

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ТАЪЛИМ, ФАН ВА ИННОВАЦИЯЛАР
ВАЗИРЛИГИ**

**Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти
Самарқанд ветеринария медицинаси, чорвачилик ва
биотехнологиялар университети**

**Н.Н. МЎМИНОВ, З.Э. МАМАРАСУЛОВ, Ж.А. КАХАРОВ,
З.Ш. СУВОНОВ**

МИЛЛИЙ ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ

ЎҚУВ ҚЎЛЛАНМА

САМАРҚАНД 2023

УЎК: 641.5(075.8)

М 50

КБК: 36.992я73

Н.Н.Мўминов, З.Э.Мамарасулов, Ж.А.Кахаров, З.Ш.Сувонов.
Миллий таомлар технологияси: Ўқув қўлланма - Самарқанд.: СамИСИ, “FAN BULOG’I” нашриёти - 2023 й. 228 бет.

Ўқув қўлланмада ўзбек миллий пазандалигининг асосий хусусиятлари, ўзбек миллий таомлари тайёрлашда ишлатиладиган хушбўйлантурувчи ва таъм берувчи моддалар, умумий овқатланиш корхоналарида хом ашё ва ярим тайёр маҳсулотларни сақлаш, озиқ-овқат маҳсулотларига технологик ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш, суюқ, иккинчи таомлар, ёрмалар, дуккакли донлар ва макаронлардан тайёрланадиган иккинчи таомлар, баликдан тайёрланган таомлар, гўшт ва гўшт маҳсулотларидан тайёрланадиган таомлар, парранда гўштлиридан тайёрланадиган таомлар, тухум ва творогдан тайёрланадиган таом ва пазандалик маҳсулотлари, хамирли таом ва пазандалик маҳсулотлари технологияси ҳамда ўзбек миллий таомлари сифатига бўлган талаблар каби боблар кенг ёритилган.

Ўқув қўлланма хизмат кўрсатиш ва туризм соҳасидаги бакалаврлар ва шу соҳаларда фаолият олиб бораётган мутахассисларга мўлжалланган.

Такризчилар:

- | | |
|---------------|--|
| Қ.Мухамматов | – Самарқанд шаҳар “Kelajak vorislari lux” МЧЖ директори. |
| Р.Нормахматов | – Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти “Сервис” кафедраси профессори, т.ф.д. |
| Ж.Файзиев | – Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти “Сервис” кафедраси доценти, т.ф.н. |

Ўқув қўлланма СамИСИ Кенгашининг 2022 йил 05 Декабрдаги 4 -сон мажлисида муҳокама қилинган, чоп этишга ва ўқув жараёнида фойдаланишга тавсия этган.

ISBN: 978-9943-9576-2-6

© Н.Н.Мўминов, З.Э.Мамарасулов,
Ж.А.Кахаров, З.Ш.Сувонов СамИСИ 2023.
© “FAN BULOG’I” нашриёти, 2023.

МУНДАРИЖА

КИРИШ	7
I БОБ. ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ПАЗАНДАЛИГИНИНГ АСОСИЙ ХУСУСИЯТЛАРИ	10
1.1. “Миллий таомлар технологияси” фанининг мақсади ва вазифалари.....	10
1.2. Ўзбек миллий пазандалигининг асосий хусусиятлари	11
II БОБ. ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИ ТАЙЁРЛАШДА ИШЛАТИЛАДИГАН ХУШБЎЙЛАНТИРУВЧИ ВА ТАЪМ БЕРУВЧИ МОДДАЛАР	14
2.1. Таомларни тайёрлашда ишлатиладиган хушбўйлантирувчи ва таъм берувчи моддалар тавсифи	14
III БОБ. УМУМИЙ ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДА ХОМ АШЁ ВА ЯРИМ ТАЙЁР МАҲСУЛОТЛАРНИ САҚЛАШ.....	20
3.1. Маҳсулотларни совутиш хоналарида сақлаш.....	20
3.2. Маҳсулотларни совутилмайдиган омборхоналарда сақлаш.....	23
IV БОБ. ОЗИҚ-ОВҚАТ ХОМ АШЁ ВА МАҲСУЛОТЛАРГА ТЕХНОЛОГИК ИШЛОВ БЕРИШ	26
4.1. Бирламчи ишлов бериш	26
4.2. Иссиқлик тасирида ишлов бериш усуллари	28
V БОБ. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИГА ТЕХНОЛОГИК ИШЛОВ БЕРИШ ВА ЯРИМ МАҲСУЛОТЛАРНИ ТАЙЁРЛАШ	33
5.1. Сабзавотларга бирламчи ишлов бериш	33
5.1.1. Картошкага бирламчи ишлов бериш.....	34
5.1.3. Карам ва пиёзларга ишлов бериш	37
5.1.4. Полиз маҳсулотларига ишлов бериш	38
5.1.5. Кўкатларга ва десерт сабзавотларга ишлов бериш	39
5.1.6. Консерваланган сабзавотларга ишлов бериш	39
5.1.7. Сабзавотларни кесиш	40
5.2. Балиқларга технологик ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш	42
5.2.1. Суяк скелетли балиқларга бирламчи ишлов бериш	43
5.2.1.1. Ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш	44
5.2.2. Осётр оиласига кирадиган кемирчакли балиқларга бирламчи ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш	47
5.2.3. Балиқ чиқиндиларидан фойдаланиш.....	48

5.3. Гўшт ва ичак-човоқларга ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш	49
5.3.1. Мол гўштини нимталаш ва суякларидан ажратиш	51
5.3.2. Қўй гўштини нимталаш ва суякларидан ажратиш	53
5.3.3. Чўчка гўштини нимталаш ва суякларидан ажратиш.....	54
5.3.4. Ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш	55
5.3.4.1. Мол гўшtidан тайёрланган йирик бўлакли ярим тайёр маҳсулотларнинг ишлатилиши	55
5.3.4.2. Қўй, бузоқ ва чўчка гўшtidан тайёрланган йирик бўлакли ярим тайёр маҳсулотларнинг ишлатилиши	56
5.3.4.3. Мол гўшtidан тайёрланган порцияли ярим тайёр маҳсулотлар	57
5.3.4.4. Қўй ва чўчка гўшtidан тайёрланган порцияли ярим тайёр маҳсулотлар	58
5.3.4.5. Мол гўшtidан тайёрланган майда бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар....	58
5.3.4.6. Қўй ва чўчка гўшtidан тайёрланган майда бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар.....	59
5.3.4.7. Қиймаланган гўшtidан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар	59
5.3.5. Кала-поча ва ичак-човоқларга ишлов бериш.....	62
5.4. Уй паррандаларига ва илвасинларга ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш	63
5.4.1. Ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш	65
5.4.2. Парранда ва илвасинлар калла-поча ва ичак-човоқлари.....	69
VI БОБ. МУРАККАБ БЎЛМАГАН ТАОМЛАРНИ ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ.....	71
6.1. Совуқ таом ва газаклар технологияси	71
6.2. Бутербродлар	73
6.3. Салат ва венегретлар	78
6.4. Сабзавотли, қўзиқоринли совуқ таомлар ва газаклар	82
6.5. Балиқдан тайёрланган совуқ таомлар ва газаклар.....	83
6.6. Гўшт, гўшт маҳсулотлари ва паррандалардан тайёрланган совуқ таом ва газаклар.....	86
VII БОБ. СУЮҚ ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ.....	90
7.1. Суюқ таомлар тайёрлаш технологияси	93
7.1.1. Шўрвалар	93
7.2. Хушхўрлантирилган суюқ таомлар.....	96
7.3. Пюресимон суюқ таомлар	102

7.4. Тиник суюқ таомлар.....	105
7.5. Сутли суюқ таомлар.....	107
7.6. Совуқ суюқ таомлар	107
7.7. Ширин суюқ таомлар	109
7.8. Хамирли суюқ таомлар турлари ва технологияси	109
VIII БОБ. ИККИНЧИ ТАОМЛАРНИ ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ .	113
8.1. Картошка ва сабзавотлардан тайёрланадиган иккинчи таомлар	113
8.2. Қайнатиб тайёрланадиган сабзавотли таом ва гарнирлар технологияси ...	114
8.3. Димланган сабзавотлардан тайёрланадиган таомлар.....	116
8.4. Сабзавотлардан қовуриб тайёрланадиган таомлар.....	117
8.5. Духовкада ёпиб пиширилган сабзавотли таомлар	120
IX БОБ. ЁРМАЛАР, ДУККАКЛИ ДОНЛАР ВА МАКАРОНЛАРДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ИККИНЧИ ТАОМЛАР	125
9.1. Бўтқалар.....	127
9.2. Дуккакли маҳсулотлардан тайёрланган таомлар.....	129
9.3. Палов ва шовла.....	130
9.4. Макарон маҳсулотларидан тайёрланадиган таомлар	134
X БОБ. БАЛИҚДАН ТАЙЁРЛАНГАН ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ..	137
10.1. Қайнатиб пиширилган балиқ.....	137
10.2. Димланган балиқ.....	138
10.3. Қовурилган балиқ.....	139
XI БОБ. ГЎШТ ВА ГЎШТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР.....	143
11.1. Қайнатиб пиширилган гўшт ва гўшт маҳсулотлари.....	143
11.2. Қовуриб пиширилган гўшт ва кала-поча маҳсулотлари	145
11.3. Ёпиб пиширилган гўшт таомлар	151
XII БОБ. ПАРРАНДА ГЎШТЛАРИДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР	154
12.1. Қайнатиб пиширилган парранда гўшти	154
12.2. Парранда гўштлиридан қовуриб тайёрланган таомлар	155
12.3. Димлаб пиширилган парранда гўшти	158
XIII БОБ. ТУХУМ ВА ТВОРОГДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМ ВА ПАЗАНДАЛИК МАҲСУЛОТЛАРИ	159
13.1. Тухумдан тайёрланадиган таомлар	160
13.2. Творогдан тайёрланадиган таомлар	162

XIV БОБ. ХАМИРЛИ ТАОМ ВА ПАЗАНДАЛИК МАҲСУЛОТЛАРИ ТЕХНОЛОГИЯСИ.....	164
14.1. Хамирли таомларни тайёрлаш технологияси	167
14.2. Хамирли пазандалик маҳсулотларини тайёрлаш технологияси.....	171
14.3. Нон тайёрлаш технологияси	176
XV БОБ. ШИРИН ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ	180
15.1. Совуқ ширин таомлар	180
15.2. Желели ширин таомлар.....	186
XVI БОБ. ИЧИМЛИКЛАР ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ.....	191
16.1. Иссиқ ичимликлар.....	191
16.2. Совуқ ичимликлар	193
XVII БОБ. ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИ СИФАТИГА БЎЛГАН ТАЛАБЛАР.....	196
17.1. Тайёр таомларни тайёрланиши ва безатилишига қўйиладиган талаблар	196
17.2. Совуқ таом ва газакларни сақлаш	197
17.3. Шўрваларни узатиш ва сақлаш	197
17.4. Иккинчи таомларни сақлаш.....	198
17.5. Тайёрланган таомларнинг сифатига қўйилган талаблар.....	198
XVIII БОБ. МУСУЛМОН ХАЛҚЛАРИ ТАОМЛАРИ	201
18.1. Мусулмон халқлари таом ва ичимликларини тайёрлашда “ҳалол” стандартини қўллаш.....	201
XIX БОБ. МИЛЛИЙ ТАОМЛАР БИЛАН ГАСТРОНОМИЯ ТУРИЗМИНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ ЎЗИГА ХОС ХУСУСИЯТЛАРИ	214
19.1. Ўзбекистонда гастронимия туризмини ривожлантиришнинг мақсади ва вазифалари.....	214
ГЛОССАРИЙ.....	222
ФОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР РЎЙХАТИ	226

КИРИШ

Ўзбекистоннинг бозор муносабатларига ўтиши, яқин келажакда унинг дунё сайёҳлик марказларидан бирига айланиши Республиканинг овқатланиш корхоналарида ишлаб чиқариладиган овқатланиш маҳсулотларининг ва уларда аҳоли ва сайёҳларга кўрсатилаётган хизматларнинг сифатини ўта яхшилашни тақоза қилади.

Таом тайёрлаш – бу касб. Шу билан бирга таом тайёрлаш санъатдир. Чунки, дастурхонга тортишдан олдин, айниқса совуқ таомларни безатиш ва уларни дастурхон устида жойлаштириш санъат асарини эслатади. Улар хўрандаларни ҳаяжонлантиради, кўзни қамаштиради ва хўрандаларда ўзига хос эстетик ҳис-туйғуларни ўйғотади. Таомдан эса ёқимли ва хушбўй ҳид таралади.

Ҳар бир халқнинг ўзига хос пазандалиги, овқатланиш одатлари, сеvimли таомлари бўлади. Таомлар тайёрлаш ва овқатланиш маданияти ҳар бир халқнинг асосий анъаналаридан бири ҳисобланади ва асрлар давомида шаклланиб ҳамда такомиллашиб боради. Пазандалик халқнинг миллий анъаналарини ўзида ифода этади. Миллий таомларининг рецептуралари ва уларни тайёрлашда озиқ-овқат маҳсулотларига технологик ишлов бериш ва организм талабларига жавоб берадиган таомларни тайёрлашга имкон беради. Таомлар тайёрлашда ишлатиладиган озиқ-овқат маҳсулотлари ассортименти, уларнинг миқдори, сифати ва овқатланиш тарзи инсон ҳаётига катта таъсир кўрсатади ва уларга кўникиш асрлар давомида шаклланган бўлиб, наслдан-наслга ўтади.

Ўзбек миллий пазандалигининг асосини бир-бири билан бевосита боғлиқ бўлган иккита омил ташкил қилади. Биринчиси – ишлатиладиган маҳсулотлар турлари, иккинчиси эса таом тайёрлаш учун фойдаланиладиган озиқ-овқат хом ашёларига ва маҳсулотларига технологик ишлов бериш усуллари ҳисобланади. Чунки, технологик ишлов бериш натижасида бир хил маҳсулотдан ҳар хил ҳид ва таъмга ҳамда консистенцияга эга бўлган тайёр маҳсулотлар олинади. Шунингдек, ўзбек миллий пазандалигида бир хил маҳсулотга ишлов

беришда ҳар хил миллий технология ва ишлов бериш усулларидан ташқари, миллий пазандаликка хос бўлган зираворлардан фойдаланишади.

Ўзбекистоннинг иссиқ об-ҳаво шароитида таом тайёрлашда ўткир ҳидли ва таъмли зираворлардан кўп фойдаланишади. Салқин ва совуқ иқлим шароитли шимол мамлакатлари халқлари эса таъми ва ҳиди ўткир бўлмаган таомларни ёқтирадилар.

Иқлим шароити ҳам халқларнинг овқатланиш тарзига таъсир кўрсатади. Иссиқ иқлимли мамлакат халқлари кеч баҳор, ёз ва эрта куз пайтларида эрталабки нонушта даврида кам таом истеъмол қилишади. Таомнинг асосий қисми эса кечки нонуштага тўғри келади. Чунки, таомни ҳазм қилувчи сўлақларнинг ажралиб чиқиши паст ҳароратда кучаяди, баланд ҳароратда эса пасаяди.

Бугунги кунда Ўзбекистон ҳудудида яшайдиган бошқа миллатлар таомлари ҳам ўзбеклар томонидан севиб истеъмол қилинади. Шу сабабли ҳам ўқув қўлланмада ўзбек, тожик, рус ёки бошқа миллат таомлари деб ажратилмасдан, Ўзбекистон ҳудудида яшайдиган миллатлар вакиллари ва ўзбек миллий таомлари биргаликда берилган. Дастурхонга узатиш тартибига қараб биринчи навбатда совуқ таом ва газаклар, суюқ таомлар, иккинчи таомлар ҳамда ширин таомлар ва ичимликлар технологиялари ёритилган.

Ўқув қўлланмада келтирилган маълумотлар рецептуралар тўпламини такрорламаслиги учун таомлар тайёрлашга хос бўлган умумий хусусиятлар кўриб чиқилган ва фақат баъзи бир таомларни тайёрлаш технологияси келтирилган.

Ўқув қўлланмада ўзбек миллий пазандалигининг асосий хусусиялари ва истеъмол қилиш қоидалари, таомларни тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотлар ва зираворлар тавсифи, бирламчи ишлов бериш усуллари келтирилган. Шунингдек, салатлар ва газаклар, суюқ таомлар, паловлар, шовдалар, бўтқалар, хамирли таомлар, ширин таомлар ва алькоголсиз ичимликлар турлари ва технологияси ҳамда ўзбек миллий таомлари сифатига бўлган талаблар каби боблар кенг ёритилган.

Ўқув қўлланма хизмат кўрсатиш ва туризм соҳасидаги йўналишлар бўйича бакалавриатда таълим олаётган талабалар, шу соҳада фаолият олиб бораётган мутахассисларга мўлжалланган.

I БОБ. ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ПАЗАНДАЛИГИНИНГ АСОСИЙ ХУСУСИЯТЛАРИ

1.1. “Миллий таомлар технологияси” фанининг мақсади ва вазифалари

Инсонга ҳамма вақт таъсир этувчи ташқи муҳит факторлари ичида овқатланиш жуда муҳим ҳисобланади. Илмий асосланган таркиби баланслаштирилган рационал овқатланиш инсон организмнинг нормал ўсиши ва ривожланишини таъминлайди, инсон саломатлигини ва меҳнатга лаёқатлилигини саклайди.

Умумий овқатланиш халқ хўжалигининг етакчи соҳаларидан бири бўлиб, мамлакатимизда етиштириладиган озиқ-овқат маҳсулотларидан оқилона фойдаланишни амалга оширади.

Мамлакатимиз аҳолисини таркиби бўйича баланслаштирилган таом ва пазандалик маҳсулотлари билан таъминлаш билан биргаликда, бу тармоқ аҳоли соғлигини сақлашда, шу асосда турли соҳа мутахассислари ва ишчиларининг иш унумдорлигини ўсишига ва бўш вақтдан тўғри фойдаланишига имконият яратади.

Илмий асосланган овқатланиш инсон фаолияти учун асосий омиллардан биридир. Шу сабабли таомлар турлари, миқдори, сифати, инсон соғлиғини сақлаш, кайфиятини кўтариш, ишлаш қобилиятини ўстириш, турмуш тарзини яхшилашда асосий ва дозарб вазифалардан ҳисобланади.

Республикаимизда аҳолининг ўсаётган талабини қондириш, шунингдек Ўзбекистонга келаётган чет эллик туристларга сервис хизмат кўрсатиш даражасини янада кўтариш, айниқса илмий асосланган овқатланишни ташкил этиш ҳозирги даврда жуда муҳим.

Кўпгина овқатланиш корхоналари хусусийлаштирилди ва шу билан бирга таомлар турини кенгайтириш, сифатини яхшилаш, ўзбек миллий тансиқ таомларини тайёрлашни кенг йўлга қўйишга алоҳида эътибор берилмоқда.

Ҳар бир чет элдан келган турист (меҳмон) тарихий обидалар, маҳаллий халқнинг урф-одатлари, маданияти ва ҳоказоларга қизиқиши билан бирга, инсон ҳаёт фаолияти учун энг асосий ҳисобланган, тайёрланадиган миллий таомлар турлари, тайёрлаш технологиясининг ўзига хос хусусиятлари ҳам уларда қизиқиш уйғотади.

Ушбу фанни ўқитишдан мақсад – илғор педагогик технологиялар асосида талабаларда ўзбек миллий таомлари технологияси ва уни ташкил этиш ҳақида назарий ва амалий билимларни бериш, келажакдаги иш фаолиятларида қўллаш ва талабаларни шу соҳадаги маҳоратларини ошириш, аҳоли ва чет элдан келган туристларга (меҳмонларига) овқатланиш корхоналарида юқори савияда хизмат қила оладиган мутахассис кадрларни тайёрлашдан иборат.

Фаннинг вазифаси – ўзбекларнинг анъанавий миллий пазандалиги ва таомларни истеъмол қилиш қоидалари, ўзбек миллий совуқ таом ва газаклари, суюқ ва қуюқ таомлар, ширин таомлар, алкогольсиз ичимликлар турлари ва технологияси ҳақида талабаларда тасаввур ҳосил этиш, амалиётда фойдаланиш малакасини шакллантиришдир.

1.2. Ўзбек миллий пазандалигининг асосий хусусиятлари

Таом тайёрлаш технологияси – пазандалик кўпчилик ҳўрандаларга мўлжалланиб таом тайёрлашда маҳсулотларга механик ва иссиқлик ишловлари беришнинг оқилона сирларини ўргатади.

Бу технология халқ урф-одатларига, уста пазандаларнинг иш тажрибаларига, фан-техника ютуқларига таянган ҳолда иш тутади.

Халқ ҳўжалигида умумий овқатланиш корхоналарида тайёрланадиган маҳсулотларнинг аҳамияти жуда катта. Турли хил таомларни тайёрлаш, пазандалик ярим тайёр маҳсулотларини жорий қилиш, умумий овқатланиш корхоналарида ишлаб чиқариладиган таомларни истеъмолчиларнинг уйларига етказиб бериш каби жараёнлар жуда кўп меҳнат ва вақтни тежайди. Истеъмолчилар вақтларини тежаб, хордиқ олишларига имкон яратади, уй бекаларини рўзғордаги унумсиз ишлардан озод этади.

Илмий жиҳатдан асосланган ҳолда кўрилган ва яхши ташкил этилган умумий овқатланиш корхоналари мамлакатимиз аҳолиси учун жуда муҳим ва фойдали ҳисобланади ҳамда вақтни тежаш ҳисобида саноат ҳамда қишлоқ ҳўжалигида меҳнат унумдорлигини оширишга ёрдам беради.

Республикамызда умумий овқатланишни яхшилаш ва ривожлантириш аҳолига қилинаётган ғамхўрликни кўрсатувчи далиллардан биридир.

Ўзбекистон табиатининг ўзига хослиги, унинг қулай шароитлари, турли хил озиқ-овқат ҳамо ашё ва маҳсулотларининг мавжудлиги халқимизнинг кўп асрлик анъаналарининг ўзига хослиги ўзбек миллий пазандалигининг ривожланишида асосий омиллардан ҳисобланади. Узоқ асрлик тарих давомида ўзбек халқи озиқ-овқат маҳсулотларига ишлов бериш, таъми ва хушбўйлиги билан ажралиб турадиган таом ва пазандалик маҳсулотлари тайёрлашда бой тажриба эга.

Замонавий ўзбек миллий таомларининг ўзига хос хусусияти - сабзавот, қовоқ, картошка, помидор, шолғом ва бошқаларни кенг ишлатиш ҳисобланади.

Ўзбекистонда 19-асрнинг охиридан бошлаб картошка, карам, помидор, патисон етиштириш бошланган бўлса-да, бугунги кунда бу сабзавотлар республиканинг ҳамма ҳудудларида етиштирилади.

Ўзбек миллий таом ва пазандалик маҳсулотларининг хилма-хиллигида ун ва дон хом ашёлари муҳим ўрин эгаллайди. Ун ва ёрмалардан турли хил ва мураккаблиги билан ажралиб турадиган таомлар тайёрланади. Бу ўзбек пазандалигининг ўзига хос чуқур анъаналаридан далолат беради.

Ўзбек миллий пазандалигининг ғурури палов ҳисобланади. Бу сеvimли ўзбек таомини тайёрлаш кўпинча эркакларни жалб қилади. Шарқда ош тайёрлаш - буюк санъат саналади. Ўзбек миллий паазандалигида турли хил таомлар билан бирга турли хилдаги шғрвалар ва дуккакли донлардан тайёрланадиган таомлар: гуруч шўрваси, мастава, мошхўрда, мошкичири, шир-гурунч ва бошқалар ҳам муҳим ўрин эгаллайди.

Таомлар тайёрлаш технологиясининг ўзига хос атамалари мавжуд. Уларнинг мазмунини билиш ўқув фанини юқори даражада ўзлаштиришга имкон беради. Улардан энг асосийлари «технология», «технологик жараён», «хом ашё», «ярим тайёр» ва «тайёр маҳсулот» каби атамалар ҳисобланади.

Технология тушунчаси тайёр маҳсулот олиш мақсадида хом ашё ёки ярим тайёр маҳсулотларга физикавий, кимёвий ва бошқа усуллар билан ишлов бериш ҳақидаги маълумотлар тўпламини билдиради. Таомлар тайёрлаш учун озиқ-овқат хом ашёлари ва маҳсулотларига белгиланган тартибда кетма-кет равишда қатор технологик ишловлар берилади. Хом ашё ва маҳсулотларга ишлов бериш учун қилинадиган ҳар бир ҳаракатга **технологик операция** мантиқий жиҳатдан тугалланган ва ярим тайёр ёки тайёр маҳсулот

олиш учун ўтказиладиган операциялар мажмуига эса **технологик жараён** дейилади. Ҳар бир таомни тайёрлашнинг ўзига хос технологик жараёни мавжуд. Жараёнлар тасдиқланган қоидаларга қатъий риоя қилинган тарзда олиб борилади. Демак, ҳар бир технологик жараён кетма-кет бажариладиган технологик операциялардан (кичик технологик ҳаракат) иборат. Мисол учун, картошкани тозалаш билан тугалланган технологик жараён қуйидаги операциялардан иборат бўлади: саралаш, ювиш, пўстлоғидан тозалаш ва яна ювиш. Амалда ҳар бир технологик операциянинг бажарилиш сифати назорат қилиниб борилади. Технологик жараён узлуксиз ва узлукли бўлиши мумкин. Мисол учун, узлуксиз жараённи картошкани саралашдан бошлаб, қайнатиб (ёки қовуриб) олгунча бўлган технологик операциялар мажмуи ташкил қилади. Узлукли жараён сифатида бундан олдин келтирилган мисолни кўрсатиш мумкин.

Технологик жараённинг объектини хом ашё, қўшимча ва ярим тайёр маҳсулотлар ташкил этади. **Хом ашё** деб ярим тайёр ёки тайёр маҳсулотлар олишга мўлжалланган асосий маҳсулотларга айтилади.

Таом тайёрлашда «ярим тайёр» ва «тайёр» маҳсулотлар деган тушунчалар кўп ишлатилади. **«Ярим тайёр»** деб маълум миқдорда технологик ишловлардан ўтган, лекин ҳали бевосита истеъмол қилиб бўлмайдиган маҳсулотларга айтилади. Масалан, тозаланган сабзи, қорилган хамир ва шунга ўхшаганлар. **«Тайёр маҳсулот»** тушунчаси кўрсатилган ҳамма бирламчи, иссиқлик таъсирида ишловдан ўтган ва бевосита истеъмол қилиниши мумкин бўлган ҳолатга келтирилган маҳсулотга нисбатан ишлатилади. Мисол учун, тайёр картошка пюреси, қовурилган гўшт, тайёр палов, дамланган чой ва ҳоказолар.

Назорат саволлар

1. . “Миллий таомлар технологияси” фанининг мақсади ва вазифаси нималардан иборат?
2. Таом тайёрлаш технологияси деганда нимани тушунаси?
3. Технология тушунчаси тушунчасига таъриф беринг?
4. Хом ашё ва ярим тайёр маҳсулот деганда нимани тушунаси?
5. Технологик жараён деганда нимани тушунаси?
6. «Тайёр маҳсулот» деганда нимани тушунаси?

II БОБ. ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИ ТАЙЁРЛАШДА ИШЛАТИЛАДИГАН ХУШБЎЙЛАНТИРУВЧИ ВА ТАЪМ БЕРУВЧИ МОДДАЛАР

2.1. Таомларни тайёрлашда ишлатиладиган хушбўйлантирувчи ва таъм берувчи моддалар тавсифи

Маҳсулотга ёқимли ҳид ва мазза бериш учун унга айрим ҳолларда табиий ёки синтетик моддалар қўшилади. Буларнинг табиийлари қаторига какао, кофе донларини қайта ишлаб олинган маҳсулотлар, турли мева қиёмлари, вино ва бошқалар киради.

Синтетиклари кимёвий усул билан олинадиган хушбўй моддалардир.

У ёки бу моддани ишлатишнинг муҳим шарти масаллиқларнинг табиий ҳидига, қўлланадиган хушбўй модда ҳидини уйғунлаштира билишдир. Баъзи турдаги масаллиқлар ўзига хос ҳидли ва таъмли бўлади. Бундай масаллиқлардан тайёрланадиган маҳсулотларга хушбўй моддалар қўшиш керак эмас. Чунончи, ёнғоқ, бодом ва какао ишлатиладиган бўлса, эссенциялар қўшилмайди.

Зираворлар. Булар, таркибида хушбўй моддалар бўладиган ўсимлиқларнинг қуритилган ва янчилган қисмлари бўлиб, унли қандолат маҳсулотлари, айниқса пряниклар тайёрлашда кўп ишлатилади. Улар маҳсулотларга ўзига хос хушбўй ҳид ва таъм беради.

Зираворларни ишлатишдан аввал бегона аралашмалари ва пўстларидан тозалаб, керакли даражада майин бўлгунча янчилади ва кўзчалари 1,5-2,5 мм.ли элакдан ўтказиб олинади. Зираворлар ўровини бузмасдан (ҳиди бир-бирига осон ўтиб қоладиган бўлгани учун) ҳар бирини алоҳида-алоҳида қилиб, оғзи маҳкам беркитиладиган идишда сақланади.

Долчин - долчин дарахтининг пўстлоғи, таркибида эфир мойлари бўлганлигидан (3,5-5%) маззаси тахирроқ ва ҳиди чучук бор. Ишлаб чиқариш корхоналарига қоғозга ўралган ҳолатда 25 г.ли вазнда кукун кўринишида ёки пўстлоқ бўлаклари кўринишида юборилади. Унда моғор, қўланса ва бошқа бегона ҳидлар бўлмаслиги керак. Баъзи

хамирли маҳсулотлар, масаллиқларни тайёрлашда, кам ҳидли мевалардан мураббо пиширишда хушбўйлантйрувчи озйқавий кўшимча сифатида ишлатйлади.

Қалампирмунчок — тропикларда ўсадйган қалампирмунчок дарахтининг куритйлган гул куртаклари. Таркибида 14% гача эфир мойлари бор. Қалампирмунчок сувда горизонтал ҳолатда қалқиб турса, демак унинг сифати ёмон. Корхонага янчилган ва бутун ҳолида махсус ўровда келтирилади. Пряниклар тайёрлашда ва маҳсулотлар ичйга солинадйган мевалар пюреларйга кўшиш учун ишлатйлади.

Хушбўй мурч — юзи ғадирбудур думалоқ донлар. Ҳидй долчин, қалампирмунчок ва мускат ёнғоҳй ҳидйга ўхшайди. Таркибида 4% гача эфир мойлари бор.

Мускат ёнғоғй — тропикларда ўсадйган мускат дарахтининг тухумсимон шаклдагй мевасининг мағзй. Ўзйга хос ёқимли ҳидй ва ўткйр мазасй бор, таркибида 15% гача эфир мойлари бўлади.

Бодйён — куритйлган мева бўлиб, таркибида 5% гача эфир мойй бор. Таъмй ва ҳидйга кўра арпабодйёнга ўхшайди. Мазасй чучукроқ бўлиб, сал ачиштиради, ўзйга хос хушбўй ҳидй бор. Янчилган ҳолда пряник хамйрига солинади.

Арпабодйён — ўтсимон ўсимликнинг иккй уруғли меваларй. Чучукроқ мазасй ва ўзйга хос ҳидй бор, таркибида 6% гача эфир мойлари бўлади. Янчилган ҳолда (махсулотлар устига сепйш учун) ва дамлама ҳолида ишлатйлади.

Кардамон (ҳил) — ичйда 9-18 тагача уруғй бўладйган чаноклар шаклидагй етилмаган мева қоқйлари. Таркибида 8% эфир мойлари бўлганлигйдан ҳидй хушбўй, тахирроқ ўткйр мазасй бор. Корхонага бутун ёкй янчилган ҳолда шиша найларда келтирилади. Маҳсулотларга хушбўйлик берйш учун ишлатйлади.

Занжабил - кўп ййлик ўсимликнинг чўзинчок шаклдагй уруғларй. Ўзйга хос ёқимли ҳидй ва ўткйр маззасй бор. Бу унинг таркибида 3% гача бўладйган эфир мойлари микдорйга боғлиқ. Худдй кардамон сингарй жойланган бўлади, ишлатйлиши ҳам бир хйл.

Зира - икки йиллик ўсимликнинг чўзинчоқ-тухумсимон шаклда бўладиган уруғи. Кучли хушбўй ҳиди ва тахирроқ мазаси бор, таркибида 6% гача эфир мойлари бўлади. Маҳсулотлар устига сепиш учун ишлатилади.

Заъфарон — крокус ўсимлигининг қуритилган гули. Хушбўй ҳид ва ранг берадиган модда тарикасида ишлатилади. Таркибида 6% гача эфир мойлари бор.

Заъфарон қориладиган хамирга, истеъмолга тайёр маҳсулотларнинг 1 килограмига 0,1 г ҳисобида қўшилади. Заъфаронни қурииб олиб, янчилади, устига қайноқ сув ёки спирт қуйиб, 24 соат сақланади. Кейин суюқликни сузгичдан ўтказиб, ошириладиган хамирдан маҳсулотлар ва баъзи кексларни тайёрлашда ишлатилади. Сузиб олинганидан кейин қолган чўкмаси пряник хамирига хушбўйлантириш учун қўшилади.

Ванил - тропикларда ўсадиган бир турдаги дарахтнинг 12-25 см узунликдаги етилмаган қўзоқлари, таркибида ванилин (3% гача) ва бошқа хушбўй моддалар бўлганлигидан ўзига хос жуда хушбўй ҳиди бор. Кремлар ва маҳсулотларнинг ичига солина-диган масалликларни хушбўйлантириш учун янчилган ёки спиртдаги экстракт ҳолида ишлатилади.

Ванилин - синтетик маҳсулот, жуда кучли ёқимли ҳиди бўлган кристалл кукунсимон оқ модда. Ванилиннинг ҳиди жуда кучлилиги сабабли уни маҳсулотга жуда оз миқдорда қўшиш керак. Шунга кўра унинг миқдорини тўғри белгилаб олиш учун ванилин эритмаси ёки ванил упасини ишлатиш лозим.

Ванилин эритмаси – 10 г ванилинни 200 г иссиқ (80 °C) сувда ёки қуввати 96°ли ректификат спиртда 2:1 нисбатда эритиш йўли билан тайёрланади. Ванилли упа (100 гр) тайёрлаш учун ванилин (40 г) этил спирти (40 г) билан аралаштирилади; ванилин эриб кетгунча аралашмани қиздирилади. Шундан кейин эритмага 1000 г қанд упаси аралаштирилиб, қуригилади ва эланади.

Қандолат маҳсулотларидаги ванилин миқдори 0,5% дан ошмаслиги керак.

Узум винолари ва коньяк, кремлар, желе ва маҳсулот устига суртиладиган масаллиқларни хушбўйлантириш учун ишлатилади. Мусалласлардан, спирт қўшилган, хушбўйлаштирилган винолардан ҳам фойдаланилади. Виноларда ўзига хос ҳид, мазза ва ранг бўлиши керак, уларда ёт таъм ва ҳид бўлишига йўл қўйилмайди.

Овқатга ишлатиладиган эссенциялар - табиий ва синтетик хушбўй моддалар аралашмаларининг сув ёки спиртдаги эритмалари. Қандолатчилик корхоналарида ром, ванил, лимон, апельсин, бодом, пунш ва ҳоказо эссенциялари ишлатилади. Улар тиқини ишқалаб беркитиладиган шиша идишларда, саватларда ёки қипиқ солинган яшикларда салқин, қоронғи хонада сақланади. Эссенциялар бир, икки ва тўрт каррали концентрацияларда келтирилади. Рецептларда бир карра концентрациядаги эссенцияларни ишлатиш меъёрлари кўрсатилади. Бирмунча юқори концентрациядаги эссенцияларни ҳам ишлатиш меъёрлари кўрсатилади. Нисбатан бирмунча юқори концентрациядаги эссенция ишлатилаётган бўлса, миқдорини 2 ёки 4 барабар камайтирилади. Рецептда маълум бир эссенция кўрсатилган бўлса, унинг ўрнига бошқасини ишлатиш мумкин эмас.

Кремларга, хамир ва шарбатларга эссенциялар фақат совитилган ҳолда қўшилади, чунки эссенция қиздирилганида ўз ҳидини ўзгартиради.

Мазза берадиган маҳсулотлар, тайёр маҳсулотларнинг мазасини яхшилайдди, баъзилари эса (кислоталар) маҳсулотларни шакар боғлашдан сақлайди.

Какао кукуни, какао дуккакларини янчиб майдалаш ва қисман ёғсизлантириш йўли билан олинади. Какао кукунида 14% ёғ, кўпи билан 7,5% намлик бўлади, унинг какаога хос характерли таъми ва ҳиди бор. Хамирли унли қандолат маҳсулотлари ва кремлар тайёрлашда ишлатилади.

Янчилган табиий кофе (қаҳва), тропикларда ўсадиган кофе дарахтининг уруғларини қовуриш ва янчиш йўли билан олинади. Намлиги 7%, сувда эрийдиган экстрактив моддалари 20-30%. Кофе кремлар ва хамирга кофе мазасини бериш учун сувдаги экстракти кўринишида ишлатилади.

Ош тузи - сувда эрийдиган кристалл натрий хлорид (NaCl). Маҳсулотларга мазза киритади. Ҳавосининг нисбий намлиги 75% бўлган жойда сақланади. Ишлатишдан олдин элакдан ўтказиб олинади. Кристаллар ҳолидаги туз олдин эритилиб, кейин кўзчалари 0,5 мм.ли элакдан ўтказиб олинади.

Қандолатчилик технологиясида ишлатиладиган кислота – вино кислотаси (тартрат кислота), узумдан вино тайёрлашда қоладиган чиқитлардан олиниб, рангсиз кристаллар ёки кукун кўринишида бўлади.

Бу кислотани 1:1 нисбатда сувда эритиш керак, яъни 100 г кислотага 100 г иссиқ (70-80 °C) сув солиш лозим.

Қандолат маҳсулотлари тайёрлашда рецептлар тўпламида кўрсатилган эритилган кислота дозаси икки барабар оширилади, яъни 2 г кислота ўрнига 4 г эритма олинади.

Лимон кислотаси қандни замбуруғлар ёрдамида бижғитиш ёки лимондан ажратиб чиқариш йўли билан олинади. Лимон кислотасининг ташқи кўриниши, ишлатиш ва сақлаш усуллари юқорида қайд этилган кислота билан бир хил.

Сут кислотаси углеводларга бой хомашё (шакар, крахмал, меласса)ни сут кислота бактериялари ёрдамида бижғитиш йўли билан олинади. 40 ва 70% ли концентрацияда эритилган ёки паст ҳолида чиқарилади. Мазза киритиш жиҳатидан олганда бу кислота лимон ва тартрат кислотачалик эмас. 1-нав сут кислотаси одатда рангсиз ёки оч сариқ, 2-нави сариқ ёки оч жигарранг бўлади. Сут кислотаси эритмаси лойқасиз ва чўкмасиз бўлиши керак.

Сирка кислотаси 3, 6 ва 9% ли концентрацияда ишлаб чиқарилади. Рецептлардагидек миқдорга келтиришда сирка кислота эритмаси кучини ҳисобга олиш ва ишлатишдан аввал унга сув қўшиб, концентрациясини керакли меъёрга келтирилади.

Қандолат маҳсулотларида ишлатиладиган бўёқлар, қандолат маҳсулотларига ранг бериш учун қўлланилади. Табiiй бўёқлар – (кофе, какао, шоколад, мева шарбатлари, куйдирилган шакар (жёнка) ва ҳайвон ҳамда ўсимликлардан олинadиган бўёқлардир. Синтетик бўёқлар – тартразин ва индигокармин ишлатиш учун Соғлиқни

сақлаш вазирлиги томонидан рухсат этилган безарар ошпазлик бўёқлари ҳисобланади.

Назорат саволлар

1. Таомларни тайёрлашда ишлатиладиган хушбўйлантирувчи ва таъм берувчи моддаларнинг аҳамияти нимада деб уйлайсиз?
2. Зираворлар тушунчасига таъриф беринг?
3. Овқатга ишлатиладиган эссенциялар хақида маълумот беринг?
4. Ванилинни нима учун маҳсулотга жуда оз миқдорда қўшиш керак ?
- 5 Табiiй бўёқлар нималардан олинади?
- 6 Синтетик бўёқлар нималардан олинади?

III БОБ. УМУМИЙ ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДА ХОМ АШЁ ВА ЯРИМ ТАЙЁР МАҲСУЛОТЛАРНИ САҚЛАШ

3.1. Маҳсулотларни совутиш хоналарида сақлаш

Тайёр таомнинг сифатли сақланишини таъминловчи муҳитлардан энг асосийси, хом ашё ва ярим тайёр маҳсулотларнинг сифати ҳисобланади. Умумий овқатланиш корхоналарига келтириладиган хом ашё ва маҳсулотларнинг ҳамма сифат кўрсаткичлари жиҳатидан ҳаракатдаги стандартлар ва техник шартларга мос келиши керак. Хом ашё ва маҳсулотларни қабул қилишда уларнинг ўрамалари (упаковки) бутун ва маркировкаланган бўлиши керак.

Ўрамасиз келтирилган хом ашё ва маҳсулотларнинг ташқи юзаси ва тараларнинг тозалигига алоҳида эътибор берилиши керак.

Хом ашё ва тараларнинг ташқи юзасини назоратдан ўтказгандан кейин, хом ашё ва маҳсулотларнинг сифатини текшириб кўриш керак.

Қабул қилинган маҳсулотларни сифатини – таъми, ҳиди, ранги, консистенциясини бузилишига йўл қўймасдан сақлаш лозим. Бунинг учун биринчи навбатда омборхоналардаги ҳарорат ва нисбий намликка эътибор бериш керак.

Умумий овқатланиш корхоналарида тез бузиладиган маҳсулотлар қисқа муддат сақланиши сабабли, турли хил маҳсулотларни совутиш камераларида бирга сақлаш уларнинг сифатини бузмайди.

Совутиш камераларининг сони ва уларнинг майдони, корхонанинг ишлаб чиқариш қувватига боғлиқ.

Совутиш камераларида маҳсулотларни шундай жойлаштириш керакки, уларнинг атрофида ҳаво алмашининг имконияти мавжуд бўлсин. Яшиклар, сабзавотлар, бочкаларни подтоварникларда деворлардан ва совутиш жиҳозларидан 30 см узоқликда сақлаш керак.

Ҳароратни назорат қилиш учун ҳар бир камерада термометр бўлиши керак.

Совутиш камераларида ҳарорат режимини ўзгармаслиги учун совутиш трубаларидан ўз вақтида қорли қировлардан тозалаб туриш керак.

Совутиш камераларининг муҳим шартларидан бири, санитария ҳолатини сақлаш ҳисобланади. Доимий равишда совутиш камерасининг деворлари, шипини (потолоки) оқланиш, полини ювиш, дезинфекциялаш лозим.

Хизматчи ходимлардан шахсий гигиена қоидаларига амал қилишларини талаб этиш керак.

Гўшт маҳсулотлари камерасида гўшт, субмахсулотлари, паррандалар гўштини 2-3 кундан кўп сақлаш мумкин эмас.

Музлатилган, совутилган ва совуган гўштлар овқатланиш корхоналарига: йирик шохли моллар – ярим тана ва чорак тана сифатида; қўй гўшти – бутун тана сифатида; чўчка гўшти – бутун тана ва ярим тана сифатида келтирилади. Кичик корхоналар гўштни мол ёки қўй тана бўлаклари сифатида келтирилади.

Ярим тана ва чорак таналарни камераларда орасини камида 8-10 см қилиб олиб қўйилади. Улар девор ва полга тегмаслиги керак. Катта бўлмаган гўшт бўлақларини, блок шаклидаги гўштларни, ярим тайёр маҳсулотларни стеллажларга жойлаштирилади.

Совутилган ва совуган гўштларни 0-2⁰С ҳароратда сақланади.

Музлатилган гўштни камерада сақлаганда ундаҳаво ҳароратини 0 дан 60Сгача секинлик билан кўтариш керак. Бундай ҳолатда гўшт секин муздан тушади ва бирламчи хусусиятларини яхшироқ сақлайди.

Совутилган субмахсулотларини ҳам совутилган гўштни сақлаган шароитда сақланади. Уларни аввал турларига қараб сараланади, противенларга жойлаштирилади ва стеллажларда сақланади. Музлатилган субмахсулотларини агар корхонада 2-3 кунлик захира бўлса, сифати бузилмаслиги учун -2⁰Сда сақланади.

Хонаки ва ёввойи паррандалар кўпинча музлатилган, хонаки – пати юлинган, ёввойи паррандалар – пати юлинмасдан келтирилади. Уларни 2-3 кун давомида – 2⁰Сда сақлаш лозим. Бунда таначаларни стеллажларда бир-бирига тегдирмасдан, бир қатор қилиб

жойлаштирилади. Совутилган парандалар ҳам шундай шароитда сақланади.

Янги тутилган, совутилган ва музлатилган – 2⁰С ҳароратда уч кундан кўп сақлаш мумкин эмас.

Осётр туридаги балиқларни стеллажларда ёки илгакларга осиб сақланади.

Ярим тайёр маҳсулотлар яшиқларини стеллажлар полкаларида жойлаштирилади. Сульфитация қилинган картошка солинган флягалар подтоварникларда сақланади.

Ярим тайёр маҳсулотларни сақлаш шароити ва муддати 1-жадвалда келтирилган.

1-жадвал

Хом ашё ва ярим тайёр маҳсулотларни сақлаш

Ярим тайёр маҳсулотлар	Сақлаш муддатлари, соат (кам эмас)		Сақлаш ҳарорати, 0С
	Умумий муддат		
Гўштили маҳсулотлар			
Катта бўлакли	48	36	0-6
	36	24	0-6
	24	16	0-6
Майда бўлакли	18	12	0-6
	12	9	0-6
	6	-	0-6
	24	12	0-4
	24	12	0-4
Балиқли маҳсулотлар			
	24	12	0-4
Сабзавотли маҳсулотлар			
	24	-	15-16
	48	-	2-7
	24	12	0-4
	48	36	-3 ва кам
	48	36	8 дан юқори эмас
	6 сутка	-	0-4
	8	-	0-4
	8	-	0-4
	5 сутка	4,5 сутка	0-4
Суюқ ва соусли ярим тайёр маҳсулотлар			
	6 сутка	5,5 сутка	0-4
	48	-	18-20
	36	24	0-4

	15 сутка	14,5 сутка	0-4
Ун ярим тайёр маҳсулотлар			
	12	9	4-8
	36	33	4-8
	24	21	4-8

Кичик корхоналарда балиқдан ташқари ҳамма ярим тайёр маҳсулотлар битта камерада сақланади. Балиқ ярим тайёр маҳсулотларини сақлаш учун алоҳида совутиш шкаф бўлиши мақсадга мувофиқ. Катта корхоналарда гўшт, балиқ, сабзавот ярим тайёр маҳсулотлари алоҳида-алоҳида камераларда сақланади.

Сут, сут маҳсулотлари (қатик, сметана, творог, пишлок, сариёғ), маргарин, тухум, майонез, гастрономия маҳсулотлари 4⁰С ҳароратда сут-ёғ камерасида сақланади.

Сутни 20 соатдан кўп сақлаш мумкин эмас, кефир ва простокваша (қатик) – бир кун, сузма – 36 соат, сметана – 3 кун, қайнатилган (1- ва 2-нав) колбасаларни ва иссиқ дудлатилган балиқларни – 72 соатгача, қайнатилганини – 36 соатга сақлаш мумкин. Қолган маҳсулотларни 10-15 кун сақлаш мумкин.

Кўкатлар тез сўлиши сабабли уларни тўғридан-тўғри етиштирилаётган манзилдан олиб келиш мақсадга мувофиқ бўлади. Корхонада бу кўкатларни совутиш камераларида 2⁰Сга чқин ҳароратда 1-2 кун сақлаш мумкин. Бу камерада помидор, мева ва резаворларни ҳам сақлаш мумкин.

3.2. Маҳсулотларни совутилмайдиган омборхоналарда сақлаш

Сабзавотлар ва намлиги кам бўлган қуруқ (шакар, ун, ёрма ва ҳоказолар) маҳсулотлар сунъий совутилмайдиган хоналарда сақланади.

Сабзавотлар яхши шамоллатиладиган (вентиляцияланувчи), табиий ёруғлик тушмайдиган подвал хоналарда сақланади. Чунки оз миқдордаги табиий ёруғлик таъсирида картошка яшил ранг олади, таркибида солонин миқдори кўпаяди ва истеъмолга яроқсиз бўлиб қолади.

Кичик ва ўртача катталиқдаги корхоналарда сабзавот омборхоналарида закрома (катта ҳажмли яшиқлар), подтоварник ва стеллажлар ўрнатилади.

Картошкани закромаларда ёки яшиқларда, илдизмевалар ва пиёз — закромаларда, яшиқларда ва стеллажларда, карамни — стеллажларда ёки панжарасимон яшиқларга сақлаш керак.

Закрома рейкалардан, девордан 20 см масофада ва полдан 15-20 см баландлиқда ўрнатилади. Закроманинг кенлиги 2 м.дан ошмаслиги, олдинги томони сабзавотларни солиш ва олиш қулай бўлиши учун олиб қўйиладиган бўлиши керак. Картошка ва лавлагини 1,5 м.дан баланд бўлмаган қават сифатида, сабзини — 1 м, пиёз — 0,5 м қалинлиқда солинади.

Картошка ва сабзавотларни сақлаш учун яшиқлар сифими 30-40 кг қилиб ясалади ва худди карам яшиқлари сингари штабел, яъни устма-уст қўйиб сақланади.

Стеллажлар полкаларида илдизмевалар 25 см, пиёз — 35 см қалинлиқда ёйиб сақланади, карамни устма-уст 3-4 қатор қилиб, илдиз томонини юқорига қилиб терилади.

Тузланган, маринадланган сабзавотлар ҳам шу омборхоналарда сақланади.

Қуруқ маҳсулотлар ёруғ, қуруқ, яхши шамолланадиган хоналарда сақланади.

Ун, ёрмалар, шакар ва туз қопларини макарон ва бошқа маҳсулотлар яшиқларини устма-уст штабел шаклида жойлаштирилади.

Совутилмайдиган омборхоналарда, айниқса қуруқ маҳсулотлар омборхоналарида, худди совутиш хоналари каби санитария ҳолатини сақлаш зарур.

Назорат саволлар

1. Урамасиз келтирилган маҳсулотлар совутиш хоналарида қандай сақланади?
2. Совутиш камераларида маҳсулотлар қандай сақланади?

3. Хонаки ва ёввойи паррандалар гушти кандай хароратда сакланади ?
4. Сутни канча вақт саклаш мақсадга мувофиқ?
5. Сабзавотлар кандай шароитда сакланади?
6. Ун, ёрмалар, шакар ва туз қопларини макарон маҳсулотлари кандай жойлаштирилади ?

IV БОБ. ОЗИҚ-ОВҚАТ ХОМ АШЁ ВА МАҲСУЛОТЛАРГА ТЕХНОЛОГИК ИШЛОВ БЕРИШ

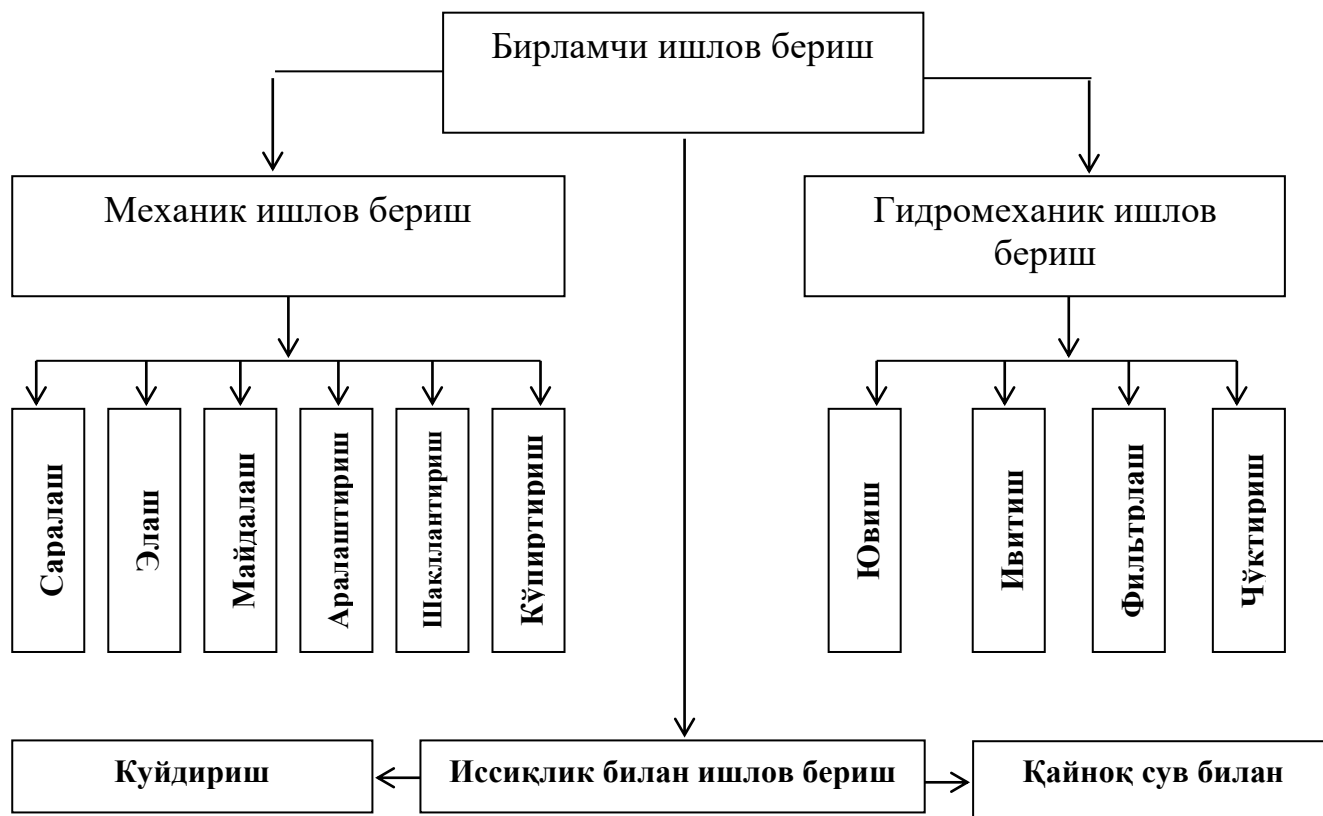
4.1. Бирламчи ишлов бериш

Таомлар тайёрлаш бўйича технологик операцияларни шартли равишда иккига бўлиш мумкин: хом ашё ва маҳсулотларни иссиқлик таъсирида ишлов беришгача ўтказиладиган технологик операциялар ва иссиқлик таъсирида ўтказиладиган операциялар. Иссиқлик бериш давригача ўтказиладиган операциялар мажмуига маҳсулотларга **бирламчи ёки дастлабки ишлов бериш** дейилади. Озиқ-овқат хом ашёлари ва маҳсулотларига бирламчи ишлов беришнинг мақсади иссиқлик таъсирида ишлов беришга яроқли ярим тайёр маҳсулотларни олиш бўлса, иссиқлик билан ишлов бериш эса -ярим тайёр маҳсулотларни таом сифатида истеъмол қилиш учун яроқли ҳолатга келтиришдан иборат.

Озиқ-овқат хом ашёларига ва маҳсулотларига бирламчи ишлов бериш билан боғлиқ операцияларга картошка, сабзавот ва меваларни саралаш, ювиш, пўчоғидан (қобиғидан) тозалаш ва кесиш; ёрма ва унларни бегона аралашмалардан тозалаш ёки элаш, ювиш (фақат баъзи бир ёрмаларни); қуритилган сабзавот, мева ва дуккакли маҳсулотларни саралаш, ювиш ва ивитиб қўйиш; музлатилган, совитилган (шу жумладан уй паррандалари гўштлири) ҳамда тузланган гўшт ва балиқ маҳсулотларнинг музини ва тузини тушириш, паррандаларнинг қолган патларини куйдириш; гўшт ва балиқ маҳсулотларини ювиш, катта бўлақларга бўлиш, суягидан гўштини ажратиш, гўштнинг қирра ва учларини кесиш, қиймалаш; балиқларни тангачаларидан тозалаш, сузгичларини, кемирчакларини олиб ташлаш ва ичак-човоқларидан тозалаш, ювиш, технология талабларига кўра кесиш ёки қиймалаш; гўшт ва балиқлардан котлет ва кнель массаларини ҳамда улардан кулинар маҳсулотларни тайёрлаш ва шунга ўхшаганлар киради.

Саралаш икки мақсадда ўтказилади. Биринчиси, сабзавот ва картошкаларга махсус тозалаш машиналари ёрдамида ишлов беришда чиқиндилар миқдорини камайтириш учун уларни ўлчамлари

билан ажратиш; иккинчиси – ириган, чириган ва сифатсиз картошка, сабзавот ва меваларни таомлар тайёрлашда ишлатмаслик учун сифатлиларидан ажратиб олиш. Ёрмаларни тозалашдан ва унларни элашдан асосий мақсад – уларга тушган ва одам организмига зарар келтириши мумкин бўлган бегона аралашмаларни олиб ташлашдан иборат.



1-расм. Маҳсулотларга бирламчи ишлов бериш усуллари ва уларнинг турлари

Расмдан кўриш мумкинки, бирламчи ишлов бериш усуллари учта катта гуруҳга бўлинади: механик, гидромеханик ва иссиқлик таъсирида бирламчи ишлов бериш.

Намлиги паст (қуритилган ва дуккакли дон маҳсулотлари) маҳсулотларга тўғридан-тўғри ишлов беришда технологик жараён кўп вақтни ва иссиқлик энергиясини талаб қилади, маҳсулотлар яхши юмшамайди. Ивитиш даврида улар сувни шимиб олади ва унинг ҳисобидан тез юмшайди.

Музлатилган ва совитилган гўшт ёки балиқ маҳсулотларини бўлакчаларга бўлишдан олдин музи туширилади, унинг мақсади

улардан тайёрланадиган таомларнинг истеъмолчилар организмини озуқа ва биологик актив моддаларга бўлган талабини қондириш билан бевосита боғлиқ. Агар маҳсулотлар музидан туширилмасдан кесилганда, айниқса гўшт ва балиқ маҳсулотлари, музнинг эришидан ҳосил бўлган сув билан бирга озуқа ва биологик актив ҳамда экстрактив моддаларни кўп йўқотади, чунки майдалашда маҳсулот ҳужайралари бузилади. Маълумки, табиий озиқ-овқат маҳсулотларининг озуқа ва биологик актив моддалари ҳамда сув миқдори ҳужайралар ичида жойлашган бўлади. Яхлит ҳужайра бузилганда унинг ичидаги сув ва унда эриган моддалар ҳеч қандай тўсиқсиз ташқарига чиқиб кетаверади.

Махсус адабиётларда хом ашё ва қўшимча маҳсулотларга ишлов бериш усулларини икки турга бўлишади: бирламчи ва иссиқлик таъсирида ишлов бериш. Ишлов беришнинг бундай турларга бўлиниши албатта шартлидир, чунки бирламчи ишлов бериш учун ҳам баъзи ҳолларда иссиқлик таъсиридан фойдаланилади.

Бирламчи ишлов бериш жараёнларининг асосий мақсади – ярим тайёр, баъзи ҳолларда эса тайёр (сабзавот ва мевалардан) маҳсулотлар олишдан иборат. Тайёр маҳсулотларнинг аксарияти иссиқлик таъсирида ишлов бериш натижасида олинади.

4.2. Иссиқлик таъсирида ишлов бериш усуллари

Иссиқлик таъсирида ишлов бериш таом тайёрлаш технологиясининг яқунловчи иккинчи босқичи ҳисобланади. Иссиқлик таъсирида маҳсулотлар таркибида мураккаб физикавий, физика–кимёвий, биокимёвий ва кимёвий жараёнлар содир бўлади. Уларнинг натижасида тайёр маҳсулот хушбўй ҳид, ёқимли таъм ва нафис тусга эга бўлади, ўсимлик маҳсулотлари юмшайди, улар ҳужайраларининг бузилиши натижасида ичидаги озиқа моддалари ҳужайрадан ташқарига чиқиб, меъда сўлак безлари ферментлари билан тез аралашади. Маҳсулотлар баъзи таркибий қисмларининг, мисол учун, коллаген оксили ва крахмалнинг ҳазм бўлиш даражаси ошади. Иссиқлик таъсирида бундан ташқари тайёр маҳсулот

сифатини пасайтирадиган оксидловчи ферментлар ва бошқа моддалар парчаланиб, ўзларининг салбий хусусиятларини йўқотади.

Маҳсулотларга иссиқлик бериш икки йўл билан олиб борилади: иссиқлик маҳсулотларнинг аввал юзасига таъсир қилиб, кейин ички қатламларига ўтади; маҳсулотларнинг ҳажми бўйича бирданига баланд ҳароратли иссиқлик чиқади. Буларнинг биринчиси юзаси томонидан иккинчиси эса бутун ҳажми бўйича иситиш деб аталади.

Маҳсулотларга иссиқлик беришнинг иккинчи усули ўтган асрнинг биринчи ярмидаги фаннинг эришган ютуқларига асосланган бўлиб – юқори частотали ток майдонида ишлов беришдир. Бундай усулда ишлов берилганда маҳсулотнинг пишиши вақти маҳсулот турига қараб 10-15 ва ундан ҳам кўпроқ марта қисқаради. Ушбу усулга асосланган жиҳозлар совиган таомларни иситиш ва музлатилган маҳсулотларнинг музини тушириш мақсадида кенг қўлланилади. Айрим ўзбек миллий таомларидан палов, мастава ва бошқаларни тайёрлашда (қовурилган гўшти димлаб пишириш), қайнатилган маҳсулотларни ёғда қовуриб олишда иссиқлик таъсирида ишлов бериш усулининг бир нечтаси кетма-кет қўлланилиши – **комбинацияланган усул бериш** деб айтилади. Озиқ-овқат маҳсулотларини қайта ишлаш ва таомлар тайёрлаш корхоналарида фойдаланалиётган иссиқлик жиҳозлари иситишнинг биринчи усулига асосланган.

Биринчи усул бўйича иссиқлик маҳсулотларга қуйидаги йўллар билан ўтади: кондукция, конвекция, иссиқлик ўтказувчанлик ва нурланиш.

Кондукция йўли билан иссиқлик берилганда иссиқлик юқори ҳароратли юзадан маҳсулотнинг паст ҳароратли қатламларига ўтади. Бу усулда маҳсулотнинг юзаси ишлов бериш даврида баланд ҳароратли технологик жиҳознинг юзасига тегиб туради. Бунга тандирда нон ёпиш ёки тавода ёғсиз гўшти қовуриш мисол бўлади.

Агар иссиқлик энергияси маҳсулотларга бошқа моддаларнинг, мисол учун сув, ҳаво молекулалари орқали берилса, иситишнинг бу йўли конвекция деб аталади. Бунга маҳсулотларни сувга солиб қайнатиш ёки уларни ёғда қовуриш мисол бўлади. Қайнатишда

жиҳозининг исиган юзасидан иссиқлик сувнинг ёки ёғнинг пастки қатламларига кондукция йўли билан, юқори қатламларига эса индукция йўли билан ўтади.

Иссиқлик энергияси бир-бирига тегиб турган маҳсулот молекулалари орқали ўтказилса, иссиқлик беришнинг бу тури иссиқлик ўтказувчанлик хусусияти асосида иситиш дейилади. Иссиқлик энергияси маҳсулотларнинг ҳарорати баланд қаватларидан ҳарорати паст ички қатламларига ўтиши моддаларнинг иссиқлик ўтказувчанлигига асосланган. Иссиқлик ўтиш даврида маҳсулот моддалари молекулалари ўз жойларидан қимирламайди. Агар маҳсулотга иссиқлик энергияси тўлқинлар сифатида берилса, иситишнинг бу турига нурланиш йўли билан иссиқлик бериш дейилади. Бунга сих кабобни чўғ устида пишириш яққол мисол бўлади.

Таом ва пазандалик маҳсулотлари тайёрлашда иссиқлик таъсирида ишлов беришнинг асосан қайнатиш, қовуриш ва димлаб пишириш усуллари қўлланилади. Улар ҳам ўз навбатида бир неча турларга бўлнади. Иссиқлик таъсирида ишлов бериш усулининг қайнатиш ва қовуриш усуллари бўлиниши шартли равишда бўлади, чунки қовуриш пайтида маҳсулотларнинг ташқи қаватида қовуриш жараёни бўлса, ташқи қават тагида эса маҳсулотлар таркибидаги намлик ҳисобида қайнатиб, пишиш жараёни боради.

Иссиқлик таъсирида ишлов беришнинг асосий усулларида бири **қайнатишдир**. Қайнатиш ҳам кўп суюқликда ва кам суюқликда, димлаб пишириш йўллари билан атмосфера, паст ва юқори босимларда олиб борилади. Ўзбек пазандалигида қайнатиб пиширишда суюқлик сифатида асосан сув, гўшт қайнатмалари (бульон) ва сут ишлатилади. Агар маҳсулот кам сувда маҳсулотнинг 1/3 қисмигача ёки ўзининг шарбатида идиш қопқоғи ёпилган ҳолда қайнатилса, бу усул **димлаш** дейилади. Димлаш даврида зираворлар ва бошқа қўшимчалар солиниши мумкин.

