQAVIY QIYMATI**

Tekshirdi

Gadoyeva A.X.

BUXORO - 2016

M U N D A R I J A

Kirish3-5

I.Asosiy qism.

1.1. Go`sht va go`sht mahsulotlarining turlari6-9

1.2. Go`shtning sifati va undan yetishtiriladigan mahsulotlar.....11-17

II. Nazariy qism.

2.1. Go`sht mahsulotlarining inson organizmi uchun ahamiyati.....18-19

2.2. Zamonaviy usulda go`sht mahsulotlari ishlab chiqarish
texnologiyasi.....20-34

Xulosa.35

Foydalanilgan adabiyotlar.....36-37

KIRISH

Kurs ishi mavzusining dolzarbligi va ahamiyati.

Mamlakatimiz Prezidenti I.A.Karimov “Ta’lim to’g’risida”gi qonun va ”Kadrlar tayyorlash milliy dasturi”ning ahamiyati to’g’risida gapirar ekan, “Barcha maqsadlarimizga, ezgu niyatlarimizga erishishimiz, jamiyatimizning yangilanishi, hayotimiz taraqqiyoti va istiqboli, amalga oshirilayotgan islohotlarimiz va rejalarimizning samarali taqdiri, avvalambor, davr talablariga javob beradigan yuqori malakali, ongli tafakkurga ega bo’lgan mutaxassis kadrlar tayyorlash muammosi bilan bog’liq” deganlarida ta’lim tizimi oldida turgan asosiy vazifani ko’rsatib bergan edilar.(6,7)

O’zbekiston respublikasi mustaqillikka erishgandan so’ng ta’lim sohasiga ham qatta e’tibor qaratildi. Ertangi kunimiz, hayotimizning farovonligi, zamondan orqada qolmaslik, taraqqiy topgan davlatlardan va xalqlardan kam bo’lmaslik, bir so’z bilan aytganda, ertangi istiqbolimiz, barcha ezgu niyatlarimizning amalga oshirilishida, birinchi navbatda bizning o’rnimizga kelayotgan yosh avlodni har tomonlama yetuk insonlar qilib tarbiyalashga va barkamol shaxs qilib voyaga yetkazishga chambarchas bog’liqdir. Hozirgi kunda ta’lim olayotgan yoshlar mustaqil yurtimizning kelajagidir. Ularni har tomonlama yetuk insonlar qilib tarbiyalash ta’lim-tarbiya muassasalarining asosiy vazifasidir.

Hozirgi paytda maktablarda texnologiyalardan foydalanishni o’quvchilarga o’rgatish jarayonida mashg’ulotlarni tashkil etish, mashg’ulotlarni o’tkazishda yangi pedagogik va axborot iqtisodiyotini qo’llash o’quv uslubiy ta’minot muammolariga qaratilgan bir necha yangiliklarni amalga oshirilmog’i lozim. Shu jumladan, amaliy mashg’ulotlar uchun uslubiy qo’llanmalarni takomillashtirish hamda ulaning o’quv-tarbiya jarayoniga yangi pedagogik texnologiyalar asosida tadbiq etish maqsadga muvofiq bo’ladi.

O’quv mashg’ulotlari jarayonida qo’llaniladigan texnologiyalar mashg’ulotlarini tashkil etishning mazmuni, bu mazmunni mashg’ulotlarda

uyg'unlashtirib o'tish uslublari, hamda interfaol usullar orqali darslarni tashkil qilish haqidagi ma'lumotlar yetishmaydi.

Kurs ishi, mehnat ta'limi darslarida go'sht va go'shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati mavzusiga oid o'quvchilarning qobiliyati va bilimini shakllantirish muammolariga bag'ishlangan.

Bunday muammoni tadqiqot qilish jarayonida ilmiy izlanish ob'yekti va predmeti, ishni faraz va izlanish vazifalari aniqlandi.

Mehnat ta'limi darslarida go'sht va go'shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid ma'lumotlar berish davomida o'quvchilarga pazandachilikga oid beriladigan bilim, ko'nikma va malakalarni aniqlash va o'rgatishdan iborat.

O'quvchilarning ta'lim jarayonida pazandachilikdan amaliy mashg'ulotlarning faoliyat samaradorligi yanada ortadi ,agarda:

- mashg'ulotlar mazmuni o'quvchilar aqliy imkoni asosida bajarilsa;
- mashg'ulotlarni o'tish uslublari yangi pedagogik texnologiyalarga asoslansa;
- mashg'ulotlar jarayonida o'quvchilarga mustaqil ishlash uchun sharoit yaratib berilsa.

Maktablarda mashg'ulotlarini tashkil etish jarayonidagi o'quvchilarning ishlab chiqarish iqtisodiyoti asoslarini qo'llanilish sohalari, afzalligi va kamchiliklariga oid bilimlarini shakllantirish omillari olindi.

«Kadrlar tayyorlash milliy dasturi», «Ta'lim to'g'risida»gi qonun, O'zbekiston Oliy Majlisi xujjatlari, Prezident asarlari, Vazirlar Maxkamasi qaror va ko'rsatmalari, OO'MTV buyruqlari, kasb-hunar ta'limini takomillashtirishga bag'ishlangan ilmiy uslubiy asarlarini o'z ishiga oladi. (6,8, 9)

Maktablarda o'quvchilarning go'sht va go'shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid ko'nikma, malakalarini shakllantirish, hamda pedagogik va psixologik tamoyillari olindi.

Imiy izlanishda nazariy va amaliy jihatdan maktab o`quvchilarida go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid metodik tavsiya ishlab chiqiladi.

“Go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyati” bo`limidan o`quvchilarni bilimini oshirishga oid uslubiy tavsiyalar yaratiladi.

Maktablarda o`quvchilarga o`rgatish jarayonida yangi pedagogik texnologiya elementlaridan qay tartibda foydalanish to`g`risida ko`rsatmalar beriladi.

Kurs ishi izlanishining amaliy ahamiyati.

- Mehnat ta`limi jarayonida go`sht va go`shtli mahsulotlarni ozuqaviy qiymati, ahamiyatiga oid mashg`ulotlarini o`tkazilishini takomillashtirish, o`quvchilarning fikrlash qobiliyatlarini o`stirishga doir ishlab chiqilgan tavsiyalar;
- Maktab ta`lim jarayonida pazandachilikka oid ma`lumotlardan foydalanishda amaliy mashg`ulotlarini tashkil etishda qo`llanilgan ta`lim metodlari haqida ishlab chiqilgan tavsiyalar;
- Maktablarda amaliy mashg`ulotlarni yuqori saviyada o`zlashtirib olishlariga va ta`lim sifatini oshirishga yordam berish.

I.Asosiy qism.

1.1. Go`sht va go`sht mahsulotlarining turlari

Go`sht turli to`qimalardan: muskul to`qimalari, yog` to`qimalari, biriktiruvchi to`qimalar (parda, pay, kemirchak) va suyak to`qimalaridan iborat. Go`shtning oziqlilik qimmatini uning ximiyaviy tarkibiga, ya'ni ushbu to`qimalardagi oqsil, yog`, uglevodlar, mineral moddalar va vitaminlar (A, V, D) ning miqdori va sifatiga bog`lik.



1-rasm. Turli shaklda bo`langan go`sht namunalari

Go`shtning issiqlik holatii. Go`shtlar haroratiga qarab, yangi sovigan, sovutilgan va muzlatilgan turlarga bo`linadi.

*Yangi go`sht* mol suyilishi bilan olingan go`shtdir. U dag`al, mazasiz va organizmda yaxshi hazm bo`lmaydi. Buning sababi shuki, bunday go`sht hali yetilish jarayonini o`tamagan bo`ladi. Yangi go`sht savdoga chiqarilmaydi.

*Sovigan go`sht* — bu nimtalangandan so`ng tabiiy sharoit yoki maxsus kameralarda eng kami 6 soat sovutilgan go`shtdir. Shu muddat ichida uning harorati tashqi muhit haroratiga moslashadi, sirti ko`rib yupqa parda bilan qoplanadi. Sovigan go`shtning sirti nam bo`lmaydi, muskullari qayishqoq, qo`l botirilsa, hosil bo`lgan chuqurrcha tez to`g`rilanadi, ya'ni elastik bo`ladi. Sovish jarayonida go`sht yetiladi, yaxshi ta`m va yoqimli hid paydo bo`ladi; u qayta ishlovga juda qulay va organizmda yaxshi hazm bo`ladi.

*Sovutilgan go`sht* — bu, nimtalarga ajratilgandan so`ng muskullar ichidagi harorat 0°dan 4°S gacha sovutilgan go`shtdir. Bunday go`sht sifat jihatdan sovigan go`shtdan yaxshiroq. Uning ustki qismi nam bo`lmaydi, yupqa parda bilan

qoplangan, muskullari elastik bo'ladi. Sovitilgan go'shtning sho'rvasi sardakli, mazali va xushbuy bo'ladi.

