

**XAMIR MAHSULOTLARINI TAYYORLASH*****Mardonova Diloromxon Alijonovna****Oshpazlik kasbi bo'yicha o'quv amaliyoti rahbari*

Annotatsiya: Ushbu maqola oshpazlik kasbining eng asosiy yo'nalishlaridan biri bo'lgan xamir mahsulotlarini tayyorlash texnologiyasiga bag'ishlangan. Maqolada xamir turlari, ularni tayyorlash usullari, mahsulotlarning sifatini baholash mezonlari va amaliyot jarayonida yuzaga keladigan muammolar tahlil qilinadi. Shuningdek, xamir mahsulotlarini tayyorlashning zamonaviy usullari va innovatsion yondashuvlari yoritilgan.

Annotation: This article is dedicated to the technology of preparing dough products, which is one of the most fundamental areas of the culinary profession. The article analyzes the types of dough, their preparation methods, criteria for evaluating the quality of products, and common problems encountered during the practical process. Additionally, it highlights modern techniques and innovative approaches to preparing dough products.

Kalit so'zlar: Xamir, xamirturush, pishiriqlar, oshpazlik, amaliyot, texnologiya, un mahsulotlari, qandolat.

Keywords: Dough, yeast, baked goods, culinary arts, practical training, technology, flour products, confectionery.

Kirish

Oshpazlik san'ati asrlar davomida takomillashib kelgan murakkab va o'ziga xos soha hisoblanadi. Bu sohaning eng muhim qismlaridan biri xamir mahsulotlarini tayyorlashdir. U nafaqat mehnat talab qiladigan jarayon, balki ijodkorlik va aniqlikni ham o'zida mujassam etgan san'atdir. Xamir mahsulotlari inson ratsionining ajralmas qismi bo'lib, dunyoning deyarli barcha xalqlarida o'ziga xos o'ringa ega. Xamirni to'g'ri tayyorlash, uning turlarini farqlay bilish va har bir tur uchun mos texnologiyadan foydalanish malakali oshpazning asosiy



ko'nikmalaridan hisoblanadi. Bu maqola aynan shu bilimlarni tizimlashtirish va amaliyotda samarali qo'llash usullarini yoritishga qaratilgan.

Asosiy qism

Xamir mahsulotlarini tayyorlash amaliyoti bir necha bosqichdan iborat bo'lib, ularning har biri alohida ahamiyatga ega.

1. Xamir turlari va ularning xususiyatlari: Oshpazlikda asosan quyidagi xamir turlari farqlanadi:

- Xamirturushli xamir: Non, bulochka, pirog kabi mahsulotlar uchun ishlatiladi. Bu turdagi xamirda xamirturush tufayli bijg'ish jarayoni sodir bo'ladi.
- Qatlama xamir: Sariyog' yoki margarin yordamida ko'p qatlamli, yengil pishiriqlar tayyorlash uchun mo'ljallangan (kruassan, sloyka).
- Biskvit xamiri: Tuxum va shakar asosidagi yumshoq, g'ovak pishiriqlar uchun ishlatiladi (tort, biskvit).
- Qisqa xamir: Qat-qat bo'lmagan, tez sinuvchan mahsulotlar (pechene, pirog asosi) uchun qo'llaniladi.

2. Tayyorlash texnologiyasi: Har bir xamir turi uchun un, suyuqlik, yog' va boshqa ingredientlarni aralashtirish tartibi hamda harorati muhimdir. Xamirturushli xamirni tayyorlashda xamirturushning faollashishi uchun iliq muhit zarur bo'lsa, qatlama xamirni tayyorlashda barcha ingredientlar, ayniqsa, yog' sovuq bo'lishi kerak. Amaliyotda o'quvchilar ushbu nozik jihatlarni o'zlashtirishi zarur.

Muhokama va Xulosa

Xamir mahsulotlarini tayyorlash amaliyoti shunchaki texnik jarayon emas, balki bir qator fundamental bilimlarni talab qiladigan murakkab sohaga o'xshaydi. To'g'ri texnologiyaga rioya qilmaslik mahsulotning sifatsiz chiqishiga sabab bo'lishi mumkin (masalan, xamirning ko'tarilmasligi, qattiq bo'lib qolishi). Shuning uchun o'quv amaliyotida har bir qadamni sinchkovlik bilan o'rgatish muhim ahamiyatga ega.

Xulosa qilib aytganda, xamir mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha amaliyot mashg'ulotlari oshpazlik kasbining asosi hisoblanadi. Bu amaliyot o'quvchilarga nafaqat nazariy bilimlarni mustahkamlash, balki amaliy ko'nikmalarni ham



shakllantirish imkonini beradi. Kelajakda zamonaviy texnologiyalardan (masalan, maxsus aralashtirgichlar, xamir yo‘g‘iradigan mashinalar) foydalanish ko‘nikmasini shakllantirish muhimdir.

ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. M. V. Xolmatova, "Oshpazlik asoslari", Toshkent: O‘zbekiston, 2018.
2. J. O. Ibrohimova, "Qandolat mahsulotlari texnologiyasi", Toshkent: Sharq, 2019.
3. V. V. Pokhlebkin, "Povar po azam", Moskva: Tsentrpoligraf, 2007.