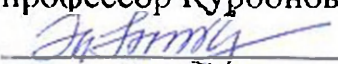


ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА УРТА
МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти
«Сервис ва туризм» факултети
«Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш»
кафедраси

ТАСДИҚЛАЙМАН

Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни
ташкил этиш кафедраси мудири,
профессор Курбонов Ж.М.


« 20 » 06 2012 йил

Талаба Каланова Моҳигул Бахритдиновнанинг
*«Ўзбек миллий шўрваларининг тайёрлаш
технологияси ва органолептик сифат
кўрсаткичларини аниқлаш» мавзусидаги*

БИТИРУВ МАЛАКАВИЙ ИШИ

Илмий раҳбар: проф. Худайшукуров Т.


Моҳига

Самарқанд – 2012

1. Кириш	3
2. Ўзбек миллий таомларининг тайёр- лашнинг ўزига хос хусусият- лари	9
2.1 Ўзбек миллий пазандалигида шарбатладанган маҳсулотлар	9
2.2 Ўзбек миллий таомларининг тайёрлашга хос хусусиятлар	19
3. Ўзбек миллий шўрвалари ва уларнинг тайёрлаш техноло- гияси	26
3.1 Миллий шўрвалар техноло- гияси	26
3.2 Ўзлаштирилган хошлавий шўрвалар	54
4. Миллий тадқиқот қисми	65
4.1 Миллий тадқиқот объектларини тан олиш	65
4.2 Шўрваларнинг органик сират кўрсаткичлари ва улар- нинг тахлили	68
5. Ўтириш иши бўйича қўсса ва таклифлар	80
6. Қўдаланишган адабиётлар рўйхати	84
словалар	85

Толмашу:

Авттор:

1. Мирш.

3.

Обвотланмеш зар вандай
тирик мавтудода хос фи-
зиологик аламетдир. Одам
учун итимилий аламетини
нинг бош мезони мезнат
хисобланади, зар кескинлик
кундалик батсарайтган ва-
зираси ташхилнинг мод-
дий ва маънавий бойлик-
ларини шубаб келдиришига
алоқадорлигини кўрсатади. Шу
маънода Абду Ами ибн Сино
„Бавзлар обвотланмеш учун-
шна ярайдишар, мен эса
яшаш учун обвотланаман“,
деган сўзлари мутлаво тўғри
бўлиб, инсоннинг яшаш маъ-
лини мезнат билан ўлча-
нишлигини ифодалайди. Ана
шунинг алоқиди зайд вилиб
ўтиши зарурки, зайвонлар
учун шов-шомъ маза шитини

ақамияти йўз, умар йўз оқибат
 ни ораҳат қорин тўйдирши
 учунгина итъямаи кимадимар.
 Инсонлар жа ҳар бир ей-
 диган таомларининг хуш-
 буйи видни, лазиз мадани, си-
 ҳат самолмайик учун ҳам,
 меҳнат қобилиятининг ортда
 борлиги учун ҳам ҳаёт муҳими
 ақомият касб этишига эътибор
 берадилар.

Айниқса тансиқ таомлар-
 нинг қилига атойиб таъ-
 сирин, қўзғур қилдириб, шунтақа
 қўзғалии қилии бўлади. Бу
 жа йўз навбатида сикат - сам-
 матилимизни савганимизда,
 асабларимизни ором олдир-
 риб, қайғиетимизни роҳ-
 ланимизга қилган бир воситадир.
 Бундай таомлар ўзгина ҳос
 сират ва ҳусулетлари билан
 бошқа таомлардан ораб.

Вилади.

Биринчи, шундай таомлар борки, бунларни кундалик истеъмола учун эмас, балки тўй ва байрам дастурхонларига мўйжаллаб, меъмонлар учун тайёрланади. Ўзбек наъзданмишда наоавним юздан кўнроғ ким, кабобларним ўттизга яқин турки, сунов обват ва шўрваларним этимисаксон ким мавжуд.

Иккинчидан, тансиз таомлар ваториша яна бетоб бўлганда яси шунчаки тоб вочиб, шутада пасайганда широб бўладиган ва мавсус наръез кимиб тайёрланадиган кимлари киради. Бундай таомлар широбани висобланиб, улар шитлани тушириши, пещоб дайгани, терлатиши, шутагани очили, кувватга килиши саби хусусиет-

ларга эга. Ҳамму таботатида
 бундай тансиз таомлар ош-
 қозон-шак касалланганда, қон
 босими ошганда ёки пасайган-
 да, юрак сивилганда, бош оқ-
 рилганда, тилларда тилвилма-
 лар пайдо бўлганда, ич кетган-
 да, ванд касаллиги муштаро
 бўлганда туду асвотад.

Ҳинкидан, йшнинг маъну
 қасиларидинна тайёрлана-
 диган таомлар маъну.

Ҳансиз таом тайёрлаш
 усули уни тилаётган ёки ма-
 салими ноёб, баъзидагина тай-
 ёрланадиган таомлар хиллари
 қашайиб берилсуда.

Ўзбек ҳансининг таом
 тайёрлаш анъанаси ва мада-
 ниети кўп асрлик тарихга
 эга. Таом тайёрлашда ҳам
 турмуш тарзи, урф-одатлари,
 маънаф ақолияти ҳусусиети

ва иккинчи шароитлари ўз акси-
ми топган. Шу биле тоғли тай-
ёрлаш амъанаси ва мадания-
ти умуридаш маданиятнинг
атрофидае виселдир.

Ютан ҳар бир вақт мада-
нияти ўзининг турини шакл-
ларига эга бўлган каби таби-
тановушидаги одатларию, ма-
салмию ишлар келармию ва
уни ширкеб ейми уелурлари-
да ҳам ўзига хос кучуелел-
лар пайдо бўлди. Мана шу
ўзига хослик шимел? ошхо-
наларда атойиб таелларнинг
итод этилишига ва назандалик-
нинг бойлишига ҳам сабаб бўлди.

Шимел? назандаликнинг бо-
йлишида бошқа ошлар ҳам
бор, нумончи, назандалик санъа-
ти ҳам бошқа соҳалар каби
хел вачек хос таравчил? та-
олиелди. Бир териториешда яша-

ётган турли мамлакатлар, вўқини мамлакатлар ва халқларнинг бир-бирига доимий ва орада тўхсирини давом этиб тураверади.

Хар қандай мамлакатда-ликнинг мажсуе ҳуқуқийларини ифодалаб берадиган асосий ашми бўлади. Биринчи масала мўларнинг қандай хилларини ишлатиши бўлса, иккинчиси-таам тайёрлаши ҳуқуқидир. Биринчи ашми ҳалқнинг моддий неъматларини ишлаб чиқариши, оқиш-овқат экинларининг хар хил амалари ва юзлаб навларининг ештирилишидир.

Ўбек қандоғи мўсининг раванкига, барча овқатлари мўзининг амвоини, лазиз лаззат, муайтар оқиш ланмаларининг муҳасамланганлиги, ана шу соҳаларда ештирилиб ётган масала мўлар сархилигининг бешидир.

Саломатлик
Сифати

2. Ўзбек миллий таълим тарихи
тайёрлашнинг ўзига хос хусу-
сиятлари.

2.1. Ўзбек миллий назарда
да шунга асосланган маъруз-
лотлар.

Ўзбек халқининг таълим тарихи
анъанаси ва маданияти кўп асрлик
тарихга эга. Таълим тарихида
халқ турмуши тарзи, урф-одатлари,
маънавий қадриятлари ҳақидаги ва шун-
ини шариқлари ўз асосини топган.
Шу боис таълим тарихи анъанаси
ва маданияти ҳақидаги мада-
нийатининг атрафмас ҳисси ҳисоб-
ланади.

Ўзбек халқи ўзининг маънавий-
ий, катталарга нисбатан ҳурмат,
бошқа халқларнинг, умумин
ҳаерда яшашидан қатъий назар
халқларнинг анъаналарини ва
маданиятини эътироф қилиши
билан атрафмас туради.

Овзатлашмишимиз ўзига хос
 ҳуусиётларини, таом тайёрлаш-
 даги миллий анъаналарини
 билиш ҳақиқат жипслиги
 ва мамлакат ҳақиқатлари ўр-
 тасидаги дўстликни мустаҳ-
 камлашга имкон беради.

Ўзбек миллий таомларини
 тайёрлашда аздадан турки
 хил ўрнат, ўсимлик мавсумот-
 лари келтирилсада шунинг
 мисли келишилади. Овзатлашда
 буғдой, арпа, гурuch, кўхат, лочун,
 сабзи, пиш, шолғом, зира, кун-
 тут, вобор, вобор, тарвуз каби
 сабзавотлар кўп истеъмол қи-
 линган. Шунинг учун ҳам
 бизнинг ўзбек назарда тутилган
 ўрнат вўқиб тайёрланадиган
 таомлар келтирилган эди.

Авваллар орадагина бахди
 микта қашардагина етишти-
 риладиган картошка, помидор,

11

бодиринг, редиска, турп ва шун-
га ўхшашган сабзавотлар яқин
йиллардан эътиборан республи-
канинг барча қисмларида
етиштириладиган бўлди. Му-
нми учун ҳам улардан тай-
ёрланадиган баъзи миллий
таомлар ёнги даврларда
пайдо бўлиб, уларда бошқа
миллий анъаналар мутоас-
самлашган.

Биз айдан иллатилиб ке-
либ келган маъмуриятлар, ўз-
бекларнинг миллий назанда-
лик маданияти, ўтмишда-
ги ва ҳозирги замон турмуш
тарзи аҳолининг яшаш
таомлар технологиясини ба-
ён қилишни ўз оқидишга
аҳолида маъсад қилиб қўйи-
шимиз лозим.

Ўтмишда ҳам ҳозирги
вақтдаги каби қўлим - сўлим,

12

гўшт-сабзавотини таъмир ва
мои ёки кўп истеъмои виминар-
ди. Бу жа ўзбекистонинг гўшт-
лишида кўпманчи ҳолда ҳайт
кечирганишидан дарак беради.
Ҳа шароитида овдат ланшида
абваллари гў ва ёввойи ҳай-
вонларини гўшти кем истеъ-
мои виминган гўшт маҳсу-
лотларида кўп шилати-
гани кўй, эчки, қорамол ва то-
вуз гўшти ҳисобланади. Бун-
дан таъмири, Қашқадарё,
Миёнах, Самарқанд, Сурхондарё,
Сирдарё ва Тошкент вилоят-
ларида от гўшти ҳам истеъ-
мои виминади. Лекин ёшқин
эти, қўён, қурқа гўштига ҳис-
батан кам истеъмои вимина-
ди. Ҳа ҳайвонлари гўштидан
таъмири, ёввойи тоғ эчкиси,
товузқон, қирқовур, қаклик, бе-
дана ва ёввойи қантар, сўнг-

иши асаринет Сурхангарё ва
 Қашқадарё вилоятларида истеъ-
 мол вилмади. Анчамакши ўзбек
 мишми назандамсида тўнғиз,
 гоз, ўрдак, қўнғидан тайёрла-
 надиган таомлар учрамай-
 ди.

Аздандан бери мишми таом-
 ларни тайёрлаш чоғида қўнғиз,
 чорва қўнғи, қора май, эчки ёма-
 ри, қунжут, зинир ва сарисмай-
 лар шунинг билан келинади.

Сўнги вақтларда карто, қун-
 лабовар майлари қўнғи шунинг
 билан бўлади. Қам бўйсада,
 зайтун ва маккагўжори май-
 ларидан фойдаланиш ҳоллари
 кам учраб туради.

Ўзбек ошиси туркича
 сун ва сун маҳсулотлари-
 сиз тасаввур билан қилин.
 Қўнғи, сунгир, эчки сунлари кенг
 истеъмоле вилмадиган ўт

мишмиш таомлардан ҳисобланади. Сурхандарё ва Тошкент вишай-ларига ва Самарқанд ва тиз-дак вишайларимиз баъзи бир туманларига бия сўти, Турк-манистон билан Чегарадош туманларда эса тўя сўти шикатилади.

Обхатламмида, айниқса ша-харликларнинг асосий таами ла-ри сўт маҳсулотларидан: тво-рог, ватмиъ, сузиса ёки чакки, зардобни олинган ватмиъ ёки ур кесир, қаймоқ ва босиқамар-дан иборат бўлади. Қирғоқна водийтеи ва Сурхандарё вишай-мида ватмиъ мезлониар олдиға қўйишадиган демишми таомлардан бери ҳисобла-нади.

