Mavzu : Xitoy pazandachiligi.

Reja:

1.Xitoyliklarning ovqatlanishiga xos xususiyatlar.

2.Xitoydan kelgan turistlarga taklif qilinishi mumkin bo’lgan taomlar

3.Xitoy taomlarini tayyorlash texnologiyasi

Tayanch iboralar:tan olish, mintaqa (provinsiya), iste’mol qiladigan mahsulot, mahalliy pazandalik, korrespondent, gazetxon, suyuq taom, forfor qoshiq, “tovus”, “jannat qushi”, guruch, soya, xamir, sabzavot, go’sht mahsuloti, choy, vino, tug’ma pazandalik, ishlov berish usuli, qaynatilgan guruch.

Bugungi kunda ovqat shinavandalari tomonidan faqat fransuz, rus va xitoy, hindlar pazandaliklari tan olingan. Shu boisdan ham butun dunyoda xitoy pazandaligi taomlariga talab juda katta. Bu pazandalik Xitoy xalqining moddiy boyligini va madaniyatini o’zida aks yettiradi.

Xitoy nisbatan bir millatli, aholi soni bo’yicha dunyoning yeng yirik mamlakati bo’lib, turli muhitga, iqlim sharoitiga, qo’lay geografik joylanishga, umummillat pazandaligiga yega. Shu bilan birga har xil geografik va iqlim sharoitlarida joylashgan mintaqalarining (provinsiyalarining) o’ziga xos pazandaligi mavjud.

Xitoy xalqi iste’mol qiladigan mahsulotlarning assortimenti juda ham katta. Ulardan tayyorlanadigan taomlar assortimenti yesa undan ham keng. Agar o’z fikrimizni tus berib ifoda qilsak, xitoyliklar samolyotlar, vertolyotlar, uchar tarelkalardan tashqari uchadiganlarning, paroxod, kema va qayiqlardan tashqari suvda suzadiganlarning hamda poyezdlar, avtomobil va boshqa transport vositalaridan tashqari yer yuzida chopib yuradiganlarning hammasini, boshqacha qilib aytganda odam organizmi hazm qilishi mumkin bo’lgan barcha narsalarni iste’mol qilishadi.

Umumxitoy pazandaligidan tashqari, bundan oldin ta’kidlanganidek, har bir provinsiyaga xos pazandaliklar ham mavjud. Adabiyotlardagi ma’lumotlarga qaraganda Xitoyda 8 dan 14 tagacha mahalliy pazandaliklar bor. Ulardan yeng asosiysi Shanxay, Kanton, Pekin, Sichuan va Guandun pazandaliklari hisoblanadi. Umumxitoy va uning mahalliy pazandaliklariga xos xususiyatlar shunchalik ko’pki, ularni faqat Xitoyda yashagan, xitoyliklar milliy taomlari assortimenti hamda texnologiyasi va urf-odatlari bilan tanish bo’lgan kishilar juda yaxshi bilishadi. Ushbu xususiyatlar yana shunday kishilarning qog’ozga yozib qoldirgan tajribalarining tahlili asosida talqin qilinadi. O’zining xizmati yuzasidan Xitoy mamlakatida bir necha marta bo’lgan Avstraliya gazetalari muxbirining bittasiga gazetxonlardan biri xitoyliklar pazandaligi bilan qanday tanishish mumkin, deb so’ragan. Uning bergan javobi atroflicha bo’lib, Xitoy xalqi pazandaligiga va ovqatlanishiga xos xususiyatlarning aksariyat qismini o’zida to’liq ifodalaydi. Shu sababli ham uning javoblarini mualliflar mumkin qadar to’liq keltirishni maqsadga muvofiq deb topishdi. Muxbir berilgan savolga shunday deb javob bergan: “Xitoy pazandaligiga sayohat - bu har doimo kulinariya mo’jizasiga, antiqa hidlar va an’anaviy urf–odatlar dunyosiga yekskursiya qilishdir. Ha, Xitoyda cho’pchalar yordamida yeyishadi, buni har bir yosh bola biladi. Agar biron kishi Xitoyda kam vaqt davomida yashasa ham ulardan foydalanishni yaxshi o’rganadi.

- Cho’pchalar yordamida щniselni qanday yeyish mumkin?

- Bekorga hayajonlanish. Xitoyliklar taomlarni shunday bo’lakchalarga kesib beradiki, uni hyech qiynalmasdan cho’pchalar yordamida yeyish mumkin.

- Supni-chi?

- Supni qisqa dastali kichik chinni qoshiqchalar yordamida yeyishadi. Bundan tashqari supni ovqatlanishning oxirida berishadi.

- Ha, xitoyliklar taomni his qilgan holda uning qadr-qimmatiga yetib ovqatlanadi. Mehmonlar kelib, o’tirishgach, oqsuyaklarcha suhbat olib borishadi. Avval dumaloq miskalarda – piyolalarda shakarsiz va susiz oddiy ko’k choy beriladi.

- Keyinchi?

- Keyin yesa sovuq gazak bilan miskachalar, kichik bo’lakchalarga kesilgan jigar, go’sht, baliq, parranda go’shti, bodring, pomidor, karam beriladi. Bunday ovqatlanish davrida yevropaliklar juda ham kuzatuvchan bo’lishi kerak, u yoki bu taomdan kam-kamdan yeb ko’rish lozim, haqiqatdan ham hammasini yeyish kerak deb qabul qilish mumkin yemas, ular bezatilishi, rangi, hidi va ta’mi bo’yicha har xil. Har bir mehmon alohida guruch solingan miska oladi. Taomlar katta miskada ham berilishi mumkin va har bir kishi cho’pchalari bilan shu miskadan oladi. Har bir mehmonga alohida miskada ham berilishi mumkin. Stolga yertaklardagidek har xil taomlar tortiladi, bittasiga boshqasi almashtirilib berilaveradi. Katta tantanali ovqatlanishlarda 30 dan 40 xilgacha taom beriladi. Bunga qo’shimcha yana isitilgan guruch vinosi yoki quvvatlantirilgan spirtli ichimlik ham beriladi. Xayrlashishda – sup.