Ўзбек пазандалигида манти, ҳасип каби пазандалик маҳсулотларига тўйинмаган буғ билан ишлов бериш усули кенг қўлланилади.

Овқатланиш корхоналарида таомларни атмосфера босимида, юқори ва паст босимларда қайнатиш усуллари қўлланилади. Атмосфера босимида қайнатиш усулида идишнинг қопқоғи ёпилмаган ҳолда олиб борилади. Агар идишнинг қопқоғи ёпилган бўлса, буғланаётган буғ йиғилиб идиш ичида босим ошади ва ҳарорат ҳам кўтарилади, маҳсулотни пишириш вақти тежалади.

Маҳсулотни паст босимда қайнатиш махсус вакуум идишларида олиб борилади. Идиш ичида босим қанча кам бўлса, ҳарорат ҳам шунча паст бўлади. Натижада истеъмолга тайёр маҳсулотда озиқавий моддалари яхши сақланиб қолади ва сифат кўрсаткичлари юқори бўлади.

Маҳсулотларни қовуриш усуллари. Қовуриш учун ишлатиладиган ёғнинг миқдори қараб иккига бўлинади: кам ва кўп миқдордаги ёғда қовуриш. Кам ёғда қовуриш асосий усул ва кўп ёғда қовуриш эса фритюрда қовуриш деб аталади.

Асосий усул билан қовурганда маҳсулот ва ёғнинг миқдори 10:1 га яқин нисбатда олинади. Қовуриш жараёни 150-160⁰Сда маҳсулот бир томонида қовурилган қобиқ ҳосил бўлгандан кейин иккинчи томони ағдарилади. Қовуриш жараёнида ёғ сачрамаслиги учун маҳсулот ювилгандан кейин қуритиш керак.

Маҳсулотни фритюр усулида қовуришда маҳсулот ва ёғнинг нисбати 1:4 атрофида олинади. Бунда маҳсулотнинг ҳамма томонидан юқори ҳарорат бир хил таъсир қилиши сабабли у асосий усул билан қовурилганга нисбатан тез тайёр бўлади.

Шуни ҳам қайд этиш лозимки, қовуришда ҳарорат меъёридан юқори бўлса маҳсулотнинг юза қавати куйиб, ички қавати пишмай қолади. Агар қовуриш ҳарорати меъёридан паст бўлса, қовуриш муддати узаяди ва маҳсулот сувсизланиб қолади.

Назорат саволлар

- 1.Бирламчи ишлов бериш деганда нимани тушунасиз ?
- 2.Саралаш нечи хил мақсадда ўтказилади
- 3.Намлиги паст маҳсулотларга қандай ишлов берилади?

4. Иссиқлик таъсирида маҳсулотларда қандай ўзгариш рўй беради?
5. Комбинацияланган усул бериш деганда нимани тушунасиш?
6. Маҳсулотларни қовуриш усуллари ҳақида маълумот бериш?

V БОБ. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИГА ТЕХНОЛОГИК ИШЛОВ БЕРИШ ВА ЯРИМ МАҲСУЛОТЛАРНИ ТАЙЁРЛАШ

5.1. Сабзавотларга бирламчи ишлов бериш

Овқатланиш корхоналарида сабзавотлар салатлар, суюқ таомлар, иккинчи таомлар, сардаклар, ва гарнирларни тайёрлаш учун ишлатилади.

Сабзавотлар қуйидаги гуруҳларга бўлинади:

- Туганакли ўсимлик маҳсулотлари - картошка, топинамбур (ер ноки), батат (ширин картошка);
- Илдизмевали маҳсулотлар – сабзи, лавлаги, шолғом, брюква, турп, редиска, петрушка, сельдерей, пастернак (ширин илдизли хушбўй ўт), ерқалампири (хрень);
- карамсимонлар – оқ бошли карам, қизил бошли карам, савой карами, брюссель карами, гулдор карам, кольраби карами, броккол карами;
- пиёзсимонлар – бошпиёз, кўк пиёз, пиёз порей, саримсоқпиёз;
- хуштаъм сабзавотлар – шивит, тархун, райхон, майоран ва бошқалар;
- мевалилар – қовоқ, қовоқча, бодринг, тарвуз, қовун, патисон; помидор, бақлажон, қалампир; дуккаклилар–кўк нўхат, кўк ловия; донлилар – сўтали жўхори;
- чучуклилар – артишок, спаржа, ровоч.

Пазандалик маҳсулотлари тайёрлашда янги сабзавот, мева ва резаворлардан ташқари, қуритилган, тузланган, бошқа усуллар ёрдамида консерваланган ва музлатилган сабзавотлар ҳам ишлатилади.

Картошка ва сабзавотларга бирламчи ишлов бериш саралаш, колибровка, яъни ўлчовларига қараб танлаш, ювиш, тозалаш, кесиш жараёнларидан иборат.

5.1.1. Картошкага бирламчи ишлов бериш

Картошкани саралашда бегона аралашмалар, чириган, эзилган нусхалари ажратиб ташланади.

Колибрлаш деганда картошкани махсус машиналар ёрдамида ўлчамига қараб саралаш тушунилади.

Ювишда картошканинг ташқи қисми қум ва тупроқ қолдиқларидан тозаланади. Бу эса, картошка тозаловчи машинанинг ишлаш муддатини узайтиради, тайёр маҳсулотнинг санитария ҳолатини яхшилайдди.

Картошкани ювиш махсус машиналарда ёки қўлда бажарилади. Тозалаш учун картошка машинанинг ювиш камерасидан тозалаш камерасига ўтказилади. Тозалаш-ювиш машиналарида ишлов берилаётган картошка деярли 95 % га тозаланади, қолган 5 % эса қўл ёрдамида тозаланади. Картошкани тозалаш муддати картошка тозалаш машинасининг турига қараб 1,5-3 дақиқани ташкил этади.

Юқорида кўрсатилганидек, иккиламчи қайта тозалаш қўлда бажарилади. Бунда махсус қирғич ёки ўювчи пичоқлар ёрдамида картошканинг қолган «кўзча»лари, қорайган, кўкарган жойлари, тозаланмай қолган пўстлари олиб ташланади.

Озиқ-овқат саноати корхоналарида, картошкани махсус машиналар ёрдамида тозалашдан ташқари кимёвий ва термик усуллари ҳам қўлланилади. Механик тозалашда турли хилдаги тозалаш машиналари қўлланилади.

Кимёвий усуллар ёрдамида тозалашда концентрацияси 7,0-7,5 % бўлган ишқор эритмаси билан 80-85⁰ С ҳароратда 2,0-2,5 дақиқа давомида картошкага ишлов берилади ва сув билан босим остида 60-80 сек ювилади. Ишқор таъсирида ва ювиш пайтида пўчоғи «кўзча»лари билан бирга ажралади. Кейин ишқорни нейтраллаш учун лимон ёки фосфор кислотаси эритмасига картошка ботириб олинади. Бундай усул билан тозалашнинг иқтисодий самарадорлиги механик усулга нисбатан анча юқори бўлиб, лекин ишқорнинг қўлланилиши гигиеник жиҳатидан салбий ҳисобланади. Чунки, ишқор қолдиқлари қисман картошкага сингиб қолиши мумкин.

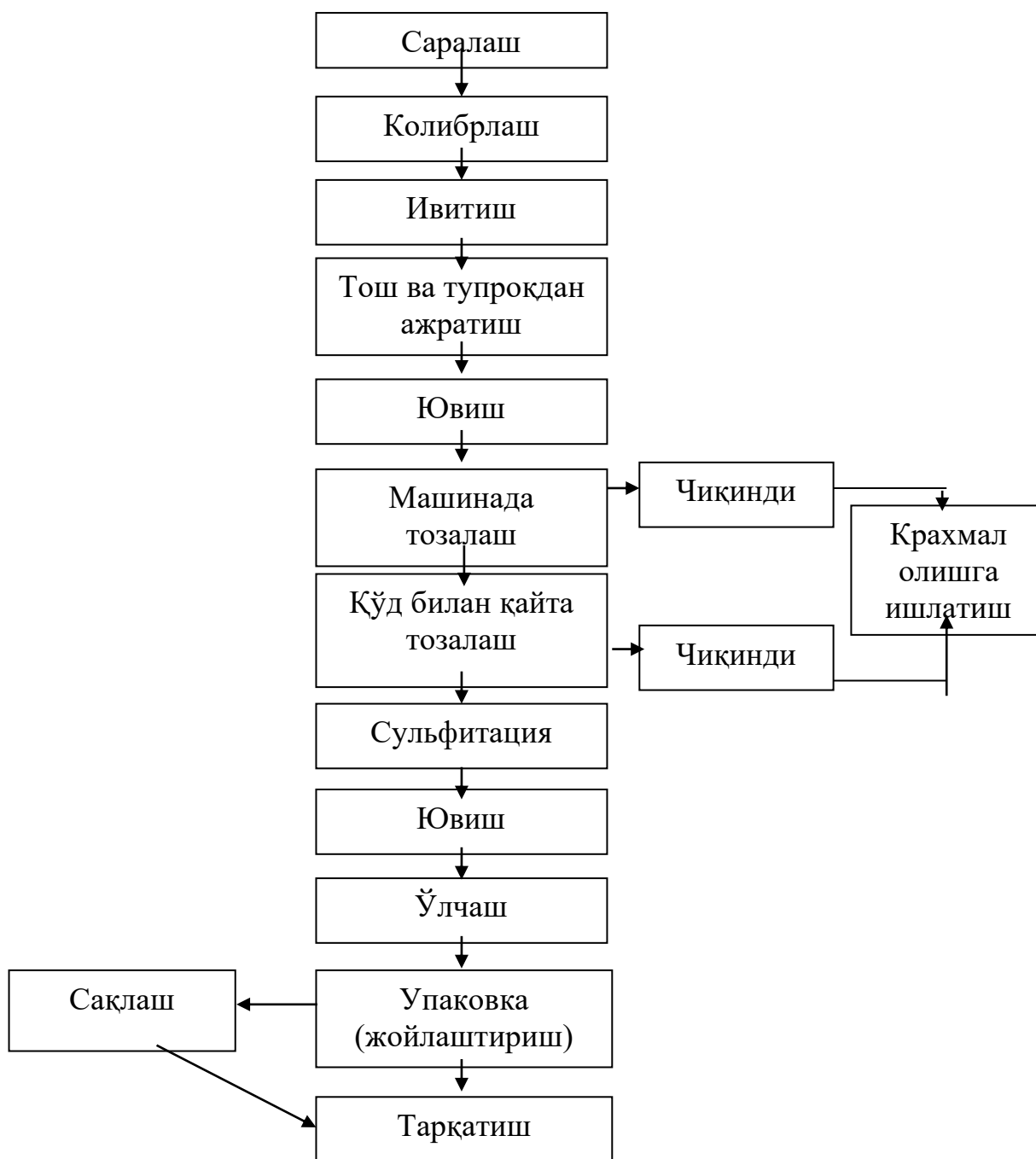
АҚШ ва бошқа баъзи мамлакатларда картошкани буғ ва ишқор ёрдамида тозалаш усули қўлланилади. Бундай усулда картошкага $6,3 \text{ кг/см}^2$ босимдаги буғ билан 30 секунд давомида ишлов берилади, кейин 5% концентрацияли ва ҳарорати $82,2^{\circ} \text{C}$ ли ишқор билан ишлов берилади. Иқтисодий жиҳатдан бундай ишлов бериш самарали бўлиб, чиқиндилар атиги 12,3 % ни ташкил этади. Кўрсатилганлардан ташқари картошкани фақат олов ёрдамида тозалаш усули ҳам қўлланилади. Термик тозалаш учун картоша цилиндр кўринишидаги $1100-1200^{\circ} \text{C}$ ҳароратли айланадиган печда 6-12 сек давомида сақланиб юзаси куйдирилади. Куйдирилган картошка ювиш машинасига тушади, у ерда пўстлогидан тозаланади ва сув билан ювилади. Тозалашнинг бу усулида чиқиндилар миқдори 2% ни ташкил этади.

Картошка тозалангандан кейин қораймаслиги учун сувда сақланади. Агар 2 соатдан кўп муддатга сақланса ёки бошқа корхонага юборилса, қораймаслиги учун, сульфитация қилинади. Сульфитациялашда, тозаланган картошкага 0,5-1,0 %ли натрий бисульфит эритмаси билан 5 дақиқа ишлов берилиб, кейин душли қурилма остида 7-8 секунд ювилади ва полиэтилен қоп ёки функционал идишларга 15-20 кг.дан ўлчаб жойлаштирилади. Сульфитация қилинган картошкани тарқатиш ва сақлаш муддати $15-16^{\circ} \text{C}$ да 24 соат, $2-7^{\circ} \text{C}$ да 48 соат. Сульфитация қилинган картошка ишлатишдан олдин ювилади.

Картошкага бирламчи ишлов беришда чиқитлар миқдори мавсумга боғлиқ қуйидагича бўлади:

1 сентябргача.....	20
1 сентябрдан 31 октябргача.....	25
1 ноябрдан 31 декабргача.....	30
1 январдан 28-29 февралгача.....	35
1 мартдан.....	40

Картошкага бирламчи ишлов бериш қўйидаги тасвирда келтирилган



1-Расм. Сульфитацияланган картошкани ишлаб чиқариш технологик схемаси.

Тозаланган картошкага бутунлигича ёки маълум шаклларда кесилган ҳолда иссиқлик таъсирида ишлов берилади. Картошкани оддий ёки мураккаб усулларда кесиш мумкин.

5.1.2. Илдизмевали сабзавотларга ишлов бериш

Илдизмевалилар – сабзи, шолғом, лавлаги, турпга ўхшаганлар катта- кичиклиги ва сифати бўйича сараланади. Сабзи, лавлаги баргларини кесиб, қўлда ёки машинада ювиб, пўчоғидан тозалангач, яна ювилади. Лавлаги, шолғом, турп ва майда сабзилар, картошка тозалайдиган машинада, йирик сабзилар эса қўлда тозаланади.

Петрушка, сельдерей, пастернак илдизлари саралангандан кейин, кўкатлари, илдизчалари ювилиб тозаланади ва қўлда кесилади, кўкатлар эса сараланиб, оқиб турган ёки кўп микдордаги сувда ювилади.

Қизил редиска кўкат ва илдизидан тозаланиб, ювилади. Оқ редисканинг пўсти ҳам тозаланади. Ерқалампири илдизи пўсти тозалангандан кейин ювилади. Агар у сўлиган бўлса, ишлов беришдан аввал совуқ сувда бўктирилиши керак.

5.1.3. Карам ва пиёзларга ишлов бериш

Қизил, оқ бошли ва савой карамлари бир хил ишловдан ўтади. Чириган, ифлосланган баргларида тозаланиб, ташқи ўзаги кесиб ташланади ва ювилади. Ўзаги бўйлаб икки ёки тўртга бўлиб, ўзаги кесиб олинади. Агар карам капалак қурти билан зарарланган бўлса, ош тузи эритмасида (1 литрига 50-60 г туз) 15-10 дақиқа солиб қўйилади. Сув юзига сузиб чиққан зараркунандалар олиб ташланиб, карам бўлаклари тоза сувда яна бир бор ювилади. Ишловдан ўтган карам қўлда ёки машинада тўғралади.

Бош пиёзни саралаб, илдиз ва банд томонидан кесиб, қуриган пўстини тозалаб, совуқ сувда ювилади. Йирик овқатланиш корхоналарида пиёзни тозалаш учун, сўриб олиш мосламасига эга бўлган махсус шкафлар ўрнатилади. Пиёз пўстлоғи махсус агрегатда 1200-1300⁰ С қиздириш усули билан ҳам тозаланади.

Тозаланган пиёз ишлатишдан олдин ювилиб, кейин тўғралади.

5.1.4. Полиз маҳсулотларига ишлов бериш

Помидор ўлчамига, пишган даражасига қараб сараланади. Чириган, эзилган помидорлар ажратилади, ювилиб, банди кесиб ташланади. Эзилиб пишганлари таомлар тайёрлаш учун, ўртача катталиқдаги ва майда помидор салат тайёрлаш, қўшимча гарнир ёки ичига қийма солиб таом тайёрлаш учун ишлатилади.

Бақлажон сараланиб, банди кесиб олингандан кейин ювилади, катта бақлажонларнинг пўсти тозаланади. Қовуриш учун айлана, тилим-тилим, кубик шаклларида кесилади.

Булғор қалампири сараланади, ювилади, банд томонидан кесиб, уруғи ажратиб олинади ва яна ювилади. Бутун ҳолатда, ичига қийма солиш учун ёки кўндалангига похол, кубик шаклида кесиб, салат, суюқ овқатларни тайёрлаш учун ишлатилади, майда кубик шаклида кесиб суюқ овқатларга ишлатилади.

Бодринг ўлчамларига қараб сараланади ва ювилади, пўсти қаттиқлари ва сарғайганлари пўстлоғидан тозаланади, учи ва банди томонидан бироз кесиб ташлаб, айлана ёки тилим-тилим қилиб кесиб салатлар учун, майда кубик ёки похол шаклида эса салат ва яхна суюқ таомлар учун ишлатилади.

Қовоқни ювиб, банди олиб ташланади ва бир неча бўлакка кесиб, уруғи ва пўчоғи тозаланади ва ювилади. Пазандалик ишлов берилишига қараб кубик, тилим-тилим, паллача шаклларида кесилади.

Кабачкани ювиб, банди кесилади. Ёш кабачкаларни кесиб, уруғи ва пўсти билан ишлатилади. Йириклари пўчоғидан ажратилиб кўндалангига кесилади ва уруғидан тозаланади. Қовуриш учун айлана ёки палла шаклида, кубик шаклида эса рагу, сабзавотли суюқ таомларни тайёрлаш учун ишлатилади. Кўк нўхат ёки кўк ловия саралангандан кейин кўзоқчалари икки томонидан синдирилиб, пайчоқчаси олиб ташланади. Кўк нўхат кўзоқчаси билан бутун ҳолда, кўк ловияни эса квадрат ёки ромб шаклида кесиб, ранги қораймаслиги учун, тез пиширилади.

Сўтали жўхорининг банди ва учи томони кесиб ташланади, пўст ва попуги тозаланиб, ювилади ва ранги ўзгармаслиги учун тезда пиширилади.

5.1.5. Кўкатларга ва десерт сабзавотларга ишлов бериш

Кўкатлар сўлиган, сарғайган, чириган, қаттиқ баргларидан ажратилгандан кейин 15-16⁰ Сли сувда бир неча дақиқа бўктирилиб қўйилади ва оқар сувда чайқаб олинади. Бундан ташқари шивит, кўк салатнинг томири кесиб олиб ташланади. Исмалоқ нам ҳолда сақланганда тез бузилади. Шунинг учун у иссиқлик билан ишлов беришдан олдин ювилади.

5.1.6. Консерваланган сабзавотларга ишлов бериш

Тузланган карам саралангандан кейин унинг йирик барглари яна майдароқ қилиб кесилади. Тузланган бодринг совуқ сувда ювилади. Тузланган ҳамда маринадланган бодрингнинг бандлари кесиб олинади. Кейин ўлчамларига қараб бутун ёки бўлинган ҳолда ишлатилади. Йирик ва сариқ бодринг пўстларидан тозаланади ва узунасига тўрт бўлакка бўлиб, уруғидан ажратилади, паллачалар, ромб шаклларида кесиб, салат, солянкаларни , похол шаклида кесилган ҳолда эса рассольникларни, майда кубик шаклида- яхна таомларни тайёрлаш учун ишлатилади.

Қуритилган кўкатлар (лавр баргидан ташқари) кукун ҳолатида тўғридан-тўғри таомларга қўшилади.

Қуритилган пиёз қовуриш учун ҳам ишлатилади, унинг учун у аввал совуқ сувда бўктирилгандан кейин ортиқча суви кетказилади. Картошка, сабзи, ош лавлагига каби сабзавот маҳсулотлари асосан таёқча шаклида кесилиб қуритилган бўлади. Улар ҳам таомлар тайёрлашдан олдин сараланади ва қайноқ сувда чайқаб олингандан кейин 2-3 соат давомида совуқ сувда бўктирилади ва шу сувда қайнатиб пиширилади.

Сублимацион усули ёрдамида қуритилган маҳсулотлар қайнаб турган сувга солиб пиширилади. Музлатилган сабзавотлар - кўк нўхат, ловия, помидор, қовоқчалар, булғор қалампири, гул карамлар ҳамда картошка музидан туширилмасдан иссиқ сувга солиб қайнатилади.

5.1.7. Сабзавотларни кесиш

Тозаланган ва ювилган сабзавотлар бир хил ўлчамларда кесилади. Бир хил ўлчам ва шаклларда кесилган сабзавотлар иссиқлик таъсирида ишлов берилганда бир вақтда пишади ва тайёрланган таомларга нафис кўриниш беради. Сабзавотларни оддий ва мураккаб шаклларда кесиш мумкин.

Оддий шаклда кесиш. Сабзавотларни машиналар ёки қўл ёрдамида кесилиши мумкин. Қўл ёрдамида кесилганда ўртача ёки кичик ошпаз пичоғидан фойдаланилади. Сабзавотлар қуйидаги оддий шаклларда кесилади: похол, тўғри тўртбурчакли таёқча, кубик, палла, тилим-тилим, парра-парра, бўлакча, тўғри тўртбурчак, айлана (ҳалқа), ярим ҳалқа.

Похол шаклида - картошка ва илдизмевалиларни юпқа кесиб ва устма-уст қўйиб, ишлатилишига қараб, турли қалинликда тўғралади. Фритюрда қовуриш учун картошкани жуда юпқа похол шаклида кесилади, илдизмевалилар пассировка қилиш учун ўртача қалинликда кесилади.

Тўғри тўртбурчакли таёқча шаклида кесиш учун, аввал картошка ва илдизмевалилар қатламларга бўлинади, кейин устма-уст қўйилади ва узунчоқ таёқчалар шаклида кесилади.

Кубик шаклида кесиш учун ҳам картошка ва сабзавотлар қатламларга бўлинади ва кубик шаклида кесилади: йирик кубиклар қирралари 2-2,5 см, ўрта 1-1,5 см, кичик кубиклар қирралари 0,3-0,5 см ўлчамларда кесилади.

Палла шаклида кесиш учун - ўртача катталиқдаги картошка ва илдизмевалилар ўртасидан бўлингандан кейин, радиуси бўйича паллачаларга бўлинади.

Тилим-тилим деб, картошка ва илдизмевали сабзавотларни узунлиги бўйича тенг тўрт бўлакка бўлиб қалинлиги 1-2 мм қилиб кўндалангига кесилишга айтилади.

Парра-парра ёки айлана шаклини бериш учун хом ёки пиширилган картошканинг четларини кесиб, белгиланган ўлчамли цилиндр шакли берилади ва 1,5-2 мм қалинликда кўндалангига кесилади.

Бўлакча ҳосил қилиш учун аввал илдизмевалилар кўндалангига бир неча қисмларга бўлинади, кейин эса яна кўндалангига бир неча қисмга кесилади. Картошка ва пиёзни тўрт, олти ва ундан кўп қисмларга кесиш мумкин.

Тўғри тўртбурчак шаклида кесиш учун, карамни ёки бошқа сабзавотларни икки ёки тўрт қисмга бўлакчаб, ҳар қисми тўғри тўртбурчак шаклида кесилади.

Ҳалқа ва ярим ҳалқа шаклида аксарият ҳолларда пиёз кесилади. Пиёзни ўзагига нисбатан кўндалангига кесиб, кейин ҳалқаларга ажратилади. Ярим ҳалқа шаклини бериш учун, пиёз ўқи йўналишида тенг икки қисмга бўлиниб, кейин ярим ҳалқа шаклида кесилади.

Мураккаб шаклларда кесиш. Мураккаб шаклда кесиш деб, картошкани бочкача, шарикча, нокча, саримсоқпиёзча, бурама, қиринди ва бошқа мураккаб шаклларда кесишга айтилади. Мураккаб шаклларда кесиш қўл билан махсус асбоблар ёрдамида бажарилади. Масалан, сабзидан мураккаб шаклли юлдузчалар, тож, ёнғоқча ва шарикчалар кесилади.

Бочкача- ўртача катталиқдаги картошка ёки сабзавот маҳсулотлари қарама-қарши томонларидан биров кесиб ташланади ва ён томонлари бочкача шаклига келгунча текислаб кесиб олинади. Бундай шаклли картошка ва сабзавотлар пиширилган ҳолда гарнир сифатида ишлатилади.

Шарикча - хом картошка ёки сабзавот, шар шаклини берувчи махсус ўювчи мосламали пичоқлар билан турлича катталиқларда ўйиб олинади ёки қўлда оддий сабзавот пичоқлари орқали шариклар шакли берилади. Йирик шарикчалар ёгда қовурилган, ўртача

шарикчалар қовурилган ёки қайнатиб пиширилган ҳолда гарнир сифатида ишлатилади.

Сабзидан кесилган шарикча фақат сувда пиширилган ҳолда совуқ таомлар учун гарнир сифатида ишлатилади.

Саримсоқпиёз паллачаси шаклини бериш учун хом картошка ёки сабзавотлар бочкача шаклида кесилгандан сўнг узунасига яна паллача шаклида кесилиб, уч томонлари бир оз чуқурлаштирилиб саримсоқ шаклига келтирилади.

Қиринди - тозаланган картошкага баландлиги 2-3 см, диаметри 3-4 см. ли цилиндр шакли берилади. Цилиндр айланаси бўйича текисланади ва қалинлиги 2-2,5 мм бўлган лента кесилади, сўнг учлари оралиқларидан ўтказилиб боғланади ва ювилгандан кейин ёғда қовуриб гарнир сифатида ишлатилади.

Спираль - махсус мослама ёрдамида хом картошка спираль шаклида ўйиб олинади ва ёғда қовуриб, гарнир сифатида ишлатилади.

Юлдузчалар, масалан, айлана бўйлаб узунасига олти ва ундан кўп чуқурча ҳосил қилиб кесилган сабзи 1мм қалинликда кўндалангига кесилади. Бундай сабзи яхна таомларни безаш учун ишлатилади.

Тож - айлана бўйлаб узунасига олти ва ундан кўп чуқурча ҳосил қилиб кесилган сабзи узунасига тенг иккига бўлинади ва ҳар бир бўлак қия ҳолда 1 мм қалинликда кесилади. Бундай шакл берилган рангли сабзавотлар, яхна таомларни безаш учун ишлатилади.

5.2. Балиқларга технологик ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш

Балиқлар овқатланиш корхоналарига тирик, совитилган ва музлатилган ҳолда келтирилади. Бундан ташқари тузланган, дудланган, қуритилган балиқлар ҳам ишлатилади. Улар технологик ишлов берилмасдан ва маълум ишлов берилиб, яъни бўлинмаган, ичак-човоқидан тозаланган ва боши олинмаган, ичак-човоқларидан

тозаланган ва боши олинган, шунингдек, филеларга кесилган (ярим тайёр маҳсулот) ҳолда келтирилади.

Балиқларга бирламчи ишлов бериш жараёнлари кетма-кетлиги қуйидагилардан иборат: музидан ёки тузидан тушириш, тозалаш, бўлакларга бўлиш, ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш.

5.2.1. Суяк скелетли балиқларга бирламчи ишлов бериш

Балиқларни муздан тушириш усуллари бундан олдинги бандда назарий жиҳатдан кўриб чиқилганлиги сабабли, бу банд материаллари тангачаларидан тозалашдан бошланади.

Балиқни тангачалардан тозалаш. Балиқ териси устидаги тангачалар махсус машиналар ёрдамида тозаланади. Катта тангачали балиқлар барабанли, кичик тангачали балиқлар эса роликли машиналари ёрдамида тозаланади.

Балиқ тангачаларини қўл билан тозалаганда, пичоқ балиқнинг думидан бош томонига қараб йўналтирилади. Бунда балиқ тангачаларидан тозаланиши билан бирга, юзасидаги шилимшиқ моддасидан ҳам тозаланади. Айрим балиқларда шилимшиқ модда вазни тана массасига нисбатан 3% ва ундан ҳам кўпни ташкил этади.

Сузгичларидан ажратиш. Балиқ сузгичлари тери сатҳи бўйича кесиб олинади. Дум сузгичи тери юзаси тугаши жойидан 2 см юқоридан кесилади. Балиқ сузгичларини махсус машиналар ёки қўл ёрдамида кесилади.

Бошини ажратиш. Балиқларнинг бошларини кесишда ҳам ярим цилиндр шаклидаги пичоқли махсус машиналардан фойдаланилади. Машина пичоғи ўз ўқи атрофида айланма, юқорига ва пастга ҳаракат қилиб, олдинга йўналтирилган бўлади.

Балиқ бошидаги ойқулоқ қопқоқлари икки четидан қўл ёрдамида пичоқ билан биров кесилгандан кейин, қопқоғини кўтариб, ичидаги ойқулоқ махсус ингичка пичоқ ёрдамида кесиб олинади. Балиқнинг кўзи ҳам олиб ташланади.

Ичак-човоқларидан тозалаш: Ичак-човоқларидан тозалаш учун балиқни бош томонидан ошпаз томонга қаратилиб тахтакач

устига қўйилади, кейин қорин сузгич қанотлари ўртасидан бўйи бўйлаб аналь тешигигача қоринни ёриб ичак-човоқларидан тозаланади. Тозалашда ўт пуфаги жуда ҳам эҳтиёткорлик билан кесиб олинади, чунки ўт тўкилган жой аччиқ бўлиб қолади. Балиқ қорни қора плёнка ва қон қуйқумларидан тозалангандан кейин яхшилаб ювиб ташланади. Камбала, навага каби айрим балиқларнинг ичак-човоқлари бошини кесиб олишда ҳосил бўлган тешик орқали тозаланади.

Ишлов берилган балиқларни оқар сувда яхшилаб ювилади, намлигини кетказиш учун патнисга терилади ва иссиқ ишлов беришгача совитгичда сақланади.

5.2.1.1. Ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш

Балиқ ярим тайёр маҳсулотларидан асосийси, ишлов берилган тана ва балиқ филеси ҳисобланади. Улардан порцияли ва кичик бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар, котлет ва кнель массалари тайёрланади. Бунинг учун массаси 1 кг.гача бўлган балиқ таналарини узунасига умуртқа суяги бўйлаб иккита филега ажратилади: битта - филе териси ва қовурға суяклари билан, иккинчиси – териси, қовурға суяклари ва умуртқа суяклари билан. Массаси 1кг.дан кўп бўлган балиқларни умуртқа ва елка суяги ажратиб олиб ташланиб, терили ва қовурға суякли филе олинади, чунки катта балиқларнинг суяги йирик бўлади, иссиқлик таъсирида ишлов берилганда умуртқа суяги гўшти пишмай қолиши мумкин. Бундан ташқари катта суяқлар порцияларга бўлаклашни қийинлаштиради.

Баъзи таомлар учун балиқлар териси билан суяксиз филе, суяксиз ва терисиз филе шаклларида тайёрланади.

Балиқ терисини ажратишда пичоқ дум томонидан боши томон йўналтирилади. Баъзан ишлов беришда, унинг тангачаларидан тозаламай, бир йўла бутун ҳолда терисини шилиб олиниши мумкин.

Тангасиз балиқ усти шилимшиқ модда билан қопланган бўлиб, териси қалин, кўпинча қора рангда ва паст таъмли бўлади. Шу сабабли, ишлов беришда уларнинг териси шилиб олинади.

Лаққа, елим, зубатка ва бельдюга балиқларидан ярим тайёр маҳсулотлар тайёрланганда териси шилиниб олинади. Илонбалиқнинг устидаги шилимшиқ модда организмни заҳарлаши мумкин, шу сабабли ҳам балиқ териси туз билан ишқаланиб, яхшилаб ювиб ташланиши лозим.

Порцияли балиқ бўлаклари массаси 1 кг.дан кўп бўлмаган балиқ таналари ва катта балиқлар филеларидан кесилади. Бу операция малакали ошпазлар томонидан бажарилади. Чунки, порция бир бўлакдан иборат бўлиши керак.

Қайнатиш учун балиқ филесини порцияларга кесишда пичоқ стол юзасига нисбатан перпендикуляр равишда йўналтирилади. Димлаб ва қовуриб пишириш учун балиқ филеси 30° бурчак билан кесилади. Натижада юпқа ва қиздириш юзаси катта бўлган бўлак ҳосил бўлади. Бунда эса балиқ яхши қовурилади ва ташқи кўриниши ҳам яхшиланади.

Қовуриш пайтида балиқ гўшти деформацияланмаслиги учун икки-уч жойидан териси кесилиб қўйилади. Балиқни асосий усул ёрдамида қовуриш жараёнида ундаги суюқлик ва озиқа моддалари йўқотилишини камайтириш, ҳамда юзасида бир хил қовурилган қобиқ ҳосил қилиш учун балиқ бўлаклари талқонга ёки унга буланади.

Балиқ ярим тайёр маҳсулотлари фритюрда қовуриш учун булаш маҳсулотларига икки марта буланади-аввал унга кейин эса нон талқонига.

Ун ва талқон маҳсулотга яхши ёпишиши учун лъезон ишлатилади. Бир килограмм лъезон 670 грамм хом тухум ёки меланж, 340 грамм сув ёки сут, 10 грамм туз аралашмасидан иборат бўлади. Балиқ бўлакчалари суюқ хамирга (кляр) буланиб ҳам фритюрда қовурилиши мумкин. Унинг учун сутга бир оз ўсимлик ёғи, туз, эланган ун ва қўпиртирилган тухум оқи қўшилиб суюқ хамир тайёрланади. Айрим таомларни тайёрлашда балиқ гўштини юмшатиш мақсадида филе маринадга солинади. Маринад тайёрлаш учун лимон шарбати ёки кислотасига, туз, янчилган мурч, ўсимлик ёғи, майин қилиб кесилган петрушка кўкати солиниб

аралаштирилади. Лимон кислотаси таъсирида балиқ оқили денатурацияга учраб, мазаси ва ҳиди яхшиланади.

Унга ёки нон талқонига беланган балиқ бўлакларини сақлаш мумкин эмас. Чунки, талқон ёки ун тез намланади ва қовуриш даврида тушиб кетади.

Балиқ бўлакчалари лъезонга ботиришдан олдин унга, кейин эса лъезонга ботирилиб, нон талқонига буланади.

Кичик бўлакчаларга бўлинган ярим тайёр балиқ маҳсулотларини тайёрлаш учун суяксиз ва терисиз балиқ филеси эни 1 см, узунлиги 5-6 см бўлган таёқчаларга кесилади, зираворлар билан ишлов берилгандан кейин клярга буланиб олинади ва фритюрда қовурилади. Поджарка, шашликка ўхшаш маҳсулотлар ҳам, кичик бўлакчали ярим тайёр маҳсулотлар гуруҳига киради. Улар 20-25 г бўлакчаларга кесилади.

Балиқлар котлет массасини тайёрлаш учун кам қилтиқли судак, чўртан, денгиз окуни, треска, пикша ва бошқа балиқлар ишлатилади. Музлатилган балиқлардан котлет массасини тайёрлаш учун котлет массасига 25-30 % миқдорда қайнатиб пиширилган ва гўшт қиймалагичдан ўтказилган балиқ қиймаси қўшилади. Натижада, котлет массасининг ёпишқоқлиги ошади, қовурилган ярим тайёр маҳсулот ушалиб кетмайди ва ўз шаклини яхши сақлайди. Котлет массасининг ёпишқоқлигини ошириш учун тухум ҳам қўшиш мумкин.

Котлет массасини тайёрлаш учун суяксиз ва терисиз балиқ филеси бўлакчаларга бўлинади ва сут ёки сувда ивитилган қотган нон билан бирга гўшт қиймалагичдан ўтказилади. Туз, мурч солиб қийма аралаштирилади.

Котлет массасидаги нон суюқликни шимиб олиб, тайёр маҳсулотга ширали консистенция ва нозик таъм беради. Котлет массасидан котлет, биточка, тефтели, зрази, фрикаделька, тельное, рулетлар тайёрланди.

Баъзи таомлар котлет массасига балиқ, чўчка ёғи, ёки сариеғ (50-100 г 1 кг балиқ массасига) қўшиб тайёрланади.

Биточка диаметри 6, қалинлиги 2 см айлана шаклида бўлади. Шакл берилган котлет ва биточка нон талқонига буланиб олинади.

Тефтели диаметри 3 см.ли шар шаклида бўлади ва порциясига 3-4 донадан берилади. Балиқ қиймаси ва котлет массасидан тайёрланган маҳсулотлар технологияси, гўшtdан тайёрланган маҳсулотлар технологиясидан деярли фарқ қилмайди. Шунинг учун ҳам уларни тайёрлаш технологиясини гўшт қиймасидан ва котлет массасидан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар бўлимида кенгрок кўриб чиқилади.

Балиқ ярим тайёр маҳсулотлари 8⁰да 12 соатгача сақланиши мумкин. Порцияланган ва талқонга буланмаган ярим тайёр маҳсулотлар кўпи билан 6 соат, товага 5 см. гача қалинликда солинган балиқ котлет массаси 2-3 соатгача, балиқ котлет массасидан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар 6⁰ С да 12 соатгача сақланиши мумкин.

5.2.2. Осётр оиласига кирадиган кемирчакли балиқларга бирламчи ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш

Осётр балиғи оиласига кирадиган балиқларда суяк скелетлари бўлмайди, устида эса тангачалар ўрнида бир неча қатор қалқонча кўринишидаги тиканакли бўртмалари бўлади.

Осётр, севрюга, белуга, стерлядь балиқлари овқатланиш корхоналарига музлатилган ҳолда келтирилади. Улар икраси олинаётган пайтда ичак-човоқларидан тозаланади.

Музлатилган балиқ стеллаж ёки стол устига бир қатор терилган ҳолда очик ҳавода музидан туширилади. Музидан тушириш балиқнинг катта-кичиклигига қараб цех шароитида 12 соатдан 24 соатгача давом этади.

Музидан туширилгандан кейин балиқнинг боши кесиб олинади. Унинг учун балиқ бошини икки томонидан кесиб ва бошини тана билан бирлаштирувчи кемирчак чопилгандан кейин калласи ажратилади. Осётр балиқларини суякли бўртмаларидан тозалаш учун балиқ қайноқ сувга 3 дақиқа ботириб олинади ва шу заҳотиёқ

қалқончалари кесиб олинади. Дум сузгичларини олиш учун унинг ёнидаги гўшти юзаки кесилади, бир икки бураб, думи аста-секин тортилади ва визигаси билан ажратиб олинади, кейин визига қийма сифатида ишлатилади. Ичи тозаланган балиқ умуртқаси бўйлаб иккита яримтага ажратилади ва ҳар бир яримта ўз навбатида икки ёки уч бўлакка бўлинади.

Балиқ бўлақларини қон қотишмаларидан тозалаб, совуқ сув билан ювилади. Порция бўлақлари иссиқлик таъсирида ишлов беришнинг қайси усулидан қатъий назар, 3 дақиқа давомида қайнаётган сувга ботириб олинади ва илиқ сув билан ювилади. Порция бўлақлари қайноқ сувга солиб олинганда, қайнатиш ёки қовуриш пайтида деформацияланмайди ва кўриниши яхши сақланади.

5.2.3. Балиқ чиқиндиларидан фойдаланиш

Балиқларга бирламчи ишлов беришда маълум миқдорларда озиқа, аҳамиятли ва техник чиқиндилар ҳосил бўлади. Озиқа чиқиндилари, ишловдан ўтказилгандан кейин таомлар тайёрлашда ишлатилиши мумкин бўлган балиқ боши, суяклари, териси, сузгичлари, икраси, ички ёғи, тангачалари, визигаси, кемирчаклари киради.

Чиқиндиларга бирламчи ишлов бериш, уларни ювишдан иборат. Яхшилаб ювилган ойқулоғи, боши, суяклари билан сузгичлари, териси ва кемирчаклари бульон тайёрлаш учун ишлатилади. Осётр балиқлари боши қайноқ сувга ботириб олингандан кейин юзаки пиширилиб, майда қалқончаларидан тозаланиб, икки бўлак қилиб чопилади, ойқулоғи ажратилиб ташланади, ювилади ва бош бўлақлари 1,5 соатга яқин қайнатиб пиширилади, суяги ва кемирчакларидан пишган гўшти ажратилиб олинади ва кейин суюқ таомларга, қиймаларга, салатларга қўшилиши мумкин. Кемирчаклари эса иссиқ сувда юмшагунча пиширилади ва юпқа тилимлар шаклида кесилиб, солянка учун қўшимча гарнир сифатида ва қийма тайёрлашда ишлатилади. Икралари балиқ шўрваларини тиндириш

учун ва балиқ газакларини тайёрлаш учун ишлатилади. Икриси ишлатилишидан аввал юпқа пардасидан тозаланади.

Карп оиласига мансуб балиқлар – маринка, остан, усач икралари заҳарлилиги сабабли ишлатилмайди. Ички ёғлари котлет массасига қўшилади. Осётр оиласига мансуб балиқлар визигаси узунаси бўйлаб кесилиб, ичидаги кемирчак кўринишидаги маҳсулотдан ажратилади ва қийма учун ишлатилади.

5.3. Гўшт ва ичак-човоқларга ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш

Ярим тайёр маҳсулотлар ишлаб чиқаришда қорамол, қўй, чўчка, бузоқ. ёввойи ҳайвонлар гўштлири ва калла-почалари, ичак-човоқлари, ишлатилади.

Термик ҳолатига қараб гўшт совиган (мускул тўқимаси орасидаги ҳарорат 12⁰С гача), совитилган (0 дан 4⁰С гача) ва музлатилган (-8⁰С дан юқори эмас) ҳолатда бўлади.

Семизлик даражасига асосан гўшт икки категорияга бўлинади: биринчи ва иккинчи.

Чўчка гўшти беш категорияга бўлинади ва овқатланиш корхоналарига бутун тана, ярим тана ёки чорак тана сифатида келтирилади. Гўштга бирламчи ишлов беришнинг асосий технологик жараёни қуйидагилардан иборат: музлатилган гўштни музидан тушириш, ювиш, қуриштиш, муҳр босилган жойини кесиб ташлаш, бўлакларга бўлиш, суякларидан ажратиш, пай-пайчоқлардан тозалаш, навларга ажратиш, ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш.

Гўштни музидан туширишда гўшт ичидаги ҳарорат –5 дан 7⁰С гача бўлади. Музлатиш пайтида мускул тўқималари хужайраларидан гўшт шарбати ажралиб чиқиб, хужайралар орасида музлаб қолади. Гўштни секин музидан туширган пайтда, гўшт шарбатини хужайралар қисман ўзига тортиб олади. Тез музидан туширган пайтда, гўшт шарбати кўпроқ ажралиб чиқиши натижасида, гўшт қаттиқ, озиқавий қиймати ва таъми пасайган бўлади.

Аста-секин музидан тушириш учун камерада ҳарорат 0 дан 6-8⁰С гача, ҳавонинг нисбий намлиги 90-95 % бўлиши керак. Гўшти бутун тана, ярим тана ёки чорак тана ҳолида бўлакламасдан, бир-бирига тегмайдиган қилиб илгакларга осиб музидан туширилади, бўлаклаш мумкин эмас, акс ҳолда гўшт шарбатини кўпроқ йўқотади.

Музидан тушиш вақти гўштининг турига, бўлагининг катта-кичиклигига боғлиқ бўлиб, 1 ½ - 3 сутка давом этади. Гўшт тўқималари орасидаги ҳарорат 0-1⁰ С га етганда музидан тушириш тўхтатилади. Секин музидан туширганда, шарбатининг йўқолиши гўшт вазнига нисбатан 0,5% ни ташкил этади.

Тез музидан туширишда 20-25⁰С ҳароратда ва 80-95% нисбий намликда, гўшт 12-24 соат давомида музидан тушади. Гўшт ичидаги ҳарорат-0,5-1,5⁰С бўлиши керак. Музидан туширилган гўшт 24 соат давомида 0-2⁰С/ли камерада 80-85% нисбий намликда сақланса, ярим тайёр маҳсулотларни кесиш жараёнида гўшт шарбати камроқ йўқолади.

Гўшни ювишдан олдин жуда ифлосланган жойлари ва муҳри кесиб ташланади. Ювишда шланг учига уланган махсус чўткадан фойдаланилади. Ўртача корхоналарда гўшт ваннада ювилади. Бунда, ванна устидаги панжара устига гўшни қўйиб чўткадан фойдаланилган ҳолда оқава сув билан ювилади. Гўшт ювилаётган сувнинг ҳарорати 25-30⁰ С бўлиши керак, чунки, бундай ҳароратда ёғ билан қопланган гўшт юзасини ювиш осонлашади. Ювилган гўшни 12-15⁰С ли сувда чайиб олганда унинг юзаси совийди ва микроорганизмларнинг ривожланиши қисман тўхтайдди.

Бўлаклашда қўл сирпанмаслиги учун ювилган мол танаси олдин қуритилади. Қуритишнинг энг тез усули, пахтали тоzza сочиқлар билан артиш ҳисобланади. Катта корхоналарда эса, ювилган гўшни қуритиш учун ташқаридан сўрилган ҳавони филтрдан ўтказиб, махсус каналлар орқали трубалар ёрдамида гўшт қуритиладиган хоналарга келтирилади. Қиш пайтида қуритишни тезлаштириш учун ҳаво иситилади.

Пахтадан ишланган мато билан артилганда битта мол танасини қуритиш учун 5 дақиқа вақт сарфланса, ҳаво билан қуритганда 1,5-2 соат вақт сарфланади.

5.3.1. Мол гўштини нимталаш ва суякларидан ажратиш

Мол танаси маълум схема асосида бўлакланиб, пазандалик ишлови берилиши учун мўлжалланган катта бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар тайёрланади. Бўлаклардан олдин пуштимағз ажратилади. Кейин ярим тана олд ва сон бўлакларга ажратилади. Ажратиш чизиғи молнинг охирги қовурға суяги билан 13 ва 14 умуртқа суяги оралиғига тўғри келади. Олд қисмига ҳамма қовурға суяклари ўтиб, сон қисмида пешноб гўшти, бел умуртқа суяклари гўшти билан ажралади.

Олди қисмини бўлаклар. Қўл, бўйин, елка-умуртқа бўлаклари кесиб ажратилади. Қўл бўлагини ажратиш учун гўштни ич қисми билан стол устига қўйилади, чап қўл билан гўштни болдир суягидан бир оз кўтариб, ўз чегараси бўйлаб тўш, қовурға усти гўшти кесилади.

Бўйин умуртқаси билан умуртқа суяги бирлашган еридан суяги чопилиб, бўйин бўлаги гўшти билан кесиб ажратилади. Елка-умуртқа суягини бўлаклар учун умуртқа суяги устидаги гўшти ва қовурға суяги устидаги гўшти чегараси бўйлаб кесилиб, қовурға суяги кўндалангига чопилади ва катта талиқ қисми ажратилади. Тўш кемирчак суяги билан қовурға бирлашган изи бўйича суяги кесилиб қовурға ва тўш бўлакларга ажратилади.

Суякларни ажратишда суякларда гўшт қолмаслиги, ажратиб олинган гўш бўлакларида чуқур кесилган жойлар бўлмаслиги керак. Пичоқ гўштга 10 мм. дан ортиқ ботирилмаслиги керак.

Гўштларни пай-пайчоқларидан тозалашда лаҳм гўшт устидаги пайлар, кемирчак суяклар, осилиб турувчи гўшт бўлакчалари, гўшт устидаги қаттиқ пардалари шилиниб ташланади, ортиқча ёғлари ажратилади, четларидаги нотекис бурдалари кесилади.

Қўлни суякларидан ажратиш учун уни стол устига ташқи томони билан қўйиб, курак суяги устидаги гўшти тозаланиб, елка ва курак суягини бирлаштирувчи пайи кесилиб, курак суяги ажратилади. Сўнг, елка суяги устидаги гўшти узунасига кесилиб, суягидан тозаланади, билак суяги билан бирлашган еридан пайлари кесилиб, елка суяги ажратиб олинади. Ажратилган гўшт, елка гўшти ва елка орти гўштига ажратилади.

Бўйинни суягидан ажратиш учун бўйин умуртқа суягини изи бўйича ингичка пичоқ ёрдамида гўшtidан ажратилади. Қалин талиқ бўлагини суяклардан ажратиш учун умуртқа суяги туртиб чиққан еридан умуртқа суяги томонига қараб чуқур кесилади, сўнг қовурға суяги усти бўйлаб шу усулда қалин талиқ гўшти суяклардан ажратилади. Қовурға бўлагини суякларидан ажратиш учун уни стол устига ташқи қисми билан қўйилиб, ҳар бир қовурға суяги изи бўйича суякка тақалгани ҳолда кесилиб, қовурға суяги шилинади ва лаҳм қовурға гўшти ажратиб олинади. Тўш бўлагини суякларидан ажратиш учун ич томонидан тўш кемирчак суяги, сўнг тўш суяги ўз изи бўйича ажратиб олинади.

Мол танаси олд қисмини бўлақларга бўлиб, суякларини ажратиш натижасида бўйин бўлаги, қўлнинг елка ва елка орқа бўлаги, қалин талиқ бўлаги, қовурғанинг қўл ости ва қовурға бўлақлари, тўш бўлақлари гўшtlари, шунингдек бўйин, умуртқа, қовурға, курак, елка, билак, болдир суяқлари олинади.

Орқа қисмини бўлақлаш. Мол танаси орқа қисми пушти мағизи билан келса, ингичка пичоқ билан кесиб ажратилади. Бел умуртқаси, охирги бўғини ва тос суяги бирлашган еридан чопилади, пешноб гўшти бўйлаб кесилиб, бел бўлаги ва сон бўлагига ажратилади.

Бел бўлагини суякларидан ажратиш учун бел умуртқа суяги ўсимтаси бўйлаб гўшти кесилиб қовурға, пешноб гўшти ажратилгандан сўнг, бел умуртқа суяги изи бўйича гўшtidан ажратилади ва кичик талиқ гўшти олинади. Белни суякдан ажратиш натижасида кичик талиқ, қовурға, пешноб гўшtlари бўлақлари ҳосил бўлади.

Сон бўлагини суягидан ажратишда дум ўсимта суяги ажратилгач, бўкса суяги бўйлаб гўшти кесилиб, суягидан ажратилади. Соннинг ички қисми изи бўйича ажратилади. Соннинг илик суяги бўйича кесиб, соннинг ташқи қисми ажратилади. Соннинг юқори ва ён қисмлари суякка тақаб тозалаб олингандан сўнг, тизза тўпиқ суяги ажратилиб, болдир суяги пайлари кесилади ва гўшtidан ажратилади. Ажратилган катта бўлаклардан, осилган кичик гўшт бўлакчалари, пайлари, ортикча ёғлари, безлари кесиб олинади.

Мол гўшти орқа қисмини бўлаклаб суякларидан ажратиш натижасида: пуштимағиз, юпка талиқ қисми, қовурға, пешноб, сонинг юқори, ён, ташқи ва ички қисмлари, болдир гўшtlари; шунингдек, бел-умуртқа, дум ўсимта, тос, сон, илик, тизза суяклари ажратиб олинади.

Гўштга ишлов бериш натижасида I категориядаги молда умумий вазнига нисбатан лаҳм гўшти 73,6%, суяк, пайлари ва кемирчаклари-25,4, йўқотиш –1% бўлади.

5.3.2. Қўй гўштини нимталаш ва суякларидан ажратиш

Қўй гўштини тос суяги билан бел умуртқаси бирлашган еридан кўндалангига бўлиб, олд ва орқа бўлакларга ажратилади.

Олд қисмини бўлаклаш. Қўйнинг олд қисми: қўл, бўйин, тўш, биқин қисмларига бўлакланади. Қўлни ажратиб, сўнг бўйин умуртқа суягини охирги бўғинидан чопиб, бўйин бўлаги ажратилади. Умуртқа суягининг тепа туртиб чиққан ери икки томонлама суягига тақалиб, гўшти узунасига кесилади ва қовурға суяги билан умуртқа суяги бирлашган еридан икки ёқлама чопиб, умуртқа суяги ажратиб олинади. Тўш қисми узунасига иккига бўлинади. Бир бўлагини тўнкага ташқи томони билан қўйиб, қовурға суягини умуртқа суягидан ажралган қисмидан 8 см қолдириб, ҳар бир қовурға суяги чопилади. Гўштини кесиб, тўш бўлаги ва биқин бўлаги ажратилади.

Бўйин бўлагидан гўштини ажратиш учун узунасига бўйин умуртқа суяги изи бўйича гўштини кесиб, бутун ҳолда ажратилади. Қўл бўлагини суякдан ажратиш худди мол гўшти қўл бўлагини

суякдан ажратгандай олиб борилади. Гўшт катта бўлагидан пайлари ва дағал бирлаштирувчи тўқималари олиб ташланади. Тўш бўлаги суягидан ажратилмайди. Биқин гўшти четидаги пай ажратилади, тўшнинг этак қисмидаги пешноб гўшти кесиб олинади.

Орқа қисмини бўлаклаш. Сон бўлаги, тос суяги ва умуртқа суяги бирлашган ерларидан чопилиб иккига ажратилади ва иккита сон бўлаги ҳосил бўлади. Сон бўлаклари 5 кг гача бўлса, тос суяги ажратилиб, қолган суяклари ажратилмай ишлатилади.

Сон бўлаги 5 кг дан катта бўлса, худди мол гўшти сон бўлагига ўхшаш гўштнинг пардали излари бўйича суякларидан ажратилиб, 4 бўлакка бўлинади.

Бўлаklarга бўлинган қўй гўшти қўл, бўйин, тўш, биқин ва сон қисмларига ажратилади. Ишлов бериш натижасида суягидан ажратилган гўшт (тўши ва биқинларидан ташқари) I категориядаги қўйда 73,6 % ни ташкил этади, буйрак ва буйрак олди ёғлари-1,4, суяклари, пайлари ва кемирчаги -23,9, йўқотиш-1,1%.

5.3.3. Чўчқа гўштини нимталаш ва суякларидан ажратиш

Бўлаклаш, пуштимағизни ажратиб олишдан бошланади. Узунасига иккига бўлинган ҳолда келган бўлакларни тос суяги ва бел умуртқаси бирлашган еридан суягини чопиб, гўшти кесилиб, олд ва орқа бўлаklarга ажратилади. Олд қисмини бўлаклашда қўлини кесиб ажратиб, ёғлиқли даражаси юқори бўлса, устида 1 см ёғи қолдирилиб, елка томонидан бутун кесилган ҳолда ёғи ажратилади. Қолган қисмини ич томони билан юқорига қаратиб тўнкага қўйиб қовурға суягини умуртқа суягидан ажралган еридан 8-10 см қолдирилиб чопилади, гўшти кесилиб, биқин ва тўш бўлагига ажратилади. Биқин, охирги қовурға билан бўйин гўшти бирлашган еридан кесилиб, бўйин гўшtidан ажратилади.

Орқа қисмини иккита сон бўлагига ажратиб, гўшти суякларидан ажратилади ва мол гўштига ўхшаш, пардалари бўйича 4 бўлакка бўлинади.

Чўчқа гўшти бўлақларга бўлиниб, суякларидан ажратилгач, қўл, биқин, тўш, сон гўштлири, ёғлиқ ҳолда эса чўчқа ёғларига ажратилади.

Бўлақларга бўлинган ва суягидан ажратилган I категорияли (бекон) чўчқа гўшти (тўш ва биқин гўшти суяги билан)-73,5 ёғи-13,6, суяги, пайлари, кемирчаги-12; 11,3; 8, йўқолиши –0,8% ни ташкил этади.

5.3.4. Ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш

Гўштли ярим тайёр пазандалик маҳсулотлари ассортименти катта бўлакли, порцион, майда бўлакли ва қиймаланган турларга бўлинади.

Катта бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар, танани бўлақларга ажратиб, суяксиз (тўш ва биқин қисмидан ташқари), пай пардалари, осилган ингичка бўлақларидан тозаланган ҳолда тайёрланади. Катта бўлакли ярим тайёр маҳсулотларни бутун ҳолда қовуриб, димлаб, шкафда ёпиб ёки қайнатиб пишириш мумкин. Шунингдек, улардан порцион ва кичик бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар ҳам тайёрланади.

5.3.4.1. Мол гўшtidан тайёрланган йирик бўлакли ярим тайёр маҳсулотларнинг ишлатилиши

Пуштирағизни порцияларга бўлиб ёки майда бўлақларга кесиб, қовуриш учун ишлатилади.

Катта ва кичик талиқ-йирик порцияли, соф ёки талқонга беланган, ёки майда бўлақлар шаклида қовуриш учун ишлатилади.

Соннинг юқори ва ички қисми-йирик, порцияланган ҳолда димлаб, талқонга булаб ёки майда бўлақларга кесиб қовуриб ишлатилади.

Соннинг ташқи ва ён қисми қайнатиб пишириш, шунингдек йирик бўлақ ҳолида ёки порцияларга бўлиб, ёки майда бўлақларга кесиб димлаб пишириш учун ишлатилади.

Қўл, қўл ости, тўш, қовурға гўштлирини майда бўлакларга кесиб, димлаб ва қайнатиб пиширилади.

Бўйин, гўштнинг майда бўлакчалари, пешноб, қовурға (II категориядаги гўштда) қиймали ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлашда ишлатилади.

Йирик бўлакли ярим тайёр маҳсулотлардан ростбиф, қайнатиб пиширилган гўшт ҳам тайёрланади.

Ростбиф – пайлардан тозаланган пуштимағизнинг лаҳм жойидан тайёрланади. Йўғон ёки ингичка талиқдан тайёрланадиган бўлса, бир неча еридан пайлари ва пардалари юзаки кесилиши керак.

Қайнатиб пиширилган гўшт – соннинг ташқи, ён қисмларидан, қўл, қўл ости, тўш, қовурға қисмларидан 1,5-2,5 кг вазнларда тайёрланади.

5.3.4.2. Қўй, бузоқ ва чўчқа гўштидан тайёрланган йирик бўлакли ярим тайёр маҳсулотларнинг ишлатилиши

Сон гўшти – бутунлигича, порциялаб ёки майда кесиб қовуриш учун, порциялаб талқонга булаб қовурилган ҳолда ҳам ишлатилади.

Биқин – йирик порцияли ёки порциялаб талқонга булаб ёки майда кесилиб қовуриш учун ишлатилади.

Қўл – рулет шаклида ўраб қовуриш, қайнатиб пишириш, порциялаб ёки майда кесиб димлаш учун ишлатилади.

Тўш – бутун ҳолда қийма тиқиб қовуриш, қайнатиб пишириш, майда кесилиб димлаш учун ишлатилади.

Бўйин – порциялаб ёки майда кесиб димлаб пишириш, қийма тайёрлашда ишлатилади.

Йирик бўлакли ярим тайёр маҳсулотлардан қовуриш учун қўй (чўчқа)нинг 1,5-2 кг вазндаги биқин, сон, қўл, (чўчқа бўйни) гўштлири ишлатилиши мумкин. Қўл гўштини рулет ҳолида ўраб каноп билан боғланади.

Қийма тиқиб тайёрланган тўш учун, тўшнинг бел қисми томонидан қовурға суягининг ташқи гўшти чуқур чўнтак усулида кесилади. Ҳосил бўлган чўнтакка қийма тиқилиб, оғзи сих ёки ип

ёрдамида тикилади. Иссиқ ишловдан сўнг суяклар осон ажратиб олиниши учун қовурға суяги ич томонидан устидаги пардаси суяги бўйлаб кесиб қўйилади.

Ичига тикиш учун гречиха ёки гуруч бўтқаси ёки гуруч ҳамда гўштдан тайёрланган қиймалар ишлатилади. Гречиха қиймасини тайёрлаш учун донатор гречиха бўтқасига жазланган пиёз, тўла пишириб чопилган тухум, кўкат, мурч қўшиб аралаштирилади. Гуруч ҳамда гўштдан тайёрланган қийма учун, хом гўшт қиймасига бир оз сув, туз, жазланган пиёз, пиширилган гуруч қўшиб аралаштирилади.

5.3.4.3. Мол гўштидан тайёрланган порцияли ярим тайёр маҳсулотлар

Бифштекс – пуштимағизнинг бош қисмидан тўғри бурчак остида, қалинлиги 2-3 см.ли доирача шаклида, порциясига бир бўлакдан кесиб, ошпазлар тўқмоқчаси билан бир оз урилади.

Бир оз юмшатирилган бифштекс – соннинг юқори ёки ички қисмидан кесиб, юзаки пайчоқлари икки ёқлама ошпазлар тўқмоқчаси билан уриб юмшатилади.

Филе – пуштимағизнинг ўрта қисмидан тўғри бурчак остида қалинлиги 4-5 см.ли цилиндр шакли берилиб, порциясига бир бўлакдан кесилади.

Лангет – пуштимағизнинг ингичка қисмидан 40-45° бурчак остида қалинлиги 1-1,5 см қилиб овал шаклида кесиб, тўқмоқчада бироз уриб, порциясига 2 бўлакдан ишлатилади.

Антрекот – йўғон ёки ингичка талиқ қисмидан 1,5-2 см қалинликда кесиб, тўқмоқчада уриб, узунроқ овал шаклида тайёрланади.

Ромштекс – соннинг ички ёки юқори қисмидан, қалин ёки юпқа талиқ қисмидан 1,5-2 см қалинликда доирача шаклида кесиб, тўқмоқчада бир оз урилади, пайлари кесилади, туз ва мурч сепилади, лезонга ботириб, қизил талқонга буланади.

5.3.4.4. Қўй ва чўчқа гўштидан тайёрланган порцияли ярим тайёр маҳсулотлар

Лаҳм (натурал) котлет – биқиннинг бел қисми томонидан, яъни 13- қовурғадан 6-қовурғасигача, битта қовурға суяги билан кесилган бўлаги пайларидан тозаланиб, 2-3 см қалинликдаги лаҳм жойи ажратилиб, суяги тозаланади ва овал шакли берилади.

Тўқмоқчада уриб тайёрланган котлет – тайёрлаш учун лаҳм котлетдан қолган 6-қовурғасигача бўлган тўш гўшти 45⁰ бурчак остида суяги билан кесилади. Гўштни юмшоқ жойи суяк бўйлаб олинади, тўқмоқчада уриб, овал шакли берилади, пайлари олиб ташланади, туз, мурч сепилади, лезонга ботирилиб, урвоққа беланади.

Эскалоп – чўчқа гўштининг қовурға суяги бўлмаган биқин қисмидан 1,5-2 см қалинликда кесиб, тўқмоқчада бир оз уриб, пайлари кесилади.

Тўқмоқчада уриб тайёрланган шницель – сон суяги 1,5-2 см қалинликда кесиб, тўқмоқчада урилади, овал шакли бериб, пайлари олиб ташланади, туз, мурч сепиб, лезонга ботирилади.

5.3.4.5. Мол гўштидан тайёрланган майда бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар

Бефстроганов – соннинг юқори ва ички қисми, талиқнинг йўғон, ингичка қисми, пуштимағиз қирқимларидан 1-1,5 см қалинликда кесиб, тўқмоқчада 0,5 см қалинлигигача урилади ва узунлиги 3-4 см, оғирлиги 5-7 г қилиб кесилади.

Азу – соннинг ён ва ташқи қисмидан 1,5-2 см қалинликда кесиб, тўқмоқчада 1 см қалинлигига келгунча урилади ва узунлиги 3-4 см, оғирлиги 10-15 г тўғри тўртбурчакли узунчоқ шаклда кесилади.

Гуляш – қовурға, қўл, қўл ости бўлаклари 20-30 г. ли кубик шаклида кесилади.

5.3.4.6. Қўй ва чўчка гўшtidан тайёрланган майда бўлакли ярим тайёр маҳсулотлар

Палов- қўй гўштининг тўш ёки қўл қисмидан суяги билан 25 г ҳисобида порциясига 5-6 бўлакдан кесилади. Қўйнинг қўл лаҳм гўшtidан 10-15 г миқдорида куб шаклида кесилади. Порциясига 6-8 бўлакдан ишлатилади.

Қовурдоқ – чўчканинг суяксиз биқин ва сон бўлаклари гўшти тўртбурчакли узунчоқ шаклда 10-15 г миқдорида ҳисобида кесилади.

Гуляш – чўчка гўштининг қўл ёки бўйин қисмининг суяксиз жойидан 20-30 г миқдорида ҳисобида куб шаклида кесилади. Ёғлиқли даражаси 20% дан ошмаслиги керак.

Рагу – қўй ёки чўчка тўши суяги билан 30-40 г миқдорида куб шаклида порциясига 3-4 бўлакдан чопиб кесилади.

5.3.4.7. Қиймаланган гўшtidан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар

Тайёрлаш учун мол, қўй, чўчка, котлет гўшtlари ишлатилади. Котлет гўшtlарини ювиб, 15-20 дақиқа оқириб бўлакларга бўлинади.

Қиймаланган гўшtidан ярим тайёр маҳсулотлар икки хил тайёрланади: соф қийма ва котлет массаси сифатида. Мол ва қўй котлет гўштида бириктирувчи тўқималар 10% дан кўп бўлмаслиги, чўчка гўштида –5%, ёғ тўқималари мол ва қўй котлет гўштида кўпи билан 10% ва чўчка котлет гўштида 30% гача бўлиши керак.

