

**OVQATLANISH KORXONALARIDA O'ZBEK MILLIY QUYUQ TAOMLAR  
TAYORLASH TEXNOLOGIYALARI**

**Mahmadsharipov.Q.T.**

*SamISI, SAT-123 guruh talabasi*

**Suvanov.Z.Sh.**

*SamISI, "Servis" kafedraasi katta o'qituvchisi*

**MAQOLA  
MALUMOTI**

**ANNOTATSIYA:**

**MAQOLA TARIXI:**

*Received:01.05.2026*

*Revised: 02.05.2026*

*Accepted:03.05.2026*

**KALIT SO'ZLAR:**

*o'zbek milliy taomlari, ikkinchi taomlar, ovqatlanish korxonalari, tayyorlash texnologiyasi, retseptura, xomashyo, go'sht mahsulotlari, sabzavotlar, issiqlik ishlovi, qovurish, dimlash, bug'da pishirish, palov, manti, kabob, dimlama, oziq-ovqat xavfsizligi, sanitariya-gigiyena.*

*Ushbu maqolada ovqatlanish korxonalarida o'zbek milliy ikkinchi taomlarini tayyorlash texnologiyasining asosiy tamoyillari va amaliy jihatlari keng yoritiladi. Ikkinchi taomlarning oziqlanishdagi o'rni, ularning energetik va biologik qiymati hamda milliy taomnoma tarkibidagi ahamiyati tahlil qilinadi. Jumladan, palov, qovurma, dimlama, kabob, manti kabi mashhur milliy taomlarni tayyorlash jarayonlari texnologik bosqichlar asosida izchil bayon etiladi.*

*Xomashyo tanlash va sifatini baholash, go'sht, sabzavot va boshqa ingredientlarga dastlabki ishlov berish usullari (tozalash, kesish, maydalash), retseptura asosida mahsulotlarni to'g'ri nisbatda qo'llash hamda issiqlik bilan ishlov berish jarayonlari (qovurish, dimlash, bug'da pishirish) batafsil tahlil qilinadi.*

**Kirish.** O'zbekiston milliy oshxonasi ko'p asrlik tarixiy taraqqiyot jarayonida shakllangan bo'lib, o'zining to'yimliliigi, mazaliligi va oziqaviy qiymati bilan ajralib turadi. Ayniqsa,

quyuq taomlar — mastava, shurva, lag‘mon, moshxo‘rda kabi ovqatlar — aholining kundalik ratsionida muhim o‘rin egallaydi. Ushbu taomlar tarkibida oqsil, yog‘, uglevodlar, vitaminlar va mineral moddalar muvozanatli holda mujassam bo‘lib, inson organizmining energiya ehtiyojini qondirishda katta ahamiyatga ega. Shu bois ovqatlanish korxonalarida ushbu turdagi taomlarni tayyorlash texnologiyasini chuqur o‘rganish va amaliyotga to‘g‘ri tatbiq etish dolzarb masalalardan biri hisoblanadi. Ovqatlanish korxonalarida iste‘molchilarga xizmat ko‘rsatish sifati, taomlarning xavfsizligi va gigiyenik talablarga javob berishi ustuvor yo‘nalish sifatida qaraladi. Bu esa quyuq taomlarni tayyorlashda xomashyoni to‘g‘ri tanlash, saqlash sharoitlariga rioya qilish, dastlabki ishlov berish (tozalash, maydalash, yuvish) jarayonlarini texnologik talablar asosida olib borishni talab etadi. Shuningdek, issiqlik bilan ishlov berish usullarini (qaynatish, dimlash, qovurish bilan uyg‘unlashtirish) to‘g‘ri qo‘llash orqali taomning mazasi, hid va konsistensiyasini saqlab qolish muhim ahamiyat kasb etadi. Har bir bosqichda sanitariya-gigiyena qoidalariga qat‘iy rioya qilish, texnologik rejimlarni saqlash hamda zamonaviy jihozlardan samarali foydalanish talab etiladi.

