

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI KAMBAG'ALLIKNI QISQARTIRISH
VA BANDLIK VAZIRLIGI**

BAND BO'LMAGAN AHOLIGA

XIZMAT KO'RSATUVCHI «ISHGA MARHAMAT» MONOMARKAZI



OSHPAZLIK

YO'NALISHI UCHUN O'QUV QO'LLANMA



Jizzax 2023

Umumiy qoidalar

1. Oshpaz ishchilar toifasiga kiradi.
2. Oshpaz lavozimiga o'rta kasb-hunar ta'limi yoki boshlang'ich kasb-hunar ta'limi hamda maxsus tayyorgarlik va ish staji _____ yil bo'lgan shaxs qabul qilinadi.
3. Oshpaz _____ tavsiyasiga binoan tashkilot direktori tomonidan ishga olinadi va ishdan olinadi.
4. Oshpaz bilishi kerak:
 - a) lavozim bo'yicha maxsus (professional) bilim:
 - retseptlar, pishirish texnologiyasi, sifat talablari, tarqatish qoidalar (sozlamalari), idishlarni saqlash shartlari va shartlari;
 - kartoshka, sabzavot, qo'ziqorin, don, makaron va dukkakli ekinlar, tvorog, tuxum, kotlet massasidan tayyorlangan yarim tayyor mahsulotlar, xamir, konservalar, konsentratlar va boshqa mahsulotlarning turlari, xususiyatlari va pazandalik maqsadi, belgilari va ularni aniqlashning organoleptik usullari. yaxshi sifat;
 - ularni issiqlik bilan ishlov berishga tayyorlash qoidalar, texnikasi va operatsiyalar ketma-ketligi;
 - texnologik asbob-uskunalar, ishlab chiqarish uskunalar, asboblari, tortish asboblari, idishlarning maqsadi, ulardan foydalanish qoidalar va ularni parvarish qilish qoidalar;
 - b) tashkilot xodimining umumiy bilimi:
 - mehnatni muhofaza qilish qoidalar va normalari, xavfsizlik choralari, ishlab chiqarish sanitariyasi va yong'indan himoya qilish;
 - shaxsiy himoya vositalaridan foydalanish qoidalar;
 - bajarilayotgan ishlarning (xizmatlarning) sifatiga, ish joyida mehnatni oqilona tashkil etishga qo'yiladigan talablar;
 - nikoh turlari va uni oldini olish va bartaraf etish usullari;
 - ishlab chiqarish signalizatsiyasi.
5. Oshpaz o'z ishida quyidagilarga rahbarlik qiladi:
 - tashkilot ustavi;
 - tashkilot rahbarining buyruqlari va buyruqlari;
 - ushbu ish tavsifi,
 - tashkilotning ichki mehnat qoidalar qoidalar;

_____.
6. Oshpaz bevosita yuqori malakali ishchi, _____ va tashkilot direktoriga hisobot beradi.

7. Oshpaz yo'qligida (xizmat safari, ta'til, kasallik va h.k.) uning vazifalari tashkilot direktori tomonidan _____ taklifiga binoan belgilangan tartibda tayinlangan, tegishli huquqlarga ega bo'lgan shaxs tomonidan amalga oshiriladi; vazifalarni bajaradi va o'ziga yuklangan vazifalarning bajarilishi uchun javobgardir.

2. Oshpazning majburiyatlari

Oshpazning vazifalari quyidagilardan iborat:

- a) maxsus (kasbiy) majburiyatlar:
 - oddiy pishirishni talab qiladigan idishlar va pazandalik mahsulotlarini tayyorlash.
 - Kartoshka va boshqa sabzavotlar, don, dukkaklilar, makaron, tuxumlarni tayyorlash.
 - Kartoshka, sabzavot, kotlet massasidan tayyorlangan mahsulotlar (sabzavot, baliq, go'sht), krep, pishiriq, krep qovurish.

- Sabzavotlar va donlarni pishirish.
 - mahsulotlarni siqish, ishqalash, qorishtirish, maydalash, shakllantirish, to'ldirish, to'ldirish.
 - Yarim tayyor mahsulotlardan sendvichlar, idishlar, konservalar va konsentratlar tayyorlash.
 - Ommaviy talabdagi idishlarni qismlarga ajratish (yig'ish), tarqatish.
- b) tashkilot xodimining umumiy majburiyatlari:
- Ichki mehnat qoidalar va tashkilotning boshqa mahalliy qoidalariga rioya qilish;
 - mehnatni muhofaza qilishning ichki qoidalar va normalari, xavfsizlik choralari, ishlab chiqarish sanitariyasi va yong'indan himoya qilish.
 - mehnat shartnomasi doirasida ushbu yo'riqnomaga muvofiq ta'mirlangan xodimlarning buyurtmalarini bajarish.
 - smenalarni qabul qilish va topshirish, tozalash va yuvish, xizmat ko'rsatilayotgan asbob-uskunalar va aloqa vositalarini dezinfeksiya qilish, ish joyini, armatura, asboblarni tozalash, shuningdek ularni tegishli holatda saqlash bo'yicha ishlarni bajarish;
 - belgilangan texnik hujjatlarni yuritish

3. Kukning huquqlari

Oshpaz quyidagi huquqlarga ega:

1. Takliflarni rahbariyat ko'rib chiqish uchun taqdim etish:
 - ushbu yo'riqnomada nazarda tutilgan vazifalar bilan bog'liq ishlarni takomillashtirish;
 - ishlab chiqarish va mehnat intizomini buzgan xodimlarni moddiy va intizomiy javobgarlikka tortish to'g'risida.
2. Tashkilotning tarkibiy bo'linmalari va xodimlaridan o'z vazifalarini bajarishi uchun zarur bo'lgan ma'lumotlarni so'rash.
3. O'z lavozimidagi huquq va majburiyatlarini belgilovchi hujjatlar, xizmat vazifalarini bajarish sifatini baholash mezonlari bilan tanishish.
4. Tashkilot rahbariyatining faoliyatiga oid qarorlari loyihalari bilan tanishish.
5. Tashkilot rahbariyatidan yordam ko'rsatishni, shu jumladan tashkiliy-texnik shart-sharoitlarni ta'minlash va rasmiy vazifalarni bajarish uchun zarur bo'lgan belgilangan hujjatlarni bajarishni talab qilish.
6. Amaldagi mehnat qonunchiligida belgilangan boshqa huquqlar.

Sanitariya-gigiyena talablari va xavfsizlik texnikasi qoidalar

Pazandachilikda rioya qilinadigan xavfsizlik texnikasi qoidalar:

1. Ovqat tayyorlashni boshlashdan oldin ishlatiladigan elektr (gaz) asboblari va jihozlarning sozligini tekshirish;
2. Yelektr jihozlarini tok manbaiga ulashda qo'l quruq bo'lishi;
3. Go'sht qiymalagichda ishlashda unga mahsulotni maxsus moslama bilan surish;
4. Pichoqni boshqa kishiga dasta tomoni bilan uzatish;
5. Kastryul yoki qozonda suyuqlik qaynatishda uni to'ldirib yubormaslik;
6. Suyuqlik qaynab turgan idish qopqog'ini narigi tomonga qaratib ochish;
7. Tovodagi qizigan yog'ga [mahsulotni sekin-asta](#), tovaning bir chetidan solish;

8. Qaynayotgan suyuqlikka turli mahsulotlarni sochratmasdan, yehtiyotkorlik bilan solish;
9. Issiq idish-tovoqlarni maxsus qalpoq, moslama yoki ushlagichlar bilan ushlash.
10. Oshxonada tagi qiyshiq, bandlari singan, cheti uchgan, siri ko'chgan idish-tovoqlarni ishlatmaslik.
11. Tayyorlanayotgan taomni uzoq [vaqt qarovsiz qoldirmaslik](#);
12. Taom tayyor bo'lgandan keyin elektr (gaz) qurilmalarini tarmoqdan uzib qo'yish.

