

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

**блюд
и кулинарных
изделий**

*Для
предприятий общественного
питания*

Киев «АРИЙ»
Москва «ЛАДА»
2009

Нормативное издание

Авторы – составители:
А.И. Злобин, В.А. Цыганенко

Сборник рецептов блюдов и кулинарных изделий

**Для предприятий общественного
питания**

С23 **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А.И. Злобин, В.А. Цыганенко. — К.: ООО «Издательство АриФ», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. — 680 с.: ил.**

ISBN 978-5-94832-140-0

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания, специалистами и практическими работниками отрасли.

Настоящий сборник содержит разделы: холодные блюда; супы; блюда из картофеля, овощей и грибов; блюда из круп; блюда из макаронных изделий; блюда из яиц; блюда из творога; блюда из рыбы, морепродуктов и раков; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика; гарниры; соусы; сладкие блюда; напитки; коктейли; мучные изделия; украинские национальные блюда.

Для предприятий общественного питания всех форм собственности.

ББК 36.997

© А.И. Злобин, В.А. Цыганенко, составление, 2005.
© «Издательство АриФ», 2005, 2008

ISBN 978-5-94832-140-0

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий Сборник впервые подготовлен взамен Сборника блюд и кулинарных изделий 1955 г. издания. В Сборнике учтены основные особенности питания различных континентов населения, в том числе нашедшие отражение в Сборнике рецепты блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях (издание 1973 г.).

Рецептуры блюд и кулинарных изделий в Сборнике пересчитаны с учетом действующих норм и уточнены на основе проведенных производственных проработок.

С целью оказания помощи поварам в улучшении качества выпускаемой продукции уточнена технология приготовления блюд. Для ряда мучных блюд и изделий приведены основные физико-химические показатели.

Именно построение ряда рецептов. Так, с учетом унификации рецептов основных соусов, бульонов, теста, фарша в рецептуры произведены соусов, супов, мучных изделий включены вместо сырьевого набора готовые компоненты (соус, бульон, тесто, фарш).

Рецептуры салатов, закусок, супов, гарниров, соусов, сладких блюд, большинства напитков, не требующих индивидуального приготовления и оформления, приведены в расчете на 1 кг или 1 д, что позволяет определять выход порции блюда с учетом спроса потребителей и конкретных условий работы предприятия. В соответствующих разделах Сборника рекомендованы наиболее равнозначные нормы отпуска этих блюд.

Исходя из принципов рационального питания, рекомендуется более широкое использование свежих овощей, плодов и ягод.

В рецептурах супов, соусов, сладких блюд (компоты, кисели и др.), напитков указаны нормы жидкости с учетом потерь на выпаривание.

Таблица "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд" уточнена и дополнена нормами взаимозаменяемости продуктов, действующими в пищевой промышленности.

Наименование сырья и продуктов, включенных в Сборник, а также способы их промышленной обработки приведены в соответствии с действующей нормативно-технической документацией на сырье, на продукты и преискурантами розничных цен.

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд произведен на основе норм, действующих с 1973 г.

В рецептуры мясных блюд включены порционные натуральные, панированные, мелкокуковые, рубленые полуфабрикаты в соответствии с МРТУ 18/90-65 "Полуфабрикаты мясные", ОСТ 49 121-78 "Полуфабрикаты мясные рубленые".

В рецептуры блюд из сельско-хозяйственной птицы включены полуфабрикаты в соответствии с ОСТ 28 6—79 "Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы. Категории особые"; ОСТ 28.7-79 "Полуфабрикаты из мяса уток"; ОСТ 28.8—79 "Полуфабрикаты из мяса индеек"; ОСТ 28.9-79 "Полуфабрикаты из мяса птицы. Тушки целых разделанных" и ОСТ 49 138-79 "Полуфабрикаты из мяса кур".

В рецептуры мучных изделий включены пельмени мясные (ОСТ 49 120-78), рыбные (ТУ 15-177-75); вареники промышленного производства в соответствии с действующей технической документацией; полуфабрикаты из муки (тесто) в соответствии с ОСТ 28.5-78 "Полуфабрикаты из муки (тесто)".

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих компаний:

говядина — I категория; баранина, козлятина (без ягненок) — I категория; свинина мясная субпродукты (кроме вымени) — мороженые; вымя — охлажденное; сельскохозяйственная птица (куры, цыплята, бройлеры-цыплята, гуси, утки, индейки) — полупотрошенная II категории; кролик — потрошенный II категории;

рыба — мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная, исключение составляют карась олеванчесская, окунь морской, лугарь и бельдюга олеванчесская, треска, зубатка латинская (пестря), мерланг, поступающие потрошенными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, пантус чернокорый и белокорый, поступающие потрошенными с головой;

для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы — до 1 января;

предусмотрено использование томатного пюре с содержанием сухих веществ 12% яиц куриных II категории — средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы (норма отходов на скорлупу и потери составляют 12,5%), при использовании яиц другой категории и массой следует руководствоваться методикой расчета, приведенной во введении к разделу "Блюда из яиц".

В рецептурах предусмотрено закладка маргарина столового различных видов в соответствии с ГОСТ 240-72 (столовый, молочный, сливочный, бутербродный и др.). Для жаренья во фритюре рекомендованы специальные жаровые смеси, которые выдерживают длительное нагревание до высоких температур без существенного изменения своего качества.

Норма вложения сыра в рецептурах приведена на сыр голландский.

В рецептуры блюд включены основные виды сырья и продуктов, ассортимент которых может быть расширен в соответствии с таблицами, приведенными в приложении.

В рецептурах указаны: наименование продуктов, входящих в блюда; нормы вложения продуктов массой брутто, нормы вложения продуктов массой нетто, выход (масса) отдельных готовых компонентов и блюда в целом.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании. В нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса включены потери при зачистке костей/шкур с толстого и тонкого крева, марше крупнокубовых полуфабрикатов на порционные или мелкие куски и их хранение. В нормах отходов и потерь при обработке сельскохозяйственной птицы и кролика предусмотрены потери при наружной сырой потрошке на порционные и мелкие куски для тушения, а также при порционировании птицы и кролика после тепловой обработки (варки, жаренья).

Сборник включает разделы, в которых приведены рецептуры и технологии приготовления блюд, приложения — нормативные материалы, позволяющие определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, приведены также таблицы продолжительности тепловой обработки некоторых продуктов и их взаимозаменяемости. В соответствующие разделы включены некоторые рецептуры национальных блюд украинской кухни.

Большинство рецептов блюд дано по трем вариантам (вариантам), различающимся по нормам вложения сырья и выходу готовых блюд и кулинарных изделий.

Первый вариант (колонка) рецептов предусмотрен для предприятий высших наценочных категорий (ресторанов, кафе, баров, закусовых категорий "люкс", "высшая" и "первая"); второй — для предприятий II наценочной категории (ресторанов, кафе, баров, закусовых, столовых); третий — для предприятий общественного питания всех типов при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях.

В рецептурах первого варианта (колонка) по сравнению с рецептурами второго и третьего вариантов предусматриваются более широкий ассортимент сырья, повышенные нормы вложения компонентов, а также более сложное оформление блюд.

При использовании им необходимо руководствоваться следующими положениями:

1. Обязательным условием для качественного приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания является использование сырья

отвечающего требованиям государственных и отраслевых стандартов, технических условий и другой действующей нормативно-технической документации.

При использовании стандартного сырья других производителей или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами, приведенными в приложении.

2. На новые виды сырья, пищевые продукты, выпускаемые промышленностью, а также сырье, на которое изменена действующая при утверждении Сборника нормативно-технической документации, временные нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке, норма вложения сырья в блюда устанавливаются на предприятиях общественного питания путем контрольных проб: каждой поступившей партии сырья (продуктов). Контрольные пробы оформляются соответствующими актами. В отдельных случаях также контрольные пробы могут быть проведены непосредственно вышестоящих организаций, оформлены в установленном порядке и направляемы предприятиям общественного питания для руководства при использовании только данной партии сырья (продуктов).

3. При необходимости в рецептурах блюд или изделий может быть проведена замена тех или иных компонентов блюда, которые приведены в таблице "Норма вложения сырья в продукты при приготовлении блюд" или в описании технологии приготовления блюд.

4. В отдельных случаях техникой приготовления некоторых блюд допускается возможность увеличения или уменьшения закладок какого-либо компонента с соответствующим изменением выхода блюда.

5. С целью удовлетворения возрастающего спроса потребителей квалифицированные повара могут разрабатывать новые рецептуры блюд и изделий, в том числе банкетных, существенно отличающиеся от имеющихся в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий, обладающие новой техникой приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удивительным вкусом сочетанием продуктов. На вновь разработанные блюда и кулинарные изделия составляется технико-экономическая карта, в которой указывается норма закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в строгом соответствии с действующими нормами отходов и потерь при холодной и тепловой обработке сырья с учетом равновальной закладки основных продуктов.

6. В зависимости от спроса и формы обслуживания отдельные блюда могут реализовываться меньшими порциями. При этом выбор ассортимента блюд, а также сохранение или уменьшение закладок компонентов в рецептуре осуществляется на местах кулинарными советами на основе проведенных проб и утверждается вышестоящей организацией.

7. В рецептурах мясных блюд, как и прежде, предусмотрено использование частей туш говядины, баранины, свинины с учетом их кулинарных свойств и пригодности для указанного вида тепловой обработки. Однако в связи с увеличением поставок на предприятия общественного питания крупнокусковым мясным полуфабрикатом следует руководствоваться сложившимся порядком их использования, чтобы не вызвать повышения стоимости блюд и изделий.

8. Учитывая, что в рецептуры мясных блюд и сельскохозяйственной птицы на основании действующей нормативно-технической документации включены полуфабрикаты, при определении расхода сырья массой брутто для приготовления этих полуфабрикатов непосредственно на предприятии для реализации через магазины и отделы кулинарии следует руководствоваться данными табл. 16.

9. В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

10. При отпуске кулинарных, мучных изделий, готовых блюд, а также штучных полуфабрикатов допускаются отклонения от указанных в Сборнике норм в пределах $\pm 3\%$, если действующей на них технической документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.) не определены другие предельные размеры отклонений массы.

Помимо изложенных оснований указаний, приведенных во введении, следует учитывать и следующие факторы, помещенные в каждом разделе Сборника.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

В этот раздел включены бутерброды, салаты, винегреты и другие блюда в кулинарные изделия которые принято употреблять в холодном виде.

Для их приготовления широко используются свежие, квашеные, соевые и маринованные овощи, плоды и ягоды, яйца, мясо, рыбы и всевозможные гастрономические товары — масло, сыр, рыбные и колбасные изделия, свинокорейности и др.

В качестве заправок к холодным блюдам применяют сметану, растительное масло, майонез, маринады, заправки на растительного масла с уксусом, горчицей и специями.

Сведения о кулинарной обработке продуктов приведены во введении к каждой группе блюд. Приведенные в рецептурах нормы расхода овощей, плодов и зелени на салаты, винегреты и гарниры к холодным блюдам могут быть увеличены или уменьшены (в пределах 10–15%), а также заменены другими аналогичными продуктами при условии сохранения выхода блюда.

Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном в количестве 50–75 г, во время их может быть увеличена до 100 г, при этом соответственно изменяется выход блюда.

Соусы, рекомендованные к блюдам, в отдельных случаях могут быть заменены другими, подходящими по вкусу. Предполагается использование майонеза, главным образом промышленного производства.

Блюда могут подаваться без гарнира и соуса, если это допускается по технологии. В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная раскладка рыбных гастрономических товаров:

- сельдь — соленая, криная, маринованная неразделанная средняя;
- сига — соленая потрошенная мелкая;
- лосось — соленый потрошенный (сануловой резки);
- рыба холодного копчения — горбуша потрошенная; скумбрия дальневосточная потрошенная обезглавленная;

рыба горячего копчения — семга, осетр потрошенные обезглавленные; морской окунь, треска крупные потрошенные обезглавленные; ося (кроме океанического) потрошенной обезглавленной.

В рецептурах предусмотрена норма закладки кильки и другой мелкой рыбы баночной, грибов соевых и маринованных, поступающих в баночной таре, огурцов и помидоров-прутковых.

Кроме предусмотренных в рецептурах сыров, колбас, рыб холодного и горячего копчения и т.д., могут быть использованы и другие, не перечисленные виды гастрономических продуктов (табл. 33).

Для некоторых продуктов, применяемых для приготовления бутербродов и других холодных блюд, установлены размеры производственных потерь (при нормировании), которые составляют по мере кетовой, пивной, зерновой — 2%, дрожю, помидоу — 1%.

Расход соли, специй, а также салата, петрушки, зеленого лука, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюдо установлена следующая: соли — 2–3 г, перца молотого — 0,02 г, перца горошком — 0,05 г, лаврового листа — 0,01 г, салата или зеленого лука — 5–10 г, перца сладкого — 5–10 г, зелени укропа или петрушки — 2–3 г нетто. Эти продукты включаются при калькулировании по мере необходимости.

БУТЕРБРОДЫ

В эту группу изделий включены открытые и закрытые бутерброды. Гастрономические и другие продукты для бутербродов подготавливают следующим образом: с колбас удаляют шпик и концы оболочек. Без оболочки колбаса портится быстрее, и поэтому оболочку удаляют только с предназначенной для нарезки части батона*. Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1–2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют ее. У окорока удаляют шкуру и кости, мякоть разделяют на куски во соединительные прослойки. Корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей. Отварные и жареные мясопродукты обмывают. Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки.

* Это относится и к другим гастрономическим продуктам (окороку, сыру, соленой рыбе и др.), выходящим на поверхность шкуру, кожу и т.д.

Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны — поперек по одному на половинку куска, а тонкие батоны — наискось по 2-3 куска на бутерброд. Подготовленные куски окорока, корейки, грудки и, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон шпорокми толщиной кусками толщиной 3-4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Соленую рыбу (семгу, кету и др.) пластуют вдоль по позвоночнику. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1-2 кусочка на бутерброд.

Батки перед нарезкой зачищают от кожи, костей или хрящей.

Зеленая вареная осетровая рыба зачищают от краешей, очищают и нарезают кусками без кожи толщиной 3-4 мм.

Сельдь разделяют на филе (мякоть). Для этого у предварительно обжаренной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10-12 ч).

Кильку, хамсу и другую мелкую рыбу целиком посола очищают от спинки, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и позвоночник.

Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Для открытых бутербродов используют хлеб на пшеничной или ржаной муке, а также из смеси той и другой.

На ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды с жареными продуктами (шпик, корейка и др.), а также с продуктами резко выжаренного вкуса и запаха (сельдь, килька и др.).

Указанную в рецептурах норму хлеба 30 г можно уменьшать до 20 г или увеличивать до 40 г на порцию, соответственно изменяя выход бутербродов.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (мясо, колбасы, сыр и др.), стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба.

Зернистую икру кладут на хлеб горкой, паштетную нарезают кусочками квадратной, прямоугольной и другой формы.

Открытые бутерброды с джемом, повидлом, сыром, паштетом, рыбными консервами, икрой осетровых и лососевых рыб готовят со сливочным маслом.

Отпускать их можно и без масла. В этом случае выход бутербродов соответственно уменьшается.

Со сливочным маслом можно отпускать бутерброды с вареной колбасой и солеными рыбными продуктами, увеличивая соответственно выход бутербродов.

При изготовлении бутербродов с сыром и другими продуктами масло намазывают на хлеб ровным слоем; бутерброд с жаркой, колбасами, сельдью, джемом, повидлом можно оформить маслом, расположив его сбоку от основного продукта.

Бутерброды с жареными и другими мясными продуктами можно приготовить с салатом из сырых овощей, который укладывают на середину кусочка мяса. Нормы салата 10-30 г.

Открытые бутерброды можно украшать салатом, шпорокми, веточками петрушки, укропа, ломтиками авокадо, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного сладкого перца и др. При этом соответственно увеличивают выход.

Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем, что их приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут какой-либо продукт и накрывают его другим.

Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (горюшкин, шкотовые и другие булочки). Допускается использование батонов, а также формового пшеничного и ржаного хлеба.

Указанную в рецептурах норму хлеба 50 г можно увеличить до 100 г на порцию, соответственно увеличив выход бутерброда.

Мелкоштучный хлеб разрезают вдоль на две половины так, чтобы они не распались.

Формовой хлеб и батон нарезают по два ломтика на бутерброд. Каждую половину булочки или ломтика хлеба намазывают маслом, если оно предусмотрено рецептурой, и вкладывают подготовленный продукт.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят на холоде.

1. Булерброды с маслом

Масло сливочное или маргаринное

или фруктовое, или медовое, или печеночное № 814, или селедочное № 814, или сырное № 815, или заливное № 814

	20	20	15	15	10	10
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	50	—	45	—	40

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

2. Булерброды с джемом или повидлом

Джем или повидло	35,4	35	30,3	30	20,7	20
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	70	—	65	—	55

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

3. Булерброды с сыром

Сыр российский или волынский, или утлинский, или голландский, или швейцарский, или чеддер, или питийский, или московский, или ярославский, или степной, или нагорный	27	25	21	20	16	15
Масло сливочное	27	25	22	20	16,5	15
Хлеб	28	25	23	20	17	15
	27	25	21,5	20	16	15
	26	25	21	20	15,5	15
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	65	—	55	—	50

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

4. Булерброды с отварными мясными продуктами

Говядина	88	65	65	48	43	32
или свинина	79	67	59	50	39	33
или баранина	88	63	66	47	43	31
или телятина	95	63	71	47	47	31
или язык говяжий	67	67	51	51	34	34
или язык бараний	76	76	57	57	38	38
или язык свиной	68	68	51	51	34	34
Масса отварных маслопродуктов	—	40	—	30	—	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	70	—	60	—	50

На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

5. Бутерброд с жареными мясными продуктами

Говядина	84	62	63	46	42	31
или свинина	69	59	52	44	34	29
или баранина	88	63	67	48	45	32
или телятина	95	63	73	48	48	32
или печень говяжья	71	59	53	44	35	29
или печень свиная, или баранья	67	59	50	44	33	29
Жир животный топленый						
пшеничной	1,6	1,6	1,2	1,2	0,8	0,8
Масса жареных мясopодуKтов	—	40	—	30	—	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30

Выход — 70 — 60 — 50

На ломтик хлеба укладывают жареные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

6. Бутерброды с паштетом

Паштет из печени № 159	—	40	—	30	—	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30

Выход — 80 — 65 — 55

Паштет нарезают прямоугольными кусочками и укладывают на смазанный маслом хлеб или оформляют маслом.

7. Бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Котлеты или биточки, или шницели рубленные № 608	—	—	—	—	—	50
Хлеб	—	—	—	—	30	30

Выход — — — — — 80

На ломтик хлеба кладут готовые котлеты или биточки, или шницель.

8. Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами

Колбаса вареная (любительская, столовая, отделанная, чайная и др.)	41	40	31	30	21	20
или колбаса полукопченая, или варено-копченая (полтавская, красная, мясная, украинская, свиная и др.)	31	30	26	25	21	20
или колбаса сырокопченая (свиная, московская и др.)	31	30	26	25	20	20
или окорок сырокопченый (со шкурой и костями): сибирский, используемый в сыром виде,	48	40	36	30	24	20
или окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями): тамбовский, воронежский	53	40	39	30	26	20
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями): ростовский	45	40	34	30	23	20
или карбонат, или буженина	41	40	30	30	20	20

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или ветчина в форме	41	40	31	30	20	20
или корейки копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	50	40	38	30	25	20
или корейки копченая, используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	53	40	39	30	26	20
или груденка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	51	40	38	30	24	20
или груденка копченая, используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	54	40	40	30	27	20
или шпик	42	40	31	30	21	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30

Выход с колбасой вареной, с окороком, рулетом, карбонатом, булжневкой, ветчиной в форме, корейской, груденкой, со шпиком, с колбасой полукопченой или варено-копченой, или сырокопченой

—	70	—	60	—	50
—	60	—	55	—	50

На ломтик хлеба укладывают мясные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Бутерброды с вареной колбасой можно отстужать с маслом (10; 5; 5 г по I, II и III колбаскам), соответственно увеличив выход.

9. Бутерброды с отварной рыбой

Осетр	68	41	57	34	47	28
или севрюга	64	41	53	34	44	28
или балуга	67	41	56	34	46	28
Масса отварной рыбы	—	30*	—	25*	—	20*
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	60	—	55	—	50

На ломтик хлеба кладут кусочек отварной рыбы

10. Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами

Севрюга горячего копчения	42	30	35	25	28	20
или осетр горячего копчения	40	30	33	25	27	20
или кита, или чайки солёные	46	30	38	25	31	20
или горбуша солёная	43	30	36	25	29	20
или лосось каспийский, или балтайский, или озерный солёные	46	30	38	25	31	20
или семга солёная	42	30	35	25	28	20
или стельга осетровая, или стельга северная холодного копчения	39	30	32	25	26	20
или теша осетровая холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или теша балужья холодного копчения	37	30	30	25	24	20
или боковина балужья холодного копчения	35	30	29	25	23	20
или боковина осетровая холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или боковина северная холодного копчения	38	30	32	25	25	20

* Масса отварной рыбы без кожи и костей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	60	—	55	—	50

На ломтик хлеба укладывают рыбные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками.

БуТЕРБРОДЫ с солеными продуктами можно отпускать с маслом сливочным (10: 5; 3 г по I, II и III колонкам), соответственно увеличив выход.

11. БуТЕРБРОДЫ с рыбными консервами

Рыбные консервы в масле (шпроты, сардины и др.)	32	30	26	25	21	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	60	—	55	—	50

На ломтик хлеба кладут шпроты или сардины, или другую рыбу, консервированную в масле.

БуТЕРБРОДЫ можно отпускать со сливочным маслом (I и II колонки) (10: 5 г на порцию), соответственно увеличив выход.

12. БуТЕРБРОДЫ с икрой зернистой или пастообразной

Икра зернистая или пастообразная	20,4	20	15,3	15	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	52	—	47	—	42

На ломтик хлеба горкой кладут зернистую икру или нарезанную кусочками различной формы пастообразную икру, оформляют маслом.

13. БуТЕРБРОДЫ с икрой ленточной

Икра ленточная	25,5	25	20,4	20	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	57	—	52	—	42

На ломтик хлеба горкой кладут ленточную икру, оформляют маслом.

14. БуТЕРБРОДЫ с сельдью или икрой

Сельдь или икра	63	30	52	25	42	20
Масло сливочное	67	30	56	25	44	20
Лук зеленый	10	10	5	5	5	5
Хлеб	6	5	6	5	6	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	75	—	65	—	60

Сельдь и икру разделяют на филе. Филе сельди режут наискось по 2-3 кусочка на бутерброд.

Кусочки сельди, филе икры укладывают по краям хлеба, посередине кладут нашинкованный лук и масло цветочное. Для оформления можно использовать яйцо (10-20 г на порцию).

БуТЕРБРОД можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
15. Бутерброды с килькой и яйцом						
Килька	67	30	56	25	44	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1 4 шт.	10
Майонез или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	65	—	70	—	65

На хлеб кладут кружочки вареного яйца, сверху помещают филе кильки, сверху тонким слоем, среднюю которого закладывают майонезом или маслом сливочным.