**Adabiyotlar tahlili.** O‘zbek milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi bo‘yicha ilmiy va o‘quv adabiyotlar tahlili shuni ko‘rsatadiki, mazkur soha ko‘p qirrali bo‘lib, unda tarixiy, texnologik, gigiyenik va madaniy jihatlar o‘zaro chambarchas bog‘liq holda o‘rganiladi. Ushbu yo‘nalishda yaratilgan manbalar asosan milliy oshxonaning shakllanishi, taom tayyorlash usullari, retsepturalar hamda zamonaviy ovqatlanish korxonalarida qo‘llaniladigan texnologiyalarni yoritishga qaratilgan. Ilmiy maqolalarda o‘zbek milliy taomlari nafaqat oziq-ovqat mahsuloti, balki xalqning madaniy merosi sifatida talqin qilinadi. Jumladan, tadqiqotlarda o‘zbek oshxonasi turli tarixiy davrlar va hududiy omillar ta‘sirida shakllanganligi, taomlar tarkibi va tayyorlash usullari esa xalq turmush tarzi bilan uzviy bog‘liqligi ta‘kidlanadi. Bu jihat ovqatlanish korxonalarida milliy taomlarni tayyorlashda an‘naviylikni saqlash muhimligini ko‘rsatadi. Texnologik yo‘nalishdagi adabiyotlarda esa asosiy e‘tibor taom tayyorlash jarayonining bosqichlariga qaratiladi. Xususan, o‘quv qo‘llanmalarda xomashyoni tanlash, dastlabki ishlov berish, issiqlik bilan ishlov berish usullari va tayyor mahsulot sifatini baholash mezonlari batafsil bayon etilgan. Masalan, pazandachilikka oid darsliklarda ovqat tayyorlash texnologiyasi umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlovchi mutaxassislar uchun muhim amaliy qo‘llanma sifatida qaraladi. Shuningdek, ayrim ilmiy maqolalarda o‘zbek milliy taomlarini tayyorlash jarayonida zamonaviy texnologiyalarni joriy etish masalalari ham ko‘rib chiqilgan. Ushbu manbalarda ishlab chiqarish samaradorligini oshirish, energiya tejamkor usullardan foydalanish va sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilish zarurligi ta‘kidlanadi. Shu bilan birga, milliy

taomlarning o'ziga xos ta'mi va sifatini saqlab qolish asosiy vazifa sifatida belgilangan. Bundan tashqari, tarixiy yozma manbalar ham o'zbek milliy taomlari rivojlanishini o'rganishda muhim ahamiyatga ega. Ular orqali taomlarning kelib chiqishi, tarkibiy o'zgarishlari va boshqa xalqlar ta'siri natijasida yuzaga kelgan yangiliklar haqida ilmiy xulosalar chiqarish mumkin. Tahliliy qism. Ovqatlanish korxonalarida o'zbek milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasini tahlil qilish shuni ko'rsatadiki, ushbu jarayon bir nechta o'zaro bog'liq bosqichlardan iborat bo'lib, har bir bosqich yakuniy mahsulot sifatiga bevosita ta'sir ko'rsatadi. Tahlil natijalariga ko'ra, asosiy e'tibor xomashyo sifati, texnologik jarayonlarga rioya etilishi, issiqlik bilan ishlov berish usullari hamda sanitariya-gigiyena talablariga qaratilishi lozim.

**Xulosa.** Xulosa qilib aytganda, ovqatlanish korxonalarida o'zbek milliy taomlarini tayyorlash texnologiyasi an'anaviy tajriba va zamonaviy ishlab chiqarish talablari uyg'unligiga asoslanadi. Milliy taomlar tayyorlash jarayonida xom ashyoni to'g'ri tanlash, ularning sifat ko'rsatkichlarini nazorat qilish, texnologik jarayonlarga qat'iy rioya etish hamda sanitariya-gigiyena talablarini ta'minlash muhim ahamiyat kasb etadi.

#### **Foydalanilgan adabiyotlar.**

1. Safarov J.E., Sultonova Sh.A. Oziq-ovqat kimyosi. Toshkent: Gold Print Nashr, 2019. 185 bet. [www.lex.uz](http://www.lex.uz)
2. Mirvaliyeva Z., Jamolova L., Barakayeva D., Boboyev A. Oziq-ovqat Kimyosi va Tahlili. Toshkent: Fan va texnologiyalar nashriyot-matbaa uyi, 2025. 185 bet [www.lex.uz](http://www.lex.uz).
3. Mirzaliyev Z.Z., Jamolova L.Yu., Barakayeva D.B., Boboyev A.X. Oziq-ovqat kimyosi va tahlili. 4. Toshkent: Fan va texnologiyalar nashriyot-matbaa uyi, 2025. 188 bet. [www.lex.uz](http://www.lex.uz)
5. Usmanov R.M., Xakimova B.B. Oziq-ovqat kimyosi. Xiva: Nashriyot, 2022. 100 bet. [www.lex.uz](http://www.lex.uz)
6. Majidov Q.X., Maxmudov R.A., Maxmudov Q.Yu., Majidova N.Q. Oziq-ovqat kimyosi va biokimyosi. Buxoro: Nashriyot, 2020. 244 bet. [www.lex.uz](http://www.lex.uz)
7. Ro'zmetova D.T. Yog'lar va moyli xom-ashyolar kimyosi. Toshkent: O'zkitob savdo nashriyot-matbaa uyi, 2021. 96 bet. [www.lex.uz](http://www.lex.uz)
8. Suvanova F.U. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi fanidan amaliy mashg'ulotlar. Voris nashriyoti, 2020. Taxm. 100 bet. [www.lex.uz](http://www.lex.uz)