**Mavzu:Ovqatlanish buyumlari va anjomlari**

**Reja:**

1. Chinni va fayans idishlar.

 2. Metall va yog‘ochdan qilingan idishlar.

 3. Billurdan yasalgan idishlar.

4. Shishadan yasalgan idishlar.

 Idish-tovoqlar umumiy ovqatlanish tarmog‘ining shunday qismiki, u restoranning butun manzarali bezagidan, ofitsiant va boshqa xodimlar yaxshi muomalasidan qolishmaydi. Dong‘i ketgan restoranda idish-tovoqlar pala-partish bo‘lsa, bu uning nufuziga ta’sir qilishi aniq. Vaholanki, mijozlar bu yerga faqat ovqat yeyish uchungina emas, uning chiroyli manzarasidan bahra olish uchun ham keladi.

 Umumiy ovqatlanish korxonalarida turli xil idish-tovoqlardan foydalaniladi: chinni idishlar, fayans, shisha, billur, kulolchilik, metall, yog‘och va plastmassa.

 Oshxona idish-tovoqlari assortimenti va miqdori ovqatlanish korxonasining turi, zalga necha kishi sig‘ishi, ishlab chiqariladigan mahsulot assortimenti va miqdori, ish rejimi, xizmat shakliga qarab belgilanadi. Iste’mol xususiyatiga qarab idish-tovoqlar har bir kishi uchun uch, uch yarim, ba’zan to‘rttadan mo‘ljallanadi. Ikki komplekt idish-tovoq anjomlari harakatda, ovqat suziladigan bo‘limda, uchinchisi – yuvilish xonasida, to‘rtinchisi – servantda bo‘ladi. Ana shu miqdordagi idish-tovoqlar iste’molchilarga uzluksiz va sifatli xizmat qilish uchun imkoniyat yaratadi.

 **Chinni va fayans idishlar**

 Ishlab chiqarilayotgan chinni va fayans idish-tovoqlar shaklining oddiyligi, noyobligi, yuksak gigiyena talablariga javob berishi bilan farq qiladi. Bu idishlarda o‘tkir burchaklar yo‘q, shuning uchun sanitariya ishloviga qulay. Ba’zi likopchalar kvadrat shaklida ishlab chiqariladi. Chinni va fayans idishlarga turli xil ranglar beriladi. Milliy taomlar tayyorlaydigan oshxonalarning idish-tovoqlari ham o‘z xususiyatlariga ega bo‘ladi.

 Chinni va fayans issiqni uzoq saqlaydi va yuqori kislota bardoshlik xususiyatiga ega. Chinnidan ishlangan idishlar yengil, o‘zining yorqinligi bilan ajralib turadi. Fayansdan qilingan mahsulotlarning mexanik kuchi va termik turg‘unligi kam, shuning uchun ular chinnidan qalin.

 Chinni idish – oppoq qordek nur o‘tkazuvchan, fayansga qaraganda tashqi ko‘rinishi chiroyli, sifati yaxshi, termik xususiyati yuqori, bo‘yoq tutishda chidamli. Chetiga chertsangiz, uzoq payt jaranglab turadi.

 Hozirgi zamon restoranlarida dunyoga mashhur bo‘lgan Xitoyning chinni idishlari keng qo‘llaniladi. Xitoyda ishlab chiqariladigan chinnilar sifati bo‘yicha jahon standartlari sertifikatini olgan. Xitoy kompaniyasi mahsuloti Xitoy hukumatining eng yuqori bahosiga sazovor bo‘lgan va markasi «birinchi raqamli chinni» deb yuritiladi. Bundan tashqari, eng yuqori sifatli chinni inglizlarning «Vejvud» nomi bilan yuritiladigan chinnisidir. Bu chinni ko‘p asrlik tarixga ega. Rossiya imperatori Yekaterina II, Angliya qirolichasi Sharlotta, AQSH prezidenti Teodor Ruzveltlar «Vejvud» chinni kompaniyasining mijozlari bo‘lgan. «Vejvud» chinnisi eng yuksak sifat standartiga mos keladi, u juda ko‘p mukofotlarga, jumladan, qirollik mukofotlariga sazovor bo‘lgan. Oshxonada ishlatiladigan «Vejvud» chinni idishlari taom iste’mol qilishda estetik tuyg‘u uyg‘otib, taomni mazali qiladi.