Ўзбек ҳаётининг дастур-хонини мева-чева ларсиз тасаввур қилиш мумкин

эмае. Ўзбекистон тупроғи ўзининг аҳолисира тили лева берадиган узун, ўрик, шартонков, олма, вобун, тарвуз, ёнғоқ ва шунга ўхшашган маҳсулотлар навлари билан маъмуур.

Булун ўзбекларнинг овқат рағбатини картошка, қарам, сабзи, қис, қандор, бодрич, редиска, шалғам, лавлаги, бунор қамачиқ ва бошқалар билан тасаввур қилиш қийин. Бу маҳсулотлар қайма жойда еттирилади, қўнқилим - сабзи, қис, шалғам, вобун ва бошқалар азалидан республика қўрғини еттиришим билан қилган ва булар ўзбек қонақларида таълим тайёрлашда кетямоқ қилинган. Қайди бир қилари, қис учун, қайнатилган сабзи,

зовоғ ва шолжаи собутишган
 ҳолда истеъсоал қилинган.
 Сабзидан ширинликлар ва
 тайёрланган. Қармақча ўрни-
 га шолжаи шилатишган, хо-
 воғ ўзимиз ширин таъми
 тўрайли ораватгина байна-
 тишган ҳолда истеъсоал қилин-
 ган.

Қозирга оватлашида байни-
 теги, ширин бунгел қилдишири,
 шовди, чинамоғ ва шу каби
 маъсулотлар қамроғ шилати-
 ладди.

Фарғона водийсида, Самарқанд
 ва Ташкент вилоятларида ов-
 ватлашида ақоли марчилен
 туркини, айниқса сузма чак-
 ки қўнган ҳолда қўн шилати-
 ладди.

Мева ва сабзавотлардан
 таъқари ўзбек қандачи ми-
 нда таоли тайёрлашида ёвбойи

вагда ўраджан широбани шў-
лар вашиа тойда шўлати-
лади. Ёввойи кўкатиар, ми-
сол учун, шовир, воши (Торазин
вилоятидан бошиқа) камшиа
тойда камшиа мавсулет-
ларга соннаджан масан-
ми шўратиди шўлатилади.

Кўнаниа кучубўи деривор
ва зираворларини шўса-
ти мисли ўзбек тавалларина
ўзига кое нозик ва кучи-
тавлан куд берлади. Зира, ар-
рабодийн, зира, барбарис, зафа-
рон, шадрон, анчись вили
валашкиср, анчилиан ва бу-
тун вагда мурч, анчилиан
ва анчилиан, бузунлаган
вуритилган шўвсў, петруш-
ка, кинза, кейшон, осил ва ва-
лашкиср алпизи, кунтўт, се-
дона домлари азандан шў-
лати мисл камшиади. Ёввойи-

дек, цларкннг туркларн сўнг-
ш йшларда чинни цш, гвез-
дика, герчица, кардамон, дал-
чин, корица, дасрма барги,
лавровий лист висобига анча
кўнайдн.

2.2 Ўзбек миллий таолма-
рини тайёрлашга ҳос қу-
суеиятлар.

Ўзбек миллий назамда ми-
нда яқин кайтларга
« яхна овзат », « биринчи таол-
лар », « иккинчи таоллар », « вай-
ла », « соус », « гарнюр » ва « ши-
рин таоллар » деган атамо-
лар учрашади. Бунди милли-
ий таоллар қуноъ қаме су-
юъ қаме мас, сунов ва қуноъ
таоллар оралигида туради.

Ўзбек миллий назамда ми-
нда таоллар тайёрлаш маъ-
садида қўш маъсуи қури-
нар қисмига бўлинмайд.

Миллий таоллар қўшнинг
бўйни ва оғидан таолқари
исталган қисмидан тайёрла-
ниши мураккаб. Миллий таол-
лар қийма қўш маъсуот-
ларидан таолқари. сўяк, сер-

суяк, қўшт навуқлоғларидан
 ҳам тайёрланади. Наззатин
 ва қушбўғи суяк таомларини
 қўйининг тўғи ва қовурғана-
 ридан тайёрланади.

Қушқадарё ва Сурхондарё
 вилоятларида ҳамда Бухоро
 вилоятининг айрим туман-
 ларида қўштга қосимас
 таъсирида шөлв берилганин
 гиз кен тарқалган ҳуши
 қўш шўдордан ёнда қовури-
 шади. Қовурилган қўштнинг
 ҳешма майдаланган шўз
 сениб бериллади.

Ўзбек шимли таомлари
 наорават ёши, бундан тау-
 қари қушнинг қўшнинг
 тўғинини ва қуш қоллоғи-
 мидир.

Ўзбек наззатини шўз-ни
 ёз шўда қўш шўдорда шў-
 латиллади.

Миллий таомларни тайёрлаш-
 да маълум бўлган ишеник
 ва иссиқлик таъсирида шув
 лов берши усулларидан фой-
 даманилади: ювши, қайнатми,
 қовурми, қимиласи, тебеласи ва
 ҳоказолар. Ҳўшти ва сабзавот-
 ни таомлар қайнатган, сўни-
 ни олингандан сўнг, паст
 оловда зираворлар солиб тай-
 ёрланади, нисиб, тайёр бў-
 лмига 10-12 дақиқа қол-
 ганда майдаманган пийз со-
 лмади. Бу эса зира ва обзат-
 ни сузишда қўшимчадан
 қўратларнинг нозик таъми-
 ни ва қувватли қидими яна-
 да орттиради.

Ўзбек миллий наҳдан-
 шини асосий қўсқини тай-
 ридан бири гармир ва қай-
 лларнинг йўлми, ҳатто
 бу аталанин вўлганмас.

дадир. Жосийт маъсулотлар кў-
шимча маъсулотлар билан
бирга қовурилади ва вайнати-
лади (кўшма ва кучвара сеър-
валаридан ташқари).

Шуни таъкидлаш керакки,
Ўзбек миллий қозондаме-
нда кўшма сеър таом-
ларни тайёрлашда кўчт
олдидан қовурилади. Қову-
рилган кўчт таомларга кў-
шимчадан вайн ва помидор
билан шунда ҳам мос
қилади.

Кўшма кўчт таомлар
қаллири маъсулотлар ва ёр-
малар билан шундай билан
мос тунилади.

Ўзбек анъанавий таомлари
орасида кўчва, қоз, қурқа
кўшти ва билимдан тайёрла-
надиган таомлар йўқ.

Бачда ўзбек миллий таом-

ларининг нарвез қуёушетилари
 ҳам бор. Қўштониз ва ёзсиз та-
 омларнинг турлари шунақа
 кўп. Масалан: атлама, қўша,
 шиллиқди ва шунга ўхшаш
 таомлар: сўтми ва қатнақ солин-
 ган таомларнинг турлари ҳам
 анча.

Объатланмишда тандирда
 ёниб пиширилган, қўшқ
 шилган қоннинг ҳар қан
 турлари сомса, қўшт, шак-
 ковоқ ва бошқалар асосий
 жойи ҳисобланади.

Ўрни қозда қозон бошида шил-
 латиладиган уй қўзғор анжом-
 ларининг ҳам ўзига хос қуёу-
 шетилари бор: асосан қозиндаги
 шиллий таомларни тайёрлаш
 теҳозларини шилатиладилар.
 Ушун ва қаллирдан тайёрлан-
 ган маъсулотлар тандирда
 ёниб пиширилади. Бундан

ташқари қозонлардан қанда
 ашқош ва замлашас пўлат-
 дан ясаган печка ва нима
 четга қўйиб шмагмадан
 замонавий кўртал ва қозонлар
 келтирилмади.

Ўзбек қонадонларида оғза-
 тлашмас шмагмадан
 савлашмас келтирилмади, шу билан
 бирга тақомиллашмас бормади.
 Ўзр бир вмак қой шмагма
 лан бошламади - қой шмагма
 билан тугайди.

Оғза тлашмас қатто қанда
 қам ширинликлардан қонорет,
 қарамел, мураббо; қандирда,
 печкада ширинлик ва қо-
 вурилган қашир маъсулотла-
 ридан; мева ва сабзавот, қо-
 вуш, тарвушлардан бошламади.
 Оғза тлашмас омирроқанда амбана
 тарзидан ош ёки шанти тор-
 тмади. Шана ввун қел олмади ш

ёсири умуз ёки 4не журилатилеи меш-
монлардан бири бирикми буйиб
бошлайди.

Ўзбек таомларининг турма-
ри шууда ҳам кўп. Республи-
канин айрим масканларида
кўп тарқалган таомлар бош-
қа жойларда тайёрланмайди,
деб уйламе албатта катта.
Умар анъана тусида буйса-да
бошқа жойларда ҳам тайёр-
ланади.

3.1 Миллий шўрвалар

3. Ўзбек миллий шўрвалари ва
уларнинг тайёрлаш технологияси.

3.1 Миллий шўрвалар
технологияси.

Бундан олдин таъкидлаганимиз-
дек, ўзбек назарда тутилганда суноқ таом-
лар асортименти жуда ҳам кенг.
Унинг асортименти, айниқса XIX аср-
да картошка, помидор ва бошқа
маъмуриятларнинг ўзбекистон чун-
роқ - иккинчи шароитида ўсиришиб
ва истеъмол қилишиб бошланди.

Бундан ташқари ағона со-
вет давлатининг барпо эти-
лиши ўзбек назарда тутилган
наараҳат бошқарма ва бошқа
миллиятлар таомларини мил-
лий урф - одат шўрваларига
мослаштириб, ўзлаштири-
ши натижасида миллий
таомлар асортименти яна
ҳам кенгайиб борди.

Айниқса бунга имтермаддионал
ошмаларнинг қайдо бўлиши, тур-
ли киши шимлат ва шат
вақилларининг дўстона, вўйи-
ни яшани ва оралимет кўр-
сатининг катта шикомини
яратди.

Ўзбек назандалигининг бош-
ва қанчалар назандалиқлари
таъсирида бўлиши ва таълиқ
ассортилен тининг келгайини,
атододларининг истеъмол вилиб
келган ани шимли таълиқ-
рини тайёрлаш технология-
сининг ва рецен тура сининг
ўзига қос қушуметларини сол-
лаб волишини тавазо вилиди.
Нунки шимлатининг ёшлари
шимли таълиқрининг ван-
дай тайёрлашларини,
хеч бўлмаганда уларнинг
органолетик сират кўрсат-
киларининг қандай бўлиши

кераклимини билишлари шарт,
 чунки миллатнинг урф-одат-
 лари, маданияти ва миллий
 нурури биринчи навбатда ми-
 лий назардачилиқда ўз акси-
 ни топади. Шу сабабли ҳам
 биз битириб шиллемишнинг уру-
 бу бўлишида, ани миллий
 ўзбек шўрваларимизни тайёр-
 лаш ва бошқа миллатлар
 назардачилиқдан ўзлаштириш-
 ган шўрвалар рецеттурасини
 алоҳида кўриб чиқалиш.

Миллий назардачилиқда тай-
 ёрланадиган ўзбек шўрвала-
 рининг тайёрлаш технология-
 лари, айниқса Ш. Худайшукуров,
 О. Махмудов ва Р. Файдуллаев-
 ларнинг ҳар этган китоб-
 ларида ҳамда республика
 қишлоқ овуқатларининг тиз-
 мида таомларни тайёрлашда,
 асосий ҳужжат бўлган,

Ўзбекистон давлатларининг таълим тарихи тайёрлаш технологияси тўғрисида ҳар тасонима кўриб чиқилган.

Битириш есерининг қўлдан бандида, асли мазмун тайёрлаш технологияси ва рецензураси кўриб чиқилган.

Ўқитиш тайёрлаш

Ўқитиш тайёрлаш тайёрлаш кўрсаткичи «қол тайёрлаш» ёки қўлдан бандида тайёрланган тайёрлаш деб атайдим.

Қоралида уни «осма тайёрлаш» дейишади.

Ўқитиш тайёрлаш тизим, сабақ, картонка ёки шогом солиб ёки қўлдан тайёрлашади.

