***Mavzu: Bodom xamiri va undan mahsulotlar tayyorlash texnalogiyasi.***

***Un 780.7g***

***Shakar 590.2g***

***Bodom mag’zi 295.1g***

***Tuxum oqi 236g***

***Chiqishi 1000g***

***Bodomli yarim fabrikat yuzida mayda-mayda yoriqlar bo’lgan ochjigar rang tusli g’avak mahsulotdir, uning bodomga xos hidi va mazasi bor.***

***Bodom mag’zini aralashmalardan tozalash uchun g’alvir bilan elab olib, shakar va retseptda ko’rsatilgan tuxum oqining ¾ qismiga aralashtiriladi, 2-3 marta go’sht qiymalagichdan o’tkaziladi (bunda go’sht qiymalagichning panjarasi har safar kichikroq ko’zligiga almashtiriladi)***

***Masaliq birdan kichik ko’zli go’sht qiymalagichdan o’tkazib maydalanadigan bo’lsa, bodomdan yog’ ajralibchiqib, mahsulotning sifatini yomonlashtiradi (u yoyilib ketadi, yuzi yaltillamay turadi). Maydalangan massaga tuxum oqining qolgani qo’shiladi.***



