

MAKARON MAHSULOTLARINI PISHIRISH VA SHOLG‘OM SHO‘RVA TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Xodjayev Abdumumin Kuchimovich

Sayxunobod tuman 2-son Poletexnikum Bino kompleksini saqlash mutaxassisi

Annotatsiya: *Ushbu maqolada Makaron mahsulotlarini pishirish va sholg‘om sho‘rva tayyorlash texnologiyasini yoritib berildi.*

Kalit so‘zlar: *Elektr yoki gaz plitasi, sholg‘om*

KIRISH

Yog‘ bilan beriladigan qaynatma makaron taomiga kerakli bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlari va ishlatiladigan jihozlar hamda pishirish ketma-ketliklari:

Pishloq bilan beriladigan makaron taomiga kerakli bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlari va ishlatiladigan jihozlar hamda pishirish ketma-ketliklari:

Kishmish bilan beriladigan vermishel taomiga kerakli bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlari va ishlatiladigan jihozlar hamda pishirish ketma-ketliklari:

Tomat bilan beriladigan makaron taomiga kerakli bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlari va ishlatiladigan jihozlar hamda ketma-ketliklari pishirish haqida bilib olasiz.

Makaron mahsulotlarini tayyorlashda mahsulotlarning xilma-xilligi, sifati, (organoleptik) tatib, hidlab va ko‘z bilan ko‘rib aniqlash to‘yumlilik darajasi, organizmga foydali xususiyatlari haqida bilib olasiz.

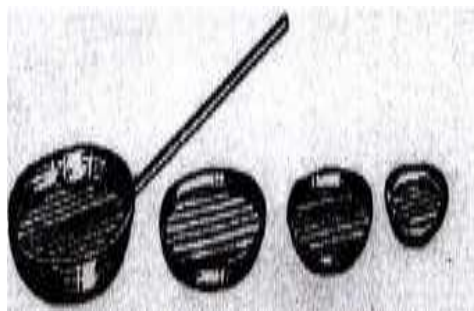
Kerakli jihoz va mahsulotlari Qozon, tova, kapgir, taxtakash, chovli, cho‘mich va pichoq soz holatda bo‘lishi kerak.

Saralash - mahsulotlarga oqilona foydalanishda yordam beradi. Ularni mexanik ishlov berishda chikitlarni kamaytiradi. Saralashda maqsad ezilgan sabzavotlar yoli mahsulotlar tashlanib, yaxshilari katta-kichikligi, yaxlitligi va sifatiga ko‘ra ajratiladi

Yuvish - sabzavotlarni yoki mahsulotlarni ularga yopishgan qum, tuproq koldiqlaridan tozalash uchun maxsus sabzavot yuvish mashinalarida yoki qo‘lda yuviladi. Bu mahsulotlarning sanitariya xolatini yaxshilaydi, ishlatish muxitini uzaytirishda yordam beradi.

To‘g‘rash – sabzavotlarni yoki mahsulotlarni to‘g‘rash maydalash ularni bir tekisda pishirishga yordam beradi, taomlarga chiroyli ko‘rinish baxsh etib, ta‘mini yaxshilaydi.

Sabzavotlar mexanik usulda yoki qo‘lda to‘g‘raladi. Xodimlar mehnat unumdorligini oshirish, ishlab chikarish xarajatlarini kamaytirish, korxonalarning sanitariya xolatini yaxshilash uchun mahsulotlarga mexanik usulda pazandachilik ishlov berish maqsadga muvofiq Tayyorlanishi Makaron, vermishel, shuningdek makaron mahsulotlarining



figurali: ushki, rojki, bandakcha, yulduzcha, pero kabi turlari qaynatib pishiriladi. Ayniksa figurali makaron mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar va garnirlarga bolalar juda kizikib karaydi va xuzur qilib eydi. Uzun-uzun makaron va vermishel sindirilib, keyin pishiriladi yoki pishirish davomida qozonning uzida bir necha kalta bulaklarga bulinadi.

Makaron mahsulotlarini pishirishning shoki usuli bor: kup suvda qaynatish va oz suvda qaynatish.

1 kosa makaron mahsulotaga 5-6 kosa suv, 1 oshqoshiq tuz xisobida olinadi. Suvga tuz solib qaynatiladi, so‘ng makaron mahsulotlari tashlanadi va youoch kurakcha bilan aralashtirib yumshaguncha pishiriladi. Pishirish vaqti mahsulotning xiliga b OF lik. Chunonchi, makaron uchun 30—40 daqiqa, quruq ugra uchun 25—30 daqiqa, ingichka vermishel uchun 10—15 daqiqa belgilangan. Pishgan mahsulot chovlida suzib olinadi yoki galvirga solinadi. Qaynatmasidan suzilib, yaxshi sirlangan kastyulkaga solinadida, maska yog‘ solinib aralashtiriladi. Makaron mahsulotlari bir-biriga yopishib kol mae ligi uchun esa Qaynatmasi tukib yuborilgach, issiq suvda yuviladi. Shunda sirtidagi yopishkokdigi kamayadi. Bunday usulda tayyorlangan mahsulotlar tukma deb ataladi. Pishganda tosh bosishi (kupayishi) 150 foiz xisoblanadi.