 Restoranlar uchun chiqariladigan an’anaviy Xitoy va Yevropa chinnilari restoranni ko‘rkamlashtiradi. Chinniga berilgan bo‘yoq dunyoda eng sifatli va chidamlidir, unda kishi sog‘lig‘iga putur yetkazadigan zararli moddalar yo‘q. Bo‘yoq sirti silliq, mustahkam, unda pichoq yoki sanchqi izlari qolmaydi. Mahsulotning chekkalari yupqa va yaltiroq, u uzoq muddat chidamliligi bilan farqlanadi, odatdaga idish-tovoqlarga qaraganda 2–4 marta uzoq xizmat qiladi .

 Chinnining o‘ziga xos xususiyati shundan iboratki, kulolchilik mahsulotlaridan faqat chinnigina yorug‘lik o‘tkazish qobiliyatiga ega. Ikki xil chinni tayyorlanadi: qattiq va yumshoq. Qattiq chinni yuksak mexanik, termik va kimyoviy xususiyatga ega. Yumshoq chinni kamroq mexanik mustahkamlik va kimyoviy chidamga ega, ammo nur o‘tkazish xususiyati yuqori, yaltiroqligi sut, oynaga yaqin. Yumshoq chinniga Yaponiya, Xitoy, Fransiya, Angliya chinnilari, qattiqlariga an’anaviy rus chinnisi, nemis va boshqa chinnilar kiradi. Chinni idishlar rangli mahsulotlardan tayyorlanadi yoki chinniga turli bo‘yoqlarda rang beriladi. Oq va sariq chinni ko‘proq uchraydi. Chinni idishlar gigiyena talablariga to‘la javob beradi.

 **Chinni idishlar quyidagi joylarda foydalaniladi**:

 – lyuks toifadagi restoranlarda: oliy guruhdagi yuqori sifatli, badiiy bezatilgan chinnilar;

 – oliy toifadagi restoranlarda: restoran tamg‘asi bosilgan monogrammali chinni idishlar;

– birinchi toifadagi restoranlarda: badiiy bezak berilgan, 8-guruh chinnilaridan past bo‘lmagan idishlar

 Fayans idish-tovoqlar – oq, o‘ziga nam singdira oladigan, yupqa qatlami ham nur o‘tkazmaydi, rangsiz bo‘yoq bilan bo‘yalgan. Chetiga chertilganda past, tund, tez so‘nuvchi ovoz chiqaradi, chunki fayans uncha yuqori bo‘lmagan haroratda kuydiriladi. Fayans qattiq va yumshoq bo‘ladi. Yumshoq fayansdan tayyorlangan buyumlarning mexanik mustahkamligi va termik turg‘unligi uncha yuqori emas. Fayans idishlarining mustahkamligi chinniga qaraganda 15–25% kam. Fayans idishlari chinnidan ancha yengil. Ulardan oshxonada foydalanish mumkin (miska, ko‘zacha, sut idishi, sochiluvchi mahsulotlar soladigan bankalar, tuzlash uchun idishlar va hokazo). Chinni va fayans idish-tovoqlarni issiq suv bilan yuviladi. Ba’zan idish ichida choy yoki qahva qoladi, yuvilganda ketmaydi, bunday paytlarda sirkaga namlangan latta, namakob, osh sodasi bilan yuviladi.

