

6П8.9(075)
У А-90

ТАОМ ТАЙЙОРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ



Y 678.9(075)
A-90

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

O'RTA MAXSUS, KASB-HUNAR TA'LIMI MARKAZI

O'RTA MAXSUS KASB-HUNAR TA'LIMINI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI

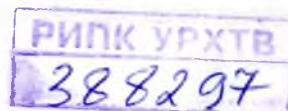
UMID AXROROV, SHUHRAT AXROROV

TAOM TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

*Kasb-hunar kollejlari uchun
o'quv qo'llanma*

To'ldirilgan ikkinchi nashr

«SHARQ» NASHRIYOT-MATBAA
AKSIYADORLIK KOMPANIYASI
BOSH TAHRIRIYATI
TOSHKENT—2008



A—90

T a q r i z c h i l a r :

A.E.TOIROV, Toshkent Tijorat kolleji direktori, iqtisod fanlari nomzodi, dotsent;

E.A.UMARQULOV, Toshkent shahar 8-sonli Biznes maktabi direktori, iqtisod fanlari nomzodi, dotsent;

Q.O.DODAYEV, Toshkent Kimyo-texnologiya instituti «Go'sht, sut, baliq va konservalangan mahsulotlar texnologiyasi» kafedrasi dotsenti, texnika fanlari nomzodi.

Axrorov U.B., Axrorov Sh.U.

Taom tayyorlash texnologiyasi: Kasb-hunar kollejlari uchun o'quv qo'llanma/Axrorov Umid, Axrorov Shuhrat; O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi, O'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi markazi —T.: «Sharq», 2008.—368 b.

Umumiy ovqatlanish korxonalarga texnolog, pazanda tayyorlovchi kasb-hunar kollejlari, o'quvchilari uchun o'quv qo'llanma sifatida tavsiya etilgan. Ushbu qo'llanmadan pazandachilik bo'yicha mahoratini oshirmoqchi bo'lgan umumiy ovqatlanish pazandachilari, shuningdek, uy bekalari ham foydalanishlari mumkin.

BBK 36.99ya722

ISBN 978-9943-00-340-8

© «Sharq» NMAK Bosh tahririyati, 2004, 2008.

KIRISH

Ma'lumki, hayot uchun zarur bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlarining mo'l-ko'pchiligini ta'minlash, asrash, qayta ishlash, isrof qilmaslik kabi masalalar insekundt paydo bo'lgan davrlardanoq dolzarb bo'lib kelgan. Davrimiz ilmiy-texnika ravnaqi davri bo'lganligi uchun ham iste'moldagi taomlarimizga befarq qaramasdan, balki fan nuqtayi nazaridan yondashish muhim ahamiyat kasb etadi.

Pazandachilikning boshqa san'at tarmoqlari kabi o'ziga xos «janrlari» ham mavjud bo'lib, ular o'zbek pazandachiligida oshpazlik, kabobpazlik, novvoylik, qandolatchilik (shakarpazlik), mantipazlik, yaxnapazlik va shu kabilardir. Mana shu pazandachilik janrlarining barchasidan xabardor mutaxassislar umumiy nom bilan **pazanda** deb yuritiladi. **Pazandachilik san'ati** deb, o'simlik va hayvon xomashyolaridan inson (organizmi) uchun zarur bo'lgan turli xil laziz, to'yimli va pokiza taomlarni tayyorlash hamda did bilan dasturxonga tortish-tuzashning muayyan usullari yig'indisiga aytiladi.

Yaratilgan mazkur «Taom tayyorlash texnologiyasi» kitobi pazandalarni tayyorlaydigan kasb-hunar kollejlari va boshqa o'quv yurtlari o'quvchilari uchun o'quv qo'llanma bo'lib, avvalgi qo'llanib kelingan o'quv qo'llanmalardan tarkibi va tuzilishi bo'yicha farq qiladi.

Taom tayyorlash texnologiyasining umumiy qoidasi va uslublarini saqlagan holda, birinchi navbatda, O'zbekistonda keng ko'lamda tayyorlanadigan o'zbek milliy taomlariga, so'ngra Yevropa taomlariga e'tibor berishni lozim topdik. Pazandachilik juda nozik did va bilimni talab qiladi. Soddagina ko'ringan ayrim tadbirlar tayyor taomning to'liq shakllanmasligiga sabab bo'lib, tayyorlangan taom o'zining ko'rinishi bilan ishtaha ochishi, mazasi bilan hazm qilish organlaridagi bezlarning ishga tushishi va nihoyat, organizmda to'liq hazm bo'lishi lozim. Masalan, dukkakli donlarga birlamchi (ivitish) ishlov berish qoidalari buzilsa, donning xususiyatlari o'zgarib, kerakli lazizga ega bo'lmaydi. Hattoki, go'shtni to'g'rash usuliga e'tibor berish lozim. Jumladan, har qaysi taom uchun go'sht to'qimasi tolasining yo'nalishini bilgan holda to'g'ralmasa, taom ko'ngildagidek chiqmaydi.

