

**O'ZBEK MILLIY TAOMLARI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI****Shoqulova Maftuna**

Termiz Shahar Politexnikumi Ishlab Chiqarish Ta'limi Ustasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.17778756>

Har bir quyuq taomni tayyorlashda o'ziga xos ishlov berish qoidalariga rioya qilish kerak. Mahsulotlarga sovuq ishlov berib, yarim tayyor masalliq tayyorlashda ularni shakliga ahamiyat berish zarur. Chunki noto'g'ri ishlovdan o'tgan yarim tayyor mahsulotdan sifatli taom tayyorlash imkoniyati yo'qolishi mumkin. Sifatli tayyorlangan taom o'z vaqtida, qoidaga rioya qilingan holda dasturxonga tortilishi lozim. Quyida ba'zi o'zbek milliy quyuq taomlari sifatiga qo'yiladigan talablar keltirilgan. Kartoshka biyron o'z shaklida, qovurilgan hidida, mazasida, sarg'ish yoki och qizg'ish qobiqda, ezilmagan, kuymagan, tuzi me'yorida bo'lishi kerak.

No'xatsho'rak yumshoq pishgan, no'xat xushxo'rlikda, rangi och sarg'ishdan sariqqacha tiniqlikda, qotib qolmagan, to'lapishgan, kuymagan, hidlaimagan, tuzi me'yorida bo'lishi kerak.

Moshkichiri masallig'i bir xil yumshoqlikda, ilashimli, quyuq-suyuqlikda pishgan guruch va moshga xos rangda qotib qolgan yoki chala, pishgan mosh, kuygan hid, maza, o'ta quyuq yoki o'ta suyuq ko'rinishdan xoli bo'lishi kerak. Tuxum do'lma bir xilda sarg'ish yoki qizg'ish qobiqli bo'lib, masallig'i yumshoq, bir xil pishgan bo'lishi, o'z shaklida yorilgan, bo'lingan, uzilib qolgan, kuygan va xom bo'lmasligi lozim. Garniri o'z shaklida yumshoq pishgan bo'lib, kuygan, xom va badbo'y bo'lmasligi kerak. Sardagi qizg'ish, bir xil, o'rtacha quyuqlikda bo'lib, kuygan, dumaloqlangan un qoldiqlari va shunga o'xshash kamchiliklardan xoli bo'lishi lozim. Jarkoplarining masallig'i bir xil yumshoqlikda, o'z shaklida pishgan bo'lib masalliqqa xos hid taratishi, tuzi me'yorida, tarkibidagi suyuqlik o'rtacha quyuqlikda bo'lishi kerak. Samarqand jarkopini sopol ko'zchasidan bo'shatganda idishga yopishgan qoldiqlari bo'lmasligi lozim.

Shovlarning quyuq-suyuqligi ilashimli holda bo'lib, juda quyuq yoki suyuq bo'lmasligi kerak. Guruch ezilib ketmasin yoki chala pishgan bo'lmasin. Mahsuloti bir xil pishgan, tuzi me'yorida bo'lib, kuygan hid, mazadan xoli bo'lsin. Qovurma shavlarning hidi va mazasida xushxo'rlik aniq sezilib turishi, sarg'ishdan och qizg'ish ranggacha bo'lishi kerak. Palovlar donador quyuq-suyuqlikda masallig'i bir xil yumshoqlikda pishgan bo'lishi, palov turlariga qarab qo'shib pishirilgan masallig'i xushxo'rlik sezilib turishi lozim. Masallig'ining qovurilgan holatiga qarab palovlar oq sariqdan och qizg'ish ranggacha ko'rinishda bo'lishi mumkin. Kaboblarning o'ziga xos yumshoqligi va ziravorlarning sezilarli xushxo'rlik asosiy alomatlar hisoblanadi. Ulardagi



qovurilgan qobiq tutunsiz cho'g' yoki yog'da sezilarli hosil qilingan bo'lib, rangi sarg'ish dan och qizg'ishgacha bo'lishi mumkin. Lahm go'shtdan pishirilgan kabobning bir sixdagi bo'lafi 5—6 dona bo'lishi kerak, Go'sht qiymasidan pishirilgan kaboblar o'z shakliga ega bo'lmog'i yorilgan, uvoqlangan, kuygan, piyoz yirik to'g'ralgan, achigan bo'lmasligi lozim. Lag'monning xamiri bir xil qalinlikda, yumshoq pishgan bo'lishi kerak. Yopishgan, xom pishgan, kalta-kalta, suvda chala chayilgan bo'lmasin. Lag'mon vajusi masalliqdari o'z shaklida kesilgan, yumshoq pishgan, me'yorida qovurilgan bo'lib, kuyindi hiddan, mazadan xoli bo'lsin. Agar pishgan lag'mon xamiri yog'langan bo'lsa, dasturxonga tortishdan awal qaynab turgan suyuqlikda chayilishi shart. Xamir yog'lanadigan o'simlik yog'i sovitilgan bo'lishi kerak.