	БРУТТО	НЕТТО
16. Бутерброды с заливной рыбой или мясом, или изюмом		
Осетр	57	34
или севрюга	53	34
или язык говяжий	42	42
или говядина	54	40
Масса отварных мясных продуктов и рыбы	—	25
Желе № 832	—	35
Морковь вареная (для оформления)	5	4
Петрушка (зелень)	1 4	1
Хлеб	40	40
Выход	—	105

Заливное мясо, язык или рыбу, приготовленную, как указано в рец. № 174, № 155, кладут на хлеб. Размер порции заливных мясных или рыбных продуктов должен соответствовать размерам коржиков хлеба.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
17. Бутерброды с паштетом и яйцом				
Паштет из печени № 159	—	25	—	25
Масло сливочное	5	5	5	5
Яйца	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Хлеб	30	30	30	30
Выход	—	70	—	65

Паштет нарезают кусочками различной формы, укладывают на хлеб и оформляют сливочным маслом. Сбоку кладут кружочки яйца.

	БРУТТО	НЕТТО
18. Ассорти рыбное на хлебе		
Икра кетовая или зернистая или паюсная	10,2	10
Осетр	23	14
или севрюга	22	14
Масса отварной рыбы	—	10
или семга соленая	14	10
или лосось каспийской, балтийской, озерной соленый, или кета соленая	15	10

	БРУТТО	НЕТТО
Лук зеленый	6	5
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	—	40

Подготовленную рыбу нарезают тонкими кусочками. Хлеб намазывают маслом, укладывают на него рыбу, сверху и украшают шинкованным зеленым луком.

19. Ассорти мясное на хлебе

Окорок копчено-вареный* и вареный*	13	10
Свинина	18	15
или говядина	20	15
Жир животный топленый пищевой	0,4	0,4
Масса жареных мясных продуктов	—	10
или язык говяжий	17	17
Масса отварного языка	—	10
или колбаса сырокопченая	10	10
или колбаса полукопченая	10	10
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	—	55

На ломтики хлеба укладывают окорок, жареные мясные продукты или язык, или колбасу, нарезанные тонкими кусочками, оформляют сливочным маслом. Сливочное масло можно заменить на масло с горчицей (рец. № 815).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
20. Закрытые бутерброды с мясными или рыбными гастрономическими продуктами						
Говядина	—	—	65	48	43	32
или баранина	—	—	66	47	43	31
или свинина	—	—	59	50	39	33
Масса отварных мясных продуктов	—	—	—	30	—	20
Говядина	—	—	63	46	42	31
или баранина	—	—	67	48	45	32
или свинина	—	—	52	44	34	29
Жир животный топленый пищевой	—	—	1,2	1,2	0,8	0,8
Масса жареных мясных продуктов	—	—	—	30	—	20
или колбаса вареная (любительская, отделимая, ветчинно-рубленая и др.)	—	—	31	30	26	25
или колбаса полукопченая, или варено-копченая (потавская, краковская и др.)	—	—	26	25	21	20
или колбаса сырокопченая (московская и др.)	—	—	26	25	20	20
или окорок копчено-вареный и вареный (со шнуром и костями); гамбургский или воронежский или фудлет вареный (со шнуром,	—	—	39	30	33	25

* Нормы закладки мяса на окорок со шнуром и костями

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
без костей): ростовский и др. или корейка копченая, непользуемая в сыром виде (без шпуров и костей) или шпик	—	—	33	30	27	25
Хлеб	—	—	38	30	25	20
	—	—	31	30	21	20
	—	—	50	50	50	50

Выход: с мясом отварным
и жареным, с корейкой
копченой, со шпиком,
с колбасой вареной, охороном
копчено-вареным и вареным, с
рулетом жареным,
с колбасой полукопченой или
варено-копченой, или сырокопченой

—	—	—	80	—	70
—	—	—	80	—	75
—	—	—	75	—	70

Бутерброды с вареной колбасой можно отпустить с маслом сливочным (110 г по II и III колонкам), соответственно увеличив выход.

21. Закрытые бутерброды с сыром

Сыр						
российский или уттенский или голландский, или швейцарский или чеддер, или латвийский или московский, или врославский или степной, или костромской или сыр копченый, или сыр плавленый, или бризант	—	—	27	25	21	20
	—	—	27	25	22	20
	—	—	28	25	23	20
	—	—	27	25	21,5	20
	—	—	26	25	21	20
Масло сливочное	—	—	10	10	10	10
Хлеб	—	—	50	50	50	50

Выход — — — 85 — 80

Бутерброды с сыром можно готовить без масла, соответственно уменьшив выход.

22. Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Котлета или шницель № 608 или бифштекс рубленный № 604	—	—	—	50	—	50
Хлеб	—	—	50	50	50	50
Выход	—	—	—	100	—	100

23. Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами

Цета или чавья солёные	—	—	46	30	38	25
Масло сливочное	—	—	40	10	10	10
Хлеб	—	—	50	50	50	50
Выход	—	—	—	90	—	85

БАНКЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

В этот раздел включены канале, корзиночки, волованы.

Канале — это мажорские фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски. Для их приготовления, кроме хлеба или небольших фигурных крутосов, выпеченных из слоеного и других видов теста, используют несколько видов разнообразных рыбных, мясных и других продуктов.

Из рыбных продуктов для приготовления канале можно использовать зернистую, паросую и котловую икру, балычные изделия, рыбу соленную, горячего и холодного копчения, а также разнообразные рыбные консервы.

Из мясных продуктов можно использовать ветчину, различные колбасы, вареные и жареные мясные продукты, а также и другие мясные гастрономические и кулинарные изделия.

Подбираемые для канале продукты должны сочетаться по внешнему виду, цвету и вкусу. Для оформления применяют сливочное масло, масляные смеси (№№ 814-818), майонез, свежую и маринованную огурцы, красный сладкий перец, зелень, вареные яйца, лимон, фрукты и т.д.

Соленые рыбные продукты хорошо сочетаются с яйцом, а ветчина, буженина и некоторые другие мясные продукты — с неострыми сырами (российской, голландской и др.). Сыры можно использовать для канале и в качестве основного продукта.

Сливочное масло для канале размягчают и взбивают. Канале обычно приготавливают на яичном хлебе и только для некоторых их видов (с кнатькой, бужениной) используют ржаной. С хлеба срезают корки, нарезают его полосками толщиной 0,5 см, шириной 5-6 см или фигурно (выемкой), подсушивают в жарочном шкафу или тостере и охлаждают.

По краям подготовленного хлеба, покрытого сливочным маслом, по всей длине укладывают полоски основного продукта, между которыми из кондитерского мешка, используя различные насадки, выпускают сливочное масло, масляные смеси или майонез. Полосы оформляют дополнительными продуктами и разрезают их на бутерброды различной формы (прямоугольные, ромбы, треугольники).

Готовые канале охлаждают, дают маслу затвердеть. Отпускают по расчету 3-5 шт. на порцию. Корзиночки (тарталетки) № 1048 приготавливают из слоеного или сдобного теста с выходом 12-25 г, а волованы № 1047 из слоеного теста с выходом 10-20 г.

Корзиночки и волованы выполняют различными продуктами, кулинарными изделиями (волованы с икрой, салатом, паштетом из печени и т.д.).

Для фуршетного стола может быть уменьшен выход выпеченных корзиночек до 23 г, а волованов — до 20 г.

Закусочные бутерброды, корзиночки и волованы укладывают на блюдо, подбирая их так, чтобы они красиво сочетались по форме и цвету. Под каждый бутерброд и волован хорошо положить салфетку.

В табл. 1 представлены рецептуры канале с мясными продуктами и сыром, в табл. 2 — с икрой и рыбными продуктами, в табл. 3 и 4 — рецептуры корзиночек и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями.

Таблица 1

Канале с мясными гастрономическими изделиями и сыром

Наименование продуктов	Корзина							
	с сыром № 24		с сыром и окороком № 25		с бужениной и окороком № 26		с паштетом № 27	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	45	30	45	30	45	30	45	30
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5	10	10
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкуркой и костями)	—	—	20	15	20	15	—	—

Наименование продуктов	Каше							
	с сыром № 24		с сыром и окороком № 25		с булешной и окороком № 26		с паштетом № 27	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паштет из печени № 159	—	—	—	—	—	—	—	20
Булешная	—	—	—	—	20	20	—	—
Сыр	27	25	16,3	15	—	—	—	—
Огурцы маринованные	—	—	—	—	18	10	—	—
или свежие	—	—	—	—	13	10	—	—
или перец маринованный	20	10	—	—	20	10	20	10
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—	1/4 шт.	10
Выход	3-5 шт. 80		3-5 шт. 80		3-5 шт. 80		3-5 шт. 80	

24. Каше с сыром. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину ломтика сыра при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.

25. Каше с сыром и окороком. Длинные полоски сыра и окорока укладывают по краям кусочков намазанного маслом хлеба, между ними располагают мелко нарубленные яйца и зелень. Оформляют маслом.

26. Каше с булешной и окороком. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Булешную и окорок укладывают по краям хлеба. Середину оформляют огурцом или перцем и измельченной зеленью. Эти каше можно готовить на ржаном хлебе.

27. Каше с паштетом. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Из кондитерского мешка паштет. Оформляют перцем, рублеными яйцами и зеленью.

28. Каше с икрой и сельдью. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Ломтики сельди укладывают так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину помещают горкой икру, оформляют свежими огурцом и зеленью луком.

29. Каше с икрой, семгой и осетром. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают икру, семгу и осетр. Оформляют маслом и зеленым луком. Полосы хлеба нарезают на прямоугольники, треугольники, ромбы и т.д.

30. Каше с мясной икрой. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Сверху укладывают икру, кружочки очищенного огурца и рубленые яйца. Шинкованный зеленый лук располагают по краям. Полосы хлеба нарезают на кусочки различной геометрической формы.

31. Каше с килькой и яйцом. На пренок круглой формы из ржаного хлеба укладывают кружочек яйца, на него — кружочек смеси очищенного огурца, а сверху — филе кильки в виде комка. Середину оформляют шинкованным луком.

Таблица 2

Канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями

Наименование продуктов	Канapé							
	с икрой и селедкой № 28		с икрой, семгой и осетром № 29		с лавасной икрой № 30		с швейной и лососем № 31	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	45	30	45	30	45	30	—	—
Хлеб ржаной	—	—	—	—	—	—	45	30
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10	10	10
Икра лавасная	10,2	10	—	—	—	—	—	—
Севрюга горячего котлета	21	15	—	—	—	—	—	—
Икра лавасная	—	—	10,2	10	10,2	10	—	—
Семга соленая	—	—	21	15	—	—	—	—
Осетр	—	—	35	21	—	—	—	—
Масса отварного осетра	—	—	—	15	—	—	—	—
Яйца	—	—	—	—	2/5 шт.	15	1/4 шт.	10
Кефир	—	—	—	—	—	—	44	20
Огурцы свежие	19	15	—	—	19	15	13	10
Выход	3-5 шт. 80		3-5 шт. 80		3-5 шт. 80		3-5 шт. 80	

Таблица 3

Корзиночки и волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями

Наименование продуктов и изделий	Корзиночки с салатом № 32		Корзиночки с паштетом № 33		Корзиночки с салатом № 34		Корзиночки с креветками, каль- марами или морскими гри- бами № 35		Волованы с салатом № 36	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Корзиночки № 1046 или волованы № 1047	2-4 шт.	50	2-4 шт.	50	2-4 шт.	50	2-4 шт.	50	—	—
Салат №№ 94 (с кре- ветками), 95, 97, 98, 99, 107	—	50	—	—	—	—	—	—	—	40
Паштет на печени № 159	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—
Язык отварной или сло- рок копчено-вареный (со шкуркой и кожей) ¹	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—
Морепродукты под ма- йолезом № 137	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—	—	—	—	—
Соус № 822	—	—	—	5	—	10	—	—	—	—
Выход	2-4 шт. 100		2-4 шт. 100		2-4 шт. 100		2-4 шт. 100		2-4 шт. 100	

¹ Рыбная сырая масса брутто см. табл. 18 и 33

32. Корзиночки или волованы с салатом. Выпеченные корзиночки или волованы наполняют готовыми салатами (столовыми, с грибами или дымя, мясной, с рыбой горячего копчения или морепродуктами с крабами, рыбный, лимонный), оформляют продукцией, входящими в состав салата, и зелены.

33. Корзиночки с паштетом. Корзиночки наполняют паштетом из печени, поверхность которого оформляют яйцом, майонезом с корнфлексом и зеленью.

34. Корзиночки с языком или ветчиной. Корзиночки наполняют мелко нарезанным вареным языком или ветчиной, заправленным майонезом с корнфлексом, оформляют зеленью.

35. Корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком. Подготовленные морепродукты укладывают в корзиночки и оформляют зеленью.

Таблица 4

Волованы с различными гастрономическими товарами

Наименование продуктов	Волованы							
	с морей № 37		с курицей № 38		с окороком № 39		с семгой или кетой № 40	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Волованы № 1047	2-4 шт.	40	2-4 шт.	40	2-4 шт.	40	2-4 шт.	40
Икра зернистая или пасто- вая, или икрова	15,3	15	—	—	—	—	—	—
Курица отварная (мякоть)*	—	—	—	30	—	—	—	—
Окорок копчено-варен- ный и вареный (со шку- рой и костями)	—	—	—	—	33	25	—	—
Кета соленая	—	—	—	—	—	—	31	20
или семга соленая	—	—	—	—	—	—	28	20
Масло сливочное	5	5	—	—	—	—	10	10
Огурцы свежие	13	10	—	—	—	—	13	10
Яйца	1/4 шт.	10	—	—	—	—	—	—
Майонез	—	—	10	10	—	—	—	—
Майонез с хреном № 824	—	—	—	—	—	15	—	—
Выход	2-4 шт.	80	2-4 шт.	80	2-4 шт.	80	2-4 шт.	80

37. Волованы с икрой. Икру укладывают в волован, оформляют сливочным маслом в виде шесточка, свежим очищенным огурцом, яйцом и зеленым луком.

38. Волованы с курицей. Мякоть отварных кур без кожи нарезают соломкой, заправляют майонезом, укладывают в волован и посыпают зеленью.

39. Волованы с окороком. Готовят, как волованы с курицей, но вместо майонеза используют майонез с хреном.

40. Волованы с семгой или кетой. Мякоть семги или кеты нарезают брусочками, укладывают колечками в волованы, в середину кладут кусочки свежего очищенного огурца, масло и оформляют зеленым луком.

* Расход сырья см. табл. 23.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ И КОНСЕРВЫ (ПОРЦИЯМИ)

Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасы, икру, работовары, сыпучекомочности и другие продукты, а также рыбные, овощные консервы.

Способ обработки и подготовки гастрономических продуктов для отпуска порциями такой же, как и для бутербродов (с. 6).

Подают продукты порциями с гарниром или без него. Для гарнира используют овощи (огурцы, помидоры, репчат и др.) или овощные салаты в количестве 30-100 г. Овощи нарезают ломтиками, половинками или отпускают целиком.

Масло подают на решетке, остальные продукты в порционной посуде, украшая их веточками петрушки, сельдерея, листовыми салата.

Норма расхода продуктов (массой нетто, г) на оформление гастрономических продуктов порциями установлена следующая: зелень петрушки, сельдерея, укропа — 1-2 г, салат, шпинат, лук зеленый — 3-5 г, огурцы, помидоры, сладкий перец и др. — 5-10 г.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
41. Масло (порциями)						
Масло сливочное или шоколадное или фруктовое, или медовое или ванильное № 814, или сливочное № 814, или сырное № 815 и др.	20	20	15	15	10	10
Выход	—	20	—	15	—	10

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

42. Сыр (порциями)

Российский или волоцкий или угленский, или рокфор или голландский, или швейцарский или чеддер	80	75	53	50	32	30
или московский, или ярославский или стальной, или костромской или копченый, или плавленый или брынза	82	75	54	50	33	30
	81	75	54	50	32	30
	78	75	52	50	31	30
Выход	—	75	—	50	—	30

Сыр подготавливают, как указано на с. 6-7.

43. Икра (порциями)

Икра зернистая или пастоая, или кетовая	51	50	30,6	30	20,4	20
Лук зеленый	19	15	13	10	6	5
Лимон	16	14	10	9	—	—
Выход	—	79	—	49	—	25

Порцию икры оформляют листьями лимона. Отдельно подают шинкованный зеленый лук. Икру можно отпускать без лука и лимона, соответственно уменьшая выход блюда.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
44. Рыба соленая (порциями)				
Кета	115	75	77	50
или сайга	106	75	70	50
или лосось каспийской, или балтийской, или озерной	115	75	77	50
Лимон	14	14	10	9
Выход	—	89	—	59

Рыбу нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию

45. Рыба холодного копчения (порциями)				
Селеддь-балван: осетровые или севрюжки	97	75	65	50
или белорыбы, или лосося балтийского	99	75	66	50
или пелты, или чавычи, или нерки	101	75	68	50
или байдунет: севрский	95	75	63	50
или осетровой	93	75	62	50
или белой	87	75	58	50
или горбуши	129	75	86	50
или осумбры дальневосточной	101	75	68	50
Выход	—	75	—	50

К блюду можно подать лимон (9-18 г массой нетто).

46. Рыба горячего копчения (порциями)				
Севрюга	104	75	69	50
или осетр	100	75	67	50
или осум морской	100	75	67	50
или сом (кроме океанического)	107	75	71	50
или треска	115	75	77	50
Гарнер №№ 743, 744, 745	—	50	—	50
Соус №№ 819, 826	—	30	—	20
Выход	—	155	—	120

Соус к блюду подают отдельно

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
47. Рыбные консервы (порциями)						
Консервы в масле (шпроты, сардины, корюшка, ретуша, лангет, треска и др.)	105	100	79	75	53	50
или консервы в томатном соусе (чистые, крутые, малой, осетровые, треска, лангет, треска, бычки и др.)	105	100	79	75	53	50
или осумбры атлантической в томатном соусе	103	100	77	75	52	50
или пресервы в горчичном соусе	105	100	79	75	53	50
или консервы натуральные (кроме лососевых)	105	100	79	75	53	50
Выход	—	100	—	75	—	50

Масло, томатную заливку и сок при отпуске консервов распределяют равномерно по порциям.
Рыбные консервы можно отпускать с гарниром (30-100 г).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
48. Колбасы (порциями)						
Колбасы:						
вареная (любительская или отдельная, или майская, или ветчино-рубленая и др.) или полукопченая, или варено-копченая (полтавская и др.)	77	75	62	60	41	40
или сырокопченая (долгитвская и др.)	62	60	51	50	31	30
или сырокопченая (долгитвская и др.)	51	50	41	40	31	30
Гарнир №№ 743, 745	—	30	—	50	—	50

Выход колбасы:

вареной	—	105	—	110	—	90
полукопченой или варено-копченой	—	90	—	100	—	80
сырокопченой		80		90		80

К вареной колбасе можно дать соус, крен № 826 или майонез с горчицей № 822 (20-25 г на порцию).

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
49. Окорок или хоряк, или грудка, или шпик с гарниром				
Окорок сырокопченый (со шкурой и костями), используемый в сыром виде:				
тамбовский	93	75	62	50
сибирский	90	75	60	50
или окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями):				
тамбовский, воронежский	99	75	66	50
или рупаткопчено-вареный (со шкурой и костями):				
ростовский	85	75	57	50
или рупатвареный (со шкурой без костей):				
ростовский	82	75	54	50
или карбонат, буженина	76	75	51	50
или ветчина в форме	77	75	51	50
или хоряк копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	94	75	63	50
или грудка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	96	75	64	50
или шпик	78	75	52	50
Гарнир №№ 743, 745	—	50	—	50
Соус №№ 822, 826	—	25	—	25

Выход

—	150	—	125
---	-----	---	-----

Связность вырезает тонким ломтиками. При отпуске боку кладут гарнир соус подают отдельно. Блюда можно подавать без гарнира и соуса.

50. Консервы овощные закусочные (порциями)

Баклажаны, перец, томаты, фаршированные овощами или овощами с рисом, баклажаны, кабачки, нарезанные кружочками и т.п. на баклажанное, кабачковое и т.п.	105	100	53	50
Выход	—	100	—	50

Консервы раскладывают на порции

	БРУТТО	НЕТТО
51. Салат дальневосточный из морской капусты (консервы)		
Салат дальневосточный из морской капусты	51	50
Лук зеленый	13	10
Выход	—	60

Салат дальневосточный (консервы) расфасовывают на порции и посылают в упаковочном теплым луком.

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Салаты и винегреты готовят из различных овощей, зелени, грибов, в некоторые из них добавляют также мясные, рыбные продукты, птицу, дичь в отварном, припущенном, жареном или консервированном виде.

Овощные салаты и винегреты используются не только как самостоятельные блюда, но и как гарниры к мясным и рыбным изделиям.

Бюджетностью рецептур на салаты и винегреты составлено на выход 1 кг. Это дает возможность выбрать наиболее приемлемую массу порций с учетом спроса потребителей и местных условий.

Наиболее целесообразной нормой отпуска салатов и винегретов является 100-150 г на порцию, однако эта норма может быть изменена (увеличена или уменьшена).

Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными правилами. Картофель, овощи сортируют, моют. Картофель, свеклу, морковь для салатов и винегретов варят в кожуре, а затем очищают.

Картофель и корнеплоды можно варить в воде и на пару. При варке в воде картофель и овощи погружают в солоник; в этом случае лучше сохраняются витамины. Чтобы картофель не разваривался, его варят при слабом кипении до полуготовности, затем сливают почти всю воду и доваривают на пару при закрытой крышке.

На пару картофель и овощи варят в пароварочном шкафу. Для этого овощи в перфорированных емкостях (тротинках) закладывают в варочную камеру электрического пароварочного аппарата.

При наличии на предприятиях пароварочного оборудования для улучшения санитарного состояния и качества салатов, винегретов и других холодных блюд картофель отваривают на пару очищенным.

Морковь и свеклу очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности. Морковь, используемую для приготовления блюд в сыром виде, моют, очищают от кожуры, промывают и нарезают. Очищенную и нарезанную свеклу припускают с добавлением уксуса для сохранения окраски.

Перец сладкий перед использованием промывают, затем прорезают вдоль стебля и удаляют его вместе с семенами. Перец предпочтительней для салатов, ошпаривают и тонко нарезают.

Салат, лук зеленый, зелень петрушки, укроп и т.п. перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды.

Репчатый лук очищают, срезают у луковички донце и шейку, удаляют сухие листья, затем нарезают его кольцами, полукольцами или шинкуют.

Белокочанную и кринокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев моют, нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыжку и измельчают. Квашеную капусту перебирают, крупные куски дополнительно измельчают. Если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде и отжимают.

Соцветия цветной капусты освобождают от листьев, зачищают поврежденные места и кладут в подсоленную воду на 15-20 мин. Большие соцветия цветной капусты моют на 2-4 части. Варят ее в кипящей подсоленной воде.

Свежие и соленые огурцы промывают, а огурцы с отрубившей кожухой очищают. Для некоторых блюд соленые огурцы очищают от кожухи и семян. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, ломтиками, кубиками и т.д.

Парниковые и ранние огурцы от кожухи не очищают, в этом случае соответственно уменьшают их закладку.

Сварку очищают от кожухи, промывают, связывают в пучки и варят в подсоленной воде; охлаждают в той же воде. Для салатов сварку нарезают брусочками по 1-2 см.

Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают на кружочки, ломтики или подают целыми. Соленые помидоры промывают и нарезают на ломтики.

У редиса отрезают остатки ботвы и корни, промывают, нарезают ломтиками или подают целым.

При изготовлении салатов и винегретов необходимо соблюдать следующие основные правила:

— продукты, используемые для приготовления салатов и винегретов, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +10°C;

— овощные наборы для салатов и винегретов из вареных овощей можноготавливать заранее (за 1-2 ч до отпуска) и хранить в охлажденном помещении, а салаты из свежих овощей готовить только порциями по мере спроса. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, чтобы вкус и их внешний вид не ухудшились. Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы они не махали.

