**Mavzu: Restoranda anjomlar va yordamchi anjomlar bilan ishlash**

**Reja:**

**1.**Oshxona anjomlari;

**2.**Anjomlar bilan ishlash texnikasi.

**Oshxona anjomlari**

Umumiy ovqatlanish korxonalarida iste’molchilarga xizmat qilishda anjomlarning asosan to‘rt xilidan foydalaniladi: bular oshxona, baliq mahsulotlari, gazaklar va desert qandolat mahsulotlari uchun ishlatiladigan anjomlardir. Bulardan tashqari, anchagina yordamchi anjomlar borki, ular xizmat qilish jarayonida doimo kerak bo‘ladi. Asosiy anjomlar taomlarni yeyishda qo‘llaniladi, yordamchilaridan ofitsiant ovqat suzishda foydalanadi.

Oshxona anjomlari zanglamaydigan metallardan ishlangan bo‘ladi. Estetik jihatdan bular odamni o‘ziga jalb etadi, chunki tashqi ko‘rinishi kumush suvi yuritilgan idishlardan farq qilmaydi. Melxior (mis bilan nikel qotishmasi)dan ishlangan anjomlar qabul tantanalari, banketlar, bayram kechalarida juda ma’qul bo‘ladi. Kundalik amaliyotda zanglamaydigan po‘latdan tayyorlangan anjomlar ishlatiladi.

**Melxiordan yasalgan pichoq va sanchqilarning asosiy tavsifi**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nomi | Massasi,g | Uzunligi,mm | Sof uzunligi,mm | Sanchqi tishlarining,uzunligi,mm |
| Gazak pichoig`i | 90 | 210 |  |  |
| Gazak sanchqi | 50 | 180 |  | 50 |
| Baliq pichog`i | 85 | 202 | 95 |  |
| Baliq sanchqisi | 65 | 180 | 115 | 65 |
| Oshxona pichog`i | 125 | 249 |  |  |
| Oshxona sanchqisi | 70 | 210 |  | 60 |
| Desert pichog`i | 85 | 85 | 85 |  |
| Desert sanchqisi | 35 | 150 | 90 |  |

Asosiy anjomlar. Oshxona anjomlari (sanchqi, pichoq, qoshiq) birinchi va ikkinchi taomlar uchun (baliqdan tashqari) stol yasatishda qo‘yiladi; qoshiq va sanchqi – ikkinchi taom va gazak solish uchun ishlatiladi.

**Gazak uchun anjomlar** (sanchqi va pichoq) oshxona anjomidan o‘zining kichikligi bilan farq qiladi. Sovuq taom va gazakda foydalaniladi. Pichoqning o‘tkir tomoni tishli bo‘lishi mumkin.

**Baliq uchun anjomlar** (suyaklarni ajratish uchun sanchqi, ikkinchi baliqli taom uchun pichoq) issiq baliq taomlarning ikkinchisida beriladi.

**Desert anjomlari** (qoshiq, sanchqi, pichoq) gazak uchun ishlatiladigan anjomlardan hajmi ancha kichik shirin taomlar va mevalar berilganda foydalaniladi. Desert qoshig‘ini qovurilgan tuxumda beriladi, mevalar, qaymoq yeyishda ishlatiladi. Ba’zan uch tishli, bitta tishi kengroq va o‘tkir sanchqilar bo‘ladi.

**Mevalar uchun anjomlar** (sanchqi va pichoq) mevalar berilganda va mevalardan salat tayyorlaganda ishlatiladi. U desert anjomlaridan kichik hajmdaligi bilan ajraladi. Pichoq o‘tkir, qalamtarosh singari bo‘ladi.

Choyqoshiq, qoshiqchoy va boshqa ichimliklar, shirin taomlar, shuningdek issiq gazaklar uchun, agar maxsus sanchqilar yo‘q bo‘lsa, beriladi.

Qahva uchun qoshiq choyqoshiqdan hajmi jihatidan farq qiladi, tabiiy qahva va turkcha qahvalarda beriladi; muzqaymoq uchun qoshiqlar bir tekisda kurakchasimon bo‘ladi.