Соф қиймадан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар учун гўшт, думба ёғи, пиёз гўшт қиймалагичдан ўтказилиб, туз, мурч ва гўшт вазнига нисбатан 5-8% сув қўшиб аралаштирилади.

Соф қийма гўшtidан қиймали бифштекслар, шницеллар, котлетлар, гамбургерлар, фрикаделкалар ва ичига қийма тикилган ярим тайёр маҳсулотлар тайёрланади.

Қиймали бифштекс – думба ёғини майда тўртбурчак шаклида тўғраб, тайёрланган мол гўшти қиймасига аралаштирилади ва

порцияга бўлиб, қалинлиги 2 см дан қилиб доирача шакли берилади. Порциясига 1 донадан ишлатилади.

Соф қийма шницели – порцияга бўлинган қиймага 1 см қалинликда овал шакл берилиб, лъезонга ботирилади ва нон талқонига буланади.

Соф қийма котлети – қўй гўшtidан тайёрланган қиймани порцияларга бўлиб, овал шакл берилади, бир учига гўшtidан тозаланган қўй қовурға суяги учи тикилиб, лъезонга ботирилади ва талқонга буланади.

Фрикаделька – гўшт қиймасига хом тухум, жазланган пиёз, туз, мурч бир оз сув қўшиб аралаштирилади ва миқдори 7-10 г миқдорида порцияланиб шарча шакли берилади.

Қийма кабоб – қўй гўшти, пиёз, думба ёғини гўшт қиймалагичдан 2-3 марта ўтказилади. Лимон шарбати ҳам қўшиш мумкин. Аралашмани маринадланиш учун 2-3 соат совутгичда сақланади. Кейин порцияга ажратиб, кичик хасип бўлаги шакли берилиб сихга тортилади.

Котлет массасидан қиймаланган ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш учун котлет гўшти, олий навли буғдой унидан тайёрланган нон, пиёз ёки чеснок, майдаланган мурч, сут ёки сув, туз, нон талқони, тефтеллар учун ун, ишлатилади. Нон, гўшт вазнига нисбатан 25 %, сут ёки сув-30% олинади. Нон котлет массасининг сув ушлай олиш қобилиятини яхшилайти. Нон албатта қотган бўлиши керак. Нон ўрнига фосфатли ва бўкувчи крахмалларнинг тенг миқдорида олинган комбинациялари, яъни модификациялаштирилган крахмал ҳам ишлатиш мумкин.

Ҳозирги пайтда гўштли қийма таркибига сабзавот, кўкат, мевалар қўшиб тайёрланган пазандалик маҳсулотлари ишлаб чиқилган. Ўсимлик маҳсулотлари истеъмолга тайёр гўшт маҳсулотига қизил ранг бермаслиги учун қийма РН муҳитини озиқавий кислоталар ёрдамида 5,5-6 га келтирилади. Бунинг учун гўшт қиймасига вазнига нисбатан 5 % миқдорда 3% ли сирка ёки лимон кислотасининг 1% ли эритмаси қўшилади ва 25% гача сабзавот ва 3,5% жазланган олий навли ун аралаштирилади. Тайёрланган

махсулотлар органолептик кўрсаткичлари мутахассислар томонидан юқори баҳоланган.

Котлет массасидан қуйидаги ярим тайёр маҳсулотлар: котлетлар, биточкилар, шницеллар, тефтеллар, ичига қийма тиқилган зразилар, рулетлар тайёрланади.

Котлетлар – гўшт котлет массасига учи ўткирланган чўзиқ шакл берилиб, талқонга буланади. Порциясига 1-2 донадан тарқатилади.

Биточкилар – гўшт котлет массасига қалинлиги 2-2,5 см, диаметри 6 см. ли доира шакли берилиб, талқонга буланади. Порциясига 2 донадан ишлатилади.

Шницель – порцияга тақсимланган котлет массасини талқонга булаб, қалинлиги 1 см га келтирилиб, овал шакл берилади. Порциясига 1 донадан берилади.

Зразилар – котлет массасига нисбатан камроқ нон қўшиб порцияга тақсимланади, қалинлиги 1см қилиб «оби-нон» шакли берилади, ўртасига қийма солиниб, четлари бирлаштирилади ва талқонига буланади. Порциясига 1-2 донадан берилади. Қийма учун чопилган тухум, жазланган пиёз, кўкат, туз, мурч ишлатилади.

Тефтеллар – нон миқдори камроқ солинган котлет массасини, майда тўғраб, жазланган пиёз билан аралаштириб, порцияланади. Ёнғоқча шаклида юмалоқланиб унга беланади.

Рулет – камроқ нон солинган котлет массаси, хўлланган сочиқ ёки дока устига қалинлиги 1,5-2 см қилиб тўғри тўртбурчак шаклида ёйилади, котлет массаси ўртасига бир оз чўзиқ ҳолда қийма қўйилади ва четлари сочиқ ёки дока ёрдамида бирлаштирилиб, батон шакли берилади. Ёғланиб, нон талқони сепилган темир товага чокини пастга қилиб сочиқ ёки докадан бўшатилади, устига лъезон суртилиб, устидан талқон сепилади ва уст томонидан иссиқ ишловда ёрилиб кетмаслиги учун бир неча еридан пичоқ учи билан санчилади.

Қийма сифатида жазланган пиёз ва пишириб чопилган тухум аралашмаси, пишириб ёғланган макарон, ёки пишириб чопилган тухум, ёки жазланган пиёз ишлатилади.

5.3.5. Кала-поча ва ичак-човоқларга ишлов бериш

Кала-поча ва ичак-човоқ маҳсулотларига тил, юрак, жигар, ўпка, мия, буйрак ва шунингдек калла, оёқ, дум маҳсулотлари киради. Озиқали қийматига қараб бу маҳсулотлар икки категорияга бўлинади. I-категорияга-жигар, буйрак ва тил, II-категорияга-қўй, мол, чўчқа оёқлари, каллалари, чўчқа думи, ошқозон, ўпка, лаб, кекирдаклари киради.

Улар совитилган, музлатилган ҳолда келтирилади. Музлатилган маҳсулотлар гўшт бўлимида ҳавода 15-18⁰С да муздан туширилади. Бунинг учун уларни тунука това ёки бошқа идишларга бир қатор қилиб териб қўйилади.

Мия, буйрак, ошқозонларни сувда муздан тушириш мумкин.

Йирик ва майда ҳайвон калласи жуни билан келтирилган бўлса, куйдирилиши ёки қайноқ сувга ботирилиб, жуни тозаланиши ва яхшилаб ювилиши лозим. Сўнг совуқ сувга бўктирилиб, териси пичоқ билан тозаланади, дастлаб тили, сўнг лаҳм жойи тери билан кесиб олинади, пешона қисмини ёриб мияси ажратилади ва ювилади.

Йирик ва майда мол оёғлари жуни билан келтирилса, куйдирилиб қайноқ сувда ювилади, туёқлари ажратилиб, териси пичоқ ва сув ёрдамида яхшилаб қирилади, туёғи бўйича иккига ажратилиб, совуқ сувда 2-4 соат бўктирилади. Бузоқ ва чўчқа оёқлари туёғи орасидаги териси гўшти билан чуқур кесиб олинади, қолган суяклари эса пиширилгандан кейин олиб ташланади.

Мияни, совуқ сувда териси бўкиши учун 1-2 соат ивителиди ва сувдан олмасдан юзидаги териси ажратилади.

Жигарга ёпишган ўт қопчиғи олиб ташланади, катта қон томирларидан тозалаб, сувга солинган ҳолда пардаси шилинади.

Буйракни кўндалангига кесиб, юзидаги пардаси билан бирга ёғи ҳам ажратилади (молники) ва совуқ сувда 3-4 соат ўзига хос ҳидини камайтириш учун бўктирилади. Қўй, бузоқ, чўчқа буйраклари юзида 0,5 қалинликда ёғини қолдириб, ортикча ёғлари кесиб олиниб, тозалаб ювилади.

Ошқозон ичини ағдариб ташқарига чиқарилади, ювиб тозалангандан сўнг совуқ сувда 6-9 соат бир неча бор сувини алмаштириб бўктирилади. Қайноқ сувга ботириб, шилимшиқ териси пичоқ ёрдамида қирилади ва яна 2-3 марта суви алмаштирилган ҳолда бўктирилиб ювилади.

Тил юзидаги ифлосланган қисми пичоқда қирилиб, яхшилаб ювиб ташланади.

Юрак ва кекирдагини кўндалангига кесиб, лахта қонларини тозалаб, совуқ сувда 1-2 соат бўктирилади, бир неча бор сувда ювилади.

Ўпкани ювиб, катта ҳаво йўллари бўйлаб бўлакларга бўлиб, яна қайта ювилади.

Елинни 1-1,5 кг вазнда кесиб, совуқ сувда 5-6 соат бўктириб, катта томирлари ажратиб ташланади.

5.4. Уй паррандаларига ва илвасинларга ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш

Уй паррандалари гўштлири уларнинг тури ва ёшига қараб гуруҳланиши билан бирга, ҳароратига қараб гўштлири совиган (ҳарорати 25°C гача), совитилган (ҳарорати $0^{\circ} \div 4^{\circ}\text{C}$ гача) ва музлатилган (ҳарорати -8°C дан баланд эмас) гўштларга бўлинади.

Технологик ишлов берилганлигига қараб уй парранда гўштлири ярим тозаланган ва тозаланган турларга бўлинади.

Ярим тозаланган гўштда ичаклари клоакиси (ичак орқа йўли) билан бирга ва жиғилдони олиб ташланган бўлади.

Тозаланган гўштда ўпка, буйрак, қориннинг пастки қисмидаги ички ёғидан ташқари ҳамма органлари олиб ташланган бўлади. Боши иккинчи ва учинчи бўйин умуртқаси ўртасидан, оёқлари эса кафт бўғинига кўпи билан 2 см етказмай олинади. Семизлик даражаси ва сўйилгандан кейин ишлов бериш сифатига қараб парранда гўштлири I ва II категорияларга бўлинади.

Совитилган парранда гўштлирини $0 \div +2^{\circ}\text{C}$ ва ҳавонинг нисбий намлиги 80-85 % бўлган шароитда 5 суткагача, музлатилганларини 0°C дан паст ҳароратда 5-6 сутка давомида сақлаш мумкин.

Уй паррандалари ва илвасинларга механик ва гидромеханик ишлов бериш технологияси қуйидаги жараёнлардан иборат: муздан тушириш, илвасинлар патини юлиш; тутунсиз оловда қолган тукларини куйдириш, боши, бўйни, оёқларини чопиб ажратиш, ичак-човоқларидан тозалаш, ювиш, ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш.

Муздан тушириш. Паррандалар танаси бир-бирига тегмайдиган қилиб стол ёки жовонларга (стеллаж) бир қатор терилади ва хона ҳароратида 5-8 соат давомида муздан туширилади.

Илвасинлар патини юлиш. Патини қўл билан пати ўсган томонга қарама-қарши йўналишда кескин юлинади. Терисини йиртмаслик учун пати юлинадиган жойни бармоқлар билан тортиб туриш лозим.

Тутунсиз оловда куйдириш. Чала қолган пат ва тукчаларни куйдириш учун танани ун ёки кепак билан ишқалаб ёки ҳаво билан қуришиб, эгилувчан шлангга уланган газли горелка билан куйдирилади.

Боши, бўйни, оёқларини чопиб ажратиш. Паррандаларнинг боши иккинчи ва учинчи бўйин умуртқа суяги оралиғидан чопиб ажратилади. Бўйиннинг гўштидан шилиб, умуртқа суяги товук ва жўжаларда ярим, курка, ўрдак ва ғозларда учдан бир қисмини қолдириб, чопиб ажратилади. Кейин қолган бўйин умуртқа суяги танасига бирлашган бўйин териси билан ёпиб қўйилади. Оёқлари тизза бўғинидан 1см қолдирилиб, чопиб ажратилади. Қанотлари охиридан биринчи бўғини бўйлаб (жўжалардан ташқари) чопиб ажратилади.

Ичак-човоқларни ажратиш. Парранда орқа тешигидан тўш кемирчак суяги бўйлаб қорин териси кесилади ва ошқозон, жигар, қорин ёғи, ўпка, буйрак, ичаклар ажратилади. Қизилўнғач ва жиғилдони кекирдак орқали суғуриб олинади. Тозаланиб келтирилган парранданинг қорин ёғи, ўпкаси, буйраги ажратиб олинади.

Ювиш. Ичак човоқларидан тозаланган парранда гўшти оқава сувда ювилади. Гўштни узоқ вақт ювиш тавсия этилмайди, чунки гўштнинг озиқавий моддалари кўп йўқотилади.

5.4.1. Ярим тайёр маҳсулотларни тайёрлаш

Парранда ва илвасин бирламчи ишловдан ўтгандан кейин бутун ҳолда порцияланиб, кичик бўлакли ёки қиймали ярим тайёр маҳсулот ҳолатида иссиқ ишловдан ўтказилади. Бутун ҳолда иссиқ ишловдан ўтказиладиган паррандалар танаси «чўнтак усулида», бир ип билан, икки ип билан аввал ихчам шаклга келтирилади. Натижада, ишлов беришда бир хилда иссиқлик таъсир этиш имкониятига эга бўлинади.

Чўнтак усулида боғлаш учун қорин териси икки ёқлама пичоқ ёрдамида тешилиб, ҳосил бўлган тешикчаларга оёқ учлари чалиштирилган ҳолда киргизилади. Қолган бўйин умуртқаси бўйин териси билан бекитилиб, орқасига қайтарилган қанотлари билан бостириб қўйилади. Бундай усулда ихчамлаштирилган товук, курка, жўжа қайнатиб ғоз ва ўрдаклар қовурилиб пиширилади.

Бир ип билан боғлаш учун паррандани елкаси билан столга қўйиб, оёқларини танасига чап қўл билан бостириб, ўнг қўлдаги ипли жуводдиз соннинг ўртасидан, кўкрак қисмидаги юмшоқ эти орқали, қарама-қарши соннинг худди шу ерига мўлжаллаб тикилади ва жуводдизни тортиб олиб, ипнинг бир учи жуводдиз тикилган жойга қолдирилади. Сўнг жуводдиз ўнг қанотнинг гўштли қисмидан қорин орқали чап қанотга ўтказилади, бунда бўйин териси елкасига тикилиши керак ва қанотдаги ип учи билан оёқдаги ип учлари тортилиб, боғич қилиб боғлаб қўйилади. Бир ип билан боғланган парранда гўшти қовуриб пиширилади.

Икки ип билан боғлаш учун парранда танаси елкаси билан столга қўйилиб, оёқларини танасига ёпиштириб, ип тикилган жуводдиз соннинг эгиладиган юмшоқ эти, кўкрак лаҳм эти ости орқали қарама-қарши томоннинг худди шу қисмига ўтказилади. Жуводдиз ўтган томонидаги қанот гўшtidан тешилиб, бўйин териси елкасига тикилган ҳолда қорни орқали ип учи қарама-қарши

томондаги қанотнинг гўштидан тешиб чиқарилиб, сондаги ип учига тортилган ҳолда боғич қилиб боғланади. Натижада, бир ип билан парранда гўшти қанотлари боғланади. Иккинчи ип билан оёқлари танасига боғланади. Бунинг учун парранда танасини елкаси билан столга қўйиб, оёқлари танига сиқилиб, оёқ охиридаги гўшти жуволдиз билан тешилиб, ипни оёқ суякларида чалиштириб, икки оёқ ва ип учларини бир-бирига тортиб боғич қилиб боғланади. Икки ип билан боғланган товук, курка, жўжа қовуриб пиширилади.

Жуволдизсиз боғлаш усули худди «чўнтак» усулида боғлашга ўхшаш бўлиб, 0,5-0,6 м узунликда ип олинади. Стол устига қўйилган парранда тўш суяги этагидан, ипнинг ўртаси билан ҳалқа усулида илинтириб боғланади, иккала учи қанот суяклари ичидан ўтказилиб елкасида «бут» шаклида учраштирилади, оёқ учларини баданига ётқизиб, қаттиқ сиқиб, ип учлари билан тортиб боғлаб қўйилади. Ипнинг ўртаси илинмай, сирғалиб чиқиб кетмаслиги учун тўш суяги этагидаги гўштни бир оз кесиш мумкин. Товук, жўжаларни бу усулда ихчамлаш мумкин.

Жуволдизсиз боғлашнинг иккинчи усулида бирламчи ишлов берилган паррандани елкаси билан столга қўйилади, 0,7-0,8 м узунликда ип олиниб, дум учининг ёғлиқ қисмидан ҳалқа усулида боғланади ва ип учларини оёқларининг учларига ҳалқа шаклида ташлаб тортилади, кейин елкаси бўйлаб қанотларининг учидан «бут» кўринишида ўтказилиб, тўшининг филе қисмига ип учлари тортиб боғланади. Йирик паррандаларни бу усулда ихчамлаш мақсадга мувофиқ.

Бутун ҳолдаги парранда ва илвасинлар таналарини юқорида қайд этилган усуллар билан ихчамлаштирилгандан кейин қовуриб ёки қайнатиб пиширилади. Ихчамлаштирилган парранда ва катта илвасинлар порцияли, майда бўлакли (рагу, палов) ярим тайёр маҳсулотлари тайёрлашда ишлатилади. Товук ва бошқа айрим паррандалар филесидан (биқин гўшти) қанотининг суяги ёки суяксиз порцион ярим тайёр маҳсулотлар ва парранда лаҳм гўштлиридан котлет ва кнель массалари ҳам тайрланади.

Парранда филесини ажратиш учун ишлов берилган танани стол устидаги тахтакачга елкаси билан қўйиб, кўкрак тўқималаридаги териси шилиб олинади, тўш суягининг туртиб чиққан ери бўйлаб бир томонлама тўш суяги устидаги гўшти эҳтиёткорлик билан пичоқда шилинади. Томоғи атрофида жойлашган айри суяги чопилади. Елка суяги билан кўкрак қафаси бирлашган еридан пайларини кесиб, гўштира илинган ҳолда бир бўлак лаҳм парранда гўшти ажратилади. Иккинчи бўлак лаҳм гўшти ҳам худди шу усулда ажратилади. Ажратилган лаҳм гўшт ичида ўз изи билан ажралиб турувчи кичик бўлак катта бўлакдан ажратилиб, кичик бўлак устидаги пайлар шилиб ташланади ва гўштини тўқмоқчада бир оз уриб яссиланади. Катта бўлакдан айри суяги, елка суяги билан қанот суяклари бирлашган еридан ажратилиб, елка суяги гўштира бирлашган еридан 2-3 см қолдирилиб, пай ва гўшти суягидан тозаланади.

Катта бўлак лаҳм гўшти ташқи томонини сувга ҳўллаб, ич томонини юқорига қилиб тахтакачга қўйилади ва пичоқни тахтакач ва лаҳм бўлаги орасидан ўтказиб, ташқи пардаларидан тозаланади.

Парранда филесидан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар. Филедан лаҳм (натурал), урвоққа беланган ва ичига тикилган котлетлар тайёрланади.

Парранда лаҳм котлети — ошпазлар тўқмоқчаси билан бир оз уриб тайёрланган катта бўлакли лаҳм 2-3 еридан пайларини кесиб, ич томонига кичик лаҳм бўлаги жойлаштирилади, катта лаҳм бўлагининг четлари букланиб кичик лаҳм беркитилган ҳолда овал шакли берилади.

Урвоққа беланган парранда котлети - лаҳм котлетига ўхшаш тайёрланиб, лезонга ботирилади ва урвоққа беланади.

Киевча котлет - қанот суяги 2-3 см. ўлчамда қолдирилган катта бўлакли лаҳм гўштини тўқмоқчада енгилгина уриб яссиланади, пайлари кесилади, тешилган жойлари бўлса, юмшатиладиган лаҳм бўлаклари билан ямалади. Катта лаҳм бўлагининг ич томони ўртасига совитилган сариёғ қўйилиб, кичик лаҳм бўлаги билан усти беркитилади, атрофлари катта лаҳм гўшти билан ўралган ҳолда

узунчоқ тухум шакли берилади. Лъезонга ботириб оқ урвоққа беланади, сўнг яна бир бор лъезонга ботириб оқ урвоққа буланади.

Котлет массасидан ярим тайёр маҳсулотлар. Парранданинг биқин ва сон гўшти, илвасинларда тўш гўштли суяклардан, терисидан ажратилиб гўшт қиймалагичдан ич ёғи билан аралаштирилган ҳолда ўтказилади. Оқ бўлка нон қобиғидан ажратилиб, сутда ивителиди, суюқлиги сиқилгандан сўнг парранда қиймаси ва туз билан аралаштирилиб, яна бир бор гўшт қиймалагичдан ўтказилади, қуюқ суюқлигига қараб сут қўшилади, яхшилаб аралаштириб, уриб пишителиди.

Парранда ич ёғи ўрнига сариёғ ёки маргарин қўшиб тайёрлаш ҳам мумкин.

Котлет массасидан котлетлар, биточкилар ярим тайёр маҳсулотлари тайёрланади: котлетлар-гўштли котлет массасидан тайёрланган котлетдай тайёрланади; биточки-гўштли биточкидай тайёрланади. Товуқ ва куркадан тайёрланган биточкилар ичига майда тўғралган ва қовурилган шампиньон қўзиқорини тикиш мумкин; пожарск котлети-товуқ, курка, илвасинлар гўшtidан тайёрланади. Қийма ичига ивитилган нон ва сариёғдан ташқари тухум ҳам қўшилади. Қиймага бир оз яссиланган тухум шакли берилади ва майда кубик ёки сомонча шаклида кесилган қобиқсиз оқ бўлка нон урвоғига беланади.

Кнель массасидан ярим тайёр маҳсулотлар. Кнель массаси рецептураси ва тайёрлаш технологияси жиҳатидан котлет массасидан фарқ қилади. Уни тайёрлаш учун товуқ ёки илвасин филеси сутда ёки қаймоқда бўктирилиб, суюқлиги сиқилган қобиқсиз оқ бўлка нон (10 %) қўшилган ҳолда гўшт қиймалагичнинг майда кўзли панжарасидан 2-3 марта ўтказилиб, ёғоч ўқлов ёрдамида эзиб, сўнг элакдан ўтказилади ва бир оз совителиди. Кўпиртирувчи машинада аралаштирилган ҳолда тухум оқи қўшилади, кўпиртириш пайтида гўшт вазнига нисбатан 50% миқдорида сут ёки қаймоқ қўшилган ҳолда бир хил кўпирган масса ҳосил бўлгунча кўпиртирилади. Кўпиртириш охирида туз қўшилади. Тайёр кнель массаси майин,

ғовак хусусиятга эга бўлади. Унинг иссиқ сувга солинган бир бўлакчаси чўкмасдан сув юзасида бўлиши керак.

Кнель массасидан икки қошиқ ёрдамида бўлинган ҳолда ёки қандолатчилик қопчасидан чиқариб ҳар хил шаклдаги клёцкилар (узмалар) тайёрланади. Ёғланган формаларга солиниб, буғда ҳам пиширилади. Клёцкилар тиниқ шўрваларга гарнир сифатида ёки иккинчи таом сифатида тарқатилиши мумкин.

5.4.2. Парранда ва илвасинлар калла-поча ва ичак-човоқлари

Парранда боши, бўйни, қаноти, оёқлари, юраги, ошқозони, териси ўзига хос озуқали аҳамиятга эга. Илвасинларнинг фақат бўйин қисми ишлатилади, қолган маҳсулотлари эса тахир бўлади.

Парранда бошини қайноқ сувга ботириб, тук ва патлари юлинади, тожи кесилади, кўзи ўйилади, тумшуғини чопиб ювилади ва бульон ҳамда илвира тайёрлашда ишлатилади.

Пардаси шилинган ва ювилган парранда тожи илвира тайёрлашда ишлатилади. Бўйинини қайноқ сувга ботириб патлари юлинади, бир оз ун ёки кепакда ишқалаб, тутунсиз оловга куйдирилади ва ювилади. Бульон, рагу, илвира тайёрлашда ишлатилади.

Оёқларини қайноқ сувга ботириб ёки куйдириб териси шилиб ташланади, тирноқлари олиб ташлангандан кейин ювиб, бульон ва илвира тайёрлашда ишлатилади.

Қанотлар патлари куйдирилади ва ювиб бульон, рагу, илвира тайёрлашда ишлатилади.

Ошқозон гўштини қалин жойидан кесиб ичи ағдарилади, тозалаб, ички пардаси шилиб олинади ва яхшилаб ювилади. Бульон, рагу тайёрлашда ишлатилади.

Жигарнинг ўт қопчиғи секинлик билан кесиб олиб ташланади ва ювилади. Паштет ва бошқа таомлар тайёрлашда ишлатилади.

Юракни кўндалангига кесиб, қуюқлашган қони тозалаб ювилади.

Назорат саволлар

1. Сабзавотлар қандай гуруҳларга бўлинади?
2. Колибрлаш деганда нимани тушунаси?
3. Илдизмевалилар меваларга нималар киради?

4. Карам ва пиёзларга ишлов бериш хакида маълумот беринг?
5. Полиз маҳсулотларига ишлов бериш хакида маълумот беринг?
6. Мол гўштини нимталаш ва суякларидан ажратиш хакида маълумот беринг?
7. Уй паррандаларига ва илвасинларга ишлов бериш ва ярим тайёр маҳсулотлар тайёрлаш хакида маълумот беринг?
8. Парранда лаҳм котлети хакида маълумот беринг?
9. Парранда ва илвасинлар калла-поча ва ичак-човоқлари хакида маълумот беринг?

VI БОБ. МУРАККАБ БЎЛМАГАН ТАОМЛАРНИ ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

6.1. Совуқ таом ва газаклар технологияси

Овқатланишнинг илмий назариясига асосан инсоннинг кундалик истеъмол рационада турли хилдаги совуқ таом ва газакларнинг бўлиши мақсадга мувофиқдир.

Инсон овқат ҳазм қилиш органларига айниқса сабзавотларнинг аҳамияти катта бўлиб, улар ўзининг кўриниши, ҳиди, таъми билан инсон иштаҳасини очиб, сўлакай безлари ишини яхшилаш билан бирга, ўз навбатида оқсиллар, ёғлар, углеводлар ҳазм бўлишини тезлаштиради. Шунинг учун овқатланишнинг аввалида таркибида сабзавот қўшиб тайёрланган совуқ таом ва газакларни истеъмол этиш, гўштли ва балиқли таомларга сабзавотли гарнир бериш физиологик жиҳатдан тўла асосланган.

Ўзбекистоннинг маҳаллий иқлим шароити овқатланиш рационада йил бўйи сабзавот ва кўкатлар бўлишига имконият яратади. Петрушка, шивит, кашнич, кўк пиёз, райҳон, шовул ва бошқа кўкатларни таомлар тайёрлашда ишлатиб, ўзаро алмаштириш ҳам мумкин.

Бундан ташқари совуқ таом ва газаклар таркибидаги маҳсулотлар таъм жиҳатидан бир – бирининг хушхўрлигини оширадиган қилиб танланса ва дид билан безатилса, истеъмолчининг иштаҳасини очади, таом яхши ҳазм бўлади. Шунинг учун совуқ таом ва газаклар тайёрлашда маҳсулотларни тўғри кесиш, таъм жиҳатдан ўзаро тўғри келишига эътибор бериш, кўкат, сабзавот ва бошқа маҳсулотлар билан безатишда алоҳида эътибор бериш лозим.

Безаш учун помидор, бодринг, қизил редис, сабзи, салат барги, кўкатларнинг сараси танлаб олинади.

Совуқ таомлар рецептураларидаги салатлар ва гарнирлар учун сарфланадиган сабзавот, мева ҳамда кўкатлар миқдорини 10 – 15% атрофида кўпайтириш ёки камайитириш, ҳамда чиқинди меъёрларини

ҳисобга олган ҳолда бошқа ўхшаш маҳсулотлар билан алмаштириш мумкин.

Совуқ таом ва газаклар рецептураларида туз, турли зираворлар, ҳамда безаш учун сарфланадиган кашнич, петрушка кўкати, шивит, кўк пиёз ва бошқалар кўрсатилмаган. Бир порция таом учун 2 – 3 грамм туз, 0,02 грамм майдаланган қалампир, 0,05 грамм янчилмаган мурч, 5 – 10 грамм салат ёки кўк пиёз, 5 – 10 грамм булғор қалампери, соф оғирлиги 2 – 3 грамм шивит, кашнич ёки петрушка кўкати ишлатилади.

Порциялар вазни маҳаллий шароит ва истеъмолчи талабларини ҳисобга олган ҳолда аниқланади. Салатларни 100 – 150г дан порциялаш мақсадга мувофиқдир. Лекин бу нормалар истеъмолчининг талабига мувофиқ кўпайтирилиши ёки камайитирилиши мумкин.

Совуқ таомлар тайёрлашда маҳсулотлар кўпинча иссиқлик таъсирида ишлов берилгандан кейин тозаланади ва кесилади. Натижада улар ҳар хил микроорганизмлар билан ифлосланиши мумкин. Шунинг учун сабзавотларни тозалаб ва кесиб, кейин иссиқлик таъсирида ишлов бериш мақсадга мувофиқ. Бундан ташқари маҳсулотларни порциялаш ва жойлаштиришда иложи борича қўл билан ушламасдан махсус ўлчамли қошиқлар, қолибчалар, махсус санчқилар ва ҳоказолардан фойдаланиш керак.

Демак, совуқ таом ва газакларни тайёрлаш, сақлаш муддати ва режими, тарқатиш жараёнларида санитария қоидаларига қатъий амал қилиниши керак. Чунки, уларни тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотлар тарқатишдан аввал иссиқ ишловдан ўтказилмайди.

Ёз пайтида об – ҳавонинг иссиқлиги ва маҳсулотларнинг тез бузилиши сабабли ҳилвира балиқ ва гўштли қуймалар (заливнойлар) тайёрлаш мумкин эмас.

Дастурхонга узатиш пайтида совуқ таом ва газаклар салат ликопчалари (салатница), балиқ ликопчалари (селёдочница), газак ликопчалари, металл ва керамика ликопчалари ва вазаларда берилади.

Тайёрлаш технологияси ва хом ашёларнинг турига қараб совуқ таом ва газакларни беш гуруҳга ажратилади: бутербродлар;

гастрономия маҳсулотлари ва консервалар (порциялаб); салат ва винегретлар; сабзавот ва қўзиқорин гўшт ва гўшт маҳсулотлари, денгиз маҳсулотлари, тухум ва бошқаларлардан тайёрланган совуқ таом ва газаклар.

Шуни ҳам эътироф этиш лозимки, Республикамизда турли миллат вакиллари истиқомат қилганликлари сабабли, овқатланиш корхоналарида ҳам ўзбек миллий таомлари билан бирга Ўзбекистонда яшовчи бошқа миллатга мансуб халқларнинг таомларини ҳам тайёрлаш ва истеъмол этиш одат тусига кирган. Бунга мисол тариқасида билимгоҳлар ошхоналари ва қаҳвахоналарида, коктейл-барларда, буфетларда ва қатор шахсийлаштирилган овқатланиш корхоналарида тайёрланадиган бутербродлар, кичик нончаларларда ва булочкаларда тайёрланадиган сендвичлар, гамбургерлар (гамбургер, чизбургер, фишбургер), банкет газак бутербродлар (канапе, тарталеткалар, валованлар) ва ҳоказоларни кўрсатиш мумкин.

Шу билан бирга овқатланиш корхоналарида бошқа халқлар миллий пазандачилик маҳсулотларидан турли хилдаги салат ва венегретлар ҳам пазандаларимиз томонидан дид билан ўзига хос таъм ва безак берилиб тайёрланмоқда.

Юқорида қайд этилганларга асосан Ўзбекистонда яшовчи кўп миллатли халқлар айрим таом ва пазандачилик маҳсулотлари технологияси билан келажак мутахассисларни таништириш мақсадга мувофиқ бўлади.

6.2. Бутербродлар

Бутербродлар бўғдой ёки жавдар нонларидан таъми, ранги билан бир – бирининг хушхўрлигини оширадиган турли хилдаги гастрономия маҳсулотлари ва пазандачилик маҳсулотларидан тайёрланади. Кесиш осон бўлиши учун ишлатиладиган нон жуда юмшоқ ёки қотган бўлмаслиги керак. Бутербродлар безатилган, хушбўй ва ўзига хос таъмга эга бўлиши лозим. Уларни кўкат, тухум бўлаклари, лимон, майонез соуслари ва ҳоказолар билан безатилади.

Бутербродларни узоқ муддат сақлаш мумкин эмаслиги сабабли ишлатиладиган маҳсулотлар истеъмол қилишдан олдин кесилиши ва тез тарқатилиши керак. Бутербродларни устига қоғоз ёки матоли салфетка ёпилган лаган, атрофи текис ваза ёки кичик ликопчаларда берилади.

Тайёрланиши бўйича бетербродлар очик ва ёпик турларга бўлинади. Очик бутербродларга оддий бутербродлардан ташқари газак, коктейл ва тортсимон бутербродлар ҳам киради.

Оддий бутербродлар тайёрлаш учун буғдой нони, ёғли ёки ўткир таъмли (сельд, килька ва хоказолар) маҳсулотлардан тайёрлаш учун эса жавдар нони ишлатилади.

Оқ буғдой унидан тайёрланган батонлар бироз бурчак остида қиясига, оқ буғдой унидан тайёрланган буханка нон ёки жавдар нони турт бурчак шаклидаги бўлақлар шаклида, қалинлиги 1-1,5 см қилиб кесилади.

Бутербродлар учун гастрономия маҳсулотларини тайёрлашда колбасалар қобиғидан (оболочкаси), окорок, корейка ва грудинкалар териси ва суягидан, пишлоқлар қобиғидан ажратилади.

Қайнатилган йўғон колбасалар бутерброд учун бир бўлак кўндалангига, қайнатилган ингичка, яримдутлатилган ва дутлатилган колбасалар 2-3 бўлакдан қиясига, пишлоқ қалинлиги 2-3 мм.ли тўрт бурчак ёки учбурчак шаклида, ветчина – юпқа бўлақлар, кам тузли балиқ – битта бутерброд учун бир бўлак, қиясига, қайнатилган ва қовурилган гўшт – қалинлиги 2-3 мм.ли кўндалангига кесилган юпқа бўлақлар, қайнатилган балиқ – қалинлиги 3-4 мм.ли бўлақлар, пиёз – ҳалқа ва ярим ҳалқа, помидор – юпқа бўлақлар, иссиқхонада етиштирилган ва кичик уруғли бодринглар пўсти арчилмаган юпқа бўлақлар шаклида кесилиши керак.

Пишлоқ, паштет, лосос ёки осётр балиғлари икралари, сельд ёки килька, джем ва повидлоли бутербродларга сариеғ суртиб ёки сариеғга гул, барг, юлдузча шакли бериб безатилади.

Бутербродлар тайёрлашда пазандалик маҳсулотларидан - қайнатилган гўшт ва балиқ, қиймаланган котлет ва биточкалар, паштетлар, қуйма (заливной) гўшт ва балиқ, омлетлар, салатлар ва

бошқа маҳсулотлар ишлатилади. Салатлар нон устига сочилиб кетмаслиги учун нон бўлаклари устига сариеғ суртилади, салат ичига эса сал ёпишқоқлик консистенция берувчи қайнатилган тухум, қирғичдан ўтказилган пишлоқ каби маҳсулотлар қўшилади.

Ветчина, колбаса, балиқ консервалари, жигар, бринза, творог, тухумдан турли хилдаги бутерброд массалари тайёрланади. Бунинг учун асосий маҳсулотлар гўшт қиймалагичдан ўтказилади, ёки кичик кубик шаклида кесилади ва сариеғ, ёки майонез, қайнатиб эзитилган тухум, қирғичдан ўтказилган пишлоқ қўшилади. Таъм берувчи маҳсулотлар сифатида қизил қалампир, горчица, томат пюреси ва бошқалар ишлатилади.

Очиқ ассорти бутербродлар таъм ва ранги ўзаро мос келадиган 3-5 хил маҳсулотлардан тайёрланади. Ўзаро мос келадиган маҳсулотлар бирикмасига қуйидагиларни кўрсатиш мумкин: қиймаланган сельд; тухум ва сариеғ; шпрот, тухум ва сариеғ; қиймаланган сельд; помидор ва пиёз; тухум, балиқ икриси, пиёз ва шунингдек қайнатилган, қовурилган, тузланган балиқ, томатли балиқ консервалари, гўшт ва гўшт маҳсулотлари, салат, пишлоқ, маринадланган ва хўл мевалардан берилади. Маҳсулотларни нон бўлаги устига жойлаштирганда, асосий маҳсулотлар қисман бўлса ҳам кўриниб туриши керак.

Уларни безашда хўл помидор, бодринг, қизил қалампир, редис, сабзи, пишириб тўғралган тухум, кўкат ва бошқа маҳсулотлар ишлатилади. Устидан қандолатчилик қопчиғидан фойдаланиб, юмшатиш сариеғ билан нозик безак берилади. Газак бутербродлар (канапе), кичик, чиройли безатилган бўлиб тантанали кечаларда ва фуршет столларига (тик туриб овқатланиш) берилади.

Тайёрлаш учун буғдой нонини 0,5 см қалинликда айлана, ярим ой, юлдузча, ромбик, туғри бурчак (5х6см) шаклида кесилади. Кесилган нонни тостер ёки қовуриш шкафида озроқ қуритиб совитилади, сариеғ суртиб, устига турли хил маҳсулотлар (пишлоқ, ветчина, колбаса, балиқ икриси, тухум бўлакчаси, қайнатилган ёки дутлатилган балиқ ва ҳоказолар) терилади.

Кўп миқдорда газак бутербродлар тайёрлаш учун бироз суви қочган буғдой ёки жавдар нони қобиғидан тозаланиб, қалинлиги 1-1,5 см, кенглиги 5-6 см қилиб кесилади, сариёғ ёки маргаринда юзаки қовуриб совитилади ва юзига юпқа қилиб сариёғ суртилади. Гўшт, балиқ, пишлок, калбаса ёки бошқа маҳсулотларни кенглиги 0,5-1 см. дан, қалинлигини 2-3 мм.дан лента шаклида кесиб, тайёрланган нон устига қўйилади ва уларни орасини кўкат, кўк пиёз, пишириб чопилган тухум билан тўлдирилиб безатилади. Устидан қандолатчилик қопчиғидан фойдаланиб сариёғ, қаймоқ билан тўрсимон (сетка) ёки жимжимадор қилиб безатилади. Бутербродлар тайёрлашда бир хил ёки бир неча хил маҳсулотлардан фойдаланиш мумкин. Тарқатишдан аввал, тайёрланган бутербродлар квадрат, тўғри тўртбурчак, учбурчак ёки ромб шаклида кесилади.

Коктейллар ва турли хил совуқ ичимликларга бериладиган газак бутербродлар буханка нонидан тайёрланади. Нонни горизонтал ҳолатда узунасига, қалинлиги 0,8-1 см қилиб кесилади, сариёғ суртилади, устидан рецептурада кўрсатилган маҳсулотлар (сариёғ, шпрот, лимон, кўк салат ва ҳоказолар) симметрик равишда жойлаштирилади ва кичик бутербродлар шаклида кесиб, ҳар бир бутерброд устига маҳсулотни нонга санчиш учун пластмассали санчки берилади.

Тортсимон бутербродлар тайёрлаш учун пиширилган нон камида 12 соат сақланиши керак. Нонни қобиғидан ажратиб узунасига қалинлигини 0,5-1 см, кенглигини 5-6 см қилиб кесилади, қовуриш шкафи ёки тостерда озроқ қурилади. Бўлакларга сариёғ суртиб, бири иккинчиси билан қопланади. Устига кўпиртирилган сариёғ (майонез ёки сметана) қалин қилиб суртилади ва юпқа кесилган маҳсулотлар (ветчина, балиқ, тухум, сабзавотлар ва ҳоказолар) симметрик равишда ёпиштирилади. Тортнинг ёғ суртилган ён томонларига майда тўғралган кўкат сепилади.

Очиқ бутербродларни кўкат, лимон бўлакчалари, қайнатилган тухум, салат барглари ва ҳоказолар билан безатилади.

Сақлаш пайтида бутербродларнинг ташқи кўриниши бузилади. Шунинг учун уларни кичик партияларда тайёрлаш керак.

Бутербродлар учун маҳсулотлар кўпи билан 30 – 40 минут олдин кесилади ва совутгичларда сақланади.

Ёпиқ бутербродлар (сандвичлар) дам олиш жойларида, транспорт йўловчилари ва бошқаларга тавсия этилади. Бундай бутербродлар икки бўлак нондан тайёрланади. Буғдой ёки жавдар буханка нонидан ташқари, батонлар ва булочкалардан ҳам тайёрлаш мумкин. Бутерброд тайёрлаш учун батон ёки нон қобиғидан ажратилиб, узунасига 0,5 – 1 см қалинликда кесилади. Нон устига сариёғ суртиб, юпқа кесилган гўшт, балиқ, колбаса, пишлоқ ва ҳоказолар қўйилади, устини сариёғ суртилган иккинчи бўлак нон билан ёпиб, енгил босиб қўйилади ва кенглигини 5 – 6 см, узунлигини 7 – 8 см қилиб кесилади. Бу бутербродлар 4 x 6 см ўлчамда ҳам тайёрланади.

Сандвичлар икки ёки уч қаватли, ёки аралаш маҳсулотли қилиб тайёрланиши ҳам мумкин. Бунинг учун батон ёки нонни қобиғидан ажратиб, узунасига 0,5 – 1 см қалинликда бир неча қават кесилади. Ноннинг ҳар бир қаватига икки томонидан ҳам сариёғ суртилади ва устига юпқа кесилган маҳсулотлар терилади ёки бутерброд массаси, паштет суртилади. Тайёрланган бўлақлар устма-уст жойлаштирилади. Ноннинг юқориғи бўлагига ҳеч нарса суртилмайди. Бутерброд устини енгилроқ пресс қўйиб сариёғ қотиши учун совитилади. Тайёрланган бутерброд туғри бурчакли, квадрат ёки учбурчак шаклида майда бутербродларга кесилади.

Булочкалардан бутербродлар тайёрлаш учун ўртасидан кесиб, бир чети ўзаро илинадиган ҳолда қолдирилади, кесилган юзага сариёғ суртиб, булочка орасига юпқа кесилган пишлоқ, колбаса, гўшт, котлет, балиқ, салат, кўкат ва ҳоказолар қўйилади.

Кичик нончалар ва булочкаларда тайёрланадиган сандвич – гамбургерлар (гамбургер, чизбургер, фишбургер) тайёрлашда қиймаланган маҳсулотлардан ташқари турли хилдаги қўшимча маҳсулотлар: пишлоқ, помидор, маринадланган бодринг бўлакчалари, салат барглари, ўткир, таъмли соуслар, зираворлар ҳам қўйилади.

Банкет газак бутербродлар канапедан ташқари хамиртурушсиз хамирдан саватчалар - тарталеткалар ва валованлар (қатлама хамирдан) ҳам тайёрланади.

Тартолеткалар ичига жигар паштети, ветчина, қайнатиб пиширилган тил ва бошқа денгиз маҳсулотлари, валованлар ичига икра, тузланган балиқ, қайнатиб пиширилган парранда гўшти, ветчина солинади. Гўшт, парранда гўшти майда кесилади ва майонез билан аралаштирилади. Паштет, икра ва тузланган балиқ, кўпиртирилган сариёғ билан безатилади. Тарталетка ва валованлар ичига гўштли, балиқли, паррандалардан тайёрланган салатлар ҳам солиб бериш мумкин. Столга узатишда кўкат, бодринг, лимон, қайнатилган тухум билан безатилади.

6.3. Салат ва венегретлар

Салатлар хўл, пиширилган, мариновка қилинган сабзавот ҳамда мевалардан тайёрланади. Кўпчилик салатлар гўшт, балиқ, парранда гўшти, сельд, тухум ва бошқа маҳсулотлар кўшиб тайёрланади. Бу маҳсулотлар салатларнинг озуқавий қийматини кўтариш билан бирга, уларнинг таъмини яхшилайдди. Салатлар тайёрлаш учун гўшт ва балиқ маҳсулотлари қайнатилган, қовурилган ва консерваланган ҳолатда ишлатилади. Салатларга кўпинча сметана, майонез кўшилади.

Чиройли ва бирхил шаклда кесилган маҳсулотлар таомларнинг ташқи кўринишини яхшилаш билан бирга, иштаҳани ҳам очади. Салатлар учун хўл ёки пиширилган сабзавотлар кубик, тилим-тилим, паррак-паррак, сомонча шаклларида тўғралади. Салатларни безаш учун кўкат, салат барги, кўк пиёз, шивит, петрушка, сельдерей, тухум, гўшт, балиқ, мева, булғор қалампири, помидор, бодринг ва бошқа маҳсулотлардан фойдаланилади.

Сабзавотлардан тайёрланган салатлар алоҳида истеъмол қилинибгина қолмасдан, балки улардан гўштли ва бошқа таомларга гарнир сифатида фойдаланиш ҳам мумкин.

Салат тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотлар олдиндан 8 дан +10⁰С гача совитилган бўлиши керак. Салатларни хушхўр қилиш учун қўшиладиган барча маҳсулотлар дастурхонга тортиш олдиндан қўшилади. Шунда салатнинг таъми ва ташқи кўриниши ўзгармайди.

Рецептурадаги асосий маҳсулотлар турига қараб салатлар сабзавотли, гўштли, балиқли, тухумли ва ҳоказоларга бўлинади.

Сузмали кўк салат тайёрлашда майда кесилган шивит, кашнич, райхон, кўк пиёз, юпқа кесилган редиска ва бодринг, гармдори, зира ва сузма аралаштирилади. Салат дастурхонга тортилишидан олдин унга сметана қўшилади.

Редискали салат учун редиска, барги ва уч қисмидан тозаланиб, яхшилаб ювилади. Оқ редиска эса пўстлоғидан ҳам тозаланади. Тозаланган редиска юпқа қилиб, ярим айлана шаклида кесилади. Кўк пиёзни майда тўғраб, туз, редис билан аралаштириб салат идиши га уйиб солинади, қайнатиб паллача шаклида тўғралган тухум, редиска ва кўкат билан атрофи безатилиб, устидан сметана ёки кефир қуйилади.

Қайнатилган ошқовоқ тайёрлашда пиширилган қовоқ тўртбурчак қилиб тўғралади, устига шакар сепилади ёки сметана қуйилади.

Редискали ва бодрингли салат тайёрлаш учун тайёрланган редиска ва бодринг тўртбурчак шаклида, кўк пиёз ва кўкат майда қилиб тўғралади. Туз, майдаланган гармдори ёки мурч сепилиб, ҳаммаси бирга аралаштирилади. Қолдирилган сабзавот билан безетилади.

Салат «аччиқ-чучук» тайёрлаш учун ювилган, тозаланган помидорни юпқа айлана, пиёз, аччиқ гармдорини ярим ҳалқа қилиб қўшилади ва аралаштирилади.

Салатни идишга уйиб солиб усти кўкат билан безатилади ва дастурхонга тортилади.

Турп ва пишлоқли салат тайёрлашда тозаланган турп майда кесилиб, 10 – 15 дақиқа шўр совуқ сувга ботириб қўйилади. Суви тўкиб ташлангач узунчоқ қилиб кесилган пишлоқ, майда тўғралган

шивит билан аралаштирилади ва устидан сметана қуйилади. Салат дастурхонга тортилаётганда кўкат навдачалари билан безатилади.

Турп ва сабзили салат тайёрлашда турп юқорида қайд этилганидек тайёрланади, устига сомонча шаклида тўғралган сабзи, пиёз, кўкат сирка, ўсимлик ёғи, солиб аралаштирилади. Салатни янчилган қизил гармдори билан бериш мумкин.

Қайнатилган сабзавотлардан салатлар ва винегрет тайёрлаш учун картошка пўсти билан сувда ёки пўстни арчиб буғда, сабзи, қизил лавлаги пўсти билан ёки арчиб, бўлаклаб оз сувда (лавлагига сирка қўшиб) димлаб пиширилади. Пиширилган сабзавотлар 8 – 10 °С гача совитилган бўлиши керак. Қайнатилган сабзавотларни тарқатишдан 1-2 соат олдин тайёрлаб кейин совутгичда сақланади.

Картошка салати тайёрлаш учун пишириб тозаланган картошка тилим-тилим шаклида тўғралади, тўғралган пиёз, салат соуси ёки сметана билан аралаштириб ликобча ёки салат идишига ўйиб солинади ва кўкат билан безатилади. Бу салатга пиширилган сабзи, шўр бодринг, карам, кўзиқорин ва сельдкўшиб тайёрлаш ҳам мумкин.

Саримсоқпиёз, пишлоқ ва қизилчали салат тайёрлашда, пиширилган қизилча сомонча шаклида тўғралади ва майда тўғралган саримсоқпиёз билан аралаштирилиб ликопча ёки салат идишига ўйиб солинади, устидан қирилган пишлоқ сепиб берилади.

Винегретларга албатта қизилча қўшиб тайёрланади. Пиширилган қизилча, сабзи, картошка ва тузланган бодринг ишловдан ўтказилиб, тилим-тилим қилиб кесилади. Бош пиёз ҳалқа ёки ярим ҳалқа шаклида кўк пиёз 1 – 1,5 см узунликда тўғралади. Бодрингни тузланган карам билан алмаштириш мумкин. Бунинг учун тузланган карамни тузламадан олиб суви сиқилади. Агар карам шўр бўлса, совуқ сувда сал чайиб, майдалаб тўғралади. Тайёрланган сабзавотларга салат сардаги ёки ўсимлик мойи қўшиб аралаштирилади.

Сабзавотли винегретларни сельд, тузланган ёки маринадланган кўзиқорин, иссиқ дутлатилган балиқ билан ҳам бериш мумкин.

Балиқли ва гўштли винегретларга қизилча сабзавотли винегретга нисбатан камроқ қўшилади. Бу винегретларга юқорида

қайд этилган маҳсулотлардан ташқари, маринадланган олволи ва қароли, помидор ва балиқ желеси (балиқли винегретга) тухум, гўштли желе (гўштли винегретга), билан тайёрланади. Бу венегретларга майонез ҳам қўшилади.

Гўшт, парранда ва балиқлардан тайёрланган салатлар асосий маҳсулотлар гўшт, парранда гўшти, балиқлардан ташқари, қайнатилган картошка, янги ва тузланган бодринг, кўк нухат, қайнатилган тухум ва кўкатлар ишлатилади. Тайёрланган маҳсулотларга майонез ва айрим ҳолларда «Южный» соуси қўшилади.

Салат тайёрлаш учун гўштни катта бўлакли қилиб кесиб туз, зираворлар солиб қайнатиб пиширилади ва совитилади. Суяк скелетли балиқ филесини суяги ва терисидан ажратиб, оз сувда димлаб пиширилади.

Паррандаларни бутун тана ҳолатида қайнатиб пишириб, гўшти суягидан ажратиб олинади.

Картошка қайнатилади, бодринг пўстидан, тузлангани пустидан ва уруғидан ажратилади. Тайёрланган маҳсулотлар бўлакча ёки кубик шаклида кесилади пиширилган. Гўшт, парранда гўшти балиқнинг бир қисми салатни безатиш учун юпқа бўлакчалар шаклида кесилади.

Майдалаб кесилган маҳсулотлар майонез сметана ёки «Южный» соуси билан аралаштирилади ва салат ликопчалари ёки вазаларга солиниб гўшт, парранда, балиқ бўлакчалари, қайнатиб кесилган тухум, чиройли шаклда кесилган бодринг ва кўкатлар билан безатилади.

Гўштли салатларда тайёр гўшт таом вазнидан 13 – 20%, балиқли салатларда балиқ - 15 – 27%, парранда гўшти - 20 – 27%ни ташкил этади.

Салат - коктейллар парранда, илвасинлар, тансиқ балиқлар, креветка, сабзаётлар ва мевалардан тайёрланади. Уларнинг рецептураларига маринадланган резаворлар, кўзиқоринлар, цитрус мевалари, ўткир таъмли соуслар, баъзан десерт (хўраки) винолар қўшиб берилади. Салат - коктейллар фужер ёки кичик, кенг бокалларда кичик порцияларда дастурхонга узатилади.

Бу салатлар учун маҳсулотлар нисбатан кичик ўлчамда кесилади ва бокалга қаватма-қават жойлаштирилиб, аралаштирмасдан, устидан соус қуйилади. Маринадланган мевалар, фигурали кесилган сабзавотлар, лимон бўлакчалари ва кўкат билан безатилади. Тайёр салат совитилади. Хўрандаларга узатиш пайтида салат олинган бокал ёки фужерни, қошиқ ёки санчқини ликопчага қўйиб берилади.

6.4. Сабзавотли, қўзиқоринли совуқ таомлар ва газаклар

Совуқ таом ва газакларни тайёрлаш учун янги, пиширилган, маринадланган ва тузланган сабзавотлар, қўзиқоринлар, кўкатлардан фойдаланилади.

Сабзавотли совуқ таом ва газаклар асортиментига сабзавотли икралар, қийма тикилган сабзавотлар (булғор қалампири, бақлажон, кобачки, помидорлар), маринадланган қовоқ ва ҳоказолар киради.

Сабзи ва қизилча икреси тайёрлаш учун уларни пўстини арчиб ювгвндан кейин сувда пишириб, гўшт қиймалагичдан ўтказилади ва жазланган пиёз ва томат пюреси билан 10 дақиқа қиздириб зираворлар, сирка, шакар қўшиб аралаштирилади.

Бақлажон икреси тайёрлашда бақлажон банди узиб ташланиб, қовуриш шкафида юмшагунча пиширилади ва совитилади. Пўсти тозаланиб, майда чопилиб, ўсимлик ёғи, жазланган пиёз, томат қўшиб аралаштирилган ҳолда қуюқлашгунча қовурилади. Тайёр бўлиш олдидан сирка, туз, майдлаб эзилган саримсоқпиёз солинади. Тарқатишда алоҳида таом сифатида ликобчага солиб, кўкат билан безатилади.

Қизилча, сабзи ва турфдан газак икра тайёрлаш учун қайнатиб пиширилган қизилчани сабзи ва бланшировка (қайноқ сувга парт қилиш) қилинган турпни хом ҳолатда эзиб, майда кесилган пиёз, саримсоқпиёз, туз ва қалампир билан араштирилади. Сабзавотлар тикилган помидорлар тайёрлаш учун помидорнинг банд томонини кесиб, шарбатини сал оқизиб, ичи ковлаб олинади. Қайнатилган картошка ва сабзини кичик кубик шаклида кесиб, кўк нухат консерваси, майда кесилган бодринг, туз, гармдори, майонез соуси

сметана билан аралаштирилади. Тайёрланган маҳсулотларни помидор ичига тиқиб, устидан сметана аралаштирилган майонез соуси қуйилади ва шивит сепиб, паррак шаклида кесилган тухум, петрушка ёки сельдерей қўкати билан безатилади.

Худди шу усулда помидорга гўшт, балиқ салати, қўзиқорин ва бошқа маҳсулотлар тиқиб тайёрлаш ҳам мумкин.

Маринадли қовоқ тайёрлаш учун ўсимлик ёғида қовурилган қовоқ бўлакчалари устидан маринад соуси қуйиб, 10 – 15 дақиқа димланади ва совитилади.

6.5. Балиқдан тайёрланган совуқ таомлар ва газаклар

Балиқли совуқ таомлар ва газаклар асортиментига балиқ гастронимия маҳсулотларидан тузланган, маринадланган, кам тузли балиқ, иссиқ дудлатилган балиқ, икра ва балиқ консервалари, пазандалик маҳсулотларидан саримсоқ пиёзли қовурма балиқ, ўзбекча қовурма балиқ балиқли қуймалар, майонез соуси қуйилган балиқ, қайнатилган балиқ хрен соуси билан қовурилган балиқ маринад остида, балиқ асортиси, ва бошқа таомларни кўрсатиш мумкин.

Бу таом ва газаклар ўткир таъми, ўзига хос ҳиди билан иштаҳани очиш хусусиятига эга. Таркибида кўп туз бўлган (туз миқдори 14% ва кўп бўлса) сельдни ҳар 3 – 4 соатда сувини алмаштириб, 10-12 соат давомида сувда ивителиди. Балиқ филесини совуқ чой ёки сув қўшилган сутда ивителиди. Совуқ газаклар тайёрлаш учун сельдни терисиз ва суяксиз филега ёки терисиз суяки билан филега ажратилади. Таркибида 6 – 12% туз бўлган маринадланган сельд сувда ивителимайди.

Қиймаланган сельд тайёрлаш учун терисиз ва суяксиз филени пиёз, олма ва сутда ивителиган нон билан гўшт қиймалагичдан ўтказилади. Қиймаланган массага сариёғ ёки ўсимлик ёғи, сирка қўшиб яхшилаб аралаштирилади. Қиймага сельд шаклини бериб, тўғралган тухум ва кўк пиёз сепилади. Гарнир сифатида янги сабзавотлар берилади.

Тузланган балиқни порциясига 2 – 3 бўлакдан қилиб юпқа кесилади ва ликопча ёки лаганчага қўйилади. Ёнига лимон парраги ва кўкат қўйиб берилади. Осётр балиқларини пишириб, юпқа кесилган истеъмолга тайёрланган кемирчак суяклари билан безаб берилади.

Шпрот ёки сардина консервалари банкасини очиб бир қатор қилиб ликобчага терилади ва устидан шарбати қўйилади. Ёнига лимон паррагини қўйиб кўкат сепиб берилади.

Газак учун совуқ ва иссиқ дудлатилган балиқларни терисиз, кемирчаксиз (суяксиз) порцияли бўлакларга кесилади. Гарнир сифатида янги бодринг, помидор, кўк салат ёки қайнатилган картошка, кўк нухат ва картошкадан иборат мураккаб гарнир, майонез соуси ва хрен билан тарқатилади.

Қайнатиб пиширилган ҳолатда асосан осётр туридаги балиқлар, судак ва бошқалар берилади.

Совуқ таомлар учун тайёрланган Осётр балиғи звеноларини (бўғинлари) ёки бўлаклари қайнатилади. Қайнатилган звеноларни кемирчакдан ажратиб, совитилади ва терисиз ёки териси билан 3 – 4мм қалинликда кесилади. Суяк склетли балиқларни териси билан суяксиз филега ажратиб, қайнатиб ёки оз сувда димлаб пиширилади. Иссиқ дудлатилган балиқ каби тарқатилади.

Майонез соуси қўйилган балиқ тайёрлаш учун гарнирнинг бир қисмига майонез қўшиб, гарнир устига бир бўлак қайнатилган балиқ қўйилади атрофига қолган гарнирни жойлаштирилади. Балиқ устига майонез, гарнир устига салат заправкаси қўйилади.

Қайнатилган порцион балиқ бўлаклари устига желе қўшилган майонез қўйиш мумкин. Соус қотгандан кейин балиқни кўкат, фигурали кесилган сабзавотлар, қўзиқорин бўлағи билан безатиб, қотириш учун устига юпқа қилиб желе қўйилади.

Маринадли қовурилган балиқ тайёрлаш учун териси ва қовурға суягисиз порцион бўлаклар ёки кичик балиқлар бутун танасини унга белаб ўсимлик ёғида қовурилади. Қовурилган балиқ устига иссиқ, сабзавотли маринад (томатли ёки томатсиз) қўйилади ва совитилади. Тарқатиш пайтида кўк пиёз сепилади.

Ўзбекча қовурма балиқ тайёрлаш учун тозалаб тайёрланган балиққа туз сепилади, унга буланади ва кўп ёғда қовурилади. Тайёр балиқ бўлаги ёғдан сузиб олиниб, уй ҳароратида совитилади. Дастурхонга тортишдан олдин тақсимчага қўйилиб, кўкат билан безатилади. Бу таомни иссиғида тортиш ҳам мумкин.

Саримсоқпиёзли қовурма балиқ тайёрлашда учун совук ишловдан ўтган балиқ тери́ли, суякли филега ажрати́б бўлакланади. Балиқ майда чопилган саримсоқ пиёз, майда тўғралган кўкат, туз билан аралаштирилиб, 2 – 3 соат хона ҳароратида сақланади. Сўнгра балиқ бўлакларини унга бела́б, кўпиртирилган тухумга солиб олинади ва қовурилади. Қовурилган балиқ иссиқ ёки совук ҳолатда кўкат билан безати́либ дастурхонга тортилади.

Балиқ қуймаси (заливной) тайёрлаш учун осётр балиғи звеноларини қайнати́б совитгандан кейин, кемирчакларидан ажратилади ва порцион бўлакларга кесилади. Суяк скелетли балиқлар қовурға суякисиз қайнатилади ёки оз сувда димланади.

Балиқ озиқавий чиқитларидан тайёрланган бульонни тиниқлаштирилади ва ёғсизлантирилади. Бульон вазнига нисбатан 4% миқдорда олинган желатин совук сувда ивителиди ва иссиқ бульонда эритилиб туз, лавр барги, майдаланмаган қора мурч доначалари ва 0,15% миқдорда сирка қўшилади. Сирка, желе таъмини яхшилаш билан бирга, бульонни тиниқлаштиришни тезлаштиради. Бульонни тиниқлаштириш учун тухум оқини совитилган бульон билан 1:5 нисбатда аралаштириб бульонли идишга солинади ва қайнаш ҳароратигача қиздирилади. Тунука (противен) това ичига юпқа қават қилиб желелантирилган бульон қуйилади ва қотгандан кейин устига порциялаб кесилган балиқ бўлаклари ва орасига кўкат навдачалари, лимон бўлакчалари ва фигурали кесилган қайнатилган сабзи жойлаштирилади. Устидан қолган желе қуйилади.

Балиқ илвираси балиқ ёки озиқавий балиқ чиқитларидан тайёрланади. Тери́ли суяксиз балиқ филеси устига 1:1,5 нисбатда совук сув солиб, 30 – 40 дақиқа милтиллати́б қайнатилади ва қайнаш охирида зираворлар қўшилади. Балиқни бульондан олиб тўғралади, бульон тиниқлаштирилади ва тўғралган балиқ билан аралаштирилиб

10 дақиқа қайнатилади. Ичига ивитилган желатин, тўғралган саримсоқпиёз солиб идишга (противен ёки лycopчaлaргa) қўйилади ва қотганчa ювилади.

6.6. Гўшт, гўшт маҳсулотлари ва паррандалардан тайёрланган совуқ таом ва газаклар

Гўштли совуқ таом ва газаклар гoстрoнoмия маҳсулотлари (колбаса, ветчина, дудлатилган корейка ва ҳоказолар), қайнатиб пиширилган ёки ва қовурилган гўшт маҳсулотлари, парранда гўштли ва ҳоказолардан тайёрланади.

Колбасаларнинг боғлагичи (шпагати), пўсти (оболочкаси), окорок, кўкраки ва корейкадан териси ва суяки ажратилади. Гaстрoнoмия маҳсулотлари, қайнатилган ва қовурилган гўшт қалинлиги 3 – 4 мм. ли юпқа бўлакларга кесилади, парранда ва қуёнлар порцияларга бўлакланади.

Гaстрoнoмия маҳсулотлари гарнирли ёки гарнирсиз, гўшт маҳсулотлари, парранда ва қуёнлар турли хилдаги янги, қайнатилган, тузланган ва маринадлаган сабзавотлар билан дастурхонга тортилади.

Гўштли ассорти камида уч хил гўшт маҳсулотларидан тайёрланади.

Яхна тил тайёрлаш учун бирламчи ишловдан ўтказилган тилни иссиқ сувга солинади (1кг тилга – 1-1,5 литр сув) ва милтиллашиб қайнатилади. Тилнинг таъми ва хушбўйлигини яхшилаш мақсадида сувга сабзи, пиёз, саримсоқ пиёз ва кўкат солинади.

Тил пишгач совуқ сувга солинади ва жуда совиб қолмасдан унинг пардаси шилиб ташланади, юпқа қилиб кесиб, усти кўкат билан безатилади.

Бодринг, помидор, кўк салат ва бошқа янги ҳамда мариновка қилинган сабзавотлардан гарнир тайёрлаб, ҳар порциясига 75 – 50г дан тил қўйиб, дастурхонга тортиш мумкин.

Яхна гўшт учун тайёрланган 1,5 – 2 кг ли катта гўшт бўлаклари иссиқ сувга солинади (1 кг маҳсулотга 1 – 1,5 литр сув) ва милтиллашиб қайнатилади. Гўштнинг усти сув билан тўла қопланиши

лозим. Пишишига 30 дақиқа қолганда, палла-палла қилиб кесилган турп, сабзи, ҳалқача шаклида кесилган пиёз солинади. Пишиш олдидан туз ва доривор қўшилади. Гўшт пишгач, толалари йўналишига кўндаланг ҳолатда кесиб, қайнатиб пиширилган сабзавотлар билан иссиқ ва совуқ ҳолда дастурхонга тортилади.

Ҳасип тайёрлашда гўшт, думба ёғи, қораталоқ ва пиёз майдалаб қиймаланади ёки гўштқиймалагичдан ўтказилади, гуруч ёрмаси, гармдори, туз, сув солинади ва ҳаммаси аралаштирилади. Қийма тайёрлангач, ишловдан ўтказилган ичакка қуйилади, ичакнинг икки томони ип билан боғланади. Игна Билан бир неча жойидан санчиб совуқ сувга солинади ва 1 соат қайнатилади. Ҳасипни совуқ ва иссиқ ҳолатда ҳам дастурхонга тортиш мумкин.