Андада уни тайёрлаш технологияси ҳамма тоғларда бир ким, орават

қўришадиган сабаботлар ҳар
 қил бўлади. Самарқанд, Тош-
 кент ва Бухоро вилоятлари-
 да ҳамда Фарғона vodiёсида
 картошка бутуқмай ёки вис-
 кам ширин билин аммиа-
 тирилади. Шўрва тайёрлаш-
 да Самарқанд ва Бухоро ви-
 лоятларида нўхат қил қў-
 ланилади. Фарғона vodiёси-
 да, Тошкент вилоятида ва Ко-
 рази вилоятининг баъзи бир
 туманларида шўрвани бу-
 тун ақил қили қолдириш
 ҳам соғиб тиширилади. Са-
 марқанд вилоятида, айниқса
 шакарча, шўрванин тайёр
 бўлишига 50-60 дақиқа қолган-
 да зира салади. Тошкент ва
 Самарқанд вилоятларида шўр-
 вага жуда қил қўл қў-
 шадди. Зира шўрвага мозик
 таъли ва ўзига қол қил бақил

шиллар муносабати билан
тайёрлайди. Бундан ташқари,
ишқибатга ишриш қаламшир,
баъдан эса катта бўлак-
ларга бўлинган қарам со-
либ тайёрланади.

Ишқибат тайёрлаш учун
ёши йўртнинг катта-катта
қилиб, қосилган бўлакларни,
қовурча қилиш ёки тўғи
устидан совиқ сув қўйиб,
бир қаймақиб қилиш қосил-
гача етказиб, паст оловда
қаймақлашдида, ваъти-ваъти
билан қўнсаги тегиб олинади.
Қўнсаги қосил бўлиши тўғи-
қандан кейин бўлакга бу-
тунлайча ақсақ қилиш ва-
лашшир ва зира солинади.
Йўртнинг тайёр бўлишига
45-50 дақиқа қолганда қоши-
дор, бутун қилиш ёки катта-
катта бўлакларга бўлинган

сабди, 30-35 дақиқа болганда
 эса картошка, 15-20 дақиқа
 болганда эса ханча-хасча
 билеб кесилган пиез. ва туз
 солинади. Самарқанд, Таш-
 кент вилоятларида бошқа
 жойларга бараганда шурвага
 1,5-2,0 мартта кўп пиез қў-
 шади.

Ташкент қишлоқи ва картош-
 ка бўйидаги Чеккариб оли-
 ниб, кичкина-кичкина бўлак-
 ларга тўзралади. Чогага
 бўйион сузилади, кейин қишлоқ,
 сабзавотлар қўйишади ва
 майдалаб кесилган кўрат
 солинади. Бундай шурвани
 таъдирда ташкентликлар ис-
 сиб кон, обн-кон ёки катер
 билан истеъмола қилинган
 маъни.

1-жадвал.

Маҳсулотлар номи.	массаи брутто
Ўзи ёки мек қўшти	900 гр
Сабзи	500 гр
Тилғ	400 гр
Қартоқсика	1200 гр
Томидор	200 гр
Шивит ёки	
петрушка сўрати.	30 гр.

Чекими 2,5-3,0 метр,
5-6 порция.

Ўзбекистон шўрва
Ўзбекистон шўрва Андижон,
Наманган, Тошкент, Қоразми
ва Фарғона вилоятларида кўп
тайёрланади. Унинг асосий
қўшулмалари шундан иборат:
картоқсика, қартоқсика ва сабзи-
вотлар ва йангилардан янги
қўшт билан бирга қўшури-
лади.

Гүшт 40-50 гр вазндаги
 бўлакчаларга бўлинади. Гүштун
 миши ва роратмача кизди-
 рилган май ёки ўсимлик
 майга гүштни солади ва
 унинг четидан вўнчир
 ранг қоси бўлгунча қову-
 рилади. Кейин халва-халва
 қилиб кесилган тўз вўнчир
 қовурилади. Шундан кейин
 катта бўлакларга бўлинган
 сабзи сомиб қовурилади, у яшил
 тайёр қолга қилгандан кейин
 кесилган қосимдор вўнчирлади.
 Ва қовуриши давом эттири-
 лади. Қовурилган маъсулот-
 лар четидан сув кўйилади,
 қайнатмача етказилади, кў-
 ниги олинади, дориворлар вў-
 шилади ва ширгунча паст
 оловда қайнатилади. Тайёр
 бўлишига 20-25 дақиқа қолган-
 да катта бўлакларга бўлин-

ган картошка ва туз солилади.

Картона водийсида, Тошкент ва Хоразм вилоятларида бу шўрвага ҳам бутунлигича бизни қаламшир солилади.

Ўовурма шўрвани шол-том билан ҳам тайёрлаш мумкин. Уни ҳам гўшт ва сабзавотлар билан бирга қовуриш мумкин. Растурконга қорғинда шўрвага май-далаб қирқилган кўкрат соли-лади.

2-жадвал

Маҳсулотлар номи	Массаи брутто
Ўуғи ёки мол гўшти	900 гр
Ўсимлик ёғи	60 гр
Тўғ	150 гр
Сабзи	400 гр
Толмидор	200 гр
Картошка ёки шолча	1200 гр
Шивит ёки пет-рушка кўкрати	30 гр

Чикими - 2,5 - 3,0 метр ёки
5-6 порция.

Тўғрама шўрва
шўрванинг бу турини
Маънавадари ва Сурхандари ва
Қорази вилоятларида ҳам-
да бошқа жойларда тайёр-
ланади. Танқирда қатлама
кон, патир ёнидаги ва ёг-
ли лўштдан ёки лўшт ва
кўйрүкдан сабзавотсиз бўлган
тайёрланади. Бу шўрвани
тайёрлашга қаранг. Кейин
майдаланган иссиқ коннинг
устидан бўлган кўйидаги,
лўшт ва кўйрүк солинади.

Рас турконга тортишда
шўрвага майдаланган кўкат
селинади.

3-тадван.

Маъсулотлар номи	массаи брутто
Кўйи ёки кон лўшти	650 гр
Кўйрүк	150 гр

Қағалама нон	1200гр
Шивит ёси петрушка кук	30гр.

Чиркун: 2,5-3,0 метр ёки
5-6 порция.

Қондан шўрва
Бултон тўрама шўрва-
га тайёрланганда тайёр-
ланади. Яъни ёши қўшт-
дан ёки қўшт ва қўшт-
дан содда ватониз бултон тай-
ёрланади. Бултон тунгунча
ун, тунгун, туз ва сувдан
ватониз камыр ватониз, у
юмшоқ шаклга келтириша-
ди, сиртига озгина май сур-
каб, қўнқичи учун устига
қўйи сочиб ёзиб, 40-50 дақиқа
қолдирилади. Кейин камыр
15-20гр бўлакчаларга бўли-
нади ва устига ун секин-
ган эстада 1мм қаллиқ-
дан юнқа ёпилади.

Ёширишдан олдин юнжа-
 лардан ун қовиб тащлана-
 ди ва қиздирилган товада
 ёки яримсореяк шимми
 қозонда ёкиб шиширилади;
 аввал биринчи юнжа икки
 томондан ётилади, кейин
 учини четига иккинчи юн-
 жа қўйилади ва тованни
 қизилан юзасига аздайлади.
 Кейин биринчи юнжани
 четига учинчисини қўяди
 ва иккинчиси шимилдан
 кейин учинчиси ҳам азда-
 йиб қўйилади. Шу тарзда
 даста шаклида тўртинчи ва
 бешинчи ва бошқа юнжалар
 шишириб олинади. Ҳар бир
 юнжани алоҳида ёкиб шиши-
 риб олинган ҳам мумкин.

Ёширган юнжаларни шўрва-
 ни сўзгунча даста шаклида
 баланган қолда сарғайтади.

Шўрвани тортидан ол-
дин юнқалар 4-6 см қатта мак-
дан тўрт бурчак шаклда
кесилди ва букмани билан
лаганчага тешиб, устидан
қайнов бўшон қўйилди. Кейин
устидан майда қирқилган
лўшт ва қўйруқ бўлакчалари
солланди.

4-тадван

Мақсулотлар номи	массаи брутто
Қамиш учун:	
Ҷун	800 гр
Тўқуни	40 гр
Сув	250 гр
Туз	16 гр
Шўрва учун:	
Қўйруқ	150 гр
Қўй ёки мол лўшти	600 гр.

Чизиқ: 2,5-3,0 метр ёки
5-6 порция

Нүктәми шүрва

Нүктә бешән қайнатма
 шүрвангисна барча мәһәар-
 да тайёрлайдылар. Бунини
 үчүн ятқишаб тозаманган
 ва новшган нүктә 12-14 саат
 даваллида ишк сүвда швее-
 тилиб вүйиладу. Бу вавт
 ишда сүв бир неча мар-
 та алмаутириладу. Чыга
 камшина майда туз кам
 солиш мушмин. Күзәнге со-
 мшдан алдин нүктә яна
 бир бор новшб тауламаду.

Катта-катта вилиб ке-
 шилган күшт буракчалари
 новшган, совурь сүвга солима-
 ду, бир қайнатиб олмиган-
 дан сүм, күниси олмиладу.
 Кейин швтишган нүктә
 солиладу, яна қайнаб кишш-
 гача етказиладу, олова на-
 сайтиришиб, күниси олмиладу

ва вайнаи давом эттирилади. Сўнгра вайнатма шўрва оммари кичирилади. Фожат-ина сузишда кичини та-ма кичилан кўхатдан со-линис ўстидан бундан кў-йис, мийдунган кўхатлар сепилади.

5- Жағван.

Махсулотлар номи	массаи брутто
Ўзи ёки махсулоти	900 гр
Сабзи	500 гр
Туз	400 гр
Картошка	1000 гр
Полведор	200 гр
Ўхат	120 гр
Шивит ёки петруш-ка сўрати	30 гр.

Чизиш: 2,5-3,0 метр, 5-6 порция.

Ўйма шўрва

Шўрванинг бу тури вай-натма шўрва ва воқуринган ўштдан тайёрланган шўр-

вага қараганда кечроқ, асосан
казандашлик санъати ва аҳо-
лининг умумий маданияти
юқори бўлган жойларда
қайдо бўлган.

Ғийма шўрвани Фарғона
 vodiёсида, Самарқанд ва Тош-
кент вилоятларида тез-тез
тайёрланади. Республиканинг
басма жойларида шўрвани
бу тури кам тарқалган.

Ғийма шўрва тийёр-
лам учун ёши лави ўн-
чи кичкина ёши чоқда
ёки ўн-онмайдан ик-
ки марта ўтказилади. Че-
йин тозаланган ва юви-
лан гурчи, тўқури, майда
кесилган пий, баласмир, туз
қўйилади, ахшиаб ара-
лаштирилади. Тайёр ғийма-
дан ёнғоқ қайта миссидек қайна-
лов оғриқадимкамар тайёр-

ланади.

Гўнгдам мизван суеклар-
нинг ҳетидан сув ҳўйиб бур
вайнаб ниҳиллача еткази-
лади, олов насайтиришиб, кў-
пини оланади ва наест олов-
да 2-3 соат қайнатиллади.

Сўнра суекларни мизариб
ташлаб оловни нуқайтири-
лади ва қайнайган бўлган-
да орфикадевкалар солилади,
5-10 дақиқа ўтгандан кейин
жа тозаланган картонга,
сабди, пишган кичик полш-
дорлар қўйилади ва қайнаш
даратасига етказилади,
киҳает олов насайтирилади
ва пишурча қайнайлади.

Шунингча 15-20 дақиқа бол-
ганда қайна-қайна шак-
лида келиган кий, туз,
майдаланган вара мурч
солилади.

6-жадвал.

Маъмуотлар номи	Массаси Брутто
Тилёз	150 гр
Сабзи	200 гр
Ҷар тошика	900 гр
Ҷомидор	150 гр
Ҷуғма учун:	
Ҷуғи ёки шак ҷуғи маъму	450 гр
Тилёз	80 гр
Тухуми	30 гр
Сув	30 гр
Ҷуғич	90 гр

Чизиши: 2,5-3,0 метр, 5-6 қоричил.

Оғу шўрва

Сабзавотлиқ шўрва тайёрлаш
қадими ҳунардан биридир.
Шўрвани бу турини Қашқадарё,
Сурхандарё ва башка вилоятлар-
да кўп тарқалган. Уни асо-
сан тоғли тоғларда ва ял-
ловларда истифода қилини-
ганлар тайёрлайдилар.

Шўрвани шўбу турини

тасйрлаш унун теги сйинган
 кйинин гйитини ва кйиргени
 шератган мшбуди. Шйрвага
 баъдан савзи кми салнади.
 Катта-катта гйит булакларин
 собуз сувда вайнаб кйтарилун-
 ча киздирелади, ваъти-ваъти
 билан кйини оми турелади.
 Кейин кйиргуь булакчаларин,
 савзи салнади ва гйит ниш-
 цума водар вайнателади. Ти-
 шиница 5-10 дакика волганда
 туз ва валампир салнади.