В салаты, заправляемые сметаной, можно добавлять перец молотый — 0,02 г на порцию.

Рекомендации о возможном включении дополнительных продуктов в рецептуру даны в технологии к отдельным рецептурам. В рецептурах на салаты и винегреты, в которых не предусмотрены зеленый лук, зелень петрушки, эти продукты можно раскладывать по норме, указанной на с.6.

В салаты, заправляемые сметаной или майонезом, можно использовать смесь сметаны и майонеза в равных количествах.

Салаты и винегреты укладывают торчком в порционную посуду (салатники, тарелки, глубокие вазы). Для оформления блюда отбирают продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их, раскладывают сверху блюда, придавая ему красивый вид. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуются заливать соусом.

52. Салат зеленый	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Салат	1056	760	1125	810
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленный салат нарезают. Перед отпуском его посыпают сметаной или салатной заправкой. Можно заменить салатную заправку растительным маслом. На порцию салата можно добавить яйцо — 1/2-1/4 шт., соответственно увеличив выход блюда.

53. Салат зеленый с огурцами

Салат	535	385	569	410
Огурцы свежие*	469	375	500	400
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленный салат нарезают. При отпуске на салат кладут нарезанные кружочками свежие огурцы и посыпают сметаной или салатной заправкой.

* Закус и далее в рецептурах норма закладки дана на огурцы, очищенные от кожухи.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
54. Салат зеленый с огурцами и помидорами				
Салат	361	260	361	260
Огурцы свежие	313	250	375	300
Помидоры свежие	294	250	294	250
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы — ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры и поливают сметаной или салатной заправкой.

55. Салат из свежих огурцов

Огурцы свежие	950	760	1013	810
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200
Выход	—	1000	—	1000

Свежие, нарезанные кружочками огурцы перед отпуском солят и поливают сметаной или заправкой для салатов. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо — 1/2-1/4 шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без сметаны и заправки, в томяю с луком зеленым (125 г нетто лука на 1 кг салата) соответственно уменьша норму закладки огурцов.

	БРУТТО	НЕТТО		
56. Салат из соевых огурцов с луком				
Огурцы соевые	1013	810		
Лук репчатый	179	150		
или лук зеленый	188	150		
Масло растительное	50	50		
Выход	—	1000		

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают растительным маслом.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
57. Салат из зеленого лука				
Лук зеленый	950	760	1013	810
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200
Выход	—	1000	—	1000

Лук шинкуют, посыпают солью. При отпуске поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать с яйцом — 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно уменьша выход.

58. Салат из свежих помидоров

Помидоры свежие	659	560	718	610
Лук зеленый	250	200	250	200
или лук репчатый	238	200	238	200
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без лука, а также без сметаны или заправки, соответственно уменьшая выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца — 1/2-1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшая закладку помидоров.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
59. Салат из свежих помидоров и огурцов				
Помидоры свежие	482	410	482	410
Огурцы свежие	313	250	375	300
Лук зеленый	125	100	125	100
или лук репчатый	119	100	119	100
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200

Выход — 1000 — 1000

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — колечками, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают попеременно и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой.

Салат можно отпустить без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход.

60. Салат из свежих помидоров и яблок

Помидоры свежие	482	410	512	435
Яблоки свежие	400	280	500	350
Салат	167	120	104	75
Заправка для салатов № 830	200	200	150	150

Выход — 1000 — 1000

Помидоры и очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Салат мелко нарезают.

Мелко нарезанный зеленый салат укладывают горкой, а вокруг кладут помидоры и яблоки. Перед подачей салат поливают заправкой. Салат можно заправить сметаной.

61. Салат из свежих помидоров со сладким перцем

Помидоры свежие	365	310	600	510
Лук зеленый	—	—	125	100
Лук репчатый	119	100	—	—
Перец сладкий	267	200	267	200
Огурцы свежие	250	200	—	—
или огурцы соленые	250	200	—	—
Заправка для салатов № 830	200	200	200	200
или майонез	200	200	—	—

Выход — 1000 — 1000

Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец — соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают заправкой или майонезом. Салат можно отпустить с яблоками (1/2-1/4 шт. на порцию).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
62. Салат "Весна"						
Салат	292	210	292	210	292	210
Редис красный безводный	215	200	215	200	215	200
Огурцы свежие	188	150	250	200	250	200
Лук репчатый	188	150	125	100	175	140
Яйца	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100	1 $\frac{1}{2}$ шт.	60
Сметана	200	200	200	200	200	200

Выход — 1000 — 1000

Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы — тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом.

Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожуры, увеличив соответственно его выходу.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
63. Салат из сырых овощей						
Морковь	169	135	175	140	200	160
Репка	167	125	—	—	—	—
Сельдерей молодой (корень)	61	50	85	70	—	—
или петрушка (корень)	67	50	93	70	—	—
Помидоры свежие	206	175	271	230	294	250
Огурцы свежие	219	175	268	230	313	250
Капуста бologонская свежая	125	100	175	140	188	150
Сметана или майонез	250	250	200	200	200	200
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Подготовленные сырые морковь и репу сельдерей или петрушку нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры — тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и при отпуске добавляют сметаной или майонезом. В салат можно добавить нарезанный сладкий перец (10-15 г на порцию массой нетто), соответственно изменить выход порции.

64. Салат из редиса

Редис белый с ботвой	820	410	1140	570	1220	610
или редис красной обрезной	441	410	613	570	656	610
Лук зеленый	188	150	125	100	125	100
Яйца	5 шт.	200	3 $\frac{1}{2}$ шт.	140	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200	200	200
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Редис очищают от ботвы, а белый редис — и от кожуры. Промытый в холодной воде редис нарезают тонкими кружочками, соединяют с шинкованным зеленым луком. При отпуске заправляют сметаной или заправкой. Салат оформляют яйцом.

Салат можно отпускать без яйца и лука, в этом случае увеличивают соответственно норму закладки редиса. Допускается часть редиса заменить зеленым салатом. Можно использовать редис красный, очищенный от кожуры, увеличивая соответственно его закладку.

	БРУТТО	НЕТТО
65. Редис с маслом		
1-й вариант		
Редис белый с ботвой	1620	810
или редис красной обрезной	871	810
Масло сливочное	200	200
Выход	—	1000

У редиса удаляют зелень. Белый редис, кроме того, очищают от кожуры. При отпуске редис подают венчиком с кусочками сливочного масла.

66. Редис с маслом

2-й вариант		
Редис белый с ботвой	1800	900
или редис красной с ботвой	1429	900
Масло растительное	110	110
Выход	—	1000

Подготовленный редис (реп. № 64) нарезают тонкими кружочками и заправляют растительным маслом.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
67. Редис с огурцами и яйцом				
Редис красный обрезной	495	460	548	510
Огурцы свежие	250	200	250	200
Яйца	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100
Сметана	250	250	200	200

Выход — 1000 — 1000

Подготовленные редис и огурцы нарезают ломтиками; часть овощей оставляют для украшения. Подготовленные яйца переминают, укладывают горкой, оформляют дольками яиц и овощей.

При отпуске салат поливают сметаной. Можно использовать редис, очищенный от концы, соответственно увеличив норму расхода.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
68 Салат из цветной капусты, помидоров и зелени						
Капуста цветная	427	222/200*	427	222/200*	427	222/200*
Помидоры свежие	188	160	235	200	235	200
Огурцы свежие	200	160	250	200	250	200
Салат	111	80	97	70	139	100
Горошек зеленый консервированный или фасоль стручковая консервиро- ванная	123	80	100	65	—	—
Лук зеленый	100	80	81	65	125	100
Сметана	120	120	100	100	100	100
Майонез	120	120	100	100	100	100
Сахар	16	16	20	20	20	20

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зеленый — на кружковые части, добавляют консервированные зеленый горошек или фасоль, шинкованный зеленый лук и перемешивают. Заправляют сметаной, смешанной с майонезом, с добавлением сахара. При отпуске оформляют овощами и листьями салата.

69. Салат из цветной капусты, овощей, яблок и ягод

Капуста цветная	342	178/160*	427	222/200*	—	—
Помидоры свежие	188	160	235	200	—	—
Огурцы свежие	163	130	263	210	—	—
Горошки зеленый консервированный	123	80	—	—	—	—
Яблоки свежие	229	160	286	200	—	—
Виноград	125	120	—	—	—	—
Сметана	200	200	200	200	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, помидоры, огурцы и яблоки, очищенные от концы с удаленным семенным гнездом, режут тонкими ломтиками, добавляют зеленый консервированный горошек, виноград (по I колонке) Все перемешивают. Салат при отпуске поливают сметаной.

* Масса сухой цветной капусты.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
70. Салат "Летний"						
Картофель молодой	160	128	120*	186	149	140*
Огурцы свежие	213	170		263	210	
Помидоры свежие	188	160		235	200	
Лук зеленый	150	120		169	135	
Фасоль стручковая консервированная или горошек зеленый консервированный	133	80		108	65	
Яйца	3 шт.	120	1½ шт.	60	2½ шт.	100
Сметана	240	240		200	200	
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Молодой картофель очищают, отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель — ломтиками, помидоры — дольками, фасоль — ромбиками. Зеленый лук шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек консервированный перемешивают. При отпуске посыпают сметаной. К сметане можно добавить соус Южный в количестве 5 г на порцию, соответственно уменьшив закладку сметаны. При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком.

	БРУТТО	НЕТТО
71. Салат картофельный		
Овощной набор:		
Картофель	1153	840*
Лук зеленый или лук репчатый	213	170
Масса овощного набора	—	1000
Овощной набор	—	860
Сметана или заправка для салатов № 830, или майонез	150	150
Выход	—	1000

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами, или шинкованным репчатым луком. Салат заправляют сметаной или майонезом, или заправкой.

72. Салат картофельный с сельдью

	БРУТТО	НЕТТО
Салат картофельный № 71	—	810
Сельдь	417	200
Выход	—	1000

Сельдь разрезают на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый салат укладывают горной, сверху кладут кусочки сельди.

73. Салат картофельный с огурцами или капустой

	БРУТТО	НЕТТО
Салат картофельный (овощной набор) № 71	—	810
Огурцы свежие или капуста квашеная	313	250
	357	250

* Масса вареного очищенного картофеля.

	БРУТТО	НЕТТО
или огурцы соленые	188	150
и капуста квашеная	143	100
Морковь	126	100*
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 830	150	150
Выход	—	1000

Соленые огурцы, очищенные от кожицы и вареную морковь нарезают ломтиками. В овощной набор картофельного салата добавляют нарезанные соленые огурцы и морковь или капусту квашеную и морковь, или огурцы соленые, капусту квашеную и морковь. Салат заправляют сметаной или майонезом, или заправкой.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
74. Салат картофельный с грибами				
Салат картофельный (овощной набор) № 71	—	610	—	710
Грибы соленые или маринированные	305	250	183	150
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 830	150	150	150	150
Выход	—	1000	—	1000

Соленые или маринованные грибы промывают, нарезают тонкими ломтиками. Овощной набор салата картофельного смешивают с грибами и заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

	БРУТТО	НЕТТО
75. Салат картофельный с крабами или кальмарами, или морским гребешком		
Салат картофельный (овощной набор) № 71	—	695
Крабы**	206	165
или кальмары***	340	306
или филе морского гребешка	345	324
Масса отварных кальмаров или филе морского гребешка	—	165
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 830	150	150
Выход	—	1000

Крабы освобождают от пластинок. Отварные филе морского гребешка или кальмары (филе) нарезают тонкими ломтиками (часть крабов, морского гребешка и кальмаров оставляют для оформления салата). Овощной набор салата картофельного соединяют с крабами или с кальмарами, или с филе морского гребешка, заправляют сметаной или майонезом, или заправкой для салатов. При отпуске салат оформляют морепродуктами.

* Масса вареной очищенной моркови
 ** Консервы.
 *** Филе

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
76. Салат картофельный с яблоками						
Картофель	357	260*	564	410*	495	360*
Яблоки свежие	214	150	236	165	286	200
Сельдерей молодой (корень)	183	150	122	100	122	100
Салат	278	200	188	135	208	150
Сметана или заправка для салатов № 830	250	250	200	200	200	200

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Яблоки, очищенные от кожуры с удаленным семечковым гнездом, и вареный картофель нарезают ломтиками, сельдерей нарезают соломкой, добавляют нарезанный салат, заправляют сметаной или заправкой. Салат оформляют ломтиками яблок и листьями салата.

77. Салат из овощей

Капуста цветная	342	178	448	233	662	344
Масса вареной цветной капусты или капуста белокачанная	—	160	—	210	—	310
Масса припущенной белокачанной капусты	—	160	—	210	—	310
Фасоль стручковая консервированная или горошек зеленый консервированный	167	100	117	70	—	—
Помидоры свежие	176	150	235	200	235	200
Огурцы свежие	156	125	250	200	250	200
Спаржа свежая	195	142	—	—	—	—
Масса вареной спаржи	—	125	—	—	—	—
Яйца	$3\frac{3}{4}$ шт.	150	$3\frac{1}{4}$ шт.	130	$2\frac{1}{4}$ шт.	100
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 830	200	200	200	200	200	200

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Цветную капусту отваривают, разбирают на листья соцветия, белокачанную капусту шинкуют и припускают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками. Отварную спаржу нарезают кусочками по 2,5-3 см. К нарезанным овощам добавляют консервированную фасоль или зеленый горошек. Овощи перемешивают и порционируют.

При отпуске салат подают сметаной или майонезом или заправкой и оформляют яйцами, помидорами, огурцами.

	БРУТТО	НЕТТО
78. Салат из овощей с капустой морской		
Капуста морская сушеная	21	21
Масса отварной капусты морской	—	135
Капуста квашеная	207	145
Картофель	687	500*
Лук репчатый	155	130
Масло растительное	100	100
Выход	—	1000

Капусту морскую сушеную предварительно замачивают (с. 605), отваривают, охлаждают, нарезают тонкой соломкой, смешивают с квашеной капустой, отварным картофелем, нарезанным дольками, и шинкованным луком. Салат заправляют растительным маслом.

* Масса отварного очищенного картофеля.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
79. Салат из белокачанной капусты						
Капуста белокачанная свежая	707	567	848	678	986	789
Масса пропаренной капусты	—	510	—	610	—	710
Клюквы свежие	—	—	105	100	—	—
Яблоки моченые	182	100	—	—	—	—
Сливки маринované	91	50	—	—	—	—
Вышва маринované	91	50	—	—	—	—
Лук зеленый	125	100	125	100	125	100
или морковь	125	100	125	100	125	100
Уксус 3 %ный	100	100	100	100	100	100
Сахар	50	50	50	50	50	50
Масло растительное	50	50	50	50	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с клюквой или нарезанными дощечками моченых яблок, маринóванным плодами, шинкованным зеленым луком или морковью, жареной солянкой, добавляют сахар и масло. Клюкву можно заменить свежими яблоками или сливами.

	БРУТТО		НЕТТО	
80. Салат из краснокочанной капусты				
Капуста краснокочанная свежая	1233	1048		
Масса старой капусты	—	640		
Уксус 3 %ный	150	150		
Сахар	50	50		
Корица	0,1	0,1		
Гвоздика	0,1	0,1		
Вода	100	100		
Масло растительное	50	50		
Выход	—	1000		

Капусту шинкуют, досыпают солью и перетирают до выделения сока, после чего ее отжимают и заправляют уксусом с добавлением отвара корицы, гвоздики и сахара. Отвар готовят следующим образом. В воду добавляют корицу, гвоздику и сахар, доводят до кипения и дают настояться в течение 30 мин. Полученный отвар процеживают. При отпуске капусту поливают маслом.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
81. Салат из квашеной капусты				
Капуста квашеная	871	610	1157	810
Лук зеленый	125	100	125	100
или лук репчатый	119	100	119	100
Яблоки свежие	114	100	—	—
Клюквы свежие	105	100	—	—
Сахар	50	50	50	50
Масло растительное	50	50	50	50
Выход	—	1000	—	1000

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Яблоки с удаленными семенными гнездами нарезают тонкими дощечками. Клюкву перебирают. Нарезанные яблоки и клюкву смешивают с капустой, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. Вместо яблок можно добавить маринóванную вышву. При отсутствии клюквы ее заменяют таким же количеством капусты.

82. Салат витаминный

1-й вариант

Яблоки свежие	199	175	227	200	227	200
Помидоры	206	175	271	230	294	250
Огурцы свежие	125	100	169	135	250	200
Морковь	94	75	125	100	168	150
Сельдерей молодой (корень)	122	100	79	65	—	—
Горошек зеленый консервированный	77	50	—	—	—	—
Вишня свежая	88	75	79	67	—	—
Лимон (для сока)	95	40	119	50	95	40
Сахар	15	15	13	13	10	10
Сметана	250	250	200	200	200	200

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Яблоки с удаленными семенными гнездами, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырые морковь и сельдерей — тонкой соломкой. У вишни удаляют косточку. Нарезанные плоды и овощи соединяют с зеленым горошком, заправляют соком лимона, сахаром и сметаной. Салат украшают нарезанными ломтиками и овощами.

83. Салат витаминный

2-й вариант

Капуста белокачанная	250	200	250	200	313	250
Морковь	200	160	200	160	125	100
Лук зеленый	63	50	56	45	125	100
Перец сладкий	—	—	—	—	200	150
Горошек зеленый консервированный	—	—	—	—	308	200
Яблоки свежие	273	240	273	240	—	—
Компот из плодов консервированный	160	160	160	160	—	—
Лимон (для сока)	83	35	83	35	100	42
Масло растительное	30	30	—	—	—	—
Сметана	120	120	160	160	150	150
Сахар	30	30	30	30	50	50
Масло	10	10	—	—	—	—

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Сырую капусту, морковь, зеленый лук, яблоки с удаленными семенными гнездами нарезают и заправляют соком лимона, маслом, сиропом от консервированного компота, сахаром, вином и сметаной. Консервированные плоды режут дольками и укладывают сверху для украшения салата. Рекомендуется использовать светлоокрашенные комлоты (яблоки, персики и др.).

84. Салат деликатесный

Помидоры свежие	35	30	47	40	—	—
Спаржа свежая	32	23	32	23	—	—
Масса вареной спаржи	—	20	—	20	—	—
Фасоль стручковая консервированная	17	10	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	23	15	—	—
Капуста цветная свежая	21	11	42	22	—	—
Масса вареной цветной капусты	—	10	—	20	—	—
Капуста брассельская (ночная)	18	12	—	—	—	—
Масса вареной брассельской капусты	—	10	—	—	—	—
Огурцы свежие	25	20	31	25	—	—
Заправка для салатов № 830	40	40	30	30	—	—

Выход — 150 — 150 — —

Помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками, отварную свеклу — кусочками длиной 2-3 см. Цистею и бруссельскую капусту отваривают и разбирают на мелкие соцветия и соцветия.

Подготовленные овощи, консервированные фасоль и зеленый горошек укладывают бушетами и поливают заправкой.

В салат можно добавить 20-30 г ветки соленой рыбы оселедцев лососевых и белорыбцы соответственно увеличив выход.

	БРУТТО	НЕТТО
85. Маринованная свекла		
Свекла	1276	1000*
Соль	10	10
Перец черный горошком	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Гвоздика или корица	0,1	0,1
Уксус 3 %-ый	—	350
Масса маринада	—	500
Салат	15	15
Выход	—	1000

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячей маринадом и маринуют 3-4 ч при температуре 0-4°C. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют салом. Салатный маринад можно использовать для заправки борщей и для маринования.

Мариновать: в горячую воду кладут перец, корицу, соль, гвоздику, лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4-5 ч, добавляют уксус и процеживают. В маринад можно добавить тмин (0,1 г). Для маринования можно использовать нарезанную притушенную или печеную свеклу. Маринованную свеклу используют для салатов, борщей или в качестве гарнира к мясным, рыбным и другим блюдам.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
86. Салат из маринованной свеклы с хреном						
Маринованная свекла № 85	—	—	—	—	—	870
Хрен (корень)	—	—	—	—	156	100
Масло растительное	—	—	—	—	50	50
Выход	—	—	—	—	—	1000

В маринованную свеклу добавляют тертый хрен (можно предварительно ошпаренный) растительное масло и порционируют.

	БРУТТО	НЕТТО
87. Салат из маринованной свеклы с яблоками		
Маринованная свекла № 85	—	410
Яблоки свежих	227	200
Сметана	200	200
Выход	—	1000

К маринованной свекле добавляют яблоки с удаленных семенных гнездом, нарезанные тонкими ломтиками, и перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной.

* Масса вареной очищенной свеклы.

	БРУТТО	НЕТТО
88. Салат из свеклы с сыром и чесноком		
Свекла свежая	906	710*
или свекла маринованная № 85	—	710
Сыр	165	150**
или брынза	156	150**
Чеснок	3,2	2,5
Майонез	150	150
Выход	—	1000

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют майонезом. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертыми на кружкой терке. Салат можно приготовить из маринованной свеклы.

89. Редька с маслом или сметаной

Редька	1214	850
Лук репчатый	119	100
или лук зеленый	125	100
Масло растительное	70	70
Редька	1071	750
Лук репчатый	101	85
или лук зеленый	106	85
Сметана	175	175
Выход	—	1000

Редьку нарезают тонкими ломтиками или шинкуют соломкой, посыпают солью, смешивают с очищенным луком и заправляют растительным маслом или сметаной.

90. Салат из редьки с жареным луком

Редька	1145	600
Лук репчатый	238	200
Масло растительное	150	150
Масса пассерованного лука с маслом	—	210
Выход	—	1000

В нарезанную соломкой или тонкими ломтиками редьку добавляют пассерованный лук с маслом.

91. Салат из редьки с овощами

Редька	614	570
Морковь	250	200
или огурцы свежие	211	200
или помидоры свежие	235	200
Лук зеленый	125	100
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 830	150	150
Выход	—	1000

Редьку и морковь нарезают соломкой. Огурцы или помидоры нарезают ломтиками. Овощи смешивают с очищенным зеленым луком и при отпуске поливают сметаной или майонезом, или заправкой. Салат можно готовить без лука, увеличивая заправку другими овощами.

* Масса вареной очищенной свеклы.

** Масса тертого сыра и брынзы.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Горошек зеленый консервированный	—	—	23	15
Майонез или заправка для салатов № 630	30	30	20	20
Выход: с рыбой	—	200	—	150
с морепродуктами	—	180	—	145

Вареные картофель, морковь и огурцы нарезают ломтиками. Филе морского треска и креветки сырымороженными отваривают (с.605-606), разделяют на шкоть и нарезают ломтиками. К нарезанным овощам добавляют зеленый горошек, нарезанную тонкими ломтиками рыбу или морепродукты и заправляют частью майонеза или заправки, оформляют рыбой, морепродуктами, овощами и поливают оставшейся частью майонеза или заправки.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
95. Салат рыбный						
Окунь морской*	74	49	56	37	45	30
или сом (кроме олеинического)	109	49	82	37	67	30
или ледяная рыба	114	50	84	38	69	31
или мерланг*	68	49	51	37	47	30
Масса протушенной рыбы	—	40	—	30	—	25
Картофель	27	20**	41	30**	55	40**
Огурцы свежие или соленые	31	25	31	25	38	30
Помидоры свежие	29	25	29	25	18	15
Салат	14	10	14	10	14	10
или горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	15	10
Майонез	30	30	30	30	30	30
Соус Ююный	5	5	5	5	4	4
Выход	—	150	—	150	—	150

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей и пропускают. Протушенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или с зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом Ююный. Салат укладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салатом, поливают оставшимся майонезом.