 Fayans idishlar non, ikki tomoni qovurilgan non (tost), xamirdan tayyorlangan mahsulotlar solish uchun ishlatiladi:

1. Somsa solinadigan likopchalar (diametri 175 mm) yolg‘iz mijozlarga xizmat qilganda – non, qovurilgan non, somsa va boshqa ko‘p xil taomlar solishda ishlatiladi.

2. Non likopchalari, kichik oshxona likopchalari (diametri 24 mm) – guruh bo‘lib kelganlarga xizmat qilishda, maxsus vazalar yo‘q bo‘lsa, gazak likopchalarida beriladi. Oshxonaning mayda likopchalari ikkinchi taom – go‘shtli, baliqli, sabzavotli ovqatlar, shuningdek gazak uchun ham ishlatiladi.

**Sovuq gazaklar berishda quyidagilar qo‘llaniladi**:

– kichkina gazak likopchalari (diametri 200 mm); ulardan taomli, gazakli likopchalar ostiga qo‘yishda foydalaniladi.

– salat solinadigan kvadrat idishlar (240, 260, 480, 720 mm)

– salatlar, tuzlangan narsalar, vinegret, qo‘ziqorin va boshqalar solinadi; – baliq mahsulotlari solish uchun idish (uzunligi – 250, 300 mm; kengligi – 100, 150 mm) – baliq gastronomiyasi uchun, syomga, sevryuga, yog‘li baliq – shprot, sardina, sayra va boshqalar;

– uzunchoqroq idish (uzunligi – 350–400 mm) – baliq va go‘sht gastronomiyasi, buyurtma taomlar uchun;

– dumaloq idish (diametri 300 va 350 mm) – go‘sht va sabzavot mahsulotlari gazagi, buyurtma taomlar uchun;

– vazalar (diametri 240 mm) – pastak, firma salati, shuningdek yangi pomidor, bodring, rediska va boshqa salatlar uchun;

– sous idishlar (hajmi – 100, 200, 400 sm3 ) – sovuq souslar va qaymoq uchun, bittadan olti porsiyagacha.

 **Birinchi taomni berishda qo‘llaniladi**: suyuqlik ichish uchun likopchadagi idish (chashka) – sig‘imi 350 va 400 sm3 – suyuq ovqat va pyuresifat sho‘rva, shuningdek qiyma solingan sho‘rva, tovuq sho‘rva

– chuqur oshxona likopchalari (diametri 240 mm, sig‘imi 500 sm3 ) – to‘la hissa sho‘rva uchun; bularning ostiga qo‘yish uchun oshxona likopchalaridan foydalaniladi;

 – chuqur oshxona likopchalari (diametri 200mm, sig‘imi 300 sm3 ) – yarim hissa sho‘rva uchun, bular ostida gazak likopchalari bo‘ladi;

– sho‘rva quyish uchun qopqoqli idishlar (4, 6, 8, 10 hissa uchun) – oilaviy mijozlarga, sayyohlar guruhiga, yig‘ilish, konferensiya, sessiya, kongress qatnashchilariga xizmat qilishda qo‘llaniladi.

 **Ikkinchi taomni berishda quyidagilar qo‘llaniladi:**

– oshxona kichik likopchalari (diametri 240 mm) – baliq, go‘sht, parranda go‘shti, ov o‘ljalari mahsulotlaridan tayyorlangan taomlar uchun;

 – dumaloq idishlar (diametri 500 mm) – parranda, ov o‘ljalari go‘shti, sabzavot, rangli karam, kotletlar va hokazolar uchun; bu idishlarda ovqat tarqatish joyidan taom keltiriladi, yordamchi stolda oldindan tayyorlangan likopchalarga suziladi.

 **Shirin taomlar berishda**:

– mayda desert likopchalari (diametri 200 mm) – shirin shavla, mevalar, pirojniylar uchun;

– chuqur desert likopchalari (dametri 200 mm) – qulupnay, olxo‘ri va boshqa meva solingan shirin taomlar.