Кайнатилган кйиргуь булак-
 чаларин бурдонинг четига чи-
 вади, агар бурдондан буз чи-
 киб турган тамонидан бурдон
 кйиниб турмаса, кйиргуь гйи-
 нинг ов ялтиров ракинни
 йувортади. Шунинг учун ов
 шйрвани "шопирма" тери кйи-
 ривнинг ов ракинга вараб
 "ов шйрва деб атайдн.

7-жадвал.

Маъсулотлар номи	Массаи Брутто
Кўзи гўшти	450 гр
Кўзи рўзи	150 гр
Сабзи	300 гр.

Чизиқ: 2,5-3,0 метр, 5-6 порция.

Чувара шўрва.

Бу шўрванинг республиканинг деярли барча туманларида тайёрлаб, сузма ёки қаттиқ билан майдаланган кўкат билан берилди.

Чувара тайёрлаш технологияси. Ўзбекистоннинг барча жойларида чуварани бир хил технология билан тайёрлайдилар.

Ун, тузун, сув ва туздан қаттиқ қалмер қориб, уни 40-50 дақиқа қондирилади. Қийма учун май ёки кўзи гўшти клин бўlakларга бўлиб, биёз билан бирга майдалаб чопиладу.

ёки тешиклари катта кайта-
раши лўнм майдонидан
лўтказилади, озина совуъ сув,
валанир, туз, зира кўйиб
яхушаб аралаштириб бир
канча вақта водирлади.

Хамир 1,0-1,5 мм қалқин-
лида ёйилади ва 4x4 см
қатлидаги квадратчалар тар-
тида кесилади. Хамир бўлак-
чалари четига лўнм қиймаси
қўйилган, бурчаклари ёкишти-
рилади, боши бармоқ билан ўра-
лади ва чап кўле бармоқлари
билан иккала учи бирлашти-
рилган чучвара ярим ой
шаклига та бўлади. Бундан
тайёрлаш учун жа эти олми-
ган суюк шилатилади. Суюк-
лар майдонидан, совуъ сув
кўйиб ва тезда қайноқлаша
етказилади, кўник олмида ва
крат оловда қизариб шилган.

полшдор салыб, 2-2,5 саат вайна-
тшади. Тайёр бульондан суяк-
лар чыгарыб олунгач, унга
майдаманган тшз, туз солина-
ди ва эма 15-20 давка вай-
натшади. Чучвара вайнаб тур-
ган бульона солиб пишириб
олнади. Пишириши эса бульон-
ниг узашга кунчоб чыгышыга
караб аныланади.

8- жагвал

Махсулотлар номи	Массаи Брутто
Хамир учун:	
Буядой уни	220 гр
Тухуми	20 гр
Сув	60 гр
Тшз	5 гр
Кунма учун:	
Кун ёки мол кунти мади	300 гр
Тшз	100 гр
Сув	60 гр
Бульон учун:	
Полшдор	200 гр
Тшз	100 гр
Сузида салыш учун:	
Кватилъ	120 гр
Мивит ёки петрушка кыраты.	30 гр.

Чыгыши 2,5-3,0 литр ёки 5-6 порция.

Хоразмича чучвара шўрва
 Хоразмида чучвара шўрвани
 мажусе технология билан тайёр-
 лайдилар. Шунинг учун уни биз-
 лар алоҳида ўрташиб ўттири-
 миз. Уни «баварти барак»
 деб ҳам аташди. Қазалми-
 на буни ўн тидан тайёрланади.
 Чучвара учун уни ва тухун-
 дан қаттиқ қамиш қориледи
 ва уни четини ўзи сочиб
 билан ёнеб, оёқлари шун-
 логича учун 20-30 дақиқа қўйи-
 тилди. Қетин қамиш 1,5-2,0 м
 қаллиқда ёйилди ва 5-6 см
 қатқалиқдан тўрт бурчак
 тарзида кесилди.

Ўнма қўйидаги тайёр-
 ланади. Ўзидан ўзи ўнма
 майда лағичдан икки марта
 ўтказилди, маънада қисиб ке-
 силган қиёз, тухун, туз, ва-
 ланкир қўйилди ва арақ-

тиришади. Кейин кайсер квадратчаларининг ўртасига ший-
ма вўйиб мучвара туршлади.

Мучвара сўякдан тайёр-
ланган бўлгонда қайнатиб
олинади. Унинг учун вўйи туз-
ти сўякларини лавини тузунинг
бир қисминини совуқ сувга солиб
кост оловда қайнатиш ва соялар-
на қайнатилади. Қайнаш
ноқанда ваъти-ваъти билам
кўнгили олинсаб туршлади. Тайёр
бўлишига 30-35 дақиқа вақтон-
да бўлгонга майда қилиб туз-
рашган мез ва туз солимади-
да, оқирингача пишерилади.

Шўрлага қосаларда туз
ва сунаттирилган сузма со-
линган, устидан майда ке-
синган кўжатлар себмиб тор-
тилади.

9-жадвал.

Маҳсулотлар номи	Маассаи Брутто
Халмир учун:	
Бугдой уни	220гр
Тупуни	160гр
Туз	6гр
Қийма учун:	
Ёшиқ қўй гўшти лави	300гр
Тийз	100гр
Сув	20гр
Тупуни	40гр
Биронга ва тайёр шўрвага солиш учун:	
Тийз	100гр
сўатиқ судма	120гр
Шивит ёки пет- ричка кўкати	30гр.

Чизиқчи: 2,5-3,0 метр ёки 5-6 порция.

Ушбоғимиз шўрва
шолғимиз шўрвани ҳолази
виноятимизда таъқари, республи-
миканимиз барча вилоятларига
тайёрлашди.

Уни қол ёки қовуришиб
олинган гўштдан ва сабзавот-

лардан тайёрланади. Шолтолми ососан картошка ўрмига ёки уни қисман арама тириш учун шилатилади.

Ўзимти учун шолтол пўст-логидан тозаланиб, катталари бўлакларга бўлинади. Шолтолми бўлонга салунча совуқ сувда сазлаш керак.

Ўзимт бўлаклари ҳастидан совуқ сув вўйиниб, вайнаб чиқингача этказилади, кўнги олинб, насайтирилади-да, ваъти-ваъти билан кўнги олинб турилади. Ўзимтни нимшилга 50-60 дақиқа қолганда сабди ва шолтол олинб вайнаб чиқингача этказилади, кейин бўлган кўнги олинади ва паст оловда вайнаш давом эттирилади. Тайёр бўлишига 15-20 дақиқа қолганда қалва вилиб кесилган тиёз ва туз солинади.

шағнам шўрва займатна
шўрва етлари майдаланган
кўкат сениб дастуржомга тер-
тилади.

10-тадвал.

Маъсулотлар номи	массаси Брутто
Ўғуш ёки мол қўمғи	900гр
Сабза	500гр
Ғиёз	400гр
Ҳошидор	100гр
Шағнам	1200гр
Шивит ёки петруш- ка кўкати.	30гр.

Миқдори: 2,5-3,0 метр, 5-6 порция.

Ўзбoвoғи шўрва

Шўрванин бу турини Ўз-
бекистоннинг барча вилоятла-
рида тайёрлашади. Доразин
вилоятида уни яхшидан вай-
натиб олинган увра, ланча
ёки юнча ёйилган 3x4 см
квадрат шаклда кесилган
займатилган камыр билан

берешади. Шурва учун кизил, кат-
тиз кўчоқчи қовоқчи шунатиша-
ди. Қовоқ кўчоқи ва учуридан
тозамашиб, 10-12 см катталик-
даги квадратларга кесшади.

Тўғит суғиши билан 150-200г
бўлакчаларга бўлишиб, соғуқ суғ
солмига, қайнаб қишқича
етказишади. Қўнми олингандан
сўнг, паст оловда қайнатила-
ди. Тўғитнинг пишмишига 50-60
дақиқа қолганда соғди бутун-
миша солинади, 10-15 дақиқа-
дан кейин эа қовоқ бўлакча-
лари қўйишади. Тайёр бўлишига
20-25 дақиқа қолганда пиш, туз,
зираворлар солинади ва паст
оловда оқаришга пишрилади.

Қовоқ шурванинг тайёрлаш-
да картошка, шалғам ҳам
қўйиши мумкин.

Шурванинг буюмига май-
даланган кўкалар сениб, қар

бир кичина аювуда, сабавот-
лар жа кичини? лотончада
серилади.

11-жадвал.

Маъсулотлар номи	Массаи Брутто
Кучи ёки мол кўрети	500 гр
Кадди	400 гр
Картонка ёки шогам	400 гр
Килёз	350 гр
Сабди	200 гр
Толмидор	150 гр
Шиват ёки пет- ручка кўкати.	30 гр.

Чизиши: 2,5-3,0 метр, 5-6 порисие.

3.2. Ўзлаштирилган, яъни
лавий шўрвалар.

Бундан олдинги банд-
да таъкидлаганимиздек,
бешқа миллатлар ва
элатлар назоратинида
ўзлаштирилган ва бугун-
ги кунда миллий таом-
га айланиб бораётган
шўрвалар ассортименти ҳам
тевда катта. Улардан
схаҳат шўбу бандда энг
муҳимларининг техноло-
гияси ва рецептураси кел-
тирилган.

Макарон шўрва

30-40 г шўдорига кесил-
ган пўшт қизил-қизил бўл-
гунга, майда тўғралган
пиёз қўшимид, у то тил-
ларанг бўлгунга қовурилади,
сўнгра бўлак-бўлак ёки
тўрт бурчак шўб кесилган

сабзи, помидор ёки помидор пастаси солинди ва зовуриши давол этирилади.
 Зовуриш бўлинган, шурвага сув солиниб тайинатилади.
 Зайнаётган шурвага макарон тайинатилади.
 Макарон шурвага 10-15 минут зайнаган, Булак-Булак ёки Тўрт бурчак қилиб кесилган картошка солиниб пишунча зайнатилди, пишми олдидан туз, дориборлар маззасига зараб қўйилди.
 12-тадвал

Маъмулотлар номи	Массаси Брутто
Қуви ёки мол қуви	400 гр
Усимма ёки	60 гр
Тилёз	100 гр
Сабзи	200 гр
Помидор ёки	100 гр
Томат пастаси	18 гр.

Макарон	180 гр
Картошка	240 гр
Сув ёки шўрва суви	2200 гр.

Чизици: 2,5-3,0 метр, 5-6 порция.

Карам шўрва.

20-30 г миздорига бўлак-

бўлак қимб кесилган
 тўрт ўсимлик ёнида зин-
 қизил бўлгунча совури-
 лади, кейин қалға қи-
 мб кесилган тўз вўши-
 лади, сўнгра бўлак-бўлак
 қимб кесилган сабзи,
 майда тўзралган помидор
 ёки помидор настав со-
 мнади ва совурици да-
 вом этирилади. Тўрт
 ва сабзавот совурици
 бўлган, майда тўзрал-
 ган карам сомиади
 ва яна 5-6 дақиқа со-
 вурилади. Сўнгра шўр-
 ва суви ёки сув со-

линадн, у райнабъ чмъ-
 гач, бѹлак-бѹлак димбъ
 тѹзралган картошка сом-
 нади. Туз ва дориворлар
 солнлгандан сѹнч пшч-
 гунга гадар райнатилла-
 ди. Тпортилаётганда уети-
 га кѹкат сепилди.
 13-мадвал.

Махсулотлар номи	Массаи Брутто
Кѹкѹт ѳкк мол кѹштн	400гр
Ўсимлик ѳкк	60гр
Ўмѳз	120гр
Сабди	140гр
Ўамшдор ѳкк	200гр
толмад наетаси	38гр
Карам	320гр
Картошка	350гр
Сув ѳкк шѳрва сувч	2200гр

Миѳшн: 2,5-3 мѳр, 5-6 порциѳ

Ўорараалпозча шѳрва
 1,5-2 кг димбъ бѹлинма-
 ган кѹштн сувга сом-
 нади ва чала пшчун-

ча қайнатиледи, сўнгра
майда тўзралган мёз-
нинг $1/3$ қисми қўши-
лади ва пишунча қай-
натиледи.

Сувда туз ва ун солиб
аралаштириб қаттиқгина
қалмир қориледи ва 30-40
минут давомида тиндири-
лади. Қалмир 1-2 мм ва-
лиқликда ёйиледи ва тўрт-
бурчак шаклида (50x50) бў-
лак-бўлак қилиб кеси-
лади. Кесилган қалмир
сувда алоқида пишмилади.