Соус Ююный можно заменить майонезом.

96. Салат рыбный деликатесный

Осетр	92	55	68	41	—	—
или севрюга	86	55	64	41	—	—
или окунь морской***	74	49	56	37	—	—
Масса осетровой рыбы	—	40	—	30	—	—
Картофель	14	10****	41	30****	—	—
Огурцы свежие	19	15	31	25	—	—
Помидоры свежие	18	15	24	20	—	—
Морковь	13	10****	—	—	—	—
Цветная капуста свежая	21	11	—	—	—	—
Масса вареной цветной капусты	—	10	—	—	—	—
Фасоль стручковая консервированная	17	10	—	—	—	—

* Нормы закладки даны на окунь морской, норма потрошенные обезглавленные

** Масса вареного очищенного картофеля

*** Нормы закладки даны на окунь морской потрошенный обезглавленный

**** Масса вареного очищенного картофеля и моркови и вареной свеклы.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или стержень свежий	15	10*	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	—	—
Майонез	20	20	25	25	—	—
Соус Южный	2	2	2	2	—	—
Заправка для салатов № 830	—	10	—	10	—	—
Выход	—	150	—	150	—	—

Осетровую рыбу варят целиком с кожей и хвостом, как указано в рец. № 474. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе без кожи и реберных костей и готовят, как указано в рец. № 471. Готовую рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками.

Картофель, морковь, цветную капусту и спаржу отваривают. Цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, стержень нарезают на кусочки в 2-3 см. Вареные картофель и морковь, огурцы, помидоры нарезают тонкими ломтиками, фасоль — дольками.

Нарезанные овощи смешивают с консервированной фасолью и зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют майонезом с соусом Южный, оформляют ломтиками рыбы и помидоров, подливают заправкой.

Для украшения можно использовать консервированные кребы в количестве 5-10 г массой нетто на порцию. Выход блюда соответственно увеличивается. При отсутствии соуса Южного увеличивают количество майонеза.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
97. Салат мясной				
Говядина	65	40	43	32
или баранина	66	47	43	31
или свинина	59	50	39	33
или телятина	71	47	47	31
или язык говяжий	51	51	34	34
Масса отварных мясных продуктов	—	30	—	20
Картофель	55	40**	76	55**
Огурцы свежие или соленые	38	30	38	30
Яйца	3 шт.	15	1/4 шт.	10
Кребы***	4	5	—	—
Салат	—	—	8	6
Майонез	30	30	30	30
Соус Южный	8	8	5	5
Выход	—	150	—	150

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавленным соусом Южный, выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса кребами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус Южный можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо кребов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без кребов соответственно уменьшив выход.

98. Салат стейкный

Курица	152	105	115	79
или индейка	129	95	97	71
или фазан	112	74	85	56
или рябчик	112	74	85	56

* Масса вареной очищенной картошки, моркови и спаржи.

** Масса вареного очищенного картофеля.

*** Кребы.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или курочатки серая	112	74	85	54
или тетерея	116	74	88	56
Масса вареной мякоти птицы и дичи	—	40	—	30
Картофель	27	20*	48	35*
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы**	6	5	—	—
Яйца	3/8 шт.	15	1/4 шт.	10
Майонез	45	45	40	40

Выход — 150 — 150

Для салата используют отварную мякоть птицы или дичи без кожи. Половину мякоти мелко режут, а оставшую часть используют для украшения.

Салат готовят и оформляют так же, как салат мясной № 97. Вместо крабов можно использовать равное шедн. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

99. Салат с я гиней или дичью

Курочка	115	79	115	79
или индейка	97	71	97	71
или рябчик	85	56	85	56
или курочатка серая	85	56	85	56
или тетерея	88	56	88	56
Масса вареной мякоти птицы и дичи	—	30	—	30
Картофель	27	20*	34	25*
Огурцы свежие или соленые	13	10	25	20
Капуста цветная свежая	21	11	21	11
Масса вареной цветной капусты	—	10	—	10
Помидоры свежие	18	15	12	10
Сельдерей молодой (корень)	6	5	6	5
Фасоль стручковая консервированная	8	5	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	31	20
Спаржа	23	17	—	—
Масса вареной спаржи	—	15	—	—
Майонез	5	5	5	5
Заправка для салатов № 830	—	25	—	25

Выход — 190 — 150

Птицу или дичь готовят, как указано в рец. № 637. Мякоть вареной птицы или дичи без кожи, вареный картофель, свежие огурцы и помидоры нарезают ломтиками, сельдерей — соломкой. Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, а спаржу нарезают на кусочки длиной 2-3 см. Часть вареной фасоли и горошка птицы или дичи заправляют майонезом, оформляют кусочками птицы или дичи и оставшимися овощами, которые перед отпуском поливают заправкой. При отсутствии спаржи блюдо можно отпускать и без нее, соответственно увеличив норму закладки остальных продуктов.

	БРУТТО	НЕТТО
100. Винегрет овощной		
Картофель	289	210***
Свекла	191	150***
Морковь	126	100***

- * Масса вареного очищенного картофеля
 ** Консерв
 *** Масса вареных очищенных овощей

	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы соленые*	180	150
Капуста квашеная*	214	150
Лук зеленый	180	150
или лук репчатый	179	150
Заправка для салатов № 830		
или масло растительное	100	100

Выход — 1000

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи складывают, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В салат можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
101. Винегрет с сельдью						
Винегрет № 100	—	150	—	115	—	75
Сельдь	104	50	73	35	52	25
Выход	—	200	—	150	—	100

Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разрезанную на филе сельдь нарезанную наискось тонкими кусочками.

102. Винегрет с грибами						
Винегрет № 100	—	160	—	120	—	80
Грибы соленые или маринованные	49	40	37	30	24	20
Выход	—	200	—	150	—	100

Грибы отделяют от рассола или маринада и промывают. Крупные грибы нарезают на 2-4 части и соединяют с винегретом.

103. Винегрет с рыбой горячего копчения						
Винегрет № 100	—	120	—	80	—	60
Треска	46	30	31	20	23	15
или окунь морской	40	30	27	20	20	15
или сом (кроме океанического)	43	30	29	20	21	15
Выход	—	150	—	100	—	75

Винегрет раскладывают на порции и оформляют половинками рыбы

	БРУТТО	НЕТТО
104. Винегрет с кальмарами или морской капустой		
Винегрет № 100	—	120
Кальмар (филе)	62	56
или кальмар (тушка)	79	61
или капуста морская сушеная	5	5
Масса оваренных кальмаров или капусты морской	—	30
Выход	—	150

* Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

Вареные шампаны нарезают соломкой поперек волокон. В готовый винегрет добавляют нарезанные шампаны или отварную капусту морскую, нарезанную соломкой, и перемешивают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
105. Винегрет рыбный						
Осётр	458	275	367	220	343	206
или севрюга	430	275	344	220	322	206
или ледяная рыба	556	250	444	200	418	188
Масса отварной рыбы	—	200	—	160	—	150
Картофель	110	90*	165	120*	206	150*
Огурцы соленые	125	100	150	120	188	150
Помидоры свежие	71	60	141	120	118	100
Морковь	75	60*	101	80*	138	100*
Горошек зеленый консервированный	92	60	62	40	—	—
Свекла	89	70*	102	80*	128	100*
Лук зеленый	—	—	125	100	125	100
или лук репчатый	—	—	119	100	119	100
Винегр, смесь маринадных	109	60	73	40	—	—
Желе рыбное № 832	—	120	—	—	—	—
Майонез	200	200	150	150	150	150
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Осетры и севрюгу разрезают на филе без кожи и хвосты и отваривают. Ледяную рыбу разрезают на филе без кожи и костей и отваривают. Отварную рыбу режут тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный лук, зеленый горошек, заправляют майонезом или майонезом со сметаной, перемешивают. При отпуске посыпают рубленым желе и оформляют овощами и маринадовыми плодами.

Винегрет можно готовить без помидоров, соответственно увеличив закладку других овощей.

106. Винегрет мясной

Говядина	526	387	351	258	285	210
или телятина	568	375	379	250	308	203
или баранина	524	375	350	250	284	203
или свиная	469	400	319	287	255	217
Масса отварного мяса	—	240	—	160	—	130
Картофель	124	90*	234	170*	247	180*
Огурцы соленые	125	100	238	190	213	170
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100
Морковь	50	40*	126	100*	151	120*
Свекла	102	80*	153	120*	204	160*
Винегр, смесь маринадных	109	60	73	40	—	—
Желе мясное № 832	—	120	—	—	—	—
Майонез или соус № 820	—	200	—	150	—	150
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Вареные мясные продукты и овощи режут мелкими ломтиками, заправляют майонезом или майонезом со сметаной и перемешивают. Заправленный винегрет кладут горкой и посыпают рубленым желе, вокруг укладывают мелко нарезанные морковь, свеклу, огурцы, оформляют яйцом и маринадовыми плодами. По IV колонке огурцы можно заменить квашеной капустой.

* Масса вареных очищенных овощей.

	БРУТТО		НЕТТО	
107. Салат яичный				
Яйца	11 шт		440	
Огурцы соленые	338		270	
Лук репчатый	131		110	
Горчица	—		30	
Майонез	200		200	

Выход — 1000

Яйца варят вкрутую, огурцы очищают. Яйца, огурцы, репчатый лук мелко режут, добавляют готовую горчицу, майонез и перемешивают

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
108. Яйца под майонезом с гарниром				
Яйца	1 шт.	40	$\frac{1}{2}$ шт.	20
Картофель	21	15*	21	15*
Морковь	13	10*	13	10*
Огурцы соленые	13	10	19	15
Помидоры свежие	18	15	12	10
Горчица зеленая консервированная	15	10	—	—
Масса гарнира	—	60	—	50
Желе № 832	—	10	—	—
Майонез	40	40	30	30
Соус Южный	4	4	3	3

Выход — 150 — 100

Подготовленные овощи нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15-20 г) и соусом Южный. Заправленные овощи раскладывают на тарелки, сверху помещают полосками вареных яиц и заливают их оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленым желе и овощами. Блюдо можно отпустить без желе или без гарнира, соответственно уменьшая выход. Соус Южный можно заменить майонезом.

	БРУТТО		НЕТТО	
109. Рубленые яйца с маслом и луком				
Яйца	17 $\frac{1}{2}$ шт.		690	
Лук репчатый	167		140	
или лук зеленый	175		140	
Масло сливочное	175		175	

Выход — 1000

Сваренные вкрутую яйца рубят, смешивают с измельченным луком, солят и заправляют сливочным маслом. Рубленые яйца с маслом и луком можно использовать для бутербродов.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
110. Яйца, фаршированные сельдью и луком						
Яйца	1 шт.	40	$\frac{1}{2}$ шт.	20	—	—
Сельдь	21	10	10	5	—	—
Лук репчатый	12	10	6	5	—	—
или лук зеленый	13	10	6	5	—	—

* Масса овощей очищенной от ш皮的

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса фаршированного яйца	—	60	—	30	—	—
Масло сливочное	5	5	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	46	30	38	25	—	—
Огурцы свежие	31	25	25	20	—	—
Помидоры свежие	29	25	24	20	—	—
Майонез	10	10	10	10	—	—

Выход — 150 — 100 — —

Яйца, сваренные вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток, пропаривают его и соединяют с массой сельди и луком, пропущенными через мясорубку (сельдь предварительно вымочивают). Полученную массу заправляют 1/2 частью майонеза, а затем укладывают в белок вместо желтка; с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом. Рядом с яйцом укладывают овощи.

Допускается отпускать блюдо без овощей, соответственно уменьшив его выход. Можно использовать овощные гарниры №№ 752-755.

	БРУТТО	НЕТТО
III. Яйца с икрой и ту маслом селедочным		
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	20
Масло селедочное № 814 или икра зернистая, или лососевая, или кетовая	—	20
и масло сливочное	10 2	10
	2	2

Выход: с маслом селедочным — 40
с икрой — 32

Сваренные вкрутую яйца разрезают вдоль. На каждую половинку укладывают икру горькой или выпускают из корнетика селедочное масло. Яйца с икрой оформляют сливочным маслом.

Можно отпускать с салатом овощным 50-100 г

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

112. Тыква в маринаде

Тыква	1250	875
Мука пшеничная	30	30
Масло растительное	40	40
Масса жареной тыквы	—	700
Маринад № 827	305	305

Выход — 1000

Очищенную от кожуры и семян тыкву режут на куски, панируют в муке, жарят на растительном масле, заливают готовым маринадом и тушат 10-15 мин.

113. Тыква маринованная

Тыква	660	602
Масса вареной тыквы	—	500
Уксус 3 %-ый	300	300
Сахар	80	80
Соль	8	8
Кориандр	0,3	0,3
Газоудерживающий	0,1	0,1

	БРУТТО	НЕТТО
Перец черный горошком	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Вода	150	150
Выход	—	1000

Воду с солью, сахаром, привязками доводят до кипения, кладут очищенную от кожи и зерен теляку, нарезанную кубиками (12-15 мм), и варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают, добавляют уксус и выдерживают теляку в холодном месте в течение 5-6 ч. Подают в холодном виде вместе с маринадом по 75, 100 г на порцию.

114. Баклажаны тушеные с помидорами

Баклажаны свежие	712	676
Масса жареных баклажанов	—	500
Помидоры свежие	560	476
Масса жареных помидоров	—	300
Масло растительное	75	75
Соус Южный или Восточный, или Любительский	200	200
Чеснок	13	10
Выход	—	1000

Очищенные баклажаны, нарезанные кружочками и свежие помидоры, нарезанные кружочками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом, с добавлением воды (вода берется в количестве 15-20 % к массе обжаренных баклажанов) солят и тушат 15-20 мин. В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100-150 г на порцию.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
115. Помидоры, фаршированные яйцом и луком				
Помидоры свежие	147	125	118	100
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	30	$\frac{1}{2}$ шт.	20
Лук зеленый	38	30	25	20
или лук репчатый	36	30	24	20
Майонез или сметана	15	15	10	10
Соус Южный или Восточный	3	3	2	2
Выход	—	200	—	150

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, выливая часть мякоти. Помидоры посыпают солью и перцем и наполняют фаршем, при отпуске поливают майонезом или сметаной с добавлением соуса Южный или Восточный и посыпают зеленью.

Для приготовления фарша охлажденные, сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный лук.

116. Помидоры, фаршированные грибами

Помидоры свежие	147	125	118	100
Грибы соевые	49	40	30	25
или грибы маринованные	49	40	30	25
Лук зеленый	31	25	25	20
или лук репчатый	30	25	24	20
Заправка для салатов № 630 или майонез	15	15	10	10
Выход	—	200	—	150

Помидоры для фарширования готовят так же, как и в рец. № 115.

Для фарша мелко нарезают грибы соединяют с измельченной копченой помидоров и нашинкованным луком. Фаршем закладывают помидоры. При отпуске подают майонезом или заправкой

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
117. Помидоры, фаршированные мясным или рыбным салатом						
Помидоры свежие	141	120	118	100	100	85
Салат мясной № 97	—	80	—	60	—	45
или салат рыбный № 95	—	80	—	60	—	45
Выход	—	200	—	160	—	130

Помидоры для фарширования готовят так же, как указано в рец. № 115.

Подготовленные помидоры наполняют готовым мясным или рыбным салатом.

	БРУТТО	НЕТТО
118. Икра баклажанная		
Баклажаны свежие	1430	1050*
Лук репчатый	131	110
Масло растительное	56	56
Томатное пюре	110	110
Уксус 3 %-ый	32	32
Чеснок	6	5
Выход	—	1000

Промытые баклажаны с удавленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, комочки снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 10-15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют томатным соусом, уксусом, солью, перцем.

Отпускают по 75-100 г на порцию. Блюдо можно готовить без чеснока.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
119. Икра кабачковая						
Кабачки	—	—	1693	1354/880**	1343	1074/698*
Капуста свежая	—	—	—	—	275	270
Лук репчатый	—	—	143	120	131	110
Томатное пюре	—	—	110	110	110	110
Масло растительное	—	—	50	50	50	50
Уксус 3 %-ый	—	—	30	30	30	30
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Очищенные от кожуры кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат до полуготовности добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75-100 г на порцию.

* Масса замоченных баклажанов.

** В графе нетто в числителе указана масса икры, в знаменателе — масса готовых продуктов.

120. Икра овощная

	БРУТТО	НЕТО
Баклажаны	397	397 / 290*
Кабачки	558	446 / 290*
Морковь	200	160
Капуста свежая	288	230
Лук репчатый	131	110
Томатное пюре	100	100
Масло растительное	50	50
Уксус 3 %-ый	30	30
Выход	—	1000

Обработанные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают кожицу, ошпаривают и измельчают. Нарезанные кружочками кабачки с предварительно удаленной кожей запекают в жарочном шкафу и мелко нарезают. Нарезанные репчатый лук и морковь пассеруют с томатным пюре, соединяют с шинкованной белокачанной капустой и тушат до готовности капусты, после чего добавляют кабачки и баклажаны и тушат вместе 15-20 мин. Заправляют икру уксусом, перцем, солью.

Отпускают по 75-100 г на порцию.

121. Икра грибная

Грибы сушеные	100	200**
Грибы соевые	793	650
Лук репчатый	149	125
Масло растительное	100	100
Уксус 3 %-ый	25	25
Выход	—	1000

Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, ошпаривают, соединяют с соевыми грибами, промывшим в холодной воде, измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, соединяют с грибами и жарят 10-15 мин, заправляют уксусом и специями. В икру можно добавить сахар (20 г на 1 кг), уменьшив норму закладки других продуктов. Готовую икру отпускают по 75-100 г на порцию.

122. Перес, фаршированный овощами

См. рецептуру № 372 кол. III

123. Кабачок, фаршированный овощами

См. рецептуру № 373 кол. III

124. Гогошары

Гогошары***	127	95
Сахар	3	3
Уксус 3 %-ый	10	10
Лук репчатый	24	20
Морковь	19	15
Петрушка (корень)	9	7
Масло растительное	15	15
Капуста белокачанная	25	20
Мargarin столовый	5	5

* В числителе указан вес нетто, в знаменателе — вес готовых продуктов

** Масса вареных грибов.

*** Равновесность сырого перца.

	БРУТТО	НЕТТО
Помидоры свежие	20	17
Чеснок	3	2,3
Масса фарша	—	60
Масса полуфабриката	—	165
Брынза	10,5	10
Лук-порей	5	4
Выход	—	140

Гогошары перебирают, промывают, делают круговой надрез и удаляют плодоножку с семенами. Подготовленные гогошары варят 1-2 мин в маринаде. Для приготовления маринада в воду добавляют соль, сахар, специи и варят в течение 5 мин, затем вливают уксус и доводят до кипения.

Фарш Лук репчатый, морковь, петрушку нарезают соломкой и пассеруют. Капусту нарезают соломкой и прогревают с маргарином. Затем соединяют с пассерованными овощами протертыми помидорами, добавляют соль, специи и тушат 5-7 мин. В конце тушения вводят толченый чеснок.

Подготовленные гогошары наполняют фаршем, посыпают тертой брынзой и запекают в жарочном шкафу в течение 5-7 мин.

При отпуске охлажденные гогошары украшают зеленью и луком-пореем.

125. Ваклажамы, фаршированные овощами См. рецептуру № 376

126. Рыба свежая или мороженая

Сельдь свежая	957	750*
или морковь	942	750*
Лук репчатый	208	175
Томатное пюре	275	275
Масло растительное	75	75
Уксус 3 %-ный	15	15
Сахар	12	12

Выход — **1000**

Сельдь или морковь отщипывают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, уксус, сахар, прогревают и охлаждают.

Отпускают по 75-100 г на порцию.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, РЫБНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

Свежую рыбу для холодных блюд разделяют так же, как и для горячих вторых блюд.

Рыбу семейства осетровых варят и жарят маленькими или крупными кусками, после чего удаляют шпатель. Иососевые варят порционными кусками. Рыбу с костным скелетом припускают и жарят разделанной на филе с кожей и реберными костями или без кожи и костей, в тазике используют непластованную, нарезанную порционными кусками. Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле.

Сельдь предусмотрена разделанная на филе-котлет, однако можно использовать и сельдь без головы и кожи с костями, изменив соответственно закладку сельди массой брутто. Килька, камса, салака или тюлька в рецептурах предусмотрены целиком, можно использовать рыбу без головы и внутренностей или разделанную на филе-котлет, соответственно изменить массу брутто.

Рыбные блюда отпускают со сложным овощным гарниром, салатами, свежими, соевыми или маринованными огурцами и помидорами, а также со салатом маринованным перцем.

К большинству блюд гарниры даны в двух вариантах с учетом сезонности.

Для оформления рыбных блюд и закусок, кроме перечисленных во введении, используют маслами в количестве 5-10 г на порцию.

* Масса верно очищенной рыбы.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

127. Сельдь с гарниром

Сельдь	104	50	73	35	52	25
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	10	$\frac{1}{2}$ шт.	10	—	—
Гарнир №№ 751—753	—	100	—	75	—	50
Заправка для салатов № 830	—	20	—	15	—	10
Выход	—	180	—	135	—	85

Филе сельди (мелочь) нарезают тонкими кубочками и гарнируют рыбными сырками или отварными овощами, картофельными мелочью кубочками и кружочком вареного яйца. Гарнир укладывают, чередуя оводки по вкусу. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно отпустить и без яйца, уменьшив соответственно выход.

128. Сельдь с картофелем и маслом

Сельдь	104	50	73	35	52	25
Картофель	137	103	103	77	137	103
Масса вареного картофеля	—	100	—	75	—	100
Масло сливочное или растительное	20	20	15	15	10	10
Выход	—	170	—	125	—	135

Филе сельди (мелочь) нарезают тонкими кусочками. Картофель и сельдь подают горячие, политые растительным маслом, или с кусочком сливочного масла.

129. Сельдь с луком

Сельдь	104	50	73	35	52	25
Лук репчатый	36	30	36	30	24	20
или лук зеленый	38	30	38	30	25	20
Заправка для салатов № 830	—	20	—	20	—	10
Выход	—	100	—	85	—	55

Филе сельди (мелочь) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком.

Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпустить отварной картофель (100, 75, 50 г), вместо заправки — полить сметаной или майонезом (20, 10 г).

130. Сельдь рубленая

Сельдь	938	450	938	450	1042	500
Хлеб пшеничный 1 с	90	90	140	140	175	175
Молоко или вода	90	90	140	140	175	175
Лук репчатый	143	120	143	120	143	120
Яйцом сваренное	214	150	143	100	—	—
Масло растительное	—	—	—	—	50	50
Масло сливочное	100	100	50	50	—	—
Уксус 3 %-ный	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Филе сельди (мелочь), яйца, очищенные от кожуры, с уваренным стержневым гисцом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый белый хлеб и пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют масло, уксус и вымешивают. При отпуске голову массу формируют в виде сельди.

Отпускают порциями по 50-100 г.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
131. Салат рубленый с гарниром						
Салат рубленый № 130	—	100	—	75	—	50
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	10	$\frac{1}{8}$ шт.	5	$\frac{1}{8}$ шт.	5
Морковь	6	5	6	5	6	5
Лук зеленый	6	5	6	5	6	5
Огурцы	25	20	—	—	13	10
Помидоры свежие	24	20	35	30	—	—
Выход	—	170	—	125	—	75

Готовую массу, сформованную в виде салата, посыпают рубленым мясом и зеленым луком. Оформляют нарезанной вареной морковью и маслом. Гарнируют огурцами и помидорами, нарезанными кружочками или ломтиками.

