Mavzu : Angliya pazandachiligi.

Reja:

1.Inglizlar ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

2. Ingliz turistlariga tavsiya yetiladigan taomlar

3. Ingliz taomlarini tayyorlash texnologiyasi

 Ingliz milliy pazandaligi an’anaviy hisoblangan taomlar texnologiyasi va resepturasini hozirgi davrgacha asrab yetkazdi. Ularning asosini go’sht, baliq, sabzavotlar, yormalar tashkil yetadi. Turmushda ular qanchalik an’analarga ye’tiborli bo’lsalar, pazandachilikda ham shunga amal qilishadi. Yertalabga suli bo’tqasi, sendvichlar kabi taomlarni iste’mol qilish odat tusiga kirgan. Shu bilan birga, pazandachilikdagi an’anaviylik, uning turli xilligi va o’ziga jalb yetish xususiyatiga ziddiyat yaratmaydi.

Ingliz pazandachiligida gazaklar, ayniqsa baliq gastronomiyasi juda xilma-xil. Lekin shuni ham ye’tirof yetish lozimki, ko’pchilik inglizlar keta bilig’i ikrasi va quyma baliqli taomlarni sevib iste’mol yetishmaydi.

Inglizlar turli xildagi sendvich va konopelarni yoqtirishadi. Lekin faqat kolbasa va sosiskasiz bo’lishi kerak.

Birinchi (suyuq) taomlardan bulonlar va pyuresimon suyuq taomlar keng tarqalgan. Lekin inglizlar borshchlar, rassolniklar, sabzavotli suyuq taomlar, solyankalarni ham iste’mol yetishsada, faqat doimiy ravishda yemas.

 Sof natural go’shtli taomlarni inglizcha qovurish usuli ko’pchilikka juda ma’qul: bifshtekslar, lengetlar, rostbiflar to’la pishguncha qovurilmaydi.

Inglizcha bifshteks deganda, qoni ko’rinib turgan bifshteksni tasavvur yetasiz. Inglizlar turli xildagi go’shtlarni ko’p iste’mol yetishadi.

 Mol, buzoq, qo’y, yog’siz cho’chqa go’shtlaridan tayyorlangan sof holatdagi go’shtlarni ayniqsa sevib iste’mol yetishadi. Rostbif, bifshteks ularning milliy taomlari hisoblanadi.

Qiymalangan go’shtdan tayyorlangan taomlarni uncha yoqtirishmaydi.

Ikkinchi taomlar assortimenti baliq va sabzavotli taomlarga ham boy.

Go’sht bilan turli xildagi souslar, marinadlar va ko’pincha tomatli sous berishadi.

Ikkinchi taomlarga garnir sifatida asosan kartoshka va sabzavotlar ishlatiladi. Yorma va makaron mahsulotlaridan tayyorlangan garnirlarga talab juda oz.

Turli xildagi pudinglar inglizlar ovqatlanishida alohida o’rin yegallaydi. Ularni ikkinchi (go’shtli, yormali va sabzavotli) va uchinchi taom (mevali shirin taomlar) sifatida tayyorlashadi.

Desert sifatida yangi mevalar, qaymoqli meva va rezavorlar pyuresi, muzqaymoq keng tarqalgan. Tushlik asosan qora qahva bilan yertalabkisi yesa sutli qahva bilan tugallanadi.

Lekin shuni ye’tirof yetish lozimki, ichimliklardan yeng ko’p tarqalgani choy hisoblanadi. Uni sutli shirin choy sifatida iste’mol yetishadi.

O’ziga xos xususiyatlardan yana biri, inglizlar yertalabki ovqatlanishda bir xil taomlarni iste’mol yetishga odatlanganlar. Bular: suli bo’tqasi, qaynatib chala pishirilgan tuxum,

qovurilgan tuxum, omlet, qaymoqli makkajo’xori, djem, asal, oq non yoki bulka.

2. Ingliz turistlariga tavsiya yetiladigan taomlar

Sovuq gazaklar:

Sariyog’ va payus ikrasi yoki donador baliq ikrasi bilan tayyorlangan buterburodlar; sovuq holda dudlangan baliq yoki go’sht mahsulotlaridan kanape; sulaymonbaliq, baliq (qizil baliqning tuzlangan va qoqlangan orqa go’shti), limonli syomga (lososlar oilasidagi baliq), osetrina, qaynatib pishilgan sevryuga garnir bilan; sabzavotlar, krablar (dengiz qisqichbaqasi), krevetkalar, ilvasinlardan tayyorlangan salatlar; qovurilgan tovuqlar, kurkalar; baliqli, go’shtli assortilar; qaynatib pishirilgan til; vetchina.

Birinchi (suyuq) taomlardan:

Tovuq go’shtidan va go’shtdan tayyorlangan bulonlar pirojki (gumma), grenkilar (qovurilgan non bo’lakchalari), tuxum,tovuq go’shti bilan; ayrim xushxo’rlantirilgan suyuq taomlar-borshchlar, ayniqsa ukraincha borshch, rassolniklar; go’shtli va baliqli solyankalar.

