

## PISHIRIQ VA TORTLAR TAYYORLASHDA ZAMONAVIY YONDASHUV

**Norqulova Laylo Hasan qizi**

Ishtixon tumani 2-son kasb-hunar maktabi Oshpaz-qandolatchi  
yoʻnalishi boʻyicha ishlab chiqarish taʼlimi ustasi

### ANNOTATSIYA

Ushbu maqolada pazandachilikda pishiriq hamda tortlar tayyorlashning zamonaviy texnologiyalari hamda koʻrinishlari muhokama etiladi.

**Kalit soʻzlar:** Tort, pishiriq, 3d texnologiya, qolip, metod.

Britaniyaning bayram tortlarini tayyorlash boʻyicha katta tajribaga ega Angie Scott Cakes kompaniyasi oʻz mahsulotlari bilan texnologiyalar imkoniyatlari umumlashtirishga qaror qildi. Ijodkor qandolatpazlar zamonaviy texnologiyalar, aniqrogʻi 3D-proyeksiyalardan foydalangan holda odatdagi koʻp qirrali oq tortlarni mos proyektorlar va musiqa joʻrligida 3D-animatsiyali joʻshqin shou-obʻektiga aylantirishdi.



### UY SHAROITIDA NAPOLEON TAYYORLASH

Klassik «Napoleon» ning asosiy xususiyati korjlarning shakarsiz pishirilishida, lekin ular juda yengil, havodor va juda mazali chiqadi. «Napoleon» pirogi qanday xamirdan pishirilishini hamma ham bilmaydi, chunki kesilganda juda koʻp qatlam boʻladi. Koʻpincha, boshqa variantlar mavjud boʻlsa-da, qavatli xamirdan foydalaniladi. Odatda korjlar muzday suv yoki sut, sariyogʻ yoki yuqori sifatli margarin, tuz, korjlarni qavatli chiqarish uchun sirka va elab olingan yuqori navli undan tayyorlanadi. Baʼzan xamirga smetana, sut, tuxum, aroq, pivo va pishloq qoʻshiladi. Tayyor xamirdan 1-2 mm qalinlikda yoyilgan korjlar kesib olinadi va 200°

C haroratda qizdirilgan gaz pechida 8-15 daqiqa davomida pishiriladi. Eng muhimi — korjlar sinmasligi uchun, ularni pishgandan so‘ng kesa ko‘rmang. Tayyor va krem bilan qoplangan tortni ehtiyotkorlik bilan chiroyli tekislang.

«Napoleon» uchun kerakli kremi tayyorlash haqida gapiraylik. Tort uchun ko‘pincha qaynatma, smetanali, qaymoqli va sariyog‘li krem tayyorlanadi, xoxishga ko‘ra ba‘zan shokolad ham qo‘shiladi. Krem surilganidan so‘ng, singishi uchun tayyor tortni 10 va undan ko‘proq soatga tindirishga qo‘yiladi. Tayyor bo‘lgan shirinlikni xoxishga ko‘ra istalgan yong‘oq turi bilan bezatish mumkin-bunda Napoleon yana ham mazaliroq bo‘ladi.



### **BISVKIT PISHIRISH JARAYONI**

Duxovkani tuxum oqini ko‘pirtirishni boshlashdan oldin yoqish kerak. Biskvit yaxshi pishishi uchun 180 °C yetarli bo‘ladi. Duxovka xamir tayyor bo‘lishigacha yaxshi qizigan bo‘lishi darkor, chunki bu bu achitiladigan xamir turi emas, uni saqlab turish pishiriqning ko‘tarilmay qolishiga sabab bo‘ladi. Biskvit taxminan 30 daqiqa pishiriladi. Pishirish jarayonida unga qanchalik qaragingiz kelmasin, duxovka eshigini ochib ko‘rish qat‘iyan taqiqlanadi. Aks holda, sovuq havo oqimi tufayli u shunchaki cho‘kib qoladi va siz biskvit emas, ingichka shirin quymoq olasiz. Ko‘rishni istasangiz, duxovkaning oynasi orqali qarang. Tayyor bo‘lgan biskvit sekin bosib ko‘rilganda joyiga qayta ko‘tariladi, unga gugurt cho‘pi yoki tish kavlagich sanchib ko‘rilsa, pishmay qolgan xamir ilashib chiqmaydi.

