***Achitqili pargirli xamirdan mahsulot tayyorlash***

1. Achitqili pargirli xamir tayyorlash texnalogiyasi
2. ***<<***xonaki bukochka>> maxsulotni tayyorlash texnalogiyasi.

******

***Achitqili xamirdan tayyorlanadigan mahsulotlar***

Pargir solib achitqili xamir tayyorlash usuli

ko’p yog’, shakar va tuxum qo’shiladigan mahsulotlar uchun qo’llanadi va ikki iborat bo’ladi:pargir tayyorlash va u bijg’ib bo’lganidan keynin xamir qorish.

Pargir tayyorlash uchun 35%-60% un, 60-70% suv va 100% achitqi olinadi.

Pargirli xamir tayyorlashda ishlatiladigan suv xaroratiga, shuningdek idish yoki deja hajmiga qo’yiladigan talablar pargirsiz xamir tayyorlashdagi talablar bilan bir xil. Qorilgan pargirning harorati 27-290 bo’lishi kerak. Oldin idishga isitilgan suv quyilib, oldin idishga isitilgan suv qo’yilib achitqilarni shunda suyultiradi va un solinadida hammasini aralashtiriladi. Achitqilarni jonlashtirish uchun pargirga un og’irligiga nisbatan 4% shakar qo’shish mumkin.xamirturush quyuq qaymoq holida bo’lishi kerak. Yuziga yupqa qavat qilib un sepiladi, idishni qapqog’ini berkitib yoki ustiga sochiq yopib 2-3 soatga issiq joyga qo’yib qo’yiladi.

* 2 navli bo’g’doy uni 3800g
* Shakar 1420g
* Eritilgan sariyog’ 200g
* Melanj 200g
* Tuz 40g
* Achitqi 100g
* Suv 150g
* Xamirning og’irligi 5800g
* Ichiga solish uchun tvarog yoki pavidlo 3000g
* Ustiga surtiladigan yog’ 25g
* Surtiladigan melanj 150g
* Chiqishi:

75g dan 100dona

Yoki 36g dan 200dona

