**Mavzu: Qaylalar. Qizil asosiy qayla tayyorlash va mayonezli qayla tayyorlash.**

 **Reja:**

**1.Qaylalar tayyorlash**

**2.Qizil asosiy qayla tayyorlash**

Tayanch iboralar: Assortiment, kroketlar, shampinonlar, murakkab garnirlar, sabzavotli qaylalar, qaynatilgan sabzavotlar, sutli kartoshka, kartoshka pyuresi, dimlangan sabzavotli taomlar, kartoshkali qo’ziqorinlar, qovurilgan sabzavotli taomlar, sabzavotli toblab pishirilgan taomlar.

**1.Qaylalar tayyorlash**

 Umumiy ovkatlanish korxonalarida sardaklarning keng assotimenti ishlatiladi.Sardaklar taomlarga sersuvlilik, shiralik, shuningdek aloxida ta’m va xushbuy xid baxsh etadi. Ba’zida ular taomlar to’plamini ma’lum darajada boyitadi va uning to’yimlilik kimmatini oshiradi. Masalan, polyakcha sardak tuxumli 2 yogli kaynatilgan karam bilan uzatilganda, tarkibidagi yog va oksillar xisobiga taom kaloriyasini bir necha barovar oshiradi. Sardaklar ishtaxani ochishga va taomning asosiy maxsulotlarining xazm kilinishiga yordam beradi. Bu uning ekstraktligi, xushbo’yligi va ta’m maxsulotlari tarkibliligi bilan tushuntiriladiki, bu ovkat xazm kilish sekresiyalarining o’zining ta’m va xushbo’yligi bilan ishtaxani ko’zgatadi.

 Sardaklarni tayyorlashda turli xildagi xom ashyo maxsulotlari ishlatiladi. Oliy va birinchi navli bugdoy uni, kartoshka kraxmali, suyaklar, ildiz mevalari sabzavotlar (sabzi, kashnich, selderey), piyoz, ko’zikorin, tomat pastasi yoki tomat pyuresi, tuzlangan yoki sirkalangan bodring, pazandalik yoglari va sarigyog, sirka va limon kislotasi, shakar va boshkalar. Sirka kislotasini limon kislotasi bilan o’zgartirish mumkin, aloxida xollarda esa nordon maxsulotlar (turshak, reven, shuningdek barbaris) bilan alamashtirish mumkin. Sardaklarga xushta’mlilik va xushbuylik berish uchun keng assortimentdagi ziravorlar: no’xatli kalampir (kora, xushbuy va kizil), lavr bargi, kardamon, muskat yongogi, ekstragon, korisa, gvozdika, zanjabil (o’simlik ildizidan tayyorlangan ziravor), vino, gorchisa (xantal, achchik o’simlik, shu o’simlik urugidan tayyorlangan ziravor), vanil va vanilin (vanil mevasidan olinadigan yoki sun’iy xushbuy modda) tuz va boshkalar ishlatiladi.

Umumiy ovkatlanish korxonalarida tayyorlanadigan sardaklar bir necha guruxlarga bo’linadi, birinchi galda suyuk asos xarakteri bo’yicha, ularni tayyorlashda uzatish temperaturasi va boshka belgilar bo’yicha guruxlarga ajratiladi. Xar bir guruxga bir necha turli ko’rinishdagi sardaklar kiradi. Ular bir-biridan maxsulotlar to’plami va tayyorlash xususiyati bilan fark kiladi.

Sardak uchun sho’rva tayyorlash.Qizil sardaklarning asosi bo’lib jigarrang sho’rva (kaynatma kuruk sho’rva) xizmat kiladi. Uni tayyorlash uchun mol, ko’y, buzok cho’chka suyagi va uy parrandalarining suyagi ishlatiladi. Undagi eriydigan moddalarni olishni osonlashtirish uchun ular 5-7 santimetrli bo’laklarga bo’linadi. Sungra yuviladi, idishga solinadi, uning ustiga maydalangan sabzi, piyoz, kashnich ko’shiladi va maxsus kovurish shkafida kovuriladi. Sabzavotlar bilan kovurilgan suyaklarning yogi olinadi va issik suv kuyib, 4-5 soat past olovda ko’piklari olib turilgan xolda kaynatiladi. Tayyor sho’rva tindiriladi. Ekstrakt moddalar konsentrasiyasini oshirish uchun go’shtli maxsulotlarni kovurish paytida xosil bo’lgan sokni ko’shish mumkin.