 **Issiq ichimliklar uchun:**

 **–** choy damlash uchun choynaklar (sig‘imi 250, 400 va 600 sm3 );

– qaynoq suv uchun choynaklar (1200–1600 sm3 ) – qo‘sh choynakda choy berilganda ishlatiladigan choynaklar;

– choy chashkalari likopchaga qo‘yilgan holda (sig‘imi 200–250 sm3 ) – choy, qahva sut bilan, kakao;

 – choy bilan stakan qo‘yilgan likopcha (diametri 185 mm);

– ko‘k choy uchun piyola (sig‘imi 250 va 300 sm3 ) va qora qahva uchun 1, 4, 6 hissa sig‘imli, har hissasi 100 sm3 bo‘lgan;

– chashka likopcha bilan (sig‘imi 100 sm3 ) – qora qahva, sharqiy qahva va suyuq shokolad uchun;

– shirinliklar uchun kichkina idishcha (diametric 90 mm) – asal, qiyom, limon, shakar uchun.

 **Meva va qandolat mahsulotlari** berish uchun:

 – desert mayda likopchalari (diametric 200 mm) – olma, nok, uzum, qovun, tarvuz va hokazo uchun;

– tekis vazalar (diametri 300 mm) – pirojniy, dumaloq shakldagi tortlar uchun;

-maxsus chinni vazalar – non, quritilgan non, pecheniy va hokazolar solis uchun;

-somsa likopchalari-qandolot mahsulotlari uchun;

 Restoran zalida har bir o‘rin uchun: somsa likopchalari 4–5 komplekt; chuqur likopchalar – 1,5; kichik oshxona likopchalari – 3; desert likopchalar – 1,5; gazaklar uchun – 2–3 komplekt likopchalar bo‘lishi nazarda tutiladi. Restoranda chinni va fayansdan ishlangan qopqoqli idish (sig‘imi 100 sm3 ), yopiq tuzdon, kuldon va boshqalar bo‘ladi.

 **Metall va yog‘ochdan qilingan idishlar**

 Zalda ofitsiant ovqat tarqatish bo‘limidan yordamchi stolga taomlarni metall idishlarda olib keladi.

 Metall idishlar mustahkam va ko‘rimlidir, taomning issiqlik haroratini saqlaydi. Mis va qalay eritmasidan yasaladigan idishlar issiqbardosh, zanglamaydi. Yupqa kumush qatlami surtilgan bu idishlar (0,3 dan 0,5 mm gacha)ga badiiy ishlov berish oson. Bu idishlardan foydalanishda ularni qattiq urilishdan saqlash kerak, chunki shakli buzilishi mumkin. Yaltiroqlik xususiyatini yo‘qotmasligi uchun vaqtivaqti bilan bo‘yoq berib turish kerak.

 Metall idishlarning ishlatilishini ko‘rib chiqamiz: miska qopqog‘i bilan, sig‘imi 6 hissagacha, birinchi taomlar beriladi, issiq va sovuq ovqatlarni tegishli haroratda yaxshi saqlaydi.

 Katta idishlarda taqsimot joyiga olib kelingan ovqatlar yordamchi stolda mijoz likopchalariga quyilib, so‘ng stolga tortiladi. Katta idishlar zanglamaydigan po‘latdan qilinadi.

 Shampan vinolari va boshqa ko‘piradigan vinolar sovitish uchun suvga muz solingan chelakchalarga quyiladi, chelakcha sig‘imi 3 dan 5 litrgacha, chelakcha tagiga kursi qo‘yiladi, uning bo‘yi ovqatlanuvchilar stoli bo‘yi bilan barobar bo‘lishi kerak.

 Ovqat tashiladigan patnislar katta, o‘rta, kichik hajmda chiqariladi. Kattalari 50x40 sm, dumalog‘i diametri 50 sm, bularda ofitsiant taom va idishlar tashiydi. O‘rtachalarining hajmi 35x25 yoki 30x30 sm bo‘ladi, qabul marosimlari va banketlarda ishlatiladi.