Suyuqliklar, yog'lar va issiq idishlar bilan ishlaganda texnika xavfsizlik qoidalari

1. Idishni suyuqlik bilan to'ldirib yubormaslik lozim. Qaynab turgan qozonga ichidagi suyuqlik toshib ketmasligi uchun qarab turish kerak
2. Issiq jihozlarni maxsus asbob yoki sochiq bilan ushlash kerak
3. Suyuqlik qaynab chiqqandan keyin olovni pasaytirish yoki o'chirib qo'yish kerak
4. Suyuqlik qaynab turgan idishning qopqog'ini o'ziga qaratib ochish kerak
5. Qozonga, tovaga qizdirish uchun quyilgan yog'ni nazorasiz qoldirmang. Baland haroratda yog' yonib ketadi.
6. Tovadagi qizdirilgan yog'ga mahsulotlarni oz-ozdan, asta-sekin tovaning bir chetidan solish kerak.
7. Qaynayotgan suyuqliklarga mahsulotlarni sachratmasdan yehtiyotkorlik bilan tashlash kerak
8. Choynak kastyulyalarning dastalari bo'shab qolgan yoki singan bo'lishi mumkin yemas.
9. Agarda polga suyuqliklar, yog'lar to'kilgan bo'lsa, u holda darxol polni sirpanib ketmaslik uchun [quruq latta bilan artish kerak](#)

Pichoq, kesish asboblari va jihozlar bilan ishlashning texnika xavfsizlik qoidalari

1. To'g'rayotganda pichoqni to'g'ri ushlash kerak, pichoq, vilka sop tomoni bilan uzatiladi
2. Taxtakachni stolning tekis joyiga qo'yish kerak. Stolning chetiga qo'yib bo'lmaydi, chunki to'g'rayotganda mahsulotlar yerga tushadi.
3. Yaxlatilgan go'sht, baliqlarga yerigandan keyin ishlov beriladi.
4. Qirg'ich bilan ishlayotganda yehtiyot bo'lish kerak, mahsulotlarga oxirigacha ishlov berish shart yemas, aks holda jarohat olish mumkin
5. Go'sht qiymalagichga go'shtni solishda maxsus yog'och moslama bilan ishlash kerak, qo'lni yehtiyot qiling, begona shaxs [bilan gaplashish kerak yemas](#)
6. Konserva bankalarini pichoq yoki boshqa asboblari bilan ochish mumkin yemas. Faqat o'zining maxsus moslamalaridan foydalanish kerak.

Gaz bilan ishlaganda texnika xavfsizlik qoidalari

1. Ish boshlashdan oldin xonani shamollatish lozim.
2. Gaz plitasi to'g'ri yoqilishi kerak
3. Gaz plitaning konforkalari qizg'ish sariq, olov uzilib yonsa, demak, bu gazda ishlash mumkin yemas
4. Gazning olovi ko'k-havo rang bo'lishi kerak

5. Gaz plitaning duxovkasini ishlatishdan oldin shamollatish shart.
6. Gaz hidi chiqsa darhol mutaxassisni chaqirib kerak
7. Gaz plitalarni nazorasiz qoldirish mumkin yemas.
8. Ishlatib bo'lgandan so'ng gaz plitasini o'chirib tozalab qo'yish shart.

Elektr asbob jihozlari bilan ishlaganda tenika xavfsizlik qoidalari

1. Agar kichkina elektr plitasi bo'lsa, ushbu plitani ustiga qo'yishdan oldin uning tagiga olovga qarshi taglik ishlatiladi
2. Elektr plitani yoqishdan oldin [elektr shnurga qarash lozim](#), ochiq joylar bo'lishi mumkin yemas
3. Shtepsel rozetkasi o'z joyidan chiqib turgan, osilib turgan bolishi mumkin yemas.
4. Quruq qo'l bilan elektr asboblarni shtepsel vilkasini ushlab o'chirib va yoqish lozim.
5. Plitkalarining usti yorilmagan tekis bo'lishi shart
6. Ovqatni elektr plitkalarida tayyorlash uchun faqat sirli idishlardan foydalaning
7. Elektr plitkalarini nazorasiz qo'ymaslik kerak

Pazandachilik xonalari uchun sanitariya-gigiyena talablari

1. Taomlar maxsus xona-oshxonada tayyorlanadi, unga yorug'lik yaxshi tushadigan, hid va bug'larni tozalash uchun maxsus ventilyator o'rnatilgan bo'lishi kerak
2. Xona jihozlarining saramjonligi va ozodaligini ta'minlash.
3. Toza idishlarni shkafda yoki javonlarda saqlash kerak
4. Pashshalarning oshxonaga kirishiga yo'l qo'ymang!
5. Idishlar [issiq suvga biroz choy sodasi](#), garchisa va boshqa yuvish vositalari solib tegishli moslamalar yordamida yuviladi. Bu vositalar idishlarni yaxshi tozalaydi.
6. Oziq-ovqat chiqindilarini maxsus qopqog'i bor idishga solish kerak va o'z vaqtida to'kish kerak.
7. Oshxonalar vaqti-vaqti bilan shamollatiladi.

Pazandachilikda shaxsiy sanitariya-gigiyena talabalari

1. Taom tayyorlash uchun maxsus kiyimlar kiyiladi (fartuk, ro'mol).
2. Sochlar ro'mol tagiga olinadi, tayyorlashga kirishishdan oldin qo'lni sovun bilan yuvish kerak
3. Barmoqlardagi tirnoqlar olingan bo'lishi shart.
4. Cho'ntakda to'g'nog'ich, sinadigan va o'tkir asboblarni bo'lishi kerak yemas.
5. Ish joyini to'g'ri tashkil qilish kerak.
6. Taom tayyorlashda iloji boricha sifatli mahsulotlardan foydalanish kerak.
7. Xom go'shtni, baliq go'shtini to'g'raganda alohida taxtakachlardan foydalanish kerak. Xg, Xb (xom go'sht, xom baliq deb yozib qo'yilgan)
8. Ish o'rinlarini doimo toza, ozoda, saramjon-sarishta holatda saqlashni odat qiling.

Tayyor taomlar va oziq-ovqatlarni saqlash qoidalari

1. Tayyor taomlar va oziq-ovqat mahsulotlarini yopiq joyda saqlash kerak
2. Buzulgan mahsulotlarni iste'mol qilish kerak yemas.
3. Ayniydigan mahsulotlarni muzlatgichda saqlash lozim.
4. Mahsulotlarni tozalab yuvish va navlarga ajratish zarur.

5. Tayyor va xom taomlarni alohida saqlash kerak. Tayyor taomni tez iste'mol qilish lozim, chunki unda mikroorganizmlar ko'payib, [zaxarlanish mumkin](#)
6. Siri ko'chgan va alyumin idishda ovqatlarni saqlab bo'lmaydi, zaxarlanish mumkin.

Pazandachilik ishlarini bajarishda xavfsizlik texnikasi koidalariga rioyaya kilish talablari

Gaz plitalaridan foydalanishda:

1. Ish boshlashdan oldin xonani shamollatish lozim.
2. Gaz plitasi to'ri yokilishi kerak.
3. Gaz plitaning konforkasi kizish sarik uzilib yonsa, bu gazda ishlash mumkin yemas.
4. Gazning olovi ko'k - xavorang bo'lishi kerak.
5. Gaz plitaning duxovkasini ishlatishdan oldin shamollatish kerak.
6. Gaz xidi chiksa darxol mutaxassisni chakirish kerak.
7. Gaz plitalarni nazorasiz koldirish mumkin yemas.
8. Ishlatib bo'lgandan so'ng gaz plitasini o'chirib tozalab ko'yish shart.

Elektr plitasidan foydalanish:

1. Agar kichkina elektr plitasi bo'lsa, ushbu stolga ko'yishdan oldin, uning tagiga olovga karshi taglik ishlatiladi.
2. Elektr plitani yokishdan oldin elektr shnuriga karash lozim, ochik joylar bo'lishi mumkin yemas.
3. Shtepsel rozetkasi o'z joyidan chikib turgan, osilib turgan bo'lishi mumkin emas.
4. Kuruk ko'l bilan elektr asboblarni shtepsel vilkasini ushlab o'chirish va yokish lozim.
5. Plitkalar usti yorilmagan tekis bo'lishi shart.
6. Ovkatni elektr plitkalarda tayyorlash uchun fakat sirli idishlardan foydalanish zarur.
7. Elektr plitkani nazoratsiz ko'ymaslik kerak.

Kesuvchi asboblarni bilan ishlaganda:

1. Juda yextiyot bo'lib ishlash. Kartoshkani arikchali pichok bilan, balikni kirich bilan tozalash, go'shtni kiymalagichga turtgich bilan kiritish kerak. Pichok va vilkani tutgich tomoni bilan uzatish kerak.
2. Non va boshka maxsulotlarni kesishda maxsus taxtakachdan foydalanish va kesish koidalariga amal kilish kerak. Barmoklar bir oz yegallagan xolatda pichok kesish kirrasidan bir oz masofada ushlanishi kerak.
3. Kirich bilan ishlayotganda yextiyot bo'lish kerak.
4. Go'shtni kiymalagichga solishda maxsus yooch moslamadan foydalanish va shu jarayonda begona kishilar bilan mulokotda bo'lish tavsiya yetilmaydi.