Muzlatilgan go'sht—sovitilgandan so'ng muskullar ichidagi harorat —6°S gacha muzlatilgan go'shtdir.

Molning turi va semizligiga qarab go'shtning xarakteristikasi. Suyiladigan mol turiga qarab go'shtlar mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, ot go'shti va boshqalarga bo'linadi.

Semizligiga qarab mol go'shti I, II kategoriyalarga va oriq go'shtga bo'linadi. Mol go'shti muskul to'qimasining rivojlanganlik darajasi, teri osti yog' qatlamlari va skelet suyaklari bo'rtib chiqqanligiga qarab kategoriyalarga bo'linadi.

Qo'y (qo'y va qo'chqor) *go'shti*—sarg'ish qizil yoki to'q qizil, mayda donador tuzilishli; oziga xos hidli, yog'i zich oq rangda va baland haroratda eriydi.

2. KOLBASA VA DUDLANGAN GO'SHT MAHSULOTLARI

Kolbasa mahsulotlari. Qoramol, cho'chqa, kamdan-kam qo'y, ot, uy parrandalarining go'shti, quyon, shuningdek, cho'chqa yog'i, ba'zan boshqa turdagi hayvon yog'lari kolbasa ishlab chiqarishda asosiy xomashyo bo'lib xizmat qiladi. Cho'chqaning yog'siz, kam yog'li va yog'li go'shtidan foydalaniladi. Yog'siz cho'chqa go'shti — bu faqat muskul to'qimalaridan iborat go'shtdir; kam yog'liligida 30—35% i va yog'liligida esa uning 50% dan ko'prog'i yog'dan iboratdir.



2-rasm. Bir necha turdagi kolbasa mahsulotlari.

Barcha kolbasa mahsulotlari quyidagi gruppalarga bo'linadi: qaynatilgan kolbasalar, sosiskalar va sardelkalar; qiymali va liver kolbasalar; go'sht nonlari; pashtetlar; zelslar; studen; chala dudlangan va dudlangan kolbasalar.

Bu mahsulotlar xomashyosi, tayyorlash usuli va tashqi bezalishlariga qarab bir-biridan farq qiladi.

Qaynatilgan kolbasalar go'sht xomashyosining sifati va tarkibiga ko'ra, oliy 1- va 2-sortlarga bo'linadi.

3. GO'SHT KONSERVALARI

Go'sht konservalari qoramol, cho'chqa, qo'y va uy parrandalari go'shtidan, turli xil kalla-pochalardan, shuningdek boshqa mahsulotlardan tayyorlanadi. Tuyimlilikini oshirish va ta'mini yaxshilash uchun konservalarga yog' va dorivorlar qo'shiladi.



3-rasm. Konservangan go'sh mahsuloti.

Go'sht konservalari qo'yidagi asosiy belgilariga ko'ra klassifikatsiya qilinadi: xom ashyo turi jihatidan—go'shtdan tayyorlangan konservalar, go'sht-o'simlikli konservalar, kalla-pochalardan tayyorlangan konservalar, o'simlik va mol (hayvon) yog'idan tayyorlangan konservalar; idish turi jihatidan—metall bankali konservalar va shisha bankali konservalar; issiq ishlov berilishi jihatidan — sterilizatsiya qilingan va pasterizatsiyalangan konservalar; ishlatilishiga qarab — gazak konservalari, ovqatbop konservalar va yarim fabrikat konservalarga bo'linadi.

4. GO'SHT VA GO'SHT MAHSULOTLARINI SAQLASH

Go'sht va go'sht mahsulotlari xolodilniklarda va muzxonalarda yoki quruq, toza, sovuq va yaxshi shamollatiladigan qorong'i binolarda saqlanadi.

Parranda go'shtlari magazinlarda 0° dan past haroratda ko'pi bilan 5 sutka, 0° dan to 6° gacha bo'lgan haroratda ko'pi bilan 3 sutka, 8°S dan yuqori bo'lmagan haroratda (muzxonalarda), ko'pi bilan 2 sutka saqlanadi.



4-rasm. Muzlatgichda saqlanayotgan go'shtning ko'rinishi.

1.2. Go'shtning sifati va undan yetishtiriladigan mahsulotlar

Morfologik jihatdan go'sht tarkibiga muskul to'qimasi, yog', biriktiruvchi to'qima, suyaklar va nerv tolalari kiradi. Shuningdek, qon tomirlar, limfa sistemasi nihoyatda oz miqdorni tashkil etsa-da, go'sht tarkibiga mansubdir.

Baliq tarkibida ko'pgina qimmatli oqsil moddalar (14,5-23%), yog' (23-37%), mineral moddalar (0,5-1,3%) bor. Ushbu mineral moddalardan eng qimmatlisi fosfor, natriy, kaliy, magniy va temir tuzlaridir. Go'shtda A, D, PP, B vitamihlari mavjud.

Muskul to'qimasi

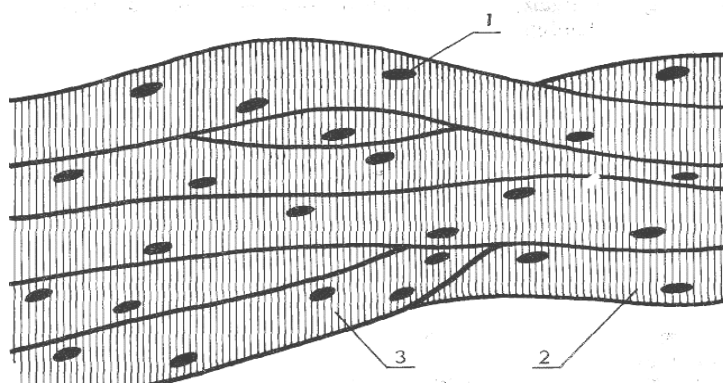
Bu to'qima turli chorva mollarida turli miqdorda bo'ladi va go'shtning o'rtacha 50—60%ini tashkil etadi. Go'shtning rangi ham turli hayvonlarda har xil. Yosh hayvonlarda u biroz ochroq (pushti rang) bo'lsa, katta yoshlilarida to'q qizil bo'ladi. Ishchi hayvonlarda esa, u ba'zan qizil-qora rangda uchraydi.

Umuman, go'shtning rangi uning hujayralaridagi protoplazmasi tarkibidagi mioglobin miqdoriga bog'liq ekanligi aniqlangan. Shuning uchun muskulaturasi serharakat bo'lgan hayvonlarda mioglobin jadal hosil bo'ladi. Buning natijasida ularning go'shti qora-qizil rangni eslatadi. Agar otlar ko'p jismoniy ish bajargan bo'lsa, ularning muskul to'qimasi qoramollarnikiga nisbatan ko'proq qora-qizil yoki to'q qizil rangda bo'ladi. Qoramollar kattalashgach, go'shti to'q qizil, lekin yosh buzoqlar (novvoslar)niki och qizil yoki pushti rangda bo'ladi. Cho'chqalarning go'shti to'q sariq yoki qizg'ish, qo'ylarniki och qizg'ish rangda uchraydi.

Morfologik nuqtayi nazardan muskul to'qimasi muskul tolalaridan tashkil topgan. Har bir muskul tolasi turli uzunlikda yadrolari ko'p va zich joylashgan hujayralardan iborat. Muskul hujayrasi po'stloq qismidan (sarkolemma), protoplazma (sarkoplazma), yadro va mayda miofibrillardan tashkil topgan (1-, 2-rasmlar).

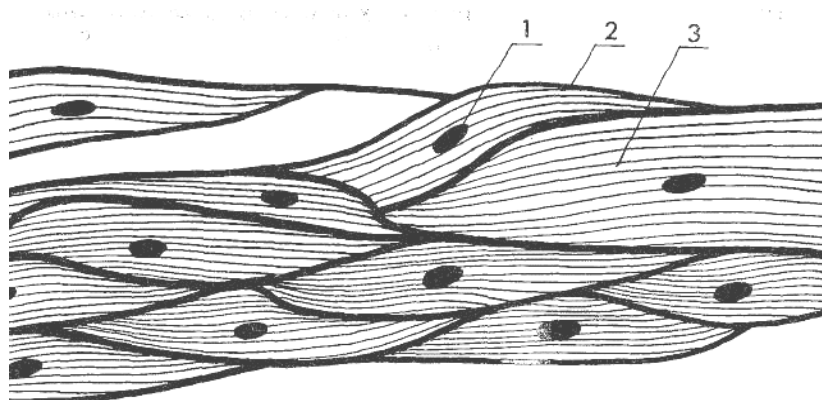
Biriktiruvchi to'qima ishtirokida muskul tolalari bir-biri bilan birlashadi va muskul tutamlarini hosil qiladi. Ular yana o'zaro birlashib, muskul guruhini vujudga keltiradi. Muskullar guruhi o'zaro bir-birlari bilan birlashgan holda ma'lum nomli muskulni hosil qiladi.

