**Pryanik tayyorlash texnologiyasi**

Mahsulot miqdori(gramm-brutto)

1. Un 1000 gr
2. Shakar 300 gr
3. Yog, yoki margarin 100gr
4. Melanj yoki tuxum 100 gr
5. Tuz 4 gr
6. Suv 200 gr
7. Palotka 100 gr
8. Asal 100 gr
9. Ammoniy 4 gr
10. Quruq ziravor 4 gr
11. Jjonka uchun shakar 50gr

Sovuq usulda xamir tayyorlash. Bunday usulda tayyorlangan xamir tarkibida ko’p shakar, asal, Patoka bo’lganidan, u yumshoq va shu bilan birga yopishqoq bo’ladi. Xamir qorgich mashina dejasiga masalliqlar quyidagi tartibda solinadi: shakar yoki shakar qiyomi, suv, jjonka, asal, Patoka yoki invert qiyom, melanj yoki tuxum, keyin hammasi 6-10 daqiqa davomida yaxshilab qorishtiriladi. Shakar suyuqlikda eriydi va qorishmada bir tekis tarqaladi. Xamir qorish mahalida harorat nechog’lik yuqori bo’lsa, qorishtirish muddati shuncha qisqa bo’ladi, chunki aks holda xamir cho’ziladigan bo’lib chiqishi mumkin. Masalliqlarni qorishtirib bo’lgandan keyin mashina dejasiga mayda yanchilgan ziravorlar, soda, suvda eritilgan ammoniy, yumshatib qo’yilgan yog’ yoki margarin va un solinadi. Xamirning miqdori va xonaning haroratiga qarab xamirni qorish 4-12 daqiqa davom ettiriladi. Tayyor xamir cho’zilaveradigan bir jinsli massa holida bo’ladi. Uning namligi 23-25%, harorati ko’pi bilan 20\*C. namligi kam bo’lsa, pryaniklar suyrimas shaklda bo’lib chiqadi, namligi yuqori bo’lsa, ular yoyilib ketaveradi va yaxshi ko’tarilmaydi.

Xamirni qo’lda qorish ham mumkin. Kamroq xamir tayyorlashda unni stol ustiga elab (unung 8 foizi urvoqqa qoldiriladi), ko’pchituvchi moddalar bilan aralashtiriladi va unga voronka shakli beriladi-da, tayyorlab qo’yilgan suyuqlik shu voronkaga quyiladi, keyin yumshatib, muloyim holga keltirilgan yog’ qo’shiladi. Xamirni suyuqlik bilan qorishtirib, un markaziga qarab surib boriladi. Uning bir qismi (taxminan 50 foizi) suyuqlik bilan qorishib ketganidan keyin xamir bir jinsli holga kelguncha hammasini chaqqon harakatlar bilan tez qorishtiriladi.

Asalli usti qiyomlangan pryanik. Un-563 gr, jumladan urvog’iga 40 gr, shakar-262 gr, Patoka-57 gr, tuxum-26 gr, ammoniy-4 gr, soda-1,6 gr, qalampir munchoq-1,3 gr, suv-150 gr. Xamirning og’irligi 900. Listlarga surish uchun yog’ 1, yaltillatish uchun qiyom 120. Chiqishi 1000 gr.

Sovuq usulda xamir tayyorlanadi, uni ustiga un sepib qo’yilgan stolga olib, mahsulotlar yasaladi. Xamirni 6 mm qalinlikda bir tekis qilib yoyiladi va dumaloq o’ygich yordamida o’yib pryaniklar yasaladi.

Mahsulotlarni ustiga yog’ surtib qo’yilgan listlarga terib, 200\*C haroratda pishiriladi. Pishib chiqqanidan keyin pryaniklar ustiga qiyom beriladi. Buning uchun 5-6 kg pryanikni dumaloq qozonga solib, ustiga 650-800 gr miqdorida qaynoq (harorati 85-90\*C) shakar qiyomi quyiladi va pryaniklarning butun yuzasi qiyom bilan qoplanguncha tez aralashtiriladi. Keyin pryaniklarni g’alvirga olib, sovigan pech tagidagi maxsus quritkichlarda quritiladi.

Sifatiga qo’yiladigan talablar: mahsulotlar dumaloq shaklda, ustiga qiyom berilgan, yuzi yaltiroq sinuvchan, xamiri g’ovak, yaxshi pishgan, “berch” joylari yo’q bo’lishi kerak. 1 kg da 35 dona mahsulot bo’ladi.