

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI KAMBAG'ALLIKNI
QISQARTIRISH VA BANDLIK VAZIRLIGI
BAND BO'LMAGAN AHOLIGA
XIZMAT KO'RSATUVCHI «ISHGA MARHAMAT»
MONOMARKAZI**



**QANDOLATCHILIK
YO'NALISHI UCHUN O'QUV QO'LLANMA**



Jizzax 2023

QANDOLAT MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQUARISHDA XAVFSIZLIK QOIDALARI. KONSENTSIYA DO'KONIDAGI USKUNALARNI ISHLATISHDA XAVFSIZLIK. XODIMLARNING ASOSIY TALABLARI

Ovqatlanayotgan muassasalarda tashkil etilgan kichik qandolatchilik do'konlaridan farqli o'laroq, yig'im-terim korxonalarining qandolatchilik do'konlari ko'proq quvvat, texnik jihatdan yaxshiroq jihozlangan va shuning uchun foydali va shuning uchun foydali va bundan ham foydali. Seminarda xamirturush, qumli, puff, pechlik va qorin bo'shlig'i testidan, shuningdek yarim tayyor mahsulot shaklida xamirturush, qumli va puffere-dan keng turdagi mahsulotlar ishlab chiqaradi. So'nggi yillarda ro'y bergan ko'plab yig'im-terim korxonalari ishlab chiqarishni tanqid qilish, qandolatchilik va un mahsulotlarini ishlab chiqarish qandolatchilik va un do'konlari shakllanishiga bo'lindi. Un seminarining texnologik jarayoni sxema bo'yicha amalga oshiriladi: mahsulotni tayyorlash -\u003e Sinovlarni tekshirish -\u003e Kesish va pishirish buyumlari -\u003e Sog'ish -\u003e Transport. Seminarni kiritadigan xom ashyo kunlik kundalik aktsiyalarga tushiriladi. Unda unni yoğurma, kesish va pishirish va pishirish va pishirish va pishirish va pishirish va pishirish va pishirish va pishirish va pishirish va pishirish. Xamirturush xamirini ko'rsatadigan xamirning xamiri bilan xamirturush tekshiruvini olish. Tayyor mahsulotlar do'konda ekspeditsiyaga yuborishdan oldin tokchalardagi mahsulotlarni tugatdi. Qandolatchilik ustaxonasidagi texnologik jarayon sxema bo'yicha amalga oshiriladi: mahsulotni tayyorlash -\u003e Sovutish -\u003e Bo'yitlar -\u003e Sovutish va servis -\u003e Transport. Xom ashyo kunlik zaxiraga (sovigan va teshilgan) tushiriladi. Uni echilgan unni va mahsulotni tayyorlashdan keyin har xil xamirni tayyorlang va mahsulotlarni qumli, puff, qoraqay va pechene xamiridan kesib tashlaydi va olib tashlaydi. Sovutilgan mahsulotlar kremlar, siqilgan yoki boshqa tugatilgan yarim tayyor mahsulotlar bilan ajratilgan, konteynerga joylashtiriladi, sovutilgan va sovutilgan mahsulotlarda sovutilgan va sovutilgan mahsulotlarda sovutiladi. Shilgan xamirni tayyorlash uchun yuqori quvvatli qandolat do'konlarida qo'shimcha xonalar, sovutish mahsulotlarini tayyorlash uchun qo'shimcha xonalar; Chiqish va pishirishda - xamirturush xamirini va undan buyumlar, shuningdek puff, qum, pechene, pechlik sinovdan o'tkazishni mustaqil ravishda ajratishda. Har bir uchastka tegishli uskunalar bilan jihozlangan. Kam quvvat (5 mingtagacha) shaklidagi salqin koeffitsientlar alohida xonalarga - faqat mahsulotni pardoqlash va tuxumni qayta ishlash xonasiga ajratilmaydi; 15 mingtagacha mahsulotni ishlab chiqarish, tuxumni qayta ishlash, xom ashyo tayyorlash va test, sinuqni tayyorlash va pishirish, tayyor mahsulotni qisqa muddatli saqlash bilan jihozlash, shuningdek yuvish uskunalari va tayyor mahsulotni qaymoq bilan saqlash uchun sovutish palatasi. Qandolat mahsulotlari va un do'konlarining binolari, yig'ish korxonasining ikkinchi va uchinchi qavatida, xom ashyoni qabul qilish va saqlash binolari bilan, shuningdek ekspeditsiya bilan qulay aloqada bo'lgan. Xonalarda xom ashyo va tayyor mahsulotni ko'chirishning eng qisqa usullarini ta'minlash maqsadida binolar ketma-ket ravishda mavjud. TsHi ularda sodir bo'lgan texnologik jarayonlarga mos keladigan uskunani jihozlash, yoğurma, UNHAGER, UNIVERVARE DROVES, Tozalash uchun trafiklar, tiniq mashinalar, tozalash vositalari, tozalash uchun

komplekslar un chang va test qobig'idan; Sovutgich - turli xil sig'imning muzlatgichli sirtlari, sovutish va maydalangan mahsulotlar bilan muzlatgichli stoklar, mahsulotlar, yarim tayyor mahsulotlar, sumkalar, kremlar, siroplar va boshqalar); termal - pechlar, qovurish mashinalari, pishirish uchun qovurilgan mashinalar, uch kamerali kabinet, panjara, autoclavlar, uch gulli lulletlar, uch gulli lulletlar, uch gulli lultetlar, uch gulli lulletlar, sinov sinovi uchun uch gulli lulletlar; Yordamchi - ishlab chiqarish stollari, mobiltoklar, tiklangan sumkalar uchun kabinetlar, sinov mashinalari uchun idishlar, sinov mashinalari uchun idishlar, sathlash mashinalari uchun idishlar. Seminarlar binosidagi uskunalar izchil, yo'l-yo'riqli masofada, derazalarga ishlov berishning normal yoritilishini ta'minlash uchun derazalarga perpencendikulyar ravishda yo'l bilan qovurilgan. Qandolat do'koni quyidagi bo'linmalar bo'lishi kerak: oshxona kunlik mahsulot zaxiralari; sinov; Tester-yadro; pishirilgan; mahsulotlarni tugatish; Maishiy preparatlar; Tuxum uchun maish; idishlar va idishlar; Ekspeditsiya. Kompektorning ish o'rinlari, odatda quyidagi bosqichlardan iborat bo'lgan qandolat mahsulotlarini tayyorlashning texnologik jarayoniga muvofiq belgilanadi: saqlash va xom ashyo tayyorlash; Tayyorlash va yogurma testi; Hosil bo'lgan mahsulotlar; pishirish plomba; pishirish; Tayyor mahsulotni tugatish va qisqa muddatli saqlash. Qandolat ish soatlaridan foydalanishning muhim omillari: ishlarni to'g'ri tayyorlash, ularni zarur jihozlar, idishlar va transport vositalari bilan jihozlash, xom ashyo, yoqilg'i, elektr energiyasini o'zgartirishda uzluksiz etkazib berish. Kundalik mahsulotni kunlik saqlash, ma'yus, tokchalar, kozoklar, sovutish kamerasi bilan jihozlangan mahsulotlarni qisqa muddatli saqlash uchun mo'ljallangan. Tarozi uchun turli xil ko'tarish quvvatiga ega (2 dan 150 kg gacha) tarozi miqyosi mavjud. Sinov bo'linmasi boshqa joylardan ko'proq mexanizatsiyalangan bo'lishi kerak. Bu erda bizda turli xil sig'imlar, un uchun taslim bo'lgan testlar uchun mashina kerak. Bu erda shuningdek, kommunal operatsiyalar uchun ish joyini tashkil etadi - eritib, tuz, mayiz, mayiz quykhazlari, sovuq va issiq suvning astarli lavabkasi, yotish uchun perser, lanm tuz uchun. Xamirni yogurkni yogurkni yogurmadan oldin yoguruqni alohida xonada yoki iloji bo'lsa, boshqa ishlardan uzoqda bo'lgan holda, alohida xonada yoki to'g'ridan-to'g'ri sinov bo'limida. Unni ko'tarish uchun unli va harakatsiz navlar bilan maxsus izohlar mavjud. Eshitish qobiliyati bilan izoh qaymoqli harakatlanish harakatida elektr dvigatelida. Kashshof tipi izohchisi unni ikkita statsionar o'tiradigan joy va magnitgacha vint bilan xizmat qiladi, un chet el aralashmalaridan ozod qilinadi va havo bilan to'yingan. Xamir aralash mashinasi, 140 dan 270 litr hajmgacha bo'lgan bir uchli dastani va uchta rolli organ bilan uy-joydan iborat. Xamirga kiritilgan mahsulotlar qazish mashinasiga o'rnatiladi, uni mashinaga aylantiradi va xamirni yogurun. Agar sinov mashinalari bo'lmasa, yog'och parchalanish uchun ishlatiladigan yog'och parchalanish uchun ishlatiladi, ular qopqoq bilan qoplanadi, stollarni kesish kabi foydalaning. Yakkadan keyin xamirturush xamiri 30-35 ° C fermentatsiyasini talab qiladi, shuning uchun aks satiyor qandolatchilik pechlariga yaqinroq. Yangi testning qolgan turlari pasaygan haroratda yoguriladi (15-17-s). Fermentatsiya uchun katta seminarlarda, oparas va testlar maxsus haroratni saqlab qolishingiz mumkin bo'lgan maxsus kameralar tashkil etiladi. Sinovning dozasi, stol, ajratish mashinasi, unning (stol ostida) (stol

ostida) (stolda) sig'im (stolda) stakan o'rnatilgan. Xamirga tushish uchun asboblari va tortib olinadigan o'yin kabinetlari, qattiq mashina, sovutish moyi, sovutish kabinet, puff mahsulotlar ishlab chiqarishda sovutish kabinet. Kalıplama mahsulotlari uchun ish joylari un, asbob qutilari, mobil taxtaligi va kabinalar va kabinalar va kabinalar va kabinalar va kabinalar va kabinalar kabinetlari - tagliklari - "Stres". Mobil tokchalar ish joyining ish joyidan ishlov berish joyiga, pechlarga, keyin sovutilgan bo'linmaga etkazib berish uchun xizmat ko'rsatadi. Siqilish va tugatilgan yarim tayyor mahsulotlar tayyorlash uchun mayda plastinka, go'sht maydalagich, issiqlik konchiligini, mobil konlar, qaynoq axlatxonalar, lab bo'yog'ini tayyorlash uchun stolni o'rnatib; Ushbu ish joyida siz vasiy xamirni ham tayyorlashingiz mumkin.