Kuzatishlardan ma'lum bo'lishicha, agar muskul tolalari qancha keng (yo'g'on) bo'lsa, uning atrofini o'rab turgan biriktiruvchi to'qima ham shuncha qalin va qo'pol bo'lishi aniqlangan. Bunday muskul tolalari ko'ndalangiga kesib mikroskopda ko'rilganda har bir muskul hujayra yumaloq (ba'zan doira shaklida) bo'lib, ularning zich joylashganligini aniqlash mumkin. Agar muskul tolalari uzunasiga kesilgan holda ko'rilsa, ular qanday yo'g'onlikda (kenglikda) ekanligi yaqqol seziladi.



5-rasm. Ko'ndalang targ'il muskulning tuzilishi.

1-yadro, 2-sarkolemma, 3-miofibrillar.



6-rasm. Yassi muskulning tuzilishi.

1-yadro, 2-sarkolemma, 3-miofibrillar.

Yog' to'qimasi

Yog' to'qimasi biriktiruvchi to'qimaning bir turi bo'lgani holda, o'ziga xos rangga va xususiyatga egadir. Jumladan, u qoramollarda sariq, qo'ylarda oqroq, cho'chqalarda oq, otlarda to'q sariq bo'lishi aniqlangan.

Yog' to'qimasining rangi ko'plab omillar bilan belgilanadi. Masalan, hayvonlarning oriq-semizligi, yoshi, jinsi, boqilishi, fiziologik holati shular jumlasidandir. Yog' to'qimasi mikroskop ostida ko'rilganda, ular dona-dona bo'lib biriktiruvchi to'qima bilan yonma-yon joylashganligini aniqlash mumkin.

Yog' to'qimasining muskullar bilan qavatma-qavat joylashganligi go'sht sifatiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Binobarin, go'sht yo'nalishiga mansub bo'lgan hayvonlarda bu holat yaqqol sezilib turadi. Shuning uchun, ularning go'shtini «marmarsimon» go'sht deb ataladi. Bunday go'shtlar yumshoq, mayin, mazali, lazizatli va tez pishadigan bo'ladi.

Biriktiruvchi to'qima

Biriktiruvchi to'qima ko'pincha yulduzsimon, ba'zan cho'ziq holda uchraydi. Bu to'qima organizmning barcha yerida uchraydi va hujayralararo moddalar kollagen (yelim beruvchi) va elastik (qayishqoq) tolalardan tashkil topgan. Bu to'qima ko'pincha shakllanmagan (shaklsiz) ko'rinishda uchraydi va u semiz mollar go'shtida 9—10%, oriq mollarda 14—15% atrofida bo'lishi aniqlangan.

Suyak to'qima

Suyak to'qima zich serkovak suyak hujayralardan va shaklsiz moddalardan tashkil topgan. Shuningdek, mayda kovakli yoki teshik-teshikli bo'lishi aniqlangan. Suyak to'qimasi o'z shakliga ko'ra yassi va naysimon bo'ladi. Hayvonlarning turi, yoshi va vazniga ko'ra, ular tanasidagi suyak to'qima salmog'i har xil bo'ladi. Masalan, qoramollarda 7-32%, otlarda - 13-15%, qo'ylarda - 8-17% va cho'chqalarda 5—9% bo'lishi aniqlangan.

MOL GO'SHTINING KIMYOVIY TARKIBI VA SIFATI

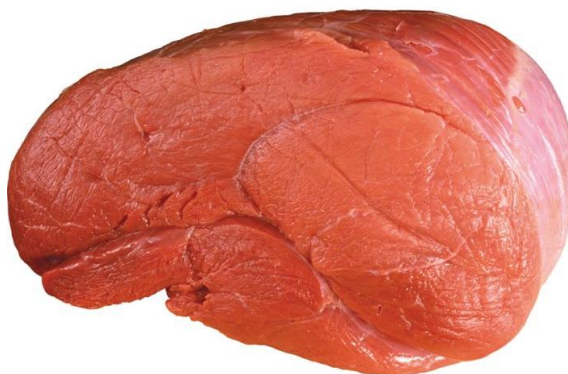
Mol go'shti barcha insonlar uchun qimmatli va lazizatli ozuq-ovqat sifatida iste'mol qilinadi va barcha turdagi mahsulotlar ichida salmoqli o'rin tutadi. Mol go'shtining to'yimliliigi birinchi galda uning tarkibidagi oqsil va yog' moddalarning kaloriyasi bilan belgilanadi.

Mol organizmida semizligiga ko'ra, nimtasi og'irligi tirik vaznining o'rtacha 51—53 foizini tashkil qilsa, undagi yog' 2—14 foiz, suyaklar esa 18—30 foiz atrofida bo'lishi aniqlangan.

Go'shtning kaloriyasi uning sifatiga, molning oriq-semizligiga, boqish usuliga, ozuqlantirishga, yoshiga, jinsiga, fiziologik holatiga va hokazolarga bog'liq bo'lgani holda 1 kilogrammda taxminan 1200— 2800 kilokaloriya va undan ham ko'proq bo'lishi tajribalarda sinab ko'rilgan.

Oriq mol go'shtidagi yog' miqdori o'rtacha 3,3 foiz bo'lsa, yuqori semizlik darajasiga yetkazilgach, u 23 foizgacha ko'payishi mumkin ekan. Shuningdek, paylar miqdori oriq mollarda 14 foiz bo'lsa, yuqori daraja semizlarida u atigi 9,6 foizga to'g'ri kelar ekan.

Lahm go'sht tarkibidagi kimyoviy moddalarning miqdori mollarning semizlik darajasi bilan belgilanadi. Agar mollarning semizligi qanchalik yuqori bo'lsa, ularning go'shtidagi suv (68,5 foiz) hamda oqsil (17,6 foiz) kamayishi bilan yog' miqdori (23 foiz) va umumiy kaloriyasi (2850 kkal) shuncha yuqori bo'lishi tajribalarda sinab ko'rilgan.



7-rasm. Son go'shti.

Eng yuqori sifatli go'sht birinchi galda barcha yuqori naslli go'shtdor zotlar (qozoqi oqbosh, santa-gertruda, aberdin-angus, gereford, qalmoqi, sharole va h.k.) dan yetishtiriladi. Chunki, bu zotlar faqatgina go'sht yetishtirishga moslashtirilgan bo'ladi. Mol tanasidagi go'sht miqdori va sifatini hayvonning tiriklik vaqtida ham taxminiy chamalash yo'li bilan aniqlash mumkin. Bu usulda mollarning oriq-semizligi, son qismlarining to'la go'shtdorligi, yelka yo'nalishining esa tekis yoki

notekisligi, shuningdek, kengligi hamda tanasining umumiy ko'rinishi (ekstereri)ga qarab belgilanadi.

Mollarning go'shtdorlik xususiyatini ifodalash uchun aniq usullardan foydalaniladi. Bunda mollar so'yilgach, go'shtini tortish va hisoblash usuli aniq va qulaydir. Bunda, asosan, ikki ko'rsatkich, ya'ni so'yim og'irligi va so'yim chiqimi hisobga olinadi.

So'yilgan mollarning go'sht nimtasidagi boshqa to'qima (yog`, pay, suyak va h.k.) lardan ajratilgan holda bir necha guruhlarga bo'linadi. Ya'ni: suyakli go'sht yoki go'sht nimtalarda; lahm go'sht yoki suyakdan ajratib olingan go'sht; qora go'sht yoki yog', pay, tog`ay va limfatik tomirlardan tozalab olingan go'sht shular jumlasidandir.

Go'shtning asosiy qismi muskul to'qimalaridan tashkil topgan bo'lib, u yosh mollarda ancha nozik, tez pishadigan va yaxshi hazm bo'lish xususiyatiga egadir. Qari mollarning go'shti esa ancha qattiq, chayirroq va dag'allashgan bo'ladi. Shu bilan birga, uni uzoq vaqt pishirish talab etiladi. Bunday go'shtning hazm bo'lishi yosh mollarnikiga ko'ra pastroq bo'ladi. Shuning uchun ham chet mamlakatlarda buzoq go'shti yirik mol go'shtiga nisbatan bir necha marta qimmat baholanadi.

Umuman, go'sht miqdori semiz mollarda ko'p, oriqlarda oz, shuningdek, yosh mollarda ham oz, katta yoshdagilarda esa ko'proq bo'ladi, shu bilan birga erkaklarida urg`ochilariga nisbatan ko'p go'sht bo'lishi aniqlangan.

Mol tanasida yog' to'qimalarining miqdori, asosan, teri ostida, shuningdek, buyrak va qovuq atrofida, oshqozon va ichaklar atrofida ko'proq uchraydi. Bunday xususiyat ko'proq yirik mollarda yaxshi ifodalangan bo'ladi.