Дастурхонга тортилаётганда
қўмит - япроқ-япроқ қилиб
кесиледи. Қўмит қалмида
пиширилган қалмир усти-
га шўрва суви солина-
ди, юзига майда тўзрал-
ган қера мурч билан
аралаштирилган мёз секи-

ладу.

14-жадвал.

Маҳсулотлар номи	Массаси Брутто
Ҳини ёки маъ гўшти	800 гр
Ҳамир учун: Бугдой уни	250 гр
Сув	100 гр
Туз	6 гр
Ҳиёз	150 гр
Майдаланган бора мури	0,3 гр
Сув	2200 гр

Миқдори: 2,5-3,0 литр ёки 5-6 порция

Дўлма шўрва.

Ҳайнаётган шўрва суви-
га ширин тузралган саб-
зи бўлаклари солинади,
15 минутдан кейин тала
зовурилган миёз ва па-
мидор, сўнгра йирик
тўрт бурчак қилиб кесилган
картошка ташланади шўр-
ва миқдорига 5-10 минут
қолганда туз, дори бор
солинади.

Күйма учун: Түйт мя-
саробкадан йирик каташдан
йтказилади, туруч ёрмаси,
майда тўзралган шёз, туз
гармдори солимиб, ағалаш-
тирилади. Чучик қалампир-
нинг дум томони кесимиб,
уручи олиб тащланади.

Тайёрланган қалампир
ичига күйма тўлдирма-
ди ва озгина шўрва
субига солиб тиширила-
ди. Күймаги гармдори
дестурхонга тортулгунча
шўрвада сақланади. Дүй-
ма устига шўрва күйиб
тортилади.

15-мадван

Маъсумот номи	Маъсуми Брутто
Күйт ёки мол гўшти	300 гр
Туруч ёрмаси	24 гр
Шёз	30 гр
Сув	50 гр

Туз	0,3 чр
Зира	0,8 чр
Тисёз	100 чр
Саёзи	200 чр
Ташдор	120 чр
Ўсимлик ёни	60 чр
Картошка	250 чр
Шёрва суви	2500 чр
Чунук қаманир.	450 чр

Миқдори: 2,5-3,0 метр, 5-6 порция.

4. Иккинчи тадқиқот қисми.

4.1. Иккинчи тадқиқот объект-ларини танлаш.

Тадқиқот объектлари сиратида ўзбек шўрваларидан қайнатма шўрва, қовурма шўрва, юпқам шўрва ва уларнинг организм-тек сифат кўрсаткичлари танланди. Танлашга сабаб шун-даки, инсонлар ўзлари тайёр-лаб истеъмол қилинадиган та-омларнинг таъми кўринишига, зидига, тачлига, қониқтириши-га асрилар давомида кўникиб, ўрганиб келган. Лекин таомлар-ни тачлига ва зидига ин-сонларнинг бўлган муносаба-ти ўзгаришдан бўлади. Шу-нинг учун ҳам бу кунги кунда овқатланиш корхона-ларида ошпазлар, уй бекама-ри ўзларининг билганимари-ча таом тайёрлашади.

Бундай таомларни ушбу буйи-
на истечмаси биланларига
кишиллар уларнинг ташиқи
кўришишига, жидига, таълига,
комес тентилишига кўришишига
боради, яъни яъни таълига,
жидига ва ташиқи кўришишига
эга бўлган таомлар ўзига
яраша истечмаси муносаба-
тини шакллантиради.

Ўзбек миллий таомлари
кўп асрилик тарихга эга бў-
либ, атоқдорлими таомни-
дан бир киши тайёрлашиб,
истечмаси билан каминган ва
балкиши уларнинг шундай
сират кўрсаткичларига кў-
никиб қолган.

Битирув шимизнинг маъ-
сади, аси ўзбек миллий та-
омларининг асосий элемент-
тек сират кўрсаткичлари
бўлган, ташиқи кўришиши,

зиди, таъли, конселтемишеси ва
рангишиги қандай бўлиши керакли-
мини савлаб қилиши ва аҳолига
етказишдан иборат.

Шундай қилиб, битирив иши-
нинг асли маъноси, яънида ота-
боболарини эстетика қиллиб қил-
ган ва шарҳини сират кўрсат-
кичлари қондан-қонга ўтган,
ўзбек миллий тасмаларининг ҳеч
бўлмаганда органиеттик сират
кўрсаткичлари тўғрисида, бўла-
как аҳолиларга маълумотлар
қолдиришдан иборат.

Объект сиратида танланган
шўрваларнинг органиеттик сират
кўрсаткичлари қуйидаги мезон-
лар орқали баҳолади:

- таъли кўришиши;
- ранги;
- конселтемишеси;
- таъли;
- зиди.

4.2 Шўрваларнинг органиелетик сират кўрсаткичлари.

Шўрваларнинг органиелетик сират кўрсаткичларини баҳолаш учун, қуйидаги мутахассислар қисобидан эксперт комиссияси тузилди:

профессор Ш. Худайшукуров

доцент И.Х. Шукуров

доцент М.К. Каримов

доцент Н.С. Раїзиев

ассистент А. Турдиқулов

ассистент М.Р. Бўтаев

ассистент С. Шошназаров

хизматлар кўрсатиши, сервис ва уни таъмин этиши қарордасилини лабораториясе мудири З. Мамарасулов.

Органиелетик баҳо бериши учун, ҳар бир комиссия аъзосига қуйидаги тартибда шўрва намуналарч тақдим этилди:

- юнвалм шурва;
- қайнатма шурва;
- қовурма шурва.

Ҳар бир шурва туринини ҳар бир органеллик шурват кўрсаткичи ҳам бир нечта қилса кўрсаткичлар арқали баҳола-нади. (тадвал 16).

Шурваларнинг асосий органиеллик шурват кўрсаткичлари баҳолаш учун олган келтирилган мезонлар.

16-тадвал

Юнвалм шурва 1.	Қайнатма шурва 2.	Қовурма шурва 3.
1. Тамаққа кўриниши	1. Тамаққа кўриниши	1. Тамаққа кўриниши
-таам бўёғи идий деворла- рига тегиб, ёнишиб қалма- ган;	-таам бўёғи идий деворла- рига тегиб, ёни- шиб қалмаган;	-таам бўёғи идий деворла- рига тегиб, ёни- шиб қалмаган;
-таам бўёғи идий деворла- рига сарқаб тегиб қалган;	-таам бўёғи идий деворла- рига сарқаб тегиб қолган;	-таам бўёғи идий девор- ларига сарқаб тегиб қалган;
-таам бўёғи нинг ҳети ё қатлаими билан бир тегиб	-таам бўёғи нинг ҳети ё қатлаими билан бир тегиб	-таам бўёғи нинг ҳети ё қатлаими билан бир тегиб

1.	2.	3.
қопланган;	қопланган;	қопланган)
-таоми бумбони- нинг уети ёв қатлами билан бир текис қоп- ланмаган;	-таоми бумбони- нинг уети ёв қатлами би- лан бир текис қопланмаган;	-таоми бумбони уети ёв қайла- ми билан бир текис қоплан- маган;
-бумбон уетиға майдаланган қўқат қиройми қилиб сепилган;	-бумбон уети- ға майдалан- ган қўқат (қўқ- ниёз) қиройми қилиб сепилган;	-бумбон уети- ға майдалан- ган қўқат (қўқ ниёз) қи- ройми қилиб сепилган;
-бумбон уетиға майдаланган қўқат сакра- тиб сепиб тап- ланган;	-бумбон уетиға майдаланган қўқат сакра- тиб, бетартиб сепиб тапқан- ган;	-бумбон уети- ға майдалан- ган қўқат сак- ратиб бетартиб сепиб тапқанган;
-бумбони тиниқ ва ундаги юкқа бўлакчалари ва қўқат беамал қўриқиб туради;	-бумбони тиниқ ва ундаги сав- дабот, қўқат бўлакчалари беамал қўри- қиб туради;	-бумбони тиниқ ва ундаги сав- дабот, қўқат бўлакчалари беамал қўри- қиб туради;
-бумбони ҳубор ундаги юкқа ва қўқат бўлакча- лари арақс қў- риқнади;	-бумбони ҳубор ундаги савдабот ва қўқат бўлакча- лари арақс қў- риқнади;	-бумбони ҳубор ундаги савдабот ва қўқат бўлак- чалари арақс қўриқнади;
-бумбони жудда қўқор ва ундаги қўқат ва юкқа бўлакчалари қўқат қўриқ- майди;	-бумбони жудда қўқор ва ундаги қўқат ва савда- бот бўлакчалари қўқат қўриқ- майди;	-бумбони жудда қўқор ва ундаги қўқат ва савда- бот бўлакча- лари қўқат қўриқ- майди;
-ниёз бурдача- лари эдиллиб кетган ва бум- бонда қўқат қўриқмайди;	-ниёз бўлак- чалари эдиллиб	-ниёз бўлакча- лари эдиллиб

1.	2.	3.
<p>- юнқа түрт бурчак шаклида кесилган ва кесими ҳалда тўнлаб устидан буювен кўтилган;</p> <p>- кесилган юнқа буюкчаларки бетартиб кўтилган ва устидан буювен кўтилган;</p> <p>- юнқа таёвча ешитилган кесилган, ёки ва устидан буювен билан қопланган;</p> <p>- юнқа буюкчалари ётсиз ва метидаги буювен билан қопланган.</p>	<p>кетган вазниклари буювенда сузиб юради;</p> <p>- сабзавотлари ва ёнги бир шаклда кесилган;</p> <p>- сабзавотлар ҳар қил шаклида кесилган;</p> <p>- сабзавотлар ва юнқа буюкчалари билан тўнлаб қопланган.</p>	<p>кетган вазниклари буювенда сузиб юради;</p> <p>- сабзавотлар ва ёнги бир шаклида кесилган;</p> <p>- сабзавотлар ҳар қил шаклида кесилган;</p> <p>- сабзавотлар ва юнқа буюкчалари билан тўнлаб қопланган.</p>
<p>2. Ранги</p> <p>- буювен сариқтоб ва тиниқ;</p> <p>- буювен ранги оғ лекин тиниқ;</p> <p>- буювен ранги оғ лекин ҳур.</p>	<p>2. Ранги</p> <p>- буювен ранги сариқтоб ва тиниқ;</p> <p>- буювен ранги оғ лекин тиниқ;</p> <p>- буювен ранги оғ лекин ҳур;</p> <p>- сабзавотларнинг табиия ранглари сақланиб қолган;</p> <p>- сабзавотларнинг табиия ранглари ўзгарган.</p>	<p>2. Ранги</p> <p>- буювен ранги сариқтоб ва тиниқ;</p> <p>- буювен ранги сариқтоб, лекин тиниқ;</p> <p>- буювен ранги оғ, лекин ҳур;</p> <p>- буювен ранги оғ, лекин тиниқ;</p> <p>- буювен ранги оғ, лекин ҳур;</p> <p>- сабзавотларнинг табиия ранглари ўзгарган;</p> <p>- сабзавотлар ва юнқа билан қопланган.</p>

1.	2.	3.
<p>3. Консистенцияси</p> <p>- Консистенцияси куювров, яъни масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1га яъин;</p> <p>- масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1дан каст;</p> <p>- масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1дан куюври;</p> <p>- суюқлик кам келган;</p>	<p>3. Консистенцияси</p> <p>- консистенцияси куювров, яъни масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1га яъин;</p> <p>- масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1дан каст;</p> <p>- масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1дан куюври;</p> <p>- сабзавотлар кам келган ва яъни кам;</p> <p>- сабзавотлар кам келган ва яъни кам;</p> <p>- суюқлик кам келган;</p> <p>- суюқлик кам келган ва яъни кам;</p> <p>- суюқлик кам келган ва яъни кам;</p>	<p>3. Консистенцияси</p> <p>- консистенцияси куювров, яъни масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1га яъин;</p> <p>- масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1дан каст;</p> <p>- масса мивлар ва суюқлик нисбати 1:1дан куюври;</p> <p>- сабзавотлар кам келган ва яъни кам;</p> <p>- суюқлик кам келган;</p> <p>- суюқлик кам келган ва яъни кам;</p> <p>- суюқлик кам келган ва яъни кам;</p>
<p>4. Таълим</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p>	<p>4. Таълим</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p>	<p>4. Таълим</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p> <p>- таълим кам келган ва суюқлик кам келган;</p>