UN MAXSULOTLARI

Un, kraxmal, shakar, asal va patoka



Xamirdan tayyorlanuvchi mahsulotlar uchun quyidagilar asosiy masalliklar xisoblanadi: un, kraxmal, sut va sut mahsulotlari, sariyog, margarin, qizitilgan yog, tuxum na tuxum kukuni yoki melanj, pakar asal, patoka va boshka ayrim maxsulotlar. Xomashyoning sifati fakatgina tayyor maxsulot sifatiga emas, balki texnologik tartiblarga xam (pishirish vakti, dozirovka va boshkalar) katta tasir ko'rsatadi. Shu bois qandolat az mutaxassis xamirdan tayyorlanuvchi maxsulotlar uchun ishlatiladigan masalliklarning xususiyatlarini yaxshi bilishi va ularning sifatini oddiy usullar bilan aniklay olishi lozim. **Un.** Umumiy ovkatlanish va kandolatchilik korxonalarida xamirli kandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash uchun oliy, birinchi va ikkinchi navli bugdoy unlaridan foydalaniladi. Bugdoy unining foizli tarkibi quyidagi 1-rasmda keltirilgan.

Oliy navli bugdoy uni (30%) juda yumshok, juda mayda tortilgan, rangi ok, kuchsiz kremsimon tusli buladi.

Mazkur undan pirojniylar, tortlar, vafli, shuningdek pechene va pryaniklarning eng yaxshi navlari hamda achitqili xamir maxsulotlari tayyorlanadi.

Birinchi navli bug'doy uni (72%) yumshok, ammo oliy navga nisbatan biroz yirikrok tortilgan, rangi ok, yengil sarg'ish tusli bo'ladi. Mazkur undan pryaniklar, pechenelar va achitkili xamir mahsulotlari tayyorlanadi.

Ikkinchi navli bug'doy uni (85%) birinchi navga nisbatan ancha dagal tortilgan bo'ladi. Uning rangi ok. sezilarli sargish yoki kulrangsimon tusli. Mazkur un kamrok mikdorda arzon pryanik pechenelar ishlab chikarishda ishlatiladi.

Unning sifati odatda laboratoriya usulida aniklanadi, ammo kandolati az un sifati oddiy organoleptik ko'rsatkichlarini (xidi, tami, namligi va hokazo) va uning novvoylik sifatlarini aniklash usullarini bilishi lozim.

Kraxmal. Qandolatchilik ishlab chikarishida bug'doy, kartoshka, sholi va makkajuxori kraxmallari ishlatiladi. Kraxmalning rangi ok buladi, u chaynalganda tarchillamasligi va begona hidlarga ega bulmasligi lozim. Kartoshka kraxmalining sifatini baholashda uning yuzasiga burchak ostida karalganda yaxshi kurinadigan kumushsimon yaltiroklik yoki «lyustr» katta axamiyatga ega. «Lyustr» kanchalik yukori bulsa, kraxmal shunchalik yaxshi hisoblanadi. Yaxshi kraxmal barmoklar orasiga olib ishqalanganda garchillaydi. Odatda, kraxmalning sifatini baholash uchun uni buklangan qog'ozning bir tomoniga sepiladi, ikkinchi tomoni uning ustiga yopiladi va ko'p bilan ishqalanadi. Bunda garchillash kanchalik anik va keskin bulsa, kraxmal shunchalik yaxshi deb xisoblanadi. Kraxmal xam un singari elaklardan o'tkaziladi va xamirning ayrim turlariga ko'shiladi (retsepturaga muvofik). Kraxmal Maxsulotlarga yukori uvalanuvchanlik baxsh etadi. Retsepturada ko'zda tutilgan kraxmal shuncha mikdordagi bugdoy uni bilan almashtirilishi ham mumkin.

Shakar. Oddiy shakar ok rangli, toza, kuruk, yopishmaydigan, namligi 0,15% dan past bo'lishi lozim. Ishlatilishidan oldin shakar teshiklarining diametri 3 mm bo'lgan elakdan o'tkaziladi. Shakar xamirda kleykovinaning shishishini cheklaydi va shu bilan u unning suv yutish kobiliyatini pasaytiradi va xamirning elastikligini oshiradi. Xamirga shakar ko'p mikdorda solinsa, uning yopishkokligi ortadi, mahsulot esa shishasimon bo'lib chikadi. Shakar kristallari krem tayyorlashda yomon eriydi, uning ta'mi tilga seziladigan bulib koladi, bunday turdagi ayrim mahsulotlarni tayyorlashda shakar o'rniga shakar upasidan foydalanish tavsiya etiladi. Shakar upasi odatda tayyor kandolat mahsulotlariga ishlov berishda ishlatiladi. Tayyor shakar upasi bo'lmaganda uni kand-rafinadlan osongina tayyorlab olish mumkin. Buning uchun qand Maxcyc mashinalarda yoki qo'l hovonchasida tuyib olinadi va bir necha elakdan o'tkaziladi. Zarur hollarda 1 kg shakar o'rniga 1,33 kg karamel patokasi yoki 1,46 kg invert sirop yoxud 1,2 kg asaldan foydalanish mumkin. Asosan pryaniklar tayerlashda ishlatiladi. Uning konsistensiyasi kuyuk bulishi va begona ta'm xamda hidlarga ega bulmasligi lozim kristallanib kolishi buzilganligidan dalolat bermaydi, qizdirilganda bu kristaldar uning pukolib ketadi. Ishlatilishidan oldin asal 40-50 S xaroratgacha kizdiriladi, so'ngra teshiklarining diametri 2 mm bo'lgan suzgichdan o'tkazib olinadi.

Asal maxsulotlarga o'ziga xos xil va ta'm baxshida maxsulotlar uzok vaqt kotib kolmaydi. Asalni kuruk va salkin joyda saktash tavsiya etiladi. Bijish yoki mogorlash alomatlari sezilganda asalni 80-90 °S xaroratgacha kizdirish

va yana kayta sovutish lozim. Karamel patokasi. Kraxmaldan ishlab chikariladi. Unga kandli eritmalar va shakarlanib qolmasligi uchun pomadka ko'shiladi. Patoka xamirga qo'shilganda tayyor mahsulotlarning qotib qolish jarayonini sekinlashtiradi. Patoka quyuq va shaffof bo'lishi, begona aralashmalar, xil na ta'mga ega bo'lmasligi kerak. Ishlatilishidan bevosita oldin patokani 40-50 C xaroratgacha kizdirish talab etiladi, so'ngra u teshiqlarining diametri 2 mm bo'lgan suzgichdan o'tkazib olinadi. Bundan xam yuqori xaroratlarga qizdirilganda patokaning rangi to'qlasha boshlaydi. Zarur hollarda patoka o'rniga invert siropi, shakar yoki glukoza ishlatish mumkin: 1 kg patoka o'rniga 1,1 kg invert siropi yoki 0,75 kg shakar olinadi. Invert siropi. U shakarga biroz mikdorda suv va limon kislotasi ko'shilgan holda tayyorlanadi. Mazkur aralashma qaynatilganda qandlavlagi shakari yanada oddiyrok kandlar: glukoza va fruktozaga parchalanadi. Mana shu qandlarning aralashmasi invert siropi deb ataladi. Invert siropi pomadkaga uning shakarlanib kolmasligi va xamirga uning kotib kolishini susaytirish uchun qo'shiladi.



Konditerlarning asosiy ishlatadigan maxsulotlaridan biri bu tuxumlar .
Konditerlarning asosiy ishlatadigan maxsulotlaridan biri bu tuxumlar .

Xush, tuxumlar xakida siz nima bilasiz □ □ tuxumlar katta kichikligi bilan kategoriyalarga bulinadi aslida .

- 1 kategoriya** (3)- 35 grdan , 45grammgacha (C3)
- 2 kategoriya** (2)-45 grdan 55 grammgacha (C2)
- 3 kategoriya** (1) 55 grammdan 65 grammgacha (S1)

Saralanganda (0)- 65 grdan 75 grgacha (CO)

oliy kategoriya (B)- 75 grdan yuqori
(SV)Bundan tashkari yana D yoki C
yozuvi buladi.

Bu nima degani ?

D - bu dieticheskiy tuxum bulib, D xarfi qizil rangda buladi. Bu tuxumlarning saqlash muddati 7 kun bulib, tovuq tuxum kuygan kunning ertasiga sotuvga chiqadi. Qisqa qilib aytganda eng svejiy tuxum . Eng mazali tuxumlar xam aynan shular(lekin ming afsus xozir bozorlarda bizda bunday kategoriyali tuxumlarni topish kiyin. ■ S - kuk yozuvli tuxumlar bor. Bular stoloviy tuxum deyiladi, dieticheskiy tuxum 8 kuni stolovyy tuxumga kiradi. Saklash muddati 25 kun uy xaroratida va 120 kun xolodilnikda

■ ok yoki jigarrang tuxum

- tuxumlarning rangi tovuqning porodasiga boglik. Foydasi tomondan ok tuxum xam, jigarrang tuxum xam bir xil, lekin bitta farki ok tuxumning pustlogi, jigarrang tuxumning pustlogidan kura yuqaroq buladi .
- imkon qadar yangi tuxum ishlatishga xarakat kiling. ishlatishdan oldin tuxumlarni yaxshilab yuvib, qurutib keyin ishlateng
- tuxumlarni bir oz sodali suvga solib, keyin chayib tashasa xam buladi eng asosiysi yuvilgan tuxumlarni uzoq muddat saqlamang

Tuxum sifati yorug'ga tutib ko'rish katta kichikligi po'chog'ini butunligiga qarab aniqlanadi . Tuxumlar harorati 1-2 gradus bo'lgan toza va yaxshi shamollatib turiladigan binolarda saqlanishi zarur . Tuxumni uzoq vaqt saqlash uchun tuxum konservalari tayyorlanadi. Tuxum kanservalari melanj , quruq holda kukundan iborat bo'ladi . Melanj tayorlash uchun tuxumlar yaxshilab saralanadi , po'chog'i olinib tashlanadi , ohirda aralashtirib bir xil aralash keyin bo'chka yoki oq tunuka bonkalarga quyiladi va muzlatiladi . Melanj doim muzlatilgan holda saqlanadi .

Авалекс



Хакида нима биласиз?

Avaleks o'zi nima ? Nimaga ishlatiladi ?

Zararlimi vazifasi nima ?

Xullas bugun shu xakda gaplashamiz

- Avaleks- xamirni yaxshilovchi emulgator, stalibizator , vazelin uni shunday nomlashadi .