Сабзавот ва гўштли салат тайёрлаш учун қайнатилган гўшт узунасига майда бўлакчаларга, пиёз ярим ҳалқа шаклида, помидор, бодринг юпқа тилим карч қилиб кесилади, сметананинг $\frac{1}{2}$ қисми билан аралаштирилади.

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

Яхна товук тайёрлаш учун тозаланган товук пиширишдан олдин ихчамлаштирилади. Бунинг учун парранда танасидан жиғилдон, қизилўнгач ва нафас олиш найчаларини олиб ташлаш натижасида пайдо бўлган тешикка қолган бўйин териси тикиб қўйилади.

Жўжаларни ихчамлаштириш учун қанотларини орқасига қайириб қўйилади, сўнг қорнини юқорига қаратиб, биқинининг қовурғадан паст қисми озгина кесилади ва сон учлари шу кесилган жойга тикиб қўйилади.

Тайёрланган товук иссиқ сувга солинади (1 кг маҳсулотга 2 – 2,5 литр), сув қайнаб чиққач шўрвасидан кўпики олиб ташланади, тўғралган пиёз, петрушка илдизи солиниб, идишнинг оғзини ёпиб, пишгунча милтилатиб қайнатилади, сўнгра пишган нимталар шўрвадан олинади, совитилади ва эҳтиёжга қараб порцияларга бўлинади.

Тарқатишда бир порциясига икки дона товук бўлаги қўйилиб берилади. Совуқ таомлар учун қовурилган парранда гўштини

тайёрлашда, кичик паррандаларни аввал плита устида қовуриб, кейин қовуриш шкафида истеъмолга тайёр ҳолатга келгунча пиширилади. Курка, ғоз, ўрдак каби катта паррандаларни қовуриш шкафида қовуриб, ажралиб чиққан сели ва ёғини ҳар замон парранда устидан қуйиб турилади.

Қуйма (заливной) таом, майда ёки порцион бўлақларга кесилган гўшт маҳсулотларидан тайёрланади.

Желе, қуюқлаштирилган бульонда тайёрланади. Ивитилган желатин (желатин бульон вазнига нисбатан 4%) иссиқ бульонда эритилади. Бульон кўпиртирилган тухум оқидан тайёрланган оттяжка билан тиниқлаштирилади. Тиниқлаштириш пайтида лавр барги, мурч, бошқа зираворлар ва 0,15% сирка қўшилади. Сирка, бульонни тиниқлаштиришга шароит яратиши билан бирга, желенинг таъмини яхшилайдди.

Желени идишга қуйишдан олдин ҳамма маҳсулотлар совитилади. Тайёрлашнинг икки усули мавжуд:

1. Идишга юпқа кесилган гўшт бўлақчаларини териб, устидан лимон бўлақчалари, кўкат, қайнатиб пиширилган сабзавотларни маълум тартибда жойлаштириб, устидан желе қуйилади ва совиб қотгандан кейин, гўшт желе билан бирга кесиб олинади.

2. Идишнинг ичига юпқа қилиб желе қуйилади ва қотгандан кейин устини пиширилган сабзавот, гўшт бўлақлари ва бошқа маҳсулотлар билан безатилади, устидан яна желе қуйилади. Желе қотгандан кейин идишини 1 – 2 сек иссиқ сувга ботириб олинади ва желени ликопчаларга бўшатилади.

Илвира ҳам заливнойларнинг бир тури ҳисобланади. Илвира мол, чўчқа, суб маҳсулотлари (мол тўпиғи, қулоғи, диафрагмаси, ич пардаси, с сикмаси, мол, чўчқа ва қўй калласидан), уй паррандаларидан тайёрланади.

Суб маҳсулотларида кўп миқдорда коллаген мавжуд бўлиб, керакли консистенцияни олиш учун 1 кг илвирага 1-1,4 кг маҳсулот етарли ҳисобланади. Уларни 6-8 соат давомида қайнатиш натижасида коллагеннинг бир қисми глютинга айланади. Тайёрланган бульон совитилганда, желатин қўшмасдан қотиб қолади. Мол, чўчқа ёки

парранда гўштлиридан илвира тайёрлаш учун 1-1,5% миқдорида желатин қўшилади.

Тайёрлашда ишлов берилган суб маҳсулотларини ювиб, бўлақларга бўлинади (5 – 6 см), устига совуқ сув қуйилади (1кг суб маҳсулотига 2л. сув) ва 6 – 8 соат давомида милтиллаб қайнатиб, бульон устидан ёғи ажратиб турилади. Пишган кала-поча сув маҳсулотларидан гўшти ажратиб олиниб, майда тўғралади ёки гўшт қиймалагичдан ўтказилади, бульон билан аралаштириб, туз солинади ва 10 дақиқа қайнатилади. Қайнатиш охирида лавр барги, мурч солиб, идишларга қуйиш олдида майдаланган саримсоқпиез қўшилади ва илвирани идишларга қуйиб совитилади. Илвирани уксус қўшилган хрен билан бериш мумкин.

Назорат саволлар

1. Совуқ таом ва газаклар технологияси хақида тушунчангизни айтинг?
2. Бутербродлар хақида маълумот беринг?
3. Салат ва венегретлар хақида маълумот беринг?
4. Сабзавотли, қўзиқоринли совуқ таомлар ва газаклар нималарни ўз ичига олади ?
5. Балиқдан тайёрланган совуқ таомлар ва газаклар хақида тушунчангизни айтинг?
6. Гўшт, гўшт маҳсулотлари ва паррандалардан тайёрланган совуқ таом ва газаклар хақида тушунчангизни айтинг?
7. Яхна товук тайёрлаш жараёнини тушунтиринг ?

VII БОБ. СУЮҚ ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ

Суюқ таомлар тушки овқатланишнинг асосий қисми ҳисобланади. Улар суюқ ва қуюқ гарнир қисмидан иборат. Гўшт, парранда, балиқ, қўзиқорин бульонлари, сут, ёрма, сабзавот, мева қайнатмалари, сут, квас ва бошқалар суюқ қисми ҳисобланади. Таомнинг қуюқ қисми сифатида сабзавотлар, қўзиқорин, ёрма, дуккакли ва макарон маҳсулотлари, балиқ, гўшт, парранда ва бошқалар ишлатилади.

Бу таомлар овқатнинг ҳазм бўлиши учун талаб қилинадиган ошқозон шираси ажралиб чиқишига ва иштаҳа очилишига ёрдам беради, организмни муайян тўйимли моддалар билан таъминлайди. Чунки, уларнинг таркибида экстрактив моддалар мавжуд бўлиши билан бирга, қўшилган сабзавотлар суюқ таомларни витаминлар, минерал моддалар, органик бирикмаларга бойитади.

Таомларни хуштаъм, хушбўй, рангини чиройли қиладиган ва унинг калориясини оширадиган фойдали моддалар етарли миқдорда бўлиши учун, таомларни тайёрлашда ишлатиладиган маҳсулотлар меъёрий – техник хужжатлар талабларига мос келиши керак.

Тарқатишдаги ҳароратига қараб суюқ таомлар совуқ ва иссиқ таомларга турланади. Бульонлар, қайнатмалар ва сутда тайёрланган таомлар иссиқ, нон квасида тайёрланган таомлар совуқ суюқ таомларга киради. Мева ва резаворлардан тайёрланган суюқ таомлар баҳор-ёз мавсумида совуқ, куз – киш мавсумида иссиқ ҳолатда тарқатилади.

Иссиқ таомларнинг ҳарорати 75°C дан кам бўлмаслиги, совуқларининг ҳарорати 14°C дан юқори бўлмаслиги лозим. Суюқ таомлар тайёрлаш усулига қараб хушхўрлантирилган, аталасимон, тиниқ ва бошқа турларга бўлинади. Таркибидаги суюқлигига қараб: гўшт, парранда, балиқ ва қўзиқорин бульонларида, сабзавот ёки ёрма қайнатмасида, сутда, нон квасида, сут маҳсулотида тайёрланган бўлади.

Хушхўрлантирилган ва аталасимон суюқ таомларда қуюқ ва суюқ қисмлари 1:1,5 дан 1:4 гача нисбатда бўлади. Тиниқ суюқ

таомларда куюқ қисми бир порция учун 20 – 75г, агар гарнир алоҳида берилса (балиқ, чучвара ва ҳоказолар) 100 – 175 г ни ташкил этади.

Суюқ таомлар тайёрлашнинг умумий технологик схемаси қуйидаги операциялардан иборат: маҳсулотларга механик пазандалик ишлов бериш, алоҳида масаллиқларни тайёрлаш, уларни таомнинг суюқ асосига маълум кетма – кетликда солиш, таъмини талаб даражасига етказиш, тарқатганча мармитда сақлаш ва тарқатиш.

Суюқ таомлар таркибидаги витаминлар парчаланмаслиги ва пишган маҳсулотлар эзилиб, шаклини ўзгартирмаслиги учун уларни 75⁰С ҳароратда 2-3 соатдан кўп сақлаш мумкин эмас. Макаронли ва сутли суюқ таомларни сақлаш муддати 0,5 – 0,7 соат. Хўрандаларнинг талабига асосан суюқ таомлар 500, 400, 300 ёки 250г дан тарқатилиши мумкин.

Ўзбек миллий суюқ таомларини тайёрлаш технологияси ўзига хос хусусиятларга эга бўлиб, буни таомларнинг ассортименти, ишлатилаётган маҳсулотларнинг ҳар жиҳатдан ўзаро мос келиши, совуқ ва иссиқлик таъсирида ишлов бериш усуллари, тайёр таомни безатиш ва дастурхонга узатиш принципларида кузатиш мумкин.

Лекин, овқатланиш корхоналарида бу ўзига хослик унчалик сезилмайди.

Миллий пазандачиликда суюқ таомлар тайёрлаш учун гўшт (асосан қўй ва молники), уй паррандалари, маҳаллий донлар ёрмалари (буғдой, гуруч, оқ жўхори ва ҳоказолар), дукакли донлар (нухат, мош, ловия), сабзавотлар (шолғом, турп, сабзи, бақлажон ва ҳоказолар), узум барги ва турли хилдаги зираворлар (зира, седона, қорақот, арпабодиён ва ҳоказолар) ишлатилади. Бундан ташқари, кўкатлардан шўра, исмалоқ, жағ – жағ, райҳон, хулбўй, наъно, шивит ва ҳоказолар ишлатилади. Айрим суюқ таомларни тайёрлашда қатик, сузма, қурут ишлатилади.

Суюқ таомлар тайёрлашда овқатланиш корхоналарида асосан қўйнинг олдинги оёғи ва кўкрак қисми, молнинг қовурға, тўш, қўл ости қисмлари ишлатилади. Уй шароитида гўштнинг пазандалик ишлов беришига кўп эътибор берилмайди.

Суюқ таомлар тайёрлашда қўй ва мол гўштлири суяғи билан, катта ёки кичик бўлакчалар сифатида ишлатилади. Сабзавотларга бирламчи ишлов берилганда, пиёзни тозалагандан кейин ўзаги ажратиб ташланади; қовоқнинг фақат уруғини ажратиб ташлаб 100-150 г.дан бўлакланади, бульонда тайёр ҳолатига келгунча пиширилади ва қозондан олиб, дастурхонга тортиш пайтида берилади. Таомларни тайёрлашда ўсимлик ёғлари билан бирга ҳайвонот ёғлари ҳам ишлатилади. Суяк ёғлари ҳам ишлатилиши мумкин. Ўзбек миллий таомларини уй шароитида тайёрлашда омехта ёғ; ўсимлик ва ҳайвонот ёғи аралашмаси ҳам ишлатилади.

Ўзбек миллий суюқ таомларини тайёрлаш усули, бошқа халқлар миллий таомларини тайёрлаш усулидан маълум даражада фарқланади. Ўзбек миллий суюқ таомларининг кўпчилиги бир қозонда маҳсулотлар пишиш хусусияти ва вақтини ҳисобга олиниб, кетма – кет солинади ва тайёр ҳолатга келтирилади.

Миллий суюқ таомларни тайёрлаш ва дастурхонга тортишда, ўзига хос, маълум кўкат ва зираворларни ишлатиш, уларнинг хушхўрлиги ҳамда ташқи кўринишидаги фарқни аниқлайди. Дастурхонга тортишда суюқ таомларни асосан косаларга солиб, тагига кичик ликопча қўйиб тортилади. Баъзи таомларга райҳон, жамбил, кашнич, шивит билан бирга қатик, туйилган мурч, майда тўғралган пиёз ҳам берилиши мумкин.

Ўзбек миллий суюқ таомларининг ўзига хос хусусиятларидан яна бири, уларнинг консистенциясидир. Айрим суюқ таомлар консистенцияси жуда қуюқ (лағмон ва ҳоказолар) бўлиб, энергетик қиймати жуда юқори.

Юқорида қайд этилган фарқлар ҳар бир ҳудуд ва вилоятда ўзига хос бўлиб, уй шароитида тайёрланган ўзбек миллий суюқ таомлари ҳам ишлатиладиган маҳсулотлар ва тайёрлаш технологияси билан ўзгача бўлиши мумкин.

7.1. Суяқ таомлар тайёрлаш технологияси

7.1.1. Шўрвалар

Суяқ таомлар ичида шўрвалар алоҳида ўрин эгаллайди ва кўп тарқалган. Уларнинг асосини ёғли гўшдан тайёрланган бульон ташкил этади.

Шўрва тайёрлашда асосан қўй ва мол гўштининг қўл, тўш қисми суяги билан ва шунингдек сабзи, пиёз, шолғом, картошка, помидор, нўхат, булғор қалампири, янги карам каби маҳсулотлар ишлатилади.

Уй шароитида тайёрланадиган шўрвалар айрим ҳудуд ва вилоятда ишлатиладиган маҳсулотлар билан ўзаро фарқланади.

Шўрваларни тайёрлаш технологиясини асосан икки гуруҳга бўлиш мумкин: қайнатма ва қовурма шўрвалар. Қайнатма шўрва тайёрлашда гўшт ва сабзавотлар қовурилмасдан, қовурма шўрвада эса қовуриб тайёрланади.

Қайнатма шўрва. Тайёрланган 1,5 – 2кг миқдордаги гўштга сув солинади ва қайнатилади. Қайнаб турган шўрва сувига, 5 – 6 соат совуқ сувда ивителиб, сўнгра чала пишган ҳолатигача қайнатилган нўхат, бўлак – бўлак қилиб кесилган сабзи солинади ва 10 – 15 дақиқа қайнатилади. Сўнгра майда тўғралган пиёзнинг 1/3 қисми, ҳалқа қилиб кесилган булғор қалампири, бўлакланган помидор, тўрт бурчак қилиб тўғралган думба ёғи, зиравор, бўлак – бўлак қилиб кесилган картошка солиниб пишгунча қайнатилади. Пишган гўшт бўлаклари шўрвадан олинади ва суяклари ажратилган ҳолда ёки суяги билан бир порциясига бир ёки икки бўлак ҳисобида кесилади. Гўштни алоҳида солиб, устидан шўрва суви қуйилган ҳолда, дастурхонга тортишгача сақлаш мумкин. Агар, шўрва маълум муддат давомида сақланиб тортиладиган ёки жуда кўп миқдорда тайёрланадиган бўлс, картошкаси ажратиб олиниши ёки алоҳида шўрвада пиширилиши мумкин.

Шўрвага ишлатиладиган чала пиширилган нўхатни тайёрлаш учун нўхат сараланиб, ювилиб, илиқ сувда (вазнига нисбатан 2,5 баробар) уй ҳароратида 5 – 6 соат ивителиди ва илиқ сув Билан

нўхатни юиб, Яна илиқ сувга солинади ва паст ҳароратда туз қўшилмаган ҳолда милтиллаиб қайнатилади.

Тайёр шўрвани дастурхонга тортишда косага гўштни солиб устидан шўрва масаллиқлари, майда тўғралган бош пиёзнинг қолган 2/3 қисми қўшилади, бир четига майда тўғралган кўкат солинади. Коса кичик тақсимчага қўйилиб, дастурхонга тортилади.

Шўрва. Мол ёки қўй гўшти 1,5 – 2кг миқдорда сувга солиниб вақти-вақти билан кўпигини сузиб ярим пишгунча қайнатилади. Шундан кейин, майда қилиб тўғралган пиёз, бўлак – бўлак қилиб кесилган помидор, сабзи қўшилиб 15 – 20 дақиқа, картошка, думба ёғи солинган эса шўрва пишгунча қайнатилади. Пишишига 5 – 10 дақиқа қолганда туз, зиравор солинади. Пишган гўштини порциялаб, устига шўрва суви қўйилади ва дастурхога тортилгунча иссиқ ҳолда сақланади. Дастурхонга тортилаётганда шўрва юзига кўкат сепилади.

Кифта шўрва. Майда тўғралган пиёз тилларангга келгунча қовурилади, сўнгра кўндаланг бўлакларга бўлиб кесилган сабзи, юпка тўғралган помидор ёки помидор пастаси солиниб, қовуриш давом эттирилади.

Қовурилган сабзавотга бульон ёки сув қўйилади, 5-6 соат олдин совуқ сувда ивителиб қўйилган ва ярим пишиш ҳолатига келтирилган нўхат, қайнаб чиққандан кейин, бўлак-бўлак қилиб тўғралган картошка солинади ва пишгунга қадар қайнатилади. Шўрва пишишига 5-10 дақиқа қолганда туз ва зиравор солинади.

Кифтага қийма тайёрлаш учун гўштнинг қиймабоп қисми икки марта гўшт қиймалагичдан ўтказилади, чала пиширилган гуруч тухум билан аралаштирилади, туз ҳамда зиравор солинади ва кифта қилиб тайёрланади (бир порциясига 1 – 2 дона), тайёрланган кифта шўрва сувига солинади ва пиширилиб мармитда сақланади.

Тортилаётганда шўрвага кифта солинади ва майда тўғралган кўкат сепилади.

Қийма шўрва. Бу шўрва кифта шўрва каби тайёрланади.

Қийма тайёрлаш учун гўшт, икки марта гўшт қиймалагичдан ўтказилади. Унга тўғралган пиёз, тухум, сув, туз ва гармдори қўшилади. Сўнгра қийма 8 – 10 г вазнда думалоқланиб, бульонда

алоҳида пиширилади. Шўрва дастурхонга тортилаётганда пиширилган қийма солинади, устига майда тўғралган кўкат сепилади.

Қовурма шўрва. Бирлаштирувчи тўқимаси ўртача бўлган мол ёки қўй гўшти (қовурға ёки тўш суяга билан бўлса, 30-40г ҳисобида, лаҳм гўштли бўлса, 20-30г ҳисобида) лўнда-лўнда қилиб кесилади, суяклари чопилади, доғланган ёғга солиниб, қизаргунча қовурилади, кейин сабзини паррак-паррак ёки пиллача шаклида кесиб солинади, бироз қовуриб, юпқа кесилган помидор ёки тоmat солиниб, қизаргунча қовурилади. Устига совуқ сув ёки бульон солиниб милтиллатиб қайнатилади, туз, зиравор солинади. Тайёр таом косаларга қуйилиб, юзига ошкўклар сепилиб, дастурхонга тортилади.

Мастава. Бирлаштирувчи тўқимаси ўртача бўлган мол ёки қўй гўшти, вазни 5 – 10г миқдорида лўнда-лўнда қилиб кесилади. Қозондаги доғланган ёғга гўшт солиниб жазланади, кейин ярим ҳалқа қилиб кесилган пиёз солиниб қовурилади, тўртбурчак қилиб кесилган сабзи, шолғом солинади ва бироз қовуриб, паррак-паррак қилиб тўғралган помидор ёки помидор пастаси солингач, қовуриш давом этдирилади. Яхши қовурилгандан кейин шўрва суви ёки сув қуйилади, қайнаб чиққач, тайёрлаб қўйилган гуруч ёрмаси кубик тўрт шаклида тўғралган картошка солинади ва пишгунча қайнатилади. Тайёр бўлишига 5 -10 дақиқа қолганда туз, зиравор солинади.

Мастава дастурхонга тортилаётганда таом юзига ялпиз, райҳон, кашнич ёки кўк пиёз тўғраб сепилади, алоҳида идишда қатик берилади.

Мошхўрда. Гўшт 15-20г миқдорида, сабзи картошка кичик кубик шаклида кесилади, пиёз ярим ҳалқа шаклида тўғралади.

Доғланган ёғда гўшт яхшилаб қовурилади, пиёз, сабзи солиниб қовуриш давом эттирилади. Кейин шўрва суви ёки сув, мош солиб мош очилгунга қадар қайнатилади. Тайёр қилиб қўйилган гуруч ёрмаси солиб, қайнаш даражасига етказиб, кейин картошка қўшиб пишгунча қайнатилади. Мошхўрда пишишига 5 – 10 дақиқа қолганда зиравор ва туз солинади. Мошхўрда тортилаётганда қатик, майда тўғралган кўкат солинади.

Суюқ ош. 10 – 12г миқдорда кесилган гўшт қизаргунча қовурилади, ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз, кубик шаклида тўғралган сабзи солиниб, қовуриш давом эттирилади. Қовурилган гўшт ва сабзавот устига шўрва суви ёки сув қуйилади. Сув қайнаб чиққач, кубик шаклида тўғралган картошка солинади.

Суюқ ош пишишига 10 – 15 дақиқа қолганда угра, 5 – 10 дақиқа қолганда эса туз, зиравор солинади.

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

Угра, ун сепилган столга 2-3 соат давомида ёйиб қўйилади. Унинг қалинлиги 10мм дан ошмаслиги керак. Сўнг угра эланади ва қайнаб турган сувда 5 – 7 дақиқа пиширилади. Пишган угра човлида олиниб суви оқизилади. Дастурхонга тортилаётганда қатик ва кўкат солинади.

Ширқовок. Гуруч ёрмаси туз солинган сувда 10-15 дақиқа чала пишгунча қайнатилади. Сўнгра қайноқ сут, у қайнаб чиқишига яқин, кубик шаклида тўғралган қовок, туз солинади ва пишгунча қайнатилади. Дастурхонга тортилаётганда сариеғ солинади.

Яхна қатик. Пиширилган гўшт, бодринг сомон шаклида майда кесилади, кўк пиёз, кўкат тўғралади, тухум бўлак-бўлак қилиб кесилади. Қайнатилиб совитилган сувга қатик солиниб, яхшилаб аралаштирилади. Ҳосил бўлган аралашмага тайёрланган маҳсулот солинади ва совитилади.

Яхна қатикни гўштсиз тайёрлаш мумкин, унда гўшт рецептурадан чиқарилади.

7.2. Хушхўрлантирилган суюқ таомлар

Хушхўрлантирилган суюқ таомлар уларга ишлатиладиган маҳсулотларга қараб шчи, боршч, рассольниклар, макарон ва ун

маҳсулотли картошкали ёрмали суяқ таомлар, солянка ва бошқаларга бўлинади.

Бу гуруҳ суяқ таомларининг ўзига хослиги, уларнинг таркибида жазланган сабзавотлар мавжудлигидир. Кўпгина таомларга жазланган томат пюреси ишчи ва боршчларга жазланган ун қўшилади.

Сабзавотларни жазлаш учун маҳсулотнинг 10-15% миқдорида маргарин, сариеғ ёки пахта ёғи қиздирилиб доғланади, сўнг 3-4 сантиметр қалинликда тўғралган сабзавот солиниб, 110-120⁰С даражада қовурилади. Жазланган сабзавот билан тайёрланган суяқ таомлар ўзига хос хушхўр таъм, ҳид ва ташқи кўринишга эга бўлади.

Томат пастаси алоҳида ёки сабзавотлар билан бирга, сабзавот юмшоқ ҳолгача жазлангандан сўнг солиниши ва жазлашни давом эттирилиши лозим. Томат пастасини жазлашдан олдин миқдоридан икки баробар кўп сув билан аралаштирилади.

Олий ёки биринчи навдаги ун, ёғ ёки ёғсиз жазланади. Унни ёғсиз жазлаш учун, уни элаб тунука това ёки товага 2 – 2,5см қалинликда ёйилиб, духовка ёки плита устида вақти – вақти билан аралаштирилган ҳолда 120 – 130⁰Сда жазланади. Ун оч сарғиш ранга кирганда совитилиб, совуқ бульон ёки маҳсулот қайнатилган сувда яхшилаб аралаштирилиб элакдан ўтказиб сузилади.

Кислотали шароитда картошка ёмон пишиши сабабли, таркибида шўр карам, шўр бодринг ёки шовил, ёки сиркали маҳсулоти бўлган суяқ таомларни тайёрлашда дастлаб катокани солиниши ва пишиш даражасига етиш арафасида, юқорида қайд этилган маҳсулотлар солиниши керак.

Жазланган сабзавотлар суяқ таом тайёр бўлишидан 10 – 15 дақиқа аввал солинади. Картошка, ёрма, макарон, хамирли суяқ таомлардан ташқари бошқа хушхўр суяқ таомларга, истеъмолга тайёр бўлишидан 5 – 10 дақиқа аввал жазланган ун қўшилади. Жазланган ун, суяқ таомни бир хил қуюқликдаги турғунлигини сақланишини таъминлайди.

Суяқ таомлар паст оловда қайнатилади. Олов баланд бўлса, суяқ таомнинг тиниқлиги, ранги, хушхўрлиги бузилади.

Боршчлар. Боршчлар гўшт, суяк, қўзиқорин бульонларида тайёрланади. Боршчларнинг асосий таркибий қисми қизилча ҳисобланади. Кўп боршчлар карам, картошка, томат пюреси қўшиб тайёрланади.

Ишлатиладиган маҳсулотлар, тайёрлаш усули ва таъмига қараб, боршч турлари ҳар хил бўлади. Ишлатиладиган қизилчани димлаб, жазлаб, қайнатиб ва ёпиб тайёрлаш мумкин. Қизилчани димлаб пишириш учун, тўғралган қизилчани қозонга солиб, миқдориға нисбатан 15 – 20% сув ёки бульон, ёғ, томат пюреси, сирка, шакар қўшиб 1 – 1,5 соат димланади. Қизилчани тезроқ юмшатиш учун, димлаш жараёнида сирка ва томат пюреси масаллиқ тайёр бўлишиға 10 дақиқа қолганда қўшилади.

Қайнатиб пишириш учун пўчоғи арчилган қизилчаға сирка қўшиб, арчилмаганиға сирка қўшмасдан тайёрланади. Пиширишни тезлаштириш мақсадида қизилчани ярим тайёр ҳолатгача қайнатиб, суви тўкилади ва совуқ сув қуйиб ёки ҳавода тўла юмшаши учун сақлаш мумкин.

Боршчларнинг рангини қизартириш учун, тўғралган ёки қирғичдан ўтказилган қизилчаға 1:2 нисбатда сув ёки бульон солиб, устидан сирка қўшилади, қайнаш ҳароратигача қиздириб, кейин иссиқ жойда 20 – 30 дақиқа сақланади ва элакдан сузиб олинади.

Боршч тайёрлаш учун элакдан ўтказилиб қайнаш ҳароратигача қиздирилган бульонға сомонча шаклида тўғралган карам 8 – 10 дақиқа қайнатилиб, жазланган сабзавотлар, димлаб пиширилган қизилча солиб, қайнатиш давом эттирилади. Тайёр бўлишидан 5 – 10 дақиқа аввал лавр барги, мурч доначалари, туз, шакар солинади. Боршчға қовурилган унни бульонда ёки сувда аралаштириб солинади.

Кўпчилик боршчлар учун карам, қизилча, сабзи ва пиёз тўғралади, картошкани брусочка шаклида кесилади. Айрим боршчлар суякли гўшт бульонида тайёрланиб, қўшимча сифатида ветчина суяклари ёки чўққанинг дутлатилган тўш қисми (Москвача боршч) ва бошқа дутлатилган маҳсулотлар (флотча боршч) солинади. Москвача боршчни тарқатиш пайтида порциясига бир бўлакдан қиясига кесилган сосиска ва ветчина қўшиб берилади.

Баъзи боршчлар таркибига юқорида қайд этилган маҳсулотлардан ташқари булғор қалампири ва саримсоқпиёз билан ишқаланган чўчқа ёғи (украинча боршч), ловия (ловияли боршч), клёцки (клёцкали боршч), қийма (фрикаделька) ва ловия (Сибирча боршч) қўшилади.

Кўкатли боршч (боршч зеленый) картошка, шовул, исмалоқ (оз сувда алоҳида – алоҳида димлаб) ва ловия қўшиб тайёрланади. Тарқатиш пайтида ичига тухум солинади.

Ёз боршчи (борщ летный) учун баргли ёш қизилча, тилим – тилим қилиб кесилган кабачки, паллача шаклида кесилган янги бодринг, катта кубик шаклида кесилган картошка ишлатилади.

Шчи. Бу таомлар оқ ўзакли янги ёки тузланган карамдан, шовулдан, исмалоқдан, баъзида ёш қичитқи ўтидан тайёрланади. Баъзи шчиларга картошка, томат пюреси ва шолғом қўшилади.

Янги карамдан шчи тайёрлаш учун карам сомонча ёки шашка шаклида, сабзавотлар тилим – тилим қилиб кесилади.

Шчи учун гўшт, суяк, балиқ бульонлари, кўзикорин, сабзавот ёки ёрма қайнатмалари ишлатилади. Қайнаб турган сув ёки бульонга карам солиниб, қайнаш даражасига етказиб, жазланган кўкат илдизи ва пиёз солиб 15 – 20 дақиқа қайнатилади, жазланган томат пюреси ёки паллача шаклида помидор, жазлаб сув ёки бульон билан аралаштирилган ун, туз, зиравор солиб милтиллашиб қайнатиб тайёр ҳолга келтирилади.

Тарқатишда устидан сметана ва кўкат солинади.

Тузланган карам ва картошкадан шчи тайёрлаш учун, суви озроқ сиқилган ва совуқ сувда чайиб олинган тузланган карамни олиб катта бўлаклари тўғралади. Картошка брусочка ёки кубик шаклида кесилади. Тузланган карам, картошка пишгандан кейин қозонга солинади.

Кўкатли шчи асосан шовул ва исмалоқдан тайёрланади. Шовул ва исмалоқнинг кислоталиги ҳар хил бўлганлиги сабабли алоҳида-алоҳида ўзининг сувида димланади ва эзилтирилади.

Бульонга картошка, 5 дақиқадан кейин жазланган пиёз солиб, картошка пишгандан кейин, тайёрланган кўкатлар аталасини қўшиб,

15 дақиқа қайнатилади. Пишишига 10 дақиқа қолганда зираворлар бульон билан аралаштирилган жазланган ун солинади. Тарқатиш пайтида шчига қайнатиб пиширилган тухум, сметана, тўғралган петрушка ва шивит кўкати солинади.

Рассольниклар. Тузланган бодринг бундай таомларни тайёрлашда асосий маҳсулот ҳисобланади. Рассольникларга жазланган пиёз бошқа таомларга нисбатан кўпроқ ишлатилади. Рассольника сезиларли даражада ўткир таъм бериш учун, тузланган бодринг суви сузилиб, қайнатилиб, мазасига кўра қўшилади.

Ишлатиладиган маҳсулотлар турига қараб, рассольниклар оддий (обычный), хонаки (домашний), москвача, ленинградча ва ҳоказоларга турланади.

Балиқ маҳсулотларидан тайёрланган рассольниклардан ташқари, қолган ҳаммасига сметана ва петрушка ёки шивит кўкати берилади.

Гўшти рассольникларга творогли ватрушка, балиқлисига расстегай бериш мумкин.

Рассолник тайёрлаш учун қайнаётган бульонга брусочка шаклида кесилган картошка солиб, 10 – 15 дақиқа қайнатилади, кейин жазланган петрушка, сельдерей илдизи, пиёз солиб 5 – 10 дақиқа қайнатилади, шовил ва исмалоқ барглари, оз сувда димланган тузланган бодринг ва зираворлар қўшилади.

Таъмини меъёрига келтириш учун туз ва тузланган бодрингнинг қайнатилган суви солинади. Сметана ва кўкат солиб тарқатилади.

Хонаки рассольникка қўшимча сифатида карам ва сабзи қўшилади; ленинградга рассольникга – гуруч, арпа, сули ёрмалари ва томат пюреси қўшилади. Москвача рассольник шовул, исмалоқ билан тайёрланади, петрушка, сельдерей илдизлари кўп солинади. Лекин, картошка солинмайди. Тайёр таомга лъезон қуйилиб, пиширилган парранда гўшти бўлаги ёки кесилган буйрак солиниб тарқатилади. Устига кўкат сепиб, алоҳида ликобчада ватрушка берилади.

Лъезон тайёрлаш учун тухум сариғи устига, қайнатиб 60⁰С гача совитилган сут солиб аралаштирилади ва 70 – 75⁰ ҳароратда аралаштирилиб, қуюқ ҳолатга келтирилади ва элакда сузиб олинади.

Солянкалар. Жазланган пиёз, тузланган бодринг, томат пюреси, оливка ёки зайтун меваси бундай таом томатларнинг асосини ташкил этади. Солянкалар гўштли, балиқли бульонларда, гўшт ва балиқ маҳсулотлари билан, қўзиқорин бульонида, янги ёки қуритилган қўзиқоринлар билан тайёрланади. Бундай таомлар ўзининг ўткир, ўзига хос таъми билан ажралиб туради.

Аралашма гўштли солянка шахсий буюртма асосида порциялаб тайёрланади, баъзида уни кўпроқ миқдорда ҳам тайёрлаш мумкин. Пиёзни майда тўғраб, сариёғда жазланади ва охирида томат пюреси қўшилади. Тузланган бодринг тилим-тилим ёки ромб шаклида кесилиб, 15 дақиқа бульонда димланади. Қайнатилган гўшт, окорок чўчка (гўштининг дутланган сон қисми), сосиска ёки сарделькалар, буйрак тилим-тилим шаклида кесилади.

Қайнаётган бульонга томат пюреси билан жазланган пиёз, оз сувда димланган тузланган бодринг, кесилган гўшт маҳсулотлари, ковул, бодринг тузланган бодринг шўр суви, туз, зиравор солиниб, 7-10 дақиқа қайнатилади. Тарқатиш пайтида зайтун меваси, сметана, тўғралган петрушка кўкати, пўсти тозаланиб доира шаклида кесилган лимон қўшиб берилади.

Аралашма кала-поча маҳсулотларидан тайёрланган солянкалар гўштли солянкадан тайёрланади. Хонаки солянкага картошка қўшилади. Ленинградча солянка томатсиз, сосиска, окорок, ғоз гўшти билан тайёрланади.

Бундан ташқари балиқли, парранда гўшти ва қўзиқоринли солянкалар ҳам тайёрланади.

Картошка, сабзавот, ёрма, дукакли ва макарон маҳсулотларидан тайёрланган суюқ таомлар. Бундай суюқ таомлар гўштли, суякли, парранда, балиқ, қўзиқорин бульонларида тайёрланади. Картошка, пиёз, петрушка, сабзи бу суюқ таомларнинг асосий маҳсулоти қисми ҳисобланади. Баъзи суюқ таомларни тайёрлашда картошка, карам, шовул, ёрма, макарон маҳсулотлари, дукакли донлар, турли сабзавотлар аралашмаси ишлатилади. Картошка ва сабзавотлар брусочка, кубик, паллача ва бошқа шаклларда кесилади. Баъзи суюқ

таомлар гўшт ва балиқ маҳсулотлари Билан, баъзилари эса гўштсиз (вегетарианча) ҳам тайёрланади.

Картошкали суёқ таом тайёрлаш учун қайнаётган бульонга тайёрланган картошка кубик, паллачага ёки брусочка (тўртбурчакли узун шаклда), бош пиёз паллача шаклида, кўкат илдизи – сомонча шаклида кесилиб солинади. Пишишига 5 – 10 дақиқа қолганда туз ва зираворлар қўшилади. Тарқатишда гўшт, балиқ, чучвара, клёцки ва балиқ фрикаделькалари қиймалари билан берилади. Бу гуруҳ суёқ таомларга деҳқонча суёқ, сабзавотлардан тайёрланган суёқ таомлар ҳам киради.

Макарон маҳсулотлари, ёрма ва дуккакли маҳсулотлардан таомлар тайёрлаш учун сўк арпа, гуруч, манна, сули каби ёрмалар, нўхат, ловия, мош каби дуккаклилар, рожки, угра вермишель, ҳар хил шаклдаги макарон маҳсулотлари ишлатилади.

Бу гуруҳ суёқ таомлар суякли, гўштли бульонларда мол, қўй, курка, товуқ гўштли кўзиқоринлар билан тайёрланади.

Макаронли суёқ таомлар учун сабзи, петрушка, сельдерей илдизлари кубик ва сомонча, ёрма ва дуккакли суёқ таомлар учун – кубик шаклида кесилади. Сабзи ва пиёз жазланади.

Ёрмали шкрва тайёрлаш учун қайнаб турган бульонга ёрма солингач, ярим тайёр бўлгунча қайнатилади ва жазланган пиёз, томат пюреси қўшиб, пишгунча қайнатилади. Туз, саримсоқпиёз, мурч қўшиб, тарқатишда бир бўлак гўшт солинади.

Макаронли суёқ таом тайёрлаш учун, қайнаётган бульонга тайёрланган макарон маҳсулоти солинади ва 10 – 15 дақиқа қайнатилади, жазланган сабзи, пиёз, петрушка, томат пюреси қўшилади ва пишгунча қайнатилади.

7.3. Пюресимон суёқ таомлар

Пюресимон суёқ таомлар, эзилган бир хил масса бўлиб, тез ҳазм бўлиш хусусиятига эга бўлгани учун кўпинча болалар ва парҳез таомларида қўлланилади.

Бундай суёқ таомлар тайёрлаш учун сабзавотлар, ёрмалар, дуккакли донлар, гўшти ва балиқли маҳсулотлар ишлатилади. Гўшти, суякли, балиқли бульонлар бундай таомларнинг асоси ҳисобланади. Вегетариан пюресимон суёқ таомлар сабзавотлар, ёрмалар, дуккакли донлар қайнатмаларида тайёрланади. Пюресимон суёқ таомлар сутда, сут ва сув аралашмасида ҳам тайёрланади.

Сабзавотли пюресимон суёқ таомлар бир хил ёки бирнеча хил сабзавотлардан, ёрмалардан, асосан гурунч ва арпа, дуккакли донлардан – нўхат, ловия, кўк нўхат, гўшти маҳсулотлардан – мол жигари, илвасинлар, паррандалар ва парранда жигаридан тайёрланади.

Пюресимон суёқ таомлар ўзига хос нозик, бир хил консистенцияга эга бўлиши керак. Шу мақсадда маҳсулотларни қайнатиб, димлаб тайёр ҳолатга келтирилади ва қайнатмаси билан бирга эзиб, кейин яна қайнатилади. Эзилган маҳсулотлар доначалари идиш тубига чўкмаслиги учун, суёқ таом ичига ёғсиз ёки ёғда жазланган унни, гўшти таомлар учун бульонда, вегетарианлар учун сабзавот қайнатмасида аралаштириб солинади.

Жазланган ун тайёрлаш учун 1000г суёқ таомга асосий маҳсулотларнинг миқдорига қараб 8 дан 40г. гача ун олинади. Жигардан пюресимон суёқ таом тайёрланганда, асосий маҳсулот 100г бўлса, сабзилигида – 320г. Демак, бир хил консистенцияли суёқ таом тайёрлаш учун 40 ва 20г ун олинади.

Таркибида крахмал бўлмаган маҳсулотлардан аталасимон суёқ таом тайёрлаганда, ун ўрнига гуруч ишлатиш мумкин.

Маҳсулотларга иссиқлик таъсирида ишлов беришни тугатишдан олдин, асосий маҳсулотга жазланган пиёз ва петрушка, сельдерей илдизлари солинади ва юмшагунча қайнатилади. Тайёр бўлган маҳсулотларни пюресимон массага айлантириш учун, уларни эзиш машинасида эзителиди. Парранда, илвасин, жигарни гўшт қиймалагичдан қиймалаб, кейин эзиш машинасидан ўтказилади.

Ёрмаларни тайёр ҳолатга келтириш учун узоқ муддат керак бўлиши билан бирга, уларни эзиш ҳам жуда мураккаб ва йўқотиш кўп бўлади. Шунинг учун ёрмаларни аввал майдалаб кейин пиширганда,

вақтни тежаш билан бирга, тайёр таомнинг озиқавий қиймати ҳам юқори бўлади.

Таомнинг суяқ асосини эзилган маҳсулотлар билан қўшгандан кейин, уларни яхшилаб аралаштирилади ва албатта қайнатилади. Таъми ва консистенциясини яхшилаш учун, қайнатилган сут, қаймоқ, лезон ва сарийғ солинади. Лезон солгандан кейин таомни қайнатиш мумкин эмас, чунки тухум оқсиллари денатурацияга учраб, таомнинг бир хил консистенцияси бузилади.

Тайёр таомга иштаҳани қўзғатувчи кўриниш бериш учун, тарқатиш пайтида ичига асосий маҳсулотнинг бир қисмини эзилмаган ҳолатда солиб берилади. Картошкали пюресимон суяқ таомга кўк нўхат, паррандали таомга оз миқдордаги сомонча шаклида кесилган парранда филеси солинади.

Таом порцион косачалар ёки лycopчаларга сузиб берилади. Алоҳида идишда майда кубик шаклида кесилиб, қуритилган оқ бўлка нон (20г), жўхори ёки буғдой бодроқлари (25г порциясига) берилади.

Сабзаёт ва қўзиқоринли пюресимон суяқ таомлар. Тайёрлаш учун сабзи, кабачки, қовоқ, бодринг, помидор, қўзиқоринларни оз сувда димлаб, қолган сабзаётларни қайнатилади. Тайёр бўлишидан олдин, жазланган пиёз ва петрушка, сельдерей илдизи солиб тайёр ҳолатга келтирилади. Пишган маҳсулотларни эзиб, суяқ асоси билан аралаштирилади ва гренки билан тарқатилади.

Ёрма ва дуккакли донлардан пюресимон суяқ таомлар. Ёрма ва дуккакли донларни қайнатиб, охирида жазланган пиёз ва кўкат илдизлари қўшилади, тайёр ҳолатга келгач, маҳсулотни қайнатмаси билан бирга эзиб, гарнир сифатида ёрманинг бир қисмини эзмасдан қўшиб берилади. Дуккакли дондан тайёрланган таомга лезон қўшилмайди.

Ёрмали пюресимон суяқ таомлар тайёрлашни тезлаштириш ва озиқавий қийматини тўлароқ сақлаб қолиш мақсадида ёрма унидан таом тайёрлаганда, унни 40 – 50⁰С ли сув ёки бульон билан аралаштириб, 10 – 15 дақиқа қайнатилади ва рецептурада келтирилган маҳсулотлар солинади. Бундай усулда тайёрланганда пишириш вақти 6 – 8 маротаба қисқаради.

Суб маҳсулотлари ва паррандалардан пюресимон суюқ таомлар.1 Жигарни қовуриб, тайёр бўлгунча димланади, гўшти қайнатиб пиширилади. Пишган маҳсулотлар аввал гўшт қиймалагичдан ва кейин эзиш машинасидан ўтказилади.

7.4. Тиниқ суюқ таомлар

Тиниқ суюқ таомлар алоҳида тайёрланган тиниқ бульон ва гарнирлардан иборат бўлиб, экстрактив моддаларга бой ва иштаҳа очиш хусусияти кучли бўлади.

Бу таомларнинг асоси суяк, товук, балиқ ёки илвасиндан тайёрланган бульонлар ҳисобланади. Бульонлар экстрактив моддалар билан бойитилган, тиниқ кўринишга эга бўлиб, юзида сузиб юрувчи ёғ бўлмаслиги керак. Гарнир сифатида турли сабзавотлар, гўшт, тухум ва хамир маҳсулотлари берилади.

Тиниқ суюқ таомлар чуқур ликопчалар ва бульон косачаларида порциясига 300 ёки 400г. дан тарқатилади.

Гўштли тиниқ бульон. Молнинг умуртқа суяклари қўшилмаган ҳолда суяк қайнатмасидан тайёрланади. Умуртқа суякларининг орқа мия нервларидаги холестерин, лецитин ва ҳоказолар бульон рангини хиралаштиради.

Бульонни тиниқлаштириш учун оттяжка тайёрланади. Бунинг учун, ёғсиз мол гўштининг болдир, бўйин қисмидан қийма тайёрланиб, устига 1:1,5 нисбатида совуқ сув, туз қўшиб, 1 – 2 соат давомида совуқ жойда сақланади. Сақлаш пайтида қиймаланган гўшtdан сув ва тузда эрувчи оқсиллар, миоглобин сув таркибига ўтади. Оттяжкага сал кўпиртирилган тухум оқи солиб аралаштирилади.

Бульонларни тиниқлаштириш учун 1000г бульонга 100г қирғичдан ўтказилган сабзи ва 1 ½ дона кўпиртирилган тухум аралашмасидан тайёрланган оттяжка ҳам ишлатиш мумкин.

Бульон ранги жигарранг бўлиши учун кесилган сабзи, пиёз, петрушка илдизини тўқ жигарранг бўлгунча ёғсиз қовуриб олинади ва бульонга қўшилади.

Қайнатилган бульонни 50 – 60⁰С гача совитиб, бир қисмига оттяжка қўшилади ва ҳаммасини қозонга қуйиб, секин аралаштирилади. Бульонни, қўшилган оттяжка қозон тубига чўккунча милтиллашиб қайнатилади. Оттяжка қўшилган бульон тиниқлашиши билан бирга экстрактив моддаларга бойийди. Бульон юзидаги ёғини ажратиб олиб, таъмига кўра туз солиб, секин элакдан ўтказилади ва яна бир маротаба қайнатилади.

Товуқ ёки курка гўшtidан тайёрланган тиниқ бульон. Майдаланган парранда суяклари ва иккинчи таомлар учун мўлжалланган ихчамлаштирилган паррандани қозонга солиб қайнатилади. Пишган парранда қозондан олиниб, қолган суяклар 1 – 1,5 соат давомида қайнатилади.

Бульонга товуқ суяги ва тухум оқидан тайёрланган оттяжкани солиб тиниқлаштирилади ва тайёр бўлишига 40 – 60 дақиқа қолганда, ёғсиз жазланган кўкат илдизи ва пиёз солинади. Бу бульонларни оттяжка солмасдан ҳам тайёрлаш мумкин.

Балиқ бульони (уха). Ичак човоғи тозаланган кичик балиқларни тангачаси билан ёки озиқавий балиқ чиқитларидан, хом кўкат илдизлари ва пиёз солиб тайёрланади. Тиниқлаштириш учун балиқ икрасини (улдирик) совитилган бульон, туз ва майда тўғралган пиёз билан эзиб аралаштириб, охирида тухум оқи қўшилади.

Бульонни тиниқлаштириш учун тухум оқи ва унга нисбатан беш баробар кўпроқ олинган совуқ бульон ва туз ишлатиш ҳам мумкин.

Балиқ бульони асосида ростовча уха (балиқ шўрва) ва балиқчилар ухаси тайёрланади.

Тиниқ бульонларга гарнир сифатида гренкилар, кулебяка, расстегайлар, пироглар ва пирожкилар (гумма) алоҳида тарелкага берилади.

Чучвара, ёрма, тухум, гўшт ва балиқ маҳсулотлари, парранда ва илвасинлар, сабзавотлар гурунч билан ёки гурунчсиз, бульонни тарқатиш пайтида бульон ичига солиб берилади.

7.5. Сутли суюқ таомлар

Сутли суюқ таомлар сутда ёки сут билан сув аралашмасида, шакарсиз қуюқлаштирилган сутда, ёки қуритилган сутда ёрма, макарон маҳсулотлари ва сабзавотлар билан тайёрланади. Макарон, ёрма ва сабзавотларни сутда пишиши қийин бўлганлиги сабабли, ярим тайёр ҳолатга келганича сувда ва кейин қайнаб турган сутга солиб пиширилади.

Манна ва сули ёрмасини қайнаб турган сутга найча усулида оз – оздан тўхтовсиз қўшиб аралаштирилиб турилади.

Ёрма, макарон маҳсулотлари, клецкили сутли таомларга тайёр бўлишидан аввал туз ва шакар, сабзавотлисига фақат туз солинади.

Тарқатиш пайтида ҳамма сутли суюқ таомларга турига қараб 5 – 8г сариеғ солинади.

7.6. Совуқ суюқ таомлар

Нон кваси, қизилча ва сабзавот қайнатмалари совуқ суюқ таомларнинг асоси ҳисобланади. Квас тайёрлаш учун жавдар нонини майда бўлақларга кесиб, қовуриш шкафида қизғиш рангга киргунча қуритилади. Қайнатилган сув 80⁰С гача совитилиб, тайёрланган жавдор нони солинади ва 1,5 -2 соат давомида бир неча бор аралаштирилиб турилади. Бу вақт ичида нон таркибидаги моддалар суюқликка ўтади ва сусло дейилади.

Сусло сузиб олинади ва ичига шакар, суслода эритилган хамиртуруш қўшиб аралаштирилади ва 8 – 12 соат давомида иссиқроқ жойда ачитилади. Ачитилиш давомида квасга майиз, ялпиз қўшиш мумкин. Тайёр квас сузиб олиниб, совутилган ҳолда совитгичда сақланади.

Квасдан турли хилдаги окрошкалар, свеколник тайёрлашда ҳам ишлатилади. Совуқ суюқ таомларга гарнир сифатида турли хил сабзавотлар, картошка, гўшт маҳсулотлари, балиқ, тухум ишлатилади. Бу маҳсулотларни қайнатиб тайёр ҳолатга келтиргандан кейин совитилади ва кубик ёки сомонча шаклида кесилади. Кўк пиёз

тўғралади, янги бодрингни пўчоғидан тозалаб бошқа асосий маҳсулотлар шаклида кесилади.

Окрошка тайёрлаш учун тухум оқи майда тўғралади, сариғини горчица, туз, шакар, сметана билан қориштириб, квас билан аралаштирилади. Ичига кесилган маҳсулотлар қўшилади. Сметана ва тухумни кўпинча тарқатиш олдидан қўшилади.

Совуқ суюқ таомларни тарқатиш пайтида чуқур лycopчa ёки косага гарнир қўйиб, устидан суюқ қисми қўйилади ва майда тўғралган шивит кўкати сепиб, сметана қўйилади. Бир порциясига таомнинг турига қараб 20 – 50г сметана берилади.

Гўштли окрошка. Тайёрлаш учун мол, кам ёғли чўчқа, қўй ёки бузоқ гўшти, сабзавотлардан кўк пиёз ва янги бодринг ишлатилади. Окрошкани картошка билан ҳам тайёрлаш мумкин.

Аралашма гўштли окрошка. Мол гўшtidан ташқари яна окорок, мол тили ишлатилади. Қолган маҳсулотлар гўштли окрошканики каби.

Сабзавотли окрошка. Гўштли окрошкадай тайёрланади, лекин гўшт ўрнига қайнатилган картошка, сабзи, шолғомни кубик шаклида кесиб ишлатилади.

Гўштли, аралашма гўштли ва сабзавотли окрошкаларни квасдан ташқари, қайнаган сув билан 1:1 нисбатда аралаштирилган кефир билан ҳам тайёрлаш мумкин.

Свекольник. Сабзи ва қизилчани кубик ёки сомонча шаклида кесиб, оз сувда алоҳида-алоҳида димлаб пишириб (қизилчага 3%ли сирка қўшилади), совитилади ва нон квасига солинади. Эртаги ёш қизилча баргини ҳам 20-30мм узунликда кесиб, оз сувда пишириб ишлатиш мумкин. Гарнир сифатида бодринг, пиёз, тухум, сметана ва шивит қўшилади.

Тухум ва кўкатли шчи. Шовул ва исмалоқни оз сувда алоҳида-алоҳида димлаб пишириб, қайнатмаси билан бирга эзиб аралаштирилади, устига сув, туз, шакар солиб қайнагунча қиздириб, яна совитилади. Гарнир сифатида картошка, кўк пиёз, янги бодринг, тухум ишлатилади. Агар шчи фақат исмалоқдан тайёрланса, таъмига

қараб лимон кислотаси қўшилади. Тарқатишда сметана ва шивит билан узатилади.

7.7. Ширин суёқ таомлар

Ширин суёқ таомлар гуруҳига янги ёки қуритилган мева ва резаворлар қайнатмасида, озиқ-овқат саноатида ишлаб чиқарилган мева шарбатлари, пюрелари, сиропларида тайёрланган таомлар киради.

Олма ва нок сараланиб ювилади, териси ва уруғидан тозаланиб, тилим-тилим ёки кубик шаклида кесилади. Териси ва уруғини сувда қайнатиб, суёқлиги сузиб олинади ва совитилади. Қуритилган мева ва резаворлар сараланиб, ювилади, навига қараб ажратилади ва қайнатганда тезроқ юмшаши учун сувда ивителиди.

Таомни тайёрлаш учун қуритилган мева ва резаворлар совуқ сувга, янгилари иссиқ сувга солинади ва қайнатилади. Янги резаворлардан шарбати ажратиб олиниб совуқ жойда сақланади, тўппасини устига сув солиб қайнатилади ва элакдан ўтказилади. Қайнатмага шакар солиб қайнатилади. Ичига совитилган қайнатма билан 1:4 нисбатда аралаштирилган крахмал солинади ва яна қайнаш ҳароратигача қиздирилади. Резавор шарбати энг охирида қўшилади. Таъм берувчи қўшимча сифатида долчин, қалампир мунчок, лимон кислотаси ишлатилади.

Ширин суёқ таомлар ёрмалар, макарон маҳсулотлари, бугдой ёки жўхори бодроқлари, пудинг ва запеканкалар билан дастурхонга узатилади. Кўпиртирилган қаймоқ ёки сметана билан ҳам узатиш мумкин.

7.8. Хамирли суёқ таомлар турлари ва технологияси

Ўзбек миллий пазандачилигида хамирдан тайёрланган суёқ таомлар ассортименти жуда хилма-хил бўлиб, улар бульонда, сутда ва сузмада тайёрланиши мумкин.

Чучварали шўрва, угра чучвара, суюқ ош, қорақалпоқча шўрва, нўхатли угра, мончиза (узма шўрва), хўл норин, кесма ош ва айниқса уграли суюқ таомлар халқимизнинг кундалик севимли таомлари ҳисобланади.

Чучварали шўрва тайёрлаш учун унга тузли сув, тухум солиб хамир қорилади ва 30-40 дақиқа тиндирилади, сўнгра қалинлиги 1-2 мм қилиб ёйиб, тўртбурчак шаклида (50x50 мм) қилиб кесилади, бўлакчаларга қийма солиб, бурчаги тўғирланиб, четлари ёпиштирилади ва тугилади.

Тайёрланган чучвара қайнаётган суякли бульонда 5-7 дақиқа давомида пиширилади. Чучвара сув устига қалқиб чиққандан сўнг, човли билан сузиб олинади. Қийма тайёрлаш учун гўшт ва пиёзни гўшт қиймалагичдан ўтказиб, сув, туз, гармдори қўшиб аралаштирилади

Бульон тайёрлашда гўшти қийма учун олинган суякни бўлаклаб, ювилади, устига совуқ сув солиб қайнаганча қиздирилади, кўпигини ажратиб ичига помидор солиб 2-2,5 соат милтиллатиб қайнатилади. Бульон тайёр бўлишига 15-20 дақиқа қолганда суягини ажратиб, бульонга тўғралган пиёз, туз солинади.

Дастурхонга тортилаётганда чучвара шўрваси билан сузилади ва юзига қатиқ ёки сметана қуйиб, майда тўғралган пиёз сепилади.

Уграл суюқ таом тайёрлаш учун кичик кубик шаклида кесилган гўшт, картошка, сабзи ва сомонча шаклида тўғралган пиёзни оз ёғда қовуриб, устига помидор қўшилади ва қовуриш давом эттирилади. Қовурилган сабзавотлар устига совуқ сув қуйиб, қайнагунча қиздирилади ва оловини пасайтириб кўпиги ажратилади, туз ва керак бўлса ловия ҳам солиб паст оловда милтиллатиб қайнатилади. Тайёр бўлишига 12-15 дақиқа қолганда оловни кўтариб, уни эланган угра солинади ва пиширилади. тарқатишда қатиқ билан берилса, таом 70-80⁰С гача совитилади ва кейин қатиқ қўшилади.

Угра тайёрлаш учун тухум, тузни совуқ сувга солиб, аралаштирилади, сўнгра ун қўшиб қаттиқроқ хамир қорилади ва 30-40 дақиқа тиндирилади. Тинган хамирни 1-1,5 мм қилиб ёйиб ун

сепиб, қатламлаб тахланади ва 50-60 мм узунликда, эни 2-3 мм.ли угра қилиб кесилади.

Уграни ун сепилган столга 2-3 соат давомида ёйиб бироз қуритилади.

Уграли суюқ таом тайёрлашда айрим вилоятларда ўзига хослиги мавжуд. Баъзи вилоятларда угра учун хамир сувда қорилса (Қашқадарё ва Сурхандарё вилоятлари), айрим вилоятларда сутда ёки сут ва эритилган сариёғ (Фарғона водийси), ёки сув ва тухум билан (Бухоро области) қорилади.

Самарқандча угра тайёрлашда тинган хамирни юпка қилиб ёйиб эни 8-10 см. ли тасма шаклида кесиб, ун сепиб, қатламлаб тахланади ва ўткир пичоқ билан 0,5-0,8 мм. ли юпка угра кесилади. Кесилган уграга ун сепиб, кейин қуритилади. Бульон устидан кўпигини ажратиб, халқа шаклида кесиб жазланган пиёзни сомонча шаклида кесиб жазланган сабзининг $\frac{1}{5}$ қисмини, солиб, қайнаганча қиздирилади ва кейин кубик шаклида кесилган шолғом, сабзи ва ярим халқа шаклидаги пиёзни солиб, паст оловда милтилатиб қайнатилади. Тайёр бўлишига 15 дақиқа қолганда қуритилган ва уни қоқилган уграни кўшиб пиширилади.

Тарқатиш пайтида қиймали қайла солиб берилади. Қайла тайёрлаш учун ёғли гўшти гўштқиймалагичдан ўтказиб туз, зира кўшиб кичик шарикчалар шаклида қийма ясаб, унга буланади, озроқ қовуриб, қайнаиб пиширилган нўхат, тўғралган шивит кўкати ёки қуритиб кукун ҳолатига келтирилган шивит билан оз сувда димлаб истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади.

Сутли угро тайёрлашда хамир сутда ёки тухум кўшиб тайёрланади. Тайёрланган уграни туз солинган, қайнаётган сутда пишириб олинади ва иситмасдан 5-6 дақиқа сақланади.

Тарқатишда эритилган сариёғ билан, баъзан юпка тўғралган пиёз ёки қайнатиб пиширилган нўхат билан ҳам берилади.

Шунингдек, уградан қиймали угра, мош угра, угра-чучвара, суюқ ош, нўхатли угра каби суюқ таомлар тайёрланади.

Манчиза (узма шўрва) тайёрлаш учун 8-10 г миқдорда кесилган гўшт қизаргунча қовурилади, майда тўғралган пиёз кўшилади, сўнгра

тўртбурчак шаклида кесилган сабзи солинади ва қовуриш давом эттирилади. 10-15 дақиқадан сўнг майда кесилган помидор ёки помидор пастасини қўшиб, ҳамма маҳсулотлар яхши қовурилгач, бульон ёки сув солинади. Сув қайнаб чиққандан кейин тўртбурчак шаклида тўғралган картошка, майдаланган саримсоқ пиёз солинади ва пишгунча қайнатилади. Пишиши олдидан туз, зиравор солинади.

Узма тайёрлаш учун сувга хом тухум, туз, буғдой унини солиб, юмшоқроқ хамир қорилади. Хамир тингач 1-2 мм қалинликда ёйиб, сўнгра 2 см энлиликда кесилади, ораларига ун сепиб, бир-бирининг устига тахланади ва учбурчак шаклида кесилади. Узмани оз-оздан солиб, алоҳида бульонда ёки сувда пишириб олинади. Узма шўрва дастурхонга тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

Хўл норин тайёрлашда учун унга туз, сув қўшиб хамир қорилади ва 30-40 дақиқа тиндириб қўйилади. Кейин хамирни 2-3 мм қалинликда ёйиб, 20x8 см ўлчамдаги бўлакларга бўлинади. Бу бўлакларни бульонда ёки тузли сувда пишириб, сўнгра ёйиб, совитилади, ҳар бир бўлагига доғланган ўсимлик ёғи суртиб, устма-уст тахланади ва майда тўғралади.

Қайнатиб пиширилган гўштни ҳам майда қилиб тўғраб, тўғралган хамир билан яхшилаб аралаштирилади.

Дастурхонга тортилаётганда гўшт ва хамир аралашмаси устига шўрва қуйилади. Юзига эса майда тўғралган пиёзга мурч ва зира аралаштириб сепилади

Назорат саволлар

1. Суяқ таомлар технологияси ҳақида умумий тушунча беринг?
2. Хушхўрлантирилган суяқ таомлар қандай тайёрланади?
3. Пюресимон суяқ таомлар қандай мақсадда таййорланади?
4. Тиниқ суяқ таомлар ҳақида маълумот беринг?
5. Сутли суяқ таомлар қандай тайёрланади?
6. Совуқ суяқ таомлар таркиби ҳақида маълумот беринг?
7. Ширин суяқ таомлар қандай тайёрланади?

VIII БОБ. ИККИНЧИ ТАОМЛАРНИ ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

8.1. Картошка ва сабзавотлардан тайёрланадиган иккинчи таомлар

Картошка ва сабзавотли таомлар дармондорилар, енгил ҳазм бўлувчи углеводлар, минерал моддалар, органик кислоталарга ва касалликни қўзғатувчи микробларни ўлдириш хусусиятига эга бўлган фитонцидларга бой бўлганлиги сабабли юқори озиқавий қийматга эга. Сабзавотлар овқат ҳазм бўлиши жараёнини йўналтирувчи бўлганлиги сабабли, тўла қийматли овқатланишда уларни доимий равишда истеъмол этиш керак.

Гўшт, балиқ ва бошқа маҳсулотлардан тайёрланган таомларга сабзавотларни қўшиш, уларни яхши ҳазм бўлишига сабаб бўлади.

Таъми, ранги ва таркиби мос келадиган сабзавотлардан тайёрланган мураккаб гарнирларнинг озиқавий қиймати жуда юқори. Бунга мисол тариқасида қуйидаги сабзавотли гарнирларни кўрсатиш мумкин: қовурилган картошка ва қайнатилган ловия; қовурилган картошка ва сутли сардакка тайёрланган сабзавотлар; картошка пюреси ва сметана соусида димланган сабзи ёки қизилча ва ҳоказолар.

Сабзавотлардан тайёрланадиган таомларни қайнатиб, оз сувда димлаб, қовуриб, қовуриш шкафида ёпиб пиширилади.

Картошкали ва сабзавотли таомларни тарқатиш пайтида сариёғ, маргарин, сметана ёки соус билан, устига майда тўғралган петрушка, шивит ёки кўк пиёз сепиб берилади. Картошкали таомларга қўшимча сифатида тузланган, маринадланган ва янги бодринг, помидор, тузланган ва маринадланган қўзиқорин, тузланган карам, сабзавотли газак консервалар бериш мумкин.

8.2. Қайнатиб тайёрланадиган сабзавотли таом ва гарнирлар технологияси

Сабзавотлар буғда ёки қайнаб турган сувда ёки совуқ сувда 1 литрига 10 г миқдорида туз қўшиб пиширилади. Қизилча, сабзи ва нўхатни туз қўшмасдан пиширилади, чунки қизилча ва сабзининг таъми ўзгаради, нўхат эса тез юмшамайди. Сабзавотлар устини 1-1,5 см қоплаши учун 1кг сабзавотга 0,6-0,7 л сув солинади. Сув қайнагандан кейин оловни пасайтириб, картошкани –30 дақиқа, сабзини – 25 дақиқа, қизилча –1,5 соат давомида пишгунча қайнатилади. Қизилчани 1 соат қайнатиб, иссиқ сувини тўкиб, кейин 1 соат давомида совуқ сувда сақлаб юмшатиш мумкин.

Картошка, сабзи ва қизилчани ишлатилишига қараб тозалаб ёки пўсти билан қайнатилади. Чиқинди миқдорини камайтириш учун, пўсти билан қайнатилган картошка ва сабзини иссиқлигида тозаланади.

Кўк нўхат, исмалоқ барги, сарсабил, артишок каби яшил рангли сабзавотлар ранги яхши сақланиб қолиниши учун, қайнаб турган кўп сувда (1 кг сабзавотга 3-4 литр сув) қопқоғи очик ҳолда пиширилади. Тез музлатилган сабзавотлар муздан туширилмай, қайнаб турган сувга солиб пиширилади. Консерваланган сабзавотлар ўзининг суюқлиги билан ишлатилади ёки суюқлигини ажратиб суюқ таом, соусларга қўшиш мумкин.

Картошка ва сабзининг озиқавий қийматини, мазасини кўпроқ сақлаб қолиш учун махсус қозонлардан ёки буғ қозонларидан, метал панжара, симдан ясалган сават билан жиҳозланган оддий қозонлардан фойдаланилади.