- Xayralashishda– sup?

- Ha, sup, yana choy..., bug’da ushlangan sochiq beriladi”.

Keltirilgan ma’lumotlardan ko’rinib turibdiki, taomlarni iste’mol qilish qoidasi yevropacha yetiketga to’g’ri kelmaydi. Yevropaliklar birinchi navbatda iste’mol qiladigan suyuq issiq taom xitoy pazandaligida ovqatlanishning oxirida beriladi. Bundan tashqari ikkinchi taomlar yevropacha yetiket bo’yicha alohida va birin-ketin yemas, ularning hammasi bir vaqtda bitta katta idishda, lekin alohida joylashtirilgan holda, beriladi. Xitoyliklar suyuq taomlarni kichkina chinni qoshiqlar yordamida iste’mol qilishadi. Bundan tashqari restoranlarda xitoyliklarning bir marta iste’mol qiladigan taomlar assortimenti juda ham katta, chunki ular har bir kishiga mo’ljallab taomlarni kam-kamdan tayyorlashadi. Buni sobiq ittifoq davrida chiqadigan “Obщyestvennoye pitaniye” jurnali muxbiri N.Nomofilova Xitoyda ovqatlanish bo’yicha o’zining ko’rganlari to’g’risida shunday deb yozadi: ”Haqiqatdan ham oldin menga biron kishi mening yertalabki nonushtam 20 xil taomdan iborat bo’lishini aytganda, men bu odamni tentak deb hisoblagan bo’lar yedim. Lekin ishoning, qo’shni stol atrofida 50 ga yaqin har xil taomlarga buyurtma bergan odamlar o’tirar yedi”.

Xitoyliklar, xuddi yaponlarga o’xshab, taomni nafaqat og’zi bilan, ko’zi bilan ham “yeyishadi”. Shuning uchun ham Xitoy restoranlarida banket taomlari xuddi badiiy asarlardek bezatiladi. Yuqorida ko’rsatilgan jurnalning muxbiri shunday deb yozadi: ”Shanxayda yeng asosiy taom - tovus, yo’q, haqiqiy tovus yemas. Bu yerda tovus shaklida katta tovoqda har xil ranglar gammasiga yega bo’lgan gazaklar, qaynatilgan, ho’l va konservalangan sabzavotlar, mevalar, go’sht va qaynatilgan tuxum bo’lakchalari, dengiz mahsulotlari tovus shaklida qo’yilgan. Bularning hammasi shunday mohirona kesilgan va rangi bo’yicha tanlanganki, katta tovoqda ko’rk to’kib turgan shunday go’zal tovus san’at ustasi mo’yqalami bilan chizilganga o’xshaydi”.

Keyin yana bitta taom “jannat qushi” – bu safar uning patlari chig’anoqli ustrisalardan yasalgan. Yonida oq sousga solingan mayda qisqichbaqalar. Shu yerning o’zida lotos kurtaklaridan tayyorlangan va kichkina kraxmal shariklar bilan galma-gal (oralatib) qo’yilgan kisel. Keyin ko’knor urug’i solinib, shakar qiyomida qaynatilgan xamir sharikchalari”.

Xitoyliklar yeyishi mumkin bo’lgan mahsulotlar assortimentining juda ham katta bo’lishiga qaramasdan, uy sharoitida va ovqatlanish korxonalarida kundalik taomlarni tayyorlashda chegaralangan assortimentda an’anaviy mahsulotlardan foydalanishadi. Lekin ishlatilatiladigan souslar turlari juda ham ko’p. Shuning uchun ham souslar hisobiga bir xil asosiy mahsulotdan bir necha xil taomlar tayyorlash mumkin. Xitoy pazandaligida taomlar tayyorlash uchun doimo ishlatiladigan mahsulotlarni yormalar, un, sabzavotlar, go’sht, baliq, dengiz malyuskalari va o’ti, parranda go’shti va bambuk daraxtining yosh navdalari va shunga o’xshaganlar tashkil qiladi. Xitoy pazandaligida yormalardan, guruch ko’p ishlatiladi. Adabiyotlardagi ma’lumotlarga qaraganda avvallari Xitoyda non yeyishmagan. Uning o’rniga guruchdan tayyorlangan bo’tqalar iste’mol qilingan. Bu tarixiy an’ana bugungi Xitoyning aksariyat mintaqalarida saqlanib kelinmoqda. Xitoy pazandaligida guruchli bo’tqalar quyuq (dan) va suyuq (damichjou) konsistensiyalarda tayyorlanadi va aksariyat hollarda xitoyliklarning yertalabki nonushtasi tarkibiga kiritiladi.

Xuddi guruchdek, xitoyliklar pazandaligini dukkaklilar oilasiga kiradigan soyasiz va uni qayta ishlashda olinadigan mahsulotlarsiz (soya moyi, soya suti, soya tvorogi, soya sousi) tasavvur qilib bo’lmaydi. Soya xitoyliklar uchun asosiy oqsil manbasi sifatida xizmat qiladi. Soya tvorogidan xitoy pazandaligida 100 ga yaqin taomlar tayyorlanadi. Taomlar quritilgan va marinadlangan soya tvoroglaridan ham tayyorlanadi.