- Avaleksda xayvon yoglari yuk, u usimlik yoglaridan tashkil topgan.

Ximiyaviy qo'shimchalari bor

Asosan katta konditer sexlarida va fabrikalarida, katta hajmda pirojniy, keks va biskvitlar tayyorlashda ishlatiladi

Asosiy vazifasi vaqtdan, tuxumdan ekonom kiladi va biskvitlarni uzok muddat namligini ushab beradi, ya'ni srokini uzaytiradi kotirib kuymidi .

- Biskvitlarga kushganda anik retsept asosida juda kuchli mikserni eng katta oborotida kupirtiriladi ma'lum vakt .

Agar kuyilgan vaktidan utib ketsa avaleks teskari ishlidi va biskvitni suyultirib yuboradi, bu biskvit berch bo'lib pishadi degani **Biskvit tarkibidagi avaleks 170-180-200 gradusda parchalanib ketadi .**

- ✓ Lekin kremga qo'shilgan avaleks aslo erimidi, aksincha zararga yuradi .
- ✓ Avaleks solingan biskvitlar doim uxshab chikadi va ancha vakt yumshok turadi

Kremga nimaga avaleks kushiladi, sabab suyuk kaymok yaxshi kuyilmidi, shu sabab avaleks kushib ursa u kuyilarkan 2 Sariyogli kremda sariyog chirib qolmasligi uchun avaleks qo'shsa u silliq chiqarkan .

Aslo bunday qila ko'rmang

- ✓ Faqat biskvitlarga qo'shing bo'ldi
- ✓ Avaleksni juda ko'p davlatlar ishlab chiqararkan

Turkiya, Xitoy, Rossiya, Malayziya, Fransiya, Portugaliya, Gollandiya
Uzbekiston

BISKIVIT PISHIRISHDA 5 TA OLTIN QOIDA

- 1)** Biskivit un har doim kotta tuhumdan foydalaning va tuhum yetarli darajada ko'pirtirilishiga e'tibor bering
(Bunda mikser abaroti ham muhim rol o'ynaydi)
- 2.** Biskivit pishish jarayonida 20-30 daqiqasida duhofkani ochmang
30 minutdan keyin tekshirib ko'rishingiz mumkin
- 3)** Biskivitga Un va kakao va boshqa quruq masalliklarni elab soling
- 4)** Biskivit pishgach duhofka ichida sovutmang biskivit duhofka issig'ida qolib quruq bo'lib qoladi
(Pishgach olib reshyotka ustiga topmarib qo'yib sovuting tegidan havo kirib turishi kerak)
- 5)** Tort un biskivitlarni har doim bir kun oldin pishirib qo'ying shunda kesishga qiynalmaysiz.

VISKONTI BISKIVITI

Kerakli masalliklar – **12 ta tuxum , 500 gr shakar , 320 gr**

un , 1 stakan yong'oq , 150 gr shokalad , 70 gr kakao , 20 gr razrixitel 9 qoshiq salatviy yog'.

Tayyorlanishi - 12 ta tuxum oqi , 500 gr shakar bilan oppoq bo'lguncha ko'pirtiriladi .12 ta tuxum sarig'i , 9 qoshiq salatviy yog' aralashtiriladi . Tuxum oqiga sarig'i qo'shiladi ,un , razrixitel ,kakao yong'oq maydalangan shokoladni qo'shib massamizga asta sekinlik bilan aralashtiramiz .180 gradusda pishiriladi

Kremchiz nima? Kremchiz turlari ?



Kremchiz tayyorlashda nimalarga ahamiyat berish kerak? Qaysi kremchiz bilan kanday ishlanadi?

Bugun sizlar bilan shu savollarga javob topishga xarakat qilamiz

- * Kremchiz bu tvorojniy sir kushilgan krem
- * Kremchiz qaymoq va sariyog bilan tayyorlanadi va albatta saxarniy pudra bilan
- Qaymok bilan tayyorlangan kremchiz asosan tort va pirojniylarni orasiga ishlatishga yaxshi.
- Muzlatilmagan tortlarni qoplashga xam buladi .
- * Sariyog bilan tayyorlangan kremchiz asosan tortlarni qoplashga ishlatiladi.
- * Kremchiz oddiy qaymoqli yoki sariyog'li kremlardan kura mayin va me'daga tegmagani sabab, ko'pchilikka ma'qul keladi.
- * Kremchiz qilganda qaymok yoki sariyog, saxarniy pudra va sirni o'zidan qiling, shunda mazaliroq bo'ladi. Sgushenka aslo qo'shmang, chunki sgushenka kremdagi sir ta'mini yo'qotadi.
- * Qaymoqli kremchiz mayin bo'ladi. Sariyog'lisi qattiq bo'ladi, shu sabab u tortni qoplashga yaxshi
- * Sariyog'li kremchiz tayyorlaganda faqat va faqat sifatli sariyog' ishlatilg .
- * Kremchiz bilan qoplamoqchi bo'lgan tortni uzoq muddat muzlatmang. Tortni qolipdan yechib, xona haroratida bir oz vaqt qoldirib keyin ishlashni boshlang.

- * Kremchizni rangli qilish uchun sariyog'ni ko'pirtirish jarayonida oq rang qo'shib ko'pirtiring va tayyor bo'lgan kremga keyin kerakli rangni qo'shing. Albatta jirorastvorimiy krasitel bo'sin
- * Qaymoqli kremchizga iloji boricha suyuqroq qaymok oling, quyuk qaymok tez quyilib qoladi va sir yaxshi erimay qoladi, tabiiyki krem silliq chiqmaydi. Qaymoqli kremchizda qaymoq, sir va saxarniy pudrani barobar ko'pirtiring saxarniy pudrani baravar ko'pirtiring
- * Sariyog'li kremchizda oldin sariyog'ni o'zini oppoq qilib ko'pirtirib, qand upasi qo'shib yana ko'pirtiriladi. va sir qo'shib faqat aralashtiriladi ko'pirtirilmaydi Xaa, aytgancha, qaymoqli shokoladli kremchiz qilish uchun kremga Nutella yoki ganaj qo'shing. Shunda krem mayin chiqadi.
- * Sariyog'li shokoladli kremchizga shokoladni uzini eritib qo'shsangiz zur bo'ladi.
Albatta shokoladni sifatlisini ishlateng.

* **AGAR - AGAR NIMA?**



NIMALARGA ISHLATILADI?

KANDAY ISHLATILADI?

- ✓ Agar-agar tabiiy maxsulot bulib, suv o'tlaridan olinadi.
- ✓ Agar-agar qotirib beruvchi modda. Qaymoq rangli poroshok. Qaynaganda o'z kuchini ko'rsatadi. Kuchli qotiruvchi modda.

- ✓ Asosan agar-agar sous, marmelad, zefir, konfetlar, djem, konfityur va suflelar tayyorlashda ishlatiladi. Agar-agar nimasi bilan qadrlanadi? U hidsiz va ta'msiz modda, 100% tabiiy.
- ✓ Agar -agarni shakar va suv bilan qaynatiladi. Agar-agarni ilik suvda 15 minut bo'ktirib keyin qaynatsa natija yanayam zo'r bo'ladi.
- ✓ Agar-agar solinadigan shirinligimizni qanday qattiklikda qotishini tekshirish uchun, agar qaynagan siropni tarelkaga tomizib ko'ring(tarelka 10 minut morozda turgan bo'lsin)
- ✓ Ptichiy molokoni suflesiga agarli siropni 2-3 minut qaynatsa yetadi.
- ✓ Jelatinni o'rniga agar-agar ishlatsa bo'ladimi. Bo'ladi lekin ishlatish texnikasini bilish kerak. Chunki jelatin bo'ktirib keyin suyultirib ishlatiladi, agarni esa kaynatish kerak.

TURK BISKVITI



TURK BISKVITI NIMAGA AYNAN TURK BISKVIT " ?

Chunki 90 yillar turklar O'zbekistonga, to'g'rirog'i Toshkentga turk oshxonasini olib kirgandan keyin, aynan turk biskviti degan biskvit paydo buldi Ungacha biz faqat oddiy biskvitni bilardik xolos .Qarabsanki, bu biskvit bizni oddiy klassicheskiy biskvitni chetga surib, uzi 1 – o'ringa chiqib oldi Aynan biskvitga avaleks qo'shilgani bois va u turk bo'gani uchun bu biskvit

KARAMEL



KARAMEL RETSEPTI

1 porsiya 200 gr , shakar 250 gr qaymoq ,1 gr tuz , 80 gr sariyog' , vanilin .

Karamel tayyorlash xakida

- ❖ karamel uchun mayda shakar ishlating, erishi oson bo'ladi .
- ❖ xech qachon karamelni birdaniga 2-3 porsiyalab tayyorlameng kuyib ketadi. Bitta porsiyadan 2-3 marta alohida tayyorlang .
- ❖ karamel uchun yog'li quyuq qaymoq to'g'ri kemaydi suyuqroq qaymoq oling .
- ❖ sariyog'ni sifatlisini oling .
Shakarni katta skovorodkada eritmang kuyib ketishi oson, o'rtacha skorovodka yoki qozonchada eriting, albatta tagi qalin bo'lsin .
skovorodka qizigandan keyin olovni o'rtalating, o'ta baland olovda shakar tez kuyadi . Shakar sogach darrov aralashtirmang, aks holda shakar qotib qoladi 100 % shakarni deyarli yarmi erigach selikon yoki yog'och lopatkada aralashtiring aslo temir qoshiq ishlatmang shakar qotib keyin erimi qoladi .
- ❖ qaymoqni shakar bilan birga olovga qo'ying lekin qaynab ketmasin. qaymok qizib turishi kerak
- ❖ erigan shakarga birinchi qaymoq yoki sariyog' tushishiga qarab, karamelni rangi o'zgaradi bu xar kimni hoxishi. Men qaymoq keyin sariyog' qo'shaman) □ albatta karamel qaynab gradusiga yetishi kerak .
- ❖ mobodo termometri yuklar karamel 4 minut qaynashi kerak lekin bu doim ish bermaydi. Aniq gradus bo'lgani yaxshi .
- ❖ tayyor karamelni og'zi yopiq shisha idishda xolodilnikda bimalol saqlash mumkin .
- ❖ haqiqiy karamelda sal taxirro maza bo'lishi kerak, bu fakt lekin bizda ko'pchilik buni bilmaydi va o'xshamapti taxir, kuygan deyishadi .

PIROGLARNI USTIGA MERENGA QILGANDA QANDAY PISHIRISH KERAK?