Ikkinchi taomlardan:

Qaynatilgan sudak kartoshka bilan; ko’p yog’da yoki sixda qovurilgan osetrina; bifshteks, langet, rostbif, yeskalop, shashlik; kiyevcha kotlet; qovurilgan tovuq yoki kurka; kiyevcha bitochkalar; do’lma; rangli karam urvoqli sous bilan; qovurilgan tuxum vetchina bilan; omlet piyoz bilan; qaynatib po’sti bilan berilgan kartoshka.

Desertga:

Konservalangan rezavor va mevalar kompoti; ko’pirtirilgan qaymoq bilan berilgan meva va rezavorlar pyuresi; yangi mevalar, qovun, tarvuz, uzum; jele, muss; musqaymoq turli xildagi garnirlar bilan.

3. Ingliz taomlarini tayyorlash texnologiyasi

Inglizcha salat

Jo’jani qaynatib pishirib, laxmini tilim-tilim qilib kesiladi. Qaynatib pishirilgan qo’ziqorin va tuzlangan bodringni bo’lakcha shaklida, selderey ildizini somoncha shaklida kesiladi. Hammasini qo’shib, tuz, mayonez va gorchisa bilan aralashtiriladi. Salatni salatnisalarga joylashtirib, rediska va salat ko’kati barglari bilan bezatiladi.

Selderey (ildizi) -60

Jo’ja -80

Qo’ziqorin -30

Tuzlangan bodring -10

Mayonez -30

Gorchisa -5

Tuz -kerakligicha

Inglizcha tuxum pashot

Po’choqsiz holda tuxumni pshirib, qovurilgan oq bo’lka non bo’lagi ustiga qo’yiladi. Tuxum qo’yilgan nonni porsion tovaga qo’yib, tuxum ustiga qirg’ichdan o’tkazilgan pishloq sepib, yeritilgan sariyog’ sepiladi; tovani 2 daqiqa qizigan shkafga qo’yib olinadi. Tayyorlangan tuxumli nonni likopcha ustiga qo’yib, o’rtasiga salat ko’kati qo’yib uzatiladi.

Tuxum -2 dona

Oq non -30

Pishloq -10

Sariyog’ -10

Suli bodrog’idan tayyorlangan pyure suyuq oshi

Suli bodrog’i ustiga issiq sut va bulon quyib, qozon ostiga yopishmasligi uchun aralashtirib turib 15-20 daqiqa qaynatib pishiriladi va yezitiladi. Taomga qaymoq, tuxum sarig’i, sariyog’ qo’shib aralashtiriladi.

Qovurilgan oq non bo’lagi alohida beriladi.

Suli bodrog’i -40

Bulon -250

Sut -60

Qaymoq -20

Tuxum sarig’i -1/2 dona

Sariyog’ -10

Non -30

Inglizcha treska

Baliqni baliqli bulon yoki tuzlangan suvga sirka qo’shib qaynatib pishiriladi; baliqni olib suvi sirqitiladi, qog’ozli sochiqcha yoyilgan likopcha ustiga qo’yib, qaynatilgan kartoshka, petrushka ko’kati, limon tilimlari bilan bezatiladi. Yeritilgan sariyog’ alohida beriladi.

Treska -200

Kartoshka -200

Sariyog’ -20

Limon -1 ½

Sirka -5

Petrushka ko’kati -2

Tuz - kerakligicha

Inglizcha mol go’shti

Go’shtni 20-25g bo’lakchalarga, sabzi, sholg’om, piyozni tilim-tilim qilib kesib, hammasini past olovda dimlanadi. Keyin to’rtburchak shaklida kesilgan karam, murch, tuz solib tayyor bo’lguncha dimlab pishiriladi.

Mol go’shti -180

Sabzi -15

Sholg’om -70

Karam -30

Piyoz -20

Tuz -kerakligicha

Buzoq go’shtidan yeskalop

Buzoq pushtimag’z go’shtini oshpazlar to’qmoqchasi bilan urib, tekislab, tuzlab, ko’pirtirilgan tuxumga botirib olib, urvoqqa bulanadi va tillorang bo’lguncha sariyog’da qovuriladi. Yeskalopni qovurilgan vetchina tilimlari bilan birga, ustidan yeritilgan sariyog’ surtib beriladi.

Buzoq go’shti -160

Vetchina -20

Urvoq -5

Tuxum -1/2 dona

Sariyog’ -10

Tuz - kerakligicha

Londoncha qo’y oyog’i

Qo’y oyog’ini tuzlangan suvda past olovda qaynatib pishiriladi. Sarimsoqpiyoz shaklida kesilgan sabzi va sholg’omni, to’rtburchak shaklida kesilgan karamni alohida – alohida, ketma-ket bir suvda qaynatib pishirib olinadi. Ko’k loviya va sarimsoqpiyoz shaklida kesilgan kartoshkani alohida qaynatib, pishirib olinadi. Pishirilgan qo’y oyog’ini qaynatib, pishirilgan sabzavotlar bilan uzatiladi. Qolgan bulonda tayyorlangan qovulli (kapersi) sousni alohida beriladi.

Qo’y oyog’i -150

Sabzi -40

Sholg’om -30

Karam -40

Ko’k loviya -40

Kartoshka -80

Qovul (kapersi) -5

Un -5

Sariyog’ -5