1.	2.	3.
<p>- таълим ҳайнатинан ўқит ва нисъ ва зира ҳисобидан шаклландан;</p> <p>- таълимда зира нисъ зиди кўпроқ сезилмади турлади;</p> <p>- меъёрида тузландан;</p> <p>- тузи баланси;</p> <p>- тузи наест.</p>	<p>- таълим ҳайнатинан ўқит, нисъ ва зира ҳисобидан шаклландан;</p> <p>- таълим ҳайнатинан ўқит нисъ ва сабзавотлар ҳисобидан шаклландан;</p> <p>- меъёрида тузландан;</p> <p>- тузи баланси;</p> <p>- тузи наест.</p>	<p>- таълимда нисъ ва зира зиди кўпроқ сезилмади;</p> <p>- таълимда зира зиди кўпроқ сезилмади;</p> <p>- таълим ҳовуриши, ҳайнатинан ўқит, сабзавотлар ва қўшилган зира ва нисъ ҳисобидан шаклландан;</p> <p>- меъёрида тузландан;</p> <p>- тузи баланси;</p> <p>- тузи наест.</p>
<p>5. Зиди</p> <p>- зиди аражат ҳайнатинан ўқит ва нисъ;</p> <p>- зиди ҳайнатинан ўқит ва сабзавотлар ҳисобидан шаклландан;</p> <p>- зиди ҳайнатинан ўқит ва сабзавотлар зидига ҳос;</p> <p>- зидида нисъ зиди баланси;</p> <p>- зидида зира зиди баланси;</p> <p>- зидида зира ва нисъ зиди баланси;</p> <p>- зиди асосан ҳайнатинан ўқит, зира ва нисъ ҳисобидан шаклландан.</p>	<p>5. Зиди</p> <p>- зиди аражат ҳайнатинан ўқит ва нисъ;</p> <p>- зиди ҳайнатинан ўқит ва сабзавотлар ҳисобидан шаклландан;</p> <p>- зиди ҳайнатинан ўқит ва сабзавотлар зидига ҳос;</p> <p>- зидида нисъ зиди баланси;</p> <p>- зидида зира зиди баланси;</p> <p>- зидида зира ва нисъ зиди баланси;</p> <p>- зиди асосан ҳайнатинан ўқит, зира ва нисъ ҳисобидан шаклландан.</p>	<p>5. Зиди</p> <p>- зиди аражат ҳовуриши, ҳайнатинан ўқит ва нисъ;</p> <p>- зиди ҳовуриши, ҳайнатинан ўқит ва сабзавотлар ҳисобидан шаклландан;</p> <p>- зиди ҳовуриши, ҳайнатинан ўқит ва сабзавотлар зидига ҳос;</p> <p>- зидида нисъ зиди баланси;</p> <p>- зидида зира зиди баланси;</p> <p>- зидида зира ва нисъ зиди баланси;</p> <p>- зидида асосан ҳовуриши, ҳайнатинан ўқит, зира ва нисъ ҳисобидан шаклландан.</p>

Амалдаги технология ва рецепту-
ра билан тайёрланган шўрва-
ларга, Эксперт аъзолари қўйиладиган
5 баллик тизимда баҳолашни
берилди. (жадвал 14).

Эксперт аъзолари таломи-
дан таомлар сират кўрсаткичи-
ларига берилган ўртача мах-
сус баҳо (балл).

14-жадвал

№/Р	Эксперт аъзолари	Ўртача шўрва	Маънавий шўрва	Тавуш шўрва
1.	Ш. Худайшукuroв	5	5	5
2.	И.Х. Шукuroв	5	5	5
3.	И.У. Қаримов	5	5	4
4.	И.С. Қайиёв	5	5	4
5.	А. Шукuroв	5	5	4
6.	И.Р. Бўтаев	5	5	5
7.	С. Шамсаров	5	5	5
8.	З. Мамарасулов	5	4	5

Эксперт аъзолари билан қўй-
илган баҳоларидан кўришоб ту-
рибдики, максимал 5 баллик

тизишда дегуэтация вилмин-
ган зта тасмага зам мак-
симал 5 балл қўйилган.

Албатта, зайнатма ва во-
вурма шўрваларга 4 баҳо зам
берилган, лекин улар мута-
хассе билмонан комиссия
авзолари томонидан қўйилган.

Мутахассслар томони-
дан организметик сират
қўрсаткичларининг 5 баллик
даражасига жавоб бериши
учун керакли талаблар-
нинг тасмага чиқиб бериш-
ган. Ўшак организметик
баҳоланган шўрва турма-
рини максимал 5 баллга
баҳолаш учун, уларнинг
организметик сират қўр-
саткичлари қўйидаги та-
лабларга жавоб бериши
керак. (жадвал 18).

18-жадвал.

Ўтқали шўрва 1	Ўдайнатма шўрва 2	Ўовури шўрва 3
<p>1. Таади сўриниш</p> <p>-таади бурьони идиш деворлари га тегиб, ёпишиб қалмаган;</p> <p>- таади бурьони нинг усти ёз қатлами билан бир текис қоп- ланган;</p> <p>- бурьон устига майдаланган қўқат (қўқ пийз) чиройли қилиб сепилган;</p> <p>- бурьон устига майдаланган қўқат сақратиб сепиб тасқатан;</p> <p>- бурьони тиниш ва ундаги юрға бўлакчалари ва тўрт билиш қўрғиниб туради;</p> <p>- бурьони тўрт аубор ва ундаги тўрт ва юрға бўлакчалари дан қўрғинмайди;</p> <p>- юрға тўрт бур- чак шаклида кесилган ва ке- симе ҳолда тўрт қатдан бурьон қўрилган;</p>	<p>1. Таади сўриниш</p> <p>-таади бурьони идиш деворлари га тегиб, ёпишиб қалмаган;</p> <p>- таади бурьони нинг усти ёз қатлами билан бир текис қоп- ланган;</p> <p>- таади бурьони нинг усти ёз қатлами билан бир текис қоп- ланмаган;</p> <p>- бурьон устига майдаланган қў- қат (қўқ пийз) чиройли қилиб сепилган;</p> <p>- бурьон устига майдаланган қў- қат (қўқ пийз) чиройли қилиб сепилган;</p> <p>- бурьони тиниш ва ундаги сабза- вот, тўрт бўлак- чалари билан қўрғиниб туради;</p> <p>- тўрт бурьонча- ри эчки кетган ва эчкилари бу- шонда бузиб юради;</p> <p>- сабзавотлар қар хш шакли- да кесилган;</p>	<p>1. Таади сўриниш</p> <p>-таади бурьони идиш деворлари га тегиб, ёпишиб қалмаган;</p> <p>- таади бурьонининг усту ёз қатла- ми билан бир текис қоплан- ган;</p> <p>- бурьон устига майдаланган қў- қат (қўқ пийз) чиройли қилиб сепилган;</p> <p>- бурьон устига майдаланган қўқат сақратиб сепилган;</p> <p>- бурьони тиниш ва ундаги сабза- вот, тўрт бурьон чалари билан қўрғиниб туради;</p> <p>- сабзавотлар қар хш шакли- да кесилган;</p> <p>- сабзавотлар ва тўрт бурьон- чалари бурьон билан тўрт қопланган;</p>

1.	2.	3.
<p>-гўшт таъкикка етганда кесилган, ёлим ва четидан бўёқни билан қопланган;</p> <p>-пиёз бурдақалари эзилди кетган ва бўёқда сузиб туради.</p>	<p>-сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бўёқни билан тўғиб қопланган;</p> <p>-сабзавотлар ва гўшт бир хил шаклда кесилган.</p>	<p>-пиёз бўёқчалари эзилди кетган ва эзилган бўёқда сузиб туради;</p> <p>-сабзавотлар ва гўшт бир хил шаклда кесилган.</p>
<p>2. Ранги</p> <p>-бўёқ ранги сариқ тоб ва тиниқ;</p>	<p>2. Ранги</p> <p>-бўёқ ранги сариқ тоб ва тиниқ;</p> <p>-сабзавотларнинг табиий ранглари сакланиб қолган;</p>	<p>2. Ранги</p> <p>-бўёқ ранги сариқ ва тиниқ;</p> <p>-сабзавотларнинг табиий ранглари сакланиб қолган;</p> <p>-бўёқ ранги сариқ тоб лезин тўдор.</p>
<p>3. Қонсистенцияси</p> <p>-қонсистенцияси қуюқроқ, яъни масалмалар ва суюқлик нисбати 1:1 га яқин;</p> <p>-масалмалар ва суюқлик нисбати 1:4 дан юқори;</p> <p>-гўшт қолшаб пишган</p>	<p>3. Қонсистенцияси</p> <p>-масалмалар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;</p> <p>-сабзавотлар нишаб пишган ва эзилмаган;</p> <p>-гўшти нишаб пишган</p>	<p>3. Қонсистенцияси</p> <p>-масалмалар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;</p> <p>-сабзавотлар нишаб пишган ва эзилмаган;</p> <p>-гўшт қолшаб пишган;</p>

Қўрғашин шўрва	Жайнатилган шўрва	Қовурилган шўрва
1	2	3
	<p>-консистенциясув, зундор, яъни масалмишлар сувоқлик нисбати 1:1 га яқин</p>	<p>-консистенциясув, зундор, яъни масалмишлар сувоқлик нисбати 1:1 га яқин</p>
<p>4. Таълим</p> <p>-жайнатилган гўшт ва сабзавотлар таълимга ҳос;</p> <p>-таълим кўчи ва зира таълим кўнроқ сезиларли;</p> <p>-таълим жайнатилган гўшт, пишпақ ва зира ҳисобидан шикланган;</p> <p>-таълимда зира нисбатидан кўчи сезиларли туради;</p> <p>-меъёрида тузланган.</p>	<p>4. Таълим</p> <p>-таълим жайнатилган гўшт ва сабзавотлар таълимга ҳос;</p> <p>-таълим кўчи ва зира таълим кўнроқ сезиларли;</p> <p>-таълим жайнатилган гўшт, пишпақ ва зира ҳисобидан шикланган;</p> <p>-меъёрида тузланган.</p>	<p>4. Таълим</p> <p>-таълим қовурилган жайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўрилган пишпақ ва зира равоқларга ҳос;</p> <p>-таълимда пишпақ ва зира сезиларли;</p> <p>-таълим қовурилган жайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўрилган пишпақ ва зира ҳисобидан шикланган;</p> <p>-тузи паст;</p> <p>-тузи меъёрида тузланган;</p> <p>-таълимда зира нисбатидан кўчи сезиларли;</p> <p>-қовурилган жайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шикланган</p>

Ҳаққат ишрва	Ҳайнат ишрва	Ҳовури ишрва
1	2	3
5. Ҳиди	5. Ҳиди	5. Ҳиди
- Ҳиди ҳайнатил- ган ғўшт ва сабзавотлар ҳайда зиравор- лар ҳисобидан ишқиланган;	- Ҳиди ҳайнатил- ган ғўшт ва сабзавот- лар ҳайда зи- раворлар ҳисоб- идан ишқиланган;	- Ҳиди ҳовури- ил, ҳайнатил- ган ғўшт ва сабзавотлар ҳидида ҳос;
- Ҳидида зира ҳиди баландроқ;	- Ҳидида зира ҳиди баландроқ;	- Ҳидида нисоз ҳиди баландроқ;
- Ҳиди асосан ҳай- натилган ғўшт, зира ва нисоз ҳисобидан ишқил- ланган;	- Ҳиди асосан ҳай- натилган ғўшт, зира ва нисоз ҳисобидан ишқил- ланган;	- Ҳиди асосан ҳо- вури-ил, ҳайна- тилган ғўшт, зира, ва нисоз ҳисобидан ишқил- ланган;
- Ҳиди ҳайнатил- ган ғўшт ва саб- завотлар ҳиди- да ҳос;	- Ҳиди ҳайна- тилган ғўшт ва сабзавотлар ҳидида ҳос;	- Ҳиди ҳовури- ил, ҳайнатил- ган ғўшт ва сабзавотлар ҳай- да ҳайнатилган зираворлар ҳис- обидан ишқилан- ган
- Ҳиди қаражат ҳайнатилган ғўштга ҳос	- Ҳиди қаражат ҳайнатилган ғўштга ҳос	

5-й класс
 5-й класс

Битирув иши бўйича ҳуроа
 ва тақдирлар

Битирув иши жуда ҳам
 ақтуал масалага бағишлан-
 ган, чунки бутун миллатлар
 миллий таълимларининг нафара-
 зат органилетик сират кўр-
 саткичлари, балки уларнинг
 физика-кимёвий кўрсаткич-
 лари ҳамда энергетик қий-
 матлари ҳам тадқиқот
 натижалари асосида шулар
 чиққан ва кўп тиражда
 чоп этилган. Фақатгина Мар-
 казий Осиё халқлари, шу
 жумладан ўзбек милли
 таълимларининг нафазат фи-
 зика-кимёвий ва энергетик кўр-
 саткичлари, хатто органилет-
 тик сират кўрсаткичлари ҳам
 аниқланмаган. Шу сабабли
 ҳам битирув иши мавзуси-
 ни танлашдан олдин ана

шундай ҳиссага келиши ва
унинг асосида битириб шеъри
мавзуси танлашди.