Xitoy pazandaligida xamirdan tayyorlanadigan taomlar ulushi ham katta. Bugungi kunda xamirdan ugra, shaklli ugra, chuchvara, rus pampushkasiga o’xshagan bug’da pishiriladigan taom va har xil shirin qandolat mahsulotlari ishlab chiqariladi. Masalan, ugra xamirturushsiz qattiq xamirdan tayyorlanadi. U 4-5 minut davomida tuzsiz suvda qaynatilgandan keyin sovuq suvda yuviladi va chashkaga solinadi. Ustidan sousga solingan cho’chqa yoki tovuq go’shti bo’lakchalari, maydalangan piyoz-batun, trepanglar, daraxt tanasida o’sadigan qo’ziqorinlar, bambuk o’simtalari va boshqa mahsulotlar qo’yib beriladi. Ishlatiladigan asosiy mahsulotning nomiga qarab, ugra taomining nomi belgilanadi.

Chuchvara, ichiga qiyma solingan pampushka va ushkalarga o’xshagan taomlar suvda yoki bug’da qaynatilib, qovurilib berilishi mumkin.

Sabzavotlar ham xitoyliklar rasionida o’ta katta ahamiyatga yega. Sabzavotlar ichida karam (xitoy karami, oq boshli karam, sichuan karami) yeng ko’p ishlatiladi. Kartoshka, batat, har xil turp, ko’k batun-piyozi, sarimsoqpiyoz, pomidor, bulg’or qalampiri, shpinat, yashil loviya va boshqalardan ham juda ko’p foydalaniladi. Sabzavotlardan tashqari xitoyliklar pazandaligida bambukning shirali yosh o’simtalari ham qaynatilgan va konservalangan holda ko’p iste’mol qilinadi. Sabzavotlarning aksariyati marinadlangan, soya sousida tuzlangan va quritilgan shakllarda iste’mol yetiladi, ular gazak sifatida bo’tqalarga ham beriladi.

Go’sht mahsulotlaridan mol, qo’y, cho’chqa va parranda go’shtlari ishlatiladi. Go’shtli taomlarning aksariyati cho’chqa va parranda go’shtlaridan tayyorlanadi. Mol va qo’y go’shtlaridan juda ham kam foydalaniladi. Parranda go’shtlaridan asosan o’rdak va tovuq go’shtlari ishlatiladi. Xitoyliklarning yeng sevimli taomi ham o’rdak go’shtidan tayyorlanadi. Buning uchun o’rdak go’shti avval o’tkir sousga solinib qo’yiladi; keyin yesa qizil oziqa bo’yog’iga bo’yaladi va o’simlik yog’ida qovuriladi. Ba’zan qovurishdan oldin dudlanib olinishi ham mumkin.

Xitoy milliy taomlarini tayyorlashda parrandalarning nafaqat go’shtlari, ularning, ayniqsa o’rdak va tovuk tuxumlari ham juda ko’p ishlatiladi. O’rdak tuxumlaridan ba’zi bir taomlarni tayyorlash uchun foydalanishdan oldin ularga maxsus ishlov beriladi: tuxumlar o’simlik kuli, ohak, soda va tuz aralashtirilib, tayyorlangan massa bilan ustidan yopib qo’yilgandan keyin chanlarda yoki yerda 20 kundan 100 kungacha saqlanadi. Saqlash davrida o’rdak tuxumi oqsili qo’ng’ir tusga kiradi, sarig’i yesa yashil rangga yega bo’lib qoladi. Bundan tashqari tuxumning ta’mi ham o’zgaradi.

Taomlar tayyorlashda Xitoy pazandaliklarida baliqlardan, ayniqsa karp, qilich-baliq, kambala, xitoy okuni, dengiz molyuskalaridan (kalmar, osminog, karakatisa), krevetka, krab, ustrisa kabilardan ham juda keng foydalanishadi.

Lekin choy navi Xitoyda uncha ko’p yemas. Ko’k choydan tashqari yasmin choyini ham iste’mol qilishadi. Xitoyliklar nafaqat o’zining vatanida, boshqa mamlakatlarga borganda ham choyni juda ko’p ichishadi. Har bir taomni iste’mol qilish choy ichish bilan boshlanib, choy bilan tugallanadi. Xitoyliklar pivoni ham juda ko’p ichishadi. Lekin Xitoy pivosining quvvati Yevropa mamalakatlarida ishlab chiqariladigan pivo quvvatidan ancha past. Xitoyliklar vino ichishni ham yaxshi ko’rishadi. Ular ayniqsa gullardan, olxo’ridan va guruchdan tayyorlanadigan vinolarni sevib iste’mol qilishadi. Quvvatlantirilgan va kuchli vinolarga talab juda ham kam. Pivo va vinolardan tashqari ular aroq ham ichishadi. Masalan, guruch, bambuk, bug’doy va ildizli osh ko’katlaridan tayyorlangan vinolar nafaqat tantanali kunlarda, balki oddiy kunlarda ham iste’mol qilinaveradi.

Xitoyliklarning yeng sevimli ichimligi ko’k choy hisoblanadi. Choy qaynab turgan suv bilan chinni choynaklarda damlanadi va har bir kishi uchun alohida piyola beriladi. Ba’zan choy kopqoqli chashkachalarda ham damlanishi mumkin. Bu yerda choy umuman shirinliksiz ichiladi.