Taom tayyorlash san'ati **kulinariya** deb ataladi va inson faoliyatining eng qadimiy tarmoqlaridan biri bo'lib hisoblanadi. Taom tayyorlash usullari jamiyat rivojlana borishi bilan birga takomillashib borgan. Ko'p asrlar davomida insekundt oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va shu mahsulotlardan taom tayyorlash sohasida juda katta tajriba orttirgan.

Umumiy ovqatlanish korxonalarini hozirgi zamon talabida rivojlantirish uchun: oziq-ovqat sanoati tarmoqlari bilan kooperatsiyalash asosida mahsulotni yangi sanoat texnologiyasi asosida ishlab chiqarishni joriy etish, ishlab chiqarish jarayonlarini yarim tayyor yoki tayyor mahsulot tayyorlovchi yirik korxonaga aylantirish, ularni mahsulotlar bilan markazlashtirilgan usulda ta'minlashga o'tkazish lozim. Bular o'z navbatida tarmoq xodimlarining ish unumdorligi oshishiga, ishlab chiqarilayotgan mahsulot sifatining yaxshilanishiga, xomashyodan unumli va sifatli foydalanishga, ko'p mehnat talab etuvchi ish jarayonlarini mexanizatsiyalashga imkon beradi.

Umumiy ovqatlanishning xalq xo'jaligi uchun ahamiyati katta. Taomlarni umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlash, kulinariya yarim fabrikatlarini joriy etish juda ko'p mehnat va vaqtni tejaydi, insonni xalq xo'jaligida va ijtimoiy-siyosiy sohalarida ishlash uchun bo'shatib olishga imkon beradi, xotin-qizlarni ro'zg'ordagi unumsiz ishlardan ozod qiladi.

Yaxshi tashkil etilgan, ilmiy-gigiyenik asosda yo'lga qo'yilgan umumiy ovqatlanish mehnatkashlar keng ommasi uchun foydali bo'lib, sanoatda va qishloq xo'jaligida mehnat unumdorligini oshirishga yordam beradi. Mamlakatimizda umumiy ovqatlanishni yaxshilash va rivojlantirishga qaratilgan hukumatimizning qator qarorlari xalqimizga qilinayotgan g'amxo'rlikni ko'rsatuvchi dalillardan biridir.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlab chiqarilgan mahsulot sifati, kishilarning sog'lom va mehnatga qobiliyatli bo'lishlari ko'pincha pazandalarning malakasiga, ularning taom tayyorlash texnologiyasini va zamonaviy texnika vositalarini qanchalik yaxshi egallaganliklariga bog'liqdir.

Taom tayyorlash texnologiyasi — pazandachilikda ko'pchilik xo'randalarga mo'ljallab taom tayyorlash uchun mahsulotlarga mexanik va issiqlik ishlovini berishning oqilona sirlarini o'rgatadi. Bu texnologiya xalq urf-odatlariga, usta pazandalarning ish tajribalariga, fan-texnika yutuqlariga tayangan holda ish tutadi.

Hozirgi zamon umumiy ovqatlanish korxonalarida pazandachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish murakkab texnologik jarayon bo'lib, bu jarayon taom tayyor bo'lgunga qadar mahsulotlarga ishlov berish bilan bog'liq bo'lgan ketma-ket bosqichlardan iboratdir.

Taom deb, bir yoki bir necha tur mahsulotga pazandachilik ishlovi berish, bezash va porsiyalab iste'molga tayyor holga keltirish holatiga aytiladi.

Pazandachilik mahsulotlari deb, oziq-ovqat mahsuloti yoki bir necha xil mahsulotlarga pazandachilik ishlovi berilib, iste'molga tayyor holatiga yetkazilgan, bunda biroz qo'shimcha ishlov berish, isitish, porsiyalarga taqsimlash, bezashni talab qiladigan holatga aytiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalari ish jarayonlarini tashkil qilish usuliga qarab: tayyor va qayta tayyorlanadigan mahsulotlar bilan ishlovchi korxonalar, yarim tayyor mahsulotlar bilan ishlovchi korxonalarga bo'linadi.