Ok sardaklarni tayyorlash uchun sho’rva kovurilmagan suyaklardan tayyorlanadi. Kaynatishda unga piyoz, sabzi, kashnich ko’shiladi yoki tovuk, o’rdak, mol, buzok, ko’y go’shtini pishirishda olinadigan sho’rvadan foydalaniladi. Balikli sho’rvalardan sardaklar uchun balik chikindilaridan kaynatib, unga piyoz, sabzi, ok ildizlar ko’shadilar. Bu maksad uchun balikni dimlash va kaynatishda olingan sho’rva ishlatiladi. Balik sho’rvasi bir soat kaynatiladi. Suyak va ozikaviy balik chikindilari sarfi bir litr sho’rva uchun 500-1000 grammni tashkil etadi.

Unni kizdirish, kovurish (passerlash). Unni sardaklarga ko’shishdan maksad unga kerakli konsistensiyani berishdir. Sardaklar masaliknomasida bir kilogramm sardak uchun 50 gramm oliy yoki birinchi navli bugdoy uni kushish kerakli berilgan. Fakat kuyuk sutli sardaklarda 1 kilogramm sardakka 100 gramm un ko’shiladi. Agar sardakka shu mikdorda xom un aralashtirilsa, unda u yopishkok va yomon xid keltiradi. Shuning uchun un dastlab passerlanadi: ya’ni rangi o’zgarmagan xolda 1200S xaroratda yoki 150 0S xaroratda rangini jigarranggacha kirguncha kovuriladi . Juda yukori xarorat ko’llab bulmaydi. Agar yukori xarorat kullanilsa, undan kuygan xid ankib turishi mumkin.

Kovurish jarayonida unda bir kator o’zgarishlar yuz beradi: ya’ni, suvda eruvchi moddalar mikdori (azotli, shakarli va boshkalar) kamayadi. Un oksillari u yoki bu darajada denaturasiyalanadi, natijada un shishish kobiliyatini yo’kotadi va suv bilan aralashtirilganda kleykovinani xosil kilmaydi. Shu bilan birga turli rangdagi maxsulotlar va uziga xos xid poydo bo’ladi, bu melonoidinning xosil bo’lishi bilan tushuniladi.

Tayyor sardakning konsistensiyasiga kraxmal ko’prok ta’sir etadi. Uni passerlash jarayonida dekstrinizasiya (parchalanish) xodisasi sodir bo’ladi, bu bugdoy strukturasining kam yoki ko’p parchalanishi va depolimerizasiyalanishi bilan boglik. Bunda kraxmalning issik suvda bo’kishi va yukori kovushkoklikka ega eritma xosil kilish kobiliyati kamayadi. Unni yogli va yogsiz kovurish mumkin. Yogli kovurib olish uchun elangan unga doglangan yog (massasidan 80%) ko’shiladi va bevosita aralashtirib to’rgan xolda kizdiriladi. Yog unning bir me’yorda kovurish va sho’rvaga ko’shishda durdachalar xosil bo’lishiga imkon bermaydi. Kuruk yoki yogsiz kovurish uchun 3-5 santimetr kalinlikda kizdirib olingan un ishlatiladi. Katta mikdordagi kuruk passirovka tayyorlash uchun un tuz bilan ko’shib xar zamonda aralashtirib to’rgan xolda kizdiradilar.

Suyakli sho’rvadan tayyorlangan sardaklar

Sardaklar assortimenti juda keng, lekin ularning barchasi ikki guruxga bo’linadi: kizil va ok. dastavval, aytilishi mumkin bo’lgan asosiy sardaklar tayyorlanadi. Ulardan esa turli maxsulotlar aralashtirib ishlab chikarish sardaklari tayyorlanadi.

**2.Qizil asosiy qayla tayyorlash**

Asosiy go’shtli kizil sardak ishlab chikarish.

Unli kizil passerovka jigarrang sho’rvada eritiladi. Yogga kovurilgan unni issik sho’rva bilan kuruk un 40-500S xaroratgacha sovutilgan sho’rvada eritiladi. Buning uchun kozonga sho’rvaning bir kismi solinib, kovurilgan un sepiladi. (4 litr sho’rvaga 1 kilogramm), aralashtirgich bilan yaxshilab aralashtiriladi va tindiriladi. Aralashtirilgan unli passerovka kolgan sho’rvaga solinadi, unga tuz, passerlangan piyoz, sabzi, tomat pastasi, maydalangan ok ildizchalar ko’shiladi va 45 minutdan I soatgacha kaynatiladi. Kaynatish tugashidan sal oldin maydalangan kalampir, shakar, lavr bargi ko’shiladir. Tayyor sardak elakdan utkazib olinadi va kaynab chikkuncha kaynatiladi. Agar sardak taom bilan tortish uchun ishlatilsa, sardak sarigyog yoki margarin bilan aralashtiriladi. Asosiy kizil sardakdan bir kator sardaklar tayyorlanadi. Buning uchun unga turli xildagi kaylalar solinadi (kovurilgan sabzavotlar, mayda kilib kesilgan bodringlar va boshkalar) yoki ta’m va xushbo’y xid beruvchi ziravorlar (vino, tayyor gorchisa va boshkalar) ko’shiladi. Asosiy kizil sardak kotlet massasidan tayyorlangan taomlarga, sosiska, sardelkalar bilan uzatiladi. Kizil sardakdan tayyorlangan sardaklar kovurilgan go’shtli taomlar bilan tortiladi. Ularning ko’pchiligi go’sht va sabzavotlarni dimlashda ko’llaniladi.