**Yordamchi anjomlar.** Yordamchi anjomlar pishloq, sariyog‘, limon va boshqalarda ishlatiladi. Sariyog‘ uchun foydalaniladigan pichoqlarning sopiga yaqin tomoni kengroq bo‘ladi. Sariyog‘ berilganda qo‘llaniladi. Stol yasatganda pichoqni somsa likopchasining o‘ng tomoniga qo‘yiladi.

Pishloqni kesish uchun pichoq-sanchqi ishlatiladi, u o‘roqsimon, uchida tishlari bo‘ladi.

**Limon kesish uchun pichoq va sanchqi**. Sanchqining ikkita o‘tkir tishi bo‘ladi, pichoq ham tishli, o‘tkir bo‘lishi kerak. Gastronomik sanchqi kolbasa, pishloq, dudlangan mahsulotlar uchun ishlatiladi.

Oshxona anjomlari ichida qoshiqlarning ham bir necha turlari bor.

Taomlardagi mahsulotlarni bir idishdan ikkinchisiga olish uchun ishlatiladigan bir necha qisqichlar ham bor, shuningdek kurakchalardan ham foydalaniladi.

**Anjomlar bilan ishlash texnikasi**

Oshxona anjomlari qo‘yilganda shu narsaga e’tibor berish kerakki, likopchaning o‘ng tomoniga oshxona pichog‘i o‘tkir tomoni likopchaga qaratib qo‘yiladi, sal o‘ngroqda baliq uchun pichoq, yana o‘ngroqda suyuq ovqat ichish uchun qoshiq ich tomoni tepaga qaratib qo‘yiladi, yana o‘ngroqda gazak pichog‘i o‘tkir tarafi likopchaga qaratib qo‘yiladi.

Oshxona likopchasining chap tomoniga sanchqi tishlarini yuqoriga qaratib qo‘yiladi. Chaproqda osh qoshiq, yonida baliq uchun sanchqi turadi, uning yonida gazak sanchqisi tishlari yuqoriga qaratilgan holda qo‘yiladi. Hamma anjomlar soplari bir chiziqda bo‘ladi. Qoshiq va pichoqlar sopi o‘ngga, sanchqi sopi chapga qaratiladi.

Taomnomada belgilangan anjomlardan tashqari boshqa narsalar olib kelish tavsiya etilmaydi. Stolga anjomlarni qo‘yish qoidalari:

1. Oshxona anjomlari markazdagi likopchadan o‘ng va chap tomonga qo‘yiladi, pichoqning o‘tkir tomoni o‘ngga qaratiladi, sanchqi chapga uch tomoni yuqoriga qaratib qo‘yiladi;

2. Stol yasatish pichoqdan boshlanadi, u chapdan o‘ngga qaratib qo‘yiladi;

3. Sanchqilar o‘ngdan chapga qaratiladi;

4. Stolga uch komplekt anjomlar qo‘yiladi, to‘rtinchisi gazak likopchasida salfetka ostida turadi;

5. Yog‘ uchun ishlatiladigan pichoq pirojki likopchasining o‘ng tomoniga qo‘yiladi;

6. Shirin taomlar uchun anjomlar: pichoq, sanchqi, qoshiq va boshqalar ham qoidaga binoan teriladi;

7. Anjomlarni shunday qo‘yish kerakki, ular bir-birlariga tegmasin.

8. Sanchqi oshxona likopchasining chap tomoniga tishlarini yuqoriga qaratib qo‘yiladi. Chaproqda osh qoshiq, yonida baliq uchun sanchqi turadi, uning yonida gazak sanchqisi tishlari yuqoriga qaratilgan holda qo‘yiladi. Hamma anjomlar soplari bir chiziqda bo‘ladi. Qoshiq va pichoqlar sopi o‘ngga, sanchqi sopi chapga qaratiladi.

9. Menyuda belgilangan anjomlardan tashqari boshqa narsalar olib kelish tavsiya etiladi.