- ✓ Tuxum oqi ko'pirtiradigan idishiz albatta yaxshi yuvilgan va quruq bo'lishi shart.
- ✓ Tuxum oqiga sarig'i umuman aralashmasligi kerak.
- ✓ Tuxum okini merenga rulet uchun muzdek kilib keyin uring. Bize uchun shartmas .
- ✓ Merenga birinchi navbatda aniq retseptda tayyorlanishi shart
- ✓ Merenga tayyorlaganda shakar yaxshi erib ketishi kerak Albatta merenga qilayotganda limon kislotasi yoki limon soki qo'shish shart. Nordon qo'shimcha tuxum oqini yaxshi ko'pirishiga va o'zini ushab turishiga yordam beradi. Merenga (bize) qotib chiqadi va cho'kmaydi.
- ✓ Xammani duxovkasi xar xil bo'lgani sabab gradusni shunga qarab belgilisiz Merengala pirog pishgan gradusda 12minutda sufle xoliga keladi. Bizeshkalar va korjlar uchun past gradus va uzoq vaqt kerak Masalan bizeli korjlar 100 gradusda 3 soat quriydi. Maydasi 2 soat quriydi Xullas gradusni o'zingiz bilib qo'yishingiz kerak.

FISTASHKALI PASTA



Uy sharoitida tayyorlaymiz.

- * 400 gr xandon pista
- * 40 gr hidsiz salat yog'i

Tayyorlanishi

1. Pistani tozalab bir oz duxovkada quritib olamiz.
2. kuchli blenderga solib maydalimiz. Pista mayda bo'lib yopishib o'zidan bir oz yog' chiqarishni boshlaydi. Shunda blenderni o'chirmasdan yog' qo'shib, blenderlimiz.
3. Sillik pasta holiga keladi. Shisha idishga solib, qopqog'ini yopib xolodilnikda saqlaymiz .

VANIL YOKI VANILIN



Ванилин хакида

ВАНИЛИН ХАКИДА

Bugun sizlar bilan shular xaqida gaplashamiz.

Xo'sh vanil yoki vanilin uzi nima?

Nimaga ishlatiladi va qanday?

Qayerda usadi?

🌱 Vanil bu ko'p yillik liana bulib , orxideyalar oilasiga mansub o'simlik.

Asosan yovvoyi tabiatda Meksikada o'sadi keyinchalik Shri- lanka va Madagaskar orollarida plantatsiyalarda o'stiriladigan bo'lishdi.

🌱 Vanil asosan kulinariyada, kosmetologiyada va parfyurmeriya sanoatida keng qo'llaniladi.

🌱 Vanil o'simligini asosan yetilmagan mevasi ishlatiladi. Uzun struchok ko'rinishidagi mevani yetilmasdan yig'ib uni 15 sekundga qaynoq suvga solib keyin 1 hafta 60° li xonada saqlanadi .

Bu vaqt ichida struchok to'q rangga kirib xidi o'tkirlashadi. Keyin ularni salqin va qorong'i xonada saqlashadi .

🌱 Vanil o'tkir va yoqimli xidi bilan ko'pchilikni o'ziga rom qiladi.

Asosan mayda urug'i ishlatiladi.

Eng qimmat vanil bu Madagaskarni Burbon vanilidir

Tabiiyki konditer soxasida xam. Shu sabab vanil qimmat aromatik xisoblanadi.

Vanilni asosan mayda urug'i ishlatiladi. Eng qimmat vanil bu madakaskarni Burvon vanili xisoblanadi

🕒 Vanilin esa bu sintetika. Ya'ni inson tomonidan ximiyaviy usul bilan yaratiladi.

Nisbatan arzon poroshok. Lekin ancha o'tkir xidli.

🕒 Vanilinni faqat konditer yoki kulinariya soxasida ishlatiladi. Masalan tort, pirojniy va muzqaymoq ishlab chiqarishda. Uni parfyurmeriyada yoki kosmetologiyada ishlatilmidi.

🕒 Vanil qimmat bo'lgani bois ko'pincha biz bozorlarda vanilinni ko'ramiz.

Vanilin kristall ko'rinishidagi poroshok. O'tkir xidli, achchik ta'mli buladi.

Uni extiyot bulib ishlatish zarur.

🕒 Imkon qadar vanilli shakar ishlatgan ma'qul.

Lekin xozir do'konlarda Vanil ekstraktini xam uchratish mumkin. Ular ishlatishga qulay va tabiiy vanildan qilingan.

To'g'ri qimmat. Lekin bir marta ishlatib ko'ringlar farqini bilasizlar

Vanil o'tkir va yoqimli xidi bilan ko'pchilikni o'ziga rom qiladi. Parfyurmeriya va kosmetologiyada xam aynan shu xislatlari uchun ko'p qo'llaniladi.

BISKIVITLAR

1) 15 ta tuxum , 100 gr avaleks , 33 gr razrixlitel , 1 piyola suv , 600 gr un , 500 gr shakar .

2) 10 ta tuxum , 70 gr avaleks , 22 gr razrixlitel , 1 piyola suv , 400 gr un , 330 gr shakar 5 gr vanillin .

JELATIN



Imkon qadar jelatinni ishonchli firmani, ishonchli do'kondan oling

- poroshokli jelatin ishlatishga kulay.
- jelatinni fakat muzdek suvda iviting .
- imkon qadar retseptda berilgan porsiyani iviting. Mobodo ko'proq ivitib qo'ysez, unda ortiqcha jelatinni morozga quyib saqlang, aks xolda ivigan jelatin xolodilnikda xam mog'orlidi .
- jelatinni 1 grammiga 6 gramm muzdek suv to'g'ri keladi .
- jelatin kuchi blyummda ulchanadi va shunga qarab qotadi (qattik, o'rta, yumshoq) .
- tabiiyki jelatinni kuchiga qarab narxi xam o'zgaradi. Kuchsizlari arzonroq , kuchli jelatin qimmat bo'ladi .

OLTIN QOIDA



Bugun sizlar bilan konditerlar bilishi kerak bo'lgan 10 ta layfhak haqida gaplashamiz .

1. Pishgan biskivitni qolibda resherkada sovuting , hamma tomonidan havo tegib tez soviydi .



2. Sovuq yoki muzlagan shirinliklarni issiq pichoqda , pishriqni issig'ida muzdek pichoqda kesing .
3. Agar qolipingiz tok metaldan bo'lsa , duxovka gradusini retsepta berilgan gradusdan 10 gradus pastroq qo'ying .



4. Pishriqlarga yong'oq , mag'iz , kuraga yoki muzlagan mevani un , kraxmalga aralashtirib keyin soling , shunda pishayotganda tagiga cho'kib qolmeydi .
5. Tuxumlarni solishdan oldin albatta yuvamiz va har birini alohida idishga chaqib keyin qo'shamiz .



6. Tuxum ko'pirtirish uchun shish yoki sirli idishdan foydalaning va albatta kengroq idish bo'lsin .
7. Tuxum ko'pirtiriladigan idish toza va quruq bo'lsin .

VENSKI VAFLI



KERAKLI MASALLIQLAR

5 ta tuxum 1 stakan shakar , 1stakan sut , 1 stakan yog' , 250 gr un , 1 choy qo'shig'ida razrixitr .

TAYYORLANISHI

Tuxum shakar bilan shakari eriguncha aralashtiradi qolgan massalar qo'shilib suyuq massa hosil qilinadi . Vafli qolipida pishirib olinadi .

SHAFTOLI



KERAKLI MASALLIQLAR

400 gr saryog' , 300 gr shakar , 4 ta tuxum , 11 gr razrixlitel 5 gr vanillin , 1 kg un .

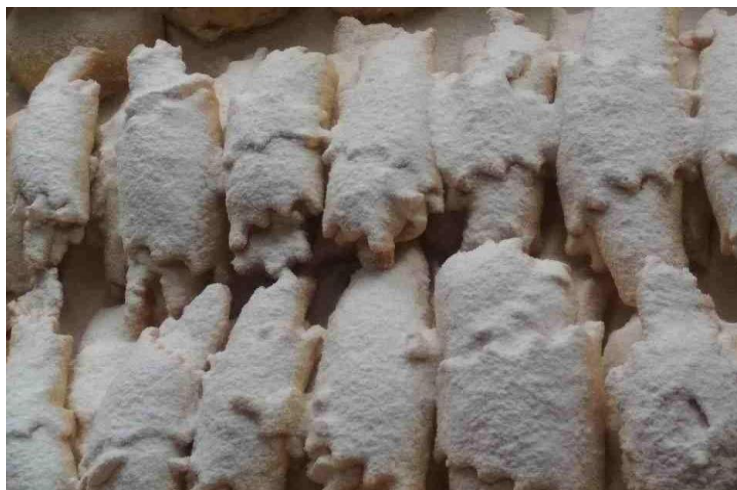
TAYYORLANISHI

Un margarin bilan uqalanadi razrixlitel , vanillin solinadi alohida idishda tuxum shakar bilan shakari eriguncha aralashtiriladi . Ikkita massani qo'shib yumshoq xamir qoriladi , 50 gr dan o'lchanib dumaloq shakllar pishirib olinadi Pishib chiqqan korjlarni o'rtasi o'ylib krem solinadi va ikkta korj bir biriga yopiladi Idishchalarga qizil va sariq rangli siroblar tayyorlanadi . Korjlarimizning yarmini qizil yarmini sarig' rangga bo'yaladi ustidan shakar sepiladi .

KREMI

200 gr saryog' 400 gr varyoni sgushonka

ROGALIKI



KERAKLI MASALLIQLAR

3 piyola un , 200 gr margarin , 200 gr qaymoq , 3 ta tuxum , 1 choy qoshig'ida razrixlitel 300 gr yong'oq , 200 gr shakar.

TAYYORLANISHI

Un margarin bilan kroshka holiga keltiriladi , razrixlitel solinadi tuxumni sarig'i solinib yumshoqqina xamir tayyorlanadi . 6 ga bo'linadi yumaloq qilib yoyilib 8 ga bo'lamiz nachinka va yong'oq solib o'rab olamiz ustiga shakar upasi sepiladi.

OLMALI QOBCHALAR



KERAKLI MASALLIQLAR

600 gr un , 1 ta margarin , 1 ta tuxum , 200 gr qaymoq , 100 gr qand upasi , 5 gr vanillin , 1 kg olma , 200 gr shakar .