Milliy Xitoy pazandaligining tarixi qadim zamonlarga borib taqaladi va xitoyliklarning tug’ma pazanda yekanligidan darak beradi. Bunga qadimiy Xitoy faylasufi Konfusiyning fikrlari yaqqol dalil bo’ladi. Uning fikri bo’yicha taomda go’sht va sabzavotlar miqdorlarining proporsiyasi 1:3 dan oshmasligi, taomlarni tayyorlashda imbir qo’shish kerakligi, mahsulotlar poxol va kichik bo’lakchalar shaklida, u go’shtmi, tovuqmi yoki sabzavotmi bir xil o’lchamlarda kesilishi lozimligi to’g’risida o’z fikrini yozib qoldirgan. Konfusiyning bu ko’rsatmalari Xitoy pazandalari tomonidan aksioma sifatida bugun ham qabul qilinib, amal qilinadi. Mahsulotlarni kesishda ular o’lchamlarining bir xil bo’lish talabiga juda qattiq amal qilinadi, chunki yupqa qilib kesilgan mahsulotlar qalin kesilganlarga ko’ra, tez qovuriladi va kuyib ham ketmaydi. Mahsulotlar kubik shaklida kesilganda uning o’lchami 1sm3, poxol shaklida kesilganda yesa qalinligi 2 mm, uzunligi 6-8 sm, rombik shaklida – qalinligi 1 sm, balandligi 2 sm, uzunligi 6-7 sm, kichik bo’lakchalarga bo’linganda yesa qalinligi 1,5-2,0 mm, balandligi 2 sm, uzunligi 5-6 sm bo’lishi kerak. Ko’p miqdordagi yog’da (fri) qovurish uchun bir bo’lak qilib kesiladigan go’sht, baliq hamda cho’chqa buyraklari va tovuq, o’rdak medalari va jigarlaridan tayyorlangan yarim tayyor mahsulotlarning ustki yuzasida bir-biri bilan kesishtirib uncha qalin bo’lmagan kesma qilinadi. Kesmalar tayyor mahsulotga nafaqat chiroyli ko’rinish beradi, balki butun hajmi bo’yicha bir xil qovurilishini ham ta’minilaydi. Xitoy pazandalari mahsulotlarni kesishda o’tkir boltasimon katta pichoqlardan foydalanishadi.

Xitoy pazandaligi bo’yicha taomlarni tayyorlashda mahsulotlarga issiqlik bilan ishlov berishning quyidagi usullari qo’llaniladi:

-yog’da qovurish;

-suvda qaynatish;

-bug’da qaynatish;

-bulonda qaynatish;

-dimlab pishirish;

-marinadda qaynatish.

Mahsulotlarni qovurish usulidan juda ham keng foydalaniladi. Mahsulotlar kuchli olovda (300-4000 S) 2-3 minut davomida qovuriladi. Xitoy taom pishirish plitalari ana shunday kuchli olovning yonishiga moslashtirilgan. Qovurish davrida qovuriladigan mahsulotlar tovaning dastasini tebratish orqali aralashtirilib turiladi. Xitoy tovasi yarim doira shakliga yega. Bug’ yordamida asosan guruch va xamirdan tayyorlangan mahsulotlarga ishlov beriladi. Agar mahsulotlar qaynab turgan yoki sovuq suvlarga solib qaynatiladigan bo’lsa, bulonda faqat qaynab turgan bulonga solinib qaynatiladi.

Qaynatilgan guruch xitoy pazandaligining ko’rki hisoblanadi. Shuning uchun ham uni tayyorlashga katta ahamiyat beriladi: yaxshi yuvilgan guruch qozon yoki kastryulyaga solinib, ustidan 3 sm. balandilikda sovuq suv (suv miqdori 3 marta ko’p) solinadi, agar ushbu nisbat buzilsa, sachroqi guruch olish qiyinlashadi. Suv solingandan keyin idish qopqog’i mahkam yopiladi va baland olovda qaynash darajasiga yetkaziladi, keyin yesa past olovda tayyor bo’lguncha qaynatiladi. Guruchni boshqa usul yordamida ham qaynatish mumkin. Qozon yoki kastryulyaga solingan guruchning ustidan 1:6 nisbatda suv quyiladi va yarim tayyor holatga kelguncha qaynatiladi. Keyin ustiga sochiq to’shalgan yelak ustiga to’kiladi. Keyin yelak suvi qaynab turgan idish ustiga qo’yilib, tayyor bo’lguncha qaynatib olinadi. Ikkala usul yordamida ham guruch tuzsiz pishiriladi va piyolalarda uzatiladi.

Marinadda qaynatishda idishga bir-birlariga teng miqdorlarda suv va soya sousi solinadi, keyin aralashmaga har xil ziravorlar (korisa, shivit, solod, chinnigul g’unchasi, bodiyon) kukuni (usyanmyan) aralashmasi solingan doka qopcha botiriladi. Keyin uning ustidan xushbo’y sabzavotlar, shakar qizdirmasi va guruch vinosi solinib, kuchli olovda qaynash darajasigacha yetkaziladi, undan keyin yesa ustidan mahsulotlar solinib, tayyor bo’lguncha past olovda qaynatiladi. Ushbu usul yordamida tayyorlangan tovuq va uning ichak-chovoqlari o’ta mazali ta’m va hidga yega bo’ladi.