**132. Кнелсы или хансы, или салаха,
или трюфля с луком и маслом**

Кнелсы или хансы, или салаха, или трюфля*	47	50	47	35	33	25
Лук репчатый или лук зеленый	30	25	18	15	18	15
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
или уксус 3 %-ый и масло растительное	8	8	5	5	5	5
или 8	8	5	5	5	5	5
Выход: со сливочным маслом с растительным маслом и уксусом	—	90	—	55	—	45
	—	90	—	60	—	50

Салаху, кнелсу, хансу или трюфлю раскладывают на тарелки и посыпают нарезанным кольцами репчатым луком или шинкованным зеленым луком.

Отпускают со сливочным маслом или поливают уксусом и растительным маслом. К блюду можно подать отварной картофель (75-100 г), соответственно увеличив выход блюда.

**133. Кнелсы или хансы, или салаха,
или трюфля с отварным картофелем
и жареным луком или с картофелем
и маслом**

Кнелсы или хансы, или салаха, или трюфля пряного посола*	67	50	47	35	33	25
Картофель	137	103	103	77	69	52
Масса вареного картофеля	—	100	—	75	—	50
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Масло растительное	15	15	15	15	15	15
Масса жареного лука и масла или масло сливочное	—	20	—	20	—	20
или 20	20	15	15	10	10	10
Выход: с картофелем и жареным луком	—	170	—	130	—	95
с картофелем и маслом	—	170	—	125	—	85

Кнелсу, хансу, салаху или трюфлю отпускают с отварным картофелем и жареным луком или с картофелем и соусом сливочного масла.

* Нормы даются для их кнелсы, хансы, салахи и трюфли.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
134. Кюльда с яйцами и луком						
Кюльда*	91	50	64	35	45	25
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	20	$\frac{1}{2}$ шт.	10	$\frac{1}{4}$ шт.	10
Лук репчатый	18	15	12	10	12	10
или лук зеленый	19	15	13	10	13	10
Масло растительное или горчичная заправка № 831, или заправка для салатов № 830	15	15	10	10	5	5
Выход	—	100	—	65	—	50

Кюльду порционируют, рядом кладут кружочек яйца, посыпают шинкованным луком и поливают маслом или заправкой горчичной, или салатной. Блюдо можно откусывать и без яйца, соответственно уменьшив выход блюда.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
135. Рыба отварная с гарниром и хреном				
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или сом	192	96	128	64
или ставрида океаническая	198	91	133	61
Масса отварной рыбы	—	75	—	50
Гарнир №№ 743, 745	—	75	—	75
Соус № 826	—	25	—	15
Выход	—	175	—	140

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рец. № 474. Рыбу с костями скелетом разделяют на филе с кожей, без реберных костей и готовят, как указано в рец. № 471.

При отпуске удаляют гарнир. По I и II основным соус хрен подают отдельно. Можно откусывать и без гарнира, соответственно уменьшив выход блюда.

136. Рыба под майонезом

Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или окунь морской**	130	91	87	61
Масса приправленной рыбы	—	75	—	50
Майонез	—	35	—	25
Заправка для салатов № 830	—	15	—	10
Гарнир №№ 743, 745	—	75	—	75
Выход	—	200	—	160

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рец. № 474. Рыбу с костями скелетом разделяют на филе с кожей, без реберных костей и готовят, как указано в рец. № 471.

Охлажденную рыбу нарезают на порции. Остаток гарнира заправляют частью майонеза. На этот гарнир помещают рыбу, вокруг которой располагают остальной гарнир. Рыбу поливают майонезом, а гарнир — заправкой.

Для оформления блюда можно использовать крабы консервированные — 5-10 г нетто на порцию. Рыбу под майонезом можно откусывать без гарнира и заправки.

* Нормы складов даны по мякоти без головы и внутренностей.

** Нормы складов даны по окуню морской гольцевидной обоезащитной.

137. Морепродукты под майонезом

	БРУТТО	НЕТТО
Крабы*	94	75
или креветки*	94	75
или филе морского гребешка	154	147
или кальмар**	154	139
или пангусты***	180	160
Масса отварных морепродуктов	—	75
Майонез	35	35
Выход	—	110

Подготовленные морепродукты (с. 603-606) нарезают тонкими ломтиками поперек волокон и затем выкладывают горной и поливают майонезом.

Вареные кальмары можно отпускать с рванатым луком (10 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
138. Рыба заливная с гарниром				
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или сом	192	96	120	64
или карпа	157	91	105	61
Масса отварной рыбы	—	75	—	50
Лимон	5,5	5	5,5	5
Петрушка (зелень)	2	1,5	2	1,5
Морковь	6	5	6	5
Желе № 832	—	125	—	100
Масса заливной рыбы	—	200	—	150
Гарнир № 747 или № 744	—	50	—	50
Соус № 826	—	25	—	15
Выход	—	275	—	215

Осетровую рыбу варят целиком с кожей и хвостом, как указано в рец. № 474. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без реберных костей и готовят, как указано в рец. № 471.

На тонкий слой заливного в противень и застывшего желе укладывают порционные куски вареной или припущенной охлажденной рыбы так, чтобы между кусками рыбы оставались небольшие промежутки. Каждую порцию рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной моркови. Затем украшения закрепляют охлажденным желе, приготовленным на рыбном бульоне, и дают застыть. После этого рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы был 0,5-0,8 см. При отпуске заливную рыбу нарезают на порции, оставляя вокруг каждого куска свой слой желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен, с овощным гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира.

139. Рыба фаршированная заливная с гарниром

Рыба фаршированная №№ 484, 485	—	75	—	50
Лимон	5,5	5	5,5	5
Петрушка (зелень)	2	1,5	2	1,5
Желе № 832	—	125	—	100

- * Копченый.
** Филе с кожей.
*** Шейка в маринаде.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса свежемороженой рыбы	—	200	—	150
На гарнир:				
Огурцы свежие	25	20	25	20
Помидоры свежие	24	20	24	20
или гарнир №№ 753, 754	—	40	—	40
Соус № 826	—	25	—	15
Выход	—	265	—	205

Рыбу готовят, как указано в рец. №№ 484, 485. Фаршированную замороженную рыбу отпускают с гарниром и соусом. Блюдо можно отпускать без гарнира, соответственно уменьшив выход.

140. Жареная рыба под маринадом

Осужь морской*	127	89	85	60
или минсун	165	89	111	60
или минсун дальневосточные	148	90	98	60
Мука пшеничная	5	5	3	3
Масло растительное	5	5	4	4
Масса жареной рыбы	—	75	—	50
Маринад № 827	—	75	—	50
Лук зеленый	13	10	6	5
Выход	—	160	—	105

Рыбу разделяют на филе с кожей, без реберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают машинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпускать и без лука.

	БРУТТО	НЕТТО
141. Крабы под маринадом		
Крабы**	94	73
Маринад № 827	—	75
Лук зеленый	25	20
Маслины	15	15
Выход	—	185

Крабы освобождают от пластинок, раскладывают на порции, заливают маринадом, посыпают машинкованным луком и оформляют маслинами. Блюдо можно отпускать и без маслин норма выхода при этом соответственно уменьшается.

142. Студень рыбный

Пищевые отходы рыб		
семейства осетровых (головы, плавники, хвост)	1000	1000
или пищевые отходы рыб с костями осетром (головы, кости, плавники, хвост, чешуя)	1000	1000
Желатин	15	15
Морковь	38	30
Петрушка (корень)	27	20
Лук репчатый	36	30
Чеснок	6	5

* Масса указана дана на осужь морской порционной обезглавленной

** Консервы.

	БРУТТО	НЕТТО
Лавровый лист	0,2	0,2
Перец черный горошком	0,5	0,5

Выход — 1000

Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг отходов) и варят 1,5 ч. За 30-20 мин до окончания варки добавляют овощи и в конце варки — свеклин. У сваренных отходов отделяют мякоть от костей. Хрящи осетровой рыбы доваривают отдельно. Когда хрящи станут мягкими, их вместе с мякотью измельчают и соединяют с процеженным бульоном, варят еще 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть, добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. Студень отпускают порциями по 200-150-100 г. Подается с соусом крем по 30-15 г на порцию. Можно подать с гарниром — свекленя, соевый, маринованный огурчик, помидорчик, салатом из квашеной капусты и др. — 75-50 г на порцию.

143. Студень из рыбы

Кабан-рыба	962	452
или соваля	1143	457
или голец	862	457
или ледяная рыба	977	469
Масса отварной рыбы	—	375
Морковь	63	50
Петрушка (корень)	53	40
Лук репчатый	60	50
Чеснок	13	10
Желатин	30	30

Выход — 1000

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, промывают, заливают холодной водой (в соотношении 1:1,5) и варят в течение 30-40 мин при слабом кипении. Перед окончанием варки кладут свеклин. После варки бульон процеживают, соединяют с измельченной мякотью рыбы, варят еще 10 мин, затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть. После окончания варки в студень добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания.

Отпускают по 150-100-75 г на порцию. При отпуске соус крем подают отдельно по 30-15 г на порцию.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

144. Ассорти рыбное

Селька соевая	42	30	33	25	21	15
или лосось соевый (местный, балтийский, озарный)	46	30	38	25	23	15
Саврюга	64	41	53	34	33	21
Масса отварной саврюги	—	30	—	25	—	15
Килька	67	30	56	25	33	15
или шпроты	32	30	26	25	16	15
Икра красная или зернистая, или икра осетра	15,3	15	10,2	10	—	—
Масса рыбных продуктов	—	105	—	85	—	45
Огурцы соевые	19	15	19	15	19	15
или корнеловы	27	15	27	15	27	15
Помидоры соевые	18	15	18	15	18	15
Морковь	19	15	19	15	19	15
Зеленый горошек консервированный	23	15	23	15	23	15
Желе № 832	—	7	—	7	—	7

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Заправка для салатов № 830	—	8	—	8	—	8
Масса гарнира	—	75	—	75	—	75
Выход	8	7	8	7	8	7
Выход	—	185	—	165	—	125

В состав рыбного ассорти входит не менее трех-четырёх видов рыбьих продуктов. Стейкеры для ассорти подготавливают, как в рец. № 474, замачивают от лимон и уксусной и нарезают на порции. Стейгу, лосось и трюфлю разделяют на порции. В составе блюда можно вводить различную заливную рыбу, соответственно увеличив его выход.

145. Раки варенные

Раки (в шт.)	10	10	5	5	—	—
Выход	—	10	—	5	—	—

Технология приготовления см. в рец. № 530.

	БРУТТО		НЕТТО	
146. Крабы со сметаной				
Крабы*	56	45		
Огурцы соевые	56	45		
или огурцы соевые	56	45		
Лук зеленый	19	15		
Сметана	35	35		
Соус Южный	—	10		
Выход	—	—	—	150

Крабы освобождают от панциря, раскладывают на порции, поливают сметаной с добавлением соуса Южный, посыпают эсчечкой луком, украшают нарезанными ломтиками огурца.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
147. Крабы заливные						
Крабы*	63	50	44	35	—	—
Морковь	25	20**	19	15**	—	—
Огурцы маринованные	36	20	27	15	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	23	15	—	—
Картофель	27	20**	21	15**	—	—
Салат	14	10	7	5	—	—
Желе рыбное № 832	—	75	—	50	—	—
Масса заливных крабов	—	215	—	150	—	—
Соус №№ 822, 826	—	30	—	20	—	—
Выход	—	245	—	170	—	—

В форму для заливных блюд наливают готовое охлажденное желе: когда оно застынет у стенок формы (толщ. 1-1,5 см), остальную часть снимают.

При помощи жидкого желе закрепляют кусочек крабов (консервы), нарезанные овощи и салат. Затем кладут остальные крабы, овощи, полностью заливают желе и ставят в холодное место для застывания.

При отпуске форму с крабами на несколько секунд опускают в теплую воду, встряхивают, чтобы желе отстало от стенок формы, и выкладывают его. Отдельно подают соус аром. или майонез с корнитоном.

* Консервы.

** Масса вареных очищенных овощей

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
150. Порошок отварной с хреном				
Порошок	166	133	125	100
Масса отварного порошка	—	100	—	75
Гарнир №№ 742, 746, 751	—	75	—	50
Соус № 824	—	25	—	15
Выход	—	200	—	140

Подготовленные поросят завертывают в салфетку или пергамент, перевязывают, заливают холодной водой и варят при слабом кипении 50-60 мин. В конце варки кладут соль (8-10 г на 1 л бульона). Сваренного поросенка охлаждают в бульоне, разрезают вдоль на две части, которые затем нарезают поперек по 1-2 куса на порцию. Подают с гарниром и соусом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
151. Филе птицы или дичи под майонезом						
Курница	155	107	104	72	—	—
или рябчик, или куропатка серая	211	139	141	93	—	—
или тетерев	217	139	145	93	—	—
или фазан	211	139	141	93	—	—
Масса отварного филе птицы или дичи	—	75*	—	50*	—	—
Гарнир №№ 742, 744	—	75	—	50	—	—
Соус №№ 819, 821	—	40	—	35	—	—
Выход	—	190	—	135	—	—

Птицу или дичь готовят, как указано в рец. № 640. Филе снимают и заливают от костей. Ошпаривают мелкими кубиками. Половину овощей заправляют частью майонеза, укладывают на блюдо горкой, вверху — филе птицы, которое заливают майонезом или майонезом с желе. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, укладывают рядом с филе.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
152. Мясо или птица, или кролик, или дичь жареные с гарниром				
Госыдня	156	115	105	77
или свинина	129	110	87	74
или баранина	166	119	110	79
или телятина	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	3	3	2	2
Масса жареных мясных продуктов	—	75	—	50
или курница	216	149	163	112
или цыпленок	213	149	160	112
или индейка	192	141	144	106
или гусь	261	172	195	129
или кролик	143	136	107	102
или тетерев (в шт.)	1/4	1/4	1/6	1/6
или рябчик, или куропатка серая (в шт.)	2/3	2/3	1/2	1/2
или фазан (в шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5
Маргарин столовый	5	5	4	4
Масса жареной птицы или дичи** или кролика	—	100	—	75

* Масса жареного филе птицы или дичи без костей.

** Масса жареной дичи указана с учетом средней массы.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Гарнир №№ 743, 746, 751	—	75	—	50
Соус №№ 819, 822, 826	—	25	—	20

Выход: говядины или свинины, или баранины, или телятины	—	175	—	120
птицы или кролика, или дичи	—	200	—	145

Мясо, птицу, дичь и кролика готовят, как указано в рец. №№ 542, 651 и 653.

Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками; птицу, кролика и дичь нарезают по два куска на порцию. Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи, кроме свиньи, соленых, маринованных овощей и грибов, можно подать маринованные плоды и зеленый салат) и соусом (к мясу, кроме майонеза и его производных, подают еще и соус хрен).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
153. Ассорти мясное						
1-й вариант						
Говядина	54	40	54	40	—	—
или телятина	59	39	59	39	—	—
Язык говяжий	42	42	42	42	—	—
или язык свиной	42	42	42	42	—	—
или язык баранчий	48	48	48	48	—	—
Масса отварных мясных продуктов	—	25	—	25	—	—
Окорок копчено-вареный						
и вареный (со шкуркой и костями):						
тамбовский, коровицкий	—	—	33	25	—	—
Курца	54	37	—	—	—	—
или курицы	48	35	—	—	—	—
Маргарин столовый	1,25	1,25	—	—	—	—
Масса жареной птицы	—	25	—	—	—	—
Масса мясных продуктов	—	75	—	75	—	—
Гарнир №№ 743, 751	—	75	—	50	—	—
Соус № 822	—	25	—	15	—	—
Выход	—	175	—	140	—	—

154. Ассорти мясное						
2-й вариант						
Язык говяжий	42	42	42	42	—	—
или язык баранчий	48	48	48	48	—	—
или язык свиной	42	42	42	42	—	—
Масса отварного языка	—	25	—	25	—	—
Свинины	43	37	43	37	—	—
Жир животный говяжий плавленый	1	1	1	1	—	—
Масса жареной свинины	—	25	—	25	—	—
Колбаса вареная	—	—	21	20	—	—
Курца	54	37	—	—	—	—
Маргарин столовый	1,25	1,25	—	—	—	—
Масса жареной курца	—	25	—	—	—	—
Масса мясных продуктов	—	75	—	70	—	—
Гарнир №№ 743, 746, 751	—	75	—	50	—	—
Соус №№ 812, 826	—	30	—	20	—	—
Выход	—	180	—	140	—	—

Мясные продукты готовят, как указано в рец. №№ 532, 534, 542, 651, 653.

Отварные, жареные мясопродукты, связочности, колбасы нарезают тонкими дольками, птицу нарезают на порционные куски.

Подготовленные мясопродукты укладывают на блюдо, рядом размещают гарнир, блюдо красиво оформляют. Соус подают отдельно. Кроме указанных в рецептуре продуктов, можно использовать буффетину, карбонат, ветчинную дыню, корейку, грудницу, жареных индейку, дичь, кролика.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
155. Мясо или язык, или поросенок заливные				
Говядина	164	121	110	81
или баранина	164	117	109	78
или свиная	147	125	97	83
или язык говяжий	126	126	84	84
или язык бараний	143	143	96	96
или язык свиной	127	127	85	85
или поросенок	125	100	84	67
Масса отварных мясных продуктов	—	75	—	50
или тапмина	180	119	120	79
Жир животный толстый пшавский	3	3	2	2
Масса жареной тапмины	—	75	—	50
Морковь	4	3	3	2
Петрушка (зелень)	4	3	3	2
Желе № 832	—	125	—	75
Гарнир №№ 744, 745, 746, 751	—	50	—	50
Соус № 826	—	25	—	20
Выход	—	270	—	190

Вареное мясо или язык, или жареную тапмину режут по 1-2 куску на порцию. Отварного поросенка рубят на порции. В коток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть. Затем на него кладут подготовленные куски мясного продукта, сверху его украшают морковью, зеленью, в поросенка и индейку (по I - II кон. — 1/8 шт., по III кон. — 1/10 шт.), закрывают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застынет, продукты высовь заливают желе так, чтобы слой его составлял над продуктами 0,5 см. Соус подают отдельно. К поросенку можно подавать соус хрен со сметаной.

Блюдо можно отпустить без соуса и гарнира.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
156. Заливное из птицы или дичи, или мясных продуктов в форме						
Курочка	286	197	190	131	—	—
Масса отварной курочки	—	75	—	50	—	—
или фазан (в шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	—	—
или рябчик (в шт.)	3/4	3/4	1/2	1/2	—	—
или куропатка серая (в шт.)	3/4	3/4	1/2	1/2	—	—
или тетерев (в шт.)	1	1/4	1/6	1/6	—	—
или мясной ассорти: тапмина	59	39	47	31	—	—
Масса отварной тапмины	—	25	—	20	—	—
скорпион кобленко-вареный (со шкуркой и костями): гамбургский, воронежский	33	25	20	15	—	—
язык говяжий	42	42	25	25	—	—
или язык свиной	42	42	25	25	—	—
или язык бараний	48	48	29	29	—	—
Масса вареного языка	—	25	—	15	—	—
Масса готовых продуктов	—	75	—	50	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Желе мясное № 832	—	100	—	75	—	—
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	13	$\frac{1}{4}$ шт.	10	—	—
Морковь	19	15	13	10	—	—
Огурцы	31	25	13	10	—	—
Помидоры свежие	29	25	24	20	—	—
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10	—	—
Капуста цветная мороженая	27	15	18	10	—	—
Салат	21	15	14	10	—	—
Соус № 826	—	30	—	20	—	—
Выход	—	328	—	275	—	—

Мясные продукты готовят, как указано в рец. №№ 532, 534, 637. Мякоть птицы или дичи, или телятины и язык нарезают тонкими ломтиками.

В форму наливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, неза-стывшую часть желе снимают в два-три приема, наполняют форму тонко нарезанными ломтиками птицы или дичи, или мясным ассорти, а также фигурно нарезают овощами и салатом. Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают.

Заливное готовят в порционных формах. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо.

Заливное можно готовить без соуса и гарнира.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
157. Курница фаршированная (галатин) или поросенок фаршированный				
Курница	94	45	—	—
или поросенок	90	45	—	—
Свиное	27	23	—	—
Шам	9	9	—	—
Яйца	$\frac{1}{2}$ шт.	10	—	—
Фисташки	16	8	—	—
или горошек зеленый консервированный	12	8	—	—
Молоко	35	35	—	—
Мускатный орех	0,1	0,1	—	—
Перец молотый	0,01	0,01	—	—
Масса полужирная	—	129	—	—
Масса готовой фаршированной курницы или поросенка	—	75	—	—
Гарнир №№ 742, 743, 744, 745	—	50	—	—
Соус №№ 822, 824, 826	—	25	—	—
Выход	—	150	—	—

На обработанной тушке курницы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целую ногу, оставляя слой кожи толщиной до 1 см. Из остальной кожи готовят фарш. Мякоть с добавлением свиного пропускают через мясорубку два-три раза, затем через противорезную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шамп, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют ногу, зашивают разрез и придают моделию форму целой тушки, завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1-1,5 ч. Готовую курницу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы.

При отпуске курницу режут на 1-2 куса на порцию, гарнируют, соус подают отдельно.

У обработанного поросенка, разрезавшего вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости. Разрез частично зашивают, через оставшееся отверстие наполняют поросенка фаршем после чего отверстие зашивают. Фарш приготавливают так же, как и для курицы фаршированной, но вместо мякоти кур используют мякоть поросенка. Подготовленного поросенка завертывают в салфетку или пергамент и перевязывают. Варят поросенка вместе с удаленными костями 1,5-2 ч при слабом кипении. Соль кладут в конце варки. Готового поросенка охлаждают вместе с бульоном и в дальнейшем приготавливают и отпускают, как курицу фаршированную.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
158. Филе из кури или дичи фаршированное				
Курица	147	53	—	—
или рябчик	1/3шт.	53	—	—
или куропатка	1/3шт.	53	—	—
или фазан	1/3шт.	53	—	—
или тетерев	1/3шт.	53	—	—
или перепела (в шт.)	1	1	—	—
или дрозды (в шт.)	1	1	—	—
Печень (гусиная)	51	45	—	—
Шпик	14	13	—	—
Морковь	5	4	—	—
Сельдерей молодой (корень)	2,5	2	—	—
Лук репчатый	5	4	—	—
Масло	5	5	—	—
Мускатный орех	0,5	0,5	—	—
Перец черный молотый	0,02	0,02	—	—
Масса фарша	—	41	—	—
Масса припущенного фаршированного филе	—	80	—	—
Желатин	2	2	—	—
Масса желе	—	20	—	—
Гарнир № 750	—	50	—	—
Соус № 819 или № 822	—	30	—	—
Выход	—	180	—	—

На шпике обжаривают нарезанные морковь, лук и печень, затем обжаренные продукты дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. В фарш добавляют мускатный орех и кориандр, перец, масло и тщательно перемешивают. Печень гусиная можно заменить печенью куриной.

На зачищенное и только отбитое филе птицы или дичи кладут фарш, края филе завертывают, придают ему цилиндрическую форму и припускают до готовности. Затем охлаждают и закладывают желе слоем 1-2 мм, приготовленным из куриного бульона с добавлением желатина.