TAYYORLANISHI

Xona haroratida eritilgan saryog' va qand upasi aralashtiriladi . Tuxum qaymoq solamiz va un solib yumshoq xamir tayyorlaymiz . Xamirimizni 25 ga bo'lamiz Olmalarimizni qirg'ichdan chiqarib shakar aralashtiramiz xamirlarimizni yumaloq qilib yoyib o'rtasiga nachinka solib qobcha shaklida tugamiz . Ustiga qand upasi separamiz

KRASNIY BARXAT



10 ta tuxum , 3 stakan shakar , 200 gr eritilgan saryog' , 300 gr smetana 1 choy qoshiq soda , 450 gr un , 27 gr razrixlitel , qizil rang .

KREM-1 litr qaymoq , 600 gr maloko , 5 gr vanillin

Tayyorlanishi - Tuxumni shakar bilan ko'pirtiramiz eritilgan saryog' smetana va quruq massalarni solib aralashtiramiz qolipimizda pishrib olamiz orasiga marojni krem va qulupnay teramiz .

GENERALSKIY TORT



10 ta tuxum , 3 stakan shakar , 200 gr saryog' eritilmasi , 300 gr smetana , 1 choy qoshiq soda , 450 gr un , 27 gr razrixlitel 19 gr qizil rang .

KREM-1 litr qaymoq , 600 gr maloko , 5 gr vanillin , 40 GR kakao

TAYYORLANISHI-Tuxumni shakar bilan ko'pirtiramiz eritilgan saryog' smetana va quruq massalarni solib aralashtiramiz qolipimizda pishirib olamiz orasiga marojni krem va qulupnay teramiz Biskivitni 4ga bo'lamiz birinchisiga yong'oq ikkinchisiga mak , uchinchiga kakao to'rtinchisi o'zining rangi

LEMON CHELLO



KERAKLI MASALLIQLAR -15 ta tuxum , 100 gr avaleks , 33 gr razrixlitel

1 piyola suv , 600 gr un , 500 gr shakar , 2 choy qoshiq mak 4 ga bo'lib pishiriladi.

KREM -600 gr qaymoq ,400 gr tvorog ,500 gr maloko , 10 gr vanillin

KYURD -4 ta tuxum sarig'i , 1 ta limon sedrasi va soki , 75 gr shakar , 60 gr saryog' qozonchaga tuxum sarig'i limon sedrasi va soki ,shakar solib bir qaynab chiquncha aralashtiramiz olovdan olib saryog' qo'shamiz .

YIG'ILISHI - Biskivit ustidan krem uni ustidan kyurd hamma biskivit shu tarzda yig'iladi ustiga hohishga qarab shokolad quyiladi .

KRUASSAN



Kerakli masaliqlar-1 litr sut , 2 qoshiq droja , 2 ta tuxum , 4 qoshiq shakar , 1 kg un , 200 gr margarin .

TAYYORLANISHI-Sut droja tuxum shakar va 1 piyola un aralashtirib apara holiga keltiramiz 20 minut turadi so'ng qolgan un bilan xamir qorib olamiz xamir 8 ga bo'linadi margarin ham 8 ga bo'linadi xamir yoyilib orasiga yumshoq margarinni suramiz va muz xonaga oshirishga qo'yamiz . Oshgandan keyin yoyib 8 bo'lakka bo'lamiz va ragalikka o'xshatib tugub olamiz va duxovkada 180 gradusda pishrib olamiz pishgan bo'lochkalarimizni sirobga botrib olamiz .

SIROP- 600 gr shakar , 1 ,5 stakan suv , 1 chimdim limon sedrasi

BULOCHKA



Kerakli masalliq-lar-500 gr sut ,200 gr shakar , 1 qoshiq droja ,2 ta tuxum , 200 saryog' ,900 gr un ,10 gr vanillin .

Tayyorlanishi -Issiq sutga shakar 1 ta tuxum va 1 ta tuxum oqi va saryog' solib aralashtirib olamiz quruq massalarimizni solib yumshoq xamir qorib olamiz va oshirishga qo'yamiz . Hohlagan nachinkamizni solib tugub olamiz Tugulgan bolichkalarimizni 20 minut oshirishga qo'yamiz va ustiga tuxum sarig'ini surib 200 gradusda pishrib olamiz .

VATRUSHKA



Kerakli masalliq-lar

500 gr sut, 200 gr shakar, 1 qoshiq droja ,2 ta tuxum ,200 gr saryog` , 900 gr un ,10 gr vanillin .

Tayyorlanishi

Xuddi bulochkanigidek xamir qoramiz va oshirishga qo'yamiz oshgan xamirimizni 50 gr dan bo'lib olib zuvalachalar tayyorlab olamiz va zuvalachalarni 20 minut dam oldirishga qo'yamiz . Zuvalachalarimizni stakan yordamida o'rtasini botrib olamiz va tvorogli nachinkamizni solib atrofiga tuxum sarig'ini surib 200 gradusda pishrib olamiz .

Nachinka

400 gr tvorog , 200 gr shakar , 1 dona tuxum ,10 gr vanillin 40 gr manniy krupa .

BUXANKA



Kerakli masalliq

350 gr un ,1choy qoshiq tuz ,1 choy qoshiq shakar , 5 gr droja ,3 qoshiq salat yog'i ,210 gr suv

Tayyorlanishi

Quruq massamizga issiq suv va yog' solib yumshoq xamir qoramiz va oshirishga qo'yamiz oshgan xamirimizmi qolibga solib yana ozgina oshiramiz va 1 qoshiq suvga 1 qoshiq yog' solib ustiga suramiz va pishrib olamiz .

CHEREPAKA



Kerakli masalliqalar-7 ta tuxumga Biskivit qilib olamiz

KREMI -500 gr qaymoq ,200 gr oq moloko ,500 gr tvorog 100 gr shakar ,2 qoshiq murabbo ,10 gr vanillin 60 gr jelatin va 500 gr jeliy

Tayyorlanishi-Biskivit orasiga jeliy surib ingichka ruletchalar o'rab olamiz va qolipimizga mini ruletchalarimizni kesib chiroyli qilib terib chiqamiz o'rtasiga nachinkamizni solamiz nachinkamizni maloko tvorog va vanillin solib iz tushguncha miksir qilamiz jelatinimizni eritib massaga qo'shamiz va ruletchalarni o'rtasiga quyib olamiz nachinkamizni ustidan biskivit qo'yamiz muz xonaga 3,4 soatga qotirishga qo'yamiz .

PRYANIK



Kerakli masalliqalar-1 kg 250 gr un ,500 gr shakar ,500 gr qaynoq sut ,1 chimdim tuz ,100 gr salat yog'i ,20 gr vanillin 60 gr razrixlitel ,2 ta tuxum va 2 ta tuxumni sarig'i .

Tayyorlanishi-250 gr un va shakar vanillin razrixlitel solib aralashtirib olamiz qaynoq sutni solamiz va qolgan massaliqlarmizni solib yumshoq xamir qorib olamiz xamirimizni 2 sm qalinlikda yoyib olamiz va yumaloq qolibchlarda kesib pishrib olamiz .Ustiga 2 ta tuxum oqiga 250 gr qand upasi solib ko'pirtib olamiz va pishib chiqqan korjlarimizni ustiga surib chiqamiz .

TULSKIY PRYANIK



Kerakli masalliqalar- 600-700 gr un ,400 gr margarin ,5 ta tuxum ,1 piyola asala 250 gr shakar 1 qoshiq soda ,1,5 qoshiq dolchin upasi ,500 gr povidla

Tayyorlanishi-Unni margarin bilan kroshka qilib olamiz alohida idishga 3 ta tuxum va 2 ta tuxum oqini va shakarni solib shakari eriguncha aralashtiramiz asal soda aralashtirib dolchin upasini solamiz va unli massamizni solib yumshoqqina xamir tayyorlaymiz .

Xamirimizni 2 ga bo'lamiz padnosga birinchi xamirimizni yoyamiz pavidlo surib ustidan ikkinchi xamirimizni yoyamiz 2 ta tuxumni sarig'ini ustidan surib 180 gradusda pishrib olamiz .

MERENGA RULETI



Kerakli masalliqalar-6 ta tuxum , 300 gr shakar ,40 gr jo'xori kraxmal ,1 choy qoshiq limon suvi ,500 gr qaymoq 300 gr maloko ,5 gr vanilin va mevalar

Tayyorlanishi-Tuxum oqi oppoq pik xolatiga keltirib ko'pirtiriladi va ozozdan shakar qo'shiladi kraxmal solib lopatka yordamida asta sekinlik bilan aralashtiramiz va pergament qog'oz solingan listga solib 150 gradusda 25 daqiqa pishrib olamiz va orasiga krem va mevalar solib rulet qilib o'rab olamiz .

BEZE



Kerakli masalliqalar-3 ta tuxum , 200 gr shakar , 1 qoshiq limon suv .

Tayyorlanishi -Tuxum oqi oppoq pik xolatida ko'pirtiriladi shakar ozozdan solamiz va limon suvi qo'shamiz nasatka yordamida shakllar chiqarib olamiz 100 gradusda 2-3 soat davomida qurtib olamiz.

“ SNIKERS ” PEROJNIY



Kerakli massaliqlar-9 ta tuxum , 450 gr shakar , 200 gr salat yog'i ,40 gr kakao 15 gr razrixlitel ,380 gr un ,300 gr yong'oq ,200 gr sut .

Krem-800 gr qaymoq ,500 gr varyoniy sgushonka ,

Tayyorlanishi-Tuxum shakar bilan oppoq qilib ko'pirtiramiz sut salat yog'i aralashtiramiz va quruq massalarimizni elekchadan o'tkazib massamizga qo'shamiz va listga 3 ga bo'lib pishrib olamiz orasiga krem va yong'oq solamiz .Ustiga shokladli ganaj quyib yong'oqlar bilan bezaymiz

“ DOLLOR “ PIROJNIY



Kerakli masallliqlar-15 ta tuxum , 100 gr avaleks , 33 gr razrixlitel , 1 piyola suv , 600 gr un , 500 gr shakar , 300 gr yer yong'oq .

KREM – 400 gr saryog', 1 kg varyoni sgushonka

Tayyorlanishi-Turkcha biskivitni 2 ga bo'lib pishrib olamiz orasiga krem surib yer yong'oq solamiz ustiga krem qilib , nasadka yordamida dollorchalar rasmini chizib olamiz va atrofini ham yer yong'oq bilan bezaymiz .

