

M.N.Karimova, Sh.H.Quliyeva, Z.D.Rasulova, R.H.Mamatova

MAHSULOT TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI



**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI**

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI

M.N.Karimova, Sh.H.Quliyeva, Z.D.Rasulova, R.H.Mamatova

MAHSULOT TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

(5112100 – Texnologik ta'lim yo'nalishi talabalari uchun)

**“FAN VA TA'LIM” nashriyoti
Buxoro – 2022**

UO'K 641.81/.84(075.8)

36.991ya7

M 37

Mahsulot tayyorlash texnologiyasi [Matn] : o'quv qo'llanma / M.N. Karimova
[va boshq.] -Buxoro: FAN VA TA'LIM, 2022. -296 b.

KBK 36.991ya7

Taqrizchilar:

O.X.Uzoqov, Buxoro davlat universiteti, "Texnologik ta'lim" kafedrası
dotsenti, texnika fanlari nomzodi.

G.I.Temirova, Buxoro muhandislik texnologiyalar instituti "Yengil
sanoat texnologiyalari" kafedrası dotsenti.

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining

**2022 yil 19 iyuldagi 233- sonli buyrug'iga asosan nashrga tavsiya
etildi.**

ISBN 978-9943-8368-2-2

ANNOTATSIYA

“Mahsulot tayyorlash texnologiyasi” fani bo'yicha tuzilgan ushbu o'quv qo'llanma 5112100- “Texnologik ta'lim” bakalavr ta'lim yo'nalishi talabalariga zamonaviy texnologiyalar asosida oziq-ovqat mahsulotlarni ishlab chiqarish jarayoni va ulardan samarali foydalanish haqida ma'lumot beradi. Ovqat tayyorlash jarayoni esa shu oziq-ovqat mahsulotlaridan turli milliy qardosh xalqlar taomlari va pazandalik mahsulotlarini tayyorlash, did bilan bezatish, dasturxonga tortish tartiblarini o'rgatadi. Bo'lajak texnologik ta'lim o'qituvchilarini kasbining mohir ustasi qilib tarbiyalash, hamda ovqat tayyorlash bo'yicha chuqur ilmiy asoslangan bilim berish, qizlarni turmushga tayyorlash, badiiy didini, ovqatlanish madaniyatini tarbiyalash. O'zbek milliy urf-odatlariga hurmat va e'tiborni kuchaytirish, mustaqil O'zbekiston kelajagi bo'lgan har tomonlama barkamol shaxsni tarbiyalashdan iborat.

ANNOTATION

This textbook on "Technology of preparation of products" provides students of the bachelor's degree 5112100-Technological education with information about the process of production of food products on the basis of modern technologies and their effective use. The process of cooking teaches how to prepare, decorate and serve different national dishes and culinary products from this food product. To educate future teachers of technological education as masters of their profession, as well as to provide in-depth science-based knowledge of cooking, to prepare girls for marriage, to cultivate artistic taste, food culture, to strengthen respect and attention to the Uzbek national traditions, to bring up a comprehensively developed person who is the future of independent Uzbekistan.

АННОТАЦИЯ

Учебник «Технология приготовления продуктов» 5112100 - Технологическое образование предоставляет студентам бакалавриата информацию о процессе производства пищевых продуктов на основе современных технологий и их эффективном использовании. Процесс приготовления учит готовить, украшать и подавать из этого пищевого продукта различные национальные блюда и кулинарные изделия. Воспитывать будущих учителей технологического образования как мастеров своей профессии, а также давать глубокие научно обоснованные знания о кулинарии, готовить девочек к замужеству, развивать художественный вкус, культуру питания, укрепить уважение и внимание к узбекским национальным традициям, воспитать всесторонне развитого человека, за которым будущее независимого Узбекистана.

KIRISH

Mazkur o'quv qo'llanmada "Mahsulot tayyorlash texnologiyasi" fanining pazandachilik asoslari bo'limining mazmuni berilgan. Oziq-ovqat yoki ozuqa, taom, yemak deb organizm hayotini quvvatlash uchun iste'mol qilinadigan har qanday moddaga aytiladi. Organik ozuqa uglevod, yog', suv yoki oqsillar qorishimidan iborat bo'ladi. Oziq-ovqat shuningdek foydali mineral va vitaminlarni ham o'z ichiga olishi mumkin. Hayot shakllari faoliyatining katta qismi yemak topish va uni yeyish-ichish atrofida aylanadi. Odamlar ovqatga erishish yo'lida ovchilik, terib-termachilik, ziroat, baliqchilik, yilqichilik kabi keng ko'lamlı sohalarni boshlab, davom ettirib kelishmoqda.

Bugungi kunda bo'lajak o'qituvchilarni zamonaviy texnologiya fanlarining nazariy va tarixiy asoslariga doir bilimlar bilan qurollantirish hamda ilmiy-nazariy asoslari, texnologiya tushunchasi, uning kategoriya va tamoyillari, o'quv jarayonini tashkil etishning metod va shakllariga qo'yilgan zamonaviy talablar, ta'lim oluvchilar shaxsi omillari, uning shakllanish taraqqiyoti, yagona o'quv-tarbiya jarayonini tashkil etish va amalga oshirish, tarbiya jarayonining qonuniyatlari va tamoyillarini amaliyotda tatbiq etish ko'nikmasini hosil qilishdan iborat.