Адабиётлардан мавзуд
маълумотларга қараганда,
битириб шеъри бундай шун-
дай ҳиссаларга келиши
мукин:

5.1 Марказий Россия қалъ-
лари назарда тутилганда ўзбек
ва тожик миллий таомла-
ри assortименти тезда
корта, лекин умумий
назорат ортиқча - келиши,
хатто оранжентик сират
қўриқчилари ўрганилма-
ган.

5.2 Миллий тожик таом-
лари assortиментдан ҳам
ўзбек таомлари assortимен-
ти кенроқ.

5.3 Ўзбек миллий назар-
данлиги маълумотлари

ассортименти наорақат мим-
лий таомлардан иборат, бун-
дан ташқари қўқун ва
бошқа хайвонлар назоратчи-
лиги жиридан ҳам боғлиқ
бормоқда.

5.4 Ўзбек мимлий таомла-
рининг аксариятини бирин-
чи, яъни суюқ таомлар таш-
кил этади. Суюқ таомларнинг
асосий қисми, умумий шўр-
ва نامи билан юрйилади.

5.5 Шўрвалар ассор ти-
ментини ҳам шука катта,
шу сабабли ҳам органи-
лентини сифат юреаткич-
ларини бақамини учун арақат
юққамини шўрва, хайнатини
шўрва ва ховурини шўр-
валар танланди.

Битирув шунинг юзасидан оми-
борининг тадқиқот натижалари
ва адабиётдаги маълумотларга

асослашиб, қўйидаги тартиблар-
ни бермоқчимиз.

5.5.1 Ўнрамада ларга миллий та-
омлар тўғрисида керакли маъ-
рузаларни тўғри бериш учун
нафақат ўзбек миллий таомла-
рининг Марказий Осиё қамла-
рининг ҳам ҳеч бўлмаганда
органолентек шарт кўрсаткич-
ларини биринчи навбатда
ишлаб чиқиш зарур деб ўйлаймиз.

5.5.2 Ҳозоридан нумтада кўр-
сатилганлардан таъқари қам-
минг раънона оватламини
ни таъқари эмиш маъсадада
Ўзбекистон тўғри-ишми ш-
роитида ёшатириладган ва
таомлар тайёрлаш учун иш-
латилган озиқ-овдат қам
ашёларининг қилёвий тар-
қибини таъқарот қилё чилёнинг
зам маъсада мувоориз деб
ўйлаймиз.

Фойдаланишган адабиётлар
рўйхати.

1. Жовалёв Ч. И. Русская кулинария. - М.: Экономика, 1972
2. Ч. И. Юсач. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий / учеб. пособие для ПТУ. - М.: Выс. ш., 1990.
3. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания / Пособия к Методическим указаниям по лабораторному контролю за качеством пищи. Учр. ЧИИ ТООП, 1945.
4. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых и энергетической ценности жиров и кулинарных изделий. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.

5. Ш. Худайшукуров, О. Махмудов, Р. Жайдуллаев. Ўзбек миллий тасмалари. Тошкент "Шарв" нашриёт-матбаа концернининг боси таърифидати. 1995й.

6. Ўзбекистон эаилварининг миллий тасмари ва кери-нария маъсуотларини тайёрлаш усуллари тўнлаши. Тошкент "Мизнат" 1988й.

№ 10 ва 1.

86.

Эксперт: Г. Худайбергунуров

Ўтказилган сана: 8.06.12

Юнқали шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- бульон устига майдаланган кўкат чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги юпқа бўлакчалари ва гўшт бемалол кўриниб туради;
- бульони губор, ундаги юпқа ва гўшт бўлакчалари аранг кўришади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва юпқа бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- юпқа тўртбурчак шаклида кесилган ва кесим ҳолда тўплаб устидан бульон қўйилган;
- кесилган юпқа бўлакчалари бетартиб қўйилган ва устидан бульон қўйилган;
- гўшт таёкча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари ёғсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин губор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан паст;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юқори;
- гўшт юмшаб пишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъмида зиранинг ҳиди кучли сезилиб туради;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Ҳиди

- ҳиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳидига хос;
- ҳидида пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

5/ 

Эксперт: Т. ЧудашевЎтказилган сана: 8.06.12

**Қайнагма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, епишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб спилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бстартиб сениб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўриниб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзилари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган; —
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;

3. Консистенцияси

- консистенцияси куюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- таъми қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- меърида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

5/ 

Эксперт: Т. Қудратилдинұлы

Үтказылған сана: 8.06.12

**Қовурма шұрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташиқ кўрinishи

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бетартиб сениб ташланган;
- бульони тишиқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўриниб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тулик қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқ ва тиниқ;
- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ;
- бульон ранги сариқтоб лекин гўбор;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табий ранглари узгарган;
- сабзавотлар ва гўшт рангида қовурилган ранг мавжуд.

3. Консистенцияси

- консистенцияси куюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбаги 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбаги 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- қовурилиб, қайнагилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган пиёз ҳамда зираворларга хос;
- таъмида пиёз ҳиди кучлироқ сезилади;
- таъмида пиёз ва зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъмида зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъми қовурилиб, қайнагилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган зира ва пиёз ҳисобига шаклланган;
- тузи мезърида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Ҳиди

- ҳиди фақат қовурилиб, қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда қўшилган зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- ҳиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳидига хос;
- ҳидида пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳиди асосан қовурилиб, қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

5/Авдотилдин

Эксперт:

Шукuroв Ш.

Ўтказилган сана: 8.16.12

Юпқали шўрва-таомнинг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўриниши

- ⊖ таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- ⊖ таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- ⊖ бульон устига майдаланган кўкат чиройли килиб сенилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сениб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги юпқа бўлакчалари ва гўшт бемалол кўриниб туради;
- бульони ғубор, ундаги юпқа ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда ғубор ва ундаги гўшт ва юпқа бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- юпқа тўртбурчак шаклида кесилган ва кесим ҳолда тўплаб устидан бульон кўйилган;
- кесилган юпқа бўлакчалари бетартиб кўйилган ва устидан бульон кўйилган;
- гўшт таёқча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари сгсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- ⊖ бульон ранги сариқтоб ва тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин ғубор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси куюкрок, яъни масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан наст;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юкори;
- гўшт юмшаб пишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъмида зиранинг ҳиди кучли сезилиб туради;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баҳо: 5

Эксперт: Шукuroв А.

Ўтказилган сана: 8.06.14

**Қайнатма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бетартиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўришиб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин тишиқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти хали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- таъми қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- меъёрида тузланган;
- тузи банд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баҳо: 5 Шукuroв

Эксперт: Шухуров И.

91.
Ўтказилган сана: 8.06.12.

**Қовурма шурва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли килиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкаг сачратиб, бетартиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўриниб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқ ва тиниқ;
- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ ;
- бульон ранги сариқтоб лекин гўбор;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;
- сабзавотлар ва гўшт рангида қовурилган ранг мавжуд.

3. Консистенцияси

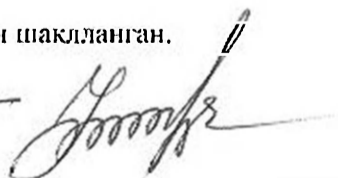
- консистенцияси куюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва кўшилган пиёз ҳамда зираворларга хос;
- таъмида пиёз ҳиди кучлироқ сезилади;
- таъмида пиёз ва зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъмида зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва кўшилган зира ва пиёз ҳисобига шаклланган;
- тузи метёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қовурилиб, қайнатилган гўштга хос;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда кўшилган зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз ҳиди баландроқ;
- хидида зира ҳиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- хиди асосан қовурилиб, қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Балл: 5 

Моваз

92

Эксперт: Каримов М.К.

Ўтказилган сана: 8 июль 2014ч.

Юнқали шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- бульон устига майдаланган кўкат чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сениб ташланган;
- бульони тиник ва ундаги юпқа бўлакчалари ва гўшт бемалол кўришиб туради;
- бульони гўбор, ундаги юпқа ва гўшт бўлакчалари аранг кўрилади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва юпқа бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- юпқа түртбурчак шаклида кесилган ва кссим ҳолда тўнлаб устидан бульон қўйилган;
- кесилган юпқа бўлакчалари бетартиб қўйилган ва устидан бульон қўйилган;
- гўшт таёқча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари ёғсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- бульон ранги сариктоб ва тиник;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқрок, яъни масаллиқлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масаллиқлар ва суюқлик нисбати 1:1дан паст;
- масаллиқлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юқори;
- гўшт юмшаб пишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъмида зиранинг ҳиди кучли сезилиб туради;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Ҳиди

- ҳиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳидига хос;
- ҳидида пиёз ҳиди баландрок;
- ҳидида зира ҳиди баландрок;
- ҳидида зира ва пиёз ҳиди баландрок;
- ҳиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Бажарди аҳоли (5)

98

Эксперт: Ҳасратов М

Утказилган сана: 8.06.19

**Қайнатма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бстартиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўришиб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;

3. Консистенцияси

- консистенцияси куюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- таъми қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баллари 5 (азло) Ҳасратов

Эксперт: Ҳамидов М.

957
Ўтказилган сана: 8-06-12

**Қовурма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қаглами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кукат (кук пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кукат сачратиб, бстаргиб сепиб ташланган;
- бульони тиник ва ундаги сабзавот, гўшт булакчалари бемалол кўриниб тўради;
- бульони губор ундаги сабзавот ва гўшт булакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва сабзавот булакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз булакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт булакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқ ва тиниқ;
- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ ;
- бульон ранги сариқтоб лекин губор;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин губор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;
- сабзавотлар ва гўшт рангида қовурилган ранг мавжуд.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юкори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган пиёз ҳамда зираворларга хос;
- таъмида пиёз ҳиди кучлироқ сезилади;
- таъмида пиёз ва зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъмида зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган зира ва пиёз ҳисобига шаклланган;
- тузи меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қовурилиб, қайнатилган гўшга хос;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда қўшилган зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз ҳиди баландроқ;
- хидида зира ҳиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- хиди асосан қовурилиб, қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баҳоси 4 (яқин) Ҳамидов

Милова А.

95

Эксперт: С.В.И. Ж.С. Фахриддинов

Ўтказилган сана: 19.06.62

Юнкали шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўрinishи

- ✓ - таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- ✓ - таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти сг қатлами билан бир текис қопланган;
- ✓ - бульон устига майдаланган кўкат чиройли қилиб сспилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сениб ташланган;
- ✓ - бульони тиник ва ундаги юпка бўлакчалари ва гўшт бемалол кўришиб туради;
- бульони губор, ундаги юпка ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва юпка бўлакчалари умуман кўринмайди;
- ✓ - пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- ✓ - юпка туртбурчак шаклида кесилган ва кесим ҳолда тўплаб устидан бульон кўйилган;
- кесилган юпка бўлакчалари бетартиб кўйилган ва устидан бульон кўйилган;
- ✓ - гўшт таёқча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари ёғсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиник;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин губор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан паст;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юқори;
- гўшт юмшаб нишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъмида зиранинг ҳиди кучли сезилиб туради;
- мсёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Ҳиди

- ҳиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳидига хос;
- ҳидида пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

5 (азало)

Эксперт: доц. М. С. Рахмонов

Ўтказилган сана: 8.06.12

**Қайнатма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қоплаingan;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бетартиб сепиб ташланган;
- бульони тиник ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўришиб туради;
- оульони губор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўрилади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўришмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзилари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тулиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиник ;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин губор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масаллиқлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масаллиқлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масаллиқлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб дишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- таъми қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- меъёрида тузланган;
- тузи балец;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди балецроқ;
- хидида зира хиди балецроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди балецроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

5 (азло)

Эксперт: Ғом. И. С. Қоңғабас

Үтказилган сана: 8.06.12

Қовурма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)

1. Ташқи кўрinishи

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бетартиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўришиб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўришмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиллари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқ ва тиниқ;
- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ;
- бульон ранги сариқтоб лекин гўбор;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;
- сабзавотлар ва гўшт рангида қовурилган ранг мавжуд.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган пиёз ҳамда зираворларга хос;
- таъмида пиёз хиди кучлироқ сезилади;
- таъмида пиёз ва зира хиди кўпроқ сезилади;
- таъмида зира хиди кўпроқ сезилади;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган зира ва пиёз ҳисобига шаклланган;
- тузи меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қовурилиб, қайнатилган гўштга хос;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда қўшилган зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қовурилиб, қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

4 (4х111)

Млова 5

98.

