“Bushe”mahsulotni tayyorlash texnalogiyasi

Kerakli mahsulot:

Un 289g

Tuxum sarig’i 342g

Tuxum oqi 512g

Essensiya 2.3g

Limon kislata 1.5g

Chiqishi 1000g

****** “Bushe”tayyorlash ishi quyidagilarni o’z ichiga oladi:tuxumning sarig’i va oqini shakar bilan alohida-alohida ko’pirtirish tuxum sarig’i, oqini un bilan qorishtirish. Tuxum sarig’iga retaptura bo’yicha shakarqo’shib, hajmi 2.5-3baravar katalashgunicha kuvlab, ko’pirtiriladi. Shu bilan birga tuxum oqini hajmi 5-6 baravar kattalashgunicha (chilcho’pta oqib tushmaydigan) ko’pik hosil bo’lgunicha kuvlanadi; kuvlash sur’ati oldiniga sekinlik bilan oshirib boriladi, keyin asta tezlashtiriladi; kuvlashninig oxirida oqsil strukturasini mustahkamlash uchun limon kislatasi qo’shiladi.

******

Kuvlab ko’pirtirilgan tuxum sarig’iga ko’pirtirib qo’yilgan tuxum oqining ¼ qismini essensiyani qo’shib, sal aralashtiriladi, un qo’shiladi-da, yana aralashtiriladi, ko’pirtirib qo’yilgan tuxum oqining qolgan qismi qo’shiladi va bir jinsli xamir hosil bo’lguncha yana aralashtiriladi.

Tayyor xamirni tort qoliblarida, yuqorida aytilganidek, darrov pishirib olinadi yoki “bushe” pirojniylar tayyorlash uchun listlarga sitib tushiriladi. Buning uchun listlarga qog’oz yozib qyiladi, xamirni esa silliq metal naychali qandolatpazlik xaltasiga solinadi.

Yarim tayyor mahsulotlari dumaloq yoki tuxumsimon shaklda qilib “sitib” tushiriladi va darrov 190-200\* C haroratda 20-25 daqiqa davomida pishirib olinadi.pishib chiqqandan keyin ularni sovitiladi va strukturasi mustahkamlanib olishi uchun 3-4 qo’yib qo’yiladi. So’ngra zagatovkalar pirojniylar tayyorlash uchun ishlatiladi.