Пиширилган сабзавотларнинг органолептик кўрсаткичлари бузилмаслиги учун дарров ишлатилиши лозим.

Пиширилган картошка. Тозаланган бир хил ўлчамдаги картошкани қалинлиги 50 см қилиб идишга солинади ва устидан қайноқ сув қуйиб, тузлаб пишгунча қайнатилади. Картошка пишгач суюқлигини тўкиб, усти қопқоқ билан ёпиб, плита устида паст ҳароратда 5-7 дақиқа қуритилади.

Тарқатишда картошкани лycopчa ёки порцион товaгa қўйиб, устидан сариёғ, сметaнa, ёки пиёзли, қўзиқоринли, ёки сметaнaли соус билaн, шунингдек жазлaнган пиёз билaн ҳам берилaди.

Картошкa пюреси. Картошкани пишириб суюқлиги тўкилaди, қопқoғини ёпиб қуритилaди вa иссиқ ҳолдa мaшинa ёрдамидa эзилтирилaди. Совиб қолган картошкани эзгaндa таркибидaги крaхмaл дoнaчaлaри ёрилиб, пюре чўзилувчaн, ёпишқoқ бўлиб кўринади вa мазаси ёмонлaшaди. Эзилган картошкaгa қиздириб эритилган сариёғ ёки мaргaрин солиб, иссиқ сyт қўшилган ҳолдa кўпирaрли даражaдa aрaлaштирилaди.

Тарқатишдa лycopчaгa солиб, сариёғ қўйиб, кўкaт сепиб берилaди. Пюрени жазлaнган пиёз ёки пишириб мaйдa чопилган тухум вa эритилган сариёғ aрaлaшмaси билaн ҳам бeриш мумкин. Картошкa пюреси гaрнир сифaтидa ҳам берилaди.

Сaбзи ёки лaвлaги пюреси. Сaбзини бутун ҳoлaтдa ёки мaйдa кесиб, oз сувдa сариёғ ёки мaргaрин, туз қўшилган ҳолдa қайнaтилaди. Лaвлaги пўсти билaн пиширилaди вa пўсти тoзaлaнaди. Сaбзи ёки лaвлaгини эзиб ўртa қуюқликдaги сyтли ёки сметaнaли соус билaн aрaлaштириб, тaом ёки гaрнир сифaтидa берилaди.

Пиширилган кaрaм. Тoзaлaнган вa ювилган кaрaмни ўзaги бўйлаб пaллaчa шaклидa кесиб, ўзaги ажратилaди. Гул кaрaм ишлoвдaн ўткaзилиб бир хил ўлчoвдaги гулчaлaргa ажратилaди. Брюсель кaрaми бaрглaри кесиб тaшлaнaди. Тaйёрлaнган кaрaмни қайнaётган тузли сувгa солиб қайнaгунчa қиздирилaди. Кейин усти очиқ ҳолдa пaст oлoвдa милтиллaтиб пиширилaди. Тaйёр кaрaмни чoвлидa суюқлигидaн сузиб олиб, суви oқизилaди.

Тарқатишдa лycopчaгa солиб, устидан сариёғ ёки сметaнaли, сyтли, ёки сухарний сaрдaги қўйиб берилaди.

Сyтдa пиширилган картошкa. Кубик шaклидa кесилган картошкани 10 дaқиқa қайнaтиб, суюқлиги тўкилиб, устидан қайнaб турган сyт, туз солиб тaйёр ҳoлгa кeлгунчa қайнaтилaди. Устидан сариёғнинг мeъёридaн 50% ни солиб, қайнaгaндaн кейин лycopчaлaргa солиб, қолган сариёғ билaн берилaди.

8.3. Димланган сабзавотлардан тайёрланадиган таомлар

Янги ва тузланган карам, картошка, илдизмевалилар ва бошқа сабзавотлар, шунингдек қўзиқоринлар димлаб пиширилади.

Карам хомлигича димланади. Картошка, кабачки ва қовоқни бўлакчаларга кесиб, шаклини яхши сақлаши учун аввал қовурилади. Сабзи, петрушка, сельдерей илдизлари ва пиёзни димлашдан олдин жазлаб олинади, қизилча, рангли карам ва яшил нўхат қайнатиб чала пишган ҳолатга келтирилади, янги қўзиқорин қовурилади.

Тайёрланган сабзавотларга бульон, томат пюреси, зираворлар, туз, лавр барги, баъзан турли хил соуслар солиб, 15-20 дақиқа, карам –45-90 дақиқа димланади.

Димланган сабзавотлар мустақил таом ва гарнир сифатида, димлаб пиширилган тузланган карам эса суюқ таом тайёрлашда ҳам ишлатилади.

Мева ва сабзавот димламаси. Ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз чала қовурилади, сўнгра бўлак-бўлак қилиб кесилган сабзи, помидор, картошка, чучук қалампир солинади, туз, кашнич қўшилади ва аралаштирилади. Уруғи ажратилган беҳи ва нордон олма майда тўғралади ва қозондаги сабзавот билан аралаштирилади, шўрва суви ёки сув солиб, пишгунча паст оловда димлаб қўйилади.

Дастурхонга тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

Помидор қуймоқ. Помидор ювилади, дум томонини кесиб, уруғи, юмшоқ қисми олиб ташланади ва чуқурча ҳосил қилинади.

Тухумнинг оқи билан сариғи яхшилаб аралаштириб кўпиртирилади ва туз солинади. Сўнгра бу аралашмани сариёғ солинган помидорга қуйиб, ёғ суртилган товага терилади ва духовкада пиширилади.

Дастурхонга тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

Димланган карам. Янги карамни сомонча шаклида тўғраб қозонга солинади, карам вазнига нисбатан 20-30 % миқдорида бульон ёки сув, сирка, ёғ, томат пюреси қўшиб ярим тайёр бўлгунча димланади. Кейин сомонча шаклида тўғраб, жазланган сабзи, петрушка ва пиёз, лавр барги, майдаланмаган мурч қўшиб истеъмолга

тайёр ҳолатга келгунча димланади. Пишишига 5 дақиқа қолганда туз, шакар, жазланган ун солиб қайнаш ҳароратигача қиздирилади. Тузланган карам ишлатилса, сирка ўрнига шакар қўшилади.

Сабзавотли рагу. Тайёрлаш учун паллача ёки кубик шаклида кесиб, қовурилган картошка, сабзи, петрушка, шолғом, жазланган пиёз, шашка шаклида кесиб оз сувда димланган карам, яшил нўхат консерваси ишлатилади.

Картошка ва сабзавотларни қозонга солиб, устидан қизил, сметанали ёки томатли соус қўшиб, 10-15 дақиқа димланади. Кейин, кесилган хом кабачки ёки қовоқ, қайнатиб пиширилган рангли ёки оз сувда димланган карам қўшиб, яна 15-20 дақиқа димланади. Димлаш тугашидан 5-10 дақиқа олдин рагуга консерваланган яшил нўхат, эзиб майдаланган саримсоқпиёз, зираворлар солинади, тарқатиш пайтида сариёғ қўшиб берилади.

8.4. Сабзавотлардан қовуриб тайёрланадиган таомлар

Қовуриш учун асосан хом сабзавотлар ишлатилади, баъзи ҳолларда аввал қайнатиб пиширилганлари ҳам ишлатилади. Таркибида турғун бўлмаган протопектин ва етарли даражада суюқлиги бўлган сабзавотлар (картошка, қовоқ, кабачки, помидор ва бошқалар) хом ҳолда қовурилади. Таркибида протопектин турғун бўлган сабзавотлар (сабзи, қизилча, карам) аввал димлаб ёки қайнатиб пиширилади ёки майда тўғралиб сўнг қовурилади.

Сабзавотли котлет массасидан тайёрланган котлет, зраза, крокетлар ҳам қовурилиб тайёрланади.

Қўзиқоринларни ҳам хом ёки аввал қайнатиб пишириб, кейин қовурилади. Сабзавот ва қўзиқоринларни оз ёғда асосий усул билан ёки кўп ёғда (фритюрда) ва қовуриш шкафида қовуриш мумкин. Асосий усулда қовуриш учун товага маҳсулот вазнига нисбатан миқдорда 5-8 % ёғ солиб, 150-160⁰ С даражада қиздирилади ва тайёрланган сабзавот солиниб, икки ёқлама қобиқ ҳосил қилиниб қовурилади. Агар қовуриш пайтида сабзавот юмшамаса, қовуриш шкафида истеъмолга тайёр ҳолга келгунча сақланади.

Картошка ва бошқа сабзавотлар оз ёгда қовурилганда, 15-20 дақиқада тайёр бўлади.

Кўп ёгда қовуриш учун картошкани брусочка, сомонча, паллача, стружка ва бошқа шаклларда кесиб, сочиққа ёйиб қўйиб суви қуритилади ва фритюрницада ёки қалин, махсус метал сетка чуқур товаларда қовурилади.

Сабзавот ва ёғнинг миқдори 1:4 нисбатда олинади ва идиш ярмини эгаллаши керак. Чунки, 170-180⁰ С гача қиздирилган ёғнинг маҳсулот солинганда кўпиришини назарда тутиш лозим. Сабзавотлар 5-10 дақиқа қовурилади. Кўп ёгда қовуриш учун рафинадланган ўсимлик ёғи ва ҳайвон ёғини 1:2 нисбатда олинган аралашмаси ёки пазандалик ёғи ишлатилади.

Озиқ-овқат саноатида крекерларни қовуриш учун ёғ миқдори 20 баробар кўп олинади ва 190⁰С да қовурилади.

Қовурилган сабзавотлар мустақил таом ёки гарнир сифатида ишлатилади.

Қовурилган картошка. Ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз ўсимлик мойида чала қовурилади, унинг устига доирача шаклида 3-4 мм қалинликда кесилган картошка солинади, туз қўшиб 5-8 дақиқа қовурилади. Шундан сўнг сув қуйилади ва олов пасайтирилиб, пишгунча қадар димлаб қўйилади.

Дастурхонга тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

Қовурилган ошқовоқ. Пўсти ва уруғларидан тозаланган қовоқ тўтрбурчак шаклида тўғралади, туз сепилади ва ўсимлик мойида қовуриб, сув, сметана солинади. Сўнг паст оловда димланади.

Дастурхонга тортилаётганда юзига ўзининг қайласи қуйилади.

Қовурилган сабзи-пиёз. Ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз ўсимлик ёғида қовурилади, устига тўғралган сабзи қўшиб қовуриш давом эттирилади, сўнггра тўғралган помидор ёки помидор пастаси солиб, 5-10 дақиқа қовуриш яна давом эттирилади. Кейин сув солиб, пишгунга қадар димланади. Пишишига 5-10 дақиқа қолганда туз, зиравор қўйилади.

Таом дастурхонга тортилаётганда юзига майда тўғралган кўк пиёз сепилади.

Гўштли ва балиқли таомларга гарнир сифатида ҳам ишлатилиши мумкин.

Кўп ёгда қовурилган картошка. Ишловдан ўтган картошкани оддий, сомонча, кубик, паллача, тўртбурчакли, узун, тилим-тилим, паррак-паррак, шар, қиринди шаклида кесиб, ювиб, сочиққа ёйиб қўйиб суви қуритилади. Товада 170-180⁰ С гача қиздирилган ёғга тайёрланган картошкани солиб, қизғиш қобиқли юмшоқ ҳолга келгунча қовурилади. Қовурилган картошкани ёғдан олиб, майда туз сепиб, аралаштирилади. Картошка қовуришдан аввал тузланса, таркибидаги суюқликни сиқиб чиқариб, қовурганда ёғни кўпиртириб юборади. Алоҳида таом ёки гарнир сифатида ишлатилиши мумкин.

Тарқатишда картошкани ликопчага сузиб кўкат билан безатиб берилади.

Қовоқ, бақлажон, помидорларни асосий усулда қовуриш. Қовоқ пўсти, уруғидан тозаланиб, тилим-тилим ёки кубик шаклида кесилди. Ишловдан ўтган бақлажон паррак-паррак ёки тилим-тилим шаклида тўғралиб, туз сепиб 10-15 дақиқа усти ёпиб қўйилади, тайёрланган қовоқ ёки бақлажон тузли унга булаб, товада қизиб турган ёғга солиб, икки ёқлама қобиқ ҳосил қилиб қовурилгандан сўнг, қовуриш шкафига қўйиб истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади.

Помидорни кўндалангига иккига бўлиб, паррак-паррак кесиб ёки тилим-тилим шаклида кесиб, туз, мурч қўшиб, унга белаб, қизиб турган ёғда икки ёқлама қобиқ ҳосил қилиб қовурилади. Алоҳида таом ёки гарнир сифатида берилади.

Тарқатишда ликопчага сузиб, устига сметана ёки томатли сметана солиб кўкат қўшиб берилади.

Карамли шницель. Тозаланган, ўзаги ажратилган карамни тузланган сувда 10-12 дақиқа пиширилади ва баргларини алоҳида— алоҳида ажратиб олинади. Баргининг қалин жойлари кесилади ёки махсус тўқмоқчалар билан уриб текисланади. Баргларни иккитасини устма-уст жойлаштириб, четлари ички томон букланиб овал шакли берилади, аввал унга, сўнг лъезонга, урвоққа беланади. Қиздирилган ёғда икки ёқлама қовуриб, қовуриш шкафида истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади.

Тарқатишда карам шницелни лycopчaгa солиб, устидан сариёғ, маргарин, сметана ёки сметанали, ёки сутли соус қуйиб берилади.

Картошка, карам, сабзи ва қизилча котлети. Сабзавотлар юқорида қайд этилганидек рецептурага асосан тайёрланади. Агар картошкали ва сабзили котлет рецептурасида сузма ҳам кўрсатилган бўлса, уни эзиб, 40⁰ С гача совитилган сабзавотли котлет массаси билан аралаштирилади, тухум қўшилади, картошкали котлетга ун ва эритилган ёғ ҳам солинади. Карамли котлетга олма ҳам кўрсатилган бўлса, олмани уруғларидан ажратиб сомонча шаклида кесилади, ёғда димлаб, тайёр котлет массасига қўшилади. Массани 40⁰С гача совитиб тухум солинади.

Котлетни икки томонлама қовуриб, қовуриш шкафида тайёр ҳолга келтирилади.

Тарқатиш пайтида картошкали котлетга эритилган маргарин ёки ёнига сметана ёки соус (қўзиқоринли, сметанали, сметаали пиёз билан, томатли) қуйиб берилади. карам ва сабзили котлетга сутли ёки сметанали соус берилади. Қизилчали котлетни сметана ёки соус (сутли, сметанали, сметаали пиёз билан) билан тарқатилади.

Қўзиқорин сметанали соусда. Оқ ёки шампиньон қўзиқоринларини ёки қайнатилган сморчки қўзиқоринларини тилим-тилим ёки паллача шаклида кесиб, товада тайёр бўлгунча қовурилади, устига сметанали соус қуйиб, 5-10 дақиқа қайнатилади. Маринадланган ва тузланган қўзиқоринларни аввал ювиб, кейин таом тайёрланади. Бу таомга бир порциясига 10-12 г миқдорида жазланган пиёз ҳам бериш мумкин. Қўзиқорин гарнирсиз ёки қайнатилган картошка билан берилиши мумкин.

8.5. Духовкада ёпиб пиширилган сабзавотли таомлар

Сабзавотларни ёпиб тайёрлаш учун уларни аввал қайнатиб, қовуриб, димлаб. Олма, помидор ва ҳоказолар хом ҳолатда ҳам ишлатилади.

Ёпиб тайёрланган сабзавотлар қуйидаги гуруҳларга бўлинади: соусда ёпилган; запеканкалар; қийма тиқиб пиширилган сабзавотлар.

Тайёрланган сабзавотлар порцияли товаларда 250-280⁰ С ли қовуриш шкафида юзида қобик ҳосил бўлиб, маҳсулотнинг ички ҳарорати 80⁰ С га етиб тайёр бўлгунча ёпиб тайёрланади.

Ёпилган маҳсулотларнинг тайёр ҳолатга келиши сабзавотларнинг турига, жойлаштирилган қаватларнинг қалинлигига, иссиқлик таъсирида бирламчи ишлов берилишига боғлиқ бўлиб, 20 дан 60 дақиқагача давом этади. Тайёрланадиган маҳсулотлар идишга ёпишмаслиги учун уни ёғлаш, урвоқ сепиш, сўнг маҳсулот солиниши лозим. Сабзавотлар устига соус қуйиб, қирилган пишлоқ ёки урвоқ сепиб, устидан ёғ пуркалади.

Сметанали соусда ёпилган картошка. Тозаланган хом картошкани қайнатиб, тилимлаб кесилади, қайнатилган янги картошкани бутунлигича ишлатилади. Картошкани кубик шаклида кесиб қовуриш ҳам мумкин. Қайнаилган картошкани қовурилган пиёз ёки қовурилган қўзиқорин билан ёпиб тайёрлаш мумкин.

Тайёрланган картошкани товага жойлаштириб, соус қуйилади, қирилган пишлоқ сепиб, эритилган маргарин пуркалади.

Картошка ва қовоқни тухум билан ёпиб тайёрлаш мумкин. Қовурилган картошкани жазланган пиёз билан аралаштириб, кўпиртирилган тухум қуйилади ва қовуриш шкафда ёпилади. Кесилган қовоқни оз сувда димлаб тухум билан аралаштирилади ва ёпиб тайёрланади.

Ёпиб тайёрланган карам ёки кабачки. Қайнатилган катта бўлакли карам ёки савой карами ёки гулкарам гулчалари, ёки қовурилган кабачки устига ўртача қуюқликдаги иссиқ сутли соус қуйиб, ёпиб тайёрланади. Кабачкини сметанали соус билан ҳам ёпиб тайёрлаш мумкин.

Натурал сабзавотлардан ташқари қовурилган сабзавотли котлетларни ҳам ёпиб тайёрланади: картошкалиги - қўзиқоринли ёки пиёзли сметана соусида; карам ва сабзилиси - сутли соус билан.

Ичига қийма тиқиб ёпиб тайёрланган сабзавотли таомлар учун чучук қалампир, бақлажон, қизилча, кабачки, шолғом, помидорлар ёпиб тайёрланади. Қийма сифатида сабзавотлар, сабзавот ва гуруч, қўзиқорин ишлатилади. Сабзавотли қийма, жазланган сабзи ва пиёз,

жазланган томат пюреси ёки қовурилган помидор қўшиб тайёрланади. Таомнинг рецептурасига асосан қиймага оз сувда димланган карам, консерваланган яшил нўхат, саримсоқпиёз қайнатиб майда тўғралган тухум, мурч қўшиб тайёрланади. Қиймага қайнатилган тухум солинган бўлса, томат пюреси қўшилмайди. Қиймага туз, чучук қалампир, сабзавот қиймасига сирка ва шакар қўшилади. Гуручни олдиндан чала пишириб олинади.

Сабзавотли карам дўлмаси. Сабзи, пиёзни сомонча шаклида тўғраб, жазланади ва пиширилган гуруч, пишириб майда чопилган қўзиқорин, туз, мурч, кўкат қўшиб аралаштирилади. Пишириб майда чопилган тухум қўшилади.

Ишловдан ўтказиб ўзаги олинган карамни тузли сувда бир қайнати, баргини ажратиб, барг ўзаги эзилиб, тайёрланган қиймани солиб, яссироқ цилиндр шаклида ўраб тайёрланади.

Тайёрланган дўлмани товага териб устидан сметанали ёки томат ва сметанали соус қуйиб духовкада ёпиб пиширилади.

Кабачки, бақлажон ва чучук қалампир дўлмаси. Кичик кубик ёки сомонча шаклида кесилган сабзи ва петрушка ёки сельдерей барги, ярим ҳалқа шаклида кесилган пиёз алоҳида жазланади. ҳаммасини аралашириб, жазланган томат пюреси, майда тўғралган ва озроқ жазланган кўк пиёз (кабачки дўлмасига), нўхат консерваси, тўғралган кўкат ва саримсоқ (кабачки ва бақлажонларга) солиб тайёрланади. Бақлажон дўлмаси қиймасига қовурилган помидор, пишириб тўғралган тухум ёки майда тўғраб қовурилган қўзиқорин қўшилади.

Кабачкини тайёрлаш учун пўстини арчиб, кўндаланг бўлакчаларга бўлинади, уруғлари ва мағзининг устки қисмидан ажратилади. Кабачкини тузли сувда чала пишириб, ичига қийма тикилади ва товага терилади, устига қирилган пишлоқ сепиб, ёғ пуркалади, сметанали соус ёки сметана қуйиб ёпиб пиширилади.

Бақлажонни узунасига икки қисмга бўлиб, уруғидан ажратилади. Тузлаб, ичига қийма солинади, товага териб, озроқ миқдорда бульон солинади ва қовуриш шкафида ёпиб тайёрланади.

Тарқатиш пайтида сметанали ёки томат ва сметанали соус билан берилади.

Эзилган ҳолатда қовуриш шкафида ёпиб тайёрланган сабзавотли таомлар гуруҳига запеканкалар ва пудинглар, шунингдек картошка рулети киради.

Запеканкалар. Картошка, карам, сабзи, қовоқ, турли хил сабзавотлар аралашмасидан тайёрланади. Картошкали запеканка учун пиширилган картошка эзилади, карамли запеканкага майда тўғралган ва ёғ билан димланган карамни тухум билан аралаштирилади, сабзи ва сузмали запеканкага сабзини хиди сабзили котлетдай тайёрланади, эзилган сузма ва шакар билан аралаштирилади. Қовоқли запеканка тайёрлаш учун қовоқни сутда димлаб, сули қўшилади, қуюқ ҳолатга келгунча пиширилади ва тухум қўшилади. Сабзавотли запеканкани тайёрлаш учун оз сувда алоҳида димлаб пиширилган сабзи, шолғом ва янги карам аралашмасига жазланган пиёз, манная ёрмаси қўшиб пишириб, қайнатиб эзилган картошка, кўк нўхат ва тухум билан аралаштирилади. Тайёрланган массани ёғ суртилган ва нон урвоғи сепилган товага 4-5 см қалинликда солиб, устига сметана суртиб, нон урвоғи ёки нон урвоғи билан аралаштирилган пишлок сепиб, қовуриш шкафида ёпилади.

Тайёр запеканка порцияларга кесилади.

Картошкали запеканка ичига қийма солиб ҳам тайёрланади. Қийма, кейин тўғралган тухум, пиёз ва қўзиқорин солиб зираворлар билан димланиб тайёрланади.

Запеканкаларни тарқатишда алоҳида сметана, турли хил соуслар: қўзиқоринли, сметанали, томатли картошкалисига; сутли, сметанали, томат ва сметанали-карамлисига; сутли ва сметанали-сабзили сузма билан, қовоқли, сабзавотли запеканкаларга берилади.

Картошкали рулет. Картошкали котлетдай масса тайёрланади ва сув билан ҳўлланган тоза сочиқ устига ёйилади. Ўртасига сабзавотли қўзиқорин Билан, гўштли, карамли қийма солинади. Кейин массани рулет шаклида ўраб тухум аралаштирилган сметана суртилади, нон урвоғи сепиб, ёғ пуркалади ва қовуриш шкафида ёпиб тайёрланади, тарқатишда порциясига 2-3 бўлакдан кесиб, ликопчага қўйиб, кўкат

билан безатилади. Алоҳида идишда сметана ёки томатли, сметанали, қўзиқоринли соус берилади.

Назорат саволлар

1. Картошка ва сабзавотлардан тайёрланадиган иккинчи таомлар хақида тушунча беринг?
2. Қайнатиб тайёрланадиган сабзавотли таом ва гарнирлар технологияси хақида?
3. Димланган сабзавотлардан тайёрланадиган таомлар тайёрлашда нималарга эътибор қаратилади?
4. Сабзавотлардан қовуриб тайёрланадиган таомлар хақида нималарни биласиз?
5. Духовкада ёпиб пиширилган сабзавотли таомлар тайёрлашда нималарга эътибор қаратилади?

IX БОБ. ЁРМАЛАР, ДУККАКЛИ ДОНЛАР ВА МАКАРОНЛАРДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ИККИНЧИ ТАОМЛАР

Пазандалик маҳсулотлари тайёрлашда ёрмалардан: гречиха (бутун ёки бўлингани), гуруч, арпа, буғдой, манна, сули, сули бодроқлари, жухори, крахмалдан тайёрланган саго, ёрмалар концентратлари ва бошқалар ишлатилади.

Кейинги йилларда биологик қиймати юқори бўлган ёрмаларни ишлаб чиқариш йўлга қўйилди. Бу маҳсулотлар асосан буғдой унига меланж, буғдой кепаги, каротин ва токоферол витаминлари манбаи бўлган «Катамас» препаратлари қўшиб тайёрланади. Тайёрланган хамирга гуруч доначалари, кубикчалар, шарикчалар шакли берилади. Биологик қиймати юқори бўлган бу ёрмаларга, оддий ёрмаларга нисбатан талаб юқори бўлиб, улар парҳез ва болалар овқатланишида ишлатилади. Дуккакли донлардан овқатланиш корхоналарида нўхат, ловия, ясмиқ, мош ишлатилади. Пазандаликда ишлатиладиган макарон маҳсулотлари ташқи кўриниши бўйича: трубасимонлар (макарон, рожки, қанотчалар), ипсимонлар (вермищель), лентасимонлар (угра), ҳар хил шаклдагилар (юлдузча, кулоқча ва бошқалар)га турланади.

Ҳозирги пайтда таркиби билан фарқланадиган ноанъанавий макарон маҳсулотлари ишлаб чиқарилмоқда.

Булар:

- хом, қуритилмаган, намлиги 30% гача, кислоталиги 6⁰ гача, сақлаш муддати 4⁰ С да 4 сутка;
- тез пишадиган ва пишириш шарт бўлмаган маҳсулотлар. Сувда 3-5 дақиқа пишириб, 3-5 дақиқа 80-85⁰ С ли сувда сақланади.
- ноанъанавий яъни таркибида клейковина бўлмаган крахмалли хом ашёдан қўшиб тайёрланган макаронлар.

Булар бошоқли ўсимликлардан (буғдойдан ташқари) - гуруч, маккажухори, арпа, сорго, сули ва ҳоказолар; илдизмевалилардан-картошка, дуккакли донлардан-нўхатнинг уни ва крахмалидан буғдой унига 10% гача қўшиб тайёрланади. Клейковинасиз маҳсулотлар кўпроқ қўшилганда макаронларнинг сифат кўрсаткичлари бузилади.

Таом тайёрлашдан аввал хом ашёларга бирламчи ишлов берилади. Ёрмаларга механик ва гидромеханик ишлов бериш қуйидаги жараёнлардан иборат: элаш, тозалаш, ювиш. Майдаланган ёрмалар эланади. Гуруч, сули, перловка (арпа ёрмаси) ва гречка (қора буғдой ёрмаси) бегона маҳсулотлардан тозаланади.

Пиширганда ёпишқоқ бўлиб қолишини ва нохуш мазасини йўқотиш учун ёрмалар ювилади. Сўк, гуруч, арпа аввал 30-40⁰ С ли илиқ сувда 1 кг га 2-3 литр сув ҳисобида ва кейин 55-60⁰ С ли иссиқ сувда ювилиши керак. Манная, арпа, «Геркулес» ва гречиха ювилмайди. Гречиха ёрмасини ювганда тайёрланган бутқа мазаси ва қуюқ-сууюқлиги, хушхўрлик даражаси, кўринишини йўқотади. Гречиха хом ёки гидротермик ишловдан ўтказилиб келтирилади.

Гидротермик ишловдан ўтказилган ёрма тез пишиш хусусиятига эга бўлади. Хом гречиха ёрмасини пиширишдан олдин товага 4 см қалинликда солиб, 110-120⁰ С ли қовуриш шкафида оч қўнғир ранггача қовурилади.

Дуккакли донларга механик ва гидромеханик ишлов бериш қуйидаги жараёнлардан иборат: саралаш, ювиш, ивитиш.

Саралаш пайтида кераксиз маҳсулотлар, зарарланган доналаридан тозалаиб, илиқ сувда 2-3 марта ювилади ва 5-8 соат давомида ивителиди. Ивитиш натижасида дуккакли маҳсулотлар бир ҳил пишиши билан бирга, ўз шакллари ва ҳам сақлаб қолишлари ва шунингдек ўз ҳажмларини икки баробаргача оширишлари мумкин.

Макарон маҳсулотлари пиширишдан аввал сараланиб, ташқи маҳсулотлардан ажратилиб, узунлари 10 сантиметргача синдирилади, майда ҳолдагилари эланиб, урвоқларидан ажратилади.

9.1. Бўтқалар

Бўтқалар ҳар хил ёрмалардан сувда, сутда ва сув ва сут аралашмасида тайёрланади. Қуюқ-сууюқлиги бўйича бўтқалар сочилувчан, илашимли ва сууюқ бўлади. Бўтқаларни тайёрлаш учун таом тайёрлаш рецептида кўрсатилган ёрма ва сув нисбатига қатъий риоя қилиниши лозим. Агар бўтқалар 150-200 л. ли қозонларда тайёрланса, сууюқлик миқдори бир оз камроқ, кичикроқ идишларда тайёрланса нисбатан кўпроқ сув ишлатилиши мумкин.

Бўтқани буғ қозонларида пишириш мақсадга мувофиқ. Ёрма сууюқликни тўла тортгандан кейин оловни пасайтириб, қозон қопқоғи ёпилади ва 90-100⁰ С ли ҳароратда дамлаб қўйилади.

Сочилувчан бўтқалар. Сўк ва гуручни 1кг. га 5-6 л сув ва 50 грамм туз солиб тайёрланади. Сўк 5-6 дақиқа қайнатилиб, ортиқча сувини тўкиб бўтқа тайёр ҳолатга келгунча пиширилади. Гуручли бўтқани тайёр бўлганча пишириб, човлига солиб қайнаган сув билан ювилади. Қайнатма сууюқ таом ва соусларда ишлатилади.

Илашимли бўтқалар. Сувда, сутда ёки сув ва сут аралашмасида тайёрланади. Лекин, сутда қийин пишувчи (гуруч, арпа, сули, буғдой) ёрмалар аввал ярим тайёр ҳолатга келгунча сувда пиширилиб, сўнг қайнаб турган сутга солиниб истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади.

Сууюқ бўтқалар. Уларнинг тайёрлаш усули худди илашимли бўтқаларга ўхшаш бўлиб, сууюқлик миқдорининг кўплиги билан фарқланади. Уларни сутда, сувда ёки сув ва сут аралашмаларида тайёрланиб, 1кг ёрмадан 5-6 кг бўтқа ҳосил бўлади. Улар сариёғ, шакар билан тортилади. Сууюқ бўтқалар парҳез ва болалар таомларида кўпроқ ишлатилади.

Сўкли бўтқа. 15-20 г. дан кесилган гўшт бўлаклари ёғда қовурилади, ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз, тўғралган сабзи солиниб, қовуриш давом эттирилади. Майда кесилган помидор ёки помидор пастаси қўшиб, яна қовурилади. Сўнгра туз, сув (сув миқдори арпа ёрмасига нисбатан 3:1 ҳисобида олинади) солиниб, 15-20 дақиқа димланади. Кейин тайёрланган арпа ёрмаси солинади ва пишгунча қайнатилиб вақти-вақти билан ковлаб турилади. Тайёр

бўтқанинг бир порциясига 10-15 г сариеғ солиниб дастурхонга тортилади.

Бўтқалардан тайёрланган пазандалик маҳсулотлари. Сочилувчан ва илашимли бўтқалардан турли хилдаги пазандалик маҳсулотлари: запеканкалар, пудинглар, крупениклар, биточкилар, котлет, клёчки тайёрланади.

Ёрмали котлет, биточки, клёчки. Тайёрлаш учун сули, гуруч, манная, сўк ва бошқа ёрмалардан сутда ёки сув аралаштирилган сутли илашимли бўтқалардан тайёрланади. Тайёр бўтқани 60-70⁰ С гача совитиб, хом тухум солиб аралаштирилади ва котлет ёки биточкилар тайёрланади. Нон урвоғида булаб 10 дақиқа қовурилади. Тарқатиш пайтида котлет ва биточкилар устидан сметана ёки сутли, сметанали, кўзиқоринли соуслар, шунингдек мураббо, джем ёки повидло билан берилади.

Клёчки илашимли манний бўтқасидан тайёрланади. Совитилган манний бўтқасига хом тухум солиниб яхшилаб аралаштирилади. Клецкига шакл бериш ва бўлакчаларга бўлиш иккита қошиқ ёки қандолатчилик халтачаси ёрдамида бажарилади. Қайнаётган, тузланган сувда пишириб олинади.

Манний клецкисини тарқатишда баранчик ёки порцияланган товага солиб, устидан қирилган пишлоқ ва сариеғ ёки сметана билан берилади.

Запеканка, крупеник ва пудинг. Илашимли ва сочилувчи бўтқалардан тайёрланади. Запеканка учун тайёрланган илашимли бўтқа 60-65⁰ С гача совитилиб, хом тухум, шакар, баъзан кишмиш майизи, туршак, ванилин кўшиб аралаштирилади, ёғланиб, урвоқ сепилган товага 3-4 см қалинликда солинади. Юзи текисланиб, тухум, сметана аралашмаси суртилади ва қизғиш қобиқ ҳосил бўлгунча 260⁰ С да 30 дақиқа қовуриш шкафида ёпиб пиширилади. Тайёр запеканка бир оз совитилиб, порцияларга тақсимланади. Тарқатишда тарелкага кўйилиб, устидан эритилган сариеғ қуйиб берилади ёки алоҳида соусницада сметана берилади.

Крупеник тайёрлашда гречиха ёки сўкдан пиширилган сочилувчан бўтқани 60-65⁰ С гача совитиб эзилган сузма, хом тухум,

шакар, маргарин ва туз солиб яхшилаб аралаштирилади. Тайёрланган маҳсулот ёғланиб урвоқ сепилган товага 3 см қалинликда ёйилади, юзи текисланиб, тухум, сметана аралашмаси суртилиб, юзида қизғиш қобиқ ҳосил бўлгунча қовуриш шкафида ёпиб пиширилади. Ликопчаларга қуйиб, устидан эритилган сариеғ қуйиб, ёки алоҳида соусницаларда сметана билан берилади.

Пудинг ҳам сочилувчан ёки илашимли бўтқалардан тайёрланиб, уларга кўпроқ шакар, ёғ ва тухум кўшилади. Уларнинг асосий таркибий қисмларидан бири кўпиртирилган тухум ҳисобланади. Тайёрлаш учун гуруч, манний ёки сўк ёрмасидан тайёрланган илашимли бўтқа 60-65° С гача совитилиб, цукат, шакар билан аралаштирилган тухум сариғи, майиз, ванилин, ёғ солиб ҳаммаси аралаштирилади, тайёрланган массани кўпиртирилган тухум оқи билан секин бириктириб, тайёрланган идишларга қуйилади ва қовуриш шкафида ёки буғда пиширилади. Пудинг ширин соус ёки мураббо билан тарқатилади.

9.2. Дуккакли маҳсулотлардан тайёрланган таомлар

Дуккакли маҳсулотлар пиширишда узоқ вақт талаб қилади. Баъзи дуккаклилар (рангли ловия) пишириш натижасида ўз таркибидаги буғиқ рангини, нохуш ҳидини суюқликка ўтказди. Шу сабабли бундай дуккаклилар бир қайнагандан сўнг суюқлиги тўкиб ташланиб, қайнаб турган сув қуйилиб, юмшоқ пишгунча қайнатилади.

Ивитилган дуккаклиларни юзасидан 1 см қалинликда совуқ сув қуйиб, усти қопқоқ билан ёпилган идишда паст оловда пиширилади. Ловия –1,5 -2 соат, нўхат 2-2,5 соат, ясмиқ-1 соат давомида қайнатиб истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади. Қайнатиш жараёнида совуқ сув солинса, пишиш жараёни узоқлашади. Дуккаклилар юмшоқ пишгандан сўнг туз, соус ёки томат пюреси кўшилади.

Пишиш жараёнида тез юмшатиш мақсадида овқат сода кўшилса, В туркумидаги дармондориларни парчалаб, таом ранги ва мазасини

бузади. Дуккакклиларни ивитиш ва пиширишда уларнинг ҳажми 210 дан 250% гача кўпаяди.

Нўхатшўрак. Нўхат тозаланиб, 5-8 соат мобайнида илиқ сувда ивителиади.

Оловга қўйишдан олдин нўхатга илиқ сув қўйилади (1 кг нўхатга 2,5 литр сув) ва усти ёпилиб, паст оловда пишгунга қадар қайнатилади, туз солинади. Дастурхонга тортилаётганда юзига майда тўғралган пиёз, кўкат сепилади.

Гўштли нўхатшўрак. Нўхат тозаланиб 5-8 соат мобайнида совуқ сувда ивителиади.

Гўшти 5-7 г миқдорида кубик шаклида кесиб, ўсимлик ёғида қовурилади, бўлак-бўлак қилиб тўғралган помидор ёки помидор пастаси қўшиб, яна 5-10 дақиқа мобайнида қовурилади. Сўнгра ивиган нўхат, унинг устидан сув (1кг нўхатга 2,5 литр сув) солинади ва усти ёпилиб, паст оловда пишгунга қадар димланади.

Дастурхонга тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

Мошкичири. 10-15 г. дан кесилган гўшт ўсимлик ёғида қовурилади, ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз, кубик шаклида кесилган сабзи солингандан сўнг, қовуриш гўшт чала пишгунча давом эттирилади. Кейин бульон суви ёки сув, мош солинади. Сув қайнаб чиққач, олов пасайтирилиб мош очилгунча қайнатилади, гурунч, туз солингач, пишгунча қайнатилиб, вақти-вақти билан ковлаб турилади. Дастурхонга тортилаётганда юзига ёғда қовурилган пиёз солинади.

9.3. Палов ва шовла

Палов ўзбекларнинг энг севимли ва кенг тарқалган таомларидан ҳисобланиб, бошқа миллат вакиллари ва Ўзбекистонга келаётган туристлар томонидан ҳам севиб истеъмол қилинади.

Паловнинг асосий маҳсулотлари гуруч, ёғ, пиёз, сабзи ва гўшт ҳисобланади. Лекин, паловни гўштсиз ҳам тайёрлаш мумкин. Гўшт ўрнига қаз, ҳасип, тухум ишлатиш мумкин.

Асосий маҳсулотлардан ташқари нўхат, саримсоқ, беҳи, майиз, шолғом ва бошқа маҳсулотлар ҳам ишлатилади.

Палов учун зирвак тайёрлашда турли хилдаги зираворлар: зира, қорақот, гармдори ва аччиқ қалампир бутунлигича ишлатилади. Тузнинг ярим меъёри солинади.

Палов тайёрлашда ишлатиладиган қўшимча маҳсулотлар ва тайёрлаш технологияси билан Ўзбекистонда ҳар бир туман, вилоят ва ҳатто ҳар бир ошпазнинг ўзига хос усули мавжуд. Лекин, тайёрлаш технологияси жиҳатидан уларни асосан тўрт гуруҳга бўлиш мумкин: Фарғонача, Самарқандча, Хоразмча ва Бухороча.

Фарғонача палов. Бу усулда тайёрланган палов суяк, пиёз ёки сабзини ёғда қовуриб олинганлиги сабабли жигарранг тусга эга. Бутун ҳолда солинган аччиқ қалампир сабабли таъми аччиқроқ бўлади. Қўйнинг думба ёғини кичик кубик шаклида кесиб эритилади ва жазини ажратиб, ёғи яна бироз доғланади. Доғланган ёғга гўшти ажратилган суяк, пиёз ёки сабзи солиб қовурилади ва жигарранг тусга киргач ажратиб олинади.

Пиёзни ҳалқа шаклида кесиб, тиллоранг ҳолатга келганча қовурилади, кубик шаклида кесилган гўшт солиб, 15-20 дақиқа қовурилади. Кейин сомон шаклида тўғралган сабзини солиб, гўшт билан бирга чала тайёр ҳолатгача қовурилади.

Тайёрланаётган зирвакка устини қоплайдиган даражада сув солиб тузнинг ярим меъёри, зира, қорақот, гармдори ёки бутун ҳолатдаги аччиқ қалампир қўшилади. Зирвак қайнагандан кейин оловни пасайтириб сабзи юмшагунга қадар димлаб қўйилади.

Гуручни қўшимча маҳсулотлардан ажратиб, камида уч маротаба, юзидаги уни кетиб, гуруч ювилган сув соф бўлгунга қадар ювилади ва тузланган иссиқ сувда 30-40 мин ивитиб қўйилади. Тайёрланган гуручни зирвак устига солиб, текислаб, қолган туз ва қайнаб турган сув солинади. Сув гуруч устини 1,5 –2 см қоплаши керак. Оловни кўтариб, қозон юзасини бир хил қайнатиб, то сувини шимгунча пиширилади. Кейин, гуручни капкир билан қозон ўртасига тўплаб, капкирни ушлайдиган томони билан ёки қошиқ дастаси билан

бир неча жойидан қозон тубигача чуқурчалар қилинади ва қозон устини димлаб, паст оловда 30-40 дақиқа гуруч пишгунча сақланади.

Тарқатишдан олдин паловни секин аралаштириб лаганга сузилади, устидан гўшт, гўштли суяк, аччиқ бутун қалампир қўйиб берилади.

Паловнинг ранги қовурилган маҳсулотлар ҳисобида жигарранг ҳолатда ва аччиқ қалампир таъми сезилиб туради.

Самарқандча палов. Фарғонача паловга нисбатан ранги оч тилларанг, тарқатишда сабзиси гуруч билан аралаштирилмай, гуручнинг устидан солиб берилади. Асосан сариқ сабзи ишлатилади.

Тайёрлаш учун халқа шаклида кесилган пиёзни қизиб турган доғланган ёғда тиллоранг бўлгунча қовурилади, кейин 200-250 г. ли гўштли суяги билан солиб, пиёз билан бирга, қовурилган қобик ҳосил бўлгунча қовурилади. Гўшт устига сомонча шаклида тўғралган сабзини солиб, юзасини устини қоплагунча сув ва шунингдек туз, гармдори, зира, қорақот қўшилади ва сабзи юмшагунга қадар димлаб қўйилади.

Тозаланган, яхшилаб ювилган гуручни 30-40 мин тузли иссиқ сувда ивитиб қўйилади ва қозонга солишдан олдин яна ювилади.

Тайёр зирвак устига гуручни бир текисда солиб, устидан қайнаётган сув, қолган тузни қўшиб то сувини тортгунча баланд оловда пиширилади. Кейин оловни пасайтириб, капкир билан гуручни қозон ўртасида тўплаб капкир ёки қошиқ дастаси билан гуруч ўртаси тешилади ва устини димлаб гуруч тайёр бўлгунча сақланади.

Тарқатиш пайтида лаганга гуручни солиб, устидан сабзи ва сабзи устидан кубик шаклида кесилган гўштни қўйиб берилади.

Бухороча палов. Тозаланган ва ювилган гуруч тузланган сувда тайёр ҳолатга келгунча пиширилади ва човлида суви оқиради.

Тозаланган сабзини бутунлигича гўшт билан қайнатиб пиширилади ва гўштни кубик, сабзини сомонча шаклида кесилади. Тайёр маҳсулотларга туз, гармдори қўшиб аралаштирилади. Пиёзни ёғда қовуриб олинади.

Тарқатиш пайтида лаганга гуручни солиб, устидан қовурилган пиёз, сабзи, гўшти қўйиб, қолган доғланган ёғ қўйилади.

Хоразм тўй палови. Тайёрлаш технологияси бухороча усулга ўхшаш бўлиб, фақат тўйларда тайёрланади.

Тозаланган ва ювилган гуручни тузланган сувда тайёр бўлгунча пиширилади ва сувини оқизиш учун қамишдан тайёрланган махсус буйра устига олинади. Гуручнинг ярмини зафар (шафран) билан бўялади. Тузланган сувда сомон шаклида кесилган сабзи ва пиёз пишириб олинади. Катта бўлакли гўшти чала пишириб, қозонга солинади, устидан ёғ, бульон ёки сув қўйиб, сабзи ва пиёз, сал қайнатилган майиз ва рангланган ҳамда рангланмаган гуручни қаватма-қават 4-5 қават қилиб жойлаштирилади, қозонни маҳкам ёпиб, паст оловда димлаб пиширилади.

Тарқатиш пайтида лаганга гуручни солиб, усидан майизли сабзи ва гўшт бўлаклари қўйилади.

Хоразмча палов. Гўшти катта бўлакли қилиб кесиб, ёғда пиёз билан қовурилади ва озроқ сув солиб қайнагунча қиздирилади. Гўшт устига қалинлиги 3-4 мм қилиб пластинка шаклида кесилган сабзи, туз, зираворлар солиб, қозонни қопқоғини бекитиб, жуда паст оловда димлаб қўйилади. Кейин гуручни устидан сув, туз солиб худди бошқа паловлардай пиширилади.

Тарқатишда гуруч устидан сабзи ва гўшт қўйиб берилади.

Ўзбекча палов. 1-1,5 кг миқдорда кесилган гўшт 160-170⁰ С гача қиздирилган ўсимлик ёғида қизаргунча қовурилади, ярим ҳалқа қилиб тўғралган пиёз солинган қовуриши давом эттирилади. Тўғралган сабзи қўшилгандан кейин ҳаммаси аралаштирилиб яна қовурилади, сув қўйилади (сувнинг гуручга нисбати 1:1) туз, зиравор солинади ва 25-30 дақиқа димланади. Гуручни қозонга бир текис солиб, сувини тергунча қайнатилади ва қопқоғини ёпиб 30-40 дақиқа мобайнида димлаб қўйилади.

Устини очиб, яхшилаб аралаштирилади. Тортилаётганда гўшти майда тўғралади ва таом юзига қўйилади.

Шовла ҳам азалдан ўзбекларнинг севимли таомлари ҳисобланади. Шавла тайёрлашда ҳам палов учун ишлатиладиган

маҳсулотлар ишлатилиб, лекин паловга нисбатан суви кўпроқ солиниб, илашимли бўтқасимон қуюқликка (консистенцияга) эга.

Шовла. 10-15 г миқдорида кесилган гўшт бўлаклари ўсимлик ёғида қовурилади, ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз, тўғралган сабзи солиниб аралаштирилади, помидор ёки помидор пастаси солингач, яна 5-10 дақиқа қовурилади. Кейин сув (сувнинг ва гуручнинг нисбати 3:1) солинади. Сув қайнаб чиққач, пишгунча вақти-вақти билан аралаштириб турилади. Дастурхонга тортилаётганда таом юзига кўкат сепилади.

Қовурма шовла. 10-15 г миқдорда кесилган гўшт ўсимлик ёғида қовурилади, ярим ҳалқа шаклида тўғралган пиёз, тўғралган сабзи солиб қовурилиш давом эттирилади, сўнгра тўртбурчак шаклида кесилган картошка, гуруч, помидор ёки помидор пастаси солиниб яна 5-10 минут қовурилади. Кейин сув (сувнинг гуручга нисбати 3:1) қуйилади ва пишгунча вақти-вақти билан аралаштириб турилади. Таом тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

9.4. Макарон маҳсулотларидан тайёрланадиган таомлар

Макарон, лапша, вермишель ва бошқа макарон маҳсулотлари суюқлиги тўкилган ва суюқлиги тўкилмаган ҳолда тайёрланади. Суюқлиги тўкилган ҳолда тайёрланганда 1 кг макарон маҳсулотига 6 литр сув, 50 г туз солиб қайнатилади. Маҳсулот пиширилаётганда идиш остига ёпишиб куймаслиги учун ёғоч капкир билан аралаштириб турилади. Макарон маҳсулотларини пишириш вақти уларнинг турларига боғлиқ бўлиб, макаронлар 30-40 дақиқа, лапша 25-30 дақиқа, вермишель – 12-15 дақиқа қайнатиб пиширилади. Пиширилган макарон маҳсулотларини човлига солиб, суви оқизилади, идишга солиб, макарон маҳсулотлари ёпишиб қолмаслиги учун устидан эритилган ёғ қўшиб аралаштирилади. Ёғ миқдорининг рецептурада кўрсатилганидан $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{4}$ қисми солинади. Пишириш натижасида макарон маҳсулотларининг вазни 2,5-3 баробар, хажми 150% гача ошади. Макарон маҳсулоти қайнатилган сувни суюқ таом ёки соуслар тайёрлашда ишлатилади.

Макарон маҳсулотларини суви тўкилмаган ҳолда пиширганда, 1кг маҳсулотга 2,2-3 л сув ва 30 г туз солинади. Тайёрланган макарон маҳсулоти қайнаётган тузланган сувга солиб, аралаштирилган ҳолда сувини тортгунча қайнатиб, ёғ солиб аралаштирилади ва паст оловда юмшоқ ҳолга келгунча усти қопқоқ билан бекитилган ҳолда қайнатиб, тайёр ҳолга келтирилади. Уларнинг ҳажми 200-300% гача ошиши мумкин. Бундай усулда пиширилган макарон маҳсулотлари алоҳида таом ёки гарнир ва шунингдек макаронник ва макарон запеканкалари учун ишлатилади.

Суюқлиги тўкилган ҳолда тайёрланган макаронларни ёғ билан аралаштириб, алоҳида таом ёки гарнир сифатида, қайнатиб ва димлаб пиширилган гўшт, қайнатиб пиширилган балиқ билан берилади. Пиширилган макаронлар турли рецептураларга асосан жазланган сабзи, пиёз, қайнатиб пиширилган рангли карам, қайнатиб кейин жазланган кўзиқорин, сузма, пишлоқ, брынза, томат, қайнатиб пиширилган гўшт қиймаси (флотча макарон таомида) билан берилади.

Духовкада ёпиб тайёрланган макарон. Қайнатиб пиширилган макаронга ёғ, тухум ва сут аралашмаси ёки қирғичдан ўтказилган пишлоқ сепиб духовкада ёпиб тайёрланади.

Макаронник. Макарон сутда ёки сут ва сув аралашмасида пиширилади, сўнг 65°C гача совитиб, шакар билан кўпиртирилган тухум, сариёғ ёки маргарин кўшиб аралаштирилади. Қалинлигини 4 см. гача қилиб товага солиб усти текисланади ва урвоқ сепилади. Юзида қизғиш қобиқ ҳосил бўлгунча духовкада қизартирилади, бир оз совитиб, порцияларга бўлиб, лycopчага солиб учидан сариёғ ёки бир четига ширин соус ёки мураббо солиб берилади.

Сузмали угра (сузмали лапшевик). Сут ёки сут ва сув аралашмасида угра, макарон ёки вермишелни пишириб (1кг га макаронга 2,2-3 л сув) 60°C гача совитилади. Эзилган сузма, хом тухум, туз, шакар билан аралаштирилади. Ёғланиб, урвоқ сепилган товага тайёрланган маҳсулотни солиб, юзи текисланиб сметана суртиб, ёғ пуркалади ва қовуриш шкафида қизғиш қобиқ ҳосил

бўлгунча қизартирилади. Тарқатишда бироз совитилиб, порцияларга бўлиб, лycopчaгa қўйиб сарийёғ ёки сметана билан берилади.

Назорат саволлар

1. Ноанъанавий макарон маҳсулотларининг қандай турлари ишлаб чиқарилмоқда?
2. Гидротермик ишлов бериш деганда нимани тушунасиш?
3. Бўтқалар турлари хақида маълумот бериш?
4. Дуккакли маҳсулотлардан қандай таомлар тайёрланади?
5. Паловнинг асосий маҳсулотлари нималар?
6. Макарон маҳсулотларидан қандай таомлар тайёрланади?

Х БОБ. БАЛИҚДАН ТАЙЁРЛАНГАН ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ

Балиқнинг нозик ва юмшоқ гўшти, хушбўйлиги ва таъми, турли хилдаги зираворлар ва кўкатлар ишлатиш натижасида ундан турли хилдаги таомлар тайёрлаш имконини яратади. Иссиқлик таъсирида ишлов бериш усулига қараб балиқ таомларини қайнатиб пиширилган, димлаб пиширилган, асосий усулда қовурилган, кўп ёғда қовурилган, ёпиб пиширилган турларга бўлинади.

10.1. Қайнатиб пиширилган балиқ

Балиқларни бутун ҳолатда, катта бўлақлар ва порцион бўлақларга бўлиб қайнатиб пиширилади. Бутун ҳолатдаги ва осётр оиласига мансуб балиқларни узунчоқ шаклдаги махсус балиқ қозонларида пиширилади.

Бутун ҳолатда пишириш учун судак, форель, лосось, белорибица, чўртан балиқ, нельм, стерлядь балиқлари ишлатилади. Ишловдан ўтган балиқ, балиқ қозони қасқонига қорни билан қўйилиб ип билан боғланади. Балиқ устидан 3 см юқори қилиб совуқ сув қўйилади ва қайнагандан кейин оловини пасайтириб, юзига чиққан кўпик сузиб олинади ва ичига пиёз, петрушка, лавр барги, майдаланмаган мурч, туз солиб истеъмолга тайёр бўлгунча милтиллатиб қайнатилади. Йирик балиқ 1-1,5 соат, майдаси эса 30-45 дақиқа қайнатилади.

Балиқни пишиб тайёр бўлганини аниқлаш учун пазандалик игнаси текиб кўрилади.

Пиширилган балиқни қасқони билан қозондан олиб, ипи кесилади ва балиқни иситилган ликопчага қўйиб, гарнир сифатида бочкача шаклида кесиб пиширилган картошка, қайнатиб пиширилган қўзиқорин, рангли карам солиниб, лимон, петрушка ва сельдерей кўкати билан безатилади. Соус алоҳида ёки порцияланган балиқ устига қўйиб берилади.

Совуқ таом ва газак учун мўлжалланган балиқни пишгандан кейин қалқони билан қозондан олиб, ивиган оқсилларини ювиб, хона ҳароратигача совитилади ва совиткичда сақланади. Тарқатишда кемирчаклари (осётр балиқларида) ва суякларидан (суяк скелетли балиқларда) ажратиб, порцияланади.

Порцияларга бўлиб пишириш учун тайёрланган балиқ чуқур това ёки балиқ қозонига терисини юқорига қилиб бир қатор терилади, устидан 1кг балиққа 2 л қайнаётган сув солиб, туз, зиравор, пиёз, петрушка қўшилади. Қайнаб чиққач оловни пасайтириб 85-90° С лисувда 15-20 дақиқа пиширилади. Қайнтиб пиширишда балиқ вазни ўртача 20 % га камаяди. Асётр балиқларини бўлаклаб пиширганда вазни - 15 %, треска, қалқон балиқ, палтус – 18 % камаяди.

Қайнтиб пиширилган балиққа қайнатилган картошка ва оқ, томатли, полякча, голландча, соуслар берилади. Балиқ бўлакчалари устига соус, грнир устига сариеғ қуйилади ва тўғралган петрушка, шивит, сельдерей кўкатлари сепилади. Қўшимча гарнир сифатида янги, тузланган ва маринадланган сабзавотлар, маринадланган мевалар берилиши мумкин. Қайнатиб пиширилган балиқни мермитда бульон ичида 30 дақиқадан кўп сақлаш мумкин эмас.

10.2. Димланган балиқ

Димлаб пишириш учун ёғли ва ўртача ёғли бўлган карп, сазан, лаққа балиқ, лешч, қалқон балиқ, денгиз окуни ва хоказолар ишлатилади. Кичик балиқлар бутунлигича боши билан, ўртача ва катта балиқларни порцион бўлаклаб димланади.

Порцион бўлақлар димлашдан олдин кўпинча қовурилади, лекин хомлигича ҳам димлаш мумкин. Димлашда балиқ вазни 17-20 % гача камаяди.

Томат ва сабзавотлар билан димланган балиқ тайёрлаш учун сабзи, петрушка, сельдерейни сомонча ёки юпқа паррак, пиёз-ярим ҳалқа ёки ҳалқа шаклида тўғралади. Чуқур това ёки кострюлкага ўсимлик ёғи, томат пюреси, сирка қуйиб, кейин бир қават тўғралган сабзавотлар ва устидан балиқни тўғралган сабзавотлар билан қатор-

қатор қилиб жойлаштирилади. Қаватлар орасига туз, шакар, майдаланмаган мурч, лавр барги, долчин, қалампир мунчоқ солинади ва устки қаватига сабзавотларни жойлаштириб, 3 соат димланади. Тайёр таом қайнатилган картошка ва димлаш пайтида ҳосил бўлган соуси билан берилади.

Балиқли тефтеллар котлет массасидан ҳар порциясига 3-5 донадан, унга беланиб тайёрланади ва қовуриб чуқур това ёки кострюлкага кўпи билан икки қатор қилиб терилади ва томат соуси қуйиб димлаб пиширилади. Тарқатишда ўзининг соуси, гуруч ёки қайнатилган картошка билан берилади. Ўсимлик ёғида тайёрланган тефтелларни совуқ газак сифатида ҳам бериш мумкин.

Димлама балиқ тайёрлаш учун порцияга бўлинган балиқнинг тери ли лаҳми идишга чала қовурилган пиёз билан қатлаб тахланади, балиқ бульони ёки сув солинади, туз, зиравор қўшилади ва пишгунча димланади. Дастурхонга тортилаётганда гарнир қўйиб, юзига димланганда ажралган қайласи қуйилади.

Гарнирга қайнатиб пиширилган картошка, картошка пюреси, сабзавот димламаси берилади.

10.3. Қовурилган балиқ

Қовуриш учун ҳамма турдаги балиқлар ишлатилади. Балиқларни оз ёғда, кўп ёғда, сихда ва панжарада майда балиқларни бутун ҳолда, ўртача ва йирикларини порцияга бўлиб қовурилади. Осётр оиласидаги балиқларни порцияларга ёки звеноларга бўлиб қовурилади. Қовуриш пайтида балиқлар ўз шаклини яхши сақлаб қолиши учун икки-уч жойидан териси кесилади. Қовуриш учун кунгабоқар, зайтун, пахта ёғи ҳамда пазандалик ёғи ишлатилади. Пазандалик ёғи хайвонот ва ўсимлик ёғлари аралашмасидан ташкил топган бўлади. Кўп ёғда қовурилганда 1кг балиқ маҳсулотига 4 кг ёғ солинади. Совуқ таом сифатида ишлатиладиган балиқни ўсимлик ёғида қовурилади. Балиқларни това, электр това, чуқур това ва фритюрницаларда қовурилади. Тарқатиш пайтида қовурилган балиқ сариёғ (маргарин) Билан узатилади. Соус алоҳида берилади.

Гарнир сифатида қовурилган картошка, янги ва қовурилган сабзаётлар (помидор, кабачки), бир бўлакча лимон, петрушка, сельдерей кўкатлари ишлатилади.

Оз ёғда қовурилган балиқ тайёрлаш учун ишловдан ўтган бутун ёки бурчак остида қия кесилган порцион бўлакча, туз, мурч сепиб унга беланади ва қизиб турган 160^0 С ли ёғга териси билан қўйиб, икки ёқлама қобиқ ҳосил бўлгунча 5-10 дақиқа қовурилади. Қовурилган балиқни тайёр ҳолга келтириш учун 250^0 С ли қовуриш шкафига 5 дақиқа қўйилади.

Кўп ёғда қовурилган балиқ учун терисиз ва суяксиз филени порцияларга қия кесиб бўлакчаб, туз, мурч сепиб, унга белаб, лезонга ботириб яна урвоққа белаб 180^0 С гача қиздирилган ёғда 5 дақиқа қовурилади, сўнг ёғдан сузиб олиниб, ёғи бир оз оқирлиб, тайёр ҳолга етказиш учун товага жойлаштирилиб қовуриш шкафига 5-7 дақиқа қўйилади.

Тарқатишда иситилган лисопча ёки лаганчага гарнир сифатида кўп ёғда қовурилган картошка ёки картошка пюреси, кўзиқорин ва помидордан иборат мураккаб гарнир солинади, ёнига кўп ёғда қовурилган балиқ, унинг устидан эритилган сариёғ сепиб, кўшимча сифатида лимон парраги, кўкат, балиқ устига эса кўк ёғ қўйиб берилади. Алоҳида сардак идишида томатли оқ ёки корнишонли майонез ёки майонез соусини бериш мумкин.

Хамирга ботириб қовурилган балиқ-судак, осётр, севрюга, белуга, лаққа балиқ, сига (ола балиқ), денгиз окунидан тайёрланади. Терисиз ва суяксиз филе $50 \times 10 \times 10$ мм ўлчамли тўрт бурчакли узунчоқ шаклида кесиб, туз, мурч, майда тўғралган петрушка кўкати, ўсимлик ёғи, лимон шарбати ёки лимон кислотаси билан аралаштириб, 15-20 дақиқа салқин жойда маринадлаш учун қўйилади.

Суюқ хамир (кляр) тайёрлаш учун унни сув ёки сут билан 1:1 нисбатда аралаштириб, ўсимлик ёғи, тухум сариғи, туз қўйилади. Кейин кўпиртирилган тухум оқини солиб, секин аралаштириб суюқ хамир тайёрланади. Унинг 40 г 1 дона тухум солинади.

Балиқ бўлаги пазандалик игнаси билан олиниб, суюқ хамирга ботирилади ва қизиб турган кўп ёғга солиниб, 5 дақиқа қовурилади ва

сузиб олиниб ёғи оқирилади, това ёки тунука товага бир қатор териб, 250⁰ С ли қовуриш шкафида 5 дақиқа сақланиб олинади.

Тарқатишда тайёр балиқ бўлакчалари порциясига 6-8 дона ҳисобида қоғоз салфетка (сочиқча) ёйилган лаганча ёки ликопчага пирамида шаклида устма-уст терилади. Алоҳида идишда томатли соус ва лимон берилади.

Котлетлар, биточкилар ва зразалар котлет массасидан тайёрланиб, икки томонида қобиқ ҳосил бўлгунча оз ёғда қовурилади ва 5-7 дақиқа қовуриш шкафида истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади. Тарқатишда сариёғ ёки соус қуйилади. Гарнир сифатида қайнатиб ёки қовуриб пиширилган картошка, картошка пюреси, шунингдек таркибида картошка, сабзи сутли соусда, кўк нўхат, қайнатиб пиширилган рангли карам ва хоказолардан иборат мураккаб гарнир берилади.

Қиймаланган пазандалик маҳсулотлари кам ёғли балиқлардан тайёрланади.

Мўйноқча балиқ котлети тайёрлаш учун терисиз ва суяксиз балиқ бўлак-бўлак қилиб кесилади, пиёз билан аралаштирилади ва икки марта гўшт қиймалагичдан ўтказилади. Қиймага сметана, тухум, туз, майдаланган мурч қўшиб аралаштирилади ва пишигилади.

Балиқ қиймасидан котлет қилиб, унга беланади, патнис ёки товада 8-10 дақиқа давомида қовурилади, котлетлар юмшоқроқ бўлиши учун устидан бульон ёки сув қуйилади.

Котлет дастурхонга тортилаётганда гарнир солинади ва ўзининг қайласи қуйилади.

Гарнирсифатида пиёз билан димланган картошка, димланган сабзи, қайнатилган картошка, картошка пюреси, қайнатилган сабзавот берилади.

Назорат саволлар

1. Бутун ҳолатда пишириш учун қандай балиқ турлари ишлатилади?
2. Димланган балиқ таомини тайёрлаш жарайони?
3. Гарнир сифатида таомга нима кушилади?
4. Кўп ёғда қовурилган балиқ хусусияти ҳақида маълумот беринг.

ХІ БОБ. ГЎШТ ВА ГЎШТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР

Гўштли таомларни тайёрлашда ҳар хил иссиқлик таъсирида ишлов бериш турларидан фойдаланилади. Улар қайнатиб пиширилган, қовурилган, оз сувда пиширилган, димланган, ёпилб пиширилган турларга бўлинади. Гўштли таомлар тарқатилаётганда ҳароратига 65⁰ С дан паст бўлмаслиги керак. Иситилган ликопчага гарнир сузиб, ёнига гўшт ёки гўшт маҳсулоти таоми қўйилади. Бериладиган гарнирлар оддий ёки мураккаб бўлади. Оддий гарнир бир хил маҳсулотдан тайёрланади, мураккаб гарнир эса бир неча хил ранги, хушхўрлиги, маззаси мос келадиган маҳсулотлардан иборат. Гўштли таомлар соус билан берилади. Соусни таом ёнига қуйиб ёки алоҳида сардак қуйилмайди. Гарнир устига сардак пуркалмайди. Қовурилган гўшт маҳсулотлари устига эритилган сариёғ қуйиб ҳам берилади. Таомларда гўшт ва гўшт маҳсулотлари асосан 75-150 г, иссиқ газакларда 40-50 г миқдорда берилади.

11.1. Қайнатиб пиширилган гўшт ва гўшт маҳсулотлари

Иккинчи қуюқ таомлар учун мол, қўй, чўчқа, эчки гўштлири, дудланган гўшт маҳсулотлари, суб маҳсулотлари, колбаса маҳсулотлари қайнатилган ҳолда пишириб тайёрлаади. Қайнатиб пишириш учун мол гўштидан тўш, қўл, қўл ости, қовурға, соннинг ён, ташқи қисмларининг лаҳм гўштлири ишлатилса, қўй, эчки гўштлирининг тўш, қўл лаҳм гўштлири, чўчқанинг тўш, бўйин, қўл, лаҳм гўштлири ишлатилади.