"Mahsulot tayyorlash texnologiyasi" fanini o'qitishda talabalarga o'z kasbining mohir ustasi qilib tarbiyalash, ularga mahsulotlarni tayyorlash texnologiyasi, oziq-ovqat mahsulotlari sifatini aniqlash usullari, oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi va oziqalik qiymatini hamda umumiy ovqatlanishda ishlatiladigan mahsulot va tayyor taomlarning barcha assortimentlarini ishlab chiqarish texnologik jarayonlarining ilmiy asoslari va mahsulotlarning sifatiga qo'yiladigan talablar, taom tayyorlashning zamonaviy texnologiyasi, shuningdek, parhez taomlar, xillari, assortimentlari va ularni ishlab chiqish texnologiyasi hamda kimyoviy tarkibini o'rgatish nazarda tutilgan. O'quv qo'llanmadan umumiy o'rta ta'lim texnologiya fani o'qituvchilari, texnologik ta'lim yo'nalishi talabalari hamda magistrlar foydalanishlari mumkin.

MUNDARIJA

Kirish	5
1-Mavzu. Oziq ovqat mahsulotlarni turlari. Sabzavotlar ularning turlari tarkibi ozuqaviy qiymati	6
2-Mavzu. Don va don mahsulotlari ularning ozuqaviy qiymati va taom tayyorlash	38
3-Mavzu. Xamirdan tayyorlanadigan mahsulotlar	51
4-Mavzu. Tuxum va uning ozuqaviy qiymati, pishirish usullari	63
5-Mavzu. Parhez taomlari ularni tayyorlash tartibi	73
6-Mavzu. Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi	96
7-Mavzu. Un va don mahsulotlarining ozuqaviy qiymati va ahamiyati. ...	111
8-Mavzu. Sut va Sut mahsulot turlari, sifatiga bo'lgan talablar, saqlanishi va muddati, shirguruch pishirish va dasturxonga tortish qoidalari ...	125
9-Mavzu. Go'sht (Mol, qo'y, tovuq) va baliq mahsulotlarning ozuqaviy qiymati, ahamiyati, turlari, ularning sifatiga bo'lgan talablar.	146
10-Mavzu. Baliqlar, saqlash va qayta ishlash jarayoni	155
1-Amaliy mashg'ulot. Sabzavotlarga birlamchi ishlov berish va turli taomlar to'g'rash usullari	175
2-3. Amaliy mashg'ulot. Sabzavotlardan yaxna taom tayyorlash, dasturxonga tortish. Sabzavotlarni pishirish usullari (qaynatish, qovurish, bug'da dimlash) issiqlik ishlov berish usullari.....	180
4 - Amaliy mashg'ulot. Kartoshka bo'tqasini tayyorlash texnologiyasi (Kartoshka bo'tqasini tayyorlash bosqichlari va texnika xavfsizligi qoidalari)	184
5 - Amaliy mashg'ulot. Yorma bo'tqalar tayyorlash texnologiyasi	188
6 - Amaliy mashg'ulot. Makaron mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar ..	192
7 - Amaliy mashg'ulot. Qatlamali xamir. Uvaladigan oshirma xamir. ...	192
8 - Amaliy mashg'ulot. Pishirilgan xamir. Biskvitli xamir. Kekslar uchun xamir	203
9 - Amaliy mashg'ulot. Xamirdan mahsulotlar pishirish	209
10 - Amaliy mashg'ulot. Ochiq, yopiq va gazak uchun buterbrodlarni tayyorlash va dastarxon tortish	215
11 - Amaliy mashg'ulot. Parhez taomlari ularni tayyorlash tartibi Mahsulotlarga umumiy tavsif berish va ovqatlarni tayyorlash usullari. .	223
12 - Amaliy mashg'ulot. Issiq ichimlik va shifobaxsh damlamalarni tayyorlash texnologiyasi.	238

13- Amaliy mashg'ulot. Quymoq tayyorlash tartibi va dasturxonga tortish Xamirli taomlar tayyorlash texnologiyasi	245
14 - Xamirli taomlar tayyorlash texnologiyasi	250
15 - Amaliy mashg'ulot. O'zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash texnologiyasi	252
16 - Amaliy mashg'ulot. Parranda go'shtiga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash	254
17 - Amaliy mashg'ulot. Baliq (tozalashni) go'shtiga birlamchi ishlov berish va yarim tayyor masalliqlar tayyorlash	256
18 - Amaliy mashg'ulot. Go'sht (mol, qo'y, tovuq) va baliq mahsulotlaridan taom tayyorlash	265
19 - Amaliy mashg'ulot. Milliy palov tayyorlash texnologiyasi	273
20 - Amaliy mashg'ulot. Do'lmalarda tayyorlash texnologiyasi	278
Test	282
Glossariy	294
Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati	301