Mol go'shtining sifatini aniqlashda yana bir usul ancha qulay hisoblanadi. Ya'ni go'shtning «marmarsimon» ko'rinishga ega bo'lishi yoki ega emasligidan bu borada asosiy ko'rsatkich hisoblanadi. «Marmarsimon» go'sht deyilganda, uning tarkibidagi yog` va muskul to'qimalar qavat-qavat holda ifodalangan bo'ladi. Bunday go'shtlar juda mazali va to'yimli hisoblanadi.

Go'shtning marmarsimon bo'lishi, asosan, go'shtdor zotli mollarda yaxshi rivojlangan bo'ladi. Shuning uchun ham, ularning go'shti go'sht sut yo'nalishidagi

mollarnikiga qaraganda birmuncha yumshoq, to'yimli, tez pishadigan va mazali bo'ladi. Kuzatishlardan ma'lum bo'lishicha go'sht tarkibidagi yog' ko'p bo'lsa, u holda go'shtning ta'mi pasayadi, hazm bo'lish xususiyati tubanlashadi va bunday go'shtga nisbatan odamlarning ehtiyoji yuqori darajada bo'lmaydi.

Mol go'shtining ozuqa sifatidagi qiymati bir qancha omillar bilan belgilanadi. Masalan, hayvonlarning yoshi, jinsi, semizlik darajasi, iste'mol qilgan yem-xashak turlari va ularning to'yimliliigi shular jumlasidandir. Go'shtning kimyoviy tarkibi ham yuqorida ko'rsatilgan omillar asosida turlicha bo'lishi tabiiydir.

Adabiyot ma'lumotlariga ko'ra, lahm go'sht tarkibida 72—75 foiz suv, 25—28 foiz quraq modda bo'ladi. Lekin quraq qoldiqning deyarli 80 foizini oqsil tashkil qilsa, 5 foizi yog' va 1,0—1,2 foizini mineral moddalar, vitaminlar, fermentlar va gormonlar tashkil etadi.

Miozin go'sht tarkibidagi eng muhim oqsil hisoblanib, salmoqli o'rin egallaydi. Shunga ko'ra, go'sht tarkibidagi barcha oqsil moddalarning deyarli 35—40 foizi miozin hisobiga tashkil topganligi aniqlangan.

Aktin go'sht tarkibidagi oqsillarning 12—15 foizini tashkil qiladi. U go'sht tarkibidagi fibrillar va globulyar shaklida uchraydi. Go'sht tarkibida globulin, miogen, mioalbo`rnin kabi oqsillar ham uchraydi. Ular orasida globulin barcha oqsillarning 10—20 foiziga tengdir. Miogen esa 20 foiz va mioalbo`rnin 1—2 foiz atrofida bo'ladi.

Go'sht tarkibida nihoyatda murakkab hisoblangan nuk-leoproteidlar ham uchraydi. Jumladan, ribonuklein va dezoksiri-bonuklin kislotalari, elastin, kollagen va mukoproteinlar bo'lishi aniqlangan.

So'nggi ma'lumotlarga qaraganda, mol go'shtida molning oriq-semizligiga ko'ra, 3 foizdan 35 foizgacha moy bo'lishi mumkin ekan. Shuningdek, barcha turdagi mineral moddalar (kaliy, natriy, kalsiy, magniy, temir va h.k.lar) ham bo'lishi kuzatilgan. Fosfor va mis ham salmoqli o'rin egallar ekan. Kuzatishlardan ma'lum bo'lishicha, go'sht tarkibidagi yog' moddalarining ko'payishi bilan undagi mineral moddalar miqdori kamayib borar ekan. Go'sht tarkibidagi turli xildagi vitaminlar (tiamin — B₁, riboflavin — B₂, nikotin kislota — B₃, biotin — B₇, N,

xolin, kobalamin — B₁₂, foliyev kislotasi)-ning bo'lishi uning qiymatini oshirishda muhim omil hisoblanadi.

Go'shtning sifat belgilari va ularni baholash. Go'shtning sifat belgilari go'sht nimalaridagi navli bo'laklarning nisbati va miqdori, nimalardagi yog' to'plamlari va qavatlarining bir tekis bo'lishi, go'shtning kimyoviy tarkibi hamda to'yimlilik — kaloriyasi bilan belgilanadi. Bundan tashqari, go'shtning sifatiga yana bir qancha omil (molning yoshi, zoti, oriq-semizligi, boqish usuli, jinsi, parvarish qilinishi va h.k.lar) ta'sir qiladi. Shuningdek, novvoslarni axtalash ham go'sht sifatiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Kuzatishlarga qaraganda, axtalangan novvoslarning go'shti mayin, yumshoq va to'yimlilik darajasining yuqori bo'lishi aniqlangan.

Ilg'orlar tajribasidan ma'lum bo'lishicha, yosh mollarning 18—20 oyligiga qadar jadal usulda go'shtga semirtirilgan vaqtda ularning vazni 450—500 kg bo'lgan va go'shti juda sifatli va to'yimli bo'lgan.

So'yilgan mollarning yoshiga ko'ra, go'shti ikki guruhga bo'linadi. Birinchisi — «buzoq go'shti» hisoblanib, u 3 oyga qadar bo'lgan buzoqlarning go'shti hisoblanadi. Ikkinchisi — 3 oydan katta bo'lgan barcha turdagi mollarning go'shti hisoblanadi.

Yosh buzoqlarning nimalanmagan go'shti 9 qismga va katta yoshdagi mollarniki 12 qismga, ya'ni navli bo'laklarga bo'linadi.

Go'sht nimalarini navli bo'laklarga ajratish ishlari sifat xususiyatlariga ko'ra, «Davlat standarti» (GOST 7595—55) ga muvofiq nimta va sortli bo'laklarga bo'linadi. Binobarin, oldin nimalarga va so'ng uchta (navga) kiruvchi to'qqizta bo'lakka ajratiladi.

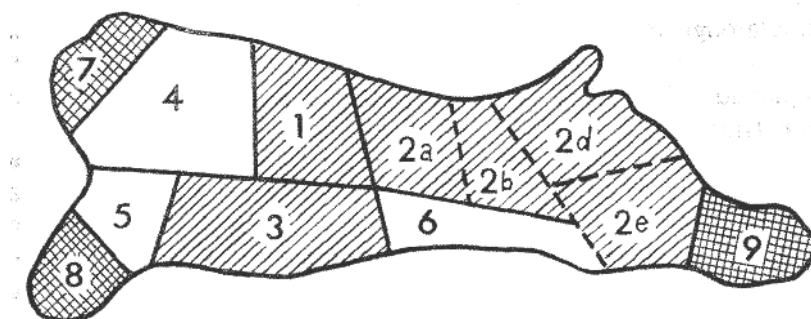
Davlat standarti talabiga ko'ra, nimta go'shtining orqa, bel, tos, dumg'aza, biqin, son va ko'krak qismi — I navga; ko'krak, yelka va shapoq qismi — II navga; bo'yin go'shti, orqa va oldingi oyoqlari hamda ilik suyaklarining pastki qismi — III navga kiradi (4-rasm).

Nimalanmagan go'sht avvalo ko'ndalangiga ikki (old va orqa) qismga bo'linadi. Nimtaning old va orqa qismidagi bo'laklar rasmda ifodalangan anatomik chiziqlar bo'yicha bir necha navlarga ajratiladi. Ular quyidagilardan iborat.

Shapoq — qorin parda go'shti (6) yuqori tomonidan tizza bo'g'inidan oxirgi qovurg'aning uchdan bir pastki qismigacha davom etadi. Old tomoni o'n birinchi va o'n ikkinchi qovurg'alar oralig'ida bo'lib, orqa tomoni qorin pardasining tugagan joyidan sonining boldir qismigacha davom etadi.

Biqin (2a) old tomonidan o'n birinchi va o'n ikkinchi qovurg'a oralig'idan; orqa tomondan esa oxirgi va undan oldingi bel umurtqa suyagi bo'g'ini oralig'idan ajratiladi. Biqin bo'lagiga o'n ikkinchi va o'n uchinchi (pastki uchi shapoqqa tutash) qovurg'a, oxirgi ikkita yelka umurtqalari va bitta oldingi bel umurtqasi kiradi.

Tos (2b) old tomonidan biqin bo'lagi va orqa tomonidan son suyagi bo'ylab, tos suyagi bo'ylab, tos suyagining oldingi qismi bilan chegaralanadi.



7-rasm Qoramol nimtasining navlarga bo'linishi.

II. Nazariy qism.

2.1. Go'sht mahsulotlarining inson organizmi uchun ahamiyati

Go'sht oqsil moddalar, yog'lar, mineral va ekstraktiv moddalarga boy bo'ladi. Oqsil moddalar organizm to'qimalarini tuzish va tiklash uchun xizmat qiladi, yog' esa quvvat manbai hisoblanadi. Ekstraktiv moddalar go'sht taomlarga maza va hid beradi. Shu tufayli ular ovqat hazm qilish shiralari ajralib chiqishiga hamda ovqatning yaxshi hazm bo'lishiga ko'maklashadi. Go'sht taomlarni uglevodlar, vitaminlar va mineral moddalar bilan boyitish uchun ular sabzavotlar, yormalar hamda makaron mahsulotlaridan tayyorlangan garnirlar bilan suzib beriladi. Sabzavot garnirlar tarkibida ishqorli elementlar bor bo'lib, ular organizmdagi kislota, ishqor muvozanatini saqlab turadi. Go'sht taomlarning aksariyati qaylalar bilan tayyorlanadi, shu sababli ovqatlarning turlari va ta'mi xilma-xildir.

