***Qumoq xamirdan mahsulotlar tayyorlash texnalogiyasi.***

Qumoq xamir tayyorlash texnalogiyasi

Qumoq pichenye tayyorlash texnalogiyasi

“Yulduzchali pechenya ” tayyorlash texnalogiyasi

Qumoq xamir:

Un 557gr

Jumladan urvog’iga 41gr

Sariiyog’ 309.2

Shaker 206gr

Tuxum 72gr

Ammoniy 0,5gr

Soda 0,5gr

Tuz 2gr

Essensiya 2gr

Chiqishi 1000gr

Qumoq xamirni qulda tayyorlashda unni stolga uyib tukib, urtasini varonkasimon chuqur qilinadida shaker qo’shiladi. Va bu shakar kristallari yuqolib ketguncha oldindaniylab tayyorlab qo’yilgan yog’ni o’sha chuqurchaga solinadi, soda, ammoniy, tuz, essensiya eritib qo’yilgan tuxum qushiladi va bir jinsli holga kelguncha un uyiminig asosidan boshlab qoriladi.qorib tayyor holga keltirilganxamir namligi 20%atrofida va harorati ko’pi bilan 20 C bo’lishi kerak.

 Xamirni metal yoki yog’och o’qlovlar yordamida kerakli qalinlikda (3mm dan 8mm gacha qalinlikda )bir tekis qilib yoyiladi. Zuvolalash va mahsulotlarni yasash vaqtida xamir yopishmasligi uchun stol ustiga un sepiladi. Qumoq xamirni qanday yoyilgan bo’lsa, shu holicha yaxlit pishiriladi yoki diskli keskichlarva metal o’yg’ichlar yordamida oldin har xil shaklda kesib olinadi. Hosil bo’lgan xamirni naycha ko’rinishdayoki o’qlovga o’riladi-da, quruq qandolatpazlik listiga olib, chetlari to’g’irlanadi,xamirni kimyoviy usulda ko’pchitish mahalida hosil bo’ladigan gazlardan u shishib chiqmasligi uchun bir necha joyidan teshib qo’yiladi va 240-250 Charoratda 12-15 daqiqa pishiriladi. Xamirning pishib yetilganini tillarang tusli och jigarranga kirganiga qarab aniqlanadi.

Qumoq pechenya.

Un 522gr

Qand upasi 209gr

 Sariyog’ 313gr

Tuxum 47gr

Tuz 0,5gr

Ustiga sepish uchun:

Yong’oq 16gr

Shaker 37gr

Yuziga surtish uchun:

Tuxum 26gr

Chiqish 1000gr

 Yog’ bilan shakarni aralashtirib, bir jinsli holga keltiriladi, vanilli shaker, tuxum,unni asta-sekin qo’shiladi-da, hammasini yaxshilab qorishtiriladi. Xamirni 4mmqalinlikda bir tekista yoyilad, yuziga tuxum surtib , yong’oq keyin shaker sepiladi. Bular qurigandan keyino’yg’ich yoki pichoq bilan xamirdan har xil shakllar o’yib olinadi. Pechenyalarni quruq listlarga terib, 230-250 C pishiriladi.

 Sifatiga qo’yiladigan talablar: pechenyalar har xil shaklda, ko’rinishi bo’zilmagan, chetlari tekis, berg joylari yuq, bosib ko’rilganida uvalanadigan, namligi 6%, 1kg mahsulotda 60-70 dona bo’lishi kerak.

 “Yulduzcha pechenye” mahsulotni tayyorlash texnalogiyasi.

Un 481g

Qand upasi 280g

Melanj 114g

Sariyog’ 193g

Sut 96g

Vanilli upa 2,4g

Sukatlar yoki mevalar 106g

Soda 1g

Chiqishi 1000g

Yuldacha pechenyasi. Tozalangan sariyog’ni yaxshilab iylab, qand upasi, vanilli upa va soda bilan aralashtiriladi-da, 6-8 daqiqa kuvlanadi, ana shu melanj bilan aralashtirib qo’yilgan sutni oz-ozdan qo’shiladi va yana 5-8 daqiqa kuvlanadi, keyin un bilan qorishtiriladi. Qand upasi urniga shaker ishlatilayotgan bo’lsa, shakarni sutga aralashtirib, sutni shaker erib ketguncha qizdiriladi va sovitib, kuvlab turgan holda massaga q’shiladi, keyin un bilan qorishtiriladi.

***Tayyor xamirni tishchali naychasi (teshigining diametri 1,5 sm) qandolatpazlik xaltasiga solinadi. Yulduzcha shaklidagi mayday picheniyalarni bir-biridan 3-4 sm qochirib turib, quruq protvenga “sitib tushiriladi”. Pechenyaning o’rtasiga kichik bir bo’lak sukat yoki mayiz quyib chiqiladi. Mahsulotni 230-240 C haroratda pishiriladi.***

****** ******

Tayyor xamirni tishchali naychasi (teshigining diametri 1,5 sm) qandolatpazlik xaltasiga solinadi. Yulduzcha shaklidagi mayday picheniyalarni bir-biridan 3-4 sm qochirib turib, quruq protvenga “sitib tushiriladi”. Pechenyaning o’rtasiga kichik bir bo’lak sukat yoki mayiz quyib chiqiladi. Mahsulotni 230-240 C haroratda pishiriladi.

******