EKLER



Kerakli masalliqlar-125 gr saryog' ,1 piyola suv ,200 gr un ,5 ta tuxum

Tayyorlanishi- Qozonchamizga saryog' suv solamiz va qaynab chiqqandan keyin un solib suvi qolmaguncha lapadka yordamida aralashtirib turamiz va olovdan olamiz massamiz iliq xoliga kelgandan keyin asta sekinlik bilan tuxumlarni solib aralashtiramiz va nasatka yordamida listga chiqarib olamiz orasiga hohlagancha tabga ko'ra krem solamiz.

“ TROPIKANKA “ TORTI



Kerakli masalliqalar-125 gr saryog' ,1 piyola suv , 200 gr un ,5 ta tuxum ,tabga ko'ra mevalar .

Tayyorlanishi-Qozonchamizga saryog' suv solamiz va qaynab chiqqandan keyin un solib suvi qolmaguncha lapadka yordamida aralashtirib turamiz va olovdan olamiz massamiz iliq xoliga kelgandan keyin asta sekinlik bilan tuxumlarni solib aralashtiramiz Pergament qog'ozga qolipimizni rasmini chizib olamiz va nasadka yordamida xamirizni 4 ga bo'lib nasadka yordamida 2 ta romb va 2 ta kvadratlar chqazib olamiz 180 gradusda pishrib olamiz orasiga musqaymoq krem va mevalar teramiz .

Yig'ilishi – idishimizga birinchi romb korjimizni qo'yamiz o'sha yo'l bo'yicha kremimizni nasadkadan chiqaramiz va hohlagan mevalarimizni terib chiqamiz uni ustidan kvadrat korjimizni qo'yib huddi shu tarzda qolgan korjlarimizni yig'ib olamiz va ustini hohishga qarab bezatamiz .

BUSHE



Kerakli masalliqalar-6 ta tuxum , 6 qoshiq shakar , 6 qoshiq un 2 qoshiq kraxmal , 1 choy qoshiq razrixlitol ,

Tayyorlanishi-Tuxum oqi sarig'idan ajratiladi va oqini ko'pirtirishga qo'yamiz oppoq bo'lib ko'pirtirgandan so'ng 6 qoshiq shakarni asta sekinlik bilan solamiz mikserdan olib tuxum sarig'I lapadka yordamida asta sekinlik bilan solamiz quruq massalarimizni elakchadan o'tkazib ohistalik bilan aralashtiramiz . Xamirimizni qo'ziqorin nasatdkasida yumaloq shakllar chiqarib olamiz va duxovkada 180 gradusda pishrib olamiz . Hohlagan kremimizdan foydalansak bo'ladi .

Yig'ilishi – korjlarimizni sirobga yengil botrib olamiz nasadka yordamida krem chiqarib ustiga ikkinchi korjimizni yopamiz va ustiga tabga ko'ra shokolad ganaji quyamiz ustiga tabga ko'ra shokolad ganaji quyamiz .

BAUNTI



Kerakli masalliqlar -6 ta tuxum 360 gr shakar bn oppoq bòlguncha uriladi 1 piyola salatviy yoğ solinadi 1 piyola kiferga 1 choy qoshigida soda solib yaxshilab aralashtiramiz va tuxumli massamizga solamiz elakchaga 2 piyola un 2 qoshiq kakao turetiskiy 1 qoshiq razrixtr solamiz va suyuq massamizga solib aralashtiramiz duxovkaga qòyamiz.

NACHINKA

1 litr sut 2 piyola shakar. 12 qoshiq mani kruppa kasha. 2 piyola kakos strushka .Solib qaynatamiz quyi bòlguncha Qaynab chiqandan kiyn 200 gr saryoğni solib aralashtiramiz issiqligida solamiz tayyor biskivitga ikkalasi ham issiq bòlishi kerak. Biskivitni ustiga birinchi sgushunka surkab teshikchalarini yopib ustiga shkaladni ganaj surkeymiz.

Immunitetni oshiradi jasmin choyi bilan ayniqsa mazzali bo'ladi

Kerakli masalliqalar: 3-4 parrak limon , 50-60 gr malina , 20 gr imbir

Tabga qarab navvot yoki asal , 2 dona badyan , Jasmin choy



QORASHAHZODA



Kerakli masalliqalar : 9 ta tuxum oqi sariği 540 gr shakar bn kòpirtiramiz 1 ,5 piyola salatviy yog 1,5 piyola kifer 1 choy qoshiq soda 3 stakan un 3 qoshiq kakao 1 qoshiq razrixtr.

Tuxum bilan shakar oppoq bo'lguncha ko'pirtiramiz salat yog'i va kiferimizga soda aralashtirib massamizga qo'shamiz quruq massalarni elakchadan o'tkazib asta sekinlik bilan aralashtirib 180 gradusda pishrib olamiz .

KREMIGA - 4 ta qaymoq 400 gr maloko va ustiga shokoladli ganaj .

TERAMISSU



Kerakli masalliqalar - 6 ta tuxum , 300 gr shakar , 125 gr sut 125 gr o'simlik yog'i 2 osh qoshiq kakao ,1 osh qoshiq razrixlitol ,240 gr un .

Krem – 800 gr qaymoq , 200 gr chis krem , 500 gr maloko 1 choy qoshiq vanillin .

Tayyorlanishi – Biskivitni 2 ga bo'lamiz 1 bo'lagini achchiq ko'fe bilan namlantiramiz va qo'ziqorin nasatkasida tomchilar chiqaramiz .

Savayardi pechenelarini kofega botrib kremimiz ustidan qo'yib chiqamiz va yana kremdan tomchilar chiqaramiz uni ustidan hohishga ko'ra malina yoki qulupnay teramiz . Ikkinchi biskivitimizni yopib ustidan tomchilar chiqaramiz va elekcha yordamida kakao sepamiz .

SAVAYARDI



Kerakli masalliqalar : 4 ta tuxum ,4 qoshiq shakar , 4 qoshiq un ,2 qoshiq jo'xori kraxmali ,1 choy qoshiqda razrixlitol ,

Tayyorlanishi – tuxum shakar bilan oppoq bo'lguncha

ko'pirtiriladi ,mikserdan olib quruq massalarimizni elakchadan o'tkazib asta sekinlik bilan lapadka yordamida aralashtirib olamiz .Xamirimizni qobchaga solib 6 sm uzunlikda quyib chiqamiz ustiga shakar sepamiz .180 gradusda 10-15 minut davomida pishrib olamiz .

KUN VA TUN



Kerakli masalliqalar : oq biskivit 4 ta tuxum 100 gr shakar ,150 gr un , 9 gr razlixlitel , vanillin

Qora biskivit 4 ta tuxum 100 gr shakar ,150 gr un , 9 gr razlixlitel ,vanillin 40 gr kakao .

Krem – 600 gr qaymoq , 240 gr shakar , 10 gr vanillin ,

Tayyorlanishi – biskivitlarimizni o'rtasidan bo'lib olamiz ,orasidagi ushoqlarini uqalab olamiz .Qora biskivit krem oq biskivit shu tarzda biskivitlarimizni yig'ib olamiz .Eng ustiga kremni yaxshilab surib ushoqlar yordamida bezaymiz .

Hohishga ko'ra orasiga yong'oq solsa ham bo'ladi .

QURABIYA



Kerakli masalliqalar – 500 gr un , 375 gr saryog' ,200 gr qand upasi , 125 gr jo'xori kraxmali ,10 gr razrixlitel ,5 gr vanillin 5 ta tuxum sarig'i .

Tayyorlanishi – yumshoq saryog'ni qand upasi bilan mikser yordamida oppoq bo'lgunicha ko'pirtiramiz .Tuxum sarig'ini solamiz va quruq massalarimizni elakchadan o'tkazib saryog'li massamizga qo'shib yumshoq xamir qoramiz .10 gr dan qilib yumaloq shakl beramiz ,bosh barmoq yordamida sal bosib orasini ochib duxovkada 15-20 minutga 200 gradusda pishirishga qo'yamiz.

SOCHNIKI



Kerakli massaliqlar - 100 gr margarin ,1 dona tuxum ,100 gr qand upasi ,2 qoshiq Smetana , 300 gr un , 9 gr vanillin .

Nachinka - 300 gr tvorog ,1 dona tuxum oqi , 3 qoshiq shakar , 1 qoshiq smetana

Tayyorlanishi – yumshoq margarin qand upasi bilan aralashtiriladi tuxum Smetana solamiz va quruq massalarimizni elakchadan o'tkazib yumshoq xamir qoramiz .Xamirimizni 1 soatga muzlatgichka qo'yamiz .Xamirimizni 2 sm qalinliksa yoyib yumaloq shaklchalar kesib olamiz, o'rtasiga nachinkamizni solamiz va oymomo shaklda yopamiz so'ng 180 gradusga qo'yib pishirib olamiz

MURAVEYNIK



Kerakli masalliqlar – 4 ta tuxum , 200 gr margarin ,200 gr shakar 600 gr un 500 gr varyoni sgushonka ,

Tayyorlanishi – un margarin bilan uqalab olamiz ,alohida idishga tuxum shakar bilan aralashtiramiz .Ikki massani bitta qilib qattiq xamir qoriladi va zuvalachalar qilinadi .Xamirimizni 2 soatga muzlatgichga qo'yamiz . Muzlagan xamirlarimizni qirg'ichdan o'tkazib pishrib olamiz ,pishgan xamirlarimizga sgushonka solib shakllar beramiz .

KAMALAK TORTI



Kerakli masalliqlar -10 ta tuxum , 70 gr avaleks ,22 gr razrixlitel 1 piyola suv , 400 gr un ,330 gr shakar 5 gr vanillin , rang .

Krem – 600 gr qaymoq , 400 gr chis krem ,500 gr sgushoni moloko.

Tayyorlanishi –xamirimizni 7 ta idishlarga bo'lib olamiz va 7 xil rang qo'shamiz .Har birini 180 gradusda 10 minut davomida pishirib olamiz .Pishib chiqqan korjlarimizni kamalak rangida orasiga krem surib yig'ib olamiz .

LIMONLI RULET



Kerakli masalliqlar – 6 ta tuxum ,6 qoshiq shakar ,6 qoshiq suv ,8 qoshiq un .

Nachinka – 2 ta limon ,100 gr shakar , 200 gr yong'oq .

Tayyorlanishi – 6 ta tuxum oqi shakar bilan oppoq bo'lguncha ko'pirtiriladi . Tuxum sarig'iga suv qo'shib ikkta massani birlashtiramiz va un solib pergament solingan listda pishirib olamiz .Nachinkamizni blendr yordamida maydalab olib biskivit orasiga suramiz va rulet shaklida o'rab olamiz .