Пиширилган гўшт. Вазни 2 кг. гача бўлган гўшт бўлакларини 1 кг гўштга 1-1,5 л сув ҳисобида қайнаётган сувга солиб, устидан сабзи, пиёз, петрушка, сельдерей қўшилади. Вақти-вақти билан юзига сузиб чиққан кўпиги сузиб олинади ва олови пасайтирилиб милтиллатиб қайнатилади. Пишишига 30 дақиқа қолганда туз, донадор мурч, 5 дақиқа қолганда лавр барги солинади.

Гўштларни қайнатиб пишириш вақти мол турига, ёшига, гўшт бўлагининг турига, бирлаштирувчи тўқималарнинг микдорига боғлиқ бўлиб, молнинг тос ва сон бўлаклари 2-3 соат, қўй ва чўчка -1,5-2 соат, бузоқ тўши –1-1,5 соатда пишади.

Гўштнинг пишганлигини аниқлаш учун пазандалик игнаси билан санчиб кўрилади. Игна қаршиликка учрамай енгил санчилиб гўшт таркибидан рангсиз суюқлик чиқса гўшт пишган ҳисобланади.

Пишган гўшт бўлаги бульондан сузилиб, тўқимасига кўндаланг қилиб порциясига икки-уч бўлакдан кесиб, бульонга солинади, қайнатиб, мармитда 60-65⁰ С ҳароратда сақланади.

Тарқатишда иситилган лycopчaгa гарнир қўйиб, ёнига пиширилган гўшт бўлаги, устидан бульон, сариёғ ёки соус қўйиб берилади. Соусни алоҳида соус идишига солиб бериш ҳам мумкин.

Мол гўштига гарнир сифатида пиширилган картошка пюреси, сабзавотлар, макарон маҳсулотлари ва донатор ёрма бўтқалари, қўй гўштига донатор гуруч бўтқаси, чўчка гўштига димланган карам қўшиб берилади. Мол ва чўчка гўшти учун қизил соус ва ҳосилалари, қўй гўшти учун оқ соус ва ҳосилалари мос келади.

Пиширилган тил. Тилни ҳам гўшт каби пиширилади. Пишган тилни совуқ сувга солиб, совимасдан териси ажратилади. Порциясига 2-3 бўлакдан кесиб, бульонда қиздирилади ва лycopчaгa қўйилади. Ёнига картошка пюреси, қайнатиб пиширилган картошка, кўк нўхат ёки мураккаб гарнир билан берилади. Соуслардан хренли, сметанали соус, виноли қизил соусни бериш мумкин.

Пиширилган сосиска ёки сарделька. Сарделькалар ипларидан, сосискалар сунъий ичакларидан тозаланиб қайнаб турган тузли сувга (1кг маҳсулотга 3 л сув) солинади, қайнаб чиққач олови пасайтирилиб сосискалар 3 дақиқа, сарделькалар 5-10 дақиқа пиширилади ва тарқатилади.

Тарқатишда лycopчaгa ёки лаганчaгa гарнир сифатида картошка пюреси, димланган карам, кўк нўхат ёки донатор ёрма бўтқаси сузилиб, ёнига сосиска ёки сарделька қўйилади, сариёғ ёки қизил асосий, пиёзли, горчицали, ёки томатли оқ соус қўйиб берилади.

11.2. Қовуриб пиширилган гўшт ва кала-поча маҳсулотлари

Қовуриш учун мол танасининг пушти мағз, елка (қалин талиқ), бел қисми (юпқа талиқ), соннинг ички ва юқори бўлаги ва суб маҳсулотлари ишлатилади. Бузоқ, қўй, чўчка, эчки гўштининг деярли ҳамма қисмларини ишлатиш мумкин. Гўштларни йирик, порцияли бўлакка бўлинган, майда бўлакка бўлинган ёки қиймаланган ҳолда қовурилади. Қовуриш усуллариға: асосий қовуриш усули, кўп ёғда қовуриш усули, қовуриш шкафларида, кўмир ёки электр-гриль ёки газ грилларида, инфрақизил нур таъсирида, юқори частотали ток (ЮЧТ) аппаратларида қовуриб пишириш.

Гўштнинг истеъмолға тайёр ҳолатға келиши учун қовурилган лаҳм гўштнинг геометрик марказида ҳарорат 80^0 С, қиймаланган соф гўшт маҳсулотларида 85^0 С, котлет массаларида 90^0 С бўлиши керак. Қовурилган гўштнинг юзасида очиқ тилларанг қобиқ, кесимида кул ранг бўлиши керак. Агар юқорида қайд этилган ҳароратғача қовурилган гўштнинг кесимида ранги оч қизил бўлса, демак гўшт янги эмас, яъни бузилган бўлиши мумкин.

Қовуриш учун таркибида суви бўлмаган ёғлар ишлатилади. Эритилган сариёғни қовурилган гўштни дастурхонға узатишда устиға қуйиб берилади. Соуслар махсус соус косачаларида берилади. Гарнир сифатида сабзавотлар салат шаклида ёки турли хил усулда иссиқлик таъсирида ишловдан ўтказилиб берилади.

Йирик бўлакли қовурилган мол гўшти (ростбиф) тайёрлаш учун пушти мағз, юпқа ёки қалин талиқ қисмини йирик бўлакда, 1-2,5 кг вазнда пай ва пардаларидан тозалаб, туз, қалампир билан ишқалаб, темир товада қизиб турган ёғға оралиғи 5 см қилиб солинади. Оловибаланд қилиниб қобиқ ҳосил бўлгунча қовурилади. Сўнг идиши билан $150-160^0$ С.ли қовуриш шкафига қуйиб да вақти-вақти билан айлантириб, ҳар 15 дақиқада устиға ўз селидан қуйиб, туриб истеъмолға тайёр ҳолға келтирилади. Пуштирамағз 30-40, юпқа ва қалин талиқ –60 дақиқада истеъмолға тайёр ҳолатға келади. Тайёр ростбиф порциясига 2-3 бўлак ҳисобида тўқимасига кўндаланг ҳолда кесиб тарқатилади.

Тарқатишда иситилган лycopчa ёки лаганчaга гарниp сифатида қовурилган картошка ёки мураккаб сабзавот гарниpи сузилиб, ёнига қирилган хренъ илдизи, ва порциялаб кесилган ростбифни қўйиб, устига гўшт соуси қўйиб бeрилади.

Гўшт соусини тайёрлаш учун қовуришдан сўнг товада қолган суюқликка бироз бульон қўйиб бир қайнатилади ва элак ёки докада сузиб олинади.

Қовурилган қўй, эчки ёки чўчка гўшти. Сон, биқин, қўл гўшти бўлаклари, чўқанинг бўйин гўшти лаҳми худди ростбифни қовургандай тайёрланади ва тарқатилади.

Қийма тикилган тўш. Тўш суяги ажратиб олиниб, тўшнинг ички томонидаги қовурға пардалари кесилади. Гўштнинг ташқи қавати ва қовурғага ёпишган гўшт қавати орасида чўнтаксимон бўшлиқ ҳосил бўлади ва қийма тикилади. Кесмани чўпчалар билан бириктириб, туз, қалампир сепилади ва ёғ суртилади. Қовуриш шкафида аввал 200-220° С да қобиқ ҳосил бўлгунча, сўнг 160° С да истеъмолга тайёр ҳолга келгунча ўз селидан вақти-вақти билан сачратиб туриб 1 соат давомида қовурилади.

Порцияланган лаҳм гўштни қовуриш. Порцияли қовурилган гўштли таомларга бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, соф лаҳм ва тўқмоқчада уриб юмшатиш котлетлар, эскалоп, шницельни кўрсатиш мумкин.

Бифштекс, филе ва лангет пуштимағз гўштидан тайёрланади. Бифштекс тайёрлаш учун пуштимағзнинг бош қисми ишлатилади. Пиширишга тайёр маҳсулотга икки ёқлама туз ва мурч сепилиб, қизиб турган ёғга солиб, икки ёқлама қобиқ ҳосил қилиниб қовурилади. Бифштекс истеъмолчининг талабига кўра қони билан ярим қовурилган ва тўла қовурилган ҳолатда тайёрланади.

Тарқатишда иситилган лycopчaга қовурилган картошка ёки сабзавотли мураккаб гарниp солиб ёнига бифштекс қўйилади ва устидан гўшт соуси ёки сариеғ қўйиб бeрилади. Гамбургча бифштекс тайёрлашда бифштекс устига сариғи қотирилмай қовурилган бир дона тухум қўйиб бeрилади.

Пиёзли бифштекс ҳам худди бифштекс сингари тайёрланади. Тарқатишда гарнир ва соус билан бирга, ҳалқа шаклида кесиб, унга белаб, кўп ёғда қовурилган пиёз қўйиб берилади.

Филе. Пуштимағзнинг ўрта қисмидан кесиб, туз, мурч сепилади, ва товада икки ёқлама қовурилади.

Тарқатишда сабзавотли гарнир ёнига филе қўйиб, устидан гўшт соуси ёки сариеғ қуйилади. Филени соус билан берилганда қатлама ҳамирдан тайёрланган крутон ёки тилим-тилим шаклида кесиб, қовурилган оқ бўлка нон устига филени қўйиб, устидан қизил асосий ёки томатли оқ соус қуйилади. Қовурилган картошка гарнир сифатида берилади.

Лангет. Пуштимағзнинг дум қисмидан ҳар порциясига икки бўлакдан кесилган гўшт бўлаги тўқмоқда бир оз уриб юмшатилади, туз, мурч сепиб товада икки ёқлама қовурилади. Тарқатишда сабзавотли гарнир ва соус билан ёки гарнир билан, узатилиб соус алоҳида берилади.

Антрекот. Қалин ва юпқа талиқ қисмидан кесиб тўқмоқда бир оз уриб юмшатилади. Туз, мурч сепиб, товада қизиб турган ёғга солиб, икки ёқлама қобиқ ҳосил бўлгунча қовурилади.

Тарқатишда мураккаб сабзавот гарнири ёнига қирилган хрен илдизи, антрекот қўйиб, устидан кўк ёғ қуйилади ва кўкат билан безатилади.

Ромштекс. Мол танаси орқа оёғининг юқори ёки ички бўлагидан порциясига бир бўлакдан кесиб Ошпазлар, тўқмоқчасида бир оз уриб юмшатилади, туз ва мурч сепиб, тухумли лъезонда ботириб олинади, урвоққа белаб, икки ёқлама қовурилади. Истеъмомга тайёр ҳолга келтириш учун қовуриш шкафида 250-270⁰ С да 5-7 дақиқа сақлаб олинади. Ромштекс устидан сариеғ қуйиб сабзавотли мураккаб гарнир билан берилади.

Қўй, чўчка ёки бузоқ гўшtidан тайёрланган котлет. Тўшнинг қовурға қисмидан натурал (лаҳм) ва уриб тайёрланган (буланган) котлетлар тайёрланади. Натурал котлет тайёрлаш учун кесиб олинган гўшт бўлаги пайлардан тозаланиб, 2-3 см қалинликдаги лаҳм жойи ажратилиб, суягидан тозаланади ва, бир оз тўқмоқча билан уриб, овал

шакли берилади туз, мурч сепиб, икки томонлама қовурилади. Котлет устига кўк сариеғ қуйиб, сабзавотли гарнир билан берилади. Уриб тайёрланган котлетни тухум лъезониға ботириб, урвоқда белаб олинади ва қовурилади. Тарқатишда эритилган сариеғ қуйиб, ёки алоҳида идишда соус берилади.

Котлетда қовурға суякчалари узунлиги 8 см дан узун бўлмаслиги, вазни қўй котлетида 12 грамм, чўчка ва бузоқ котлетида 20 г. Натурал котлетларни қовуришда вазни 30-37% уриб тайёрлангани – 27% камаяди.

Эскалоп. Чўчка, қўй, бузоқ гўштлирининг қовурға суяги бўлмаган биқин қисмидан 1,5-2 см қалинликдаги бўлак кесиб олинади, тўқмоқчада бир оз урилиб, пайлари кесилади. Туз, мурч сепиб, товада қизиб турган ёғда икки ёқлама қовуриб, тайёр ҳолга келтирилади. Тарқатишда ликопча ёки порцияли лаганчага қовурилган картошка ёки сабзавотли мураккаб гарнир солинади, ёнига бўғдой нонидан тайёрланган крутон, унинг устидан эскалоп қўйилиб, устига гўшт сардаги қуйилади.

Гўштни майда бўлакчаларга бўлиб қовуриш. Майда бўлаклаб бефстроганов, қовурдоқ, кабоблар каби қовурилган гўштли таомлар тайёрланади. Майда бўлаклаб қовуриш учун пуштимағизнинг қалин ёки юпқа талиқ қисмлари, соннинг ички ва юқори қисмлари ишлатилади.

Бефстроганов. Соннинг юқори ва ички қисми, талиқнинг қалин ва юпқа қисмидан кесиб олинади. Пуштимағз қирқимларидан 1-1,5 см қалинликда кесилиб, тўқмоқчада 0,5 см қалинлигига келгунча урилади ва узунлиги 3-4 см, оғирлиги 5-7 г қилиб тўғралади, қизиб турган ёғли товага солинади, туз, мурч сепилиб, аралаштирилган ҳолда 3-5 дақиқа давомида қовурилади. Сўнг жазланган пиёз, сметана соуси қўшиб истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади.

Тарқатишда кўп ёғда қовурилган картошка билан берилади.

Қовурдоқ. Мол, қўй ва чўчка гўштидн тайёрланади. Мол сонининг ички ва юқори қисмидан, қалин, юпқа, талиқ қисмидан, қўй ва чўчқанинг тўш ва қўл, лаҳм гўштлиридан 2 см га яқин қалинликда юпқа кесилиб, бир оз тўқмоқчада урилади, 5х5 мм

тўртбурчакли узунчоқ шаклда оғирлиги 10-15 г қилиб тўғралади. Туз, мурч сепиб қизғиш қобик ҳосил бўлгунча қовурилади, жазланган пиёз, томат қўшиб, яна 2-3 дақиқа қовуриш давом эттирилади. Тарқатишда турли хилдаги гарнирлар билан берилади.

Ўзбекча кабоб. Тайёрланган қўй ёки мол гўшти 12-15 г миқдорида бўлақларга бўлинади, тўғралган пиёз, 3 % ли сирка ва зиравор қўшиб аралаштирилади. Маринадланиши учун 3-4 соат совуқ жойда туриши керак. Маринадланган гўшт 5 тадан қилиб сихга терилади ва қўрада ёки грилда қовурилади. Кабоб дастурхонга майда тўғралган пиёз билан тортилади.

Махсус кабоб. Қўй гўшти 30-40 г миқдорида бўлақларга бўлинади, туз, гармдори, зира сепилиб, тўғралган пиёз, саримсоқпиёз, кўкат билан биргаликда аралаштирилади. 4-5 соат совуқ жойга қўйилади ва сихга ўтказиб кўмирда пиширилади.

Кабоб дастурхонга майда тўғралган пиёз билан тортилади.

Қийма кабоб. Тайёрланган гўштга пиёз, кашнич уруғи, зира, гармдори қўшиб, гўшт қиймалагичнинг ўртача панжарасидан ўтказилади. Туз, сирка солиниб обдон аралаштирилади ва маринадланиш учун 2-3 соат совуқ жойда қўйилади. Мариновка қилинган қийма сихга тортилади ва қўрага 10-15 дақиқа давомида қовурилади. Дастурхонга майда тўғралган пиёз билан тортилади.

Жигар кабоб. Тайёрланган жигар 10-12 г, думба ёғи 5-10 г миқдорда бўлақларга бўлинади. Туз, гармдори сепилади, сихланади ва қўрада қовурилади. Дастурхонга майда тўғралган пиёз билан тортилади.

Қовурилган жигар. Ишловдан ўтказилиб порцияларга бўлинган жигарга, туз, мурч сепиб, унга булаб, қизиб турган ёғда икки ёқлама қобик ҳосил бўлгунча қовурилади ва қовуриш шкафига қўйиб, истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади. Тарқатишда устига эритилган сариеғ қуйиб, сабзавотли гарнир билан берилади. Гарнирсиз, совуқ газак сифатида ҳам берилади.

Қовурилган буйрак. Чўчка, қўй, бузоқ буйраклари хом ҳолида, мол буйраги қайнатиб пиширилгандан кейин паррак-паррак қилиб тўғралади, туз ва мурч сепиб, товада қизиб турган ёғга солиб 5-6

дақиқа қовуриб, қизил, пиёзли қизил, томатли ёки сметана сардаги қуйилади ва истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади.

Тарқатишда порцияли това ёки лycopчага қовурилган картошка, донатор ёрма бўтқаси сузилиб, ёнига сардак билан буйрак солинади ва кўкат сепиб берилади.

Строганча жигар. Тайёрланган жигар узунлиги 3-4 см, эни 5 мм, оғирлиги 5-7 г ҳисобида тўртбурчакли узунчоқ шаклда тўғралади ва туз, мурч сепиб 3-4 дақиқа юзаки қобиқ ҳосил бўлгунча товада қовурилади. Жазланган томат, пиёзли ёки сметанали соус қуйилиб 5 минут қайнатилади.

Тарқатишда таркибида қовурилган картошка бўлган сабзавотли мураккаб гарнир билан берилади. Гарнирсиз, иссиқ газак сифатида ҳам берилади.

Қовурилган мия. Қайнатиб пиширилган мияни совитиб қалинлиги 10 мм.ли тилимлар шаклида кесилади, туз, мурч солиб унга беланади, қиздирилган ёғга икки ёқлама қобиқ ҳосил қилиниб қовурилади ва сабзавотли мураккаб гарнир, лимон, кўкат билан дастурхонга тортилади.

Қиймали бифштекс. Соф қиймадан тайёрланган бифштекс товада 150-160° С қизиб турган ёғда икки ёғлама қобиқ ҳосил қилиниб қовурилади ва шу тованинг ўзида 250-270° С гача қиздирилган қовуриш шкафида 5-7 дақиқа давомида истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади.

Тарқатишда лycopчага гарнир сузиб, ёнига бифштекс қуйилади, устидан бифштекс қовурилган ёғдан, сариёғ ёки гўшт сардаки қуйилиб, кўкат билан безаб берилади. Гарнир сифатида сабзавотли оддий ва мураккаб гарнирлар берилади.

Соф қиймали шницель. Мол, қўй ёки чўчқа гўштининг тайёрланади. Пиширишга тайёр маҳсулот қизиб турган ёғда икки ёқлама юзаки қобиқ ҳосил қилиб қовурилади. Қовуриш шкафига қўйиб истеъмолга тайёр ҳолига келтирилади.

Тарқатишда турли гарнирлар билан берилади.

Котлет массасидан тайёрланган котлет, биточки, шницель. Оз ёғда икки ёқлама қобиқ ҳосил қилиб қовуриб, қовуриш шкафида

истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади. Котлет ва шницеллар ликопчага устидан сариёғ ёки маргарин қуйиб, биточки порцияли лаганчага сметанали ёки пиёзли сметанали соус билан берилади. Котлет ва биточкиларни порцион товаларда қовуриш шкафида ёпиб ҳам тайёрланади. Котлет сутли соусда, биточки сметанали соусда, турли гарнирлар билан берилади.

Тефтел. Пиширишга тайёр тефтелни юзаки қобиқ ҳосил бўлгунча қилиб қовуриб, чуқур товада 1-2 қатор терилади, устидан қайнаб турган соус қуйилиб қовуриш шкафида 10-12 дақиқа давомида истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади. Соуслардан қизил ёки томатли, ёки сметана ва томат аралашмасидан тайёрланган соус ишлатилади.

Тарқатишда донатор гуруч, гречиха бўтқаси ёки картошка пюреси сузилиб, ёнига тефтель қўйилади ва сардак қуйиб, кўкат сепиб берилади.

Зраза. Пиширишга тайёрланган қиймали зразани икки ёқлама қобиқ ҳосил бўлгунча товада қовуриб, қовуриш шкафида истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади.

Тарқатишда гуруч ёки гречиха бўтқаси, картошка пюресидан иборат гарнир сузиб, ёнига 1-2 дона зраза қўйилади, устидан сариёғ сепиб, ёнига қизил ёки пиёзли қизил сардак қуйиб, кўкат сепиб берилади.

Рулет. Тайёрлаш учун ичига макарон ёки тухум, пиёз ва тухум солинган ярим тайёр маҳсулот устига тухум суртиб, урвоқ сепиб, ёғ сачратилади, бир неча жойидан пичоқ учи билан санчиб 30-40 минут қовуриш шкафида ёпиб олинади. Тайёр рулетни порциялаб, пиёзли асосий қизил соус ва сочилувчан бўтқа ёки сабзавотли гарнир билан берилади.

11.3. Ёпиб пиширилган гўшт таомлар

Бу таомлар мол, бузоқ, қўй гўшти ва суб маҳсулотларидан картошка, сабзавотлар, ёрмалар, макарон маҳсулотлари билан тайёрланади. Ичига гўшт тикилган сабзавотлар, дўлма ва гўштли

солянкаларни ҳам қовуриш шкафида ёпиб тайёрлайдилар. Ёпиб пиширилган гўштли таомларни тайёрлашдан олдин гўштни қайнатиб, димлаб ёки қовуриб истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади. Сўнгра порцияли ёки темир товада гарнири, соуси билан, ёки газаклар учун гарнисиз фақат соус билан ёпиб тайёрланади. Соус устига қирилган пишлоқ сепиб, эритилган сариёғ пуркалади. Натижада таомнинг ташқи кўриниши, таъми ва хушбўйлиги яхшиланади. Ёпиш учун 250-280⁰ С ли қовуриш шкафида порцияли товада 20 дақиқа, кўп порциялиси эса 40 дақиқа давомида юзида тиллоранг ҳосил бўлиб, геометрик марказида ҳарорат 85⁰ С га етгунча пиширилади. Порцияли товада ёпиб тайёрланган бўлса, шу товада устига эритилган сариёғ сепиб берилади.

Пиёзли соусда ёпилган мол гўшти. Порцион товага озроқ пиёзли соус ва 1-2 бўлак қайнатиб пиширилган ёки димланган мол гўшти солинади. Қайнатиб пиширилган картошкани тилим-тилим ёки паррак-паррак шаклида кесиб ёки картошка пюреси тайёрлаб, бир оз совитилади, хом тухум қўшиб, гўшт атрофига қўйилади, устидан қирилган пишлоқ ёки урвоқ сепиб, ёғ пуркаб қовуриш шкафида истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади. Тарқатишда порцияли тованинг ўзида кўкат билан безаб берилади.

Сутли соусда ёпилган қўй гўшти. Ўртача қуюқликдаги соус ичига хом тухум сариғи қўшилади. Порцион товага ёғ суртиб, озроқ соус қўйилади, бир порциясига икки бўлак пиширилган гўшт ва атрофига паррак-паррак қилиб кесилган қовурилган картошка қўйилади, устидан қолган соусни қўйиб, қирилган пишлоқ сепилади, сариёғ пуркалади ва қовуриш шкафида ёпиб тайёрланади. Тарқатишда кўк нўхат билан безатилади.

Сутли соусда тайёрланган бузоқ гўшти ҳам шундай тайёрланади. Сутли соусда ёпиб тайёрланган гарнисиз гўшт иссиқ газак сифатида берилади. Бузоқ, қўй ёки чўчка гўшtidан қовурға суякли котлетлар ҳам сутли котлет билан ёпиб тайёрланади. Бунинг учун котлет ярим тайёр маҳсулотини тайёр бўлгунча қовуриб, бир неча жойини пичоқ билан тилиб, ичига пиширилган шампиньон қўзиқорини қўйилади ва бошқа таомлар каби ёпиб тайёрланади.

Сардакда ёпилган тил тайёрлаш учун пиширилган тилни тилим-тилим қилиб кесиб, бир порциясига 2-3 бўлакдан қўйиб, юқорида қайд этилган усулда тайёрланади.

Гўшт ва гуручли карам дўлмаси. Гўштни гўшт қиймалагичдан ўтказиб, донатор пиширилган гуруч, жазланган пиёз, туз, мурч, майда чопилган кўкат, зиравор қўшиб аралаштирилади.

Ўзаги олиниб, тузли сувда чала пишириб, барг, ўзаклари эзилган карамга, тайёрланган қийма солиниб яссироқ цилиндр шаклида ўралади. Дўлмани юзаки икки ёқлама қовурилиб, қиздирилган ёғ суртилган чуқур темир товага териб устидан соус қуйилади. Сўнг қовуриш шкафида 1 соатга яқинроқ сақлаб истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади.

Тарқатишда лycopчага икки донадан карам дўлмаси солиб, устидан ўзи ёпилган соусини қуйиб, кўкат сепиб берилади.

Гўшт қиймаси тиқилган бақлажон, кобачки, чучук қалампир, помидорлар худди сабзавотли қийма тиқилган каби тайёрланади ва ўз соусида берилади.

Назорат саволлар

1. Қайнатиб пиширилган гўшт ва гўшт маҳсулотлари хақида маълумот беринг?
2. Қовуриб пиширилган гўшт ва кала-поча маҳсулотлари хақида маълумот беринг?
3. Ёпиб пиширилган гўшт таомлар деганда қандай таомни тушунасиз?
4. Гўшт ва гуручли карам дўлмаси қандай тайёрланади?

ХII БОБ. ПАРРАНДА ГЎШТЛАРИДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР

Иссиқ ишлов усулини белгилашда парранда тури, ёғликлик даражаси, ёши ва бошқа белгиларига аҳамият берилади. Товуқ, куркалар қайнатиб пишириш, қовуриш ёки димлаб пишириш учун, ўрдак ва ғозлар қовуриш, димлаб пишириш учун ишлатилади. Қари паррандаларни қайнатиб ёки димлаб пиширилади, чунки уларнинг гўшти қаттиқ бўлганлиги сабабли, қовуриш жараёнида яхши юмшамайди.

12.1. Қайнатиб пиширилган парранда гўшти

Қайнатиб пишириш учун асосан товуқ, жўжа, куркалар ишлатилади. Пиширилган илвасинлар совуқ таом сифатида ишлатилади.

Қайнатиб пиширилган парранда. Ихчамлаштирилган парранда қайнаб турган сувга (1 кг маҳсулотга 2-2,5 л сув) солиб пиширилади. Кўпикларини сузиб олиб туз, пиёз, кўкат илдизлари, сабзи, зиравор қўшиб паст оловда милтиллашиб қайнатиб, истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади.

Пишган паррандани 40-50⁰С гача совитиб, узунасига иккига бўлиб, филе ва сон қисмларидан бир бўлакдан чопиб, порциясига икки бўлакдан қилиб тайёрланади, устидан бульон қуйиб, тарқатилганча 70-80⁰С ли мармитда сақланади.

Истеъмолга тайёр ҳолатга келтириш учун жўжа ва ёш товуқлар 30 дақиқа, ўрдак, ғоз ва куркалар 1-1,5 соат, кичик илвасинлар 20-30 дақиқа, каттаси 40-50 дақиқа қайнатиб пиширилади.

Парранданинг гўштдор қисмига пазандалик игнаси осон санчилиб, гўшtdан рангсиз суюклик ажралиб чиқса, гўшtnинг истеъмолга тайёр бўлганлик белгисидир.

Қайнатиб пишириш пайтида товуқлар-28, жўжалар-20, куркалар-25, ғоз ва ўрдаклар-25, илвасинлар-25 % вазнини йўқотади.

Тарқатишда порцияли лаганга ёки лycopчага донатор гуруч бўтқаси, пиширилган картошка ёки картошка пюреси солиб, ёнига пиширилган парранда гўшти қўйилади. Устидан оқ ёки тухумли оқ соус қўйиб, кўкат сепиб берилади.

Жўжалар, ёш товуклар бутун тана сифатида, товук ва илвасин филеси, котлет массасидан тайёрланган маҳсулотлар оз сувда ёки бульонда димлаб пиширилади.

Оз суюқликда димланган жўжа. Ишлов берилган жўжа ёки ёш товукни тўрт бўлакка бўлиб, устма-уст қилиб қозонга жойлаштирилади, устига товук бульони, туз, оқ хўраки вино, пиёз, петрушка ва сельдерей илдизи, кўзиқорин қайнатмаси қўшиб, қозон қопқоғини ёпиб 30 дақиқа димлаб пиширилади. Тарқатишда сабзавотли гарнир ва вино қўшилган оқ соус билан берилади.

Парранда ва илвасин филесидан натурал котлетлар. Тайёрланган қанот суяги билан ёки суяксиз филени бульонда лимон шарбати ёки лимон кислотаси, шампиньон ёки янги оқ кўзиқорин билан димлаб пиширилади.

Тарқатишда котлетни қовурилган ёки шкафда ёпиб тайёрланган қатлама нон устига қўйиб, устидан тилимлаб кесилган кўзиқорин ва тухумли ёки виноли оқ соус қўйиб, котлет атрофига сабзавотли гарнир қўйиб, лимон паллачаси ва кўкат билан безаб берилади.

12.2. Парранда гўштлиридан қовуриб тайёрланган таомлар

Парранда ва илвасинлар бутун тана, порцион бўлаклар, ичига қийма тиқилган, натурал ва урвоққа беланган ҳолда қовуриб тайёрланади. Қиймаланган парранда ва илвасин гўштлири ҳам қовурилади.

Қовурилган парранда. Бутун парранда танасини ва ички ва устки томонидан туз билан ишқалаб, қизиб турган ёғга елкаси билан қўйиб, сўнг айланма ҳолда қизғиш қобиқ ҳосил бўлгунча ён, тўш, елка томонлари билан ағдариб қовурилади. Сўнг паррандани қовуриш шкафига қўйиб, вақти-вақти билан айлантириб, ўзидан чиққан сел ва

ёғидан сепиб турилади. Ёғсиз товук ва жўжалар юзида қобиқ ҳосил бўлиши учун қовуришдан олдин сметана суртиб чиқилади.

Қарри товук, ғоз, курка ва ўрдакларни қовуришдан олдин чала тайёр ҳолатгача қайнатиш тавсия этилади.

Товуқларни қовуриш муддати 40-60 дақиқа, жўжалар 20-30 дақиқа, ғоз ва куркалар 1-1,5 соат, ўрдаклар 45-50 дақиқа, илвасинлар 20-45 дақиқа. Қовуриш пайтида ғозлар-40, ўрдак-35, товук ва жўжалар-31, куркалар-27, илвасинлар-25-31 % вазнини йўқотади.

Қовурилган парранда таналарини иккига бўлаклаб, филе ва сонга ажратилади, тананинг катта-кичиклигига қараб яна бир неча бўлакларга бўлинади.

Тарқатишда сариеғ, гўшт соуси ёки сметанали, қўзиқоринли, томатли соус билан берилади. Урвоққа беланган ва кўп ёғда қовурилган маҳсулотларни тарқатишда эритилган сариеғ қуйиб берилади. Гарнирлар димланган карам (ёғли ғоз, ўрдаклар учун), қовурилган картошка, шкафда ёпиб пиширилган олма, қароли. Мураккаб гарнирлар алоҳида берилади. Салат ликопчалари, вазаларда кўк салатлар, бодринг, карам салатлари маринадланган мева ва резаворлар қўшимча берилиши мумкин.

Жўжа табакаси. Ишловдан ўтган жўжани тўш қисми бўйлаб узунасига кесилиб, ёйиб кенгайтирилади ва ясси ҳолга келтирилади, илик суяклари бир, икки еридан синдирилади, туз, саримсоқпиёз, сметана билан ишқалаб, қисқичли товада қизиб турган ёғга солиб устидан қисқич қопқоғи ёпилган икки ёқлама қизғиш қобиқ ҳосил бўлгунча қовурилади.

Тарқатишда бутун тана ёки бир бўлаги (ярим ёки чораги) лимон ва кўкат билан берилади. Алоҳида соус идишида ткемали соуси, саримсоқпиёз, шивитни майдалаб тўғраб, томат шарбатида аралаштирилган соуси берилади.

Товук ёки илвасин филесидан тайёрланган натурал котлет. Котлетларни товада қизиб турган ёғда икки ёқлама қобиқ ҳосил қилиб қовуриб, қовурилган нон бўлакчаси устига қўйилади, ёнига қовурилган картошка ёки сабзавотли мураккаб гарнир қўйиб, устидан сариеғ қуйиб берилади.

Урвоққа булаб қовурилган парранда ёки илвасин котлетини ҳам натурал котлет сингари қовуриб узатилади.

Товуқ кабоб. Тайёрланган товуқ 20-15 г миқдорда бўлақларга бўлинади, майда тўғралган пиёз, сирка (3% ли), туз, зиравор қўшилади ва 8-10 соат салқин жойга сақланади.

Ҳар бир сихга маринадланган товуқ гўштининг 4-5 бўлаги терилади ва газ духовкасида ёки қўрада пиширилади. Майда тўғралган пиёз билан тортилади. Товуқ кабобни помидор, бодринг ёки тузланган помидор ва бодрингдан тайёрланган (50-100 г) салатли гарнир билан ҳам бериш мумкин.

Товуқ дим-дим. Тозаланган товуқ сал тузланган илиқ сувга 1,5-2 соат давомида солиб қўйилади. Кейин сувини оқизиб, ичига тайёрланган беҳи тиқилади, устига сметана суртиб, патнисга орқа томони билан қўйилади, устидан қиздирилган маргарин қуйилиб, духовкада 40-60 дақиқа қовурилади.

Беҳини тайёрлаш учун пўстидан тозалаб, уруғи олинади ва бўлақларга бўлинади.

Беҳи тиқилган товуқ дастурхонга тортилаётганда порцияга бўлинади ва қовурилаётганда ажратилган селидан юзига қуйилади.

Киевча котлет. Тайёрланган ярим тайёр маҳсулот, қизиб турган кўп ёғда 5-7 дақиқа қобиқ ҳосил бўлгунча қовурилади, сўнг 3-5 дақиқа қовуриш шкафида ушланиб, истеъмолга тайёр ҳолга келтирилади.

Тарқатишда порцияли лаганча ёки ликопчага сомонча шаклида тўғраб қовурилган картошка, кўк нўхат, гулкарам, ловия солиниб, ёнига лочира нон устига котлет қўйилиб, сариёғ сепиб берилади. Гарнирни алоҳида идишга берса ҳам бўлади.

Парранда ва илвасин қийма гўшtidан тайёрланган котлет, биточки ва бошқа маҳсулотлар, гўшtidан тайёрлангани каби тайёрланади. Ғоз ва ўрдак гўшти ёғли бўлгани ва ўзаро яхши боғланмаслиги сабабли қиймага ишлатилмайди.

Қиймаланган парранда ва илвасин гўшtidан тайёрланган маҳсулотлар қовуриш пайтида вазни 20% камаяди.

12.3. Димлаб пиширилган парранда гўшти

Парранда гўштини бутун ёки порцияга бўлиб қовуриб, сўнг бир оз сув ёки бульон қуйиб, кўкат илдизи, зиравор, баъзи ҳолларда томат, кўзиқорин қўшиб димланади.

Соусда димланган парранда. Бутун тана ҳолатида қовурилган парранда порцияларга бўлакланади. Сўнг чуқур темир товага теришиб, устидан қизил ёки пиёзли соус солиб, 15-20 дақиқа димланади.

Тарқатишда лycopчага гуруч бўтқаси ёки қовурилган картошка солиб ёнига парранда гўшти қўйилади ва ўз соусидан қуйиб, кўкат сепиб берилади.

Хонаки усулда димлаб пиширилган ўрдак ёки ғоз. Парранда танасини порциясига 2-3 дона ҳисобида чопиб, тузлаб, қизиб турган ёғда биров қобиқ ҳосил бўлгунча қовурилади. Бўлакларни сопол кўзачага солиб, устидан паллача шаклида кесилган хом картошка, жазланган пиёз, лавр япроғи, туз, мурч ва маҳсулот кўмиларли даражада бульон солиб, қовуриш шкафида қўйилади ва истеъмолга тайёр ҳолатга келтирилади. Тарқатишда устига кўкат сепиб кўзачаси билан берилади.

Назорат саволлар

1. Қайнатиб пиширилган парранда таркиби хақида маълумот беринг?
2. Парранда гўштлиридан қовуриб тайёрланган таомлар хақида маълумот беринг?
3. Соусда димланган парранда гушти тайёрлаш жараёни?
4. Хонаки усулда димлаб пиширилган ўрдак ёки ғоз гушти тайёрлаш жарайони?

ХIII БОБ. ТУХУМ ВА ТВОРОГДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМ ВА ПАЗАНДАЛИК МАҲСУЛОТЛАРИ

Таом тайёрлашда товук тухуми, меланж ва тухум талқонидан фойдаланилади. Товук тухуми сақлаш муддати, сифати ва массасига қараб парҳез ва ошхона тухумларига бўлинади.

Парҳез тухумлар деб массаси 45 г дан кам бўлмаган, товук тухум қилган кунни ҳисобламаганда 7 суткадан кечиктирилмасдан сотувга чиқарилган, совуқхоналарда ёки оҳак эритмасида сақланмаган тухумларга айтилади.

Ошхона тухумларини сақлаш муддати хона ҳароратида 25 кун, совутгичларда 0:-2⁰С ҳароратда ва 85% нисбий намликда-125 кун

Парҳез тухумлар массасига қараб, ошхонабоп тухумлар эса массаси ва сифатига қараб I ва II категорияларга бўлинади. Парҳез тухумларнинг I категориясида бир донасининг ўртача массаси 55 г. дан, II категориясининг бир донасининг ўртача массаси 45 г. дан кам бўлмаслиги керак.

Ошхонабоп тухумларнинг I категориясининг бир донасининг ўртача массаси камида 48 г., II категориясиники эса 44 г. дан кам бўлмаслиги керак.

Меланж тунукали банкаларда ҳарорати 6⁰С дан юқори бўлмаган ҳолда келтирилади. Музлатилган меланж уч турда: тухум оқи ва сариғи аралашмаси; оқи ва сариғи алоҳида ҳолатда бўлади. Меланжни муздан тушириш учун ёпиқ банкаларни 40⁰С ли илиқ сувда 1,5-2 соат сақланади, кейин банкаларни ювиб сочиқ билан артилади ва очилади. Банкани очгандан кейин меланж 0-2⁰С да 8 соатгача сақланиши мумкин. Ишлатишдан олдин меланж элакдан ўтказилади.

Тухум талқонини элакдан ўтказиб, совуқ сув билан аралаштирилади ва 30 дақиқа сақлаб, элакдан ўтказилиб янги тухум ўрнига ишлатилади.

13.1. Тухумдан тайёрланидиган таомлар

Иссиқ ишлов берилишига қараб тухумли таомлар қайнатиб пиширилган, қовурилган, ёпиб тайёрланган бўлади. Тухумни пишириш учун кострюлька, чуқур темир това, махсус тўрли қозонлардан фойдаланилади.

Қайнатиш тухум. Тухумни тайёрлаш ҳолати турлича қилиб қайнатиб пиширилади: юмшоқ ҳолатда пишган тухум (3 дақиқа), чала пиширилган тухум (4,5-5 дақиқа), ва тўла пиширилган тухум (8-10 дақиқа).

Юмшоқ ҳолатда пиширилган тухумда оқи бир оз қуюқлашган, сариғи эса суюқ ҳолда бўлади. Чала пиширилган тухумда оқсил маҳсулотининг пўчоғига яқин қисмигина қуюқлашади, сариғи ва сариғига яқин қисми эса юмшоқлигича қолади. Тухум кесими ўз ҳолатига кўра «халтача кўринишда» пишган тухумга ўхшаш. Тўла пиширилган тухумнинг оқи ва сариғи қуюқ, зич кўринишда бўлади ва совуқ сувда совитилади.

Юмшоқ пиширилган тухумни иссиқлигича порциясига 1-2 донадан махсус идишда берилади. Тухумга қўшимча сариёғ ва нон ҳам берилиши мумкин.

Чала пиширилган тухумни пўчоқсиз ҳолда ҳам пишириш мумкин. Бунинг учун кострюлькага сув солиб қайнаш даражасига кўтариб, туз, сирка (1 литр сувга 10 г туз ва 50 г сирка) солиб, айланма ҳолда аралаштириб, ўртасидаги ўрама чуқурликка тухум чақиб солинади ва 3-3,5 дақиқа давомида паст ҳароратда қайнатилади. Тухум сариғи суюқроқ бўлиб, тухум оқининг ўртасида жойланиши керак.

Тарқатишда, қовурилган оқ бўлка нон устига қўйиб, устидан қовурилган колбаса ёки ветчина билан берилади, эстрагонли қизил соус ёки томатли соус алоҳида идишда берилади.

Тухум бўтқаси тайёрлаш учун тухум чақилиб, пўчоғидан ажратилиб туз, сут ёки сув, бироз сариёғ қўшиб, яхшилаб аралаштирилади ва кичикроқ кострюлькага солиб оловга қўйилади. Қайнаш даражасига етказмай аралаштириб турилади ва

қуюқлашгунча қиздирилади. Иситилган лycopчага сузиб, атрофига қовурилган ёки қирилган пишлоқ сепиб берилади. Қўшимча сифатида қовурилган сосиска, дудланган чўчка гўшти, буйрак ёки қўзиқорин, кўк нўхат, пиширилган гулкарамдан ҳам бериш мумкин.

Қовурилган ва ёилган тухум. Бу таомларга сариғи қотирилмай қовурилган тухум соф ҳолда ёки гарнир билан тайёрланиб тарқатилади.

Соф ҳолда қовурилган тухумни порцион товада сариёғда қовуриб, устидан кўкат сепиб, шу тованинг ўзида берилади.

Гарнирли қовурилган тухум думба ёғи, картошка, пиёз, нон, помидорни қовуриб, устидан тухум қуйиб тайёрланади.

Қуймоқ (омлет) соф ҳолда, ичига қийма тикилган ва аралаштирилган ҳолатда тайёрланади.

Соф ҳолда қуймоқ тайёрлаш учун тухумни сут, туз билан аралаштириб ёғли товага қуйилади ва аралаштириб туриб қовурилади. Қуюқлашган массани четларини букиб, гумма кўриниши берилади ва лycopчага чокини пастга қилиб қўйилади.

Тарқатишда устига сариёғ қуйиб ёки кўкат сепиб берилади.

Қийма тикилган қуймоқ ҳам, соф қуймоқ каби тайёрланади, лекин ичига сабзавотли, қўзиқоринли, гўштли қиймалар солиб, четлари букланиб гумма шакли берилади ва чокини пастга қилиб, устидан сариёғ қуйиб берилади.

Гўшт маҳсулотларидан қийма тайёрлаш учун дудланган чўчка гўшти (ветчина), қайнатилган колбаса, сосиска ва қайниталган буйракни майда кубик ёки сомонча шаклида тўғраб, қовурилади, томатли, қизил асосий, сметанали, пиёз ёки томатли соус билан қайнатиб олинади. Сабзавотли қийма тайёрлаш учун кўк ловия, гулкарам пиширилади, консерваланган кўк нўхат ўз суюқлигида иситилади, сабзи ва исмалоқ димлаб пиширилади, кабачки, қўзиқорин қовурилади, кейин ҳаммаси аралаштирилади ва сутли соус қўшиб берилади.

Аралаш қуймоқ тайёрлаш учун қуймоқ массасига қовурилган картошка, майда тўғраб оз сувда димланган карам ва сабзи, бўтқалар,

пиширилган гўшт маҳсулоти ёки қирилган пишлоқ солиб аралаштирилади ва қовурилади.

Ёпилган соф қуймоқ тайёрлаш учун, кўпирарли даражада аралаштирилган қуймоқ маҳсулотларини ёғланган чуқур товага қуйиб, қовуриш шкафида юзига қобик ҳосил бўлгунча сақланади. Бундай усулда микдори кўпроқ қуймоқ тайёрланади.

13.2. Творогдан тайёрланадиган таомлар

Творогдан пудинг, запеканкалар, сырниклар, шунингдек творог солинган чучвара ва блинчиклар тайёрланади.

Таом тайёрлаш учун творогни эзиб, рецептурада кўрсатилган шакар, ун, тухум, хушбўйлантйрувчи ва бошқа маҳсулотлар билан аралаштирилади.

Ёғли творогга иссиқлик таъсирида ишлов берилганда ёғи эриб, масса оқувчан ҳолатга ўтмаслиги учун қуюқлаштирувчи маҳсулотлар: ун, тухум, манная ёрмаси ёки тайёр ёрмали бўтқа қўшилади.

Творогли пудинг икки усулда тайёрланади. Биринчи усулда эзилган творогга манная ёрмаси, шакар билан аралаштирилган тухум сариғи, ванилин, майиз, майдаланган ёнғоқ қўшиб, устига кўпиртирилган тухум оқи қуйилади.

Иккинчи усулда творог массасига сутли қуюқ манная бўтқаси, шакар билан аралаштирилган тухум сариғи, кўпиртирилган тухум оқи қўшилади. Тайёрланган массани ёғ суртилган идишларга солиб, сувли ҳаммомда қайнатиб ёки шкафда ёпиб пиширилади.

Пудингларни совиган ёки иссиқ ҳолатда сметана, мураббо ёки сутли соус билан берилади.

Творогли запеканка учун массани худди пудингга тайёрлагандек тайёрланади, фақат кўпиртирилган тухум оқи қўшилмайди. Эзилган творогга тухум билан аралаштирилган шакар ва пишириб совитилган манная бўтқаси қўшилади.

Массани ёғ суртиб, нон урвоқи сепилган тунука товага 3-4 см қалинликда ёйиб, сметана суртилади ва қовуриш шкафида ёпиб пиширилади.

Тайёр запеканкаларни бўлакларга кесиб, сметана ёки мевали сардаклар билан берилади.

Сирниклар тайёрлаш учун эзилган творогга ун, шакар билан аралаштирилган тухум, ванилин қўшиб шакл берилади ва унга булаб, ёғли товада қовуриб олинади. Сырниклар сметана, мураббо, шакар ёки мевали соус билан берилади.

Назорат саволлар

1. Тухумдан неча хил таом тайёрланади?
2. Қайнатилган тухум хусусиятлари?
3. Творогдан кандай таомлар тайёрланади?
4. Сирниклар кандай тайёрланади?

XIV БОБ. ХАМИРЛИ ТАОМ ВА ПАЗАНДАЛИК МАҲСУЛОТЛАРИ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Овқатланиш корхоналарида тайёрланадиган хамирли маҳсулотларни хамирли таомларга - чучвара, манти, хунон, лағмон, қайиш, норин, блинлар ва блинчиклар; хамирли пазандалик маҳсулотларга – сомса, поссих (пончик), бўғирсоқ, сангза, қуштили, гумма (пирожки), чебуреклар, беяши, ватрушка, расстегайлар, кулебякалар, хамир билан ёпилган гўшт ва колбаса маҳсулотларига ажратиш мумкин.

Унли қандолат маҳсулотлари ва нонларни алоҳида гуруҳ сифатида ажратиш мумкин.

Хамирли маҳсулотлар тайёрлашда ишлатиладиган хом ашёлар меъёрий хужжатлар талабларига тўла жавоб бериши лозим. Хом ашёларни тайёрлаш учун қуйидаги технологик талаблар қўйилади:

- қиш ойларида уннинг ҳарорати 12°C га кўтарилгунча иссиқ хоналарда сақланиши лозим;
- ун ишлатилишидан олдин махсус машиналар ёрдамида ёки қўлда эланади. Элаш жараёнида ун, қумоқ ва бошқа нарсалардан тозаланади, ҳамда кислородга тўйинади, натижада хамирнинг сифатли бўлиши ва унинг оширилиши учун қулай шароит яратилади;
- прессланган хамиртуруш ишлатишдан олдин $30-35^{\circ}\text{C}$ даги илиқ сувда эритилади. Музлатилган хамиртуруш эса аста-секин $4-6^{\circ}\text{C}$ да муздан туширилади ва элакдан ўтказилади;
- эритиб қўшиладиган ёғлар, тешиклари 1мм дан катта бўлмаган элакдан ўтказилади, қаттиқ ҳолда ишлатилганда эса, майда бўлақларга бўлинади ва юмшатилади;
- ёғлик сут ишлатишдан олдин, тешиклари 1 мм. дан катта бўлмаган элакдан ўтказилади;
- тухумни ишлатишдан олдин унга овқатланиш корхоналари учун қўлланилаётган санитария қоидалари асосида ишлов берилади.

Овқатланиш корхоналарида хамиртуруш солинган ва хамиртуруш солинмаган хамир турлари тайёрланади.

Хамиртурушсиз – ёғ, тухум, сут, ширинлик солинган хамир, бисквит, қайноқ сувга қорилган хамир, шакарли (песочный), қатлама, оддий (чучваралар, угра учун), суюқ хамир (кляр учун).

Хамиртурушли хамир. Хамир қориш жараёни ун ва сувнинг нисбатига боғлиқ бўлиб, бу нисбат ўз навбатида тайёрланаётган ярим тайёр маҳсулот ва унга иссиқлик таъсирида ишлов бериш усулига боғлиқ. Унли пазандалик маҳсулотлари тайёрлашда сув ва ун нисбати 1:0,45 дан 1:0,55 гача, хамирли таомлар тайёрлашда эса – 1:1 (оладьи) ёки 1:1,50 дан 1:1,55 (блинлар) олинади.

Пазандалик маҳсулотлари тайёрлашда уннинг намлиги 14,5% ҳисобига олинган.

Хамиртурушли хамир тайёрлашнинг икки усули: ачитқили ва ачитқисиз тайёрлаш усули бор қўлланилади. Усулларнинг қўлланилиши эса, бу эса хамир таркибидаги шакар ва ёғ миқдорида боғлиқ.

Ачитқисиз хамир. 35-40⁰С гача иситилган сут ёки сувга эритилган ва элакдан сузилган хамиртуруш, шакар, туз, тухум ёки меланж, эланган ун солиб, қўлда ёки хамир қорувчи машинада аралаштириб хамир қорилади. Идишдаги хамирни тоза дастурхон ёки сочиқ билан ёпиб, 30-40⁰С ҳароратли хонада 3-4 соат давомида ачитилади. Ачитиш жараёнида хамирни 2-3 марта аралаштириб, ҳавоси чиқарилиб юборилади. Хамир ҳажми 2,5 баробар ошиб, юза қисми шишган, ўзига хос хушбўй спирт ҳиди анқиб турса, бу хамир тайёр бўлганлигидан далолат беради.

Ачитқили хамир. Ачитқили хамир тайёрлаш учун аввал ачитқи, яъни суюқ хамир тайёрланади.

Ачитқи тайёрлаш учун мўлжалланган сут ёки сувнинг 60% ни 35-40⁰С даражада иситиб, тайёрланган хамиртурушнинг ҳаммаси, ун миқдорининг 4% ҳисобида шакар ва 40% гача эланган ун аралаштириб қаймоқ суюқлигидаги хамир қорилади. Қорилган хамир ҳарорати 27-29⁰С бўлиши керак. Қорилган хамир устидан юпқа қилиб ун сепилади ва идиш устини дастурхон ёки сочиқ билан ёпиб, 30-35⁰С ли ҳароратда 1-2 соат давомида ачитилади. Ачитиш вақти хамиртуруш сифатига ва хона ҳароратига узвий боғлиқдир. Ачитқи

тайёр бўлганда унинг ҳажми 2-2,5 баробар ошади, юзида ёрилувчи пуфакчалар, ўзига хос оз сезиларли ачиган ҳид пайдо бўлади.

Ачитқили хамир тайёрлаш учун тайёр ачитқига туз, шакар, тухум, сув ёки сут, эланган ун солиниб, 10-15 дақиқа давомида бир хил қуюқликдаги хамир пайдо бўлгунча аралаштирилади. Аралаштириш сўнгида ёғ қўшилади. Хамир идиши устига сочиқ ёки дастурхон ёпиб, 30-35°C ли ҳароратда 1,5-2 соат ачитилади ва бирикки марта эзиб, ҳавоси чиқариб юборилади.

Агар хамирга сут, ёғ, шакар маҳсулотлари кўпроқ миқдорда қўшиладиган бўлса, ачитилаётган хамирни биринчи марта эзиб ҳавосини чиқариш вақтида, эриш даражасигача юмшатилган сариёғ ёки маргарин аралаштирилган тухум, шакар билан бирга аралаштирилиб қўшилиши керак. Яхшилаб аралаштирилган хамир, иссиқ жойда 25-30 дақиқа оширилиб, эзиб ҳавоси чиқарилгач, оширилиб тайёр ҳолга келтирилади.

Ачитқили хамир тайёрлашда, истеъмолга тайёр маҳсулотнинг сифати, ачитқисиз хамирдан тайёрланган тайёр маҳсулот сифатига нисбатан анча юқори бўлади. Чунки, бижғиш жараёнининг чўзилиши сабабли, таъм ва хушбўйлик берувчи маҳсулотлар кўпроқ тўпланади. Лекин, технологик жараёнининг чўзилиши (4,5-5,5 соат), унинг камчилиги ҳисобланади.

Хамиртурушли қатлама хамир тайёрлаш учун ачитқили ёки ачитқисиз тайёрланган хамиртурушли хамирни 15-17°C гача совитиб, бўлакларга бўлинади ва устига ун сепилган стол устига қалинлиги 20-25 мм бўлган узунчоқ тўғри тўртбурчак шаклида ёйилади. Ёйилган хамир устига юмшатилган маргаринни суртиб, устидан маргарин суртилган хамирнинг иккинчи қавати билан ёпилади. Хамир четларини бириктириб, яна 20 мм қалинликгача ёйилади ва ёйилган хамирнинг икки четини хамир ўртасига келтириб бириктирилади. Тайёр хамир совитилади.

Хамиртурушсиз хамир. Хамиртурушсиз хамир оддий-хамирли таом ва гарнирлар учун ва ширинлик ҳамда ёғ қўшилган хамирларга-хамирли пазандалик маҳсулотларига турланади.

Хамирли таомлар ва гарнирларга хамиртурушсиз хамир тайёрлаш учун сувни 30-35⁰С гача қиздириб (чучвара хамири учун) ёки хона ҳароратидаги сувни ишлатиб (манти, угро) хамир тайёрланади. Хамир қориш учун унни хамир қориш машинасига солиб, сув, тухум, туз қўшилади. Варениклар хамири учун сут ва шакар қўшиб хамир қорилади. Қорилган хамирга 20-40 дақиқа дам берилади. Хамирнинг намлиги 37-43% бўлиши керак.

Намлиги 60% бўлган блинчикларнинг хамирини қориш учун тухум, туз, шакарни аралаштириб, совитилган сутнинг 50% миқдори, ун қўшилади ва қолган сутни оз-оздан қўшиб кўпиртирилади ва натижада суюқ хамир ҳосил бўлади ва элакдан ўтказилади.

Хамиртурушсиз хамирдан пазандалик маҳсулотлари тайёрлаш учун кўпиртиш машинасида маргаринни эзилганча аралаштирилади. Лимон кислотаси, туз, шакарни сувда эритиб, меланж билан қўшиб, оз-оз миқдорда маргаринга қўшиб кўпиртирилади. Бугдой унини овқат содаси билан қўшиб, тайёрланган аралашмага порциялаб солиб кўпиртирилади.

14.1. Хамирли таомларни тайёрлаш технологияси

Ўзбек миллий хамир таомлари жуда хилма-хил бўлиб, уларга чучвара, манти, хунон, лағмон, мампар, шима, қайиш, норин ва бошқаларни кўрсатиш мумкин. Улар тайёрланиш усуллари, таркибидаги масаллиқ миқдори ва ишлов бериш қоидаларига қараб турланади.

Лағмон. Эланган ун уйилиб, ўртаси очилиб, тузли сув билан хамир қорилгач, устини хўл мато билан ёпиб, 1,5-2 соат тиндирилади. Тайёрланган хамир унча ката бўлмаган бўлақларга бўлинади. Қўлда ёки лағмон қиладиган машинадан ўтказилиб тайёрланади.

Лағмон хамирига кесма усулда шакл бериш учун, тиндирилган хамир ўқлов ёрдамида қалинлиги 1-1,5 мм қилиб доира шаклида ёйилади, устига бир оз ун сепиб, тахтакач устига тахланади ва кенглиги 2-3 мм лента шаклида кесилади. Пиширишдан олдин ун қолдиқлари қоқиб ажратилади.

Лағмон хамирига чўзма усулда шакл бериш учун тиндирилган хамир бўлақларга бўлиниб, узун найча шакли берилади, ёғ суртиб, доира кўринишида ўраб, усти хўлланган мато ёки целлофан қоғоз билан ёпилиб, 5-10 дақиқа тиндирилади. Кейин бу хамирни яна ингичка қилиб чўзиб, тиндирилиб, қалинлиги 1-1,5 мм. ли узун найча шаклига келгунча бир неча бор чўзиш қайтарилади.

Лағмонга қайла тайёрлаш учун гўшт майда кубик қилиб, пиёз, булғор қлампири ҳалқа-ҳалқа ёки ярим ҳалқа қилиб, сабзи, турп, картошка майда кубик қилиб тўғралади.

Қозондаги ўсимлик ёғига гўшт солиб, устига туз сепиб, қизғиш қобикли бўлгунча қовурилади, сабзи, турп, булғор қалампири солинади ва 8-10 дақиқа қовурилади. Кейин помидор ёки помидор пастаси, 5-10 дақиқадан кейин эса сув солиб картошка, майдлнган саримсоқпиёз, зиравор кўшилади ва ишгуна димланади.

Лағмон хамири қайнаб турган тузли сувда пиширилади ва чайқаб олиниб, ўсимлик ёғи сурилади.

Лағмон дастурхонга тортилишидан олдин иссиқ сувда иситилади, косага сузилиб, устига қайла қуйилди, юзига кўкат сепилади. Лози алоғида тортилади.

Лози тайёрлаш учун майда тўғралган саримсоқпиёз ва янчилган қалампирга қиздирилган ўсимлик ёғи кўшилиб яхшилаб аралаштирилади.

Қовурма лағмон учун хамир юқорида қайд этилганидек тайёрланади.

Рецептурада кўрсатилган ёғнинг ярмига майда қилиб тўғралган пиёз билан гўшт қовуриб олинади, сўнгра помидор ёки помидор пастаси, саримсоқпиёз солиниб яна қовурилади.

Омлет тайёрлаш учун тухумга туз солинади ва аралашма юзида кўпик пайдо бўлгунча кўпиртирилади. Товадаги қиздирилган ёғга солиб икки томони қовуриб олинади вამ айда бўлақларга бўлинади.

Тайёр омлетга пиширилган ўтра кўшиб 7-10 дақиқа қовурилади, кейин сабзавот билан тайёрланган гўшт кўшилади ва яна 5-7 дақиқа қовурилади. Таом дастурхонга юзига кўкат сепиб тортилади.

Шима учун хамир лағмонга тайёрлангандек, лекин сал ингичкароқ қилиб чўзилади.

Қайла тайёрлаш учун майда қилиб тўғралган гўшт билан пиёз қовурилади, помидор ёки помидор пастаси қўшилади. 8-10 дақиқадан сўнг сув, саримсоқпиёз солинади ва пишгунча димланади.

Тухум яхшилаб аралаштирилади ва худди омлетдек қовурилади. Тайёр омлет майда бўлақларга бўлинади.

Таом дастурхонга тортилаётганда устига қайла қуйилиб, юзига майда тўғралган омлет қўйилади ва кўкат сепилади.

Мампарга қорилган хамир 30-50 г миқдорда бўлинади ва 20-30 дақиқа тиндирилади. Сўнгра қалинлиги 2-3 мм қилиб узун лента шаклида чўзилади, қўл билан 1,5-2 см ли тўртбурчаклар узилади, уни тузли сувда пишириб, ўсимлик ёғи билан ёғланади.

Пиёз ва чучук қалампир ярим ҳалқа шаклида, помидор бўлак-бўлак қилиб кесилади. Майда кесилган гўшт бўлақлари пиёз билан ўсимлик ёғида қовурилади, помидор ёки помидор пастаси қўшилади, 5-10 дақиқадан сўнг чучук булғор қалампери, майдаланган саримсоқ пиёз, зиравор солинади ва яна 8-10 дақиқа қовурилади, кейин сув қуйилади ва пишгунча димланади.

Дастурхонга тортишдан олдин тайёр узма қайноқ сувда иситилади, косага солиниб, устига қайла қуйилади, юзига кўкат сепилади.

Чучвара тайёрлашда эланган ун, хом тухум, тузли сув билан хамир қорилиб, 30-40 дақиқа тиндирилади ва 1-2 мм қалинликда ёйилади, 50х50 мм ўлчамда квадрат шаклида кесилади, уларга 5-7 г ҳисобида қийма солиб, тугилади.

Қийма тайёрлаш учун гўштни, гўшт қиймалагичдан ўтказиб, майда тўғралган пиёз, туз, зиравор қўшиб, аралаштирилади.

Чучвара тузли сувда пиширилади, сузилгач, қатик ёки сметана солиб, юзига гармдори сепилади. Чучварани шўрва суви билан тортиш мумкин. Чучварани картошка ёки тухум ва кўк пиёз билан ҳам тайёрланади.

Манти. Мантиларни шакл берилиши ва қиймасига қараб турлича тайёрлаш мумкин. Таркибидаги қийма турларига қараб мантилар

гўштли, гўшт ва картошкали, қовоқли ва кўкатли бўлиши мумкин. Шакл берилишига қараб эса думалоқ, чўзиқ, қайиқ, тўрт бурчак қилиб тугиш мумкин.

Унга сув, тухум ва туз солиб, қаттиқ хамир қорилади ва 30-40 дақиқа тиндиришга қўйилади. Думалоқ манти учун тиндирилган хамир бўлақларга бўлиниб, узун зувалачалар ясалади, уларга пичоқ билан кесилган ёки қўлда узилган 25 г. ли цилиндр шакли берилиб, бир оз эзиб, доира кўринишига келтирилади ва унланиб, тиндирилади. Сўнгра жўва ёрдамида чети юпқа, ўртаси қалин (2-3 мм) қилиб доира шакли берилади.

Тўрт бурчакли манти учун тиндирилган хамир ўқлов ёрдамида ёки машинади 1-2 мм. ли қилиб ёйилади ва кейин квадрат шаклида кесилади.

Гўштли манти тайёрлаш учун мол ёки қўй гўштини гўштқиймалагичдан ўтказиб ёки кубик қилиб тўғраб, майда тўғралган пиёз, туз, зиравор билан аралаштириб, гўшт қиймаси тайёрланади. Жўва ёрдамида доира шаклида ёйилган манти хаамири ўртасига гўшт қиймаси солиб, четлари бирлаштирилган ҳолда думалоқ, ёки қайиқ шаклида манти тугилади.

Квадрат шаклида кесилган манти хаамири ўртасига гўшт қиймаси солиб, қарама-қарши бурчаклари ўзаро бирлаштирилади, охирги бирлаштирилган бурчакларнинг четимоқ атрофида айланттирилган ҳолда бирлаштирилиб, ўзига хос кўринишдаги тўртчак шакли берилади.

Тугилган мантинисимлик ёғи суртилган қасқон патнисларига териб, 40 дақиқа давомида буғда пиширилади.

Пишган мантиниикопчага ҳар порциясига 2 дона ҳисобида (1 донаси 105 г қўйиб, устидан қаттиқ ёки сметана, таъбга кўра янчилган мурч сепиб дастурхонга тортилади.

Қовоқли манти тайёрлаш учун бирламчи ишловдан ўтган қовоқ кубик шаклида, пиёзни майда тўғраб, эритилган мол ёғи ёки думба ёғи, туз, шакар қўшиб аралаштириб, қийма тайёрланади. Хаамирни тайёрлаш мантини тугиш, юқоридаги усулга ўхшаш бўлиб, 30 дақиқа буғда пишириб олинади.

14.2. Хамирли пазандалик маҳсулотларини тайёрлаш технологияси

Ачитқили ва ачитқисиз хамитрурушли хамирдан қовуриб ва шкафда ёпиб тайёрланган гуммалар (пирожкилар), пончик, беляши, расстегайлар, кулебякалар, оширма бўғирсоқ ва хоказолар тайёрланади.

Хамиртурушли хамирдан пазандалик маҳсулотлари тайёрлаш технологик схемаси қуйидаги жараёнлардан иборат: хамирни бўлаклаш, шар шакли бериш, бирламчи тиндириш, шакл бериш, охирги тиндириш, меланж суртиш, қовуриш шкафида ёпиш, совитиш ва тарқатгунча сақлаш.

Хамирни бўлаклаш учун тайёр хамир, шкафда ёпиб пишириладиган маҳсулотлар учун-ун сепилган столга, қовуриладиган маҳсулотлар учун столни усти ёғланади. Хамирни ўртача 1,5 кг вазнда бўлаклаб, узун цилиндр шаклини бериб, сўнг қўлда ёки пичоқ ёрдамида бўлакланади. Бўлакланган хамирга шар шаклини бериб, стол устига териб, 5-6 дақиқа тиндирилади. Бунда хамир бўлаги маълум даражада ачиб, ҳажми ошади.

Гуммалар, расстегайлар ва беляшилар учун шарикчалар яссиланиб қалинлиги 4-5 мм ли нон шакли берилади, ўртасига қийма соли гуммалар четларини ўзаро бирлаштириб ярим ой, қайиқча, доира, учбурчак, тўртбурчак, цилиндрсимон ва бошқа шакллар берилади. Расстегайлар четлари жимжимадор бирлаштирилиб, ўртаси очик қолдирилади, икки учи ингичкалашган батон шаклига келтирилади, беляшига нонча шаклини бериб четларини бирлаширганда ўртасидан гўшти кўриниб туриши керак.