Milliy taomlarni tayyorlashda Xitoy pazandalari dimlab pishirishning quyidagi ikki usulidan keng foydalanishadi:

- birinchi usul bo’yicha kesilgan mahsulotlar ichiga ozgina o’simlik moyi solinib, qizdirilgan tovada 1,0-1,5 minut davomida qovuriladi, keyin yesa vino, bulon va ziravorlar qo’shib, past olovda tayyor bo’lguncha dimlab pishiriladi. So’ngra kuchli olovda qolgan suyuqlik bug’lanib ketguncha qizdiriladi;

- ikkinchi usul bo’yicha mahsulotlar ikki tomonidan kam yog’da qattiq qo’ng’ir po’stloq hosil bo’lguncha qovurib olinadi, keyin tovuq buloni, ziravorlar qo’shib, suyuqlik bug’lanib ketguncha dimlanadi.

Mahsulotlarni qovurishda uning uchta usulidan foydalaniladi. Bundan oldin ta’kidlanganidek, mahsulot 1,0-1,5 minut davomida kam yog’da qovuriladi. Ikkinchi usul bo’yicha yarim frityur (mahsulotlar va yog’ miqdori teng), uchinchi usulida yesa frityur (yog’ miqdori mahsulotga nisbatan 2-3 marta ko’p) usullaridan foydalanishadi. Qovurishda asosan cho’chqa yog’idan ( shpigidan), tovuq va o’rdak yog’laridan foydalaniladi.

Ziravorlar va boshqa qo’shimchalar xitoy milliy taomlarini tayyorlashda keng miqyosda ishlatiladi. Ziravorlar taomlarga kerakli hid va ta’m berish uchun ishlatiladi, chunki ularnig aksariyati kuchli yoqimli hidga yega bo’lib, o’tkir, ba’zan achchiq ta’mli bo’ladi. Bundan tashqari ularning ko’pchiligi taomni vitaminlar bilan ham boyitadi. Xitoy milliy taomlarini tayyorlashda quyidagi ziravor va boshqa qo’shimchalardan keng foydalaniladi: chinnigul g’unchasi, gorchisa, zanjabil, kinza, korisa, kon’yak, natriy glyutamati konsentrati (veyszin), kunjut moyi, kunjut va soya pastalari, xuaszyo qalampiri, cho’chqa yog’i, ziravorlar aralashmasi, fermentlashtirilgan soya sousi va boshqalar. Bundan tashqari xitoy pazandaligida limon kislotasi va sirka kislotadan ham keng foydalaniladi.

Issiq taomlarni tayyorlashda asosan bodiyondan, bulon va souslarni tayyorlashda gorchisa va zanjabil, kinza, karisa, xuasze qalampiridan keng foydalaniladi. Natriy glyutamati konsentrati yesa sovuq gazaklarni, bulonlarni, sabzavotli taomlarni hamda souslarni tayyorlashda ishlatiladi. Ba’zi taomlarga boshqacha hid berish uchun kunjut moyi 2-3 tomchi miqdorida qo’shiladi. Qator souslar, issiq va sovuq taomlar hamda bulonlarni tayyorlashda fermentlashtirilgan soya konsentratidan keng foydalaniladi. Ko’rsatilgan natriy glyutamati, kunjut moyi va sousdan tashqari boshqa qo’shimchalar sifatida bodiyon, zanjabil, qalampir va piyoz qo’shib qovurilgan yog’dan, kunjut hamda soya pastalaridan keng foydalaniladi.

Xitoy xalqi ovqatlanishining o’ziga xos xususiyatlaridan yana biri shundan iboratki, qaynatib pishirilgan mahsulotlar alohida beriladigan yong’oq yoki boshqa o’simlik moyi bilan birga iste’mol qilinadi. Xitoyliklar pishloq va sariyog’larni umuman iste’mol qilishmaydi, ularni buzilgan sut deb hisoblashadi.

Xitoy dunyoning yeng katta mamlakati. Uning tabiati, xalqlarining hayoti, iste’mol qiladigan mahsulotlari ham har xil. Masalan, mamlakatning janubida yashaydigan mahalliy xalq rasionining ajralmas qismini guruch va sarimsoqpiyoz tashkil qilsa, uning shimolida yashaydigan xalqlar yong’oq va dukkakli mahsulotlarni sevib iste’mol qilishadi.

Bundan oldin ta’kidlanganidek, Xitoyda 14 ta mahalliy pazandaliklar mavjud. Shulardan quyidagilar asosiylari hisoblanadi:

- pekin pazandaligi;

- kanton pazandaligi;

- sichuan pazandaligi;

- shanxay pazandaligi;

- guandun pazandaligi;

Pekin pazandaligi boshqalardan taomlar tayyorlash texnologiyasining oddiyligi bilan ajralib turadi. Kanton pazandaligi butun dunyo bo’yicha mashhur bo’lib, bu yerda tayyorlanadigan taomlar assortimentida nordon-shirin taomlar tayyorlanmaydi. Taomlarni tayyorlashda kam yog’ ishlatiladi. Sichuan provinsiyasi pazandaligi ham mashhur. Provinsiya taomlari assortimentida o’tkir ta’mli va hidli taomlarning ulushi juda katta. Shanxay pazandaligi taomlarini tayyorlashda dengiz mahsulotlaridan keng foydalanishi bilan boshqalardan farq qiladi.

Nazorat savollari:

1. Dunyoda qaysi pazandaliklar tan olingan?

2. Xitoyliklarning ovqatlanishi to’g’risida Avstraliya gazetasi korrespondenti va “Obshestvennoye pitaniye” jurnalining korrespondenti nimalar haqida yozishgan?

3. ¬¬“Tovus” va “jannat qushi” taomlari qanday tayyorlanadi?