 Non, somsa, quymoq soladigan idishlar yog‘ochdan yasaladi, qoshiqlar, ovqat suzish uchun ishlatiladigan katta qoshiqlar ham yog‘ochdan qilinadi. Yog‘ochdan chiroyli qilib ishlangan krujka, qadahlar ham mavjud. Bularning o‘ziga xos qulayliklari bor, ayniqsa qaynoq ovqatlar yeyishda qo‘l keladi. Yog‘ochdan yasalgan idish-tovoqlarga ishlov berishda nam singdirmaslik choralari ko‘riladi, tegishli bo‘yoqlar beriladi.

 **Billurdan yasalgan idishlar**

 Lyuks toifadagi va oliy toifadagi restoranlarda stollar billur idishlar bilan bezatiladi va ulardan vino-araq tarqatishda foydalaniladi.

 Billur idishlar tantanali kechalarda, mehmonlarni qabul qilish paytlari, banketlarda ishlatilganda tengi yo‘q manzara vujudga keladi.

 Billurdan yasalgan mahsulotlar ancha qalinligi, yaltiroqligi, yorug‘lik aks etishi, musiqiy ohangi bilan ajralib turadi. Misol uchun, oq vino, likyorga ishlatiladigan, uncha chuqur bo‘lmagan ryumkalar, chiroyli fujerlar, mevalar solinadigan vazalar.

 **Shishadan yasalgan idishlar**

 Shishadan yasalgan idishlar ikki usulda tayyorlanadi: puflab ichiga dam berib va presslanib. Dam beriladigan idishlar devorlari yupqa bo‘ladi, asosan, rangsiz, yaltiroq oynalardan yasaladi. Presslangan idishlar devorlari puflanganga qaraganda qalin, rangsiz, rangli shishalardan yasalgan, oz miqdorda billurdan ham qilinadi. Shishadan qilingan oshxona idishlari juda ko‘p va xilma-xildir. Suv, vino, salat va boshqalarda foydalaniladi. Billur mahsulotlar, ayniqsa, yiriklari, qalinlari, odatda, nur sindiruvchanlik xususiyatiga ega.

 Restoranning kundalik xizmatida ko‘pincha shisha idishlar keng qo‘llaniladi. Rangli shishadan yasalgan idish-tovoq va boshqa anjomlar ayniqsa qo‘l keladi. Uning shakl va rangi restoran manzarasiga bezak qo‘shadi. Stol yasatilganda qadah va ryumka tanlanganda quyidagi ma’lum qoidagi rioya qilinadi: ularning sig‘imi ichimlik quvvatiga mos bo‘lishi kerak, ichimlik qancha kuchli bo‘lsa, ryumkaning sig‘imi shuncha oz bo‘ladi.

 Stol yasatilganda e’tibor berilishi kerak bo‘lgan jihatlar:

 – likyor uchun ryumkalar (sig‘imi 25–30 sm3 );

 – konyak uchun ryumkalar – ichi keng, og‘zi torroq past bo‘yli, 25 sm3 konyak sig‘adi. Bu ryumkalar konyak bilan birga olib kelinadi;

– araq uchun ryumkalar (sig‘imi 50 sm3 ) – araq va boshqa kuchli ichimliklar uchun;

– madryana ryumkalari (sig‘imi 75 sm3 ) – kuchli va desert vinolar: portveyn, madera, xeres, muskat, malaga va O‘zbekitonda ishlab chiqariladigan har xil vinolar uchun;

 – chet mamlakatlarda ishlab chiqariladigan vinolar uchun turli xil ryumkalar;

 – qadahlar, silindr shaklida (sig‘imi 125 sm3 ), uzun, shampan va boshqa ko‘piradigan vinolar uchun; 121 – fujerlar (sig‘imi 250–280 sm3 ) – ma’danli va meva suvlari uchun;