Kizil sardaklar ta’mini yaxshilash uchun ularga «Yujniy» sardagi (I kilogrammga 30-50 gramm), sho’rva kubiklari, kuyuklashtirilgan sho’rva (fyume) ko’shish mumkin. Ko’yida ba’zi sardaklarning tayyorlash texnologiyasi keltirilgan.

Vinoli kizil sardakni tayyorlash uchun asosiy kizil sardakka vino (madera) solib, kaynab chikkuncha kaynatiladi va yog ko’shib aralashtiriladi. +ovurilgan file, langet, kovurilgan buyrak, kaynatilgan vetchina va til bilan toriladi.

 Piyozli sardak uchun piyoz mayda tugraladi. Yogda yengil kovurib olinadi, keyin murch, lavr bargi, sirka solib sirkasi ketguncha kaynatiladi. Shundan sung kizil sardakka kovurilgan piyoz solib, kaynatiladi va yog ko’shiladi. Tayyor sardak go’shtni dimlash va toblab kizartirib pishirishda ishlatiladi. Shuningdek, kovurilgan go’sht (langet va boshkalar), bitochki, kotlet bilan tortishda ishlatiladi. Piyozli sardak asosida kornishonli sardak tayyorlaydilar.

Piyozli va kornishonli kizil sardakni tayyorlashda, piyozli sardakka, «Yujniy» sardagi ko’shiladi, kaynab chikkuncha kaynatiladi, yog kushiladi va mayda maydalangan kornishonlar solinadi. Kornishonlarni tuzlangan bodringlar bilan almashtirish mumkin, unga bodring urugi va po’stidan tozalanadi, mayin kilib maydalanadi, suv yoki sho’rvada dimlanadi va sardakka ko’shiladi. Sardak file, langet, bitochka va kotletlar bilan birga dasturxonga tortiladi.

Gorchisali piyozli sardakni tayyorlash uchun asosiy kizil sardakka mayin kilib tugralgan piyoz soliladi. Sardak 10-15 minut kaynatiladi. kaynatilgan sardak gorchisa va «Yujniy» sardagi bilan aralashtiriladi. Gorchisa ko’shilgach sardak kaynatilmaydi, aks xolda uning xidi yo’koladi va gorchisa aralashmay koladi. Bunday tayyor sardak kovurilgan go’sht (cho’chka go’shti), kovurilgan kolbasa va sosiska bilan tortiladi.

Ildizli sardaklar uchun sabzi, kashnich (yoki selderey), bosh piyoz, shirin kalampir ingichka somoncha shaklida to’graladi, kovurib passerlanadi. kovurib passerlangan sabzavotlar kizil sardakga ko’shiladi va kaynab chikkuncha kaynatiladi. Restoranlarda bunday sardaklarga vino (madera) ko’shadilar. Ildizli sardak teftel pishirishda va go’shtni dimlashda ishlatiladi.

Ekstragonli kizil sardakni tayyorlash uchun asosiy kizil sardakka ekstragon kalamchalari solinadi va 25-30 minut kaynatiladi, so’ng tindiriladi. Ekstragonning yuvilgan kuruk barglari ustiga kuruk ok vino ko’yib kaynatiladi va tindirilgan sardak ko’shiladi. Bu sardak file, kovurilgan jo’ja, tovuk va ba’zi tuxumli taomlar bilan tortishda ko’llaniladi.

 Sabzavot va go’shtni toblab pishirishda va tabiiy kovurilgan go’shtdan tayyorlangan taom bilan tortishda piyozli va ko’zikorinli kizil sardak ishlatiladi. Uni tayyorlash uchun piyoz mayda to’graladi, passerlanadi, so’ng maydalangan shampinon yoki ok ko’zikorin ko’shib yana 5-7 minut davomida passerlanadi. Tayyorlangan piyoz va ko’zikorinlar kizil sardak ustiga solinadi va no’xatli kalampir, lavr bargi ko’shib kaynatiladi. kaynatish tugashidan sal oldin kashnichli ko’kat, ekstragon va ok kuruk vino ko’shiladi.