Эксперт: Бурдугуев А

Ўтказилган сана: 8.06.12

Юшқали шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- бульон устига майдаланган кўкат чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги юпка бўлакчалари ва гўшт бемалол кўришиб туради;
- бульони гўбор, ундаги юпка ва гўшт бўлакчалари аранг кўрилади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва юпка бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- юпка тўртбурчак шаклида кесилган ва кесим ҳолда тўплаб устидан бульон қўйилган;
- кесилган юпка бўлакчалари бетартиб қўйилган ва устидан бульон қўйилган;
- гўшт таёкча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари ёгсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси куюқроқ, яъни масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан паст;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юқори;
- гўшт юмшаб пишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъмида зиранинг ҳиди кучли сезилиб туради;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Бош (0810) 5 216

Эксперт: Т.А.А.А.А.Ўтказилган сана: 8-12-12

**Қайнатма шўрва тэомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульонни идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульонни усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли килиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бстартиб ссшиб ташланган;
- бульони типик ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўрипиб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар-ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тишиқ ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- таъми қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- меъёрида тузланган;
- тузи балеанд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди балеандроқ;
- хидида зира хиди балеандроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди балеандроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Ҳолат 5 (о.о.о) Т.А.А.А.

100.

Эксперт: Бурдушев

Ўтказилган сана: 8.06.12

**Қовурма шурва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бетартиб сепиб ташланган;
- бульоннинг тиник ва ундаги сабзавот, гўшт бўлақчалари бемалол кўриниб туради;
- бульони ғубор ундаги сабзавот ва гўшт бўлақчалари аранг кўринади;
- бульони жуда ғубор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлақчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлақчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлақчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқ ва тиник;
- бульон ранги сариқтоб ва тиник ;
- бульон ранги сариқтоб лекин ғубор;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин ғубор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;
- сабзавотлар ва гўшт рангида қовурилган ранг мавжуд.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масаллиқлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масаллиқлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масаллиқлар-ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва кўшилган пиёз ҳамда зираворларга хос;
- таъмида пиёз хиди кучлироқ сезилади;
- таъмида пиёз ва зира хиди кўпроқ сезилади;
- таъмида зира хиди кўпроқ сезилади;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва кўшилган зира ва пиёз ҳисобига шаклланган;
- тузи меъёрда тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қовурилиб, қайнатилган гўштга хос;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда кўшилган зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қовурилиб, қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Бохром Н. (Эксперт) Бурдушев

Шарҳи 6.

101.

Эксперт: Бўтаев Ш. Р.

Ўтказилган сана: 8.06.12

Юпқали шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- бульон устига майдаланган кўкат чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сениб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги юпқа бўлакчалари ва гўшт бемалол кўриниб туради;
- бульони губор. ундаги юпқа ва гўшт бўлакчалари арағ кўринади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва юпқа бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- юпқа тўртбурчак шаклида кесилган ва кесим ҳолда тўплаб устидан бульон кўйилган;
- кесилган юпқа бўлакчалари бестартиб кўйилган ва устидан бульон кўйилган;
- гўшт таёқча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари ёғсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин губор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқрок, яъни масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан паст;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юқори;
- гўшт юмшаб пишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъмида зирапиёз ҳиди кучли сезилиб туради;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Ҳиди

- ҳиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳидига хос;
- ҳидида пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баҳо: авло (5) @SHARF

Эксперт: Бўтаев И

102
Ўтказилган сана: 8.06.12

**Қайнатма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўрinishи

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бегартиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлақчалари бемалол кўриниб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлақлари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлақчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлақчалари эзилиб кетган ва эзиқлари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлақчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масаллиқлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масаллиқлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масаллиқлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти хали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- таъми қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- меъерида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баҳо сано (5) И. Бўтаев

Эксперт: Бўмаев М

Ўтказилган сана: 8.06.12

Қовурма шўрва таъмининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопламаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бетартиб сешиб ташланган;
- бульони тиник ва ундаги сабзавот, гўшт булакчалари бемалол кўриниб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт булакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот булакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз булакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт булакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқ ва тиник;
- бульон ранги сариқтоб ва тиник;
- бульон ранги сариқтоб, лекин гўбор;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари узгарган;
- сабзавотлар ва гўшт рангида қовурилган ранг мавжуд.

3. Консистенцияси

- консистенцияси куюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган пиёз ҳамда зираворларга хос;
- таъмида пиёз ҳиди кучлироқ сезилади;
- таъмида пиёз ва зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъмида зира ҳиди кўпроқ сезилади;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган зира ва пиёз ҳисобига шаклланган;
- тузи метёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Ҳиди

- ҳиди фақат қовурилиб, қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда қўшилган зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- ҳиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳидига хос;
- ҳидида пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ҳиди баландроқ;
- ҳидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳиди асосан қовурилиб, қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баҳо: "5" (аввало) *QW/Smith*

Мловаҗ

104

Эксперт: Ташмехметов С.

Утказылган сана: 8.06.12

Юнқали шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўрinishи

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- бульон устига майдаланган кўкат чиройли қилиб сепилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сепиб ташланган;
- бульони тиник ва ундаги юнқа бўлакчалари ва гўшт бемалол кўришиб туради;
- бульони губор. ундаги юнқа ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва юнқа бўлакчалари умуман қуринмайди;
- пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- юнқа тўртбурчак шаклида қесилган ва кесим холда тўплаб устидан бульон кўйилган;
- кесилган юнқа бўлакчалари бетартиб кўйилган ва устидан бульон кўйилган;
- гўшт таёқча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари ёғсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва гишк;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин губор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан паст;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юқори;
- гўшт юмшаб пишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шакланган;
- таъмида зиранинг ҳиди кучли сезилиб туради;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- ҳиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шакланган
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз ҳиди баландроқ;
- хидида зира ҳиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шакланган.

Ба 30-5

Эксперт: Исмаилов Заров С

105
Ўтказилган сана: 8.06.12

**Қайнатма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб сешилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб, бетартиб сепиб ташланган;
- бульони тиниқ ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўриниб туради;
- бульони губор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиниқ ;
- бульон ранги оқ, лекин тиниқ;
- бульон ранги оқ, лекин губор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;

3. Қонсистенцияси

- қонсистенцияси куюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юкори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти ҳали пишмаган ва қаттиқ;
- гўшти пишган лекин қаттиқ;

4. Таъми

- таъми қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди баландроқ;
- хидида зира хиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди баландроқ;
- хиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Баҳо - 5

186.

Эксперт: Шаммазаров С.

Утказилган сана: 8.06.12

**Қовурма шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари
(максимал балл-5)**

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, епишиб қолмаган;
- таом бульони идиш деворларига сачраб, ёпишиб қолган;
- таом бульони усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланмаган;
- бульон устига майдаланган кўкат (кўк пиёз) чиройли қилиб еспилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачрагиб, бетартиб сепиб ташланган;
- бульони тиник ва ундаги сабзавот, гўшт бўлакчалари бемалол кўришиб туради;
- бульони гўбор ундаги сабзавот ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда гўбор ва ундаги гўшт ва сабзавот бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бўлакчалари эзилиб кетган ва эзиклари бульонда сузиб юради;
- сабзавотлар ва гўшт бир шаклда кесилган;
- сабзавотлар ҳар хил шаклда кесилган;
- сабзавотлар ва гўшт бўлакчалари бульони билан тўлиқ қопланган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқ ва тиник;
- бульон ранги сариқтоб ва тиник;
- бульон ранги сариқтоб лекин гўбор;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин гўбор;
- сабзавотларнинг табиий ранглари сақланиб қолган;
- сабзавотларнинг табиий ранглари ўзгарган;
- сабзавотлар ва гўшт рангида қовурилган ранг мавжуд.

3. Консистенцияси

- консистенцияси қуюқроқ, яъни масалликлар суюқлик нисбати 1:1 га яқин;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан паст;
- масалликлар ва суюқликлар нисбати 1:1 дан юқори;
- сабзавотлар юмшаб пишган ва эзилмаган;
- сабзавотлар юмшаб пишган, лекин эзилган;
- гўшти юмшаб пишган;
- гўшти хали пишмаган ва каттик;
- гўшти пишган лекин каттик;

4. Таъми

- қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳисобидан шаклланган;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган пиёз ҳамда зираворларга хос;
- таъмида пиёз хиди кучлироқ сезилади;
- таъмида пиёз ва зира хиди кўпроқ сезилади;
- таъмида зира хиди кўпроқ сезилади;
- таъми қовурилиб, қайнатилган гўшт, сабзавотлар ва қўшилган зира ва пиёз ҳисобига шаклланган;
- тузи меъёрида тузлашган;
- тузи балеанд;
- тузи паст.

5. Хиди

- хиди фақат қовурилиб, қайнатилган гўштга хос;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда қўшилган зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- хиди қовурилиб, қайнатилган гўшт ва сабзавотлар хидига хос;
- хидида пиёз хиди балеандроқ;
- хидида зира хиди балеандроқ;
- хидида зира ва пиёз хиди балеандроқ;
- хиди асосан қовурилиб, қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

Ба 20 - 5

Милова 8

107

Эксперт: Маморасулов 3.

Ўтказилган сана: 8.06.12

Юпқали шўрва таомининг органолептик сифат кўрсаткичлари (максимал балл-5)

1. Ташқи кўриниши

- таом бульони идиш деворларига тегиб, ёпишиб қолмаган;
- гаом бульони идиш деворларига сачраб тегиб қолган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- таом бульонининг усти ёғ қатлами билан бир текис қопланган;
- бульон устига майдаланган кўкат чиройли қилиб сенилган;
- бульон устига майдаланган кўкат сачратиб сениб ташланган;
- бульони тиник ва ундаги юпқа бўлакчалари ва гўшт бемалол кўришиб туради;
- бульони губор, ундаги юпқа ва гўшт бўлакчалари аранг кўринади;
- бульони жуда губор ва ундаги гўшт ва юпқа бўлакчалари умуман кўринмайди;
- пиёз бурдачалари эзилиб кетган ва бульонда сузиб юради;
- юпқа тўртбурчак шаклида кесилган ва кесим ҳолда тўплаб устидан бульон қўйилган;
- кесилган юпқа бўлакчалари бетартиб қўйилган ва устидан бульон қўйилган;
- гўшт таёқча сифатида кесилган, ёғли ва устидан бульони билан қопланган;
- гўшт бўлакчалари ёғсиз ва устидан бульон билан қопланмаган.

2. Ранги

- бульон ранги сариқтоб ва тиник;
- бульон ранги оқ, лекин тиник;
- бульон ранги оқ, лекин губор.

3. Консистенцияси

- консистенцияси куюқрок, яъни масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1га яқин;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан наст;
- масалликлар ва суюқлик нисбати 1:1дан юқори;
- гўшт юмшаб пишган.

4. Таъми

- қайнатилган гўшт ва сабзавотлар таъмига хос;
- таъми кучли ва зира таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми кучли ва пиёз таъми кўпроқ сезиларли;
- таъми қайнатилган гўшт, пиёз ва зира ҳисобидан шаклланган;
- таъмида зиранинг ҳиди кучли сезилиб туради;
- меъёрида тузланган;
- тузи баланд;
- тузи паст.

5. Хиди

- ҳиди фақат қайнатилган гўштга хос;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳамда зираворлар ҳисобидан шаклланган;
- ҳиди қайнатилган гўшт ва сабзавотлар ҳидига хос;
- хидида пиёз ҳиди баландроқ;
- хидида зира ҳиди баландроқ;
- хидида зира ва пиёз ҳиди баландроқ;
- ҳиди асосан қайнатилган гўшт, зира ва пиёз ҳисобидан шаклланган.

5 балл Маморасулов 3.