***Qaynoq suvda qoriladigan xamirdan mahsulotlar***

***tayyorlash texnalogiyasi***

***Reja:***

* ***Qaynoq suvda qoriladigan xamirini tayyorlash texnalogiyasi.***
* ***”Ekler”ni tayyorlash texnalogiyasi.***
* ***Qaynoq suvga qoriladigan xamir yarimfabrikatni tayyorlash texnologiyasi.***

******

***Qaynoq suvda qoriladigan xamirini tayyorlash texnalogiyasi.***

Qaynoq suvga qoriladigan xamir yarimfabrikatning xarakterli xususiyati mahsulotlar ichida kremlar yoki boshqa masaliqlar bilan to’ldiriladigan katta bo’shliqlar hosil bo’lishidir. Qaynoq suvga qoriladigan xamir tayyorlash uchun kleykovinasi o’rtacha miqdorda bo’ladigan un olinadi. Kleykovinsi kam un ishlatiladigan bo’lsa, mahsulotlar yaxshi ko’tarilib chiqmaydi. Yarinfabrikat tayyorlashga mo’ljllalab, qaynoq suvga qoriladigan xamir yopishqoq, lekin shu bilan birga tarkibidagi suv ko’p bo’lishi kerak. Shuning uchun xamir unni qaynoq suvga qorish yo’li bilan tayyorlanadi.

*Ketadigan masaliqlar:*

* *Un 456gr*
* *Sariyog’ 228gr*
* *Tuxum 786gr*
* *Tuz 6gr*
* *Suv 440gr*
* *Chiqishi 1000gr*

*Xamir tayyorlash: unni qaynoq suvda qorib olish va unga tuxum solish. Qozonga suv quyib, sriyog’,tuz solinadi va qaynatiladi,keyin asta-sekin kurakcha bilan aralashtirib turgan holda un solinadi. Aralashni davom ettirib turib, massani 5-10 daqiqa davomida qizdiriladi. Massa bo’lakchalari, bir jinsli holga kelgan bo’lishi kerak. Uni kuv mashina qozoniga olib solinadi va 65-700C haroratgacha sovitish uchun illiqsimon ko’pirtirgich bilan qorishtiriladi. Qorishtirishni davom ettirib, tuxumni 15-20 daqiqa davomida asta-sekin quyiladi. Xamir suyuq bo’lsa, pishirish mahalida u chukib tushadi va mahsulotlar ko’tarilib chiqmaydi. Xamir juda quyuq bo’lganida ham mahsulotlar yaxshi ko’tarilmaydi va yuzi yorilgan bo’lib chiqadi. Qaynoq suvga qorib tayyorlangan xamirini qandolatpazlik xaltasiga solinadi va silliq metall naychasidan (diametrning teshigi 15 sm) ustiga saligina yog’ surtib qo’yilgan protveniga og’irligi 58g keladigan kichkina bo’lakchalar ko’rinishda <<sitib>> tushuriladi-da, ularni 200~2200C haroratda pishiriladi. Tayyor bo’lkachalar sovigandan keyin ularning ustki qismini kesib olib, ichini yaxshi ko’pchitilgan va tishli naychali qandolatpazlik xaltasidan tushuriladigan qaymoqli krem bilan to’ldiriladi. Bulkachalarni kesib olingan xamir (qopqog’i)bilan berkitiladi va ustiga qand upasi sepiladi.*

**