4. Xitoy milliy taomlari assortimentining shakllanishida souslarning ahamiyati qanday?

5. Milliy Xitoy pazandaligida guruch va soya qanday ahamiyatga yega?

6. Xamirdan qaysi milliy taomlar tayyorlanadi?

7. Xitoyliklarning ovqatlanishida sabzavotlar qanday ahamiyatga yega?

8. Milliy Xitoy taomlarini tayyorlashda go’sht va baliq mahsulotlarining qaysi turlaridan asosan foydalaniladi?

9. Xitoyliklar iste’mol qiladigan choy turlarini ayting.

10. Xitoy faylasufi Konfusiy taomlarda go’sht va sabzavotlar nisbati va ularni kesish to’g’risida qanday fikr bergan?

11. Xitoy pazandaligida mahsulotlarga ishlov berish usullarini ayting.

2.Xitoydan kelgan turistlarga taklif qilinishi mumkin bo’lgan taomlar

Xitoydan keladigan turistlarga tayyorlab beriladigan taomlar assortimentini tanlashdan oldin bundan oldingi bandda ko’rsatilgan mahsulotlarni, ularni tayyorlash usullarini, xitoy taomlarini tayyorlashda ishlatiladigan ziravor va boshqa qo’shimchalarni, ushbu ovqatlantirish korxonasida tavsiya yetilgan u yoki bu taomni tayyorlash uchun xom ashyoning mavjudligini, mahsulotlarni kesishga va tayyor taomlarni bezashga hamda dasturxonga uzatishga qo’yiladigan talablarni yaxshi bilish zarur. Xitoylik turistlarning ovqatlanishini tashkil qilishda ularning ovqatlanish rejimini ham hisobga olish lozim. Xitoyda kuniga uch marta ovqatlanish tartibi qabul qilingan va taxminan O’zbekiston xalqining ovqatlanish rejimiga to’g’ri keladi. Bundan tashqari ularning yertalabki va kechqurungi nonushtalari o’zlarining tarkibi bo’yicha bir-biridan deyarli farq qilmaydi. Har bir nonushta turini boshlashdan oldin xitoylik mehmonlarga ko’k yoki yasmin choylari damlab beriladi. Har bir mehmon choyni o’zining piyolasida yoki chashkasida ichadi. Xitoyliklar kofeni ko’p iste’mol qilishmaydi.

Mehmonlar uchun taomlarni tanlashda yana shuni hisobga olish kerakki, xitoyliklar yangidan tuzlangan baliqlarni, seld balig’ini, ikrani, pishloq, saryog’, sut va sut mahsulotlarini, kartoshkani, yeritilgan sariyog’da yoki margarinda tayyorlangan taomlarni ham iste’mol qilishmaydi. Xuddi shuningdek, lavr bargi solingan taomlar ham tavsiya yetilmasligi kerak.

Xitoylik mehmonlar gazaklarni “djiu kay” deb atashadi va asosan alkogolli ichimliklar bilan birga iste’mol qilishadi. Ularga gazaklardan o’tkir ta’mli qovurilgan bodring, ko’k piyozli tuxum, agar soya sousi bo’lsa, uni ham qo’shib birga beriladigan salatlar tavsiya yetiladi, o’tkir ta’mli shirin turp maydalab kesilib, qovurib beriladi.

Bundan oldin ta’kidlanganidek, xitoyliklar, yaponlardek, baliq va boshqa dengiz mahsulotlarini ko’p iste’mol qilishadi. Karp balig’ini hatto baxt keltiruvchi mahsulot deb hisoblashadi. Xitoylik mehmonlar uchun baliqdan va dengiz mahsulotlaridan quyidagi taomlar tavsiya qilinadi: ichiga qo’ziqorin, vetchina va soya sousi solib pishirilgan karp; qaynatilgan forel yoki goles; ko’p yog’da qovurilgan qizil krevetkalardir.

Xitoyliklar, bundan oldin ta’kidlab o’tilganidek, cho’chqa, tovuq, o’rdak go’shtlarini va yog’larini yaxshi ko’rishadi. Ularga go’sht mahsulotlaridan tayyorlanadigan quyidagi taomlarni tavsiya qilish mumkin: nordon-shirin sousda tayyorlangan cho’chqa go’shti, kichik bo’lakchalarga kesilgan tovuq go’shti, soya sousi, piyoz yoki bulon bilan, kichik bo’lakchalarga bo’lingangan tovuq go’shti piyoz, imbir, sarimsoqpiyoz, yoki qalampir bilan pekincha o’rdak kabilar.

Xitoyliklarning yeng sevimli taomlari qaynatilgan guruch va xamirdan tayyorlanadi. Ularga quyidagi taomlarni tavsiya yetish maqsadga muvofiq bo’ladi: lag’mon yoki manpar (cho’chqa go’shti bilan), cho’chqa go’shti bilan tayyorlangan sabzisiz palov, cho’chqa go’shti yoki oq boshli karam solingan chuchvara, qaynatilgan, qovurilgan yoki bug’da pishirilgan pirojka va shunga o’xshaganlar.

Suyuq taomlar xitoy xalqining ovqatlanishida, ularning yeng oxirida berilishiga qaramasdan, katta ahamiyatga yega. Xitoydan kelgan sayyohlar uchun quyidagi suyuq taomlarni tavsiya yetish mumkin: tinitilgan bulon frikadelka bilan; shpinat, qo’ziqorin, vetchina, to’sh yoki yong’oqlar solingan sup, turpdan tayyorlangan krevetkali sup.