Suyukliklar (suv, yo va b.) bilan ishlaganda.

1. Kaynayotgan suyuqlik idish chekasidan to'kilib ketmasligini nazorat qilish. Suyuklik juda kuchli kaynab kesa, olovni pasaytirish.
2. Issik jixozlarni maxsus asbob yoki sochik bilan ushlash kerak.
3. Suyuklik kaynab turgan idishlar kopkoini o'ziga karatib ochish kerak.
4. Tovadagi kizdirilgan [yo maxsulotlarni oz-ozdan](#), asta-sekin tovaning bir chetidan solish kerak.

Pazandachilikda rioya qilinadigan saniatriya-gigiyena qoidalari:

1. Ovqat pishirishda maxsus kiyimlar: oq xalat va oq qalpoq kiyish yoki oq ro'mol o'rab olish;
2. Ovqatni tayyorlashga kirishishdan oldin qo'llarni sovun bilan yuvish, tirnoqlarni olingan bo'lishi;
3. Ovqat tayyorlashda iloji boricha yangi sifatli mahsulotlardan foydalanish;
4. Go'shtga, baliqqa hamda sabzavotlarga birinchi ishlov berishda maxsus bo'laklash taxtachalari va pichoqlardan foydalanish;
5. Ish o'rnini tez-tez tozalash va har doim ozoda saqlashga harakat qilish.

SALATLAR

MELODIYA



Kerakli masalliqlar – 4,5 dona pomidor , 4 ta bodring , 300 gr qaynatilgan go'sht 5 ta tuuxm qaynatilgan , 200 gr mayanez , tabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi – hamma masalliq larni somoncha qilib to'g'rab mayanez bilan aralashtirib olamiz .

PISHLOQLI



Kerakli masalliqlar- 300 gr sir , 200 gr sabzi salat , 3 ta pomidor , 1 bog' salat bargi , 1 bonka kukruz , 200 gr mayanez , tabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi - hamma masalliq larni kubikcha qilib tog'rab olib mayanez aralashtiramiz , va tabga ko'ra tuz solamiz .

SEZAR



Цезарь с курицей

Kerakli masalliqalar-400 gr tovuq felesi , 5,6 dona tostor non , 1 dona ayzberg karam , 10 ,12 dona bedana tuxum qaynatilgan , 8,10 dona chere pomidor , 100 gr sir , 2,3 dona chisnok , tabga ko'ra tuz va murch , 200 gr mayanez.

Tayyorlanishi – tovuq felesini qizib turgan yog'da oldi orqasini qizartirib olamiz , duxivkaga 15 daqiqada pishrib olamiz . Mayznez ichiga 50 gr sirni qirg'ichdan chiqarib chisnokni maydalab solib aralashtirib olamiz . Tuxum va pomidorlarni o'rtasidan bo'lib olamiz tostor nonlarimizni suxarik holatiga keltirib olamiz va hamma masalliqalarni bitta idishga solib aralashtirib olamiz .

BAHOR SALATI



Kerakli masalliqlar – 4 ta bodring , 3 ta pomoidor , yarim bog' shivit , kinza 200 gr qaynatilgan go'sht , 1 ta qaynatilgan sabzi , 6 dona bedana tuxum , 200 gr mayanez va tabga ko'ra tuz chisnok .

Tayyorlanishi – hamma masallidlarni parrak shaklida tog'rab mayanez bilan ralashtirib tabga ko'ra tuz solamiz .

YAPONISKIY SALAT



Kerakli masalliqalar – 300 gr go'sht , 4-5 qoshiq so'ya , 3-4 dona chesnok , 1 ta sabzi , 1 ta qizil piyoz , 3 ta pomidor , 200 gr yog' , 0,5 bog' kinza , va tbga ko'ra tuz ziravorlar .

Tayyorlanishi – go'shtni yupqa parrak to'g'rab , 3 osh qoshiq soya chesnok , kashnich bilan marinovka qilamiz . Qizargan yo'g'da pishguncha qovrib olamiz . Qolgan mahsulotlarni uchburchak to'g'rab , sabzini qirg'ichdan o'tkazib , go'sht piyoz , solib tuz ziravorlar so'ya bilan aralashtiramiz .

KUNGABOQAR SALATI



Kerakli masalliqlar – 300 gr kalbasa , 4 ta tuxum qaynatilgani , 2 ta kartoshka qovrilgani , 1 bonka jo’xori , 200 gr mayanez , 3-4 dona sho’r bodring , chips .
Tayyorlanishi – masalliq

GNIZDO



Kerakli masalliqlar- 200 sir , 2 ta bodring , 400 gr qaynatilgan go'sht 3 ta kartoshka (salyomka) 5 , 6 dona bedana tuxum qaynatilingan , 300 gr mayanez .
Tayyorlanishi – hamma masalliqlar somoncha qilib to'g'ralib mayanez bilan aralashtiriladi .

AMERIKANSKIY SALAT



Kerakli masalliqalar – 200 gr qizil karam , 300 gr oq karam , 300 gr tovuq felesi qaynatilgan , 1 bonka kukruz yoki garoh , 200 gr mayanez tabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi – hamma masalliqalarni somoncha qilib to'g'rab mayanez bilan aralashtrib olamiz .

ANGILISKIY SALAT



Kerakli masalliqlar – 4 ta kartoshka qovrilgan , 2 ta bodring , 200 gr sir , 0,5 qo'ziqorin , 4 ta tuxum qaynatilgan , 2 ta olma nordon , 1 ta jo'xori , 200 gr mayanez

Tayyorlanishi – hamma masalliqlar somoncha to'g'ralib mayanez bilan yaxshilab aralashtiramiz .

OAZIS



Kerakli masalliqlar – 300 gr fele qaynatilgan , 4 ta tuuxm qaynatilgan , 3 ta kartoshka qovrilgan , 2 ta pomidor , 2 ta bodring , 200 gr mayanez , tuz
Tayyorlanishi – masalliqlar somoncha qilib to'g'ralib aralashtiriladi .

BAQLAJONLI QARSILDOQ

Kerakli masalliqlar- 2 ta baqlajon , 2ta pomidor , 1 osh qoshiq asal , 1 osh qoshiq kraxmal , 2, 3 osh qoshiq suv , 1 osh qoshiq aganiyok , qovrurush uchun yog' tabga ko'ra tuz .



Tayyorlanishi – baqlajonlarimizni po'stlog'idan artib olib , uchburchak shaklda to'g'rab olamiz , tuzli suvga solib qo'yamiz , kraxmal ichiga suv solib aralashtirib olamiz va baqlajonlarimizni kraxmalga aralashtirib olib o'rtacha qizigan yog'da tilla rang qilib qovrib olamiz . Aganiyok ichiga asal solib aralashtirib olamiz , pomidorlarimizni ham uchburchak shaklda tog'rab olamiz va hamma masallqlarni bitta idishga solib aralashtirib olamiz .

ANANASLI SALAT

Kerakli masallqlar – 1 bonkla ananas , 1 bonka kukruz , 300 gr qaynatilgan tovuq felesi , ayzberg karam , 10 dona bedana tuxum , 200 gr mayanez , tabga ko'ra tuz .



Tayyorlanishi – hamma masalliqlarni parak shaklda to'g'rab aralashtirib olamiz .

TOKE SALATI

Kerakli masalliqlar – 0,5 kg sabzi salat , 2 ta bodring , 1-2 dona chisnok 1 bog' , shivit , 200 gr mayanez , 1 bonka garoh va tabga kora tuz murch

Tayyorlanishi – hamma masalliqlar somoncha to'g'ralib mayanez bilan aralashtirib olamiz .

BIFTON SALATI



Kerakli masalliqlar – 1 bog salat bargi , 2 ta bodring , 3 ta tuxum qaynatilgan , 100-200 gr go'sht qaynatilgan , 1 bonka jo'xori , 200 gr mayanez , 2 ta sabzi qaynatilgan va tabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi – hamma masalliqnlarni yarim oy shaklida to'g'rab mayanez bilan aralashtirib olamiz .