Go'sht oqsilga juda boy. Uning tarkibida 14,5—23% oqsil, 2—37% yog', 0,5—1,3% mineral mahsulotlar (fosfor, kalsiy, natriy va temir tuzlari), A, D, RR va V guruhidagi darmondorilar bor.

Go'shtning kaloriyasi uning sifatiga, molning oriq-semizligiga, boqish usuliga, ozuqlantirishga, yoshiga, jinsiga, fiziologik holatiga va hokazolarga bog'liq bo'lgani holda 1 kilogrammda taxminan 1200—2800 kilokaloriya va undan ham ko'proq bo'lishi tajribalarda sinab ko'rilgan.

Miozin go'sht tarkibidagi eng muhim oqsil hisoblanib, salmoqli o'rin egallaydi. Shunga ko'ra, go'sht tarkibidagi barcha oqsil moddalarning deyarli 35—40 foizi miozin hisobiga tashkil topganligi aniqlangan.

Go'sht tarkibida nihoyatda murakkab hisoblangan nuk-leoproteidlar ham uchraydi. Jumladan, ribonuklein va dezoksiri-bonuklin kislotalari, elastin, kollagen va mukoproteinlar bo'lishi aniqlangan.

So'nggi ma'lumotlarga qaraganda, mol go'shtida molning oriq-semizligiga ko'ra, 3 foizdan 35 foizgacha moy bo'lishi mumkin ekan. Shuningdek, barcha turdagi mineral moddalar (kaliy, natriy, kalsiy, magniy, temir va h.k.lar) ham bo'lishi kuzatilgan. Fosfor va mis ham salmoqli o'rin egallar ekan. Kuzatishlardan ma'lum bo'lishicha, go'sht tarkibidagi yog' moddalarining ko'payishi bilan undagi

mineral moddalar miqdori kamayib borar ekan. Go'sht tarkibidagi turli xildagi vitaminlar (tiamin — B₁, riboflavin — B₂, nikotin kislota — RRp biotin — N, xolin, kobalamin — B₁₂, foliyev kislota)-ning bo'lishi uning qiymatini oshirishda muhim omil hisoblanadi.

Go'shtning sifatli va to'yimlilik uning tarkibidagi yog' va oqsil moddalarining miqdoriga bog'liqdir. Kuzatishlardan aniq bo'lishicha 1 g yog'da 9,3 kkal va 1 g oqsilda 4,1 kkal mavjud ekan.

Lekin ozuqa sifatida muskul to'qimasining ahamiyati va roli insonlar uchun beqiyosdir.

2.2. Zamonaviy usulda go`sht mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi

Ibtidoiy jamoa tuzumidan boshlab hozirgi kunga qadar insoniyat o`z hayotini go`shsiz tasavvur etolmagan. Sababi go`sht va go`sht mahsulotlarida inson organizmi kerak bo`lgan bir qancha foydali ingridientlar mavjud bo`lib hisoblanadi. Hozirgi kunga kelib go`sht va go`sht mahsulotlari ishlab chiqarishning bir qancha zamonaviylashgan texnologiyalari ishlab chiqilgan. Jumladan, 100 dan go`shtli taomlar, kolbasa va sosiska mahsulotlari, presslangan go`shtlar va hokazolar fikrimizning yaqqol dalilidir. Biz quyida go`sht mahsulotlariga ishlov berishning bir qancha texnologiyalariga to`xtalib o`tmoqchimiz.

Kolbasa tayyorlash birmuncha murakkab bo`lgani holda, u asosan, pishgan, pishirib dudlangan, xom dudlangan gurahlardan iborat bo'ladi. Kolbasa uchun hayvonning yumshoq va yarim yumshoq go'shtidan foydalaniladi. Turli qattiqlikdagi go'shtlar maydalaniladi va qiyma holiga keltiriladi. Unga yog', un va har xil ziravorlar qo'shiladi.

Kolbasa tayyorlashda xom-ashyo uchun go'sht, xom yog', qon, ichak-chavoqlar, har xil ziravor (qalampir, sarimsoq piyoz, qon, kardamon, koritsa va h.k.)lar, osh tuzi, nitrat va nitritlar ishlatiladi.

Kolbasa tayyorlash uchun ketma-ket amalga oshiriladigan texnologik jarayonlarga alohida e'tibor beriladi. Masalan, go'shtni suyakdan, pay-chandir, pardadan ajratish, to'g'rash, qovurish, qaynatish, dudlash kabilar shular jumlasidandir. Go'shtni suyaklardan ajratib olishga obvaika deyiladi. Go'shtdan pay, chandir, parda va muskullar orasidagi yoq qatlamlaridan ajratib olishga jilovka deyiladi.

Go'sht jilovka qilinganda asosan 3 xil navga ajratiladi.

I nav go'shtlar — orqa va son go'shtlaridan olinadi va yuqori navli kolbasalar uchun ishlatiladi.

II nav go'shtlar — bo'yin, ko'krak qafasi, qorin devorlari va tananing oldingi qismlaridan olinib, suyak va pardalardan ajratiladi. Bunda qisman bo'lsa-da go'sht pardasi va muskullar oralig'idagi biriktiruvchi qatlamlar qolishi murnkin. Bunday go'shtlar qiyma qilinib, pishirilgan navli kolbasalar uchun foydalaniladi.

III nav go'shtlar — birinchi va ikkinchi nav go'shtlarni ajratib olishdan qolgan yig'indilar, paylar aralash go'sht parchalari hisoblanadi.

Ajratib olingan go'shtlar 200—300 g kattalikda bo'laklarga bo'linadi, yog'och bochka yoki yashiklarga solib tuzlanadi. Bunda quruq tuzlash va namakob bilan tuzlash texnologiyasidan foydalaniladi.

Quruq tuzlash uchun 100 kg osh tuzi, 1,5—2,5 g selitra va 3—5 kg shakar olib aralashma tayyorlanadi. Undan pishiriladigan kolbasalar uchun (100 kg go'sht hisobida)

3—3,5 kg; dudlash bilan tayyorlanadigan kolbasalar uchun 3—4,5 kg sarflanadi. Go'sht tuzlanib, 3—6° haroratda 2—5 sutka saqlanadi. Tuzlangan go'sht maydalagich yordamida 2,5—10 mm kattalikda qiyma qilinadi. Qoida bo'yicha qiyma o'sha kuniyoq ishlatiladi va kamdan-kam 2—3° li sovitish xonalarida saqlanib ikkinchi kuni ishlatilishi mumkin.

Qanday nav kolbasa tayyorlanishiga ko'ra, qiyma pishirish mashinasiga yoki kuterga va so'ngra aralashtirgichga solinadi. Kuterda qiymaga suv yoki sho'rva hamda ayrim ziravorlar, aralashtirgichga esa kraxmal va kolbasa tayyorlash uchun retseptda ko'rsatilgan boshqa mahsulotlar ham qo'shiladi. Barcha mahsulotlar qo'shilgach va aralashtirilgach, «kolbasa qiymasi» tayyor hisoblanadi va navbat bilan uni ichaklarga solish tadbiri amalga oshiriladi. Pishirib tayyorlanadigan kolbasa turlarining texnologik jarayonlari ko'rsatilgan.

Liver kolbasasini tayyoriash

Liver kolbasalari, asosan, qon, o'pka, yurak, jigar va taloqdan tayyorlanadi. Dastavval qon va subproduktlar pishirib olinadi, so'ng sovutiladi. Sovutilgan mahsulot maydalanib, qiyma holiga keltiriladi va aralashtirgichlarda ishlanadi. Unga tuz, suv, yog' va kerakli hisoblangan ziravorlar solib yaxshilab aralashtiriladi. Shunday qilib, mahsulot ichaklarga solish uchun tayyor bo'ladi va bu tadbirni amalga oshirish mumkin.



8-rasm. Liver kolbasalar.

Kolbasalarni pishirish, qaynatish, qovurish va dudlash

Go'sht kolbasalarini tayyorlashda asosan pishirilgan va pishirib-dudlangan sortlari qovuriladi. Ularni olovdan 1,8—2 m balandlikda osiq holda joylashtirish talab etiladi. Bunda bargli daraxtlar o'tini yoqiladi. Kolbasalar oldin 78—90°, keyin 90—100° haroratda qovuriladi. Sosiska va sardelkalar uchun qovurish vaqti 30 minutni tashkil etadi. Lekin, «Chaynaya», «Lyubitelskaya», va «Doktorskaya» deb nomlangan kolbasalarni 150 minut qovurish talab etiladi.