Nordonrok shirin sardak tayyorlash uchun asosiy kizil sardakka kora olxo’ri kaynatmasi solib, ustiga kizil kuruk vino yoki sirka solib kaynatiladi. Sungra danakidan ajratilgan kora olxo’ri, mayiz, maydalangan yongok solinadi va xammasi kaynab chikkuncha kaynatiladi. Tayyor sardak dimlangan va kaynatilgan go’sht bilan uzatiladi.

Sabzavot va qo’ziqorinli qayla

Sabzavotli qayla ko’pincha go’shtli, baliqli va boshqa taomlarning asosiy qismi bo’lib hisoblanadi. Sardaklar bilan bir qatorda garnirlar taomning oziqaviy qimmatini oshiradi, ularning ta’mini xilma-xillashtiradi, bundan tashqari, taomni bundan ham ishtaxaliroq, mazaliroq bo’lishiga yordam beradi.

Qaylalar oddiy va murakkab turlarga bo’linadi. Oddiylari bir xil mahsulotdan, murakkablari esa bir necha xil mahsulotdan tarkib topgan. Murakkab garnirlar tuzishda mazasi va rangi bilan mos keladigan mahsulotlar tanlanadi. Qayla massasi odatda 150 gr ni tashkil etadi, ammo ba’zi resepturalarda uning massasi 200-250 gr gacha bo’lishi mumkin. Ba’zida resepturalarda ko’rsatilganidek garnir miqdori yangi, tuzli yoki sirkalangan sabzavotlarni 1 porsiya uchun 50-70 gramm qilib uzatish mumkin.

Kartoshkali garnirlar o’zining mazali sifati bilan hayvon go’shtidan tayyorlangan ko’pgina mahsulotlar bilan mos tushuvchi asosiy o’rin egallangan qayla bo’lib hisoblanadi.

Ko’pgina sabzavotli qaylalarni tayyorlash texnologiyasi sabzavotli taomlar tayyorlash texnologiyasidan farq qilmaydi. Shuning uchun qayla sifatida doim qaynatilgan, dimlangan, qovurilgan sabzavotlardan foydalaniladi. Qaynatilgan kartoshka va kartoshka pyuresini qaynatma; dimlama, toblama qaylasi parranda go’shti va kotlet massalari uchun ishlatiladi. Sutli kartoshka qaynatilgan va qovurilgan go’sht va kotlet massalari bilan uzatiladi.

Qovurilgan sabzavotlar go’shtdan, parranda va baliqdan, qovurilgan kartoshkadan, bundan tashqari baliqni toblab pishirish uchun qovurilgan mahsulotlarga qayla sifatida ishlatiladi. Kartoshka bilan dastlab qaynatib qovurilgan baliq qayla qilinadi. Ular asosan qovurilgan mahsulotlar, parrandalarning laxm go’shti bilan tortiladi.

Murakkab qaylalar 2-4 oddiy qaylalardan tashkil topgan bo’lib, ularning har biri uzatish me’yorida kamaytirilgan bulishi kerak.

Sabzavotlardan tashqari issiqlik ishloviga ta’sirchan murakkab garnirlar tarkibiga toza uzilgan sabzavotlar kiradi. Masalliqnomalar to’plami murakkab qaylalar turli guruhini ko’rib chiqadi. Qo’yida bu guruhning ba’zilari keltirilgan.

1-guruh:

 Qovurilgan, qaynatilgan kartoshka yoki kartoshka pyuresi.

 Dimlangan karam yoki lavlagi.

2-guruh

1. Qovurilgan kartoshka yoki kartoshka pyuresi

2. Sirkalangan qizil karam.

3-guruh

1. Qovurilgan kartoshka

2. Yangi pomidor, oq zamburuq yoki qovurilgan shampinon

4-guruh

1. Qovurilgan kartoshka

2. Sabzini uz selida yoki sutli sardakda pishirish

3. Dimlangan karam

4. Ko’k no’xat, bo’ylama loviyasi yoki sutli qaynatilgan makkajo’xori.

Nazorat savollari.

1. Sardaklarni tayyorlashda kanday xom ashyo ishlatiladi?

2. Sardaklar tayyorlash uchun sho’rva kanday tayyorlanadi?

3. Sardaklar tayyorlashda un nima uchun solinadi?

4. Sardaklarning kanday turlarini bilasiz?

5. Asosiy go’shtli kizil sardak kanday tayyorlanadi?