Подают по 1-2 штуки на порцию. Перепелов и дроздов, которые весят в среднем 50 г, фаршированными делают по 2-3 штуки на порцию.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
159. Пахтет из печени						
Печень гусиная	1063	882/600*	1240	1029/700*	1329	1103/750*
или печень свиная, или баранья						
или гусиная	1002	882/600*	1169	1029/700*	1253	1103/750*
Масло сливочное	100	100	75	75	50	50
Шпик	156	150	104	100	52	50
Лук репчатый	119	100/50*	119	100 50*	119	100/50*
Морковь	93	74/50*	93	74/50*	93	74/50*
Яйца	1 шт.	40	1/2шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко или бульон	50	50	50	50	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* В графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, в знаменателе — масса готового продукта.

Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, сливки, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы растительного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде биточка и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир.

Отпускают паштет по 30-100 г на порцию

	БРУТТО	НЕТТО
16(1). Паштет из дичи или птицы, или мяса в тесте		
Курница	952	656/250*
или гусь	953	629/250*
или рябчик (в шт.)	3	3
или куропатка серая (в шт.)	3	3
или тетерев (в шт.)	1	1
или фазан (в шт.)	1	1
или свинина	432	368/250*
или говядина	602	397/250*
или баранина	555	397/250*
Печень (холодная)	418	368/250*
Шпик	125	120
Лук репчатый	95	80/40**
Морковь	71	57/39**
Петрушка (корень)	75	56/35**
Перец черный молотый	0,08	0,08
Масса паштета	—	760***
Мука пшеничная	150	150
Маргарин столовый	60	60
Сахар	12	12
Яйца	1 шт.	40
Сметана	50	50
Масса теста	—	300
Масса волуфабриката	—	1060
Масса готового паштета в тесте	—	—
после выпечки	—	850
Желтки	18	18
Масса мяса	—	150
Выход	—	1000

Для приготовления паштета печень нарезают, обжаривают с луком и морковью в $\frac{1}{2}$ частью шпика, шпиком пропускают через мясорубку с частой решеткой. Отдельно пропускают вареную мякоть птицы или дичи, выбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Грубое свободное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полосу толщиной 5 мм, кладут на него паштет, закрывают такой же полосой теста и плотно соединяют края.

На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцами и выпекают при температуре 220-240°C 10-12 мин. Готовое изделие охлаждают, образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают волуфастычным желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина. Паштет в тесте можно готовить в специальных формах.

Мясной паштет готовят так же, как из птицы или дичи.

Отпускают паштет порциями по 30-100 г

* В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса стиральной машины, без воды, ткани и жареного, мытого продуктов.

** В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса консервированной овощей

*** В том числе 50 г бульона.

161. Студень из говядины

Говядина I категории (котлетное мясо)	—	—	858	858/375*	572	572 250*
Желатин	—	—	12	12	15	15
Морковь	—	—	40	32	40	32
Петрушка (корень)	—	—	32	24	—	—
Лук репчатый	—	—	40	34	40	34
Чеснок	—	—	5	4	5	4
Лавровый лист	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Промывают мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1,5-2 л воды) и варят при слабом кипении 3-5 час. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20-22 г на 1 кг студня), варят 20-25 мин. добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания. Отпускают студень по 100-150 г на порцию с соусом крен № 826.

Студень можно готовить без чеснока. При поступлении мясных крупнокусковых полуфабрикатов мясо и кости варят отдельно.

162. Студень из свинины

Свинина обрезная (котлетное мясо)	—	—	749	749 375*	500	500/250*
Желатин	—	—	12	12	15	15
Овощи и специи, как в рец. № 161	—	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Студень варят и отпускают, как описано в рец. № 161.

163. Студень из говядины и свиными

Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	428	428/187*	287	287/125*
Свиная обрезная (котлетное мясо)	—	—	374	374/187*	249	249 125*
Кости свиные	—	—	64	—	49	—
Желатин	—	—	12	12	15	15
Овощи и специи, как в рец. № 161	—	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Кости варят 4-5 ч, говядину — 3-3,5 ч, свиному — 2-2,5 ч. Далее студень готовят так, как описано в рецептуре № 161.

164. Студень говяжий

Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	400	400/170**	—	—
или рубцы	—	—	400	380/200**	—	—
или голова говяжья	—	—	600	200***	—	—
или голова баранья	—	—	600	210***	—	—

* В числителе указана масса мяса брутто, в знаменателе — масса готового мяса

** В числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса отварных продуктов

*** Масса отварных продуктов.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Путевой сустав говяжий	—	—	400	136*	600	204*
или ноги бараньи	—	—	400	168*	600	252*
или уши говяжьи	—	—	200	180*	400	360*
или губы говяжьи	—	—	250	175*	400	280*
Овощи и специи, как в рец. № 161						
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 6-8 ч, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо, то его добавляют через 3-4 ч после заливки субпродуктов. За 1 ч до окончания варки кладут овощи и специи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи и сухожилия.

В оставшемся готовят и отпускают так же, как студень из говядины № 161.

165. Студень свиной

Свинные обрезки (копченое мясо)	—	—	360	360/180**	—	—
или рубцы	—	—	400	380/200**	—	—
или голова свиная	—	—	455	446/200*	—	—
Ноги свиные	—	—	400	180*	600	260*
или уши свиные	—	—	200	180*	400	360*
или губы говяжьи (без челюстных костей)	—	—	250	175*	400	280*
Овощи и специи, как в рец. № 161						
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Студень готовят и отпускают, как описано в рецептуре № 161. Свиное мясо варят 2-2,5 ч; подготовленные субпродукты (ноги, рубец, головы) (с. 474) — 6 ч, губы и уши — 3-3,5 ч.

166. Студень из свиных голов

	БРУТТО	НЕТТО
Головы свиные	681	667/300***
Желатин	10	10
Овощи и специи, как в рец. № 161 (коп. II)		
Выход	—	1000

Подготовленные головы рубят, промывают, заливают водой (в соотношении 1:1,5 или 1:2) и варят при слабом кипении 6 ч. За 1 ч до окончания варки добавляют овощи.

Головы вынимают, отделяют мякоть и желко рубят. Процеденный бульон соединяют с измельченной мякотью, солью и специями, варят 10 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок, охлаждают и оставляют для застывания.

Отпускают по 100-150 г на порцию.

167. Студень из субпродуктов птицы

Головы, шеи, крылья, цып, индюшки	—	1500
Желатин	15	15
Овощи и специи, как в рец. № 161 (коп. III)		
Выход	—	1000

Обработанные субпродукты заливают холодной водой в количестве 1,5 л на килограммы продукта и варят при слабом кипении в течение 4 ч, периодически снимая жир. Далее готовят и отпускают, как описано в рец. № 161.

* Масса отварных продуктов.

** В числителе — масса продуктов брутто, в знаменателе — масса отварных продуктов.

*** В числителе — масса голов нетто, в знаменателе — масса вареного продукта.

СУПЫ

Супы готовят вегетарианскими на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, из птицы), и также на грибах, овощах, фруктовых отварах, молоке, кисле, молочнокислых продуктах (кефире, простокваше).

В состав супов входят разнообразные продукты — картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия и др.

Супы делятся на две группы — горячие и холодные; в особую группу выделются сладкие супы, которые можно подавать горячими и холодными.

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

В группу горячих супов входят заправочные, пюреобразные, молочные и пророчные супы.

Рецептуры супов рассчитаны на выход 1000 г. Нормы отпускаемой порции супов может быть 500, 400, 300, 250 г в зависимости от спроса потребителей.

Супы по приведенным ниже рецептурам можно готовить с различными мясными, рыбными и другими продуктами, которые закладывают в супы в соответствии с указанными в таблице 5 нормами, рассчитанными на порцию супа 500 г.

При отпуске супов с мясным, рыбным и другими продуктами выход супа увеличивается соответственно массе заложенных продуктов.

При уменьшении порции супа закладку продуктов можно оставить такой же или соответственно уменьшить в зависимости от сложившейся до введения настоящего Сборника практики отпуски для супов.

Ниже приводятся сведения, которые необходимо знать для правильного приготовления супов.

1. Нормы жира указаны в рецептурах на вегетарианские супы. При изготовлении супов на костном бульоне или с говядиной, бараниной, свиной, гусем, уткой и другими мясопродуктами норма вложения жира, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Жир используется для пассерования овощей.

2. В рецептурах горячих супов не предусмотрена закладка сметаны, используемой при отпуске блюд, кроме "Совпюк". Норма закладки сметаны (10 г на порцию) указана в таблице 5.

3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.д.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10–15%, при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.

При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом количестве, например, репа, брюква, сельдерей, пастернак и т.д., они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящими в рецептуру.

В помещенных ниже рецептурах не указывается норма закладки перца сладкого. Для улучшения вкуса супов рекомендуется добавлять его в борщи, щи и овощные супы массой 20–40 г нетто на 1000 г супа, при этом соответственно уменьшается закладка других овощей.

4. Замена одних продуктов другими должна производиться в соответствии с таблицей 36 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд".

5. Специи и соль в рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы, кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком — 0,1 г, лавровый лист — 0,04 г и соль — 6–10 г на 1000 г супа, норма закладки соли в молочные супы — 6 г, в пюреобразные — 6–10 г на 1000 г супа. Специи и соль кладут в суп за 5–10 мин до окончания варки.

6. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) также не указана в рецептурах, но ее следует добавлять медноквасцовой во все супы, кроме молочных, сладких, некоторых пюреобразных, для улучшения их вкуса в количестве 2–3 г на порцию.

7. Овощи для заправочных супов нарезают соответственно установленной форме для каждого вида супа.

8. Морковь, репу, лук, томаты пассе перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Петрушку и сельдерей следует класть в суп сырыми за 20–25 мин до окончания варки. Стручки сладкого перца перед использованием промывают, над-

режут мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами. Затем перец мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном или сыром виде.

9. Для пассерования овощей целесообразно использовать следующие жиры: кукурузные ("Белорусский", "Украинский"), растительное сало, жир животный топленый ягнцевой, топленое масло, сливочное масло (для приготовления соежков) и др., а также жары, снятые с бульонов в процессе их варки. Для грибных, рыбных, вегетарианских супов можно использовать растительные жиры.

10. При приготовлении супов следует строго придерживаться установленных сроков варки продуктов (таблица 35), закладывать их в котел в необходимой последовательности, так как при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые качества супов, а картофель, овощи и другие продукты перевариваются, теряют свою форму.

11. При варке супов, в которые входит соевая огурка, уксус или шпатель, в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время — продукты, содержащие кислоту, так как картофель под действием кислоты плохо разваривается. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта бульон снова быстро закипал.

12. Варить супы следует при слабом кипении, так как при бурном кипении с паром улетучиваются ароматические вещества, содержащиеся в овощах, кроме того, овощи сильно развариваются, изменяя форму.

13. Муку для заправки супов используют высшего и I-го сорта. Муку просеивают, пассеруют без жира до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного бульона или овощного отвара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком для получения однородной массы, прожаривают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.

14. При приготовлении супов с мясными и рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

15. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80°C.

Таблица 5

Нормы закладки продуктов на порцию супа (500 г)

Наименование продуктов	Колонка I			Колонка II			Колонка III		
	Масса продукта брутто, г	Масса продукта нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса продукта брутто, г	Масса продукта нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г	Масса продукта брутто, г	Масса продукта нетто или полуфабриката, г	Масса готового продукта, г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Мясные продукты									
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, груденка, поперенка)	110	81	50	74	56	35	54	40	25
Бекон соевый (с костью)	60	40	50	42	42	35	30	30	25
Телятина (груденка)	118	78	50	83	55	35	59	39	25
Баранина (лопатка, груденка)	109	78	50	77	55	35	55	39	25
Свинина (лопатка, шея, груденка)	97	83	50	68	58	35	49	42	25
Голова говяжья	200	200	50	140	140	35	100	100	25
Голова свиная без мозга	113	111	50	80	78	35	57	56	25
Голова баранья (без языка и мозга)	143	143	50	100	100	35	71	71	25

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Телятина (крутые куски)	118	78	50	83	55	35	59	39	25
Почки говяжьи (мороженые)	121	104	50	85	73	35	60	52	25
Язык говяжий (мороженый)	84	84	50	59	59	35	42	42	25
Язык свиной (мороженый)	85	85	50	59	59	35	42	42	25
Сердце (мороженое)	98	83	50	68	58	35	49	42	25
Мозги (мороженые)	84	47	50	59	47	35	41	33	25
Вымя говяжье (охлажденное)	91	91	50	64	64	35	45	45	25
Окорки копчено-вареный и вареный (со шкуркой и костями) тамбовской, воронежской	66	50	50	46	35	35	33	75	25
Окорки сырокопченый (со шкуркой и костями), используемый в вареном виде: сибирский, тамбовский, воронежский и полетка	77	77	50	54	54	35	39	39	25
Грудка копченая, используемая в вареном виде (со шкуркой, без костей)	57	57	50	40	40	35	29	29	25
Корейка копченая, используемая в вареном виде (со шкуркой, без костей)	57	57	50	40	40	35	28	28	25
Сосиски (бараньи, говяжьи, молочные, русские, свиные)	51	50	50	41	40	40	31	30	30
Сардельки (говяжьи, свиные)	51	50	50	41	40	40	31	30	30
Шпик	52	50	50	36	35	35	26	25	25
Пальчики	—	92	100	—	69	75	—	46	50
Клецки мясные	—	58	65	—	58	65	—	58	65
Клецки мясные	—	66	65	—	66	65	—	66	65
Фрикадельки мясные	—	100	75	—	67	50	—	47	35
Консервы*									
Мясо тушеное (говядина, баранина, свиное) или говядина отварная в собственном соку	—	50	50	—	35	35	—	25	25
Макаронные изделия с мясом	—	100	100	—	75	75	—	50	50
Фасоль, горох или чечевица с мясом	—	125	125	—	100	100	—	75	75
Фасоль или горох со шпиком или свиным жиром в томатном соусе	—	100	100	—	75	75	—	50	50
Консервы рыбные в томатном соусе	—	53	50	—	37	35	—	26	25
Консервы в собственном соку (кроме крабов)	—	53	50	—	37	35	—	26	25
Птица или дичь									
Куры	155	107	75	104	72	50	52	36	25

* Консервы приготовлены из говядины, свиного, бараньего или рыбного мяса.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Цыпленок	139	97	75	91	64	50	46	32	25
Гусь	156	103	75	105	69	50	52	34	25
Утка	159	103	75	107	69	50	53	34	25
Индюк	140	103	75	94	69	50	46	34	25
Обработанные субпродукты птицы	—	125	100	—	94	75	—	63	50
Рыбнок, куропатки серой (в шт.)	1/2	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6
Куропатка белая (в шт.)	1/3	1/3	1/3	1/4	1/4	1/4	1/8	1/8	1/8
Фазан (в шт.)	1/6	1/6	1/6	1/8	1/8	1/8	1/14	1/14	1/14
Фрезерованное из кур мясо бройлеров-карликов	—	90	75	—	60	50	—	30	25
Рыба*									
Осетр** (звено с кожей, без хрящевой ошпаренное)	109	60	50	76	42	35	55	30	25
Севрюга** (звено с кожей, без хрящевой ошпаренное)	102	60	50	71	42	35	51	30	25
Белуга** (звено с кожей, без хрящевой ошпаренное)	107	60	50	75	42	35	54	30	25
Стерлядь (паризованное кусок с кожей)	109	63	50	76	44	35	53	31	25
Голец рыба семейства осетровых (без жаббер)	236	189	100	178	142	75	118	94	50
Судак (филе с кожей и реберными костями)	115	63	50	80	44	35	56	31	25
Сом (кроме океанического) (филе без кожи и костей)	136	61	50	96	43	35	67	30	25
Сом (кроме океанического) (филе с кожей и реберными костями)	185	96	75	123	64	50	87	45	35
Кабан-рыба (филе с кожей, без костей)	191	90	75	120	60	50	89	42	35
Кабан-рыба (филе с кожей и реберными костями)	170	90	75	113	60	50	79	42	35
Карась океанический*** (филе с кожей и реберными костями)	150	90	75	100	60	50	70	42	35
Карась океанический*** (филе с кожей, без костей)	176	90	75	118	60	50	82	42	35
Зубатка пятнистая*** (пострал) (филе с кожей и реберными костями)	125	90	75	83	60	50	58	42	35
Треска*** (филе с кожей и реберными костями)	118	91	75	79	61	50	56	43	35
Окунь морской*** (филе с кожей и реберными костями)	129	94	75	86	63	50	60	44	35

* Для приготовления супов могут применяться и другие виды рыб, используемые для приготовления блюд из отварной и запеченной рыбы.

** Нормы указаны даны на соответствующую рыбу — с кожей.

*** Нормы указаны даны на соответствующую рыбу — потрошеную обезглавленную.

1	Окуневый								
	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Скумбрия азово-черноморская (филе с кожей и реберными костями)	149	94	75	100	63	50	70	44	35
Старрда азово-черноморская непластованная	154	94	75	103	63	50	72	44	35
Сланиа (филе с кожей и реберными костями)	217	91	75	145	61	50	102	43	35
Луфарь олево-черноморский (филе с кожей и реберными костями)	136	94	75	91	63	50	64	44	35
Кляскан (филе с кожей и реберными костями)	169	91	75	113	61	50	90	43	35
Хак тикокефанский (филе с кожей и реберными костями)	182	91	75	122	61	50	86	43	35
Калитин-рыба (филе с кожей и реберными костями)	178	96	75	119	64	50	83	45	35
Сабля-рыба* (океаническая непластованная)	102	94	75	68	63	50	48	44	35
Мероу* (филе с кожей и реберными костями)	159	97	75	107	65	50	74	45	35
Макрель Индийского океана — тушка специальной разделки (филе с кожей и реберными костями)	98	86	75	65	57	50	45	40	35
Макрурус-тушка специальной разделки (филе с кожей, без костей)	104	94	75	70	63	50	49	44	35
Принтикома (непластованная)	157	91	75	105	61	50	74	43	35
Беладора скандинавская* (непластованная)	99	94	75	66	63	50	46	44	35
Мергань* (филе с кожей и реберными костями)	122	94	75	82	63	50	57	44	35
Налик речной и озерный неразделанный (филе без кожи, с реберными костями)	212	91	75	142	61	50	100	43	35
Горбуша (филе с кожей и реберными костями)	100	61	50	70	43	35	49	30	25
Филе пототенки морозной необесшугренной, выпускаемое промышленностью	101	96	75	67	64	50	47	45	35
Филе палтуса необесшугренного, выпускаемое промышленностью	99	91	75	66	61	50	47	43	35
Фрикадельки рыбные	—	125	100	—	95	75	—	63	50
Крабы консервированные	63	50	50	44	35	35	31	25	25
Сметана (для отпуски блюд)**	—	—	10	—	—	40	—	—	10

* Норма запоздан дана на соответствующую рыбу — импортную обезжиренную.

** Норма сметаны может быть увеличена до 15 или 25 г на порцию.

Использование консервов

Банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в посуду и нагревают до кипения при закрытой крышке.

В протертых консервах (говядина отварная, говядина, баранина, свиные тушеные) отделяют жир и бульон и выкладывают в суп за 5-10 мин до окончания варки, а мясо кладут в порционную посуду при отпуске супа. Консервы с макаронными изделиями и бобовыми вводят в суп за 5-10 мин до его готовности.

Содержание мяса и жира от массы нетто консервов должно быть следующим:

Таблица 6

№/№ п/п	Наименование консервов	Содержание мяса, не менее %	Содержание жира, не менее, %
1.	Говядина отварная в собственном соку ГОСТ 3283-56	62,0	10,0
2.	Говядина тушеная ГОСТ 5284-56		
	а) высший сорт	46	10,5
	б) 1 сорт	54	—
	При закладке жира топленого		
	а) высший сорт	48,5	8
	б) 1 сорт	46	8
3.	Баранина тушеная ГОСТ 498-56		
	а) высший сорт	46	10,5
	б) 1 сорт	54	—
	При закладке жира топленого		
	а) высший сорт	48,5	8
	б) 1 сорт	46	8
4.	Свинья тушеная ГОСТ 697-56	49,5	9,5
5.	Макаронные изделия с мясом ГОСТ 10907-64	20	6
6.	Фасоль, горох или чечевица с мясом ГОСТ 8687-65	15	3
7.	Фасоль или горох со шпинатом или свиным жиром в томатном соусе ГОСТ 17649-72	—	4

При использовании для приготовления супов консервов — говядины отварной, говядины, баранины и свиные тушеные — норма жира, указанная в рецептурах, может быть уменьшена на 4-10 г на 1000 г супа в зависимости от нормы вложения консервов.

Приготовление бульона

Бульоны для супов варят из пищевых костей, а также пищевых костей и мясопродуктов, птицы, костей и субпродуктов птицы, рыбы и ее пищевых отходов.

Важное значение имеет правильное дозирование количества воды при варке бульонов с учетом выпаривания и других производственных потерь. Расход воды на приготовление бульона в рецептурах рассчитан на оптимальный режим варки. Эти потери не являются стабильными и зависят от ряда факторов (продолжительности и режима варки, вида и емкости теплового оборудования, массы бульона и др.).

Бульоны можно готовить концентрированными. Концентрированным мясным и рыбным бульоном считается бульон, выход которого составляет 1 л на 1 кг костей, мясных продуктов или пищевых рыбных отходов. Концентрированные бульоны разводят до требуемого объема в соответствии с нормой закладки сырья на одну порцию. Так, например, при норме 100 г костей следует брать на одну порцию 100 г мясного концентрированного бульона.

Для варки бульонов могут быть использованы бульонные кубики. В этом случае супы варят на воде без добавления соли, а кубики предварительно растворяют в небольшом количестве горячей воды и вводят в готовый суп за 15-20 мин до его отпуски. На 1000 г супа (500 г) растворяют по 2 кубика (8 г).

168. Бульон костный

Кости мясные*	400	400	300	300	250	250
Морковь	13	10	10	8	10	8
Петрушка (корень)	11	8	8	6	7	5
Лук репчатый	12	10	10	8	10	8
Вода	1220	1220	1250	1250	1250	1150

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
-------	---	------	---	------	---	------

При приготовлении бульона пищевые кости измельчают для более быстрого выщелачивания питательных веществ.

Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части, размером 5-6 см, суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубчатые оставляют целыми.

Главным кости молодого и старые слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки марки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих — 2-3 ч. После длительной варки улучшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль.

Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие эмалированные сковороды и потекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также поджечь в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, свиные шпик, обрезки жареной лука, белые коренья. Готовый бульон процеживают.

Мясно-костный бульон готовят так же, как бульон костный. За 2-3 ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2 кг. Это обеспечивает более мясное вкусовое качество не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным.

Для бульонов из птицы используют кости, субпродукты (сердца, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу шеи), целые тушки птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч.

В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпеченные морковь и лук репчатый в соответствии с рец. № 168. Готовый бульон процеживают.

При одновременном использовании костей, субпродуктов и целых тушек сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже в соответствии со сроками на варку.

Для варки рыбных бульонов используют пищевые отходы, получаемые при обработке сельдей или свежемороженой рыбы.

К пищевым отходам относятся головы, кости, кожа, плавники. Из голов преимущественно удаляют жабры, а из крупных голов — и глаза. Крупные головы и позвоночные кости разрубают на части. Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают образующуюся на поверхности бульона пену, добавляют петрушку (корень) и лук репчатый в соответствии с рец. № 168 и варят 40-50 мин при слабом кипении. Готовый бульон процеживают.

При варке бульона из голов рыб семейства осетровых через час после начала варки голову вынимают, отсепируют мякоть, а хвост продолжают варить до размягчения 1-1,5 ч. Готовый бульон процеживают. Вареную мякоть и хвост нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и используют при отпуске блюда.

При варке рыбного бульона, кроме пищевых отходов используется рыба, предусмотренная для отпуски первого блюда.