Tukma usudda pishirilgan makaron mahsulotlari mustakip taom sifatida maska yog‘, pishloq, tomat-pyure, sabzavotlar bilan birga iste‘mol kilinadi yoki balik va go‘shdan tayyorlangan taomlarga garnir qilib beriladi.

1 kosa makaron mahsulotiga 2-3 kosa suv, 2 oshqoshiq tuz xisobida olinadi. Kdynab turgan tuzli suvga makaron mahsulotlarini solib, donni kovlagan xolda suvi tortilguncha suet olovda qaynatiladi. Idish ostita yopishib ketmasligi uchun esa pishirish davomida maska yog‘ solinadi. Ushbu usul notukma usul deb yuritiladi. Tosh bosishi 200 foiz xisoblangan. Notukma usulda pishirilgan makaron mahsulotlaridan makaronnik, lapshevik, zapekanka tayyorlandi.

Makaron yoki vermishelni tukma usulda pishirib, chovliga olinadi va yuvib yuborgach, maska yog‘ qo‘shiladi. Dasturxonga tortishda likopga solib, yo‘ziga yana maska yog‘ quyiladi. Buni Mustaqil taom yoki garnir qilib ishlatish mumkin. Yarim piyola makaron (vermishel), 2 oshqoshiq maska yog‘. Tayyor taom 1 likopcha.

Sholg‘om sho‘rva tayyorlash.

Sholg‘om sho‘rva taomiga kerakli bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlari va ishlatiladigai jihozlar hamda pishirish ketma-ketliklari xakdtsa bilib olasiz.

Sholg‘om sho‘rva taomini tayyorlashda mahsulotl arning xilma-xilligi, sifati, (organoleptik) tatib, hidlab va ko‘z bilan ko‘rib aniqlash tu yimlilik darajasi, organizmga foydali xususiyatlari haqida

Kerakli jihoz va mahsulotlar: Qozon, tova, kalgir, taxtakash, chovli, cho‘mich va pichok

Saralash- mahsulotlarga oqilona foydalanishda yordam beradi. Ularni mexanik ishlov berishda chikitlarni kamaytiradi.

Saralashda maqsad ezilgan sabzavotlar yoki mahsulotlar tashlanib, yaxshilari katta-kichikligi, yaxlitligi va sifatiga kura ajratiladi

Yuvish-sabzavotlarni yoki mahsulotlarni ularga yopishgan qum, tuproq qoldiqlaridan tozalash uchun maxsus sabzavot yuvish mashinalarida yoki kudda yuviladi. Bu mahsulotlarning sanitariya xolatini yaxshilaydi, ishlatish muxitini uzaytirishda yordam beradi.

To‘g‘rash- sabzavotlarni yoki mahsulotlarni to‘g‘rash maydalash ularni bir tekisda pishirishga yordam beradi, taomlarga chiroyli kurinish baxsh etib, ta‘mini yaxshilaydi. Sabzavotlar mexanik usulda yoki vo‘g‘lda to‘g‘raladi. Xodimlar mehnat unumdorlashi oshirish, ishlab chiqarish xarajatlarini kamaytirish, korxonalarining sanitariya xolatini yaxshilash uchun mahsulotlarga mexanik usulda pazavdachilik ishlov berish maqsadga muvofiq.

Tayyorlanishi

Ushbu taniq taom kech ko‘z, qish va erta bahor oylarida tayyorlanadigan bo‘lib qadimiy dexqonlar oshxonasida paydo bo‘lgan. Sholg‘omning sharofatini keyingi tegishli boblarda bayon etamiz. Qozonga sovuq suv quyib go‘shning suyaqlarini solib 2soat davomida miltirab qaynatamiz. So‘ngra sho‘rvasini suzib olib yangi go‘sh, archilganbutun sabzi, xalka-xalka qilib to‘g‘ralgan piyoz, ko‘proq sholg‘om va bir oz kartoshka solib

yana 1 soat qaynatamiz. Sholg‘omni lappak-lappak qilib, kartoshkani to‘garak to‘g‘rang, go‘shni esa yaxlit bo‘laklarda sho‘rvaga solamiz.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI:

1. Калмыкова М. В. Культура питания во Франции и Италии: общее и различное // Этносоциум и межнациональная культура. 2024. №187.
2. Сравнение кухонь разных стран: Франция, Италия, Япония и Китай. Готовим с Интеллектом. 15.11.2023 // URL: <https://dzen.ru/a/ZVT64UDuEkgTRTa1>
3. Итальянская кухня как фактор идентичности. Кулинарная унификация нации. // URL: <https://pandia.ru/text/78/019/17657-3.php>
4. Итальянская кухня — недавнее изобретение, утверждает итальянский ученый. // URL: <https://www.ft.com/content/6ac009d5-dbfd-4a86-839e-28bb44b2b64c>
5. Национальные кухни мира. // URL: http://www.mnogosmenka.ru/bistrov/nacionalnie_kuhni.htm
6. Загрязкина Т.Ю. Коды французской кухни в контексте нарративных текстов. Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 64