Qovurib bo'lingan kolbasalar tezda qaynatiladi. Bu tadbir pishirilgan kolbasa uchun oxirgi va pishirib-dudlangan kolbasalar uchun oxiridan ilgari texnologik jarayon hisoblanadi.

Qaynatish ishlari suvga to'ldirilgan qozonlarda va maxsus bug' kameralarida bajariladi. Bunda harorat turli darajada bo'lishi mumkin. Jumladan, respublikamiz fabrikalarida 70—80° da qaynatish ko'proq qo'llaniladi. Binobarin, kolbasa batonining ichidagi harorat 65—70° atrofida bo'ladi. Agar, ba'zan kolbasa zararsizlantirilgan shartli yaroqli xom-ashyodan tayyorlangan bo'lsa, uni 90—95° haroratda qaynatish talab etiladi. Bunda baton ichidagi harorat 80—85° atrofida bo'ladi.

Qozondagi suv 90—95° gacha isitilgach, unga kolbasalar solinadi va qaynatishning oxirigacha ana shu harorat saqlab turiladi. Batonlar ichidagi harorat 68—72° ga yetkazilsa, kolbasalar tayyor bo'lgan hisoblanadi.

Kolbasalarni qaynatish muddati batonlarning diametriga bog'liqdir. Jumladan, «sosiska» 10 minut, «sardelka»lar 10—16 minut, «Ukraina», «Minsk», «Litva»,

«Poltava» deb nomlanuvchi kolbasalar 20—25 minut, «Chaynaya», «Doktorskaya» va shu kabi kolbasalar 30—40 minut va qolgan sortlari 70—150 minut qaynatiladi.

Qaynatish ishlari tugagach, kolbasalar ramalarga osilgan holda yaxshilab shamollatiladi va harorati 4—8° bo'lgan xonalarda sovutiladi. Ayrim hollarda, fabrika sharoitida kolbasalar dush tagida sovutiladi va omborga jo'natiladi. U yerda 7—9° harorat va 75—80 foiz namlik bo'lishi talab etiladi.



9-rasm. Qaynatilgan kolbasalar.

Pishirib dudlanadigan kolbasalar. Qiymasiga 50 foizdan ko'proq cho'chqa go'shti solinadi. Kolbasa qiymasi 6 x 8 x 20 mm kattalikda bo'lishi mumkin. Unga suv qo'shilmaydi va 1—2 sutka davomida tayyorlangan mahsulot tindiriladi. Pishirib-dudlanadigan kolbasalar qaynatilib, sovutilgandan so'ng 40° issiqlikda 2—24 soat yoki 14°—19° issiqlikda 2—8 sutka davomida sovuq tutunda dudlatiladi. Tayyorlangan kolbasalar 1—2 oy saqlanishi mumkin.

Xom holida dudlangan kolbasalar yaxshi tuzlangan va suyaklardan ajratilgan go'shtdan tayyorlanadi. Bunday go'sht 7—8 kun tuz yegandan so'ng teshiklari 5—8 mm li maydalagichda qiyma qilinadi. Qiyma aralashtirgichga solinadi, ustiga maydalangan cho'chqa go'shti va yog'i hamda shakar, selitra va ziravorlar qo'shib aralashtiriladi. Keyin 2—4° haroratda bir sutka davomida saqlab sovutiladi. Sovutilgan qiyma ichaklarga zich qilib to'ldirilib, ustidan ip (kanop) bilan

bog'lanadi va 2—7 kun davomida saqlanadi. So'ngra 15—18° haroratda 14—30—90 kun davomida quritiladi.

Qaynatib-dudlangan kolbasalar osilgan holda saqlanadi. Dudlab, quritilgan kolbasalar esa oldin osilgan holda, keyin yashik va karton qog'oz qutilarga solib saqlanadi.

Agar kolbasalarni uzoq vaqt saqlash rejalashtirilgan bo'lsa, ularning qurib qolmasligi va mog'orlamasligi uchun usti parafinlanadi yoki o'simlik (kungaboqar, paxta, kunjut va h.k.) moylari bilan moylab qo'yiladi.

«Ovchilar» kolbasasi. Bunday kolbasalar asosan I navli mol go'shtidan va uncha yog'li bo'lmagan cho'chqa go'shtidan tayyorlanadi. Buning uchun mayda (qiyma)langan mol go'shti tuzlanadi. Cho'chqa go'shti 4 mm kattalikda kesilib aralashtiriladi. Massaga tuz, shakar, sarimsoq piyoz, qora muruch kabilar qo'shiladi. Tayyorlangan ichakka solingan qiyma har 16—20 sm uzunlikda o'ralib (bir-biridan alohida) qovuriladi. So'ngra qaynatiladi va dudlanadi.



10-rasm. Doktorskaya kolbasalari

«Chala dudlangan» kolbasalar. Chala dudlangan deyishga sabab, qaynatib olingan kolbasalar ma'lum darajada dudlanadi va quritiladi. Uning tarkibida quyidagilar bo'lishi mumkin: I navli mol go'shti, o'rta moyli cho'chqa go'shti, cho'chqa teri osti moy qatlami. Mahsulot xushxo'rligini oshirish maqsadida unga sarimsoq piyoz, qora muruch va tmin solib aralashtiriladi. Tuzlangan go'sht tarkibida tog'ay, chandir, go'sht pardasi va boshqa qo'shimchalar bo'lmasligi talab etiladi. Go'sht salqin xonada 2 sutka davomida yetiladi. Yetilgan go'sht yana maydalanadi, qiyma holiga keltiriladi va barcha talab etilgan qo'shimchalar

solinadi. Cho'chqa teri osti moyi ham maydalanib umumiy massaga solinadi va bir xil ko'rinishga ega bo'lgan massa hosil bo'lguncha u aralashtiriladi. Maxsus mashina (apparat) yordamida, kuchli bosim bilan qiyma ichaklarga solinadi va qaynatiladi. So'ngra ust qavati qizarguncha qovuriladi. Shundan keyin bug' yordamida qaynoq holda biror soat saqlanadi yoki suvda qaynatiladi va sovutiladi.



11-rasm. Kolbasa mahsulotlari.

So'nggi texnologik jarayon dudlash va quritish hisoblanadi. Natijada uning tarkibidagi namlik kamayadi va ma'lum vaqt saqlash uchun qulaylik vujudga keladi.

Go'sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan taomlar texnologiyalari

Qaynatib pishirilgan son, to'sh go'shti. Ushbu ovqatni tayyorlash uchun dudlab pishirilgan va qaynatib pishirilgan go'sht mahsulotlaridan foydalaniladi. Ular suzib berish oldidan porsiyali bo'laklarga kesib bo'linadi, ustidan qaynatma quyilib, qaynab chiqquncha qizdiriladi. Dudlangan to'sh go'shti qaynatib pishirilib, suyaklari ajratib olinadi, terisi olib tashlanadi. Xomligicha dudlangan son go'shti avval yuviladi va sovuq suvda 2,5-3 soat ivitilib tuzi kamaytiriladi.



12-rasm. Qiymali to'sh go'shtidan pishirilgan taom.

Qiymali to'sh go'shti. Tayyorlangan qiymali qo'y yoki buzoq to'shiga tuz va murch sepilib, tunuka tovaga suyaklarini yuqoriga qaratib qo'yiladi, ustiga yog' quyiladi va qovurish javoniga joylanadi. Avval qovurilgan qobiq hosil bo'lguncha 200-250 °C haroratda qovuriladi, keyin 160 °C haroratda maromiga yetkaziladi. Qovurish paytida go'shtga shira va yog' quyib turiladi. Tayyor bo'lgan go'sht porsiyalarga kesiladi va berayotganda ustiga go'sht shirasi quyib beriladi.



13-rasm. Kotletlar



14-rasm. Biqin go'sht.

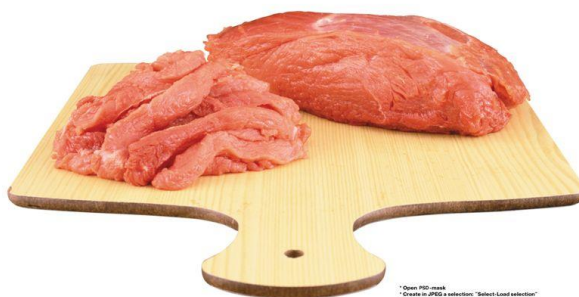
Biqin go'sht. Hozirlangan yarim tayyor mahsulotga tuz, murch sepilib qizdirilgan yog'li tovaga solinadi va kerakli darajada tayyor bo'lgunga qadar 20 minutcha qovuriladi.

Suzib berishda maxsus idish yoki porsiyali idishga qovurilgan kartoshkali yoki 3-4 xil sabzavotdan iborat murakkab garnir solinib, yoniga biqin go'st qo'yiladi, ustiga go'sht shirasi, sariyog` quyib beriladi.