* К пищевым отходам относятся также: суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости; свиные и бараньи — позвоночные, грудные, плечевые, трубчатые и суставные кости. Реберные и лопаточные кости говяжьих туш для приготовления бульонов не используют, их сдают на техническую переработку. Позвоночные кости негодны для приготовления бульонов.

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

В зависимости от используемых продуктов заправочные супы делятся на щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

Заправочные супы готовят вегетарианскими, на костном, мясо-костном, рыбном бульонах, бульонах из птицы, грибном отваре.

На бульонах костном, мясо-костном, из птицы и грибном отваре супы варят с разнообразными продуктами. На рыбном бульоне лучше готовить картофельный суп, рассольник, солянку, щи из квашеной капусты.

Для варки заправочных супов продукты подготавливают в соответствии с техникой их приготовления.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид.

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), фасоль и чечевицу — на 5-8 ч, лущеный горох — на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Макаронные перебирают, разламывают, высыпают в кипящий бульон или воду. Макароны варят 30-40 мин, лапшу 20-25 мин, лапшу дощечного, вермишель 10-15 мин, фигурные изделия 10-12 мин.

Томатное пюре пассеруют отдельно. Можно пассеровать томатное пюре вместе с овощами: сначала овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут томатное пюре и пассеруют до готовности.

БОРЩИ

По составу используемых продуктов, способам приготовления, а соответственно и по своему вкусу, внешнему виду борщи весьма разнообразны.

Основными продуктами определяющими специфику борщей, являются свекла и томатное пюре. Морковь, лук, петрушка, зелень кладут во все борщи.

В зависимости от вида борща в него добавляют капусту, картофель, перси сладкий, фасоль, чернослив, грибы, клецки и различные мясные продукты. Борщи можно готовить с говядиной, бараниной, свиной, гусям, со свиномочеганками (ветчиной, грудинкой, корейкой), шпиком, сосисками, сардельками.

Овощи и картофель нарезают и подготавливают для борща по-разному, в зависимости от его вида.

Свеклу для борщей подготавливают двумя способами:

Первый способ. Свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в жестяной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, уксуса, жира и небольшого количества бульона или воды (15-20° к массе свеклы).

Свекла, тушенная без уксуса, быстрее доходит до готовности, но обесцвечивается, поэтому для сохранения времени приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

При тушении необходимо следить за интенсивностью нагрева. После доведения жидкости до кипения нагрев уменьшают, так как бурное кипение вызывает улетучивание уксуса.

Второй способ. Свеклу варят целиком, очищенную — с добавлением уксуса или неочищенную — без уксуса. В последнем случае после варки свеклу очищают от кожуры. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре.

Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще: кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Свеклу белокочанную капусту шинкуют или нарезают квадратиками (в том случае, когда свеклу нарезают ломтиками).

Квашеную капусту тушат. Для этого капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, кладут в котел, добавляют жир (10-15°), бульон или воду (20-25° к массе капусты) и тушат 1,5-2,5 ч, периодически помешивая.

Морковь, лук репчатый шинкуют и пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают свежую капусту, доводят до кипения и варят до готовности. Затем добавляют тушеную свеклу, белые коренья, пассерованные морковь, лук и варят 10-15 мин, после чего борщ заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут сахар, соль и варят до готовности. Подготовленную квашеную капусту закладывают одновременно со свеклой. В простейших III категории борщ можно готовить без ветрушки.

При изготовлении борща с картофелем его кладут в котел по закладке свеклы, так как, если его добавить одновременно с тушеной свеклой или после, он долго не разварится.

Красный цвет борщу можно придать настоем свеклы. Для его приготовления используют свеклу наиболее яркой окраски, нарезают тонкими ломтиками или натертую на терке. Подготовленную свеклу закладывают в кастрюлю или котел, заливают горьким бульоном или водой (2 л бульона на 1 кг свеклы), добавляют уксус, доводят до кипения, настаивают на борту плиты 20-30 мин и процеживают.

Промышленность выпускает для предприятий общественного питания полуфабрикат для борща — борщевую заправку, которую следует широко использовать.

Борщи отпускают со свеклой. К борщам можно подавать крупеник (рец. № 391) по 100-150 г на порцию или вагрушка (рец. № 1032) до 2 шт. на порцию.

	БРУТТО	НЕТТО
169. Борщ		
Свекла	200	160
Капуста свежая	150	120
или квашеная	171	120
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кукурузный муф	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3 %-ный	16	16
Бульон или вода	800	800

Выход

—

1000

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу (с. 70) пассерованные свеклы и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вносят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

170. Борщ с капустой и картофелем

Свекла	200	160
Капуста свежая	100	80
или квашеная	86	60
Картофель	107	80
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кукурузный муф	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3 %-ный	16	16
Бульон или вода	800	800

Выход

—

1000

В кипящей бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 70) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде кладут в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

	БРУТТО	НЕТТО
171. Борщ с картофелем		
Свекла	204	160*
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Квашеный капуст или капуста квашеная		
толченый картофель	20	20
Сахар	6	6
Уксус 3 %-ный	16	16
Бульон или вода	700	700
Выход	—	1000

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную шпательную свеклу (с. 70), пассерованные овощи и томатное пюре за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
172. Борщ с черносливом и грибами						
Чернослив	40	60**	40	60**	40	60**
Грибы белые сушеные	10	10	8	8	6	6
Масса вареных грибов	—	20	—	16	—	12
Бульон или вода	750	750	750	750	750	750
Остальные продукты, см в рец. № 169 (кроме бульона или воды)						
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Борщ готовят, как в рец. № 169. Сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10-15 мин, затем промывают несколько раз, меняя воду. Тщательно промытые сушеные грибы зашивают хлопчатой ватой (7 г на 1 кг грибов), оставляют на 3-4 ч для набухания и затем варят в той же воде до готовности. Полученный отвар процеживают, грибы промывают, нарезают соломкой и добавляют вместе с отваром в борщ за 10-15 мин до окончания варки.

Подготовленный чернослив варят отдельно до готовности, отвар добавляют в борщ. Вареный чернослив кладут в борщ при отпуске.

	БРУТТО	НЕТТО
173. Борщ московский		
Кости свинокочешастей	50	50
Масло сливочное	16	16
Остальные продукты, см в рец. № 169 (кроме жира)		
Выход	—	1000

* Масса вареной очищенной свеклы

** Масса вареного чернослива

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
На порцию 500 г:						
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	54	40	43	32	33	24
Оморок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) тамбовской, воронежской	33	25	26	20	20	15
Сосиски	26	25	21	20	15,5	15
Масса готового мяса	—	25	—	20	—	15
Масса готового оморока	—	25	—	20	—	15
Масса готовых сосисок	—	25	—	20	—	15
Масса готового набора	—	75	—	60	—	45

Бульон варят с добавлением костей свинокочменностей. Все овощи шинкуют, специи тушат, морковь и лук пассеруют. В остальном борщ готовят, как в рец. № 169 с капустой свежей. Вареное мясо, оморок, сосиски нарезают по одному куску на порцию, заливают бульоном, доводят до кипения, проверяют 3-5 мин и кладут в борщ при отпуске.

	БРУТТО	НЕТТО
174. Борщ флотский		
Кулинарный жир	16	16
Остальные продукты, как в рец. № 169 (кроме жира)		

Выход	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинокочменности на порцию 500 г						
Венон соляный (с костями) или грудинка копченая (со шкурой без костей)	60	50*	42	35*	30	25*
или корейка копченая (со шкурой без костей)	57	50*	40	35*	29	25*
или корейка копченая (со шкурой без костей)	57	50*	40	35*	28	25*

Бульон варят с добавлением свинокочменностей.

Овощи нарезают ломтиками, капусту — шашками, картофель — кубиками. В остальном борщ готовят, как в рец. № 169. Вареные свинокочменности нарезают по 1-2 куску на порцию и кладут в борщ при отпуске.

Свинокочменности можно опускать без шкуры, при этом норма включения массой брутто соответственно увеличивается.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
175. Борщ с фасолью				
Свиное	200	160	200	160
Капуста свежая	100	80	100	80
или квашеная	86	60	86	60
Фасоль	40	40	40	40
Морковь	50	40	25	20
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Томатное пюре	30	30	30	30
Кулинарный жир	20	20	20	20

* Масса свинокочменностей в отварном виде.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	4	4	2	2
Уксус 3 %-ый	16	16	16	16
Бульон или вода	800	800	800	800
Выход	—	1000	—	1000

Кипуску нарезают щавлями, остальные овощи — ломтиками. Борщ варят обычным способом. Фасоль, предварительно сваренную, кладут в борщ за 5-10 мин. до окончания его варки.

В борщ можно добавить чеснок, растертый с солью (3 г нетто на 1000 г борща).

	БРУТТО		НЕТТО	
176. Борщ с фасолью и картофелем				
Свекла	200		160	
Картофель	133		100	
Фасоль	40		40	
Морковь	50		40	
Петрушка (корень)	13		10	
Лук репчатый	48		40	
Томатное пюре	30		30	
Кулинарный жир	20		20	
Чеснок	4		3	
Сахар	6		6	
Уксус 3 %-ый	16		16	
Бульон или вода	800		800	
Выход	—		1000	

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 мин. затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5-10 мин. до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, специю, растертый с солью чеснок и доводят до готовности.

177. Борщ сибирский

Свекла	200		160	
Капуста свежая	100		80	
или квашеная	86		60	
Картофель	53		40	
Фасоль	40		40	
Морковь	50		40	
Лук репчатый	48		40	
Томатное пюре	30		30	
Кулинарный жир	16		16	
Чеснок	5		4	
Сахар	10		10	
Уксус 3 %-ый	6		6	
Бульон или вода	800		800	

Выход — 1000

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Фрикадельки мясные готовые № 178 на порцию 500 г	—	75	—	50	—	35

Борщ готовят, как указано в реп. № 175, с добавлением картофеля.

Фрикадельки припускают отдельно в бульоне и кладут в борщ при отпуске. Борщ можно отпустить с добавлением окорока вареного по 20-30 г на порцию по I и II колонкам. В этом случае масса фрикаделек уменьшается на 50 %. Чеснок, растертый с солью, кладут одновременно со специями.

	БРУТТО	НЕТТО
178. Фрикадельки мясные		
Говядина (континент. мясо)	1549	1140
или баранина	1594	1140
или свинина	1338	1140
Лук репчатый	119	100
Вода	100	100
Яйца	2 шт.	80
Масса полуфабриката	—	1340
Выход	—	1000

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и лавровым листом. Сформованные шарики массой 8-10 г жарят в масле до готовности.

Хранят фрикадельки на жаренье в бульоне.

179. Борщ с квашеным

Кулинарный жир	10	10
Шинь	10,4	10
Остальные продукты, как в рец. № 169 (кроме жира)		
Выход	—	1000

Клецки готовятся №№ 389, 1039 на порцию 500 г

— 65

Борщ готовят, как указано в рец. № 169. Шинь растирают и кладут в борщ одновременно с квашеным. Клецки варят отдельно в подсоленной воде или бульоне небольшими порциями и кладут в борщ при отпуске. Борщ можно готовить и без шинь. В этом случае количество жира увеличивается на 10 г.

Этот борщ рекомендуется варить с гусем или уткой.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
180. Борщ летний						
Свекла	151	118*	151	118*	151	118*
Картофель	160	120	267	200	267	200
Фасоль	40	40	—	—	—	—
Морковь	50	40	50	40	—	—
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
или зеленый	38	30	38	30	38	30
Щавель	132	100	132	100	184	140
Шинь	135	100	135	100	189	140
Мука пшеничная	6	6	6	6	6	6
Кулинарный жир	20	20	20	20	20	20
Сахар	6	6	6	6	6	6
Уксус 3 %-ый	10	10	10	10	10	10
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Бульон или вода	600	600	600	600	600	600
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса вареной очищенной свеклы

Щавель и шпинат припускают в бульоне или воде по упреваемости и протирают или мелко нарезают. Фасоль предварительно отваривают. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, пассерованные овощи и варят почти до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в борщ выкладывают подготовленные кабачки, шпинат, фасоль, свеклу, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль и сахар. Яйцо кладут в суп при отпуске.

Норма расхода яиц может быть увеличена до 1/2 шт. на порцию.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
181. Борщ летний (с белой свеклой)						
Свекла молодая с ботвой	250	200	250	200	250	200
Картофель	200	150	107	80	267	200
Фасоль	—	—	40	40	—	—
Морковь	50	40	50	40	25	20
Петрушка (норень)	27	20	27	20	27	20
Лук-порей	53	40	53	40	53	40
или лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Кабачки	149	100	149	100	—	—
Полдороды свежие	94	60	94	60	94	60
или томатное пюре	37	37	37	37	37	37
Кулинарный жир	20	20	20	20	20	20
Уксус 3 %-ный	6	6	6	6	6	6
Бульон или вода	700	700	700	700	700	700
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Коренья, кабачки и лук нарезают ломтиками, картофель — круглыми кубиками или брусочками, листья и черешки ботвы режут на части. Черешки белой свеклы и фасоль предварительно отваривают, морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, листья ботвы, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют подготовленные черешки ботвы, нарезанные дольками полдороды, кабачки, нарезанную фасоль, соль, сахар, уксус. В борщ можно добавить сахар (6 г на 1000 г борща).

	БРУТТО	НЕТТО
182. Борщ из сушеных овощей		
Свекла	25	25
Капуста	9,5	9,5
Картофель	23	23
Морковь	5	5
Белые коренья	1,5	1,5
Лук репчатый	6,5	6,5
Томатное пюре	30	30
Мука пшеничная	6	6
Кулинарный жир	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3 %-ный	16	16
Бульон или вода	800	800

Выход

—

1000

Сушеные овощи перебирают, промывают, заливают 10-кратным, картофель — 6-кратным количеством кипящей воды и уваривают их для набухания на 3-4 ч. Морковь, белые коренья, лук замачивают вместе в одной посуде; картофель, капусту и свеклу замачивают по отдельности. Подготовленные морковь и лук пассеруют, свеклу тушат с добавлением томатного пюре, уксуса и сахара.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту и картофель, варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания

варен в суд кладут специи и заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой добавляют сахар, уксус.

Борщ рекомендуется посыпать при отпуске зеленью (укроп, петрушка), луком зеленым. Хорошо добавить перец сладкий (болгарский, маринированный, резаный или свежий) из расчета 30-40 г нетто на 1000 г борща, при этом соответственно уменьшается закладка других овощей.

	БРУТТО	НЕТТО
183. Борщ украинский		
Свинина	150	120
Капуста свежая	100	80
Картофель	213	160
Морковь	30	40
Петрушка (корень)	21	14
Лук репчатый	34	30
Чеснок	4	3
Томатное пюре	30	30
Мука пшеничная	6	6
Шпик	10 4	10
Купянский жир или жир животный топленый гусиный	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3 %-ый	10	10
Перец сладкий	27	20
Бульон	700	700
Выход	—	1000

Свинку рубят, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь отваривают и лук жаренный помидоры-мяк, пассеруют с жиром.

В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, варят до готовности, закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 5-10 мин до окончания варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, перец сладкий, соль, специи.

Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с чесноком.

Рекомендуется борщ отпускать с соевым, свиным. Отдельно можно подать пампушки с чесноком.

184. Паштет из чеснока

Мука пшеничная	80	80
Вода	35	35
Сахар	5	5
Дрожжи	2,5	2,5
Масло растительное	2	2
Яйца (для смазки)	1/20 шт.	2
Масса полуфабриката	—	120
Масса готового продукта	—	100
На соус:		
Чеснок	3	2
Масло растительное	5	5
Соль	1	1
Вода	25	25
Масса соуса	—	30
Выход	—	100 30

Из дрожжевого теста, приготовленного, как указано на с. 423, формируют шарик массой 30 г, укладывают на смазанный маслом противень и оставляют для расстояния. Затем изделия смазывают яйцом и выпекают 7-8 мин.

При подаче капусту поливают соусом. Для его приготовления чеснок растирают с соевым, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.

	БРУТТО	НЕТО
185. Борщ полтавский с галушками		
Свекла	150	120
Капуста свежая	100	80
Картофель	213	160
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	21	16
Лук репчатый	36	30
Шпик	10,4	10
Жир животный топленый пшеничной или кукурузный мука	10	10
Томатное пюре	30	30
Сахар	6	6
Уксус 3 %-ный	10	10
Бульон	700	700
На галушки:		
Мука пшеничная или гречневая	60	60
Яйца	1/3 шт.	3
Бульон или вода	90	90
Соль	2	2
Масса готовых галушек	—	100

Выход

—

1000

Свеклу нарезают ломтиками, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь и петрушку нарезают кубиками, лук — кубиками, пассеруют с жиром. Борщ полтавский готовят на бульоне из говядины.

В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения, закладывают нарезанную шпиками капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, сметану и варят до готовности.

Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с репчатым луком. Подают борщ с гусем, курицей.

Для приготовления галушек в кипящую подсоленную воду всыпают третью часть муки, хорошо вымешивают и окладывают, затем добавляют яйца, остальную муку и замешивают некрутое тесто, после чего тесто кладут столовой ложкой в кипящую подсоленную воду и варят до готовности.

Галушки можно приготовить другим способом: тесто раскатать до толщины 4-5 мм, нарезать квадратиками (10 x 10 мм или 15 x 15 мм) и сварить в подсоленной воде.

При отпуске в борщ кладут галушки, сметану и посыпают зеленью.

ЩИ

Щи готовят из белокочанной свежей и квашеной капусты, свекловичной капусты, капустной рассады, молодой крапивы, шпината, щиповника. Их можно готовить вегетарианскими, с грибами, а также на костном бульоне, с соусом и различными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят с рыбой, половинкой рыб семейства осетровых, сиговых, хавской, толклой соленой.

Для щей свежую капусту нарезают шпиками в 2-3 см или шинкуют. Равноко капусту нарезают вместе с кочерыжкой дольками в 5-6 см. Коренья режут дольками соломкой или брусочками, лук — дольками или соломкой, картофель — дольками или кубиками.

Морковь и лук пассеруют. Некоторые сорта капусты придают щи горьковатый вкус. Такую капусту перед закладкой в бульон следует бланшировать.

Квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить. Очень кислую квашеную капусту следует промыть в холодной воде и отжать. Следует также учитывать, что при промывании квашеной капусты теряется часть содержащихся в ней питательных веществ. Капусту квашеную тушат 1,5-2,5 ч. для щей суповых — 3-4 ч.

Способ приготовления тушеной капусты указан на с. 70. Можно также готовить щи из сырой квашеной капусты. Для приготовления щей из квашеной капусты можно использовать полуфабрикаты, выпускаемые промышленностью, капусту тушеную стерилизованную или быстрозамороженную, которая представляет собой шинкованную квашеную капусту с пассерованными овощами (луком, морковью, белыми кореньями) с добавлением томата, пшеничной муки, сахара и специй.

Щи из свежей капусты можно подавать с пирошками (рец. № 1026) или ватрушками (рец. № 1032), или кулебякой (рец. № 1037).

Щи из квашеной капусты — с рассыпчатой гречневой кашей (рец. № 378), крупяником (рец. № 391) или ватрушками (рец. № 1032).

Щи отпускают со сметаной и посыпают зеленью.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
186. Щи из свежей капусты						
Капуста белокачанная	400	320	400	320	390	280
или савойская	410	320	410	320	410	320
Реза	40	30	40	30	—	—
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Помидоры свежие	106	90	—	—	—	—
Томатное пюре	—	—	20	20	6	6
Мука пшеничная	6	6	—	—	10	10
Кулинарный жир	20	20	20	20	20	20
Бульон или вода	700	700	750	750	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные ломочками помидоры или пассерованное томатное пюре, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой. Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей), растертый с солью.

187. Щи из свежей капусты с картофелем

Капуста белокачанная	300	240	300	240	250	200
или савойская	308	240	308	240	—	—
Картофель	160	120	160	120	160	120
Реза	40	30	40	30	—	—
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Помидоры свежие	94	80	—	—	—	—
Томатное пюре	—	—	20	20	—	—
Кулинарный жир	20	20	20	20	20	20
Бульон или вода	650	650	750	750	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Капусту нарезают ломочками, картофель — толченым. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. В остальном готовят и отпускают, как указано в рец. № 186. При приготовлении щей из свежей капусты не закладывают после картофеля. Щи по III колонке можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 г щей).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
188. Шш зеленые						
Щавель	—	—	—	—	395	300
или щавель	132	100	132	100	132	100
и шпинат	270	200	270	200	270	200
Картофель	200	150	200	150	133	100
Петрушка (корень)	40	30	—	—	—	—
Лук репчатый	36	30	48	40	48	40
Лук зеленый	38	30	—	—	—	—
Муса пастеризованная	20	20	20	20	20	20
Маргарин столовый	24	24	24	24	24	24
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Бульон или вода	750	750	800	800	750	750
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают. В кипящий бульон или воду кладут картофель и варят, затем добавляют пассерованный лук, пюре из щавеля и мане.ля и варят 15 мин. За 3-10 мин до окончания варки шш заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль, сливки.

Полонину шпината и щавеля можно не протирать, а полонить нарезанными. Сваренное крутую яшю и сметану кладут в шш при отпуске. Нормы закладки яиц может быть увеличена до 1/2 шт. на порцию.

Шш зеленые можно готовить из консервированного щавеля, шпината или смеси щавеля и шпината. Залодка шш рассчитывается в соответствии с таблицей 36 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд".

	БРУТТО	НЕТТО
189. Шш из щавеля		
Щавель	329	250
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	24	20
Лук-порей	26	20
Маргарин столовый	24	24
Мане.ско или сметан	150	150
Яйца	2 1/2 шт.	100
Бульон или вода	700	700
Выход	—	1000
Гренок № 1041 на порцию 500 г.	—	20

Густот шш, как указано в рец. № 185. Шш перед отпуском заправляют яшюном (смесью из мане.ско или сметан и 1/2 шт. яйца на 1000 г супа). Для его приготовления сырые яшюные желтки разбивают, тщательно добавляя яшюное и охлаждаемое до температур 60-70°C мане.ско или сметан. Смесь прожаривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают.

При отпуске в шш кладут яшю, сваренное в "мешочек" или крутую сметану и отдельно подают гренок.

190. Шш из сушеных овощей

Капуста	22	22
Морковь	6	6
Лук репчатый	8	8
Петрушка (корень)	1,2	1,2
Картофель	32	32
Томатное пюре	30	30

	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	10	10
Купеческий жир	20	20
Бульон или вода	800	800
Выход	—	1000

Сушеные овощи перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания на 3-4 ч (картофель замачивают отдельно). Овощи отделяют от воды, морковь и лук пассеруют, а воду используют для приготовления щей. В кипящий бульон или воду кладут капусту и картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки щей заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре, сливки, соль.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
191. Щи из квашеной капусты				
Капуста квашеная	357	250	357	250
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Томатное пюре	40	40	10	10
Мука пшеничная	10	10	6	6
Купеческий жир	20	20	20	20
Бульон или вода	800	800	800	800
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленную квашеную капусту тушат (с 70) с добавлением томатного пюре. Морковь и лук шинкуют, пассеруют и добавляют в капусту за 10-15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон или воду кладут капусту тушеную с овощами, варят 25-30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут соль, сливки и варят до готовности. Щи можно заправлять сахаром (6 г на 1000 г щей) и чесноком, растертым с соевым (2 г нетто на 1000 г щей).

Щи готовят и без томатного пюре.