KRAB TAYYOQCHALARI



Kerakli masalliqlar – 1 pochka krab , 200 gr guruch dimlangan , 2 ta bodring , 4 ta tuxum qaynatilgan , 1bonka kukruz , 2 ta kartoshka qaynatilgan , 300 gr mayanez tabga ko’ra tuz .

Tayyorlanishi – hamma masallidlarni mayda kubikcha qilib to’g’rab mayanez bilan aralashtiramiz .

MAGNOLIYA



Kerakli masalliqalar- 1 ta gul karam qaynatilgan , 2 gr sabzi , 1 bog' salat bargi , 3 ta pomidor , 5 ta tuxum aynatilgan , 200 gr mayanez , tabga ko'ra tuz va murch .

Tayyorlanishi – gul karamni mayda bo'laklarga bo'lib qolgan masalliqalarni somoncha qilib to'g'rab mayanez bilan aralashtiramiz .

VITAMIN



Kerakli masalliqlar - 3 ta pomidor bodring , 5,6 ta rediska , 0,5 bog' ko'k piyoz shivit va kinza , zaytun yog'i , 0,5 limon .

Tayyorlanishi – hamma masalliq^larni kupikcha qilib to'g'rab yog' bilan aralashtiramiz .

LOLETA



Kerakli masalliqlar – 1 ta qizil lavclagi qaynatilgan , 200 gr tovuq felesi qaynatilgan , 4 ta tuxum qaynatilgan , 1 stakan maydalangan yong'oq . 1 , 2dona chisnok , 200 gr mayanez , tabga ko'ra tuz va murch .

Tayyorlanishi – hamma masallidlarni somoncha qilib to'g'raladi .

SHOXONA



Kerakli masalliqlar - 300 gr go'sht qaynatilgan , 100 gr go'sht dudlangan 4 ta kartoshka qaynatilgan , 3 ta bodring , 2 ta pomidor , 0,5 bog' shvit , 200 gr mayanez tabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi – hamma masalliqlar parrak va somoncha qilib to'g'raladi

UYG'URCHA SALAT



Kerakli masalliqalar – 300 gr lahim go'sht , 3-4 dona chisnok , 2 bog' salat bargi , 2 bog' ko'k piyoz , 3 ta pomidor , 2 ta bodring , 3-4 osh qoshiq soya 3-4 odh qoshiq yog' , 1-2 choy qoshiq kunjut , 150-200 ml suv va trabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi – go'shtni yupqa parrak qilib to'g'rab tuz maydalangan chisnok va soya sovusi , qo'shib aralashtiramiz . 1 soatga muzlatgichga qo'yamiz keyin olib tovaga yog' qiztirib ikkala tarafini bir ikki daqiqa qovurib olamiz . Kunjut sepib 15-20 daqiqaga dimlaymiz salat bargini qo'limiz bilan maydalab , bodring pomidorni somoncha qilib to'g'rab hamma masalliqni aralashtrib 2 soatga muzlatgichga qo'yamiz va dasturxonga tortamiz .

RAMAZON SALATI



Kerakli masalliqlar – 1 ta ayzberg , 200 gr dudlangan go'sht , 4 ta tuxum qaynatilgan , 150 gr sir , 1 bonka garoh , 0,5 bog' shvit , tabga ko'ra tuz va murch , 1 dona yangi va tuzli bodring .

SOVUSI – 100 gr yog'li Smetanaga , 100 gr suzma , 2 dona chisnok solib aralashtiramiz , masalliqlar parak qilib tog'raladi .

VIKTORIYA SALATI



Kerakli masalliqlar - 2 ta sabzi qaynatilgan , 4 ta tuxum qaynatilgan , jo'xori , sir qirg'ichdan o'tkaziladi , tovuq fele qaynatilgani , mayanez .

Tayyorlanishi – masalliqlar somoncha shaklda to'g'raladi va mayanez bilan aralashtiramiz .

SHEF SALATI



Kerakli masalliqlar - kalbasa , 0,5 bonka jo’xori , 2 ta kartoshka qovrilgani , 2 ta pomidor , 4-3 ta bodring sho’r yoki sveji , 4 ta tuxum qaynatilgani , 200 gr sir .

Tayyorlanishi – hamma masalliqlar somoncha shaklda to’g’ralib mayanez bilan aralashtiriladi .

SEPOCHKA SALAT



Kerakli masalliqlar – 300 gr fele qaynatilgani , 4 ta tuxum qaynatilgani , 100 gr sir qirg'ichdan o'takazilgani , 3 osh qoshiq mayanez , 1 dona chisnok , 1 banko garoh 3-4 dona bodring (sho'r) tabga ko'ra tuz va murch .

Tayyorlanishi – mayanezga chisnok va tuxum sarig'ini ezib solib aralashtiramiz , qolgan masallidlarni kubik shaklda to'g'rab mayanezli aralashmani solib arlashtiramiz likobchaga solib garoh yarmini chetiga marjon kabi terib chiqamiz va dasturxonga tortamiz .

MEMOZA



Kerakli masalliqlar – 1 bonka konserva baliq , 100 gr sir , 2 ta sabzi , 3 ta kartoshka 3 ta tuxum hammasi qaynatilgan , 200 gr mayanez , tuz .

Tayyorlanishi – hamma masalliqlar qirg'ichdan chiqarilib mayanez surib ustma – ust qilib terib chiqamiz .

PEKACHU



Kerakli masalliqlar – 5 ta qaynatilgan kartoshka , 5 ta qaynatilgan tuxum 1 bog' ko'k piyoz , 200 gr mayanez , 0,5 choy qoshiq muruch , 0,5 bonka qo'ziqorin , yog' va tuz .

Tayyorlanishi – kartoshka kubik to'g'ralib yog'ga qovrib qolgan masalliqlar ham kubik to'g'ralib mayanez bilan aralashtiramiz .

AKSU



Kerakli masalliqlar – 5 ta tuxum qaynatilgan , 5-6 ta bodring , 200 gr sabzi salat , 0,5 bonka jo’xori , 200 gr mayanez va tabga ko’ra tuz .

Tayyorlanishi – masalliqlar somoncha yoki parrak qilib to’g’ralib mayanez bilan aralashtiramiz .

GURZINCHA JARKOB



Kerakli masalliqalar – 500 gr lahim go'sht , 2 ta qizil 1 ta yashil balgarskiy , 2 ta piyoz , 3-4 dona chisnok , 1 osh qoshiq tamat , 1 bog' ko'kat , 300 gr yog' , 0,5 kg kartoshka , 2 ta yumshoq non , tabga ko'ra tuz va ziravorlar 1 osh qoshiq soya .

Tayyorlanishi – go'shtlarni yupqa parrak qilib to'g'rab bitta mayda tog'ralgan chisnok tabga ko'ra tuz soya bilan aralashtirib quyamiz . Qolgan masallqlarni yirik uchburchak qilib to'g'rab olamiz . Qizib turgan yog'da birinchi bo'lib go'shimizni qovrib olib 1 stakan suv bilan dimlab qo'yamiz , pishgan massamiz ustiga qolgan masallqlarni solib 5 daqiqa qovuramiz . Nonlarimizni bo'laklarga bo'lib olib ovqatimiz ustiga terib chiqamiz . Kartoshkamizni yumaloq shaklda to'g'rab qizib turgan yog'da tilla rang qilib qovrib olamiz . Laganga birinchi bo'lib nonlarimizni terib chiqamiz va pishgan massamizni solib dasturxonga tortamiz .

BRIZOL



Kerakli masalliqlar - 400 gr yog'siz qiyma , 2 ta piyoz , 2 dona chisnok 2 ta pomidor , 150 gr sir , 200 gr mayanez , 10 ta tuxum , tabga ko'ra tuz va ziavorlar
Tayyorlanishi – qiymamiz ichiga piyoz va chisnoklarni qirg'ichdan chiqarib olamiz va tabga ko'ra tuz ziavorlar solib yaxshilab aralashtirib olamiz va qiymalarimizni 10 bo'lakka bo'lib olamiz 1 ta tuxumimizni tarelkaga chaqib olib aralashtirib olamiz qiymamizni tuxumimiz ustiga yupqa qilib yoyib olingan qiymani solamiz va qizib turgan tovaga ozgina yog' solib qiymali massamizni oldi orqasini pishrib olamiz . Pishgan massamiz ichiga birinchi bo'lib mayanez mayda to'g'ralgan pomidor qirg'ichdan chiqarilgan sir solib o'rab olamiz .
yoqimli ishtaha .