Shirin taomlar xitoy xalqi tomonidan umuman kam iste’mol qilinadi. Lekin ularga, ayniqsa choy ichish vaqtida, shirinliklarni taklif qilish ham maqsadga muvofiq bo’ladi. Xitoy pazandaligida asosiy issiq taomlar berilgandan keyin yong’oqlar yoki qizil loviya(bob)lar bilan tayyorlangan shirin sup beriladi; o’simlik moyida qovurilgan olma sirop bilan; glazur bilan qoplangan olma; o’rmon yong’oqlari bilan tayyorlangan krem; guruch pudingi ham taklif qilinishi mumkin.

Tayanch iboralar:

ovqatlanish tartibi, iste’mol qilinmasligi, baliq mahsuloti, dengiz mahsuloti, go’sht mahsuloti, sevimli taom, suyuq taom, shirin taom.

Nazorat savollari:

1. Xitoyliklar kuniga necha marta ovqatlanadi?

2. Qaysi mahsulotlarni xitoyliklar iste’mol qilishmaydi?

3. Gazaklardan xitoylik turistlarga qaysi turlarini tavsiya qilish mumkin?

4. Xitoyliklar qaysi baliqni baxt keltiruvchi deb hisoblashadi?

5. Dengiz va go’sht mahsulotlaridan xitoyliklar uchun qanday taomlrni tavsiya qilish mumkin?

6. Suyuq taomlardan qaysilari xitoylik turistlar uchun tavsiya qilinadi?

**3.Xitoy taomlarini tayyorlash texnologiyasi**

**. Kraxmal jelesidan tovuq go’shti bilan tayyorlangan salat**

Jele tayyorlash uchun kraxmal kukuni o’rtacha konsistensiyada sovuq suvda yeritiladi. Keyin baland bo’lmagan kastryulyaga suv solib, qaynaguncha qizdiriladi. Boshqa bir kastryulyaga sovuq suv solinib, stol ustiga qo’yiladi. Maxsus tutqichsiz bukilgan mis tovaga yeritilgan kraxmal solinadi va uni qaynab turgan kastryulyadagi suvga solib, kraxmal qotguncha uzib-uzib, chapdan o’ngga aylantirilib turiladi va qotgan kraxmal ustidan (kastryulyadan chiqarmasdan) qaynoq suv quyiladi, suv kraxmalni qoplab turishi kerak. Keyin keskin harakat bilan mis tova chapdan o’ngga aylantiriladi. Tova aylanishdan to’xtagandan keyin, kraxmal ustidagi qaynoq suvni to’kib, u kastryulyadan chiqarib olinadi va stol ustiga qo’yilgan sovuq suvli kastryulyaga solinadi. Undan keyin tova kastryulyadan chiqarilmasdan uning ichidagi kraxmal chiqarib olingandan keyin uning suvi siqib tashlanadi va kraxmal yuvib olinadi. Jele poxol shaklida kesiladi. Uzatishda jele laganga tepacha shaklida yoki salat idishiga solinadi, ustidan kunjut moyi bilan aralashtirilgan soya sousi, natriy glyutamati konsentrati, gorchisa va sirka kislotasi sepiladi. Keyin jelening ustidan poxol shaklida kesilgan qaynatilgan tovuq go’shti va bodring qo’yiladi. Ushbu taom va xitoyliklar boshqa taomlarining resepturalari (grammda) quyida keltirilgan.

No’xat yoki mosh kraxmali 20

Tovuq go’shti 183

Ho’l bodring 32

Soya sousi 30(25g. alohida beriladi);

Kunjut moyi 5

Veyszin konsentrati 5

Gorchisa 5

Sirka kislotasi 5

----------------

150

**Xushbo’y hidli sudak**

Suyaklari va terisi olingan sudak filesi kichik bo’lakchalarga (20-25 g.) kesiladi va marinadlanadi. Marinadlash uchun baliq bo’lakchalari idishga solinadi, poxol shaklida kesilgan imbir, ko’k piyoz, tuz, usyanmyan kukuni, soya sousi solinadi va aralashtirilib, sovuq joyda 3-4 soatga qoldiriladi. Keyin baliq frityurda qovurib olinadi va sovutiladi. Stolga berishda qovurilgan baliq laganga tepa shaklida qo’yiladi va ustidan kunjut yog’i va veyszin konsentrati bilan aralashtirilgan sous bilan quyib beriladi:

Sudak balig’i 320

Cho’chqa yog’i 30

Soya sousi 30(25g alohida beriladi);

Kunjut moyi 5

Usyanman 25

Marinad uchun:

Soya sousi 5

Imbir 10

Ko’k piyoz 13

Usyanman 10

Tuz 5

---------------

100

**Qo’ng’ir sousga solingan tovuq**

Qaynatib pishirilgan tovuq tanasi 4 qismga (2 file va 2 oyoq) bo’linadi, suyaklaridan go’shti ajratib olinib, tayoqchalar shaklida kesiladi. Keyin tovuqning orqa va tos qismlari go’shti kichik bo’lakchalarga maydalanadi. Maydalab tayyorlangan tovuq go’shti laganga tepacha shaklida qo’yiladi va ustidan kunjut moyi va veyszin konsentrati bilan aralashtirilgan soya sousi bilan quyib beriladi.