Biqin go'shtni qayla bilan ham suzib berish mumkin. Biqin go'shti qovurilgan bug'doy uni noni bo'lagi ustiga qo'yilib, asosiy qizil qayla yoki tomat qaylasi quyiladi, qovurilgan kartoshkadan iborat garnir alohida idishga suzib beriladi.

Langet. Hozirlangan yarim tayyor mahsulotga tuz va murch sepilib, qizdirilgan yog'li tovaga solinadi va baland olovda 7-8 min qovurib tayyor holatga keltiriladi.

Go'shtni mayda bo'laklar holida qovurish. Mayda bo'laklar holida qovurish uchun pushti mag'iz, to'sh go'shti, qovurg'a go'shti, orqa oyoqlarning ichki hamda ustki qismlaridan foydalaniladi. To'g'ralgan go'sht yaxshi qizdirilgan yog'li tovaga 1-1,5 sm qalinlikda solinadi va baland olovda, sanchqi yoki kurakcha bilan aralashtirib turgan holda qovuriladi. Go'shtni qalin qilib solish yaramaydi, aks holda qovurilgan qobiq hosil bo'lishiga ko'p vaqt ketadi, go'shtdan ko'p shira ajralib chiqishi oqibatida go'sht quruq va qattiq bo'lib qoladi.



15-rasm. Lahm go'sht.

Befstroganov. 30-40 mm uzunlikdagi qalamchalar shaklida to'g'ralgan go'sht yaxshi qizdirilgan yog'li tovaga solinib, tuz, murch sepiladi va 3-5 min mobaynida tez (baland olovda) qovuriladi, bunda go'sht aralashtirib turiladi. Qovurilgan go'shtga chala qovurilgan no'shpiyoz qo'shiladi, ustiga smetana qaylasi quyiladi, «Yujniy» vajusi qo'shiladi va qaynab chiqquncha qizdiriladi.

Qovurdoq. Mol, buzoq go'shtidan tayyorlanadi. Qalamcha qilib to'g'ralgan go'sht qizdirilgan yog'li tovaga solinib, tuz, murch sepiladi va tayyor bo'lguncha qovuriladi, mayda to'g'ralib, chala qovurilgan no'shpiyoz, tomat pyuresi solinadi va 2-3 min qovuriladi. Porsiyali tovada suzib beriladi. Alohida idishda qovurilgan kartoshka, qumoq-qumoq guruchdan iborat garnir beriladi. Ovqat ko'p miqdorda tayyorlangan bo'lsa, gamir go'shtning yoniga qo'yib beriladi.

Ishlatiladigan masalliqalar miqdori (g): mol go'shti - 162 yoki go'shti 129, yoxud qo'y go'shti - 166, yoiniki buzoq go'shti - 180, no'shpiyoz - 36, eritilgan hayvon yog'i - 10, tomat pyuresi - 15, garnir -160. Tayyor mahsulot chiqishi - 250.

Mol go'shtidan qilinadigan kabob. Kubik qilib to'g'ralgan go'sht yengil-yengil urib yumshatilib, avval sixga mol go'shti, keyin tuzlangan yoki dudlangan yog', so'ng yana mol go'shti, keyin yog' bo'laklari va hokazo kiydirilib, tuz, chuchuk qalampir sepiladi, qizdirilgan yog'li tovaga qo'yiladi va hamma tomoni tayyor bo'lguncha qovuriladi.



16-rasm. Six kabob

Suzib berishda porsiyali idish yoki taqsimchaning o'rtasiga qumoq-qumoq gurach bo'tqasi yoxud yopiq idishda pishirilgan guruch solinib, ustiga kabob qo'yiladi, mo'l yog'da qovurilgan no'shpiyoz halqalari solinadi, go'sht shirasi quyiladi, alohida idishda «Yujniy», «Ketchup» qaylasi beriladi.

Dimlab pishirish uchun go'sht yirik bo'laklarga, porsiyali bo'laklar va mayda bo'laklarga ajratiladi. Dimlashdan oldin go'shtga tuz, chuchuk qalampir sepilib, qizil qobiq hosil bo'lguncha qovuriladi. Keyin chuqur idishga solinib, ustidan qaynatma sho'rva yoki suv porsiyali va mayda bo'laklar butunlay bekilib, yirik bo'laklar esayarmigacha bekilib turadigan miqdorda solinadi. Go'shtni xushta'm va xushbo'y qilish uchun dimlash paytida piyoz, petrushka, seldir, sabzi solinadi (1 kg go'shtga 100 g hisobida), dorivor va ziravorlar - yanchilmagan murch, dafna bargi, petrushka, ukrop bargi qo'shiladi, qalampir munchoq, kashnich, muskat yong'og'i, zira, dolchin, bodiyon ham qo'shish mumkin.

Dimlama go'sht taomlar ikki usulda tayyorlanadi.

Go'sht garnir bilan birga dimlanadi va garnir bilan suzib beriladi. Bu usulda ovqat xushbo'yroq va mazaliroq chiqadi. Qopqog'i zich yopilgan sopol ko'zada dimlangan taomlar ayniqsa mazali bo'ladi. Ammo garnir bilan birga dimlangan ovqatni ko'plab ishlab chiqarishda porsiyalash qiyin bo'ladi.



17-rasm. Dimlangan go'sht.

Go'sht garnirsiz dimlanadi, garnir alohida tayyorlanadi.

Dimlangan go'sht. Yirik bo'laklar tarzida dimlash uchun mol oyog'ining von va tashqi qismlaridan, qo'yning kurak qismidan va ning kurak, tjsmi hamda bo'ynidan foydalaniladi. 2 kg gacha og'irlikdagi go'sht, bo'lagiga tuz sepib ishqalanadi, chuchuk qalampir sepilib, qizil qobiq yuzaga kelguncha qovuriladi, chuqur idishga solinadi-da, ustidan yarmigacha suv yoki qaynatma quyiladi, chala qovurilgan sabzi, piyoz, petrushka bargi va lomat pyuresi qo'shilib, yopiq idishda past olovda 1,5-2 soat dimlanadi; dimlash tugashiga 15-20 min qolganda yanchilmagan murch, dafna bargi, petrashka va ukrop bargi solinadi, dolchin, muskat yong'og'i, qalampir munchoq ham qo' shish mumkin. Tayyor bo' lgan go'sht olinib, tunuka tovaga qo'yiladi, go'sht dimlangan qaynatma quyiladi va qizil qobig'i tiklangunga qadar qovurish javoniga joylanadi. Keyin go'sht sovutiladi va porsiyalarga kesib bo'linadi.

Ishlatiladigan masalliqalar miqdori (g): mol go'shti -170 yoki qo'y go'shti 166, yoxud go'shti - 129, sabzi - 10, no'shpiyoz - 7, petrushka 8 yoinki seldir- 9, eritilgan hayvon yog'i - 7, tomat pyuresi -15, bug'doy uni - 150. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.

Ikkinchi usul. Go'sht yirik bo'laklar holida dimlanadi, keyin porsiyali bo'laklarga kesib bo'linadi. Suzib berilayotganda taqsimchagit garnir solinib, yoniga go'sht qo'yiladi; shu go'shtning qizil nordon-shirin qaylasi quyib beriladi. Yuqoridagidek garnir ishlatiladi.,,

Ishlatiladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti -170, eritilgan hayvon yog'i - 7, no'shpiyoz-24, tomatpyuresi - 15, shakar- 8,9 % li sirka- 3, i javdar non tolqoni - 10, qayla - 150. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.



18-rasm. Gul manti.

Bug'lama go'sht. Porsiyali bo'laklarga ajratilgan go'sht to'qmoqlab yumshatiladi, tuz va chuchuk qalampir sepilib, qovuriladi, keyin idishga bir qavat qilib joylanadi-da, ustidan qaynatma yoki suv quyiladi, tomat pyuresi qo'shiladi va deyarli tayyor bo'lguncha dimlanadi. Shundan so'ng qaynatma bo'shatib olinib, chala qovurilib, suyultirilgan sabzavot solinadi va qaylapishiriladi. Go'sht dimlangan idishga qovurilgan kartoshka, palladia qilib to'g'ralgan, chala ovurilgan sabzavotlar (sabzi, piyoz, petrashka), yanchilmagan murch, dafna bargi solinadi, ustiga tayyorlangan vaju solinib, pishguncha dimlanadi.

Foydalaniladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti-170 yoki qo'y go'shti - 175, yoxud go'shti - 147, eritilgan hayvon yog'i - 12, kartoshka - 193, sholg'om - 20, sabzi - 25, petrushka - 13, no'shpiyoz -30, tomat pyuresi - 15, bug'doy uni - 3. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.



18-rasm. Qiyma kabob



19-rasm. Azu.