PITSSA



Kerakli masalliqlar – 300 gr iliq suv yoki sut , 1 osh qoshiq droja , 1 osh qoshiq shakar , 1 choy qoshiqcha tuz , 3 osh qoshiq zaytun yog'i , 450-500 gr un .

Nachinkasi – 200 gr kalbasa , 300 gr sir , 2 ta pomidor , 50 gr mayanez , 50 gr ketchup .

Tayyorlanishi – sutimiz ichiga droja shaker tuz , yog' solib aralashtirib olamiz va oz-ozdan un solib o'rtacha yumshoqlikda xamir qorib olamiz va 1 soatga muzlatgichga oshirishga olib qo'yamiz . Oshgan xamirimizni yupqa qilib yoyib birinchi bo'lib ketchup mayanezni surtib olamiz va qirg'ichdan chiqarilgan sir solib olamiz qolgan masallidlarni yupqa parrak qilib to'g'rab terib chiqamiz . 15 minut oldin qizidirilgan duxovkada 250 gradusda 15-20 daqiqada pishrib olamiz duxovkadan olishdan 5 minut oldin ustiga sir qirg'ichdan chiqarilgan sir solamiz .

KFS



Kerakli masalliqalar – 10-12 dona tovuq qanotchalarini , marinofkaga 4 dona chisnok , 4 osh qoshiq yog’ 1 osh qoshiq achchiq qalampir tabga ko’ra tuz , 1 osh qoshiq zarchava , 0,5 osh qoshiq kashnich , 1 osh qoshiq rolton pripiravasi , 1 litr yog’ , 0,5 kg un , 2 osh qoshiq kraxmal , va tabga ko’ra truz va qalampir .

Tayyorlanishi – qanotlarimizni yaxshilab tuzli suvda yuvib olib 2 ga bo’lib olamiz marinofka uchun yuqorida yozilgan hamma maxsulotlarni bitta idishga solib qanotlarimiz botguncha suv solamiz va 5-6 soatga muzlatgichga olib qo’yamiz . Unimiz ichiga tuz , qalampir va kraxmalni solib yaxshilab aralashtirib olamiz . Tayyor bo’lgan qanotchalarimiz olib birinchi bo’lib unga va muzdek suvga yana unga va yana suvga va yana unga bulg’alab olib 3 marta unga 2 marta suvga solinadi qizib turgan yog’da 10 daqiqadan pishrib olamiz .

GAMBURGER



Kerakli masalliqlar - 220 ml gr iliq sut , 110 ml iluq suv , 80 ml yog' , 1 osh qoshiq sary'og' , 10 gr droja , 1 choy qoshiq tuz , 1,5 osh qoshiq shakar , 700-800 gr un , 1 ta tuxum .

Nachinkasi – salat bargi pomidor tuzlangan bodring , ketchup mayanez , 200 gr mol go'shti qiymasi , 200 gr tovuq qiymasi , 1 ta piyoz , 2 dona chisnok , tabga ko'ra tuz va zirovorlar , 1 ta kartoshka .

MARJUMAK SHO'RVA (CHECHEVITSA)



Kerakli masalliqlar – 1 ta piyoz , 1 ta sabzi , 2 ta kartoshka , 2 ta balgar 1 ta pomidor , 100 gr saryog’ , 1 osh qoshiq tamat , 300 gr chechevetsiya

Tayyorlanishi – hamma masalliklarni kubik shaklda to’g’rab qozonga saryog’ solib hammasini ketma – ket qovrib olamiz . 1,2-2 litr suvga ziravorlar va tuz 20 minut qaynatib blendir yordamida maydalab olamiz va yana biroz qaynatib olamiz kosaga suzib 1 qoshiq qaymoq solib dasturxonga tortamiz .

XARCHO



Kerakli masalliqlar – 400 gr go'sht 2 ta chisnok , 4 bog' kinza , 2 ta dan qizil va yashil balgar , 1 ta sabzi , 1 ta piyoz , 200 gr yog' , 1,5-2 litr suv , 100 gr sayog' , 300 gr guruch , tabga ko'ra tuz va ziravorlar , tamat 1 osh qoshiq shakar .

Tayyorlanishi – qozonga yog' solib kubik qilib to'g'ralgan go'sht solib tuz ziravorlar bilan 5-10 daqiqa qovuramiz , chisnok kinza va qolgan masalliqlarimizni birin ketin solib qovuramiz . Qovurish oralig'i 2 daqiqa so'ngra suv solamiz .Tovoga saryog' solib guruchlarni solib 1 qoshiq tuz solib qovuramiz botguncha suv quyib , suvni tortganda pastlab dimlaymiz huddi oshdek qilib .

SIRLI SOMSA



Kerakli masalliqlar – 200 gr margarin , 600 gr un , 200 gr smetana , 300 gr tovuq felesi , 300 gr sir , 2 ta pomidor , 2 ta piyoz , 1 ta tuxum va tabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi – unni maragrin bilan kuroshka holatiga keltiramiz smetana yoki qaymoq solib xamir qoramiz so'ngra xamirini oshirishga qo'yamiz

Nachinkasi – piyoz , fele , pomidor mayda to'rt burchak qilib to'g'raymiz va tabga ko'ra tuz va ziravorlar solamiz .

ARABCHA SOMSA



Kerakli masalliqlar – 300 gr sut , 1 choy qoshiq razrixlitel , 2 osh qoshiq shakar , 0,5 qoshiq droja , 4 qoshiq yog’ , 400-500 gr un , 100 gr saryog’

Nachinkasi – 400 gr tovuq felesi , 200 gr sir , 2 ta piyoz , 100 gr mayanez 1 ta tuxum .

Tayyorlanishi – sut ichiga droj shakar , tuz , razrixlitel , yog’ un solib xamir qoramiz 15 daqiqa tindiramiz .

Nachinkasi – feleni , piyozni mayda kubik qilib to’g’raymiz sirni qirg’ichdan chiqarib , tuz murch , mayanez solib aralashtiramiz .

Tingan xamirni zuvalalarga bo’lib olamiz va yupqa yumaloq qilib yoyib olamiz , xamirga saryog’ surib , xamirni teskari qilib nechenka solamiz . Xamir o’rtaga yig’ib siqiladi va ularni tugamiz va ustiga saryog’ suramiz . 180 gradusga pishrib olamiz .

MAMPAR



Kerakli masalliqlar-300 gr gosht, 2 ta piyoz , 2 ta kartoshka, 2 ta sabzi, 3 ta bolgar, 2 dona chesnok, 300 gr yog, tuz, ziravorlar, 200 gr noxat, basay karam.

Xamiri-300 gr un, 1 ta tuxum, 1 stakan tuzli suv.

Tayyorlanishi-Xamma masalliqlar kubik shaklida tog'raladi. Go'shtni prepreva bilan qovuramiz. Qolgan masallqlarni ketma-ketlikda qovuriladi va suv solib qaynatiladi.

BRINZALI PIROG



Kerakli masalliqlar- 300 ml sut, 1qoshiq droja, 1 qoshiq shakar, 1 ta tuxum, 3 qoshiq yog, keraklicha un.

Nachinka- 300 gr brinza, 2 ta pomidor, 1 bog' shivit, tuz.