Qovurma lag'mon uchun ishlatiladigan masalliqdar o'z me'yorida qovurilgan bo'lib, och sarg'ishdan och qizg'ish ranggacha ko'rinishda bo'lishi mumkin. Lag'mon tarkibidagi masalliq o'ziga xos yumshoqlikda, shaklda bo'lishi bilan birga qovurilgan hid, mazaga ega bo'lishi, xamiri juda qalin, uzunligi 3—10 sm dan uzun yoki kalta bo'lmasligi kerak. Shima uchun tayyorlangan xamir uzun va ingichka bo'lishi kerak. Uning vajusidan sezilarli darajada go'sht, piyoz, tomat mazasi kelib tursin. Masallig'i bir xil yumshoqlikda pishishi bilan birga o'z shakliga ega bo'lishi, ustiga qo'yib beriladigan quymoqdan qovurilgan tuxum hidi va mazasi kelishi lozim. Sarig'i qotirilmay qovurilgan tuxum yoki pishirilgan tuxum bilan tuxum quymog'i almashti-rilmaydi. Mampar uchun tayyorlangan xamir to'rtburchak bo'lib, qalinligi 2—3 mm, eni 15—20 mm dan oshmasligi kerak. Mampar vajusi uchun ishlatiladigan go'sht va sabzavotlar o'z shaklida kesilgan bo'lib, yumshoq pishgan, vaju suyuqligining rangi och qizg'ish bo'lishi kerak. Mamparga qo'shib beriladigan tuxum po'chog'idan ajratilishi, mampar vajusi suyuqligi yoki sho'rvada pishirilgan bo'lishi lozim. Mamparni qovurilgan, po'chog'i bilan yoki quymoq qilib pishirilgan tuxum bilan dasturxonga tortib bo'lmaydi.

Norinningxamiri, go'shti o'z shaklida bir xil mayda somoncha qilib to'g'ralgan, tuzi me'yorida, ustiga qo'yib beriladigan piyoz ham bir xil yupqa to'g'ralib, yanchilgan murch bilan aralashtirilgan bo'lishi lozim. Masallig'i donador bo'lib, yopishib qolgan, chala pishgan bo'lmasin. Chuchvaralar o'z shaklida, bir xil katta-kichiklikda tugilgan, masalliqdari bir xil yumshoqlikda pishgan, rangi pishgan xamir ko'rinishiga monand oqish bo'lsin. Ezilgan, xom yoki chala pishgan bo'lmasin. Tugilgan chuchvaraning xamiri va qiymasi alohida-alohida ochilib pishmasin. Chuchvarani dasturxonga tortishda qatiq o'rniga





POLAND

CURRENT APPROACHES AND NEW RESEARCH IN MODERN SCIENCES

International scientific-online conference



POLAND

smetana berish ham mumkin. Agar chuchvara sho'rva bilan birga tortilsa, kosaga solinib, ustidan sho'rva quyiladi.

Mantilar o'z shaklida tugilgan bo'lib, bug'da yog'langan patnisga qo'yib pishirilishi va patnisdan oson olinishi, manti uchun ishlatilgan qiyma o'ziga xos hid va mazaga ega bo'lishi kerak. Manti masalliqdari xom, chala pishgan yoki ezilgan bo'lmasin. Manti rangi oqish, pishgan xamir ko'rinishida, qovurma manti sarg'ish yoki och qizg'ish rangda bo'lsin.

Somsalar katta-kichikligi, shakli, turlariga qarab har xil bo'lishi mumkin. Kopak somsa 1 dona hisobida bir yog'i tekis, ikkinchi yog'i qabariq to'g'ri to'rtburchakli, dumaloq bo'lib, ustida bir xil sarg'ish yoki qizg'ish qobig'i bo'lishi kerak. Qiymasining masallig'i bir xil shaklda, yumshoq pishgan bo'lsin. Tugilgan somsaning qiymasi yoki qiyma tarkibidagi suyuqlik xamirni teshib, oqib ketmasin, somsa kuygan, rangi o'zgarmay yopilgan, sho'r va shunga o'xshash holatlardan noli bo'lsin. Agar somsa qatlama xamirdan pishirilsa, yuzidagi xamiri g'ovak qatlam-qatlam bo'lsin. «Chip-chip» somsa 2 dona hisobida qo'shaloqlangan bo'lib, kopak somsaga o'xshash bo'lishi kerak. «Parmuda» somsa 4 dona yopishgan bo'lishi va kopak somsa-ga o'xshashi lozim. Oddiy somsalar to'rtburchak yoki uchburchak bo'lib, yuzida bir xil sarg'ish yoki qizg'ish qobig'i bo'lsin. Qovurma varaqi somsalar o'z shaklida, chetki xamiri qat-qat, bir xil sarg'ish yoki och qizg'ish yog'da qovurilgan bo'lishi kerak. Masalliqdar xom, kuygan, yog' hidli, o'ta achchiq yoki taxir bo'lishiga yo'l qo'yilmaydi