MUSS



Kerakli masalliqalar – 100 gr sut , 40 gr shakar ,40 gr tuxum sarig'i 50 gr jelatin 220 gr shokolat , 400 gr qaymoq ,

Tayyorlanishi – idishimizga sut shakar ,tuxum sarig'ini solib bir qaynab chiqquncha aralashtiramiz olovdan olib shokolad va jelatinimizni qo'shib aralashtirib olamiz .Alohida idishga qaymoqni solib iz tushguncha mikser qilamiz va qaynagan massamizni qaymoqqa asta sekinlik bilan lopadka yordamida aralashtirib olamiz va qoliblarimizga quyib 3 soatga muzlatgichga qo'yamiz .

NEJNIY



Kerakli masalliqalar – 800 gr un ,500 gr margarin 8 ta tuxum sarig'i 80 gr smetana , 12 gr razrixlitel , 1litir sgushonka .

Nachinka – 8 ta tuxum oqi , 500 gr shakar , 300 gr yong'oq .

Tayyorlanishi – unni margarin bilan uqalab olamiz , qolgan massalarni qo'shib xamir qorib olamiz .Xamirimizni 3 bo'lakka bo'lib 2 soatga muzlatgichga qo'yamiz tuxum oqini shakar bilan ko'pirtib olamiz va uchga bo'lamiz .Bir bo'lak xamirimizni qirg'ichdan chiqarib olamiz va ustiga nachinkamizni nasatka yordamida chiqarib ustiga yong'oq sepamiz va pishrib olamiz .Shu tarzda qolgan korjlarimizni ham pishrib olamiz .Orasiga moloko quib terib olamiz .

AVG`ONCHA PAXLAVA



Kerakli maslliqlar – xamiriga 600 gr un , 200 gr margarin ,6 ta tuxum sarig'i 200 gr qaymoq, 5 gr vanillin ,10 gr razrixlitel .

Nachinka – 6 ta tuxum oqi , 400 gr shakar , 200 gr yong'oq

Krem – 300 ge saryog' ,600 gr varyoni sgushonka .

Tayyorlanishi – unni margarin bilan uqalab olamiz qolgan masallqlarimizni solib yumshoq xamir qorib olamiz. Xamirimizni 1 soat muzlatgichga qo'yib olamiz. Tuxum oqini shakar bilan oppoq bo'guncha ko'pirtirib olamiz. Muzlatgichdan xamirimizni olib 4 bo'lakka bo'lamiz so'ngra bir bo'lagini yoyib ustiga nachinka suramiz va ustiga yong'oq sepib hamma korjlarni pishrib olamiz. Pishib chiqqan korjlarni orasiga krem suramiz .

CHOKOBUM



Kerakli masallqlar – Zavarnoy uchun 250 gr suv ,130 gr saryog' 6 ta tuxum 200 gr un .4 ta banan ,3 ta shokolad .

Smetanniy biskivit – 250 gr smetana ,40 saryog' ,3 ta tuxum , 0,5 choy qoshiq soda ,200 gr un ,35 gr kakao ,1 choy qoshiq razrixlitel 350 gr shakar .

Krem – 600 gr qaymoq ,100 gr qand upasi ,150 gr malako ,250 gr krem chiz .

PIROG



Kerakli masalliqlar – 6 ta tuxum ,500 gr shakar ,300 gr semtana ,200 gr margarin ,1 qoshiq razrixlitel ,600 gr un

Tayyorlanishi – tuxum shakar bilan oppoq bo'guncha ko'pirtiriladi margarinni eritib solamiz Smetana va quruq massalarimizni qo'shib aralashtrib olamiz .180 gradusda 20-25 daqiqada pishrib olamiz.

MEDOVIK



Kerakli masalliqlar – xamiriga 225 gr shakar , 300 gr asal , 270 gr saryog' , 1 qoshiq soda , 6 ta tuxum , 600 gr un

Krem – 1 litr sut , 400 gr shakar , 5 qoshiq un , 2 ta tuxum , 300 gr saryog' .

Tayyorlanishi – qozonchamizga asal , shakar , soda , saryog' solib qizartirib qaynatib olamiz . olovdan olib asta sekinlik bilan tuxum va unni qo'shamiz . Xamirimizni 6 ga bo'lib pishrib olamiz .

Zavarnoy krem- qozonchaga sut , shakar , tuxum un solib bir qaynab chiqquncha aralashtirib turamiz . qaynab chiqqandan so'ng sovutishga qo'yamiz . Yumshoq saryog'ni mikserda oppoq bo'lguncha ko'pirtiramiz sovigan massamizni asta sekinlik bilan qo'shamiz .

CHEEZKEYK



Kerakli masalliqlar - 200 gr pechenie ,100 gr saryog' ,250 gr tvarojniy sir 450 gr qaymoq 35% ,100 gr oq shokolad ,100 gr sgushonko ,5 gr jelatin ,30 ml muzde suv .Jele tayyorlash un 20 gr jelatin 100 ml muzde suv 250 ml kampo

yoti yoki meva sharbati (sok) Qulupnoy 250-300 gr Pecheni

larni maydalab olamiz eritilgan saryog' solib yaxshilab aralashtirib qolipimizga solib muzlatgichga olib qo'yamiz .Jelatinga suv solib aralashtirib muzlatgichga olib qo'yamiz. Bu orada tvarojniy sirni ustiga shokoladni eritib solib birrov aralashtirib ustiga quyultirilgan sut va qaymoni solib bitta yaxshilab aralashtiramiz jelatinni eritib solib tez aralashtirib pechenien

eni ustiga solib tekkislab muzlatgichga 2 soatga olib qo'yamiz. Jelatinga suv solib 15 daqiqaga muzlatgichga yuboramiz. Qulupnelarni yuvib o'rtasidan bo'lib cheesecake ustiga terib chiqamiz jelatinimizni eritib sok ustiga solib qulupnelarni ustida qo'yib chiqamiz. Yana 2soatga muzlatgichga olib qo'yamiz.

SPARTAK



Kerakli masalliqalar - 3 ta tuxum ,200 gr shakar , 1 choy qoshiq soda, 3 qoshiq asal ,250 gr margarin ,60 gr kakao ,600 – 700 gr un .

Tayyorlanishi – qozonchamizga tuxum, shaker,soda , asal va kakaoni solamiz olovda bitta massa bo'lguncha aralashtiramiz. Olovdan olib unimizni solamiz va 8 bo'lakga bo'lamiz .korjlarimizni 200 gradusda 5-10 daqiqada pishrib olamiz orasiga krem suramiz . Ustki qismiga shokoladli ganaj quyamiz .

Krem – 1 litr sut , 400 gr shakar ,5 qoshiq un ,2 ta tuxum , 300 gr saryog'

Tayyorlanishi - qozonchaga sut ,shaker,tuxum un solib bir qaynab chiqquncha aralashtirib turamiz, qaynab chiqqandan so'ng sovutishga qo'yamiz. Yumshoq saryog'ni mikserda oppoq bo'lguncha ko'pirtiramiz sovigan massamizni asta sekinlik bilan qo'shamiz .

FARISHTANI KO'Z YOSHI



Kerakli masalliqalar – 400 un ,200 gr margarin ,3 ta tuxum sarig'i ,4 qoshiq shakar ,1 qoshiq razrixlitel, 2 qoshiq smetana ,tayyor massalarni solib yumshoq xamir tayyorlaymiz .

Nachinka – 1 kg tvorog ,3 ta tuxum sarig'i ,300 gr shakar 200 gr smetana vanillin ,2 qoshiq mani kasha .

Ustiga – 6 ta tuxum oqi ,2 piyola shakar.

PAVLOVA



Kerarakli masalliqlar – 4 ta tuxum oqi ,200 gr shakar ,bir chimdim limon kislotasi .

Kremiga – 200 gr qaymoq ,200 gr chis krem ,250 gr sgushoni malako ,5 gr vanillin .

Tayyorlanishi – tuxum oqini yaxshilab limon kislotasi bilan ko'prtiramiz oz ozdan shakarni qo'shib boramiz . Massamiz oppoq pik holatiga kelishi kerak Bezzemizni nasatkaga solib qush uyasiga o'xshatib chiqarib olamiz va 100 gradusda 2-3 soat pishrib olamiz. Pishib chiqqan bezzelarimizni o'rtasiga hohlagan murabbomizni solib ustiga krem solamiz .

PAXLAVA



Kerakli masalliqlar – 600 gr un, 200 gr margarin ,300 gr smetana 9 gr razrixlitel ,5 gr vanillin ,6 ta tuxum ,400 gr shakar ,400gr yong'oq ,200 gr mayiz .

Tayyorlanishi – un margarin bilan kroshka qilinadi ,razrixlitel tuxum sarig'i va smetana solib yumshoq xamir qoramiz . Xamirimizni 4 ga bo'lamiz 1 bo'lagini listga yoyib pushrib olamiz. Tuxum oqini shakar bilan oppoq bo'lguncha ko'pirtirib olamiz listga 1 bo'lak xamirimizni yoyib ko'pirtirilgan tuxum oqini yarmini xamirimiz ustiga solamiz va yong'oq mayiz sepamiz. Uni ustidan pishgan xamirimizni qo'yib qolgan bezzemizni yong'oq mayiz bilan yoyib olamiz, ustiga uchunchi xamirimizni yoyib yopamiz va tuxum

sarig'i surub ustini yong'oqlar bilan bezatamiz. 180 gradusda 30-35 minut pishadi.

KULCHA NON



Kerakli masalliqlar - 150gr saryog ,1litr sut , 600-700gr un, 10gr droja, 1ta tuxum, kunjut.

Tayyorlanishi – sutni ilitib, saryog' tuxum droja solib yaxshilab aralashtiramiz un solib qattiqroq xamir qoramiz. Xamirimizni zuvalachalarga bo'lib kulchalar yasab olab pishirib olamiz .

PRAGA



Kerakli masalliqlar – 5 ta tuxum ,500 gr shakar ,250 gr o'simlik yog'i ,250 gr suv ,475 gr un ,15 gr razrixlitel ,25 gr kakao .

Tayyorlanishi – shakarni tuxum bilan oppoq bo'lguncha ko'pirtirib olamiz salat yog'i va suvni solib aralashtiramiz quruq massalarimizni elakchdan o'tkazib massamizga qo'shamiz va listga solib 200 gradusda 20 daqiqada pishirib olamiz ,orasiga qaymoqli krem .

Yig'ilishi – biskivitimizni 3 ga bo'lamiz , shaftoli kampoti bilan namlantiramiz va krem suramiz .Shaftolilarni bo'laklarga bo'lib krem ustidan

teramiz va shu tarzda qolgan korjlarimizni yig'amiz ustidan shokolad ganaj quyamiz .

