**Mavzu:Parranda go’shtidan taomlar tayyorlash texnologiyas**i.

**Reja:**

**1.Parranda go’shtlari va ularning ozuqaviy qiymati.**

**2.”Chicken” tayyorlash texnologiyasi.**

Parranda go’shtlarini muzdan tushirish va ma’lum vaqt saqlab turish. Parranda go’shtini asta sekinlik bilan muzidan tushurishda tana go’shti, yarim tana go’shti yoki chorak qismlar bir biriga ,devorlariga va polga tegmasligi maxsus kameralarda ,maxsus idishlarda saqlanadi.Kameralarning namligi 90-95% lar oralig’ida saqlanadi.Havoning xarorati asta-sekinlik bilan O-dan 6-8 ◦c gacha ko’tariladi.Jarayon 3-5 kun davom etadi. Parranda go’shlari qatlamlaridagi harorat o- 10◦c ga yetganda to’liq yakunlangan deb hisoblanadi.

Parranda go’shtlaridan xar xil turdagi taomlar tayyorlash mumkin , Parranda go’shtlari parxez taom sifatida xam buyuriladi.

**Tovuq go’shtidan “Chicken” tayyorlash texnologiyasi.**

**Kerakli maxsulotlar:**

Tovuq filesi-300 gr

Non talqoni-100 gr

Tuxum-1dona

Tuz va ziravorlar.-ta’bga ko’ra.

**Tayyorlanishi:**

Tovuqni file qismini kesib olamiz, bo’laklarga bo’lamiz. Tuxum ,paprika,murch va boshqa tovuq uchun ziravor solib yaxshilab aralashtirib olamiz va muzlatgichga 2 soatga qo’yamiz.

Keyin non talqoniga bulab qizib turgan moyda pishirib olamiz.