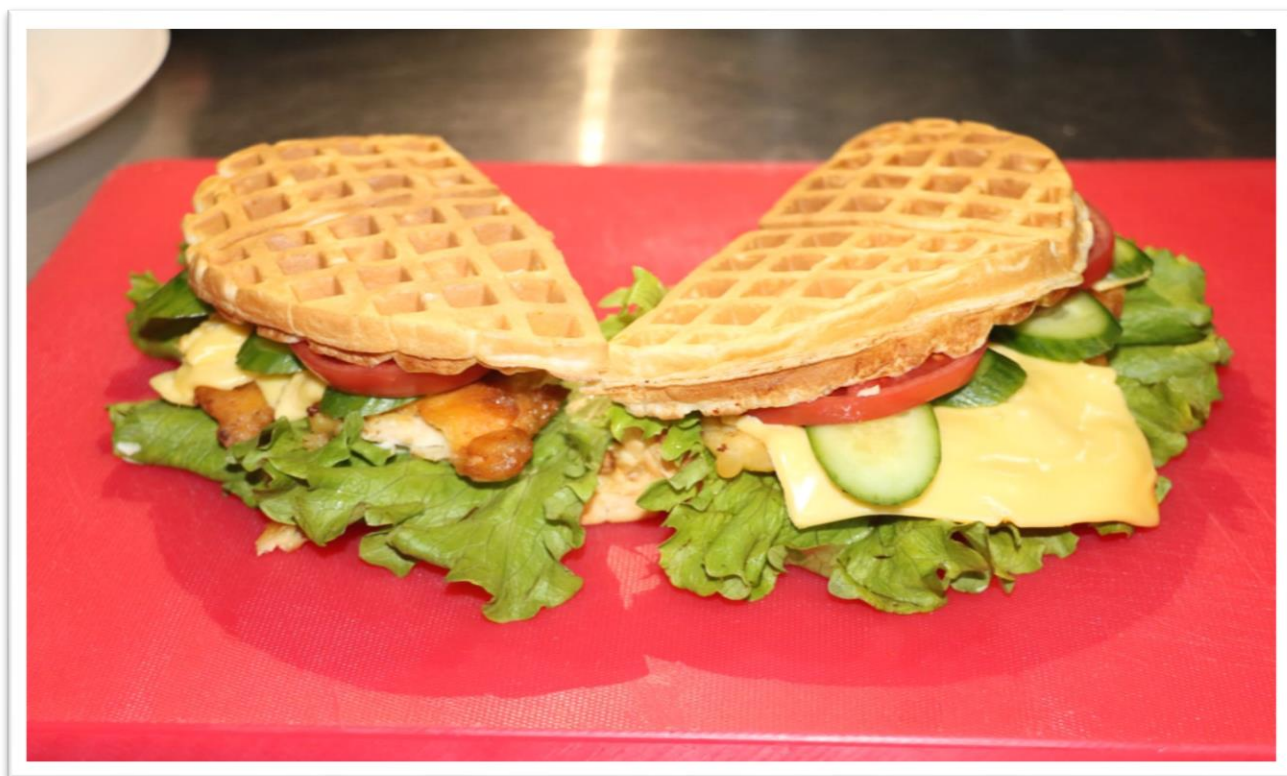
Tayyorlanishi-Apara tayyorlab olamiz. Sutni ilitib olib droja, shakar solib aralashtirib 10 daqiqa olib qoyamiz. Ustiga qolgan sut, tuxum oqi, yog, tuz, qolgan unni solib xamir qoramiz. 1 soatga muzlatkichga qo'yamiz. 2 ga bolib 1-sini yoyib olamiz.Bittasiga vilka bilan teshikchalar hosil qilib mayda togralgan brinza,pomidor,shivitlarni aralashtirib olib xamir ustiga solib chiqamiz .Ikkinchi yoyilgan xamiri uchun lentacha kesib olamiz.Shu holatda terib chiqamiz.Ustiga tuxum surtib ,kunjut sepib 180 C ga 35-40 daqiqa pishirib olami

JULYEN SOMSA



Kerakli masalliqalar: Qoziqorin ,300-400gr tovuq fele ,3-4ta piyoz,yog',ziravorlar bulyon ,200gr sir eriydigan ,cheri pomidor ,ko'kat bezashga .

Vafleli sendvich



Kerakli masalliqalar- 2 ta tuxum, 100 ml sut,30 ml yog', 0.5 choy qoshiq tuz, 1 choy qoshiq razraxitel, 150 gr un.

Nachinka- 300 gr tovuq fele, 2 ta tuxum, 2 oshqoshiq smetana,2 oshqoshiq mayonez,4 oshqoshiq un, tuz va preprava, 2 ta pomidor, 1 ta bodring, 1 ta qizil piyoz, salat bargi, ketchup, mayonez, sir.

Tayyorlanishi- Hamma masallqlarni bir idishga solib aralashtirib, vafli qolipida tillarang kirguncha pishiramiz. Felelarni parrak qilib tuz sepib bolgacha yordamida uramiz. Qolgan masallqlarni solib quymoqli massa hosil bolguncha aralashtirib felelarnibotirib, tillarang qilib qovurib olamiz. Pomidor, bodring, piyozlarni parrak qilib kesib terib chiqamiz.

RASTEGAY (PIRASHKI)



Kerakli masallqlar – 200 gr iliq suv , 200 gr iliq sut , 1 choy qoshiq tuz 1 qoshiq droja , 200 gr yog' va yetralicha un .

Nachinkasi – 2 ta kartoshka , 1 ta piyoz , 200 gr karam tabga ko'ra tuz va ziravorlar

Tayyorlanishi – qo'lga yopishmyadigan xamir qorib olamiz 1 soatga oshrib olamiz hamma masallqlarni mayda kubikcha qilib to'g'rab olib tabga ko'ra yog' solib piyoz kartoshka va karam solib ziravorlar bilan ozgina suv solib dimlab qo'yamiz . Oshgan xamirlarni zuvalachalarga bo'lib ichiga nachinka solib tugib olamiz 180 gradusga 30-35 daqiqada pishrib olamiz .

GO'SHTLI PIROG (TOVUQLI FILLE)



Kerakli masalliqlar – 200 gr sherdra , 200 gr qaymoq , 1 stakan tuzli suv 500-600 gr un , 300 gr qiyma , 2 ta kartoshka , 2 ta piyoz 1 ta tuxum , tuz va ziravorlar , kunjut .

Tayyorlanishi – hamma masallqlarni mayda kubik shaklida to'g'rab tuz va ziravorlar solib aralashtiramiz . Biribchi pesochni xamir qilamiz , xamirni 2 ga bo'lamiz birinchi xamirni yoyib ustiga nachinka solib , ikkinchi xamirni ustiga yopamiz va ustiga tuxum surib kunjut sepamiz . 220 gradusga 40-45 daqiqa pishiramiz .

LAVASHLI GAZAK (burrak)

Kerakli masalliqlar – 200 gr sir , 200 gr brinza , 2-3 qoshiq mayanez tuz lavash xamiri , 2 ta tuxum , yog' 2-3 dona chisnok , 0,5 bog' ko'kat .

TOVUQLI FREKADELKA



Kerakli masalliqalar – 400 gr fele (qiyma) , 3 ta piyoz , 200 gr qaymoq , 300 gr guruch , 100 gr lapsha , 150 gr saryog’ , 100 gr yog’ va tuz muruch ziravorlar .

Tayyorlanishi – tovaga ozgina yog’ solib birinchi bo’lib lapshani tilla rangga kurguncha qovrib olamiz va guruchni solib 1 qoshiq tuz solamiz yana biroz qovurib botguncha suv solamiz . Suvi qaynab tortilgacha tagini pasaytirib o’rta qismiga 50 gr saryog’ solib dimlab qo’yamiz . Qiymamiz ichiga 2 ta piyozni qirg’ichdan chiqarib tuz va ziravorlar solib aralashtrib yumaloqchalar yasab olamiz . 1 ta piyozni parrak qilib to’g’rab tabga ko’ra yog’ solib qiymalarni tilla

rang qilib qovrib olamiz . Tovaga piyozni qovuramiz xona haroratidagi qaymoq solib qiymalarni solib 15 daqiqaga dimlaymiz .

PIRASHKI (bilyashe)



Kerakli masalliqalar - 100 gr sut , 400 gr iliq suv , 1 qoshiq droja , 1 qoshiq tuz , yog' yetarlicha un , 3-4 dona kartoshka , 4 ta piyoz , 200 gr qiyma , tuz , ziravorlar 100 gr yog' , tuxum , 1 litr yog' .

Tayyorlanishi – qo'lga yopishmaydigan yumshoq xamir qoramiz 1 soatga oshirishga qo'yamiz . Qaynatilgan kartoshkaga 1 ta piyoz qovurib solamiz tuz va ziravorlar bilan .

Nachinkasi – piyozni yarm oy shaklda to'g'rab tuz va qalampir solib , yaxshilab tayyorlab olamiz va qiymani solib aralashtiramiz .

KARTOSHKALI RULET



Kerakli masalliqlar - 250 gr qiyma , 1 ta piyoz , 100 gr yog' , 1 ta qizil , 1 ta yashil balgar , 1 osh qoshiq balgar , 4 ta kartoshka , 200 gr sir , 2 ta tuxum va petrushka ziravorlar .

Tayyorlanishi – birinchi bo'lib qiymani qovrib olamiz tuz ziravorlar bilan piyoz va kartoshkani qirg'ichdan chiqarib tuxum solib aralashtirib duxuvkaga 180 gradusga qo'yamiz . Qiymamizni qovrib piyoz va balgar kubik shaklida to'g'rab ketma – ketlikda qovrib tamat solib 5 daqiqa qovuramiz va yarim payola suv solib dimlab qo'yamiz . Kartoshka pishgandan so'ng qiymani ustiga solib rulet shaklida o'rab olamiz .

