

**Mavzu: Sabzavotlarga
birlamchi ishlov berish, turli
taomlar uchun to'g'rash
usullari**



Sabzavotlardan taom tayyorlash jarayonida ularga ishlov beriladi. Har xil turdagi sabzavotlardan taom tayyorlashda ularga ishlov berishda tozalash, bug' yordamida tozalash, kesish, oddiy usulda kesish, murrakab usulda kesish, to'g'rash, somoncha usulda to'g'rash, to'g'ri to'rt burchak usulida to'g'rash, kubiklar holatida to'g'rash usullari kabi turlaridan foydalaniladi. Taom tayyorlashda sabzavotlarning yupqa va puxta pustli, kam kuzli va yaxshi ta'mli navlaridan foydalangan ma'qul.

Sabzavotlarni to'g'rash usullari



To'g'rash

Archish

Somoncha to'g'rash

Kubik to'g'rash

Halqa, parrak usulida to'g'rash

Tilim usulida to'g'rash

Lo'nda to'g'rash usuli

Qirqish usulida to'g'rash.

Qiymalash

Qirish



Archish



Somoncha to'g'rash



Kubik to'g'rash





TO'G'RASH USULLARI

KUBIK- Bu usulda savzavotlar, mevalar, go'sht mahsulotlari va boshqalar to'rg'aladi, bu usul qoidasiga ko'ra mahsulot avvalo uzunasiga so'ngra taxtasimon parrak qilib kesilgach, tayoqcha shaklida qirqiladi, keyin ularni kubini 1 sm kattalikda to'rg'aladi, bu mayda kubik to'rg'ashdir, qilayotgan taomga qarab kattaroq to'rg'ash mumkin

Halqa usulida to'g'rash



Tilim usulida to'g'rash





PARRAK

Bu usul sizga tanish asasan qovurma taomlar va salat tayyorlash uchun bu usulda foydalaniladi.

Buning uchun archib tayyarlangan savzavotlar band tomonidan ko'ndalangiga bir xil usulda tekis qilib parrakcha shaklida to'rg'aladi





LO'NDA- Asosan bu usulda go'sht va go'sht mahsulotlari to'rg'aladi, bu usulda foydalanganda mahsulotning qulay joyidan pichoq bilan kesishning o'zi kifoya



QIRQISH –Ko'k piyoz va ko'katlar bu usul yordamida to'rg'aladi,buning uchun masalliqni savzi taxtaga qo'yib chap qo'l bilan bandini ushlaymiz va pichoqda mayda qilib kesamiz.Qirqish usulida mayda tanali mahsulotlar uchun foydalanamiz,bu usul parrak kesishga va chopish usuliga ham o'xshaydi,farqi esa parrak usulida maydaroq,chopish usulidan yiriqroqdir,yana bir muhim tomoni u chopilgan mahsulotdan ko'ra qiymalarga yopishib ketmaydi,bu usul biz uchun ancha qulaydir





TILISH –Bu to'rg'ash usullaridan biri bo'lib ,bunday usulda ba'zi taomlar uchun va murabbolar uchun sabzavot va mevalar to'rg'aladi,bunda butun mahsuloti 2,4,8 qismga bo'lishning o'zi kifoyadir



Ayniqsa poliz ekinlari qovun, tarvuz xandalak mahsulotlarini xalqimiz ko'pincha tilim usulidan foydalanib iste'mol qiladilar

QIYMALASH

QIRISH



Ў'tiboringiz uchun rahmat!