Azu. 10-15 g li qalamchalar shaklida to'g'ralgan go'sht yaxshilab qizdirilgan yog'li odatdagi tova yoki tunuka tovaga 1-1,5 sm qalinlikda solinadi, tuz, chuchuk qalampir sepiladi va vaqt-vaqti bilan aralashtirilib turgan holda yaxshilab qovuriladi. Qovurilgan go'sht chuqur idishlarga solinadi, issiq qaynatma yoki suv quyilib, chala qovurilgan tomat pastasi qo'shiladi va dimlanadi. Kartoshka pallalab yoki qalamcha qilib to'g'ralib, yaxshilab qovuriladi, no'shpiyoz kokila qilib to'g'raladi, chala qovuriladi, tuzlangan bodringlar mayda pallachalar shaklida yoki kokila qilib to'g'ralib, yopiq idishda pishiriladi.

Foydalaniladigan masalliqlar miqdori (g): mol go'shti-162, eritilgan hayvon yog'i - 12, tomat pyuresi - 15, no'shpiyoz - 30, bug'doy uni - 5, tuzlangan bodring - 50, kartoshka - 193, sarimsoqpiyoz - 1,0. Tayyor mahsulot chiqishi - 325.

Toblab pishiriladigan go'sht taomlar

Go'sht mahsulotlari toblab pishirish uchun avval qaynatiladi, yopiq idishda pishiriladi, dimlanadi yoki to'la-to'kis pishguncha qovuriladi, keyin garnir, qayla bilan yoki qaylasiz porsiyali tovalar yoxud tunuka tovalarda toblab pishiriladi. Ular 250-300 °C haroratda qizil qobiq hosil bo'lguncha va mahsulot 80-85 °C gacha isiguncha, bevosita suzib berish oldidan toblab pishiriladi, negaki saqlab turiladigan bo'lsa, taomlarning tashqi ko'rinishi va mazasi yomonlashadi.

Porsiyali tovada toblab pishirilgan taomlar o'sha tovaning o'zida suzib beriladi. Suzib berilayotganda ustiga eritilgan sariyog' quyiladi.



20-rasm. Turkcha kabob.

Kotlet qiymasidan tayyorladigan taomlar

Kotlet qiymasidan qilinadigan mahsulotlar qovurib, dinilab va toblab pishiriladi. Mahsulotlar ko'pchigan, mazali va shirali bo'lishi uchun ular suzib berish oldidan ikki tomoni qovuriladi hamda qovurish javonida maromiga yetkaziladi. Mahsulotlarning tayyor bo'lganligi (pishganligi) sirtida oq pufakchalar paydo bo'lishidan bilinadi; mahsulotlarning o'rtasidagi harorat 90 °C dan past bo'lmashligi kerak. Kotlet qiymasidan tayyorlangan mahsulotlarga issiqlik bilan ishlov berilganda vazni 19 % kamayadi. Suzib berishda mahsulotlar ustiga eritilgan sariyog', go'sht shirasi yoki qayla quyib beriladi.



21-rasm. Qiyma turlari.

Teftellar. Tayyorlangan yarim tayyor mahsulot - teftellar tunuka tovaga bir qavat qilib joylanadi, plita yoki qovurish javonida qovurilib, ustiga qizil qayla, tomat qaylasi yoki tomatli smetana qaylasi quyilib, qovurish javonida 10-12 min dimlanadi. Teftellarni mo'l yog'da qovurib, keyin uncha chuqur bo'lmagan idishga bir-ikki qavat qilib j oylash, ustiga vaju qo'yish va dimlash ham mumkin.

Chiqindi mahsulotlardan tayyorlanadigan taomlar

Chiqindi mahsulotlardan qilinadigan ovqatlarning ozuq qimmatlari yuqori va ta'mi yaxshi bo'ladi. Ayrim chiqindi mahsulotlarda oqsil go'shtdagiga qaraganda ko'proq bo'ladi. Ular vitaminlar, mineral moddalarga boy va juda quvvatli bo'ladi. Chiqindi mahsulotlardan taomlar tayyorlashda tozalik va ozodagarchilik (sanitariya va gigiyena) qoidalariga qattiq amal qilish zarur, chunki ushbu qoidalar buzilsa, chiqindi mahsulotlar mikroorganizmlar rivojlanishi uchun muhit bo'lib xizmat qilishi mumkin.



22-rasm. Tefteli

Tayyorlab bo'lingan chiqindi mahsulotlar darhol issiqlik bilan ishlovdan o'tkaziladi. Ular ko'pincha qaynatiladi, keyin qovuriladi yoki dimlanadi. Ba'zi chiqindi mahsulotlar to'g'ridan-to'g'ri qovuriladi.

Xulosa

Kurs ishida yuqorida belgilangan maqsad va vazifalarni amalga oshirgan holda quyidagicha xulosa qilish mumkin:

- Go'sht va go'sht mahsulotlarining ozuqaviy qiymati haqida ma'lumotlar tahlil qilindi;
- Mol go'shtini nimtalash va suyaklaridan ajratish haqida ma'lumotlar yig'ildi;
- Go'sht yarim tayyor maxsulotlarini tayyorlash yo'llari ko'rsatib berildi;
- Qo'y go'shtini nimtalash va suyaklardan ajratish haqida ma'lumotlar to'plandi;
- Go'sht qiymasini va undan yarim tayyor maxsulotlarini tayyorlashni aniqlandi;
- Go'sht kotlet massasini va undan tayyor maxsulotlarni tayyorlash haqida ma'lumotlar to'plandi;
- Suyaklarga ishlov berish haqida ma'lumotlar tahlil qilindi;
- Yirik bo'laklab qovurilgan go'sht haqida ma'lumotlar tahlil qilindi;
- Qizartirib yopib pishirilgan go'sht haqida ma'lumotlar yig'ildi;
- Go'sht qiymasidan tayyorlangan ovqatlar haqida ma'lumotlar aniqlandi;

Adabiyotlar ro'yxati

1. Karomov I.A. "Jahon moliyaviy-iqtisodiy krizisi, O'zbekiston sharoitida uni bartaraf etishni yo'llari va choralari" Toshkent. O'zbekiston. 2009.
2. Karimov I.A. Barkamol avlod orzusi. – Toshkent: "O'zbekiston milliy ensiklopediyasi". 2000.
3. Karimov I.A. O'zbekiston XXI asrga intilmoqda. – Toshkent: "O'zbekiston". 2000.
4. Karimov I.A. Barkamol avlod – O'zbekiston taraqqiyotining poydevori. – Toshkent: -1997.
5. I.A. Karimov. "O'zbekiston mustaqillikka erishish ostonasida" Toshkent, 2012 y. 440-bet
6. Akademik litsey va kasb – hunar kollejlari uchun o'quv-meyoriy xujjatlar to'plami. Toshkent: - 2006.
7. Abdullayeva Q. Kasbiy fanlar orqali o'quvchilarda ijodkorlik ko'nikmalarini shakllantirish. // J. Pedagogik ta'lim. – Toshkent, 2004. - №6b –B.53-54.
8. "Ta'lim to'g'risida" O'zbekiston Respublikasining Qonuni. Toshkent: 1992.
9. O'zbekiston Respublikasining "Ta'lim to'g'risidagi qonuni", "Kadrlash tayyorlash milliy dasturi ", Toshkent. 1997 y.
10. Karimov I.A. "Yuksak ma'naviyat-yengilmas kuch", T.: "Ma'naviyat", 2008
11. I.A. Karimov. "Yuksak bilimli va intellektual rivojlangan avlodni tarbiyalash-mamlakatni barqaror taraqqiy ettirish va modernizatsiya qilishning eng muhim sharti" mavzusidagi xalqaro konferensiyaning ochilish marosimidagi nutqi. "Xalq so'zi " gazetasi. 2012yil, 18 fevral soni.
12. M.V. Maksimova «To'qishni o'rganamiz» Toshkent 1990 y..
13. Ochilov M. Yangi pedagogik texnologiyalar. Qarshi. "Nasaf". 2000.
14. Ochilov M., N. Ochilova. Oliy maktab pedagogikasi" Toshkent. 2008
15. «Uy-ro'zg'or ensiklopediyasi». Toshkent. 1982 yil.
16. Mo'minova M. Ovqat tayyotlash jarayoni. -T.: «Adabiyotlar jamg'arasi» 2006.
17. Normaxmatov R. Oziq-ovqat tovarshunosligi. -T.: «Mehnat» 2004.

18. O.Qudratov, T.G'aniev. «Mehnat muxofazasi» Toshkent. «O'zinkomtsentr» 2002 yil.

19. X.Raximova, A.A'zamov, T. Tursunov «Mehnatni muxofaza qilish» Toshkent. 2003y

20 . Proxorova N. Oziq –ovqat mollari.-T.: «O'qituvchi» 1991.

Elektron ta'lim resurslari

1. [www. tdpu. uz](http://www.tdpu.uz)
2. [www. pedagog. uz](http://www.pedagog.uz)
3. [www. Ziyonet. uz](http://www.Ziyonet.uz)
4. [www. edu. uz](http://www.edu.uz)
5. tdpu-INTRANET. Ped