Tovuq 255

Soya sousi 30(25g alohida beriladi);

Kunjut moyi 5

Veyszin konsentrati 5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

100

Pekincha o’rdak

Bu taom yangi so’yilgan o’rdak go’shtidan tayyorlanadi. Uning uchun so’yilgan o’rdak tanasi 1-2 minutga 65-70o S issiq suvga solib olinadi, keyin baland tovaning ichiga solib, ustidan sovuq suv quyiladi va tezlik bilan uning patlari yulib olinadi. Pati olingan o’rdak yaxshilab yuviladi va pinset yordamida teri ustidagi bo’rtirmalari va sariq dog’lari olib tashlanadi. Bundan keyin o’rdak oyoqlari tizza bo’g’inidan 1-2 sm. pastdan kesib tashlanadi. Bo’yin teshigidan o’rdak qizil o’ngachining bir qismi sug’urib olinadi. Keyin bo’yin teshigidan nasos yordamida dam beriladi, dam berish o’rdak tanasining dumaloq shaklga kelguncha davom yettiriladi. Keyin o’rdakni boshqa yoniga aylantirib (damini chiqarmasdan), anal teshigi kesib olinadi, o’rdakning qanoti tagidan kesim qilinadi va keyin o’ng qo’lning ko’rsatkich barmog’i bilan yuragi, nafas olish yo’llari sug’urib olinadi va keyin qizilo’ngach bilan birga o’pkasi va ichki organlari olib tashlanadi. Ishlov berilgan o’rdakning anal teshigidan to’g’ri ichagi ham olib tashlanadi va o’rdak yaxshilab yuviladi. Tayyorlangan o’rdak bo’g’izidan (to’shidan 5 sm. masofada) maxsus ilgakka osiladi va ustidan qaynoq suv, keyin ustidan arpa patokasi quyiladi va 10-12 soatga qoldiriladi. Ikkinchi kuni o’rdak ustidan yana arpa patokasi quyiladi va maxsus pechkada dudlanadi. Dudlash 30-40 minut davom yetadi. Keyin o’rdak ilgaklardan olinadi va yonboshidagi teshik orqali hosil bo’lgan shira to’kib tashlanadi va bo’lakchalarga bo’linadi. O’rdakka qo’shib xeyebin blini va tyanmyanszyan sousi, palla qilib kesilgan ko’k piyoz (3-4 sm.) beriladi. Bu sous “yujniy”, “lyubitelskiy” yoki “moskovskiy” souslari bilan almashtirilishi mumkin.

O’rdak go’shti 320

Ko’k piyoz 25

Arpa patokasi 100

Tyanmyanszyan sousi 25

Blinchik 2 dona

\_\_\_\_\_\_\_\_

400

**Nordon- shirin sousdagi cho’chqa go’shti**

Orqa oyoq va to’sh go’shtlari kichik bo’lakchalarga, piyoz va imbir poxol shaklida kesiladi. Keyin kraxmal sovuq suv bilan 1:1 nisbatda yeziladi va tuxum oqsili bilan aralashtiriladi. Go’sht bo’lakchalari aralashmaga botirib olingandan keyin frityurda qovurib olinadi. Keyin ushbu tovada ozgina qizigan yog’ qoldirib, unda kesilgan piyoz va imbir kamgina qovuriladi. Ularning ustidan qovurilgan go’sht bo’lakchalari solinadi, tovuq buloni, guruch arog’i, soya sousi, veyszin konsentrati, sirka kislotasi, shakar va kraxmaldan iborat bo’lgan va suv bilan aralashtirilgan aralashma quyiladi va cho’chqa yog’i solinadi:

Cho’chqa go’shti 118

Tuxum oqsili ¼ dona;

Kraxmal 20

Cho’chqa yog’i 20

Imbir 10

Piyoz 12

Sous uchun:

guruch arog’i 10

soya sousi 5

kraxmal 10

shakar 25

sirka kislotasi 5

veyszin konsentrati 5

150

Bulon tovuq filesi “ugra”si bilan

Tozalangan suyaksiz tovuq filesi yuzasiga ikki tomonidan kraxmal sepiladi, yog’och yumshatkich bilan urib yumshatilib, yupqa qatlam shakliga keltiriladi va kichik bo’lakchalarga “ugra” shaklida kesiladi. Bodring ham ikki uchi kesib tashlangandan keyin kichik bo’lakchalarga bo’linadi. Tovuq filesidan kesilgan “ugra” qaynab turgan suvga solinib, pishirib olinadi. Keyin pishgan filening “ugra”si idishga solinadi, ustidan guruch arog’i, soya sousi, imbir, veyszin konsentrati, achchiqtosh va tuz solingan bulon quyilib, qaynaguncha qizdiriladi, ko’pigi olingandan keyin bulonga yeritilgan tovuq yog’i quyiladi. Uzatishda sup miska va chashkalarga suzilgan bulon ustidan kesilgan bodring solib beriladi.

Tovuq go’shti 150

Ho’l bodring 32

Kraxmal 20

Guruch arog’i 10

Soya sousi 5

Veyszin konsentrati 5

Imbir 10

Tovuq yog’i 5

Achchiqtosh 1

Tuz 1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

450

Tayanch iboralar:

kraxmal jelesi salati, xushbo’y hidli sudak, sousga solingan tovuq, pekincha o’rdak, sousdagi cho’chqa go’shti, tovuq filesi ugrasi.

Nazorat savollari:

1. Kraxmal jelesidan tayyorlangan salat va xushbo’y hidli sudak taomlarini tayyorlash texnologiyasini ayting.

2. Qo’ng’ir sousga solingan tovuq va pekincha o’rdak taomlari qanday tayyorlanadi?

3. Nordon-shirin sousdagi cho’chqa go’shti va tovuq ugrasibilan tayyorlanadigan bulon texnolgiyalarini bilasizmi?