Гуммалар ёғланган темир товага орасини очик ҳолда териб, 20-30 дақиқа давомида тиндирилади. Сўнг ҳар бир гуммани бир оз чўзиб, 180-190⁰С қиздирилган кўп ёғга солиб, 2-3 дақиқа юзида бир хил қизғиш қобиқ ҳосил бўлгунча қовурилади. Гуммаларни кўп ёғда қовуриш жараёнида ёғ сифатига катта аҳамият бериш зарур. Тайёр гумма ёғдан човли ёки махсус сеткада сузиб олиниб ёғи оқирилади.

Гўммаларга қийма сифатида: гўшт ва тухумли; пиёзли ва ўпка-жигарли; гуруч ва балиқли; тухумли, сузмали, карам ва тухумли, повидло ва джемлардан тайёрланган қиймалар ишлатилади.

Повидло ёки джемдан гумма тайёрланса, ҳар бир гумма учун мўлжалдагидан 3 г кўп ун ишлатилади.

Ёпилган гумма қовурилган гуммадай тайёрлангандан кейин, ёғланган қандолатчилик патнисига чокини пастга қилиб, орасини 3-4 см. дан жойлаштириб чиқилади ва иссиқ жойда 20-30 дақиқа тиндирилади. Қовуриш шкафида ёпишдан 5-7 дақиқа аввал маҳсулот юзига тухум суртилади. Ёпиш жараёни 240°C да 8-10 дақиқа давом этади.

Расстегайларни ёғланган қандолатчилик патнисига ораси 3-4 см қилиб териб, иссиқ жойда тиндирилади, Устига тухум суртиб, $230-240^{\circ}\text{C}$ да маҳсулотнинг йирик-майдалигига қараб 10-15 дақиқа қовуриш шкафида ёпиб пиширилади. Расстегайлар йирик ҳолда 210 г, газак учун 50 г вазнларда тайёрланади. Тарқатишда растегай ўртасидаги тешикчага эритилган сариёғ куйиб берилади.

Кулебяка (чўзинчоқ катта сомса) учун 600 г вазнли хамиртурушли хамирни ун сепилган столга қалинлиги 1 см, кенглиги 18-20 см қилиб узун ёйилади. Ўртасига узун кўришинда қийма солиниб, четлари ўзаро бирлаштирилиб, қиймаси ўртада қолган ҳолда цилиндр шакли берилади. Ёғланган қандолатчилик патнисига чокини пастга қилиб кўйилиб, шакли тўғриланади. Юзига бироз тухум суртиб, хамир билан безак берилади. Иссиқ шароитда 20-25 дақиқа тиндирилади. Ёпишдан аввал пазандалик игнаси ёрдамида бир неча жойидан санчиб, маҳсулот ёпилганда ичидаги бўғнинг чиқишига шароит яратилади. $220-240^{\circ}\text{C}$ ли ҳароратда 45-60 дақиқа давомида ёпилиб истеъмолга тайёр ҳолатига келтирилади. Ёпиб тайёрланган кулебякалар устидан сариёғ суртилади. Майдароқ кулебякалар бутунлигича, йириклари 100-150 г ли порцияларга бўлиниб, совуқ ёки иссиқ ҳолатда тарқатилади.

Қийма сифатида гўшт, балиқ, карам ва бошқа маҳсулот қиймалари ишлатилади.

Пироглар очик, ярим очик ва ёпик кўринишда бўлади. Очик пироглар учун тайёрланган хамир, ёғланган формага ёки қандолатчилик патнисига «Оби-нон» кўринишида чети қавариқ қилиб ёйилади. Устидан мева қиёми ёки қуюқ шинни солиниб, четидан 1,5-2 см ўралиб, доира шакли берилади. Ярим очик пирог худди очик пирогга ўхшаш тайёрланади, сўнг қиём устига ингичка найча шаклли хамир узунасига, кўндалангига жойлаштирилиб безатилади ва ярим беркитилган ҳолга келтирилади. Ёпик пирогларда эса қийма усти юпқа хамир билан тўлиқ ёпилиб, устидан безак берилиб, иссиқ ишловдан аввал бир неча еридан пазандалик игнаси билан сепилади. Шакл бериб тайёрланган пирог иссиқ жойда тиндирилгандан сўнг тухум суртиб, бироз ушланиб, 200-220⁰Сда ёпилади. Пироглар гўшт, сабзавот, балиқ, кўзиқорин, сузма, мева қиймалари билан тайёрланади.

Совитилган пироглар тарқатишдан аввал 75-100 г ҳисобида кесиб порцияланади.

Пончиклар учун ачитқисиз хамиртурушли хамир бироз суюқроқ қилиб тайёрланади. Ишлатиладиган асбоб-анжомлар ўсимлик ёғида мойланади. Тайёр хамир қовуриладиган гумма учун тайёрланган хамирга ўхшаш ишловдан ўтказилади. Хамирга «Оби-нон» шаклини бериб ўртаси тешилади. Ошириб тайёрланган хамир кўп ёғда қовурилади. Тарқатишда пончик устидан шакар уни сепиб берилади.

Хамиртурушсиз хамирдан тайёрланадиган ўзбек миллий пазандачилик маҳсулотлари турлари жуда кўп бўлиб, буларга юпқа, ғилминди, ўрама, сангза, қовурма чучвара, қатлама, сомса ва ҳоказоларни кўрсатиши мумкин

Юпқа тайёрлаш учун унга сув, туз солиб хамир қорилади ва 30-40 дақиқа тиндирилади. Тайёр хамир 85 г миқдорида бўлакларга бўлинади ва 1 мм қалинликда ёйилади. Ёғ суртилган товада хамирнинг икки томони қовуриб олинади, сўнггра иккинчи хамирнинг бир томони қовурилади ва қовурилган томонига қийма солинади, устига биринчи қовурилган хамир қўйилади ва унга ҳам бир текис қилиб қийма солинади. Қийманинг устига хом хамир ёпилиб,

қовуриш учун орқаси айлантрилади. Шу тахлитда 10 қатлам бўлгунча, зарур вақтда товага ёғ суртилиб, давом эттирилаверади.

Қийма учун тайёрланган гўшт, гўшт қиймалагичнинг йирик панжарасидан ўтказилади, ўсимлик ёғида қовурилади, чала қовурилган пиёз, туз, зиравор солиб аралаштрилади. Дастурхонга ҳар бир пишган хамирга қийма ўралиб тортилади.

Гилминди учун унга сув, туз солиб хамир қорилади ва 30-40 дақиқа тиндирилиб, 50 г миқдорда бўлақларга бўлиб, 1,5-2 мм қалинликда ёйилади, ҳар бир хамир нончасини ёғда қовуриб, уларга сутли қайла суртилади, икки буклаб, ярим ой шакли берилади.

Сутли қайла учун ёғда қовурилган унга иссиқ сут қўшиб 7-10 дақиқа милтиллашиб қайнатилади. Сўнгра шакар, туз, сариёғ қўшиб, элакдан сузилади ва қайнатиб олинади.

Ўрама ва қуш тили тайёрлашда унга тухум, сут ёки сув, туз солиб хамир қорилади ва 30-40 дақиқа тиндирилиди. Тайёр хамир урвоқ сепилган столда қалинлиги 1-1,5 мм қилиб ёйилади ва махсус асбобда эни 5-6 см, бўйи 45-50 см қилиб кесилади, ҳар бир кесилган хамирни ўраб кўп ёғда қовурилади.

Ўрамага ёйилган хамирнинг четларидан чиққанини 4x4 см қилиб қуш тили шаклида кесилади ва кўп ёғда қовурилади. Ўрама ва қуш тили дастурхонга устига қанд упаси сешиб тортилади.

Сангза тайёрлашда унга ўсимлик ёғи, тухум, сут ёки сув, туз солиб хамир қорилади, 30-40 дақиқа тиндирилиди, сўнгра ўсимлик ёғи билан мойланган столда зўлдирчалар ясаб, уларнинг ўртаси тешилади, ёғ суртиб, ингичка қилиб (диаметри 5 мм) чўзилади, спирал шаклида ўралади ва кўп ёғда қовурилади.

Сангза дастурхонга чой ичилаётганда тортилади.

Қовурма чучвара учун унга сув, туз солиб хамир қорилади, 30-40 дақиқа тиндирилиди, 1,5-2 мм қалинликда ёйиб, 50x50 мм қилиб квадрат шаклида кесилади, қийма солиб, бурчакларини бирлаштириб тугилади. Қийма учун гўшт, гўшт қиймалагичдан ўтказилади, майда тўғралган пиёз, сув, туз, гармдори қўшиб аралаштрилади.

Тайёрланган чучвара кўп ёғда қовурилади.

Қатлама тайёрлашда унга сув, туз солиб хамир қориб, 20-30 дақиқа тиндирилади. Кейин 2-3 мм қалинликда ёйиб, юмшатиш маргарин суртилади, рулет қилиб ўраб, бўлак-бўлак қилиб кесилади. Бу бўлақлар ёйилади ва товада ўсимлик ёғида пишгунча икки томонлама қовурилади.

Қатламани пиёзли ва гўштли қилиб ҳам тайёрланади. Бунинг учун, ёйилган хамир устига майда тўғралган пиёз ёки чала қовурилган гўштли қийма солиб, рулет шаклида ўралади.

Сомса. Сомсаларнинг ишлатиладиган хамир ва қиймалар ҳамда иссиқ ишлов бериш усулларига қараб бир неча турлари мавжуд.

Улар оддий ва қатлама хамирларидан гўшт, қовоқ, картошка ва кўкатлардан тайёрланган қиймалар солиниб, тандирларда, қовуриш шкафларида ёпилиб, ёки кўп ёғда қовуриб пиширилади. Сомса думалок, тўртбурчак, учбурчак, ярим ой шаклида, оддий ёки жимжимадор қилиб пиширилиши мумкин.

Гўштли оддий сомса тайёрлаш учун эланган ун ва тузли сув билан биров қаттиқ хамир қорилади, тиндириб, бўлақларга бўлинади, узун цилиндр шакли берилиб, 65 г миқдорида бўлақларга бўлинади ва четлари юпка қилиб жўваланади, ўртасига 77 г қийма солиниб, учбурчак шаклида тугилади.

Қийма учун гўшт, катта панжарали гўшт қиймалагичдан ўтказилиб, тўртбурчак қилиб кесилган думба ёғи, майда тўғралган пиёз, туз, зиравор қўшиб аралаштирилади. Ёпиш олдидан сомсага совуқ сув сепилади, қовуриш шкафида 200-240⁰С даражада 30-35 дақиқа давомида пиширилади.

Пишган сомсанинг устига ўсимлик ёғи суртилади ва доналаб тортилади.

Оддий сомсалар учун қовоқ, картошка, кўкат (ялпиз, кашнич) қиймаларини ҳам ишлатиш мумкин.

Ўзбекча гўштли варақи сомса тайёрлашда эланган ун, хом тухум, тузли сув билан биров қаттиқ хамир қориб, тиндирилади ва 3-4 мм қалинлик да ёйилади. Хамирга маргарин суртиб, ўралади ва 5-6 соат совуқ жойда сақланади. Сўнгра урвоқ сепилган столга қўйиб, 50 г миқдорда бўлақларга бўлиб жўваланади. Ўртасига 32 г миқдорда

қийма солиб, хамирнинг четлари ёпиштирилади, учбурчак ёки тўртбурчак шаклида тугилади.

Қийма учун гўшт катта панжарали гўшт қиймалагичдан ўтказилади, майда тўғралган пиёз, гармдори, туз қўшилади ва аралаштирилади.

Сомсани патнисга териб ва 200-240⁰С ли қовуриш шкафида 20-25 дақиқа давомида пиширилади.

Ўзбекча қовоқли варақи сомса учун хамир қориш ва шакл бериш юқорида қайд этилгандек бажарилади. Ичига солиш учун тайёрланган қовоқ тўртбурчак шаклида ёки узун-узун қилиб тўғралади, худди шундай тўғралган думба ёғи, майда тўғралган пиёз, шакар, гармдори, туз қўшилади ва аралаштирилади. Сомса 200-240⁰С да 20-25 дақиқа давомида қовуриш шкафида ёпиб пиширилади.

Капак сомса учун хамир қориш оддий сомсага тайёрлангандек бажарилади. Тайёр хамир арқонсимон қилиниб, 70 г миқдорда бўлақларга бўлинади ва ёйилади, ўртасига 90 г миқдорда қийма солиб, четлари ёпиштирилади ва овал шакл берилади.

Қийма тайёрлаш ва қовуриш шкафида ёпиб пишириш худди оддий сомсани тайёрлагандек бажарилади.

Овқатланиш корхоналарида варақи капак сомса, «Пормуда» сомса, «Чип-чип» сомса, картошкали, қовоқли, кўкли оддий ва варақи сомсалар, қовурма сомсалар ҳам тайёрланади.

14.3. Нон тайёрлаш технологияси

Нон энг кўп тарқалган озиқ-овқат маҳсулотларидан бўлиб, унинг сифати ишлаб чиқаришнинг ҳар бир технологик босқичига боғлиқ бўлиб, айниқса хамир қориш асосий ҳал қилувчи жараён ҳисобланади.

Ўзбек нонларини оддий нонларга, ёғлиқ нонларга ва патир нонларга турлаш мумкин.

Оддий нонларга: оби нон, лочира, ойла нон, чап-чак, осиёча нонларни; ёғлиқ нонларга: пиёзли нон, ходжа ёғлиқ нони, сутли нон, тўй нони, сувенир нони, хоразм нони, меҳмон нон, ширин нон,

ширмой нонлар; патир нонларга: юбилей патири, ёғлиқ патир, Тошкент патири, варақи патир, баҳор патири, Ёиждувон патири каби турларни кўрсатиш мумкин.

Оддий ўзбек нонлари, ёғли нонлар ва патир нонлар хамирга прессланган ёки суюқ хамиртуруш қўшиб ачитқили ва ачитқисиз усулда тайёрланади. Хамир тайёрлашда қўшиладиган сувнинг умумий миқдори, олинадиган маҳсулотнинг стандарт намлигини ҳисобга олган ҳолда белгиланади ва оғирлиги, унинг намлиги ҳам нон ёпиш хусусиятларига боғлиқ ўзгариб туради.

Тайёр хамир машиналарда ёки қўлда бўлакларга бўлинади.

Ноннинг ҳар бир тури учун тайёрланадиган зувалаларнинг оғирлиги, ёпилаётган маҳсулотларнинг катта-кичиклигига ва пишгандан кейинги оғирлигини ҳисобга олган ҳолда белгиланади.

Хамир бўлаклари машиналарда зуваланади ва махсус шкафларда 20-25 дақиқа тиндирилади. Нонвойхона шароитида хамир зувалаларини ёпиш цехларида стол устида тиндириш мумкин. Тиндирилган зувалалардан эса нон ясаиб, ўртаси чекичланади.

Ширмой нон хамири учун ачитқи, нўхат, арпабодиён дамламасидан тайёрланади. Дамлама тайёрлаш учун оқланган нўхат сараланади ва қаҳва майдалагичда ёки ҳовончада майдаланади. Арпабодиён уруғини сувга солиб қайнаш даражасига етказилади ва 10-15 дақиқа дамлаб қўйилади. Кейин сузиб, иссиқлиги 80⁰С бўлган дамламага майдаланган нўхатни солиб яна бир соатча дамлаб қўйилади. Иссиқлиги 35⁰С дан ошмаган арпабодиён ва майдаланган нўхат дамламасига хамиртуруш қўзилади ва яхшилаб аралаштирилади.

«Сувенир» ноннинг атрофи кертилади ёки чимчиланади. Ширмой нон зувалаларининг атрофи қалин қилиб ёйилади, кейин қалин жойининг ўртасидан радиусига нисбатан 45⁰С бурчак ҳосил қилган ҳолда ташқари томон пичоқ билан тилиб чиқилади ва зуваланинг ўртаси чуқурроқ қилиб чакичланади.

Хоразм нонининг ҳар бир зуваласи думалоқ шаклда юпқа қилиб ёйилади, кейин 0,3 кг оғирликдаги Хоразм нонининг ўртасига бир

атрофига 4-5 чакич, 0,5 кг ли Хоразм нонининг ўртасига эса бир атрофига 5-6 чакич урилади.

Қатлама патир зуваласини тайёрлаш учун 5 килограмча хамир 2-3 мм қалинликда ёйилади. Кейин ёйилган хамирга маргарин бир текис сурилади ва рулет шаклида ўралади. Ўралган хамирдан зувалалар кесилади ва 20-25 дақиқа тиндирилади. Тиндирилган зувалалар нон шаклида ёйилади ва чакичланади.

Ғиждувон патирини яшашда ҳар бир зуваланинг атрофи сал қалинроқ қилиб нон шаклида ёйилади ва ҳамма юпқа жойи махсус чакич билан чакичланади.

Нон ва патирлар тандир ёки механизациялаштирилган печларда ёпилади. Нонни пишириш маълум бир вақтни талаб этади (1-жадвал).

Ноннинг оғирлигига нисбатан пишириш вақти

Оғирлиги, кг	Пиширишга сарфланадиган вақт, дақиқа
Оддий нон	
0,2-0,22	6-7
0,3-0,33	9
0,35	9-10
0,4	11-12
0,45	11-12
0,5	13-14
0,8	18-20
Ёғли нон	
0,2	7-8
0,3	8-10
0,4	10-12
0,5	12-15
0,8	18-22
Патир нон	
0,2-0,22	7-8
0,37	9-10
0,4-0,44	10-12
0,6	16-18

Иссиқлик режими зувалаларни тиндириш ва ёпишга сарфланадиган вақт миқдори, асбоб-анжомларининг конструктив хусусиятларига боғлиқ ҳолда ўзгариши мумкин.

Ёпилган ноннинг усти силлиқ, ялтироқ бўлиши учун уларни тандир ёки печларда ёпгандан сўнг ва узишдан олдин сув сепилади.

Назорат саволлар

1. Ачитқили хамир тайёрлаш жарайони қандай амалга оширилади?
2. Хамирли таомларни тайёрлаш технологияси ҳақида маълумот берилади?
3. Нон тайёрлаш технологияси ҳақида маълумот берилади?
4. «Сувенир» нони ҳақида маълумот беринг?

XV БОБ. ШИРИН ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ

Ширин таомлар тушлик овқатдан сўнг десерт сифатида берилади, шу сабабдан уларни десерт ёки учинчи таом деб ҳам юритилади. Бироқ бу таомларни эрталабки, кечки овқат вақтида ҳам берилиши мумкин.

Ширин таомларни тайёрлашда асосий хом Аше, янги, қуритилган, консерваланган мева, резавор мевалар ҳисобланади. Уларнинг айримлари таркибига сут, қаймоқ, тухум, ёнғоқ, асал ҳам қўшилади. Таъмини ва хушбўйлигини яхшилаш учун ванилин, лимон кислотаси, кофе, какао, ликерлар ва ҳоказолар қўшилади.

Ширин таомлар ассортименти турлича бўлиб, киселлар, компотлар, мусслар, кремлар айниқса кенг тарқалган. Сухарили, ёрмали ширин таомлар, пудинглар ва ширин запеканкалар ҳам кўп тайёрланади.

Ўзбек миллий ширин таомлари ҳар бир ҳудуд ва ноҳия урф-одатларига қараб ўзига хос усулларда тайёрланиши сабабли, уларнинг маҳаллий номлари ҳар хилдир. Ҳозирги вақтда ўзбек миллий ширин таомларининг кўп тайёрланиб, бир хил номланадиганларига талқон, ҳолвайтар, чак-чаклар ва ҳоказоларни кўрсатиш мумкин.

Ширин таомлар ҳароратига нисбатан турланиб, совуқ (10 – 14⁰С) ва иссиқ таомларга (55⁰С) бўлинади. Бироқ, баъзи ширин таомлар иссиқ ва совуқ ҳолда ҳам тарқатилади.

15.1. Совуқ ширин таомлар

Совуқ ширин таомларга янги мева ва резаворлар, компотлар, киселлар, желе, мусс, самбук, кремлар (желелантирилган таомлар), музқаймоқ, пломбир, парфе (музлатилган ширин таомлар) ва бошқалар кирази.

Совуқ ширин таомларни тарқатишда стакан, креманка, ликопча, чуқур лаганчалардан фойдаланилади.

Янги мева ва резаворлар сараланиб, банди, банд қолдиқлари, барглари тозаланади, совуқ сувда тозалаб ювилиб, човлида суви оқизилади. Суви оқизилиб бир оз қуритилган ёки суви артилган мевалар ваза, тақсимча, креманкаларга қуйилади. Резаворлар устидан шакар ёки шакар унидан сепиб бериш мумкин. Узумлар ўз боши ёки шингили билан берилади. Қулупнайга, шакардан ташқари қаймоқ, сут ёки сметана қўшиб бериш мумкин.

Тарвуз ва қовунни ювиб, сочиқ билан артиб, узунасига иккига бўлинади. Қовун уруғи ажратилади ва бўлаклар узунасига, кейин кўндалангига кесилади. Пўстини тозалаб бериш ҳам мумкин.

Ўрик, шафтоли, қароли бутунлигича берилмаса, донаги ажратилади ва кременкага қўйиб, қандолатчилик қопчиғига солинган қаймоқ ёки сметана билан безак бериб тарқатилади.

Шакарсиз музлатилган мева, резаворлар тўла муздан туширилмай, 10 – 15 дақиқадан кейин уларни ювиб, кременкага солиб, устидан иситилган шакар шарбати қуйилади ва 30 дақиқа сақланади.

Шакар билан музлатилган резаворларни муздан тушириш учун банкаси билан 10-15 дақиқа иссиқ сувга солиб олинади. Кейин банкани артиб, очиб, резавор шарбатини қайнатилган сув билан аралаштириб, вино қўшилади ва кременкага солинган резаворлар устидан қуйилади.

Компотлар. Компотлар янги, қуритилган, консерваланган мева ва резаворлардан алоҳида ёки уларни аралаштириб тайёрланади.

Компот тайёрлаш технологик схемаси мева ва резаворларни саралаш, ювиш ва тайёрлаш, шакарли шарбатни тайёрлаш, аралаштириб янги ёки қуритилган меваларга иссиқлик таъсирида ишлов бериш, совитиш жараёнларидан иборат.

Янги мева ва резаворлар компоти тайёрлаш учун ишловдан ўтган олма, нок, беҳини пўстини тозалаб ёки тозаламасдан, паллача шаклида кесиб, уруғи ва уруғ ўзаклари ажратилади. Кесилган меваларни сақлаш лозим бўлса, қораймаслиги учун лимон кислотаси қўшилган сувда сақланади. Ўрик, шафтоли, олхўри иккига бўлиниб, донаги ажратилиб, паллача шаклида кесилади. Қовун, тарвузларни

пўстини ажратиб, уруғидан ажратиб, кубик шаклида кесилади. Мандарин, апельсинларни пўсти тозаланиб, юпқа қобиқ остидаги ипсимон оқ пўстидан ажратиб, ўз изи бўйича паллаларга ажратилади. Ювилган резавор меваларни бандлари ажратилади.

Шарбат тайёрлаш учун қайнаб турган сувга шакар солиб 10 дақиқа қайнатилади ва юзидан кўпиги ажратилади. Агар тайёрланадиган мева ёки резаворларни нордонлик даражаси паст бўлса, бир оз лимон кислотаси қўшилади. Тайёрланган беҳи, нок, олма 6-8 дақиқа қайнатилади. Шафтоли, ўрик, олхўри, гелос, қора смородина иссиқ шарбатга солиниб, қайнаш ҳароратигача қиздирилади ва совитилади.

Апельсин, мандарин, тарвуз, қулупнай, қовун, ананас, қорақотлар стакан ёки креманкага солиниб, устидан қайноқ шарбат қуйилиб, совитиб тайёрланади.

Компотларнинг хушхўрлигини ошириш учун майда тўғралган цитрус меваларидан ҳам қўшиш мумкин.

1кг компот учун 200 – 350г нетто вазнда мева ва резаворлар ва 80 – 150г шакар олинади.

Қуритилган мева, резавор компотлари кўпинча қуритилган мева аралашмасидан тайёрланади. Қуритилган ҳолда олма, нок, ўрик, анжир, олхўри, майиз, олча, шафтоли ва ҳоказолар ишлатилади. Қуритилган мевалар сараланиб, ўз тури бўйича ажратилади. Чунки, уларнинг пишиш вақти турлича бўлиб, нок – 1 – 2 соат, олма – 20 – 30 дақиқа, олхўри, ўрик – 10 – 20 дақиқа, майиз – 5 – 10 дақиқада пишади. Шунинг учун аввал нок, кейин олмани солиб, шакар қўшилади, лимон кислотасини аралаштириб, қолган қуритилган меваларни навбати билан солинади. Тайёрланган компотни қопқоғини ёпиб, 10 – 12 соат давомида тиндирилади. Бу вақт давомида мева таркибидаги шира суюқликка ўтиб, компот хушхўрлигини яхшилайдди.

Ўзбек миллий пазандачилигида ширин таомлардан десерт беҳи, шарқча олма, талқон, холвайтар, хоразм пакламаси, чак-чак кенг тарқалган.

Десерт беҳи тайёрлаш учун беҳи пўсти арчилади ва ўртасидаги уруғларини эҳтиёткорлик билан олиб, ковакча ҳосил қилинади. Ковакчага асал, сариёғ тўлдирилиб, қосқонларга терилади ва 40-45 дақиқа давомида буғда пиширилади. Совигач, ичи тайёрлаб қўйилган масаллиқлар билан тўлдирилади ва крем билан безатилади.

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

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

Шарқча олма тайёрлашда олмани арчиб, ичидаги уруғларидан тозланади. Лимон кислотаси солинган сувга тайёр бўлгунча қайнатилади ва совитилади. Тайёр олмаларнинг ичи тўлдирилади ва крем билан безатилади. Ичига солиш учун қовурилган ёнғоқ мағзи майдаланиб, шинни билан аралаштирилади.

Крем тайёрлаш учун сариёғ кўпиртирилади ва унга аста-секин қуюлтирилган сут солиб, охирида ванилин қўшилади.

Талқон учун эланган буғдой уни 150-160⁰С қиздирилган ёғда оч жигарранг тусга киргунича ковлаб-ковлаб қовурилади. Кейин иссиқ шакар эритмасидан айёрланган қиём қўшилади. Қуюқлиги сметананинг қуюқлигича бўлгунича ковлаб туриб пиширилади.

Хоразм пахлаваси тайёрлаш учун, ун, сув, туз аралаштирилиб хамир қорилади, 30-40 дақиқа тиндирилади. Хамирни арқон шаклига келтириб, майда бўлақларга бўлинади ва кичик-кичик зувалачалар ясалади. Улар 5-6 дақиқа тиндириб қўйилади. Сўнгра бу зувалачалар 1-1,5 мм қалинликда думалоқ қилиб ёйилади ва уларга нон шакли берилади.

Майдаланган ёнғоқ мағзи қовурилади ва шакар билан эзилади.

Ёғ суртилган патнисга нон шаклига келтирилган хамир қўйилади. Устига ёғ суртиб, қовурилган ёнғоқ ва шакар аралашмаси бир текис сепилади. Худди шу жараён 8-10 марта қайтарилади.

Ярим тайёр маҳсулотни духовкага қўйишдан 5-10 дақиқа олдин юзига тухум суртилади ва марказдан чеккаси томон кесиб чиқилгандан кейин, 220-240⁰С да 30-45 дақиқа давомида

пиширилади. Духовкадан олиб кесилган жойларига қиздирилган маргарин қуйилади ва яна 10-15 дақиқа пиширилади.

Тайёр пакламанинг кесилган жойларига иситилган асал қуйилади.

Чак-чак тайёрлашда ун, тухум, овқат сода (содага уксус томизиб олинади) ва туз солиб хамир қорилади, 20-30 дақиқа тиндирилади. Тайёр хамирни ун сепилган столга қўйиб, ўқлов билан 2-3 мм қалинликда ёйилади. Ёйилган хамирдан 2-2,5 см. ли тасмалар кесиб олиниб, ундан угралар кесилади. Сўнгра улар қизиб турган ёғда қовуриб олинади.

Бошқа идишга асал солиб оловга қўйилади, асал эригач, шакар қўшиб яна оловга қўйилади. Қиём тайёр бўлганини билиш учун бир томчи қиёмни тирноқ устига томдириб кўрилади. Агар қиём томчисимон ҳолатини сақласа, демак тайёр. Қовурилган уграларни кенг идишга солиб қиёмга (совимасдан) аралаштирилади. Тайёр чак-чак совуқ сувда чайилган лycopчаларга солинади. Уларга қўл билан хоҳлаган шаклини бериш мумкин.

Овқатланиш корхоналарида иссиқ шириш таомлардан суфле, пудинглар, хамирга ботирилган олма, олма шарлоткаси, ёпилган олма, ширин қуймоқлар ва ҳоказолар тайёрланади.

Суфле. Суфленинг асосий компоненти кўпиртирилган тухум оқи ҳисобланади. Уни сут ва тухум аралашмаси ёки мева-резаворлар пюресидан тайёрланади. Тайёрлаш учун тухум оқини сариғидан ажратиб, тухум оқи совитилади ва аввал секинроқ, кейин тезроқ кўпиртирилади. Бошқа муҳсулотларни қўшганда, тухум оқи пастга чўкмаслиги учун аввал юқори қисми ва кейин пастки қисмига йўналтирилиб кўпиртирилади.

Ванилли, шоколадли, ёнғоқли суфле тайёрлаш учун совитилган тухум оқини қуюқ кўпик ҳосил бўлгунча кўпиртирилади. Тухум сариғини шакар билан аралаштириб, ун, ванилин (ванилли суфле учун), майдаланган шоколад ёки какао кукуни (шоколадли суфле), майдаланган ва шакар билан қовурилган бодом (ёнғоқли суфле) қўшилади, иссиқ сут билан қиздириб қуюқлашгунча аралаштирилади.

Иссиқ массани кўпиртирилган тухум оқига тез аралаштириб туриб найча усулида қуйилади.

Тайёр аралашмани ёғ суртилган порцион това ичига қуйиб, 12-15 дақиқа давомида қовуриш шкафида ёпиб пиширилади.

Суфле устига шакар уни сепиб, пиширилган товада иссиқлигича узатилади. Совуқ сут ёки қаймоқ алоҳида берилади.

Пудинглар. Ёрмали, сузмали пудинглардан ташқари урвоқ (сухари), олма ва бошқа маҳсулотлардан ширин пудинглар ҳам тайёрланади.

Пудинглар тайёрлаш учун урвоқ (урвоқли пудинг), олма, майдаланган ёнғоқ билан (олмали пудинг ёнғоқ билан), манная ёрмасы, олхўри, майиз ёки олма, сузма (сузмали пудинг), гуруч (гуручли пудинг) ва ҳоказолар ишлатилади.

Тайёрланган маҳсулотлар устига сут, шакар билан аралаштирилган тухум сариғи ва бошқа маҳсулотларни қўшиб қиздирилади ва аралаштирилади. Кейин секинлик билан кўпиртирилган тухум оқини қўшиб яна аралаштирилади ва қолипчаларга қуйилади.

Тайёрланадиган пудингни турига қараб қовуриш шкафида ёпиб ёки буғда пиширилади. Тарқатиш пайтида 150-200 грамм порцияларга кесиб, десерт лycopчaларга қўйилади. Ўрик соуси ёки ширин тухум соуси алоҳида берилади (30 г).

Олмали ширин таомлар. Иссиқ олмали шириш таомлар тайёрлаш учун олмани қайнатиб, оз сувда димлаб, қовуриб ёки шкафда ёпиб пиширилади. Иссиқ ишлов бершга тайёрлаш учун олмани пўсти, уруғи ва ўзаги тозаланади.

Ёпиб пиширилган олма тайёрлаш учун уруғи ва ўзагидан тозаланган олма ичига шакар солиб қовуриш шкафида ёпиб пиширилади. Иссиқ ёки совуқ ҳолатда кремaнkaларга, вaзaчaларга ёки десерт лycopчaларга қўйиб, устидан шарбат қуйиб ва шакар уни сепиб берилади.

Хамирга ботириб қовурилган олма учун олмани пўсти, уруғи ва ўзагидан ажратиб, 0,5 см қалинликда паррак-паррак шаклида

кесилади. Тухум сариғи, сут, шакар, сметана, ун билан суюқ хамир қориб, кўпиртирилган тухум оқи қўшиб кляр тайёрланади.

Кўп ёғни 160⁰С гача қиздириб, олманинг ҳар бир бўлагини тайёрланган суюқ хамирга ботириб, ёғга солиб, сариқ ёки оч қизғиш рангача қовуриб, истеъмолга тайёр ҳолга келтирилиб, ёғдан сузиб олинади. Тайёр таомни ёғи оқизилиб, тақсимча ёки лаганчаларга қоғоз сочиқлар ёйилган ҳолда қўйилиб, устидан шакар уни сепиб, алоҳида соус идишида ўрик ширин соуси берилади.

Олмали шарлотка тайёрлашда пўсти ва ўзагидан ажратилган олма майда кубик шаклида кесилади ва шакар сепилади. Суви қочган оқ бўлка нон қобиғини тозалаб, қалинлиги 0,5 см қилиб тўғри бурчак шаклида кесилади. Ноннинг ярми майда кубик шаклида, қовуриш шкафида қотирилади ва олма қиймаси билан аралаштирилади, бунга долчин ҳам қўйиш мумкин. Сут, хом тухум, шакар билан ширин лъезон тайёрлаб, кесилган нон лъезонда бир ёқлама бир оз бўктирилади. Ёғ суртилган темир това ёки порцияли товага, нон лъезонга бўктирилган томони билан қўйилиб, устига тайёрланган олма қиймаси ва унинг устидан лъезонли ноннинг бўктирилган томони тепага қилиб қўйилади, агар лъезон ортиб қолса, устидан қўйилиб, 180-200⁰С ли қовуриш шкафига қўйиб, сариқ ёки қизғиш қобиқ ҳосил бўлгунча ушланади. Истеъмолга тайёр шарлотка 10 дақиқа совитилиб, қолипдан эҳтиёткорлик билан олиб бўлақларга бўлинади ва тақсимчага бир бўлақдан қўйиб, бир четига ўрик ширин соуси қўйиб берилади.

15.2. Желели ширин таомлар

Желели ширин таомлар гуруҳига кисель, желе, мусс, самбук ва кремлар киради. Совитилганда бу таомлар илвира кўринишига эга бўлади. Уларнинг илвира ҳолатига ўтиши учун крахмал, желатин, агароидлар қўйилади.

Киселлар. Киселлар янги мева ва резаворлардан, қуритилган, консерваланган мевалардан, мева соф шарбати, шакарли шарбат

пюреси, экстрактлардан, повидло, мурабболардан, ривождан ва шунингдек сутдан, кофе, какаодан тайёрланади.

Ҳамма киселлар учун сутли киселдан ташқари, желелаштирувчи маҳсулот-картошка крахмали ва сутли кисел учун-нозик таъм берувчи маккажўхори крахмали ҳисобланади.

Киселлар қуюқ –суюқлиги даражасига қараб: қуюқ, ўртача қуюқликда ва суёқ ҳолатда тайёрланади. Суёқ киселлар, ёрмадан тайёрланган пазандалик маҳсулотларига, баъзи ширин таомларга ширин соус сифатида берилади. Киселларнинг қуюқ-суёқлиги улар таркибига қўшиладиган крахмал миқдорида боғлиқ.

Суёқ киселларда крахмал миқдори 3 -4, ўртача қуюқликида – 4,5 – 5 ва қуюқ киселда – 7,5 – 8% ни ташкил этади.

Резаворлардан кисель тайёрлаш технологик жараёни-шарбатини эзиш, тўппасини қайнатиш, қайнатмада шакарли шарбат тайёрлаш, крахмални қўшиш ва паст оловда 5 дақиқа давомида пишириш, резавор шарбатини қўшиш ва киселни совитишдан иборат.

Ажратилган резавор шарбати таркибидаги витаминларнинг парчаланмаслиги учун совитгичларда ёпиқ идишда сақланади.

Тўппасига 5-6 баробар кўп миқдорда сув қўшиб, 10-15 дақиқа қайнатилади ва элакдан ўтказилади. Қайнатманинг бир қисмини совитиб, крахмал билан аралаштирилади. Қолган қайнатмага шакар солиб, қайнаш ҳароратигача қиздирилади, қайнатма билан аралаштирилган крахмал қўшилади ва элакдан ўтказилади. Киселни қайнаш ҳароратигача қиздириб, резавор шарбати қуйилади ва стакан ёки вазачаларга қуйиб совитилади. Кисель устида парда ҳосил бўлмаслиги учун устидан меъёридан 5-8% миқдорида шакар сепилади.

Олма, ўрик, олхўри ва бошқа уруғли ва донакли мевалардан кисель тайёрлаш учун аввал улар пиширилади, суёқлиги сузилади, меваси эзилиб пюре ҳосил қилинади. Мева қайнатмасининг бир қисмини совитиб, крахмал аралаштирилади, қолган қисмига шакарни, тайёрланган мева пюресини ва тайёрланган крахмални қўшиб, қайнаганча қиздирилади.

Сут кисели тайёрлаш учун сут ёки сут ва сув аралашмаси ишлатилади. Қайнаётган сутга сув солиб, бир қисми совитилади, маккажўхори крахмали билан аралаштирилади ва элакдан ўтказилади. Қайнаб турган суюқликка, тайёрланган крахмални қўшиб аралаштирилган ҳолатда қайнатилади, қайнаб чиққач олов пасайтирилади ва 10 дақиқа қайнатиб тайёр ҳолга келтирилади. Ванилин қўшиб стаканга қуйилади ва совитиб истеъмолга тарқатилади.

Қуюқ сут кисели сув қўшилмаган сутдан тайёрланади. Қуюқ сут киселини тарқатиш учун тақсимчага солиб, устидан мева ширин сардаги (50г) ёки мураббо ёки джем (20г) қўшиб берилади.

Желе, мусс, самбук, кремлар. Желелар мева, резавор қайнатмасидан сувидан, шарбатидан, экстрактидан, эссенциясидан, мураббосидан ва сутдан тайёрланади. Сут желесидан ташқари ҳамма желелар тиниқ илвира кўринишига эга бўлади. Желелаштирувчи маҳсулот сифатида желатин, агороид, фурцелларонлар, шунингдек буғдой крахмали ишлатилади.

Желатин, агороид, фурцеллоранларни ишлатишдан аввал саралаб, вазнига нисбатан 8 -10 баробар кўп совуқ сувда 1 – 1,5 соат бўктирилади ва желатин ҳажми 6 – 8 баробар ошади.

Желе тайёрлаш технологик схемаси қуйидагича: желели маҳсулотларга ишлов бериш, шакарли шарбат тайёрлаш, тайёр желели маҳсулотга шарбат қўшиш, желени 20⁰С гача совитиш, қолипчаларга қуйиш, 2 -8⁰С ҳароратда совитиш, тарқатишга тайёрлаш.

Мева резаворлар шарбати киселга тайёрланган каби тайёрланади ва бўктирилган желатин эритилгандан сўнг қўшилади.

Агар желелаштирилган шарбат ранги тиниқ бўлмаса, тенг миқдорда сув билан аралаштирилган тухум оқини иссиқ шарбатга қўшиб, 8 – 10 дақиқа паст оловда қайнатилади ва элакдан ўтказилади.

Желелаштирилган шарбатларни совитишдан олдин лимон цедраси, узум виноси, ванилин ва ҳоказолар билан хушбўйлантирилади.

Консерваланган ёки янги мева ва резаворлардан желе тайёрлаш учун тайёрланган маҳсулотларни (гилос, узум, қовун, тарвуз) махсус қолипчаларга ёки вазачаларга териб, устидан желелаштирилган шарбат қуйилади ва совитилади.

Кўп қатламли желе тайёрлаш учун турли рангдаги сутли, резавор, цитрус мевалари шарбатларини устма-уст навбати билан қотириб, кейин қуйилади.

Муссинг желедан фарқи, уни тайёрлашда кўпиртириб, ғоваксимон ҳолатда тайёрланади. Уларни тайёрлаш учун олма, нок, ўрик, хурмо, ревож, сабзи, қизил лавлаги, резаворлар ишлатилади. 1кг мусс тайёрлаш учун 27 г желатин ишлатилади.

Резаворлардан желелантирилган шарбат худди желе учун тайёрлангандай тайёрланади. Мева ва сабзавотларни қайнатиб эзиб, ўз қайнатмаси билан аралаштирилади, шакар, бўктирилган желатин, лимон кислотаси қўшилади ва қайнаш ҳароратигача қиздирилади. Тайёрланган желелаштирилган шарбат 35-40⁰С гача совитилиб, бир хил кўпиртирилган қуюқ масса ҳосил бўлгунча кўпиртирилади.

Кўпиртирилган массани порцияли метал қолипчаларга ёки темир товаларга қуйиб, 6 – 8⁰С гача совитилади.

Манная ёрмаси билан мусс тайёрлаш учун, мева ёки резавор қайнатмасига шакар ва манная ёрмасини қўшиб пиширилади. Пиширилган массани 40⁰С гача совитилади, кўпиртириб қолипчаларга қуйилади ва совитилади. Бундай муссни тайёрлашда консерваланган мева пюресини ҳам ишлатиш мумкин.

Самбуклар хиди муссларга ўхшаб мева пюресидан тайёрланади. 1кг самбук тайёрлаш учун 15г желатин ишлатилади. Кўпиртириш жараёнида қўшиладиган тухум оқи унинг ғоваклигини оширади.

Самбук тайёрлаш учун олма, олхўрини духобкада ёки қовуриш шкафида ёпиб пишириб, ўрикни эса қайнатиб пишириб, яхшилаб эзилади ва уй ҳароратигача совитилади. Тайёрланган пюрега шакар, тухум оқи қўшиб кўпиртирилади. Бўктирилган желатинни сувда тўла эритиб, элак ёки марлидан ўтказиб, найча усулида, кўпиртирилган массага қўшилган ҳолда кўпиртириш давом эттирилади.

Кўпиртирилган самбукли даров қолип ёки ликопчаларга солиб, совиткича қотирилади.

Желе, мусс, самбукларни ширин соуслар, мева ёки резаворлар шарбати, кўпиртирилган қаймоқ билан берилади.

Крем тайёрлаш учун ёғлилик даражаси 35%ли қаймоқ ёки 36% ли сметанани 4 -7⁰С да, ҳажми 2 – 2,5 баробар кўтарилгунча кўпиртирилади. Яхши кўпиртирилган масса ўз шаклини сақлай олиши лозим. Кўпиртирилган қаймоқ ичига ванилин, какао кукуни ёки резавор пюреси билан яхшилаб аралаштирилган шакарни солиб, устига совиган желатин эритмасини найча усулида қуйиб, тайёр кремли қолипчаларга қуйилади.

Қаймоқнинг бир қисмини сут – тухум аралашмаси билан алмаштириш мумкин. Бунинг учун шакар билан аралаштирилган тухумни қайнатилган иссиқ сут билан қўшиб, 70 – 80⁰С гача қиздирилади. Сут – тухум аралашмасига, қайнаш ҳароратигача қиздирилган, эритилган желатин, хушбўйлантирувчи маҳсулотлар қўшилади ва хона ҳароратигача совитилади. Аралаштирилиб туриб кўпиртирилган қаймоқ ичига қуйилади.

Тарқатишда шарбат ёки ширин соуслар билан узатилади.

Атамалар: Желатин. Агароид. Лъезон.

Назорат саволлар

1. Ширин таомларни қайси турларини биласиз?
2. Янги, қуритилган мева компотлари қандай тайёрланади?
3. Кисел қандай тайёрланади?
4. Самбук қандай тайёрланади?
5. Мусс ва самбукнинг фарқи нимада?
6. Пудинг қандай тайёрланади?
7. Олмали ширин таомлар турлари ва технологияси.
8. Ўзбек миллий пазандачилигида қандай ширин таомлар тайёрланади?

XVI БОБ. ИЧИМЛИКЛАР ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Овқатланиш корхоналарида совуқ ва иссиқ ичимликлар тайёрланади. Иссиқ ичимликларга чой, кофе, какао, совуқ ичимликларга сут, катик маҳсулотлари, сутли ичимликлар, квас, ҳар хил резавор мева шарбатлари киради. Баъзида чой, кофе, какао ва шоколадни совуқ ҳолатда ҳам бериш мумкин.

Иссиқ ичимликларнинг ҳарорати 75°C дан паст бўлмаслиги, совуқ ҳолдагиси эса 14°C дан юқори ва 7°C дан паст бўлмаслиги керак. Баъзи совуқ ичимликларга озиқавий муз бўлаклари солиб ҳам берилади.

16.1. Иссиқ ичимликлар

Чой. Чой чанокни босувчи, тетиклаштирувчи ичимлик ҳисобланади. Чой дамлаш учун асосан чинни чойнаклардан фойдаланиш тавсия этилади. Чинни чойнак қайнаб турган сувда чойиб ташланади, сўнг қуруқ чой солиниб, чойнакнинг $1/3$ қисмига қайнаб турган сув қуйилади, қопқоғи ёпилиб, усти сочиқ билан ёпиб қўйилади ва 5-10 дақиқа давомида чой дамланади. Дамланган чойнинг устидан қайнаб турган сув қуйиб, чойнак тўлдирилади ва бир оз тиндирилади. Агар ғиштсимон сифат чой бўлса, уни дамлашдан олдин майдаланади.

Дамланган чойни плита устида узоқ сақлаш ёки қайнатиш мумкин эмас, чунки чой ўзига хос қўланса ҳидга эга бўлиб, ўз сифатини йўқотади. Дамланиб суюқлиги ажратилган чой шаммаси устига қуруқ чой солиб, чой дамлаш ҳам, дамланган чой сифатига таъсир кўрсатади. Дамланган чой бир соат давомида сифатини сақлаб туради.

Чойларни тарқатишда дамланган чой стаканга қуйилганда, стакан ости идишига чой қошиғи билан қўйиб берилади. Алоҳида махсус тақсимчаларда қанд, шакар, мураббо, лимон парраги, конфет, тақсимчаларда пирожний, гумма, торт, қандолатчилик маҳсулотлари чуқур идишларда сут, қаймоқ берилади.

Кўк чой шакарсиз, пиёлада ичилади, унга шарқ қандолат маҳсулотлари, майиз, баргак қўшиб берилади.

Кофе. Овқатланиш корхоналарида қовурилган донатор ҳолда ва янчилган ҳолда келтирилади. Янчилган кофе турпи билан ёки турпсиз ҳолда тайёрланган бўлиши мумкин. Кофенинг ўзига хос таъми, ранги, хушбўйлиги унинг доначаларини 180-200⁰ С да қовуриш пайтида ҳосил бўлади.

Хом кофе доначаларини чугун товаларда 2-3 см қалинликда ёйиб, 180-200⁰С да тўқ жигарранг ҳосил бўлгунча (20-30 дақиқа) аралаштириб қовурилади. Агар қовурилган кофе доначалари, ичимлик тайёрлаш олдидан янчилиб суюқликда аралаштирилса, кофе сифати юқори даражада бўлади. Йирикроқ янчилган кофенинг хушбўйлиги майда янчилганига нисбатан камроқ сезилади ва ранги тиниқ бўлади.

Овқатланиш корхоналарида кофе махсус «Экспресс» кофе қайнатгич, электр кофе қайнатгич, зангламайдиган пўлатдан ясалган, қопқоғи зич бекиладиган кофе қайнатгичларда тайёрланади.

Кофелар, ишлатиладиган маҳсулотлар ва тайёрлаш усулига қараб соф қора кофе, сутли ёки қаймоқли кофе, лимонли кофе, кўпиртирилган қаймоқли кофе, шарқча кофе, музқаймоқли кофе кабиларга турланади.

Соф қора кофе тайёрлашда электр кофе қайнатгичнинг сеткасига сув қайнашидан 5-6 дақиқа аввал янчилган кофе солинади. Ичимликнинг таъмини яхшилаш учун кофе қайнаш ҳароратигача қиздирилгандан кейин, 5-8 дақиқа кофе қайнатгичда сақланади.

Махсус кофе қайнатгичда кофе тайёрлашда, аввал идишним қайноқ сув солиб чайқаб, устидан қайноқ сув қуйилади ва қайнатилади. Кофе кўтарила бошлагач, уни қиздириш тўхтатилади, идиш қопқоғини ёпиб, 5-8 дақиқа тиндирилади. Агар кофе костюлкада тайёрланса, уни махсус дастали элакчадан ёки докадан сузиб ўтказилади. «Экспресс» кофе қайнатгичда тайёрланганда эса, ичимликнинг қуйқаси бўлмайди.

Тарқатишда 100 мл миқдоридаги кофега алоҳида идишда шакар, лимон, коньяк, ликёр, сут ёки сметана берилиши мумкин.

Шарқча кофе учун махсус идишга (турку) янчилган кофе солинади, устидан шакар солиб совуқ сув қуйилади ва қайнагунча қиздирилади. Тарқатишда туркуда ёки кофе идишида берилади. Алоҳида идишда эса қайнатиб совитилган сув берилади.

Сутли кофе тайёрлашда тайёр қора кофега қайнаб турган сут, шакар қўшиб аралаштирилиб қайнатилади.

Музқаймоқли қора кофе (гляссе) тайёрлаш учун 8-10⁰С гача совитилган қора кофени бокал ёки фужерга қуйиб, устидан шарча шакли берилган музқаймоқ солинади ва дарҳол тарқатилади.

Кофели ичимлик маҳсулоти идишга солиниб, устидан қайнаб турган сув қуйилади, қайнатиб 3-5 дақиқа тиндирилади. Сўнг бошқа идишга қуйиб, шакар, қайноқ сут қўшиб яна қайнатилади.

Какао ва шоколад. Овқатланиш корхоналарида какао ва шоколад кукун кўринишида келади.

Сутли какао тайёрлаш учун какао кукунни шакар билан аралаштирилгандан сўнг, устидан озроқ қайнаб турган сув қуйиб, бир хил аралашма ҳосил бўлгунча аралаштирилади, устидан ингичка найча усулида иссиқ сут қуйиб аралаштирилади ва қайнаш ҳароратигача қиздирилади. Какаони стакан ёки кофе идишида тарқатилади. Какаони кўпиртирилган қаймоқ билан ҳам тарқатиш мумкин.

Шоколад какаога ўхшаш тайёрланади ва тарқатилади. Агар шоколад плитка кўринишида келтирилса аввал майдаланади.

Музқаймоқли какао ва кўпиртирилган қаймоқли шоколадни 8-10⁰С гача совитиб, кейин тарқатилади.

Совитилган шоколадни тарқатишда озиқавий муз қўшиб берилади.

16.2. Совуқ ичимликлар

Ичимликларнинг турига қараб тарқатишда турли хилдаги идишлар: кружкалар, стаканлар, бокаллар, фужерлар, креманкалар ва гуруҳга хизмат кўрсатишда кўзачалардан фойдаланилади. Кўпгина

ичимликлар сомонсимон трубкачалар орқали истеъмол этилади, мева ва резаворли ичимликларга чой қошиқчаси берилади.

Сут ва қатиқ маҳсулотлари. Стаканларда порциясига 200 мл. дан берилади. Қатиқ маҳсулотларига алоҳида идишчаларда шакар ёки шакар уни 5-10 грамм миқдорда бериш мумкин.

Сутли совуқ ичимликлар. Сут, музқаймоқ, шарбатлар аралашмасидан тайёрланади. Бокал ёки стаканда 200 мл ҳисобида узатилади.

Мева-резаворли салқин ичимликлар. Мевалар, резаворлар, қовун, тарвуз, ревож, мураббо шарбатларидан тайёрланади. Резавор, цитрус мевалари, олча, нордон олмалардан тайёрланган ичимликларга морс дейилади.

Морслар тайёрлаш учун олмалар ўзагидан, цитрус мевалари пўстидан ажратилгандан кейин, мева ва резаворларнинг шарбати ажратиб олинади, резаворларнинг тўппаси 5-8 дақиқа, олманики 10-15 дақиқа қайнатилади. Цитрус меваларининг цедраси майда тўғралади. Тўппа ва цедрани қайнатмада: резавор ва олманики – 25-30 дақиқа, цедра – 3-4 соат сақланади. Қайнатмани элакдан ўтказиб, шакар қўшилади, қайнагунча қиздириб, ажратилган шарбати қуйилади ва совитилади.

Қовун ва тарвуздан ичимлик тайёрлаш учун мағзи майда кубик ёки тилим қилиб кесилади, совитилган шакар қиёми солинади ва 30-40 дақиқа сақланади.

Ревож пўстидан тозаланиб, майда кесилади, 10-15 дақиқа қайнатилади, тиндириб элакдан ўтказилади. Қайнатмага шакар, лимон кислотаси қўшиб, қайнаш ҳароратигача қиздирилади.

Олма-анор ичимлиги учун олдиндан тайёрланган ва совитилган шакар қиёмига анор ва олма суви қўшиб аралаштирилади, сузилади ва совитилади.

Олча шарбати учун тайёрланган мевага сув қуйиб, 5-10 дақиқа қайнатилади, сўнгра тозаланади (уруғи ажратилади). Мева қайнатмасига шакар солинади ва совитилади.

Сутли коктейл. Бу ичимлик махсус кўпиртириб аралаштирувчи машиналарда тайёрланади. Машинанинг металл стаканига совуқ сут,

музқаймоқ, мева-шакарли шарбати солиниб, 1 дақиқа давомида машинада кўпиртирилади. Кўпиртирилган коктейл шу заҳоти стаканга қуйиб истеъмол қилинади.

Резавор, мева шарбати турига қараб, коктейллар ўрикли, олчали, кофели бўлиши мумкин. Совуқ ҳолда ичимлик сифатида чой, кофе ҳам берилиши мумкин.

Квас. Овқатланиш корхоналарида озиқ-овқат саноатида ишлаб чиқарилган ва корхонанинг ўзида тайёрланган квасларни тарқатишади. Нон квасини тайёрлаш учун шкафда қуритилган жавдар нони ёки саноатда ишлаб чиқиладиган қизил суслонинг концентрати ишлатилади. Қовурилган ва майдаланган жавдар нонини 80°C ли иссиқ сувга аралаштириб солинади ва 1-1,5 соат сақланади, ҳар замон аралаштириб турилади. Тайёрланган суслони ажратиб олиб, нон устига яна иссиқ сув қуйиб, 1-1,5 соат сақланади. Биринчи ва иккинчи маротаба олинган суслонларни бирлаштириб, шакар ва озроқ миқдордаги суслонда эритилган хамиртуруш (1 литрига 3 г) солинади ва бижғиши учун $23-25^{\circ}\text{C}$ да 8-12 соат сақланади. Шкафда қовурилган нон ва сувнинг нисбати биринчи экстракцияда 1:17, иккинчисиди 1:12,5 олинади.

Қизил суслон концентратини $35-40^{\circ}\text{C}$ ли сув билан аралаштириб, шакар, хамиртуруш солинади ва бижғиши учун 18-20 соат сақланади, кейин элакдан ўтказиб, совитилади.

Квасга турли қўшимчалар (асал, патока, хрен, пудина, майиз, арпабодиён ва ҳоказолар) солиб, таъми ва хушбўйлиги турлича бўлган салқин ичимликлар тайёрланади.

Кваслар $12-15^{\circ}\text{C}$ гача совитилиб кружка ёки стаканларда узатилади.

Такрорлаш учун саволлар

1. Чойни қандай дамлаш ва тарқатиш керак?
2. Кофе қандай тайёрланади?
3. Шарқча кофе қандай тайёрланади?
4. Какао қандай тайёрланади?
5. Сутли коктейл қандай тайёрланади?
6. Морслар қандай тайёрланади?
7. Нон квасини тайёрлаш технологияси.

XVII БОБ. ЎЗБЕК МИЛЛИЙ ТАОМЛАРИ СИФАТИГА БЎЛГАН ТАЛАБЛАР

17.1. Тайёр таомларни тайёрланиши ва безатилишига қўйиладиган талаблар

Тайёр таомларни тайёрланиши ва безатилиши. Овқат тайёрлашнинг технологик жараёни унинг тайёрланиши ва безатилиши билан якунланади. Чиройли безатилган таомлар истеъмол қилинишида иштаҳани очади, диққатни тортади ва ҳазм бўлишни яхшилайти. Таомларни безатилиши унинг қўшилаётган гарнирларнинг ўлчами ва шакли бўйича ҳамда таъм ва сифатига боғлиқ бўлади. Одатда гарнирларни бир хил ўлчамда танлаш мақул ҳисобланади. Масалан, совуқ таомлар таъмини, хушбўйлигини оширишда одатда гарнир сифатида юлдузчали, кубикчали ва доира шаклидаги кўк пиёз, сабзи ва картошкалар бериледи.

Таомларни безашда яна бир муҳим элемент-бу таомдаги гарнирларнинг моҳирона комбиинациялари ҳисобланади. Қизил, тўқ сариқ, сариқ, яшил, кўк, кўк, бинафша ва бошқалар. Яшил (нўхат), сариқ (картошка), апельсин (сабзи), қизил (помидор): мисол учун, сиз қуйидаги ранг кетма-кетликда бир гарнитўр қўйиш мумкин эмас ҳақида қайнатилган балиқ дизайн. Дизайнда турли хил маҳсулотлар рангларнинг контрастини таъкидлайди: қизил ранг (помидор), яшил (яшил пиёз), бинафша (қизил карам), тўқ сариқ (сабзи) ва бошқалар.

Маҳсулотлар ранг билан эмас, балки таъмга мувофиқ бўлиши керак. Қизил сослар панжара гўшти, оқ — паррандачилик, пушти помидор ва оқ — балиқ билан ранг ва таъмга бирлаштирилган.

Овқат пиширишда озиқ-овқат билан таъминланган идишлар катта аҳамиятга эга. Ҳар бир таом унга мос келадиган идишда хизмат қилиш керак. Бу синган қирраларнинг, шербин ва ёриқлар ҳолда бўлиши керак. Идишларнинг ён томонлари маҳсулот билан тўлиқ қопланмаслиги керак. Рангли безатилган гарнитура билан биргаликда идиш айниқса жозибали кўринишга эга бўлади.

Озиқ-овқатнинг таъми асосан унинг ҳароратига боғлиқ. Баъзи идишлар фақат иссиқ, бошқалари эса совуқда мазали бўлади.

Биринчи ва иккинчи таомлар 55-60 °К истеъмол қилинади (таомни узатишда ҳарорат 70-75⁰С), совуқ овқатлар - 12-15 °С ни ташкил этади. Бу ҳароратларни таъминлаш учун иссиқ таомларни узатувчи идишлар 30-40 °Кгача иситилади ва совуқ таомлар учун 12-15 °Сгача совутилади.

17.2. Совуқ таом ва газакларни сақлаш

Тайёр бўлган совуқ таом ва газаклар истеъмолчига берилгунга қадар маълум вақт сақлашни талаб этади.

Совуқ таом ва газакларни сақлаш шартлари қуйидагилар: Желели гўшт – 12 °К дан юқори бўлмаган ҳароратда 6 соатдан ошмаслиги, жигар пате-совуқ бўлса 24 соатдан ошмаслиги керак. Қайнатилган гўшт – 24 соат ва қовурилган гўшт - 48-4 °К ҳароратда 8 соат, қовурилган парранда гўшти (товуқ, ўрдак, ғоз) - 48 соат бир хил ҳароратда сақланиши керак. Гарнирли гўштли совуқ таомлар, шунингдек, соуслар қўшилган таомлар 30 дақиқадан ошмаслиги керак.

17.3. Шўрваларни узатиш ва сақлаш

Шўрва дизайни учун маҳсулотни кесишнинг белгиланган шаклига риоя қилиш, ёғнинг чиройли ранги, идиш-товоққа сепилган ёнма-ён пиёла ва кўкатларга риоя қилиш катта аҳамиятга эга. Шаффоф шўрвалар гарнитларни безатади: исмалоқ билан омлет, помидор пюреси ва пишлоқ билан пиширилган олмос ёки гуруч пудингининг тўртбурчак шаклида чиройли тарзда кесилган махсус қолипда тайёрланади. Сут шўрваларига қўйиб юборилган ёғнинг бир қисми куб ёки тўртбурчак шаклида эҳтиёткорлик билан кесилиши керак.

Гарнирни бузмаслик учун шўрвани диққат билан тўкиб ташланг, плиталарнинг қирралари тоза бўлиши керак. Дам олиш пайтида шўрва чайқатилади ,ёғ ва сметана тенг равишда тақсимланади (агар у

тўлдирилган бўлса). Биринчидан, шўрва қалин қисмини қўйинг, кейин булонни қўйинг.

Узоқ муддатли шўрвалар уларнинг таъми ва кўринишини кескин ёмонлаштиради, витаминларнинг йўқ қилинишига олиб келади. Шунинг учун, ошларни пиширишдан кейин 2 соатдан ортиқ сақлаш мумкин эмас. Айниқса, макарон узоқ муддатли сақлаш билан деформацияланади. Уларнинг шўрвалари кичик гуруҳларда тайёрланиши ва 30-40 дақиқа давомида амалга оширилиши керак.

75-85 °C ҳароратда сув ҳаммомида (мармит) ёки печда сақланган ош, совуқ ош учун 60— 65 °K, квас да сув ҳаммомида сақланади лезоне билан кийинган шўрвалар-4-6 °C да қайнатилган ва тўғралган гўшт маҳсулотлари, одатда иссиқ булондан кичик миқдорда сақланади гарнитёр учун мўлжалланган.

17.4. Иккинчи таомларни сақлаш

Тайёр сабзавотларнинг озуқавий қиймати ва сифати узоқ муддатли сақлаш вақтида сезиларли даражада камаяди. Айниқса, C витамини миқдори камаяди, чунки у нафақат қиздирилганда, балки ҳаво кислороди билан алоқа қилганда ҳам йўқ қилинади. 50-60 дақиқа, масалан, картошка пюреси, қовурилган картошка-тайёр сабзавот овқатларни раф муддати-3 соат кўп бўлмаган. Шунинг учун улар одатда кичик гуруҳларда тайёрланади.

17.5. Тайёрланган таомларнинг сифатига қўйилган талаблар

Қайнатилган ва қовурилган сабзавотлар юмшоқ бўлиши керак, лекин қуён эмас, яхши тозаланган. Утерус соусидаги сабзавотлар мунтазам шакли ва бир хил ўлчамдаги кублар билан кесилиши керак. Қовурилган сабзавотлар бир хил тарзда қовурилган ва шакли сақланиши керак, қовурилган-дилимленмиш, бир хил шаклда. Рулолар ва гўштлар куйган жойлар, ёриқлар ва ёриқлар бўлмаслиги керак.

Таом ва гарнитурдаги сабзавотларни чиқиш меъёрлари. Асосий маҳсулот оғирлиги 200 г (қайнатилган картошка, картошка пюреси),

150 г (қайнатылган карам, қайнатылган қушқўнмас, пиёз ва қўзикарин билан қайнатылган картошка, қайнатылган ловия, қовурилган картошка ва бошқалар) бўлиши мумкин.

Таом ва соусларнинг турига қараб қўшимчаларнинг меъёрлари (100 г да): ёғ – 10, 15, 20 г, сметана – 25, 30, 40 г ва соус – 35, 50, 75 г.

Бир порция учун гарнир меъёри 150 г., аммо озиқавийлик қийматига қараб 50 г.дан 200 г.гача ошириш мумкин.

Овқатланиш корхоналари учун таомлар рецептураси асосий ўринни эгаллайди. Чунки, корхонада сарфланадиган хом ашё ва масаллиқлар ушбу рецептурага асосланади. Агарда унга эътибор берилмаса тайёрланаётган таомларга кетадиган хом ашёларнинг сарфини билиб бўлмайди. Натижада тайёрланган таом белгиланган меъёрдан ортиб кетади ёки етмай қолади. Бу эса овқатланиш корхоналарида бир кунлик меъёрга сарфланадиган хом ашёларни билиб бўлмайди.

Шунинг учун ҳар қандай овқатланиш корхонасида стандарт талаби асосида тузилган рецептурага амал қилиш лозим.

Тайёр таомнинг рецептурасини тузишда аввало уни амалий жиҳатдан кўриб чиқилади, яъни унга сарфланадиган хом ашё ва масаллиқларнинг умумий оғирлиги (брутто) ва ҳақиқий оғирлиги (нетто) аниқланади.

Яна шуни айтиш мумкинки, овқатланиш корхоналарининг категорияларига қараб сарфланадиган таомларнинг нархига белгиланган меъёр асосида устама нарх белгиланади. 1-категория (ресторан) учун бир порциядаги нархга 1:1 нисбатда нарх белгиланади. 2-категория (очиқ турдаги ошхоналар, кафелар ва бошқалар) учун 1:0,5-0,6 нисбатда ва 3-категория (ёпиқ турдаги ошхоналар) учун 1:0,2-0,4 нисбатда олинади.

Назорат саволлар

1. Тайёр таомларни тайёрланиши ва безатилишига қандай талаблар мавжуд?
2. Совуқ таом ва газаклари қандай шароитда сақланади?
3. Шўрваларни узатиш ва сақлаш қандай амалга оширилади?

4. Иккинчи таомларни сақлаш учун нималага этибор берилади?
5. Тайёрланган таомларнинг сифатига қандай талаблар қўйилади
6. Овқатланиш корхоналарида таомлар рецептураси қандай аҳамиятга эга?