QO'ZIQORINLI SALAT



Kerakli masalliqlar - 1 bonka qo'ziqorin , 300 gr fele (qaynatilgani) , 1 bog' ko'k piyoz , 1 bog' kinza , 1 ta qizil piyoz , yarimta limon va tanga ko'ra tuz murch , 4 osh qoshiq yog' .

Tayyorlanishi – barcha masalliqlarni somoncha qilib to'g'rab aralashtirib olamiz .

KFS (KATLET)



Kerakli masalliqlar – 1 kg fele , 200 gr saryog' , 2 ta kartoshka , 2ta piyoz 4-3 dona chisnok , 2 pochka toaster non , 3 ta tuxum , 100 gr un va tabga ko'ra tuz ziravorlar .

Tayyorlanishi – hamma masalliqlarni misirofkdan chiqarib tuz ziravorlar solib yaxshilab aralashtiramiz 15-20 bo'lakka bo'lib olamiz va bo'lingan kokletlar ichiga bir bo'lakdan saryog' solib birinchi unga keyin tuxum , keyin to'g'ralgan nonlarni yopishtib tilla rang qilib qovrib olamiz 180 gradusga 30 daqiqa gaz pechiga pishirib olamiz .

BAQLAJONLI PIROG



Kerakli masalliqalar – 4 ta baqlajon , 4 ta tuxum , 4 qoshiq un , tuz , 200 gr mayanez 4-5 dona pomidor , 2-3 dona chesnok , 3-4 dona bodring .

Tayyorlanishi – baqlajonlarni artib qirg'ichdan chiqarib olamiz , ichiga un tuxum tuz solib yaxshilab aralashtirib olamiz va o'rtacha olovga yupqa bilinchik qilib pishrib olamiz keyin mayanez surib pomidor bodringlarni yupqa parrak qilib to'g'rab ustiga terib chiqamiz . Mayanezga chesnokni mayda to'g'rab aralashtiramiz .

SUXARI



Kerakli masalliqlar – 1 ta non , 3 osh qoshiq yog’ , 3 osh qoshiq suv , chesnochniy priprava , bulen priprava mayda qalampir .

Tayyorlanishi – nonni kubikcha to’g’rab tayyorlangan massamizni oz-ozdan solib aralashtiramiz , selafan paket yordamida . 180 gradusga 20-25 daqiqa gaz pechiga qo’yamiz .

PATRYCHA



Kerakli masallqlar – 200 gr sut , 200 gr suv 0,5 osh qoshiq droja , 1 choy qoshiq tuz va yetarlicha un , 2-3 qoshiq yog' , 200 gr maselka , 1 ta tuxum kunjut , bedana .

Tayyorlanishi – suv va sut iliq qilib tuz droja un solib o'rtacha yumshoqlikda xamir qorib olamiz , xamirlarni 2 ga bo'lib biroz tindiramiz tingan xamir katta yoyib , eritib olingan margarinni surib uzun lentalar kesib olamiz va rulet shaklida o'rab yumaloq qilib yoyib bo'laklarga bo'lib 200 gr dan 30-35 daqiqada pishrib olamiz .

QOVOQCHALI SOMSA



Kerakli masalliqlar – 200 gr margarin, 1 stakan tuzli suv, yetarlicha un razraxitel, 200gr qaymoq.

Tayyorlanishi - 2 stakan un bilan margarin urvoq qilib olinadi va razraxitel solib aralashtiramiz. Keyin qaymoq va suv solib qolgan unlarni ham solib yumshoq xamir qilib olamiz va biroz dam oldiramiz. Dam olgan zuvalalarni bolib olamiz.

Nachinka- 1 ta qovoq, 4-5 ta piyoz, ozroq shakar, maydalangan qalampir, zira, tuz

LOLA SOMSA



Pesochni xamir qilib olamiz.

Nachinka – piyoz, tovuq fele, tuz, ziravor.

GO'SHTLI NON



Kerakli masalliqlar -Xamiriga-300 gr sut, 300gr suv, 1 kg un, 100 gr sariyog, 1 oshqoshiq droja.

Nachinka- 300 gr qiyma, 2 ta piyoz, 2 ta kartoshka, 1 ta tuxum sarigi,kunjut.

TOVUQLI RULET



Masalliqalar- 500 gr tovuq fele, 300 gr qiyma, 1 ta piyoz, 150 gr sir, 2 dona chesnok, 200 gr yog, 2 ta tuxum, 100 gr un, talqon,tuz, ziravorlar.

Tayyorlanishi- Tovuq fele bolgacha yordamida uriladi, ustiga tuz, ziravorlar sepib ustiga qiyma yoyib, sir qoyib oraymiz.Masalliqalarga ketma ket botirib tillaranga kirguncha qovurub olamiz180-200 c da gaz pechida pishirib olamiz 25- 30 daqiqa davomida.

TUXUMLI RULET



Kerakli masalliqalar- 4 ta tuxum, 200 gr smetana, 3 oshqoshiq un, 2 oshqoshiq kraxmal, 10-12 dona qora zaytun, 200 gr indeyka, 200 gr mayonez, 1 choy qoshiq razraxitel

Tayyorlanishi-Tuxum ichiga smetana, un, kraxmal,tuz solib aralashtiramiz.Massamizni 3 qoshigiga yarim bog shivit solamiz tuxumli massani listga yoyib, shivitli massani dumaloqcha qilib zaytun yordamida gulcha qilib olamiz. 180 c da 7-8 daqiqa pishirib olamiz. Massani sovutib mayonez surib indeyka terib rule shaklida oraymiz.

TURETSKI KATLET



Kerakli masalliqlar-300-400 gr qiyma, 200 gr tovuq fele, 2 ta balgar, 1 ta piyoz, 2-3 dona chesnok, 1 ta tuxum, 1 kg kartoshka, 200 gr yog, 200 gr un, tuz, ziravorlar, 2 ta qaynatilgan tuxum.

Tayyorlanishi-Qiyma ichiga masallidlarni mayda kubik shaklda tograb solib aralashtiramiz, katlet formasini keltirib olamiz.Qizigan yogda unga botirib qovurib olamiz.Kartoshkani pyure qilib katlet ustiga kiygizamiz, tuxumga botirib yana yogda qovurib olamiz.180-200c da 15-20 daqiqa gaz pechida pishirib olamiz.

ASSARTI SOMSA



Kerakli masalliqlar – 1 kg un , 0,5 litr tuzli suv , 300 gr moy maselka , 1 ta tuxum ustiga surishga .

Nachinkasi – 600 gr fele (tovuq) , 0,5 kr qiyma , 1 kr piyoz , 0,5 kr pomidor , 200 gr shedreletta , 1 bog' zelin , va tabga ko'ra kunjut ziravorlar .

Tayyorlanishi - xamirlarni 15 bo'lakka bo'lib olamiz . Felelarni kubik to'g'rab tuz va ziravorlar solamiz . Qiyma ichiga piyoz , tuz , ziravorlar solib aralashtiramiz , pomidorni uchburchak to'g'raymiz , qolgan piyozni qalampir tuz bilan yaxshilar aralashtirib g'ijimlaymiz . Xamirni yoyib maxsulotlarni ketma-ket solib convert shaklda o'raymiz , tuxum surib kunjut sepamiz 180-200 gradusda 1 soatga pishiramiz .

LAXMAJUN



Kerakli masalliqlar – xamiriga 250 gr sut yoki suv , 1 osh qoshiq droja , 1 osh qoshiq shakar , tuz yetarlicha un .

Nachinkasi – 300 gr qiyma , 2 ta balgar , 2 ta piyoz , 1 osh qoshiq tamat , 1 bog' zelin , 2 ta pomidor , aganyok tabga ko'ra .

Tayyorlanishi – qo'lga yopishmaydigan yumshoq xamir qilib olamiz 1 soatga oshiramiz . Qiyma ichiga chopper qilingan piyoz va balgar , zelin , tamat solib aralashtirib olamiz . Oshgan xamirlarimizni 10-12 bo'lakka bo'lib biroz dam oldiramiz yumaloq qilib yoyib nachenkani surtib qizib turgan pechga 15 daqiqada pishrib olamiz .