SHOKOLADLI GANAJ

100 gr qaymoq , 100 gr shokolad

Tayyorlanishi – qaymoq va shokoladimizni idishchaga solib suv hammomida bitta massa bo'lguncha aralashtiramiz , shokoladli massamiz qaynab ketishi kerak emas aks holda shokolad yaltirab chiqmaydi .

SNIKERS



Kerakli masalliqlar 400 gr margarin ,600 gr un, 6 ta tuxum sarig'i 200 gr shaker, 1 choy qoshiq razrixlitel.

Nchinkasiga – 6 ta tuxum oqi, 400 gr shaker, 40 gr kakao, 200 gr yong'oq .

Tayyorlanishi – margarinni un bilan uqalab olamiz va uqalangan massaga 1 choy qoshiq razrixlitel, tuxum sarig'ini soib yumshoq xamir qoramiz, xamirimizni bitta katta va bitta kichgina bo'laklarga bo'lamiz, kichgina bo'lagimizga 2 qoshiq kakao aralashtirib muz xonaga 1 soatga qo'yamiz. Tuxum oqini beze xoliga keltirib olamiz katta xamirimizni listga yoygamiz va bezemizga kakao qo'shib xamirimiz ustidan yoyib chiqamiz uni ustidan yong'oq sepib kakao qo'shilgan xamirizni qirg'ichdan chiqazib olamiz va duxovkaga 180 gradusda 30-35 daqiqada pishrib olamiz.Pishib chiqqan biskivitimizning ustidan shokoladli pasta quyamiz .

Pasta – 300 gr quyiltirilgan sut ,40 gr kakao ,50 gr saryog' .

Quyiltirilgan sut va kakaomizni idishchaga solib olovda qaynatib olamiz. Qaynab chiqqach saryog' solib aralashtiramiz .

VUPPI PAY



Kerakli masalliqlar – 4 ta tuxum ,160 gr shakar ,100 gr saryog' ,200 gr shokolad ,20 gr kakao ,10 gr razrixlitel ,200 gr un .

Krem - 500 gr qaymoq ,300 gr tvarojni sir, 170 gr shakar ,vanillin.

Tayyorlanishi – tuxum shakar bilan oppoq bo'lguncha ko'pirtiriladi shokoladni saryog' bilan eritib olamiz va tuxumli massamizga asta sekinik bilan qo'shib un solib aralashtirib olamiz .Biskivitimizni to'rtga bo'lib pishrib olamiz. Orasiga kremimizni qo'ziqorin nasatkasida chiqazib ustidan shokolad quyamiz va hohishga ko'ra bezaymiz .

TARTALETKA



Kerakli masalliqlar – 500 gr muzdek saryog', 800 gr un, 200 gr qand upasi, 3 gr vanillin, 6 ta tuxum sarig'i.

Tayyorlanishi – saryog' un bilan kiroshka qilinadi qolgan masallidlarni solib yumshoq xamir tayyorlab olamiz. Xamirimizni qolibchalarga solib savatcha shaklini beramiz 20 daqiqaga muzxonaga va 200 gradusda 10-15daqiqada

pishrib olamiz. Pishib chiqqan kekischalarimizni ustiga krem chiqazib mevalar bilan yasatib olamiz .

TVOROG'LI PICHENYE



Kerakli masalliqalar xamiriga - 150 gr o'simlik yog'I ,150 gr shakar ,2 ta tuxum ,120 gr kefer ,1 choy qoshiq razrixlittel ,500 gr un .

Nachinka – 400 gr tvorog ,3 qoshiq shakar ,5 gr vanillin ,1 qoshiq kraxmal, 100 gr mayiz .

Tayyorlanishi – shakarni tuxum bilan aralashtirib olamiz o'simlik yog'i tuxum kefer solamiz va elakchadan un bilan razrixlittelni solib yumshoq xamir tayyorlab olamiz .Xamirimizni 3 ga bo'lamiz yoyib orasiga tvorogli nachinka va mayimizni solib rulet shaklida o'rab olamiz 200 darajada 20 daqiqada pishrib olamiz va ustiga qand upasi sepamiz .

TART



Kerakli masalliqalar – 250 gr 82 % saryog' ,4 ta tuxum sarig'i ,5 gr razrixitel 350 gr un .

Nachinka – 500 gr olma , 50 gr saryog' , 200 gr shakar , 100 gr yong'oq , 50 gr

sariq mayiz . Olmani mayda kubik shaklida to'g'rab olamiz qolgan massaliqlarimizni solib qozonchada 10-15 daqiqada dimlab olamiz .

Tayyorlanishi – yumshoq saryog'ni oppoq bo'lguncha ko'pirtirib olamiz va tuxum sarig'i razixlitel un solib yumshoq xamir qorib olamiz .Xamirimizni 30 gr dan bo'lib olib keks qolibchalarga tekislab chiqamiz o'rtasiga nachinka solib ustidan xamirimizni qirg'ichdan chiqarib olamiz .



Ekler yoki zavarnoy ? Karpatka yoki tvorojnye kolsa yoki pari brest pirojniysi ?

Xush bular nimasi bilan fark kiladi, bilasizlarmi ?

Bu shirinliklarning deyarli xamiri bitta Zavarnoy xamir .Farki formasida , kremida va dekoriga shu xolos .

Bularni ichida eng kaysari ekler nimagaki bir tekis chikishi uchun ancha nyuanslarni bilish kerak .Qolganlari esa oddiygina

Xozir sizlar bilan Zavarnoy xamir xakida uzim bilgan ayrim ma'lumotlarni bulishaman

- bu xamir olovda tayyorlanadi
- xamirni suvda sutda yoki ikkovini aralashmasida buladi 100 - retseptda albatta tuz va shakar bor
- unni sogandan keyin xamir yaxshilab qurishi kerak bu eng asosiy shartlaridan biri .
- xamirga tuxumni bittadan kushing deyilgan xamma retseptda, meni tajribam shuni kursatadiki tuxumlarni bittadan chakmeng, balki yaxshilab atalab olib keyin kushing bu tuxumlar xamir bilan tezrok aralashib olishiga olib keladi.
 - xamir kuyuk bulsa tugirlasa buladi , lekin suyulib ketsa XXX tamom degani. Buni tugirlab bumidi. shuning uchun tuxum qo'shayotganda xamirni tekshirib kurasiz suyulib ketmasin .
- pishirish jarayonida xam gradusni tugri kuyish katta axamiyatga ega .
- pishish jarayonida duxovkani ochmaslikni maslaxat beraman, mobodo Duxovkangiz bir tomonini kizartirib pishiradigan busa unda yarim soatdan kn ochib listni aylantiring.
- zavarnoy xamir tez qizaradi lekin ichi xali xom buladi, shuning uchun belgilangan vaktigacha pishirishga xarakat kiling .
- xa, aytgancha zavarnoy xamirni muzlatsa buladi .

«LUNA»



«LUNA» pechenesi « Videoni kurishdan oldin albatta bitta kuyishni, va yaqinlarizga yuborib qo'yishni unutmang .

Boshladik

- 660 gr un ■ 500 gr sariyog' 82% li
- 100 gr maydalangan yong'oq
- 125 gr ilik suv 1 choy qoshiq shakar
- 1 choy koshik drojja
- 1 choy qoshiq shakarli vanilin ilik suvga shakar va drojja solib aralashtirib kuying, drojja uyg'onsin.
- ✓ 1 un va sariyogni urvok kilib, yong'oq vanilin qo'shing
- ✓ drojali suvni solib yumshoq xamir koring
- ✓ xamirni 0,3-0,5mm kalinlikda yoyib formochka yordamida kesib, listga taxlab olamiz
- ✓ 170' gradusda kizigan duxovkada Taxminan 13-15 minut pishirib, issig'ida saxarniy pudraga bulg'alab olamiz.

ZERKALNIY GLAZUR



Kerakli masalliqlar – 150 gr suv ,300 gr shakar ,300 gr glyukoza ,200 gr sgushoniy malako ,100 gr jelatin ,300 gr oq shkalad .

Tayyorlanishi – Idishchaga suv shaker, glyukoza,sgushonka 5 minut qaynatiladi shkar erishi kerak.Olovdan olib jelatin solinadi.Blendirda shokolad bilan aralashtiriladi.

ASSARTI TORT



Kerakli masalliqlar – 6 ta tuxum ,300 gr shakar ,250 gr margarin ,0,5 choy qoshiq soda ,50 gr smetana ,600 gr un .

Tayyorlanishi – idishimizga tuxum sarig'i solib mikserda ko'pirtiramiz xona haroratidagi saryog' solib yana aralashtiramiz , soda va smetana qo'shamiz, un solib qo'lda aralashtiramiz, xamirimizni 6 ga bo'lamiz va yoyib har bo'lagini 160-180 gradisda pishirib olamiz. Orasida qaymoqli krem.

Yig'lishi – birinchi qavatiga yong'oq ,ikkinchi qavatiga malina, uchinchi qavatiga bargak, to'rtinchi qavatga shokolad, beshinchi qavatiga olxo'ri teramiz. Xamirga kremni qo'ziqorin nasadkasida chiqarib ustiga mevalarni sepib ustma – ust qilib teramiz .

APELSIN MURABBO



Kerakli masalliqlar – 3 ta apelsin sedrasini chiqarib olamiz 600 gr apelsinni blendrdan o'tkazamiz va olovga qo'yib iligandan keyin , ustiga 225 gr shakar 12 gr pektin solib 15 minut qaynatamiz va sedrani solib bir qaynatib olamiz Murabbomiz tayyor buni hohishga qarab to'rtlarimiz orasiga salsak bo'ladi .

OREXOVAYA LIRA



Kerakli masalliqlar – 4 ta tuum ,100 gr smetana 120 gr shakar ,1 choy qoshiq razrixlitol ,350 gr un ,150 gr margarin .**Nachinka** - 4 ta tuxum oqi ,150 gr shakar ,400 gr maydalangan yong'oq .

Tayyorlanishi – xamir qorib ,ikkiga bo'linadi ,tuxum oqi shakar bilan ko'pirtiriladi va yong'oq aralashtiriladi .Listga birinchi xamir yoyiladi orasiga yong'oqli beze solinib ,ustiga yana bitta xamir yoyilib tuxum sarig'i surtiladi



		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 кучаси, 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
Komyuter savodhonligi	Rus tili	Ingliz tili	Koreys tili	Yapon tili