XVIII БОБ. МУСУЛМОН ХАЛҚЛАРИ ТАОМЛАРИ

18.1. Мусулмон халқлари таом ва ичимликларини тайёрлашда “ҳалол” стандартини қўллаш.

Маълумотларга қараганда сайёрамизда мусулмонларнинг умумий сони 1 476 250 000 ни ташкил этади. Улардан 1 миллиарди Осиёда яшайди, 400 млн. Африкада, 44 млн. Европада ва 6 млн. Америкада истиқомат қилади. Ер сайёрасининг ҳар беш кишидан бири мусулмондир. Жумладан Ўзбекистон аҳолисининг асосий қисмини мусулмонлар ташкил қилади.

Дунё тарихига назар ташласак Ислом диёрларида илм-фан юксак даражада ривожланган. Мусулмон олимлари дунёдаги жуда кўп кашфиётларни тақдим қилганлар. Исломда ҳадис илмининг мазмун моҳиятини дунё мусулмонларига қолаверса бутун инсониятга тушинтириб берган бизнинг бобокалонларимиз ҳисобланишади. Уларнинг қолдирган бой маданий мероси орқали диннинг муқаддас китоби Қуръони Каримни ва ислом илмининг мазмун ва моҳиятини тушинишимиз ва исломдаги асосий тушинчаларини англашимиз мумкин.

Исломда шундай бир тушинча борки, бу ҳалол ва харом тушинчаларидир ва бу диннинг моҳиятидир. Диний эътиқодга кўра мусулмонлар зид бўлган, тақиқланган ҳатти-ҳаракатлардан қайтарилади. Ҳар бир бир динда бўлгани каби Исломда ҳам ҳуқуқий ва ахлоқий тизимларда тақиқлар мавжуд.

Сўнгги йилларда бутун дунёда яшайдиган мусулмон аҳолининг диди ва қизиқишлари хилма-хиллиги сабабли ҳалол озиқ-овқат маҳсулотларига талаб катта. Шу билан бирга, мусулмонларнинг диний эътиқодлари ва ушбу маҳсулотларни Ислом қонунларига мувофиқ сертификатлаш талаби билан боғлиқ. Ҳалол арабча атама бўлиб, "қонуний" деган маънони англатади. Ҳалол озиқ-овқат ёки ичимлик маҳсулотлари стандарт талабларга тўлиқ жавоб бериши

керак. Ҳалол сертификатланган озиқ-овқат маҳсулотларига динда тақиқланмаган ҳалол овқатлар киради¹.

Дунё аҳолисининг доимий ўсиши туфайли ярим тайёр маҳсулотларга талаб ҳам тез суръатлар билан ўсиб бормоқда. Яқин келажакда ҳалол озиқ-овқат бозорининг ривожланишини тезлаштирадиган асосий омиллар мусулмон аҳолиси турмуш тарзининг яхшиланиши ва даромадининг кўпайиши ҳисобланади. Яқин келажакда ҳалол озиқ-овқат бозорида тўйиб овқатланмайдиган аҳоли сонининг кўпайиши натижасида озуқавий қўшимчаларга бўлган талабнинг ортиши туфайли сезиларли ўсиш суръатлари кутилмоқда. Ўзбекистоннинг қадимий археологик объектлари ва муқаддас қадамжолари, ноёб миллий таомлари, замонавий миллий овқатланиш тизими, халқимизнинг бетакрор меҳмондўстлиги ҳамда юртимизда яратилаётган шарт-шароитлар туристларни ўзига жалб қилмоқда.

Ўзбекистон Республикаси Президенти Шавкат Мирзиёев Олий Мажлисга 2017 йил 22 декабрдаги Мурожаатномасида “... соҳага жаҳон брендларини фаол жалб этган ҳолда, биз зиёрат туризми ... гастрономик туризм ва бу соҳанинг бошқа тармоқларини ривожлантиришга алоҳида эътибор қаратишимиз зарур”² деб таъкидлаб ўтган эди.

Бугунги кунда мамлакатимизда турист-меҳмонларга сифатли хизмат кўрсатиш анъаналари кенг шаклланган бўлиб, бу борада сервиснинг жаҳон стандартларига тўлиқ жавоб берадиган замонавий овқатланиш хизматларининг заруриятини талаб қилмоқда. Айниқса, Ислом давлатларидан ташриф буюрган мусулмон туристларни овқатлантириш бугунги туризм глобаллашувининг муҳим вазифаларидан ҳисобланади.

Мамлакатимизга Ислом давлатларидан ташриф буюраётган туристларнинг кўпайиши овқатланиш хизматларига бўлган янги замонавий талабнинг ҳам ортиб боришига олиб келади.

¹ З.Ш.Сувонов. «Ўзбекистонда ҳалол стандартларини қўллашнинг иқтисодий истиқболлари». «Сервис» илмий-амалий журнал. 2021 йил маҳсус сони II қисм 17-22 бетлар.

² <http://uza.uz/oz/documents/zbekiston-respublikasi-prezidenti-shavkat-mirziyevning-oliy-22-12-2017>

Диёримизда туризм соҳасида бўлаётган ўзгаришларни ҳисобга олиб, овқатланиш тизимида ҳам янги талабларни қўймоқда. Айниқса, бугунги глобал туризм бозорда бўлаётган “ҳалол туризм”, “ҳалол овқатланиш” каби атамаларнинг кириб келиши ва бу билан боғлиқ масалаларнинг ечимини кутмоқда.

Бу борада юртбошимиз тамонидан “2018-2019 йилларда Самарқанд вилоятида туризмни янада ривожлантиришга доир қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида” ги Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2018 йил 16 март, ПҚ-3609-сон Қарорида «Ҳалол», «Кошер» ва «Веган» стандарти талабларига мувофиқ бўлган умумовқатланиш шохобчалари, хусусан, кафетерий, ресторан, чойхона ва бошқа объектларнинг фаолиятини ташкил этиш ва тарғибот ишларини амалга ошириш, шу жумладан, тадбиркорларга хорижий туристларни жалб қилишда кўмаклашиш³ борасида вазифалар белгилаб берилди.

Мусулмонларни саёҳат чоғида ҳалол стандартлари асосида ишлаб чиқарилган ҳалол маҳсулотлар билан таъминотини ташкил этиш муҳим вазифалардан бири ҳисобланади. Ислом дини қоидаларига кўра, ҳар бир мусулмон, диннинг муқаддас китобларида кўрсатилган меъёр ва қадриятларга мос овқатланиш тартиб-қоидаларига риоя қилиши ҳамда масъулият билан унга итоат этишни талаб қилади.

“Ҳалол” атамаси, “қонуний” ёки “рухсат этилган”, Исломда шариат ҳукмига мувофиқ эса “ичса, фойдаланса бўладиган, харом эмас”⁴ деган маънони англатади. Ҳалол озиқ-овқат, ҳалол турмуш тарзи ва ҳатто ҳалол хизматлар ҳам мавжуд. Ҳалол тушунчаси озиқ-овқат ва ичимликлар билан бирга банк ва молия, сайёҳлик, фармацевтика, иш жойлари, технология ва транспорт хизматлари билан шуғилланувчи ҳар қандай исломий шариат талабларга мос маҳсулот ва хизматларни ҳам ўз ичига олади.

³ “2018-2019 йилларда Самарқанд вилоятида туризмни янада ривожлантиришга доир қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида” ги Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2018 йил 16 март, ПҚ-3609-сон Қарори

⁴“Ўзбек тилининг изоҳли луғати 80 000 дан ортиқ сўз ва сўз бирикмаси”, “Ўзбекитон миллий энциклопедияси” Давлат илмий нашриёти.Тошкент; 494-бет

Исломий ҳалол муносабатлари ҳаётнинг барча жабҳаларини ўзида мужассам этиб, Исломий шариатнинг икки манбаси Қуръон ва Суннат асосида ўрнатилади. Ҳалол озиқ-овқат ва озиқ-овқат истеъмоли исломий қонунлар асосида истеъмол қилинишига рухсат этилганлигини билдиради. Ҳаром эса дин буйича таъқиқланган озиқ-овқат маҳсулотларини англатади.

Ҳалол кўрсатмаларга амал қилиш айниқса кунлик озиқ-овқат маҳсулотларини сотиб олиш, овқатланиш тизимида риоя қилиш исломий муносабатларнинг энг муҳим шартидир.

Исломий нуқтаи назардан келиб чиқиб инсон истеъмоли учун харом бўлган маҳсулотлар қўйидагилар⁵:

- * Нотўғри ўлдирилган ҳалол ҳайвон гўшtlари;
- * Аллоҳдан бошқа исм билан сўйилган ҳайвон гўшtlари;
- * Хачир, эшак, чучка ва фил гўшtlари;
- * Алкогол ва захарли моддалар;
- * Захарли бўлган барча ўсимликлар;
- * Шер, итлар, бурилар ёки йўлбарс каби тирноқли ҳайвонлар;
- * Бойқуш, бургут, лочин, қирғий каби қушлар;
- * Сичқон, чаён, илон, чумоли, суварак, ўргимчак, ари каби зараркунандалар;

* Юқорида санаб ўтилганлар билан ифлосланган озиқ-овқат маҳсулотлар.

Қадимги миллатлар, хусусан, ейиладиган ҳайвонлар хусусида ва бошқа ейилиши ва ичилиши жоиз бўлган ва бўлмаган нарсалар ҳақида кўп ихтилоф қилганлар. Худди шунингдек наботий емак ва ичкиликлар хусусида ҳам инсонлар орасида катта ихтилофлар борлиги маълум, Ислом дини буларнинг ичимликларни ҳаром қилган. Аммо бу хоҳ узумдан, хоҳ хурмо ёки арпадан бўлсин, хоҳ бошқа бир моддадан тайёрланган бўлсин, ичкилик (маст қилувчи ҳар нарса) ҳаромдир. Яна инсонни ҳушдан ва ақлдан айирадиган ва вужудга зарарли бўлган ҳар нарса ҳаром қилингандир. Ейиладиган ҳайвонлар ва ҳайвоний емаклар эса миллатлар ва жамиятларни катта бир фикр айрилигига туширган мавзулардир.

⁵ Шайх Муҳаммад Содиқ Муҳаммад Юсуф “Ижтимоий одоблар”, “Ҳилол-Нашр”. Тошкент. 2018 й. 80-81бетлар

Ислом пок бўлган нарсаларни ҳалол қилади.

Ҳайвон гўшти ейиш хусусида ҳукм беришда инсонларнинг бир қисми исрофга йўл қўяр экан, бошқа бир қисми эса, ҳадан ташқари таъқиқлар келтирар экан. Ислом дини бутун башариятни шундай сўзлар билан ҳақ йўлга даъват этгандир: "Эй одамлар, ердаги ҳалол, пок нарсалардан енглар ва шайтоннинг изидан эргашманглар. Шубҳасиз, у сизларнинг очик душманларингиздир" (Бақара сураси - 168). Ислом барча инсонларга хитоб этиб, бевосита ўзлари учун улкан ер юзи дастурхонидан пок бўлган ҳар нарсани ейишларини буюради ва бази инсонларга Аллоҳ таоло ҳалол қилган пок нарсаларни ёмон кўрсатиш билан ҳалолни ҳаром қилиб олишларига сабаб бўлган ва бу тариқа ўзларини пок бўлган нарсалардан маҳрум этиб залолат жарлиги ёқасига бошлаган шайтоннинг йўлига кирмасликка чақиради. Ва яна мўмин кишиларга шундай хитоб қилади: "Эй мўминлар, сизларга ризқ қилиб берганимиз - покиза нарсалардан енглар ва агар Аллоҳнинг ўзигагина ибодат қилувчи бўлсангизлар, У зотга шукр қилингиз! У сизларга фақатгина ўлакса, қонни, тўнғиз гўштини ва Аллоҳдан ўзгага аталиб сўйилган нарсаларнигина ҳаром қилди. Энди кимки золим ва ҳаддан ошмаган ҳолида, ночор вазиятда қолса, гуноҳкор бўлмайди. Албатта Аллоҳ мағфират қилувчи, раҳимдилдир" (Бақара сураси-172-173).

Мўминларга хол бўлган бу амр билан Аллоҳ таоло ўзларига эҳсон пок нарсалардан ейишга ва эвазига шукр қилишликка буюради. Айни пайтда мазкур ояти каримада ва яна бошқа бир неча оятда эслатиб ўтилган бу тўрт нарсадан бошқасини ҳаром қилинмаганлиги очик билдирилади. Ҳаромларнинг бу тўрт қисмида бирлашгани қуйидаги ояти каримада ҳам таъкидланмоқда: "Айтинг: "Менга ваҳий қилинган Қуръонда ейдиган киши учун ҳаром қилинган нарсани кўрмайпман. Магар ўлакса ё тўкилган қон, ёки тўнғиз гўшти бўлса-чунки у ҳаромдир-ёхуд Аллоҳдан ўзга учун аталган фосиқлик бўлса (ҳаромдир). Бас, ким золим ва тажовузкор бўлмаган ҳолда музтар бўлиб қолса (масалан, очликдан ўлмаслик учун у нарсалардан ейиш билан гуноҳкор бўлмас), Зеро Парвардигорингиз мағфиратли, меҳрибондир".

Қуръони Каримнинг Моида сурасида эса ҳаромлар ўзининг янада кенг ва очиқ ифодасини топган: "Сизларга ўлакса, қон, тўнғиз гўшти, Аллоҳдан бошқа бировнинг йўлида сўйилган нарсаси, бўғилиб ўлган, уриб ўлдирилган баланд жойдан кулаб ўлган, (бошқа бирон ҳайвон билан) сўзишиб ўлган ва йиртқич ҳайвон тишлаб ўлдирган жониворлар ҳаром қилинди. Магар (бу жониворларни жони чиқмасдан туриб) сўйиб юборишга улгуриб қолган бўлсангиз, ҳалолдир. Яна бутларга атаб сўйилган ҳайвонлар (гўштини истеъмол қилиш) ва (фол) чўплардан қисматингизни сўрашингиз (ҳам сизларга ҳаром қилинди)" (Моида сураси - 3).

Ҳаромларнинг сонини ўнтага чиқарган бу оят билан тўрт қисм бўлиб эслатган аввалги оятлар ўртасида ҳеч бир қарама-қаршилик йўқ. Фақатгина кейинги оят олдинги оятларга тафсир бўлиб келган. Зеро, бўғилиб ўлган, уриб ўлдирилган, баланд жойдан кулаб тушган, бошқа бирон ҳайвон томонидан сузиб ўлдирилган ҳамда йиртқич ҳайвонлар томонидан тишлиб ўлдирилган ҳайвонларнинг барчаси ўлимтик ҳисобланади. Бут ва санамлар пойида сўйилган ҳайвонлар ҳам Аллоҳ таолодан бошқасига атаб сўйилганлар ҳукмида бўлиб ҳаром саналади.

Ўлимтиkning ҳаром бўлиши ва ҳикмати.

Ҳаром сифатида оятларда очиқча билдирилган илк нарсаси ўлимтикдир. Яъни, бу дегани инсон тарафидан қўли билан сўйилмаган ва ов қилинмай туриб ўлган ҳайвон ёхуд қуш демакдир.

Замоний илм ва ақл ўлимтиkning ҳаром эканлигини ва ундан фойдаланиш ноўрин бир иш эканлигини шубҳасиз тан олади ва тасдиқлайди. Бу ўринда ҳеч иккинланмай айта оламизки, бунинг бир қанча ҳикматлари бор. Бу ҳикматларни қуйидаги тартибда санаб ўтиш мумкин:

а) соғлом яратилишда бўлган ҳар қандай киши ўлимтиктан ҳазар ва нафрат этади. Ақли соғлом бўлган бутун инсонлар ўлимтик ейишликни кишилиқ мавқеини тубанлаштирадиган бир иш деб ҳисоблайдилар. Шу сабабдан ақли китоб бўлган бутун миллатлар (сўйиш шакли қандай бўлишидан қатъий назар) сўйилган

хайвонлардан бошқасини емаганлар ва ўлимтикни ҳаром деб билганлар.

б) яна бир ҳикмати шундаки, мусулмон киши ҳар бир ишни ният ва ирода билан бажаришга ҳаракат қилади. Нияти ва кучини қўлламай туриб бир нарса ёхуд бир мевани қулга киритишни ўйламайди. Зеро ҳайвонни ўлимтик бўлиб қолишидан асраган сўйишликдан мақсад емоқлик ниятида ҳайвон руҳини жасаддан чиқарилишлигидир. Яъни, бу ишда бир ният ва унга сарф этилган куч мавжуддир. Бу жиҳатни ирода сарф этилмай қўлга киритилган ҳар нарсанинг ҳаром бўлгани каби ўлимтик ҳам ҳаромдир. Сўйилган ва овланганларда эса маълум бир ният ва иш кучи воситаси бўлади.

в) ўз-ўзидан ўлган бир ҳайвон эҳтимол юқумли бир касаллик ёхуд зарарли бир ўтни ва шуга ўхшаш сабабдан ўлгандир. Шунингдек, заифлик ва кучсизликдан ўлган ҳайвонлар ҳам бўлади. Бутун бу ҳолатларнинг зарарли эмаслигига ҳеч ким кафолат бера олмайди.

г) Аллоҳ таоло инсонларга ўлимтикни ҳаром қилишлик билан бошқа ҳайвон қушларга (рахмат сифатида) ўлимтикдан озикланишларини таъминлагандир. Зеро, Қуръони Каримда таъкидланганидек ҳайвонлар ва қушлар ҳам инсонларга ўхшаш алоҳида-алоҳида миллат ҳолидадирлар. Бу ҳолат чўл ва саҳроларда, ҳайвон ўлим-тиклари кўмилмай қолган очиқ ерда янада яққолроқ кўзга ташланади.

д) бу ишни яна бир ҳикмати шундаки, инсон ўзи эга бўлган бир ҳайвонни кўлдан чиқаришни, ўлим чангалига тушишлигини истамайди, у кучсизланса ё касалланса даволашга, азоб панжасидан қутқаришга ва бу йўл билан ҳаётини сақлаб қолишга ҳаракат қилади.

Қоннинг ҳаром бўлишлиги.

Ҳаромларнинг иккинчиси: оққан қондир. Ибн Аббос (р.а.)дан талақнинг ҳалол ёки ҳаромлигини ҳукми сўралганда "енглар" деди. Сўнгра у қон эканлигини хабар берганларида шундай деди: "Сизга ҳаром қилинган нарса- оққан қондир. Бунинг ҳаром қилинишининг ҳикмати ифлос эканлигида ва пок хилқатли инсон табиатининг у нарсани қабул қилмаслигидир. Айни пайтда у ўлимтик сингари

зарарлидир, Жоҳилият даврида араблар оч қолганларида учли ёки кескир бир нарса олиб ҳайвонларга суқар ва унинг оққан қонини йиғиб ичар эдилар. Бу ҳақда жоҳилият даври араб шоири Аъшо шундай ёзади: "Эҳтиёт бўл, ўлимтикка яқинлашма, Кескир суяк ила асло қон оқизма". Бундай қон оқишликлар ҳайвонларга азийт ва зарар келиши туфайли Аллоҳ таоло уни ҳаром қилгандир.

Чўчқа гўшти.

Ҳаром қилинганлардан учинчиси чўчқа гўшtidир. Ҳа, бу хусусда соғлом табиатли инсонлар ҳар нарсадан аввал, уни ифлослигини биладилар, ундан нафратланадилар ва ундан узоқ турадилар. Чунки у ҳайвоннинг бирдан-бир сеvimли озуқаси ахлат ва ифлослиқдир. Замонавий тиббиёт илми бутун иқлимларда, хусусан, иссиқ ўлкаларда чўчқа гўштининг жуда зарарли эканини исбот этди. Илмий тажрибалар чўчқа гўштида ўлдирувчи трихин микроби ва бошқа бир қанча зарарли бактериялар борлигини кўрсатади. Ким билади, балки келажакда илм ва фан ҳаром қилишликнинг ҳикматлари ҳақида бизга билганларимиздан ҳам кўпроқ ҳақиқатларни кашф этар. Аллоҳ таоло ўз расулини васф ва таъриф қилар экан қанчалар ҳақ ифода этади:

"У (пайғамбар) ...пок нарсаларни уларга (инсонларга) ҳаром қилади" (Аъроф сураси-157). Яна бу хусусда бир қанча тадқиқотчилар муттасил чўчқа еган кишиларда рашк қилиш туйғусининг йўқола боришини кузатилганини хабар берадилар.

Аллоҳ таолодан бошқага атаб сўйилган қурбонликлар.

Ҳаромларнинг тўртинчи - қисмига Аллоҳ таолодан бошқага атаб сўйилган яъни, забҳ қилинаётган бут ва шунга ўхшаш нарсаларнинг номи зикр этилган ҳайвонлардир.

Инсонни яратган, ер юзидаги яратган борлиқларни унга бўйинсундириб қўйган Аллоҳ таоло Ўз исмини зикр этишлик шарти билан инсонларга ҳайвон сўйиб ундан фойдаланишга рухсат бергандир. Аллоҳ таолонинг исмини у аснода зикр этишликнинг маъноси, бу иш фақат Аллоҳ таолонинг изни ва ризоси билан амалга оширилганини эслатиш демақдир. Қурбонлик сўйиш асносида Аллоҳ таолодан бошқанинг исми зикр этилдими ўртада Аллоҳ таолонинг

изни ва ризосидан ҳеч нарса қолмайди ва бу тариқа сўйилган қурбонликдан марҳум бўлинади".

Ҳалол концепциясида мусулмонлар учун тайёрланадиган озиқ-овқатлар сифатли, хавфсиз, гигиеник бўлиши шу билан бирга ҳалол бўлиши керак. Алоҳида таъкидлаш керакки, энг муҳим жиҳати мусулмонлар ўзларининг ҳар бир лўқма таомлари, ҳалол меҳнат ила топиши зарур бўлади. Яъни озиқ-овқатнинг жисми ҳалол бўлиши билан бирга, улар ишлаб топган касб ҳам ҳалол бўлиши шарт. Қароқчилик, ўғрилик, порахўрлик, зўравонлик, алдамчилик, каби шариат ҳаром қилган йўллар билан топилган пулга сотиб олинган озиқ-овқатларнинг барчаси ҳаром ҳисобланади⁶.

Ислом илми тарғиб қилган юқоридаги таълимотга барча мусулмонлар эътиқод этишади. Шу билан бирга ўз сайёҳатлари даврида бу эътиқодларга амал қилишади. Шундай экан уларнинг эҳтиёжларидан келиб чиқиб Республикамизда “Ҳалол” туризм бозорини таҳлил қилишни тақозо этади.

«Ҳалол туризм»⁷ хизмати – бу оилавий ҳордиқ чиқариш, ҳамёнбоп турар жойларда тунаб, сифатли, озода овқатланиш шохобчаларида таомланиш асосида камчиқимликни хуш кўрувчи ва исрофдан ўзини тиядиган кишилар учун яратилган хизматдир.

Жаҳон статистикаси маълумотларга кўра мусулмон туристларининг йилдан-йилга тез суръатларда ўсиш даражаси кўзатилмоқда.

Mastercard va Crescent Rating томонидан ўтказилган тадқиқотларга кўра, 230 миллион мусулмон сайёҳ 2026 йилга бориб, маҳаллий ва хорижий саёҳатга чиқиши кутилмоқда. Мусулмон саёҳатчиларининг жаҳон иқтисодиётига 2020 йигача 220 миллиард доллар, 2026 йига бориб 300 миллиард доллар миқдорида маблағ сарфлашлари кутилмоқда⁸.

Мусулмон сайёҳлар бозорининг ўсиб боришига қўйидаги асосий факторлар таъсир кўрсатмоқда:

⁶ Шайх Муҳаммад Содиқ Муҳаммад Юсуф “Ижтимоий одоблар”, “Ҳилол-Нашр”. Тошкент. 2018 й. 82-бет

⁷ www.uzbekistonovozi.uz

⁸ Global Muslim Travel Index 2019, Mastercard-CrescentRating, APRIL 2019.

- Мусулмон аҳолисининг ўсиб бориши. Айниқса бунда 2010-2050 йиллар мобайнида ислом динига эътиқод қилувчи аҳолининг 75% га ўсиши;

- Ўрта синф аҳолисининг даромадлари ошиши;
- Сайёҳатлар тўғрисидаги маълумотларнинг кўпайиши;
- Мусулмон сайёҳатчиларига хизмат кўрсатиш сифатининг яхшиланиши.

Тадқиқотлар шуни кўрсатмоқдаки дунёдаги кўпчилик давлатлар жумладан, Ҳиндистон, Австралия, Миср, Бангладеш, Хитой, Европа давлатлари, ва Канада каби давлатларда кўплаб мусулмонлар яшайди. Таъкидлаш керакки бугунги кунда дунё аҳолиси таркибининг салмоқли ҳиссаси мусулмонлар улушига тўғри келади. Бу эса ўз навбатида мусулмон аҳолининг замонавий озиқ-овқат бозорида сезиларли ўзгаришларни, айниқса “ҳалол” маҳсулот саноатини жадал ривожлантиришни талаб этади.

Дунё мамлакатларидан Малайзия, Индонезия каби Осиё давлатлари “ҳалол” стандартларни ва “ҳалол” фан марказларини ривожлантириш асосида бу соҳани ривожлантиришга ўз ҳиссасини қўшишмоқда.

Шунингдек Европа озиқ-овқат саноати ҳам “ҳалол” маҳсулотларни ишлаб чиқаришга қизиқиш билдиришмоқда. Айрим Европа ишлаб чиқарувчилари ҳалол маҳсулотларни мусулмон мамлакатларига етказиб бериш билан шуғилланишмоқда. Масалан Голландия “ҳалол” маҳсулотлари билан асосан Европа, Шарқ ва Африканинг ҳалол бозорларига хизмат кўрсатиш билан шуғилланмоқда. Дунёда озиқ-овқат хавфсизлиги ва хавфсизлик билан боғлиқ хавф-хатарлар, турли касалликлар кенг тарқалишининг эҳтимоли туфайли мусулмон бўлмаган аҳоли учун ҳам ҳалол озиқ – овқатларни қўшимча хавфсизлик, гигиена ва сифат кафолати хусусиятлари мавжудлиги учун истеъмолчилар афзал кўришмоқда. Бу ўз навбатида ҳалол маҳсулот ва хизматларга талабни оширмоқда.

Юқоридагилардан келиб чиқиб Ўзбекистонда бугунги кунда туризмни ривожлантириш учун мусулмонлар учун яратилган “Ҳалол”

стандартлари остидаги “ҳалол овқатланиш” хизматларининг ривожлантириш долзарблигини билдиради.

Статистик маълумотларга кўра мамлакатимизга ташриф буюраётган чет эл сайёҳларининг салмоқли қисми мусулмон мамлакатлари фуқаролари ҳисобланади.

Мамлакатимизга келаётган туристлар сонининг ўсиши ўз навбатида туризм хизматлари экспортининг ортишига олиб келмоқда.

Соҳага берилаётган эътибор туфайли туристлар сони кескин ортиши натижасида туризм хизматлари экспорти ҳам йилда-йилга ортиб бормоқда. Шунингдек, зиёрат туризми бўйича мамлакатимизнинг салоҳиятини ҳисобга олиб, зиёратчиларга зарур қулайликлар яратиш мақсадида Дин ишлари бўйича қўмита таркибида Зиёрат туризмини қўллаб-қувватлаш бўлими ташкил этилиши ва Малайзия, Туркия, Индонезия каби давлатлар учун визасиз режим жорий этилиши, юртимизга мусулмон - туристларнинг ташрифи кўпайишига олиб келди.

Мамлакатимизга келаётган мусулмонлар учун ҳалқаро “ҳалол” стандартлар асосида “ҳалол” овқатланиш хизматларига бўлган талаб ҳам ошиб бораётганлиги сабабли, ҳалол овқатланишни ташкил этиш долзарб ҳисобланади.

Бу борада туристларга “ҳалол” овқатланиш хизматларини тақдим этишда, ресторан алоҳида аҳамият касб этади. Ресторан фаолиятини йўлга қўйишда, унинг “ресторан концепцияси”ни танлаш ҳалол овқатланишни ташкил этиш жуда зарур бўлиб, қўйидагиларга эътибор қаратишни талаб этади, жумладан:

1. Ресторанда овқатланиш тизимини ҳалол маҳсулотлар билан таъмин- лашни ташкил этишга йўналтириш.

2. “Ҳалол” овқатлантириш бўйича рақобатчиларининг мавжудлигини таъминлаш ва шу асосида фаолиятни йўлга қўйиш.

3. “Ҳалол” овқатланишнинг янги замонавий ва сифатли хизмат кўрсатиш шакллари ва даражасини доимо ошириб бориш кабилар ҳисобланади.

“Ресторан концепцияси”нинг энг муҳим шарти бу бугунги кунда меҳмонлар ресторанда қандай таом, атмосфера ва янги замонавий ва

сифатли хизмат кўрсатиш шакллари ҳамда даражалари тўғрисида олдиндан аниқ билишни истагани ҳисобланади.

Ресторан концепциясида меҳмоннинг ресторан томонидан қабул қилинишига таъсир қилиши мумкин бўлган ҳамма нарсани акс эттириши керак. Концепцияни ишлаб чиқиш - ресторан қиёфасини яратадиган ғояларни яратиш, таҳлил қилиш ва тизимлаштириш жараёнидир⁹. Ресторан эгаси ва ишлаб чиқарувчиси бир нечта мураккаб қарорларни қабул қилишлари, ҳар бир элементнинг меҳмонларга доимий мижозлар бўлишлари учун қулай имконияти яратиши зарур.

Ресторан концепциясини танлашда асосан озиқ-овқат маҳсулотларни танлашга аҳамият бериш, оила имтиёзларини, даромад даражасини, меҳнат муҳити, турмуш сифати, ижтимоий шароитлар, диний эътиқодлар ва бошқалар ҳисобга олинади.

Ресторанларда “ҳалол” овқатланиш хизматларини тақдим этишда қўйидагилар эътиборга олиниши зарур. Булар:

- ресторанларни озиқ – овқат маҳсулотлари билан таъминлашда мусулмон туристлар учун ҳалол стандарт талабларига қатъий амал қилишни таъминлаш;

- мамлакатнинг барча ҳудудларида бир хил ресторан сервис ва унда кўрсатилаётган хизматларни амалга оширишда юқори хизмат кўрсатиш маданиятини шакллантириш;

- ресторанда хизмат кўрсатувчи ходимларнинг муомила ва кийиниш маданиятига қатъий амал қилиниши назоратини ташкил этиш;

- ресторанлар ва бошқа овқатланиш корхоналарида эргономик талаблар, техника хавфсизлиги ва санитария қоидаларига қатъий амал қилинишини таъминлаш;

- ресторан ходимларининг умумий меҳнат натижалари ҳар бир ходимнинг шахсий меҳнат натижаларига боғлиқ бўлишини инобатга олиб уларда меҳнат вазифасига бўлган мотивацияни шакллантириш;

⁹ Катсигрис Костас, Томас Крис. Учебник ресторатора: проектирования, оборудования, дизайн [пер.с англ. Пракофьев С.В.].-М: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости », 2008.-576с.-ISBN 978-5-98176-059-4

- ресторанларга категориялар берилишининг миллий тизимини ишлаб чиқиш ва бунда стандарт талаблари билан бирга янги инновацион дастурлар ҳамда технологияларнинг доимий равишда қўлланилишини инобатга олиш;

- умумий овқатланиш корхоналарининг турлари, таркиби, тақдим этиладиган хизмат шакллари ва нархлари тўғрисида мамлакат ва ҳудудлар миқёсида ягона электрон база яратиш.

Назорат саволлар

1. Ҳалол қайси тилдан олинган атама бўлиб, нима деган маънони англатади?

2. Ҳалол кўрсатмаларга амал қилиш деганда нимани тушинасиз

3. Ҳалол тушунчаси озиқ-овқат ва ичимликлар билан бирга яна қандай маҳсулот ва хизматларни ўз ичига олади?

4. Дунё мамлакатларидан қайсилари “ҳалол” стандартларни ривожлантиришга ўз ҳиссасини қўшишмоқда.?

5. Ресторан концепцияси таомларнинг сифатига қандай талаблар қўяди?

6. Овқатланиш корхоналарида таомлар рецептураси қандай аҳамиятга эга?

ХИХ БОБ. МИЛЛИЙ ТАОМЛАР БИЛАН ГАСТРОНОМИЯ ТУРИЗМИНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ ЎЗИГА ХОС ХУСУСИЯТЛАРИ

19.1. Ўзбекистонда гастрология туризмини ривожлантиришнинг мақсади ва вазифалари¹⁰

Бутунжаҳон туризм ташкилотининг хулосалари бўйича 2020 йилда халқаро туристик оқим 1,36 млрд кишига, 2030 йилда 1,39 млрд. кишига етиши башорат қилинган. Бу маълумотлардан маълум бўладики, сайёрамизнинг ҳар беш кишисидан бири туристик фаолият билан шуғулланишади. Яъни, башоратлар бўйича халқаро туристлар оқимининг йиллик ўсиши – 4% ни ташкил этади. Халқаро туризм ва саёҳатларнинг жаҳон ялпи ички маҳсулотига қўшган улуши 2020 йилга бориб то 10% га (9,2 трлн. доллар)ча ошади. Натижада туризм соҳасида қўшимча 21 млн. иш ўринлари яратилади ва бандлик бўйича туризмнинг қўшган ҳиссаси ҳам деярли 10% (325 млн. ишчи)га кўтарилади. Албатда, халқаро туризмнинг ривожланишига жаҳон туризмидаги ҳудудий фарқлар катта таъсир кўрсатиши тайин, лекин жаҳон туризми ривожланишидаги бу кўрсаткичлар диққатга сазовор ҳисобланади¹¹. Жаҳон туризмидаги бу тараққиёт Ўзбекистонга ҳам сўзсиз кириб келади.

Ўзбекистон Республикаси Президенти Шавкат Мирзиёевнинг «Ўзбекистон Республикасининг туризм соҳасини жадал ривожлантиришни таъминлаш чора – тадбирлари тўғрисида»ги 2016 йил 2-декабрдаги ПФ-4861 сонли Фармони¹² мамлакатимизда туризми жадал ривожлантиришнинг ҳуқуқий меъёрларини, туризмнинг янги, истиқболли турларини ривожлантириш имкониятларини яратди. Президент фармонида:

-“Мамлакатда туризми жадал ривожлантириш, мавжуд улкан туризм салоҳиятидан янада тўлиқ ва самарали фойдаланиш,

¹⁰ Кахаров Ж.А. “Ўзбекистонда гастрология туризмини ривожлантиришнинг мақсади ва вазифалари” СамИСИ. “Сервис” илмий амалий журнали 2019 йил. №3-сон. 83-88 б.

¹¹ Основы туризма: учебник / коллектив авторов ; под ред. Е.Л. Писаревского. М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. -384 с.

¹² Ўзбекистон Республикаси Президентининг -«Ўзбекистон Республикасининг туризм соҳасини жадал ривожлантиришни таъминлаш чора-тадбирлари тўғрисида»ги Фармони. 2016 йил 2-декабрь. ПФ-4861.

анъанавий маданий-тарихий туризм билан биргаликда туризмнинг бошқа салоҳиятли *турларини–зиёрат қилиш, экологик, маърифий, этнографик, гастрономик туризмни ривожлантириш, ички, кириш ва чиқиш туризмни комплекс ривожлантириш нинг миллий ва ҳудудий дастурларини ишлаб чиқиш ва амалга ошириш*” белгиланган.

Президентимизнинг мазкур фармонида гастрономия туризмни ҳам ривожлантириш масаласи қўйилганлиги нуқтаи – назаридан жаҳон туризмида янги ва тобора оммавийлашиб бораётган гастрономия туризмни ташкил қилиш ва ривожлантиришнинг замонавий тадқиқотларини амалга оширишимизнинг вақти келди. Чунки бугунги кунда ватанимизнинг миллий туризмни барқарор ривожлантириш учун бутунлай янги ёндошувларни, янги тадқиқотларни амалга ошириш талаб қилинади. Бизнингча бу талаблар қуйидагилардан иборат:

- янги, йирик туристик лойиҳаларни ва дастурларни ишлаб чиқишда гастрономия туризмни ташкил қилиш ва ривожлантиришни амалга ошириш;
- янги туристик ҳудудларни ва янги туристик марказларни ташкил қилишни режалаштиришда гастрономия туризмнинг ўрнини белгилаш ва истиқболини амалга оширишнинг стратегик режаларини ишлаб чиқиш;
- мамлакатимизда гастрономия туризмнинг менежменти ва гастрономия туризми маркетингини замонавий талаблар бўйича ташкил қилиш ва ривожлантириш;
- туризмнинг турларидаги янги гастрономия йўналишини ривожлантиришнинг истиқболлилигини асослаш, туризмнинг турларидаги янги гастрономия йўналишига ихтисосуллаштиришни амалга ошириш.

Келтирилган асослардан маълум бўладики, Ўзбекистонда миллий туризмни мажмуали ва бир текис ривожлантиришда халқаро туризм бозоридаги устивор тенденцияларни ўз вақтида илғаб олишимиз ва мамлакатимизда ички ва халқаро туризмни ривожлантиришда бу халқаро тенденциялардаги гастрономия туризмни ташкил қилишимиз ва ривожлантиришимиз

ватанимизнинг миллий туризмни ривожлантиришдаги муҳим ва долзарб масалалардан ҳисобланади. Шу сабабли, мамлакатимизда гастрономия туризмни ташкил қилиш ва ривожлантириш йўллари илмий ва амалий жиҳатлардан тадқиқ қилиш мақола мавзусининг долзарблигини белгилайди.

Бугунги кунга келиб, тилимизга, ҳаётимизга аста-секинлик билан “овқатланиш таъсуротлари”, “таъомлар туризми”, “гастрономия туризми”, “иқтисодий таасуротлар” каби сўзлар, атамалар кириб келмоқда. Джозеф Пайн ва Джеймс Гильмор таъсурот ва таъсуротларнинг маъно ва мазмунини кўриб чиқиб, бу сўзни товар хизматларидек ва бошқа хизмат сўзларидан ажралиб турувчи таъсуротдаги “тўртинчи –иқтисодий таъсурот” деб номлади¹³.

Гастрономия туризми жаҳон туризмида мустақил тур сифатида ўз ривожланишини яқиндагина бошлади. Шунинг учун ҳам, адабиётларда лаззатли таъомлар билан боғлиқ бўлган гастрономия туризмнинг “кулинария туризми-culinary tourism, “озик-овқат туризми – food tourism, “гастрономик туризм-gastronomic tourism” каби номланишлари ҳамёзилмоқда. Шунингдек, бу туризм турининг озиқ-овқатли, татиб кўришли (дегустация), виноли, пиволи, кулинарияли ва бошқа номланишлардаги йўналишлари ҳам тобора оммавийлашиб бормоқда. Этимологик жиҳатдан гастрономия тушунчаси грекча «гастрос» сўзидан олинган бўлиб, ошқозон маъносини билдирса, «номос» кўшимчаси эса билим ёки йўриқнома дейилгани. Бу тушунчани ошқозоннинг таъом билан боғлиқ билимлари деб тушиниш тўғрироқ бўлади.

Биринчи маротаба culinary tourism атамасини инсонлар муомиласига Огайё штатидаги (АҚШ) Bowling Green университетидаги “Халқ маданияти” кафедрасининг доценти Л.Лонг 1998 йилда киритган. Унинг хулосалари бўйича одамлар маҳаллий овқатларни тайёрланишини кўриш, тановул қилиш орқали уларнинг маданиятини ўрганадилар ва билиб оладилар¹⁴.

¹³ Пайн Б.Дж., Гильмор Дж.Х. Экономика впечатлений. Работа - это театр, а каждый бизнес - сцена. М., 2005. - 524 с.

¹⁴ Драчева Е.Л., Христов Т.Т., Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. М.: 2015. -152 с

Гастрономия туризми – мамлакатлардаги аҳолининг миллий ошхонаси билан танишиш мақсадида, гастрономия билан боғлиқ тадбирларни кўриш ва унда иштирок этиш мақсадида ўзи танлаган жойга (мамлакатга) саёҳатга чиқиш ҳисобланади. Гастрономия туризми ихлосмандлари на фақат бошқа давлатлардаги халқларнинг таомларига қизиқишади, улар ушбу таъомларнинг тайёрланиши, қандай масаллиғлар қўшилиши, хазм бўлиши, фойдалилиги, шифобахшлилиги ва таъомларнинг бошқа хусусиятларига ҳам қизиқадиган туристлар ҳисобланади.

Туризмга глобллашув жараёни катта тасир қилаётганлиги маълум. Инсонлар тобора ҳудудий туризмнинг жозибаларига, ҳудудларнинг маданиятига қизиқишмоқда. Ҳудудларда яшаётган аҳолиларнинг, миллатларнинг яшаш тарзи ва уларнинг таъомлари, маданияти албатда ҳаммада қизиқиш уйғотади. Икинчидан, қандайдир таъомларнинг ва ичимликларнинг шифобахшлилиги, тетиклаштириши ва соғломлаштириши ҳақидаги ахборотлар ва рекламалар ҳам жуда кўп кишиларни саёҳатга чорлайди. Бундай ахборотларга ҳаммамиз ҳам қизиқамиз. Шунинг учун ҳам, гастрономия туризми туризм соҳасининг янги бир тури сифатида шаклланди. Бу йўналишда Россиялик олимларнинг гастрономия туризмидаги тадқиқотлари ҳам эълон қилинди¹⁵.

Халқаро туризмда гастрономия туризмнинг шиддатли ривожланиб бораётганлигини Европалик мутахассислар ҳам қайд этишмоқда. Туризмнинг турли йўналишларидаги халқаро туристларнинг бошқа давлатларидаги туристик фаолиятида тобора халқларнинг миллий таъомлари ва ичимликларига қизиқишлари туризмда устиворликни эгаллаб бормоқда¹⁶. БТТнинг эксперти Мария Изабел Рамос Абаскалнинг сўзлари бўйича туристларнинг ҳоҳиш-истаклари бўйича глобал ўзгаришлар юз бермоқда ва бу

¹⁵.Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры. Вестник Томского государственного университета, 2011. № 347.- с. 61–68.;Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира. Учебное пособие. М.: Инфра-М, 2015.-296 с.;Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов. М.: -2004.-329 с.

¹⁶.Грег Ричардс «Еда и туристский опыт», Журнал UNWTO: Global Report on Food Tourism 2012, стр 20-21.;*Food and Wine Events in Europe. A Stakeholder Approach* Alessio Cavicchi, Cristina Santini. Routledge – 2014. 236 p.;Sajna, S. Shenoy *Food tourism and the culinary tourist. A thesis presented to the Graduate School of Clemson University. Advisor Dr. William C. Norman*, 2005. 210 p.;Кляп М.П. Шандор Ф.Ф. Современные разновидности туризма: Научн. пособие. – М.: 2011.-334 с.

ўзгаришларда гастрономия туризми тобора олдинги ўринларга интилмоқда.

Туристик саёҳатларда янги тур-янги йўналиш бўлган гастрономия туризми ҳақида 2001 йиллардан гапирила бошланди. Чунки, айнан шу йили “Халқаро кулинария туризми ассоциацияси” (ISTA)нинг асосчиси ва президенти Эрик Вульф кулинария туризми ҳақида қандайдир ҳужжатни эълон қилганди. Кейинчалик бу ҳужжат винога ва таъомларга, кулинарияга қизиқиш ва талаб тобора кучайиб бораётганлигини, маҳаллий овқатлантириш тизимлари бунга эътибор бериш кераклигини исботловчи катта китобга айланди.

Эрик Вульф гастрономия туризмини қуйидагича тавсифлайди - *“Гастрономия туризми – бу қўшни кўчадами ёки Ер шарининг бошқа бир охиридами унутилмас, гаройиб ичимликлар ва таъомларни татиб кўришдан лаззатланишни излашдаги туристик фаолият ҳисобланади”*.

Унинг хулосалари бўйича Гастрономия туризми – *«Бу Ернинг у бурчагидаги ягона ва унутилмас таом ва ичимликларни қидириб топишдир. Биз ўзимизнинг мамлакатимиз ичкарасида ёки ташқарисида, ҳаттоки ўзимизнинг ҳудудимизда ёки шаҳримизда ҳам гастро турист бўлишимиз мумкин. „Саёҳат нафақат бошқа давлат ёки планетада, балки ўз ҳудудимизда ҳам таклиф қилинади. Биз босиб ўтаётган масофа муҳим эмас, шусиз ҳам биз ҳаракатдамиз. Шу билан бирга биз “саёҳатчимиз ва барчамиз „овқатланувчимиз, демак, биз гастро туристлармиз”¹⁷.*

Эрик Вульфнинг ташаббуси ва раҳбарлигида 2003 йили “Халқаро кулинария туризми ассоциацияси ”(The International Culinary Tourism Association) ташкил қилинди. Бу ташкилотнинг шиори – “Овқатга ва ичимликга оммавий қизиқтиришга асосланган, ўзаро фойдали муносабатларни, ўзаро ҳамкорликни ривожлантириш йўллари билан одамларга, жамиятга ва корхоналарга ёрдам бериш”деб белгиланган. Бу халқаро тушкилотнинг яна бир шиори –

¹⁷. Драчева Е.Л.,Христов Т.Т., Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. М.:2015.-152 с

“Мамлакатларнинг маданиятини, уларнинг миллий ошхоналари орқали билиш инсоннинг қобилиятини акс эттиради” дейилган.

Гастрономия туризми бу – айниқса, қишлоқ хўжалиги ривожланган жойларда, қайсики, урбанизация даражасини яхшилаш учун курашаётган давлатлар учун жуда муҳим ҳисобланади. Гастрономия туризми бу каби жойларда яшовчи аҳоли учун фойдали бўлишига, экологик тоза қишлоқ хўжалик маҳсулотларининг сотилишига, ишга жойлашиш имкониятларининг яхшиланишига ҳамда полизда, боғларда тоқзорларда, қишлоқ хўжалигида маҳаллий ошпазлар ва гид-экскурсиячиларнинг иш билан таъминланишига олиб келади” – деб таъкидлайди БТТнинг котиби Толиб Рифои¹⁸.

Ўзбекистонда гастрономия туризмини ташкил қилиш ва ривожлантириш йўналишида ҳозирги кунда жиддий тадқиқотлар бошланган эмас. Лекин “Ўзбекистон ресторанлар ва отелъерлар уюшмасининг раиси Темур Мусиннинг ахборотлари бўйича Тошкентда “Ўзбекистон ресторанлар ва отелъерлар уюшмаси” ҳамда тегишли вазирликлар ва идоралар ҳамкорлигида “Ички туризмни ривожлантириш ва қўллаб – қувватлашда ўзбек гастрономиясининг ўзига хос ўрни” мавзусида ўтказилган учрашувда мамлакатимизда гастрономия туризмини ривожлантиришдаги кўплаб муамолари кўриб чиқилган¹⁹.

Ўзбекистоннинг 2012 йил октябр ойида “Бутунжаҳон Ошпазлар Уюшмаси”га аъзо бўлиши ҳамда «Миллий Ошпазлик санъати Халқаро Маркази»нинг ташкил этилиши ўлкамизда гастрономия туризми ривожига қўйилган дастлабки қадамлардан бири бўлди. Навбатдаги муҳим вазифалардан бири-мамлакатимизда гастрoноми туризмини ривожлантиришнинг илмий-амалий тадқиқотларини кучайтиришимиз ҳисобланади.

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2012 йил 10-октябрда “Умумий овқатланиш ташкилотлари фаолиятини такомиллаштириш ва ходимлар малакасини ошириш тўғрисида”ги

¹⁸. Global Report on Food tourism 2012 journal; 4-b.

¹⁹. Шерқулов Р. Гастрономик туризм. Халқ сўзи, 2018 йил 3-ноябр сони.

Қарори²⁰ ҳам ватанимизда гастронимия туризмини ривожлантиришнинг долзарблигини белгилайди.

Ҳозиргача Ўзбекистон гастронимиясида овқатлантириш маҳсулотларини ишлаб чиқиш, дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари, умумий овқатланишнинг ҳолатидаги муаммо ва ечимлар, умумий овқатланиш корхоналари самарадорлигини оширишнинг ташкилий-иқтисодий механизмларини такомиллаштириш, овқатланиш хизматлари соҳаси иқтисодиёти, овқатланишда санитария ва гигиена талаблари бўйича йирик тадқиқотлар амалга оширилиб бу йўналишларда республикамизнинг таниқли олимлари Асланова Д.Х., Т. Худойшукуров, Б. Абдукаримов, И. Шукуров, Т. Шариповлар дарслик ва ўқув қўлланмаларни яратдилар²¹.

Келтирилган фикр ва мулоҳазалардан маълум бўладики, Ўзбекистонда гастронимия туризмини ривожлантиришнинг мақсади ва вазифаларини қуйидагича белгилашимиз мумкин:

Ўзбекистонда *гастронимия туризмини ривожлантиришнинг мақсади*- мамлакатимизда гастронимия туризмини ташкил қилиш ва ривожлантириш нинг самарали, истиқболли йўллари, ташкилий-иқтисодий механизмларини ишлаб чиқиш, такомиллаштириш ва бу йўналишларда тавсиялар яратиш.

Ўзбекистонда *гастрономи туризмини ривожлантиришдаги вазифалар*:

- мамлакатимизда гастронимия туризмини ривожлантиришнинг истиқболлилигини асослаш;
- мамлакатимизда гастронимия туризмини ташкил қилиш ва ривожлантиришда янги туристик лойиҳаларни ва дастурларни ишлаб чиқиш;

²⁰.Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2012-йил 10-октябрда „Умумий овқатланиш ташкилотлари фаолиятини такомиллаштириш ва ходимлар малакасини ошириш тўғрисида“ги Қарори

²¹.Асланова Д., Т.Худайшукуров, Н.Мўминов.«Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари». Дарслик.Т.: Иқтисодиёт-молия,2011.-356 б.;Худойшукуров Т., Н.Муҳаммадиев, Н.Мўминов, И.Шукуров. Овқатланиш маҳсулотларини ишлаб чиқариш асослари. Дарслик.Т.: Иқтисодиёт-молия, 2009.-256 б.;Абдукаримов Б.А., Т.С. Шарипов. Умумий овқатланиш: ҳолати, муаммо ва ечимлар. Монография.Т.: Иқтисодиёт,2011.-111б. Шукуров И.Х., ва бош. Санитария ва гигиена. Ўқув қўлланма. Тошкент-2017.-6.

- янги туристик ҳудудларни ва янги туристик марказларни ташкил қилишни режалаштиришда гастрономия туризмнининг ўрнини белгилаш ва истиқболини амалга оширишнинг стратегик режаларини ишлаб чиқиш;
- мамлакатимизда гастрономия туризмнининг менежменти ва гастрономия туризми маркетингини замонавий талаблар бўйича ташкил қилиш ва ривожлантириш йўналишларини белгилаш;
- туризмнинг турларидаги янги гастрономия йўналишини ривожлантиришнинг истиқболлилигини асослаш, туризмнинг турларидаги янги гастрономия йўналишига ихтисосулаштириш бўйича тавсиялар яратиш;
- Гастрономия туризми хизматларини такомиллаштириш механизмларини ишлаб чиқиш;
- Гастрономия туризмнининг ички ва халқаро рекламаларини, замонавий рекмаршрутларини яратиш.

Ўзбекистонда гастрорномия туризмни ривожлантириш натижасида мамлакатимизнинг аҳолиси ва халқаро туристлар учун лаззатли таъомлар, уларнинг манзил ва маконлари, тавсифлари ва маршрутлари ҳақида тўлиқ ахборотлар тизими яратилади. Гастрономия туризмни ташкил қилиш ва ривожлантиришнинг ташкилий-иқтисодий механизмлари тавсия қилинади. Гастрономия туризмни ташкил қилиш ва ривожлантириш бўйича хорижий давлатларнинг замонавий технологиялари ва улардан мамлакатимизда фойдаланиш йўллари бўйича тавсиялар ишлаб чиқилади. Гастрономия туризмнининг инфратузилмалари, маршрутлари, рекламалари ва гастрономия туризмида маркетинг тадқиқотларини ташкил қилиш механизмларини такомиллаштириш йўллари ишлаб чиқилади.

ГЛОССАРИЙ

Арпабодиён – ўтсимон ўсимликнинг икки уруғли мевалари. Чучукроқ мазаси ва ўзига хос ҳиди бор, таркибида 6% гача эфир мойлари бўлади. Янчилган ҳолда ва дамлама ҳолида ишлатилади.

Биологик аҳамият - озиқ-овқат таркиби организмнинг озуқавий омилларга бўлган эҳтиёжини қондириш даражаси (масалан, аминокислоталарда, оксилларда, ёғларда); индикатор асосан озиқ-овқат оксилларининг сифати, ҳазм бўладиган TM даражаси ва аминокислоталар таркибининг мувозанати билан белгиланади.

Бугда пишириш - бу атмосфера ёки юқори босимли буг билан маҳсулотларни иситиш усули.

Буглаш - маҳсулотни пишгунча иссиқ буг билан даволаш.

Булон - суяк, гўшт, парранда гўшти ёки балиқни сувда пишириш орқали олинган пишириш воситаси.

Ванилин - синтетик маҳсулот, жуда кучли ёқимли ҳиди бўлган кристалл кукунсимон оқ модда.

Ванилин эритмаси – 10 г ванилинни 200 г иссиқ (80 °C) сувда ёки қуввати 96°ли ректификат спиртда 2:1 нисбатда эритиш йўли билан тайёрланади.

Витаминлар - бу тирик организмдаги жараёнлар катализатори ва биорегулятори бўлган турли хил кимёвий табиатдаги паст молекуляр оғирликдаги органик бирикмалар.

Грил - товоқ (балиқ, товуқ ва бошқалар), панжара ёки кўмир устига грил.

Долчин - долчин дарахтининг пўстлоғи, таркибида эфир мойлари бўлганлигидан (3,5-5%) маззаси тахирроқ. Кам ҳидли мевалардан мураббо пиширишда хушбўйлантйривчи озиқавий қўшимча сифатида ишлатилади.

Экспозиция - гўштни муздан туширгандан кейин механик қайта ишлаш технологияси, тана гўштининг барча қисмларида ҳароратни тенглаштириш ва гидрататсия жараёнини якунлаш учун мўлжалланган, бу ишлов бериш пайтида гўшт шарбатини йўқотилишини камайтиришга ёрдам беради.

Занжабил - кўп йиллик ўсимликнинг чўзинчоқ шаклдаги уруғлари. Ўзига хос ёқимли ҳиди ва ўткир маззаси бор. Бу унинг таркибида 3% гача бўладиган эфир мойлари миқдорида боғлиқ. Худди кардамон сингари жойланган бўлади, ишлатилиши ҳам бир хил.

Заъфарон — крокус ўсимлигининг қуритилган гули. Хушбўй ҳид ва ранг берадиган модда тариқасида ишлатилади. Таркибида 6% гача эфир мойлари бор.

Зира - икки йиллик ўсимликнинг чўзинчоқ-тухумсимон шаклда бўладиган уруғи. Кучли хушбўй ҳиди ва тахирроқ маззаси бор, таркибида 6% гача эфир мойлари бўлади. Маҳсулотлар устига сепиш учун ишлатилади.

Ишлаб чиқаришдаги чиқиндилар - (бирламчи қайта ишлаш пайтида чиқинди): механик пишириш пайтида ҳосил бўлган озиқ-овқат ва техник қолдиқлар.

Кардамон — ичида 9-18 тагача уруғи бўладиган чаноқлар шаклидаги етилмаган мева қоқилари. Таркибида 8% эфир мойлари бўлганлигидан ҳиди хушбўй, тахирроқ ўткир маззаси бор.

Кириш назорати - озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш технологик жараёнларида кейинчалик фойдаланиш учун ишлаб чиқарувчи томонидан олинган хом ашё, озиқ-овқат маҳсулотлари, ярим тайёр маҳсулотлар ва материалларнинг сифати ва хавфсизлиги кўрсаткичларини назорат қилиш.

Коллаген - бу суяклар, тендонлар, тери ва ҳайвонлар ва балиқларнинг бириктирувчи тўқималарида жойлашган эримайдиган протеин; қиздирилганда, желатинланади (желатинлайди).

Конвексия - иссиқлик узатиш усули бўлиб, унда иссиқлик зичлиги паст бўлганлиги сабабли ҳаракатга қодир бўлган қиздирилган зарралар орқали узатилади.

Конденсация - бу газнинг суюқликка айланиши.

Концентрация - бирлик ҳажмидаги зарралар сони.

Кристалланиш - бу ҳал қилувчи буғланиши билан қаттиқ кристалларнинг шаклланиши.

Қалампирмунчоқ — тропикларда ўсадиган қалампирмунчоқ дарахтининг қуритилган гул куртаклари.

Қандолат маҳсулотларида ишлатиладиган бўёқлар - қандолат маҳсулотларига ранг бериш учун қўлланилади.

Қандолатчилик технологиясида ишлатиладиган кислота — вино кислотаси (тартрат кислота), узумдан вино тайёрлашда қоладиган чиқитлардан олиниб, рангсиз кристаллар ёки кукун кўринишида бўлади.

Қовуриш - 120-180 ° С гача қиздирилган ёғдан фойдаланиб маҳсулотни тайёрлаш.

Қовуриш (фр.) - бу ёғ ишлатиладиган ва шу билан бирга ошпазлик техникаси. Чуқур ёғ ўсимлик ва ҳайвонларнинг ёғлари аралашмаси.

Қовуришнинг асосий усули - бу маҳсулотни иситиш юзаси билан тўғридан-тўғри алоқа қилиш орқали панга ёки пиширилган вараққа қиздирилган ёғ билан тайёр ҳолга келтириш.

Лимон кислотаси - қандни замбуруғлар ёрдамида бижғитиш ёки лимондан ажратиб чиқариш йўли билан олинади.

Маҳсулотларни совуқ ишлов бериш - термал ишлов беришдан олдин маҳсулотларни қайта ишлашнинг барча турлари. Масалан: ишлов бериш, саралаш, ювиш, намлаш, кесиш, уриш, ишқаланиш, аралаштириш ва бошқалар.

Маҳсулотларни термал қайта ишлаш - маҳсулотни иситиш орқали қайта ишлашнинг барча турлари.

Микротўлқинли печда пишириш (буғ бериш) — микротўлқинли қурилмаларда ҳажмли иситиш усулидан фойдаланишга асосланган усул.

Мускат ёнғоғи — тропикларда ўсадиган мускат дарахтининг тухумсимон шаклдаги мевасининг мағзи. Ўзига хос ёқимли ҳиди ва ўткир мазаси бор, таркибида 15% гача эфир мойлари бўлади.

Овқат - бу ошхона тайёрлигига келтириладиган, бўлинган ва безатилган озиқ-овқат маҳсулоти ёки маҳсулотлар ва ярим тайёр маҳсулотлар комбинацияси.

Овқатга ишлатиладиган эссенциялар - табиий ва синтетик хушбўй моддалар аралашмаларининг сув ёки спиртдаги эритмалари.

Очиқ оловда қовуриш - маҳсулотни иссиқ кўмир устига пишгунча қайта ишлаш.

Ош тузи - сувда эрийдиган кристалл натрий хлорид (NaCl).

Пишириш - бу сувли муҳитда ёки сув буғининг атмосферасида маҳсулотларни пазандалик термик қайта ишлаш.

Порцион - битта истеъмолчи томонидан бир мартадан фойдаланишга мўлжалланган овқатнинг вазни ёки ҳажми.

Протеин денатурацияси - бу ташқи омиллар (ҳарорат, механик стресс, кислоталар, ишқорлар, ултратовуш ва бошқалар) таъсирида, оксил макромолекуласининг иккинчи даражали, учламчи ва тўртламчи тузилмалари, яъни табиий (табиий) фазовий тузилишининг ўзгариши.

Синтетик бўёқлар — тартразин ва индигокармин ишлатиш учун Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан рухсат этилган безарар ошпазлик бўёқлари ҳисобланади.

Сирка кислотаси 3, 6 ва 9% ли концентрацияда ишлаб чиқарилади. Рецептлардагидек миқдорга келтиришда сирка кислота эритмаси кучини ҳисобга олиш ва ишлатишдан аввал унга сув қўшиб, концентрациясини керакли меъёрга келтирилади.

Сут кислотаси - углеводларга бой хомашё (шакар, крахмал, меласса)ни сут кислота бактериялари ёрдамида бижғитиш йўли билан олинади.

Табиий бўёқлар — (кофе, какао, шоколад, мева шарбатлари, куйдирилган шакар (жёнка) ва ҳайвон ҳамда ўсимликлардан олинадиган бўёқлардир.

Хушбўй мурч — юзи ғадирбудур думалоқ донлар. Ҳиди долчин, қалампирмунчоқ ва мускат ёнғоҳи ҳидига ўхшайди.

ФОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР РЎЙХАТИ

1. Худойшукуров Т., Н.Мухамадиев, Н.Мўминов, И.Шукуров. Овқатланиш маҳсулотларини ишлаб чиқариш асослари. – Т.: «ИQTISOD-MOLIYA», 2009 й. – 356 б.
2. Д.Асланова, Т.Худайшукуров, Н.Мўминов. Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари Дарслик. – Т.: «Иқтисод-Молия», 2011.-336 б.
3. Ўзбекистон халқларининг миллий таомлари ва кулинария маҳсулотларини тайёрлаш усуллари тўплами. – Т.: Мехнат, 1998.
4. Худайшукуров Т., Махсудов О. Ўзбек миллий таомлари. Т.: Шарқ, 1995.
5. Мирзиёев, Шавкат Миромонович “Танқидий таҳлил, қатъий тартиб-интизом ва шахсий жавобгарлик – ҳар бир раҳбар фаолиятининг кундлик қондаси бўлиши керак”. Мамлакатимизни 2016 йилда ижтимоий-иқтисодий ривожлантиришнинг асосий якунлари ва 2017 йилга мўлжалланган иқтисодий дастурнинг энг муҳим устувор йўналишларига бағишланган Вазирлар Маҳкамасининг кенгайтирилган мажлисидаги маъруза, 2017 йил 14 январ, - Тошкент: “Ўзбекистон”, 2017. – 104 б.
6. Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёев томонидан “2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича ҳаракатлар стратегияси тўғрисида”ги 4947-сон Фармони. 2017 йил 7 феврал.
7. Ўзбекистон Республикаси «Фаол тадбиркорлик, инновацион ғоялар ва технологияларни қўллаб-қувватлаш йили»да амалга оширишга оид давлат дастури. 2018 йил 22 январ.
8. «Ўзбекистон Республикасида 2012-2016 йилларда хизмат кўрсатиш соҳасини ривожлантириш дастури» Ўзбекистон Республикаси Президентининг қарори. – 2012 йил 10-май, ПК-1754 сон.
9. Ўзбек таомлари. Мадрахимов А. «Ўқитувчи» нашриёт-матбаа ижодий уйи. Тошкент – 2006.

10. Асланова Д., Худайшукуров Т., Мўминов Н. Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари. Ўқув қўлланма Самарқанд, «Зарафшон», 2007.

11. Технология продукции общественного питания в 2-х т., т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. (Ратушный А.С. И др). М.: Мир, 2004.

12. Мўминов Н.Н., Дунё халқлари овқатланишининг ўзига хос хусусиятлари фанидан амалий машғулдотларни ўтказиш бўйича услубий кўрсатма. Самарқанд 2011.

Интернет сайтлари

13. eferat.arxiv.uz/index.php?do=files&op=download/. **Ўзбек миллий** суюк ошлари. **Ўзбек миллий** куюк таомлари

14. beka.uz/pazandalik/taomlar

15. pazanda.ucoz.com/news/1-0-1

16. library.ziyonet.uz/ru/book/download/13171

17. mobinfo.uz/prilozhenie-ўzbek-millij-taomlari-skachali-bolee-100-tys-raz.html

**Н.Н. МЎМИНОВ, З.Э. МАМАРАСУЛОВ, Ж.А. КАХАРОВ,
З.Ш. СУВОНОВ**

МИЛЛИЙ ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИ

ЎҚУВ ҚЎЛЛАНМА

Мухаррир: Завқий Мелиев

Мусаххих: З.Н. Бободустов

Саҳифаловчи: Жамшид Шодмонов

*Ўқув қўлланма СамИСИ Кенгашининг 2022 йил 05 Декабрдаги 4-сон
мажлисида муҳокама қилинган, чоп этишга ва ўқув жараёнида
фойдаланишга тавсия этган.*

«FAN BULOG’I» nashriyoti, Samarqand

ISBN: 978-9943-9576-2-6

Nashriyot lisenziyasi:

№ 4341-5160-642c-944b-ab74-5062-3969

Bosishga ruxsat etildi: 17.05.2023

© «FAN BULOG’I» nashriyoti, Samarqand sh.

S.Buhoriy ko’chasi, 1-11 uy.

Qog’oz bichimi A5, 60x84¹/₁₆, Ofset qog’ozi.

“Times New Roman” garniturası.

Nashr bosma tabog’i 14,25

Buyurtma № 0028/23. Adadi 100 nusxa

**Samarqand iqtisodiyot va servis institutining
matbaa bo‘limida chop etildi.**

LICENSE № 025316.

REESTR № X-119112.

Manzil: Samarqand shahar, Shoxrux ko’chasi 60-uy.