ALFREDA SPAGETTESI



Kerakli masalliqalar- 120 g tovuq fele, 100-150 gr qaymoq, 100 gr fetuchini pastasi, 60-70 gr shampion qoziqorin, 10 gr parmesan pishloq, yog, 1 ta katta piyoz.

Tayyorlanishi-Suv qaynatishga qoyamiz va tuz solamiz.Felexlarni 3-4 mm qilib kesamiz.Shampinyonlarni 4 ga bolib olamiz.Tovaga yog solib felexlarni qovurishni boshladik keyin shampiyon solib tuz,ziravorlarni qovuramiz.Qaymoq solib kerakli quyuglikka kelguncha qovuramiz.Suv qaynagach pastani pishirib olamiz.Pishgan pastani sovuq suvda chayib olamiz va tayyor qaylaga solib aralashtiramiz keyin likopchaga solib cheri pomidori va rayxon bargi bilan ustiga sir chiqarib bezatamiz.

TOVUQLI SHISH KABOB



Kerakli masalliqlar-Felelarni kubik qilib tograymiz ustiga chesnok surtib, yog, tuz, ziravorlar solib aralashtiramiz song biroz dam oldiramiz.Sabzavotlarimizni tortburchak shaklda tograb chop sixlarga ketma-ket terib olamiz bir tekisda kesib olamiz.Felelarni sixga terib olamiz va tovaga yog solib qizdiramiz.Keyin sixga tortilgan maxsulotlarimizni yaxshilab pishirib olamiz hamda likopchaga teramiz yoniga suzma va piyozni uksus bilan oldirib taom yoniga chiroyli qilib qoyamiz, bezatamiz.Lavash xamirlarini tortburchak qilib kesib rulet shaklida orab yoniga teramiz.

TOVUQLI GULYASH



Kerakli masalliqlar-140 gr tovuq felesi, 80 gr sabzi yani 1 ta, 40 gr 3 xil rangda balgar, 60 gr cheri pomidori, 5 gr chesnok, 150 mg tamat sharbatini.

Tayyorlanishi-Feleni ortiqcha yoglardan tozalab olamiz va keyin tortburchak shaklda to'g'rab olamiz , sabzini maydaroq shaklda to'grab , tovaga yog' solib qizdiramiz va masalliqlarni ketma – ketlikda qovrib olamiz balgarni ham o'rta hajmda to'rt burchak shaklda to'g'raymiz 3 gr chisnokni ham maydalab solamiz . Yog' qizigach birinchi sabzini solib qovramiz , keyin chesnok va feleni solamiz , fele tayyor bo'lib pishgach , balgarlarni solib qovuramiz tabga ko'ra tuz va ziravorlar bilan 150 ml tamat sharbatini qo'shib taom qo'yilgandan so'ng o'chirib tayyor taomni likobga solib kartoshka pyura yoki guruch bilan likobga solamiz va cheri pomidor yoki petrushka bilan bezaymiz .

CHO'P SHASHLIK



Kerakli masalliqlar – 500 gr go'sht , tuz va ziravorlar , 2 ta balgar , 1 kg kartoshka 2 ta piyoz , 1 ta sabzi , yog' va shashlik cho'pchalari .

Tayyorlanishi – birinchi go'shtni tuz ziravorlar 1 ta piyozni qirg'ichdan chiqarib marinovka qilib olamiz . Kubik shaklida go'shtni to'g'rab olamiz . Kartoshka piyozni ham yirik shaklda to'g'raymiz . Sabzini yarim oy shaklda to'g'rab olamiz huddi shunday balgarni ham . Marinovka bo'lgan go'shtni cho'p sixlarga terib olamiz va qizigan yog'ga biroz qovrub olamiz go'shtlarni chetga olib turamiz va kartoshka , piyoz , sabzi , balagarlarni ham birin – ketin qovrib olamiz , qovrilgan massa ustiga shashlikchalarni terib 1-1,5 soat suv solib past olovda pishguncha dimlaymiz .

BORSH



Kerakli masalliqlar -500gr mol gôst 1ta piyoz 1ta sabzi 1ta kartoshka 2dona chisnok3ta qizil lovlagi 1/4karom 100ml yog' 2osh qoshiq tamat 1osh qoshiq olmalı uksus tabga kôra tuz lavr bargi chisnochniy smetana yoki limon bn tortiladi

Tayyorlanishi: hamma masaliqlarni somoncha yoki ôrtacha kupikcha shaklida tug'rab olamiz.Qozonga yog'solib birinchi bôlib piyozni kiyin gôst va qolgan masaliqlarini solib biroz qovurib olamiz,Qayyagan suv solib pishguncha qaynatib olamiz.Pishgan massamiz ichiga qirg'ichdan chiqarilgan lovlagini solib 1osh qoshiq olmalı uksus solamiz

KISHLOREN(LORANSKIY PIROG)



Kerakli masalliqlar - 150gr margarin 3ta tuxum sarig' 200gr smetana 1choy qoshiqcha razrexlitel

Nachinkasi

1ta piyoz 300gr tovuq filesi 200gr qaymoq 0,5baka shampinion 100 gr yog' qôziqorin 100gr sir (kasher,akbel,pure milk)yashi eridigan sir tabga kora tuz murch

Tayyorlanishi: margarinimizni qirg'ichdan chiqarib olib oz ozdan un solib ushoq holatiga keltirib 3ta tuxum sariqi smetanda razrexlitel solib yana un solib

yumshoq xamir qiilib olamoz biroz mushtlaymiz xamirimiz elastichniy bôlishi uchun paketka solib yarim soatga muzlatgichga olib qoyamiz. Tovaga yog solib piyoz tovuq filesi ni solib biroz qovuramiz va qoziqorin solib solib 10 daqiqaga dimlab qoyamiz sông qaymoq solib ôchiramiz xamirimizni yoyib olib qolibga solamiz va velks bilan teshib chiqamiz tayyor massamizni solib 200-220gradusda 35-40daqiqa pishiramiz va pishishiga 5daqiqqa qolganda qirg'ichdan chiqarilgan sir solib yana duxofkadan 5daqiqaga qôyib olamiz.

KUN VA TUN (ДЕН И НОЧ)



Kerakli masalliqalar – 1 ta qora non , 5-6 dona chisnok , 200 gr yog' , 200 gr sir , tabga ko'ra tuz .

Tayyorlanishi – nonlarimizni 1 sm qilib kesib olamiz va qizigan yog’da qovrib olamiz . Non sovigandan so’ng chisnok surib chiqamiz va uch qismiga sir qo’shib chiqamiz .

LEMANAT



Kerakli masalliqlar - 1 ta limon , 2 ta apelsin , 1 bog’ miyata , 200-300 gr shakar gazli yoki gazziz suv .

Tayyorlanishi – apelsin va limonni qirg’ichdan chiqaramiz ichki qismini kubik qilib to’g’rab olamiz shakar miyata solib g’ijimlaymiz va suv solib setkadan o’tkazamiz .

MOXITO



Kerakli masalliqlar – 2 ta limon, 2 ta apelsin, 1 bog myata, 1ta sprite

Tayyorlanishi – Mevalarni kubik tograb olamiz ,blendr yordamida maydalab, ustidan sprite solib, setkadan 2-3 marta otkazamiz va bakallarga solib bezatamiz.

**JIZZAX SHAHAR “ISHGA MARHAMAT” MONOMARKAZI IJTIMOYIY
TARMOQLARDAGI RASMIY SAHIFALAR, TELEFON RAQAM VA MANZIL**



		https://t.me/Jizzaxmonomarkaz
		www.facebook.com/groups/846863546175463
		instagram.com/jizzaxmonomarkaz/
		www.jizzaxmonomarkaz.uz
		www.youtube.com/channel/UC3g7rYnzhOiY81voDVGk0hA
		72 223-81-42, Жиззах шаҳар, Ш.Рашидов кўчаси, 44 уй

**Jizzax shahri “Ishga marhamat” monomarkazi
kasb yo’nalishlari va til kurslari kesimida
mavjud o’quv qo’llanmalar.**

Sartaroshlik (Ayollar, Erkaklar sartaroshi)	Neyl stilist	Tikuvchi	Kosmetolog	Uqalovchi
Oshpaz	Qandolatchilik	Kichik mehr shavqat hamshirasi	Yosh bolalar uchun enaga, tarbiyachi yordamchisi	Santexnika
Elektrik	Payvandlovchi	Issiqxona	Web dasturlash	1C buhgalteriya
Kompyuter savodhonligi	Rus tili	Ingliz tili	Koreys tili	Yapon tili