### **BISKVIT TAYYORLASH SIRLARI**

Har bir pishiriqda bo‘lgani kabi, biskvit pishirishning ham sirlari mavjud, ularga amal qilsa, ushbu pishiriq yanada havodor va mazali chiqadi, demak:

1. **Xamirni duxovkaning o‘rtacha polkasiga qo‘ying** — aks holda yuqori qo‘yilgan biskvit yorilishi, past qo‘yilganda esa pishib ulgurmasdan osti kuyib ketishi xavfi mavjud.

2. **Tuxumni chaqishdan oldin sovutib oling** — shunda ular tezroq ko‘piradi.
3. **Suyuq xamir ichidagi havo pufakchalari chiqib ketmasligi uchun uni keragidan ortiq aralashtirmaslik kerak.**
4. **Masalliqning barchasi bir xil haroratda bo‘lishi lozim** — qanchalik sovuqroq bo‘lsa, shunchalik yaxshi. Ushbu maqsadda xamir tayyorlanadigan idishni ham bir muddat muzlatgichga qo‘yib olish mumkin.
5. **Yuqorida keltirilgan ko‘rsatmalarning barchasiga amal qiling:** unni elash, duxovka eshigini ochmaslik, qolipni yog‘lash va hokazolar. Bularning barchasi biskvit tayyorlashda juda muhim sanaladi.

### Limonli tort

Xamirni tayyorlash: 6 ta tuxum sarig‘i 1 stakan shakar bilan ko‘pirtiriladi. Soda, smetana va un qo‘shilib xamir qoriladi. 3 ta kulcha pishirilib, orasiga krem surtib, ustma-ust qo‘yilgach, tepasi qirilgan shokolad bilan bezaladi. Krem tayyorlash: 6 ta tuxum oqi yaxshilab ko‘pirtirilib, 1 stakan shakar bilan qirg‘ichdan o‘tkazilgan limon qo‘shiladi. Xohlasangiz, 1 stakan maydalangan yong‘oq mag‘zi ham qo‘shishingiz mumkin.



### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI: (REFERENCES)**

1. <http://beka.uz/search?text=%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%82%20%D1%82%D0%B0%D0%B9%D1%91%D1%80%D0%BB%D0%B0%D1%88%20%D1%83%D1%81%D1%83%D0%BB%D0%B8>
2. <https://ru.pinterest.com/pin/579345939544345505/>
3. <https://makepedia.uz/food/biskvit-tayyorlash/>
4. Iroda, R. (2022). Application of the concept of " word" in oral speech. *Academicia Globe: Inderscience Research*, 3(05), 171-173.
5. Odiljonovna, R. I. (2023). VAQT KONSEPTINING PRAGMALINGVISTIK TADQIQI.

6. Рахмонова, И. О. (2022). СЎЗ УМУМФИЛОЛОГИК ТУШУНЧА СИФАТИДА. BARQARORLIK VA YETAKCHI TADQIQOTLAR ONLAYN ILMIY JURNALI, 2(11), 346-349.
7. Rahmanova, I., & Mamatkulova, X. (2022). INGLIZ VA O‘ZBEK TILLARIDA VAQT KONSEPTINING LINGVOKULTUROLOGIK XUSUSIYATLARI. Евразийский журнал социальных наук, философии и культуры, 2(12), 47-50.
8. IN OSMAN AZIM POETRY. Theoretical & Applied Science, (4), 537-539.