**Mavzu:** **Issiq sovuq gazaklar buterbrotlar**.

 **Reja:**

1. Buterbrodlar tayyorlash.
2. Kanapelar tayyorlash.

 1. Buterbrodlar, ochik (oddiy, gazakli, assorti) va yopik (sandvich) turlarga bo’linadi. Oddiy ochik buterbrodlar non bo’laklari yog yoki yogli aralashmalar surtib tayyorlanadi. Yogli maxsulotlar (cho’chka yogi, dudlangan) yog surtilmagan kora nonga teriladi. Kora va bugdoy nonlaridan achchik ta’mga ega (kilki, seld) yoki sal achchikrok (tuxum, achchik bo’lmagan pishlok) maxsulotlardan buterbrodlar tayyorlanadi. Kolgan buterbrodlar bugdoy non bo’laklarida tayyorlanadi. Assorti ochik buterbrodlar bir necha xil ko’rinishdagi maxsulot (salat va piyoz ko’kati, tuxum) bilan bezatilib tayyorlanadi.

 Gazakli ochik buterbrodlar furshet stollaridagi mijozlarga xizmat kilishda ko’llaniladi. Ularni tayyorlashda bugdoy noni 0,5 sm kalinlikda aylana yarim oy, yulduzcha, romb, to’rtburchak shaklida kesiladi. Kesilgan non sarigyogda sal kovuriladi va sovutiladi, so’ng sarigyog yoki yogli aralashmalar suriladi va unga xar xil maxsulotlar pishlok, vetchina, kolbasa, ikra. Kaynatilgan va dudlangan balik ko’yiladi. Ko’p porsiyali gazakli buterbrodlar tayyorlashda non kovuriladi, yog surtilib kovuriladi, so’ngra esa kesiladi.

Yopik buterbrodlar (sandvich) transport, dam olish joylaridagi yo’lovchilarga xizmat kilish uchun ko’llaniladi.

 Ularni tayyorlashda bugdoy noni 0,5 santimetr kalinlikda kesiladi va yog yoki yog aralashmalari surtiladi, so’ng bir bo’lagiga mayin kesilgan maxsulot bo’laklari ko’yiladi va uni boshka non bo’lagi bilan yopiladi. Buterbrodlar kichik (4x6 sm) va juda katta (yo’lovchilar uchun) kilib tayyorlanadi. Bunda kichik donali nonlar xam ishlatiladi. (bulochka). Bulochkalar shunday ko’ndalang kesiladiki, ularning yarim bo’lagi sochilib ketmasin va ular orasiga maxsulot bo’laklari (pishlok, kolbasa va boshkalar) ko’yiladi. Ko’p kavatli buterbrodlar tayyorlash mumkin.

Ko’yida yopik buterbrodlar uchun namunali maxsulotlar keltirilgan: vetchina (kovurilgan go’sht, kaynatma kolbasa) sariyogli gorchisa, kovurilgan parranda «Yujno’y» sardakli, yog, pishlok, kovurilgan tovuk, kilki, balik, ikra, ko’k piyoz, dudlangan va kaynatilgan balik-xren ko’shilgan yog, tuxum-mayonez, seld-gorchisa va tuxum sarigini kirgichlab aralashtirilgan yog.

 Yaxna taom iste’mol kilishdan oldin beriladi. Bunday xollarda ularni ishtaxa ochuvchi va asosiy taomlar tarkibini to’ldirishda oxirgi rol o’ynovchi gazaklar deb nomlashadi. Nonushta va kechki ovkat taomnomalarida yaxna taomlar asosiy taom bo’lib xizmat kiladi.

Yaxna taomlarni tayyorlash resepturasi va usuli turlicha. Ularning ba’zi biri achchik ta’mli (kilki va seld gazaklari, achitilgan karam, tuzlangan ko’zikorin gazaklari) bo’lsa, ba’zilariga achchik dorivorlar va sardaklar gorchisa, xren, mayonez sardagi beriladi. Banket taomlari assortimentida pishlok, balik, parranda filesi, balikli kiyma kabi tayyorlash usuli murakkab bo’lgan taomlar bilan bezatishda aloxida e’tibor beriladi.

 Yaxna taomlar salat idishlar, gazak likopchalar, metall va keramikali likopchalar va vazalarda tortiladi. Yaxna taomlar tayyorlashda maxsulotlarga, ko’pincha, issiklik ishlovi berilgandan so’ng mexanik ishlovi beriladi. Natijada ikkinchi darajali mikroblar paydo bo’ladi. Shuning uchun yaxna taomlar tayyorlash, saklashda sanitariya koidalariga rioya kilish talab etiladi. Bundan ko’rinib turibdiki texnologik jarayonni shunday bajarish kerakki, issik ishlov berish, mexanik ishlov berishdan so’ng bajarilsin. Masalan: sabzavotlarni kaynatib sovitilgandan so’ng archib maydalamasdan, balki tozalab, maydalangan sabzavotlarni kaynatish, dimlash pishirish kerak. Ko’lda bajariladigan ishlar sonini mumkin kadar kiskartirish zarur. Gazaklarni o’lchashda maxsus o’lchagichlar, maxsulotni joylashtirishda maxsus sanchqilardan foydalanish kerak. Yaxna sovuk taomlar tayyorlash uchun yarim tayyor maxsulotlarni saklash muddatini kiskartirish zarur va tayyor bo’lgan maxsulotlarni saklashda xarorat tartibini kattik nazorat kilish kerak. Yoz kunlarida balik va go’sht maxsulotlaridan ko’ymali taomlarni tayyorlash ta’kiklanadi.

Tayyorlash usuli va xom ashyo turiga ko’rinishiga karab yaxna taomlarni bir necha guruxga bo’lish mumkin: buterbrodlar, salatlar, sabzavotlardan tayyorlangan gazak va taomlar, balikli gazak va taomlar, go’shtli taom va gazaklar, go’sht maxsulotlari, parranda va buterbrodlar.

2.Kanapelar .