192. Щи суповые

Кости свинокотлетной	50	50	50	50
Капуста квашеная	357	250	357	250
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Томатное пюре	50	50	10	10
Купеческий жир	30	30	28	28
Мука пшеничная	10	10	6	6
Чеснок	4	3	4	3
Бульон или вода	800	800	850	850
Выход	—	1000	—	1000

Квашеную капусту мелко рубят и тушат (с. 70) с добавлением томатного пюре и костей свинокотлетной 3-4 ч. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, соль, сливки. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с соевым.

Щи можно приготовить с мясом и другими мясными продуктами. При приготовлении щей со свиной головой норма жира уменьшается (с. 64).

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
193. Щи из квашеной капусты с картофелем				
Капуста квашеная	286	200	286	200
Картофель	200	150	133	100
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Чеснок	4	3	—	—
Томатное пюре	40	40	10	10
Кулинарный жир	20	20	20	20
Бульон или вода	750	750	600	600
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту тушеную с томатным пюре и варят с момента закипания 15-20 мин. Добавляют пассерованные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре.

Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью

194. Щи по-уральски (с крупой)

Крупа (сорт «железо» «Таркулес», пшено, перловка, овсяная или рисовая)	20	20	20	20
Томатное пюре	50	50	50	50
Остальные продукты, как в рец. № 193, кроме картофеля и томатного пюре				
Бульон или вода	850	850	850	850
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду всыпают подготовленную крупу (с. 70), доводят до кипения, кладут капусту тушеную, через 15-20 мин после закипания добавляют пассерованные овощи и варят щи до готовности

РАССОЛЬНИКИ

Общеприимной составной частью рассольников является огурцы соленые. Рассольники готовят вегетарианскими, на бульонах: костном, мясо-костном, рыбном, из птицы, грибном отваре. Отпускают с потрохами, мясками и другими мясными продуктами. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы пропускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук пассеруют.

Порядок закладки продуктов в рассольник такой же, как и для других заправочных супов.

Если вкус рассольника недостаточно острый, за 5-10 мин до окончания варки можно добавить огуречный рассол, предварительно процеженный и прокипяченный.

К рассольникам на мясных бульонах можно подавать ватрушки с творогом (рец. № 1032), а на рыбном — расстегаи (рец. № 1034).

Рассольники (за исключением рассольников с рыбными продуктами) подают со сметаной. При отпуске рассольники посыпают зеленью петрушки или укропа

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
195. Рассольник				
Картофель	320	240	400	300
Петрушка (корень)	80	60	—	—
Сельдерей (корень)	15	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Лук-порей	53	40	—	—
Огурцы соленые	67	60	67	60
Шавель	53	40	—	—
или шпинат	54	40	—	—
Мargarin столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	750	750	750	750
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья шавеля или шпината, соль, специи. При приготовлении рассольника без шпината или шавеля норму закладки огурцов и овощей соответственно увеличивают.

196. Рассольник дамский

Капуста свежая	100	80	100	80
Картофель	240	180	400	300
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	80	60	—	—
Сельдерей (корень)	29	20	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Лук-порей	53	40	—	—
Огурцы соленые	67	60	67	60
Мargarin столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	750	750	700	700
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанные брусочками, а через 5-7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности вводят специи, соль.

197. Рассольник петербургский

Картофель	400	300	400	300
Крупа (перловая или пшеничная или рисовая, или овсяная)	30	30	20	20
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20
Лук-порей	26	20	—	—
Огурцы соленые	67	60	67	60
Томатное пюре	30	30	—	—
Мargarin столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	700	700	750	750
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу (с. 70) и варят рассольник обычным способом. За 5-10 мин до готовности кладут пассерованное томатное пюре.

Рассольник можно готовить без томатного пюре.

	БРУТТО	НЕТТО
198. Рассольник московский		
Петрушка (корень)	120	90
Пастернак (корень)	80	60
Сельдерей (корень)	44	30
Лук репчатый	48	40
Лук порей	53	40
Шавель	53	40
Шпинат	54	40
или салат	54	40
Огурцы соленые	67	60
Масло сливочное	20	20
Сметана или молоко	150	150
Яйца	1/2 шт.	20
Бульон или вода	700	700

Выход

—

1000

Рассольник готовят с курицей или субпродуктами птицы, или поварин говяжьим. В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, притушенные огурцы и варят 5-10 мин. Затем добавляют нарезанные на части листья шпината, шавеля или салата, специи, соль и варят до готовности. Из молока или сметки и яиц готовят льезон (с.215).

При отпуске в рассольник кладут порции вареной курицы или субпродукты из нее, или маринованные говяжьи почки, добавляют яично-молочную смесь. Отдельно подают две ветрушки с творогом (рец. № 1032). При массовом приготовлении рассольника его можно заправлять льезоном перед отпуском. Рассольник можно готовить без шавеля и шпината.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
199. Рассольник по-россошански				
Картофель	400	300	467	350
Петрушка (корень)	80	60	—	—
Морковь	—	—	50	40
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук порей	53	40	—	—
Томатное пюре	20	20	10	10
Огурцы соленые	67	60	67	60
Шпик	31	30	31	30
или жир мясной или свиной пшавской	18	18	18	18
Бульон или вода	750	750	750	750

Выход

—

1000

—

1000

Шпик мелко нарезают или пропускают через мясорубку, затем растапливают и пассеруют на нем лук и морковь, в конце пассеровки добавляют томатное пюре.

В остальном готовят и отпускают рассольник, как обычно.

СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОВОЩАМИ, КРУПОЙ, БОБОВЫМИ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент первых блюд. Эти супы готовят с крупяны, макаронными изделиями и бобовыми.

Картофельные и овощные супы можно готовить вегетарианскими и на бульонах. Их приготавливают с говяжьей, бараньей, свиной, птичьей, сельскими, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами.

Картофель и овощи на картофельные супы нарезают дольками, брусочками, кубиками в зависимости от формы нарезки входящих в них продуктов. Вместо томатного пюре лучше использовать свежее помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. К картофельным и овощным супам подают пирошки (рец. №№ 1026, 1029), хулебану (рец. № 1037).

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
208. Суп картофельный				
Картофель	600	450	600	450
Репка	40	30	—	—
Морковь	25	20	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Томатное пюре	10	10	—	—
Кухонный жир или жир животный топленый пищевой	10	10	10	10
Бульон или вода	700	700	700	700

Выход

— 1000

— 1000

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут специи, соль. Можно суп готовить без томатного пюре.

Этот суп хорошо готовить с рыбой и рыбными продуктами. При приготовлении супа с грибами вареные грибы нарезают ломтиками или соломкой, слегка обжаривают и кладут в суп вместе с пассерованными овощами.

209. Суп крестьянский с крупой

Капустя свиная	200	160	150	120
Картофель	107	80	133	100
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячменная, пшеничная	40	40	40	40
или пшено, хлопья овсяные "Геркулес"	35	35	20	20
Репка	40	30	—	—
Морковь	25	20	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Томатное пюре	20	20	—	—
или помидоры свежие	44	37	—	—
Жир животный топленый пищевой или масло растительное	20	20	20	20
Бульон или вода:				
для круп пшено, хлопья овсяные "Геркулес"	750	750	800	800
для остальных круп	800	800	850	850

Выход

— 1000

— 1000

Крупу перловую, ячменную, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре или помидоры. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные "Геркулес" закладывают за 15-20 мин до готовности супа. Отпускают суп со сметаной. Суп можно готовить без томатного пюре и помидоров.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
202. Суп из овощей						
Капуста цветная	96	50	—	—	—	—
или брассельская*	77	50	—	—	—	—
или белокочанная	—	—	100	80	100	80
Картофель	—	—	267	200	267	200
Репа	53	40	—	—	—	—
Морковь	25	20	50	40	50	40
Петрушка (корень)	27	20	27	20	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	26	20	—	—
Горошек зеленый	—	—	46	30	46	30
консервированный или фасоль			—	—		
овощная (пюревая) свежая	67	60	—	—	33	30
Помидоры свежие	94	80	94	80	—	—
Грибы белые свежие	53	40	—	—	—	—
Мargarin столовый	20	20	20	20	20	20
Бульон или вода	850	850	750	750	750	750
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нашинкованные ножки грибов, морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нарезанные соломкой дольки грибов и варят 30-35 мин, затем добавляют нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, дольки свежих помидоров, горошек зеленый, соль и сливки. При использовании цветной или брассельской капусты их закладывают в суп одновременно с пассерованными овощами.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым, а фасоль овощную (пюревую) свежую можно заменить консервированной в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпустить со сметаной.

	I = II		III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
203. Суп картофельный со щавелем				
Щавель	158	120	158	120
Картофель	333	250	467	350
Морковь	38	30	—	—
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20
Лук-порей	26	20	—	—
Margarin столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	750	750	700	700
Выход	—	1000	—	1000

Суп готовят, как указано в рец. № 200. Нарезанный щавель добавляют в картофельный суп за 5-8 мин до окончания варки.

Отпускают суп со сметаной.

204. Суп картофельный с крупой				
Картофель	427	320	400	300
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	40	40	40	40
или рисовая, пшено, хлопья овсяные				
"Геркулес"	20	20	20	20
или манная	30	30	30	30

* Нормы замены указаны на капусту кочанную.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
или лук-порей	26	20	—	—
Кулинарный жир	10	10	10	10
Бульон или вода:				
для круа пшеничной, овсяной, перловой	700	700	700	700
для остальных круп	750	750	750	750

Выход — 1000 — 1000

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками.

В кипящей бульон или воду кладут подготовленную крупу (с 70), картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до его готовности.

Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, телячьей рыб семейства осетровых. Обработанную головизну и порции рыбы варят отдельно.

При приготовлении супа с рыбой можно использовать масло растительное.

208. Суп пшеничный

Шпик	81	76	58	56
Картофель	373	280	373	280
Крупа пшено	50	50	50	50
Лук репчатый	95	80	95	80
Бульон или вода	750	750	750	750

Выход — 1000 — 1000

Пшено промывают несколько раз теплой (40-50°C) водой, затем ошпаривают кипятком. Шпик нарезают кубиками, обжаривают, на выжарившемся жире пассеруют лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками.

В кипящей бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5-10 мин добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный лук со шпиком и продолжают варить. За 5-10 мин до окончания варки супа кладут специи, соль.

209. Суп картофельный с бобами

Картофель	333	250	267	200
Фасоль или горох луцкский	81	80	81	80
или чечевица	101	100	101	100
или горошек зеленый консервированный	154	100	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10
Кулинарный жир или жир животный				
толстый пищевой	20	20	20	20
Бульон или вода	650	65	700	700

Выход — 1000 — 1000

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку — мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Фасоль, горох, чечевицу готовят отдельно, как указано на с. 70, затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Горошек зеленый закладывают в суп вместе с пассерованными овощами.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
207. Суп картофельный с консервами из бобовых						
Консервы: горох, фасоль или чечевица с мясом или фасоль или горох со шпиком или свежим шпротом в томатном соусе	250	250	200	200	150	150
Купящейся жар или жар мясной топленый пищевой	200	200	150	150	100	100
Бульон или вода	10	10	10	10	10	10
Остаточные продукты, как в рец. № 206, кроме бобовых, жира и бульона	650	650	700	700	700	700

Выход

—

1000

—

1000

—

1000

Готовят суп, как указано в рец. № 206. Консервы кладут в суп за 20 мин до окончания варки.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
208. Суп картофельный с макаронными изделиями				
Картофель	400	300	400	300
Макаронны, палша, вермишель, фигурные изделия, палша домашняя № 1040	40	40	40	40
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Мargarin столовый	10	10	10	10
Бульон или вода	750	750	750	750

Выход

—

1000

—

1000

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, морковь — брусочками, сельской или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макаронны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Липшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия за 10-15 мин до готовности супа. Добавляют соль, перец.

Домашнюю липшу просеивают от мука, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 мин до его готовности.

Суп готовят с курочкой, субпродуктами птицы, говядиной, мясными консервами, грибами. Суп можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 г супа).

209. Суп картофельный с мясными фрикадельками				
Картофель	400	300	533	400
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Томатное пюре	10	10	10	10
Margarin столовый	10	10	10	10
Бульон или вода	800	800	700	700

Выход

—

1000

—

1000

Фрикадельки мясные готовые № 178
на порцию 500 г

I		II		III	
БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
—	75	—	50	—	35

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, свецки, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

210. Суп картофельный с рыбами
фрикадельками

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	400	300	533	400
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Томатное пюре	10	10	10	10
Масло растительное	10	10	10	10
Бульон или вода	800	800	700	700
Выход	—	1000	—	1000

Фрикадельки рыбные готовые № 211
на порцию 500 г

I		II		III	
БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
—	100	—	75	—	50

Готовят так же, как суп картофельный с мясными фрикадельками (рец. № 209).

211. Фрикадельки рыбные

	БРУТТО	НЕТТО
Сом (кроме океанического) или аматай*	1880	940
или окунь морской*	1343	940
или треска*	1237	940
или филе сома (выпускаемое промышленностью)	1022	940
или филе трески (необешуренное, выпускаемое промышленностью)	979	940
или филе окуня морского (необешу- ренное, выпускаемое промышленностью)	1000	940
Жидо	1 $\frac{1}{4}$ шт.	50
Лук репчатый	230	200
Бульон	90	90
Масса полуфабриката	—	1230
Выход	—	1000

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, жидо, перец, черный, соль, воду и все тщательно перемешивают.

Сформованные шарики массой 15-18 г припускают в бульоне до готовности.

* Нормы заморозки указаны на сом и аматай неразделанные, на окунь морской и треску порционными обешуренными.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
212. Суп картофельный с грибами						
Грибы белые свежие	263	200	175	133	88	67
или шампиньоны свежие	282	214	188	143	93	71
или грибы белые сушеные	12	12	10	10	6	6
Масса готовых свежих грибов	—	150	—	100	—	50
Масса готовых сушеных грибов	—	24	—	20	—	12
Картофель	400	300	467	350	533	400
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Помидоры свежие	94	80	71	60	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Бульон или вода	650	650	650	650	700	700
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Картофель и овощи нарезают кубиками. Лук, морковь пассеруют с жиром. Вместе с овощами можно слепить пасшеровать мелко нарезанные ножки грибов.

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованные шпиком свежие грибы и варят 35-40 мин, затем закладывают картофель, доводят до кипения, вводят пассерованные овощи и кусочки грибов. За 5-10 мин до готовности супа кладут помидоры, нарезанные дольками, специи, соль.

При использовании сухих грибов их подготавливают, как указано на с. 72, и вводят за 10-15 мин до готовности супа.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
213. Суп картофельный с клецками				
Картофель	400	300	267	200
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10
Клецки готовые №№ 389, 1039	—	260	—	260
Бульон или вода	650	650	750	750
Выход	—	1000	—	1000

Суп готовят, как указано в рец. № 200. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде, выкладывают порциями и кладут в суп при отпуске.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
214. Суп картофельный с пальчиками						
Картофель	333	250	400	300	467	350
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Бульон или вода	750	750	750	750	750	750
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Пальчики готовые №№ 1003, 1006 на порцию 500 г

Суп готовят, как указано в рецептуре № 200. Пальчики варят в подсоленной воде или бульоне и кладут в суп при отпуске.

215. Суп из овощей с фасолью

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста цветная	268	150	—	—
или белокочанная	188	150	175	140
или кабачки	299	200	—	—
или тыква	286	200	—	—
Картофель	200	150	200	150
Морковь	50	40	25	20
Петрушка (корень)	27	20	27	20
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Фасоль	40	40	30	30
или фасоль овощная (лопатка) свежая	101	91	76	68
Маргарин столовый	—	—	—	—
или жир животный голландский пищевой	20	20	20	20
Бульон или вода	750	750	750	750
Выход	—	1000	—	1000

Целевую капусту разделяют на мелкие соцветия или нарезают на кусочки, белокочанную капусту нарезают шампаниз, кабачки, тыкву, картофель — кубиками, морковь, петрушку, лук — мелкими кубиками.

Морковь и лук пассеруют. Кабачки и тыкву припускают. В кипящий бульон или воду закладывают капусту белокочанную, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, специи, соль. При использовании цветной капусты ее следует класть в суп после картофеля.

При приготовлении супа с кабачками для тыквой припускавшие кабачки или тыкву добавляют вместе с фасолью.

СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, КРУТОЙ И БОБОВЫМИ

Для супов этой группы используют узвары, рызан, вермишель, фигурные изделия (ушки, рыбки, антоны, звездочки и др.), лапшу промышленную или домашнюю, различные крупы и бобы.

Морковь, лук, белые корни для супов с макаронными изделиями нарезают кубиками или соломкой, а для супов из круп и бобовых — кубиками. Морковь и лук пассеруют.

Макаронные изделия, особенно вермишель, при длительной варке и кипении супа деформируются. Во избежание этого супы с макаронными изделиями следует готовить небольшими порциями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин.

Супы готовят на костном, мясо-костном бульонах, с говядиной, бараниной, телятиной (грудяжка), ягдейкой, курицей, субпродуктами (тищи, масныни консервами, свежими или сушеными грибами). Супы с бобовыми рекомендуют готовить со свиной, с копченой корейкой, грудкой, окороком сырокопченым.

216. Суп с макаронными изделиями

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Макаронные изделия, вермишель, лапша, фигурные изделия	80	80	80	80
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Кулинарный жир	20	20	20	20
Толченное сало	—	—	6	6
Бульон или вода	950	950	950	950
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макаронны, доводит до кипения и варит 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супы с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

Перед окончанием варки кладут соль, специи.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
217. Суп с макаронными изделиями и картофелем				
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия	50	50	50	50
Картофель	267	200	267	200
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Кукурузный жар	10	10	10	10
Томатное пюре	—	—	10	10
Бульон или вода	850	850	850	850
Выход	—	1000	—	1000
Суп готовят, как в рец. № 208.				

218. Суп-лапша домашняя				
Лапша домашняя № 10-40	—	80	—	80
Масса вареной лапши	—	200	—	200
Морковь	50	40	—	—
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Кукурузный жар	20	20	20	20
Бульон или вода	900	900	950	950
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу (с. 431) и варят до готовности.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
219. Суп-лапша грибная						
Грибы белые сушеные	26	26	16	16	6	6
или грибы белые свежие	263	200	173	133	88	67
или шампиньоны свежие	282	214	188	143	93	71
Масса вареных сушеных грибов	—	52	—	32	—	12
Масса вареных свежих грибов	—	150	—	100	—	50
Лапша или вермишель	80	80	80	80	80	80
Морковь	50	40	50	40	50	40
Лук репчатый	24	20	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Кукурузный жар или масло растительное	20	20	20	20	20	20
Бульон или вода	900	900	900	900	950	950
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные грибы. За 10-15 мин до готовности супа добавляют пассерованные морковь и лук, затем кашу или вермишель и варят до готовности. Суп можно готовить с домашней кашей (рец. № 1040) и отпускать со сметаной.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
220. Суп с крупой				
Крупа: рисовая, перловая, манная	80	80	80	80
или овсяная, ячневая, пшеничная, пшено	100	100	100	100
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	20	20	20	20
Бульон или вода:				
для крупы манной	950	950	950	950
для остальных круп	1000	1000	1000	1000
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду замачивают подготовленную крупу (с. 70), за 10-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи.

При приготовлении супа с манной крупой в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
221. Суп с крупой и томатом						
Крупа: рисовая, перловая	80	80	80	80	80	80
или пшеница, овсяная, пшеничная	100	100	100	100	100	100
Морковь	50	40	50	40	—	—
Репка	—	—	40	30	—	—
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Томатное пюре	30	30	30	30	30	30
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	20	20	20	20	—	—
или масло растительное	—	—	—	—	20	20
Бульон или вода	1000	1000	950	950	1000	1000
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Суп готовят, как указано в рец. № 220. В конце пассеровки овощей добавляют томатное пюре.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
222. Суп рисовый с маслом						
Крупа рисовая	80	80	70	70	60	60
Лук репчатый	60	50	48	40	48	40
Томатное пюре	50	50	40	40	20	20
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	10	10	10	10	10	10
Чеснок	4	3	4	3	4	3
Перец красный	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Бульон или вода	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Масса готового мяса (говядина или баранина) на порцию 500 г

— 50 — 35 — 25

В кипящий бульон или воду засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до допуготворности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый, томатное пюре и доводят суп до готовности. Готовый суп заправляют растертым с солью чесноком, перцем. Суп с говяжьей мозью чесноком не заправлять.

	БРУТТО		НЕТТО	
223. Суп шпешный с мясом (кулеши)				
Крупа пшено	100		100	
Лук репчатый	71		60	
Жир-сырец свиной	10		10	
Бульон или вода	950		950	

Выход	1000					
	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса готового мяса (говядина) на порцию 500 г	—	50	—	35	—	25

Нарезанный кубиками жир-сырец поджаривают с рубленым репчатым луком до золотистого цвета. В кипящий бульон или воду кладут промытое пшено и варят 3-5-10 мин до готовности крупы добавляют жир с луком, соль, специи. При отпуске в суп кладут мясо.

224. Суп с крупой и мясистыми фрикадельками

Крупа манная	40	40	40	40	40	40
или крупа рисовая, перловая	80	80	80	80	80	80
или пшеничная, овсяная	80	80	80	80	80	80
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	10	10	10	10	10	10
Бульон или вода:						
для круп манной, овсяной	950	950	950	950	950	950
для остальных круп	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
Фрикадельки мясные готовые № 678 на порцию 500 г	—	75	—	50	—	35

Суп готовят, как указано в рец. № 220. Фрикадельки припускают отдельно и кладут в суп при отпуске.

225. Суп с сельдешками или клецками

Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	48	40
Лук-порей	26	20	26	20	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Бульон: для супа с сельдешками	700	700	700	700	800	800
для супа с клецками	850	850	850	850	850	850
Сельдешки готовые	—	350	—	300	—	200
№№ 1003, 1006	—	350	—	300	—	200
Клецки готовые №№ 389, 1039	—	260	—	250	—	240

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
-------	---	------	---	------	---	------

В кипящий бульон кладут петрушку, пассерованные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют специи, соль. Пельмени и клешни варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
226. Суп с бобовыми				
Фасоль или горох пущеный	141	140	141	140
или чечевица	162	160	162	160
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	71	60
Лук-порей	26	20	—	—
Купажный жир	20	20	20	20
или грудница копченая свиная	80	70*	57	50*
Бульон или вода	800	800	800	800
Выход	—	1000	—	1000

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые (с. 70) и варят. За 15-20 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10-20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1000 г супа), растертым с солью.

СОЛЯНКИ

Солянки готовят с разнообразными мясными и рыбными продуктами, а также со свежими и сушеными грибами. Для рыбных солянок используют рыбные бульоны, которые варят из пущеных рыбных отходов или голов рыб семейства осетровых (головизны).

В состав солянок входят соленые огурцы, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины или оливки. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожей нарезают вместе с кожей и семенами. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Липки очищают от кожицы и нарезают кружочками.

Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают тонкими ломтиками.

Рыбу семейства осетровых (с кожей, без кожи или без кожи и кожи) нарезают по 1-2 кусочка на порцию, ошпаривают в течение 1 мин, затем промывают.

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей, без костей, нарезают по 1-2 кусочка на порцию и припускают в бульоне.

Для солянок можно использовать филе, выпускаемое промышленностью (окунь морской, треска, зубатка пятнистая (пестрая) и т.д.).

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные мясные или рыбные продукты, специи и варят 5-10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, а мясную солянку — сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянку можно отпустить без лимона.

Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить прожаренный огуречный рассол.

При изготовлении солянок вместо масла сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый. При отсутствии чеснока их можно заменить каперсами.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
227. Солянка сбитая мясная						
Топленое	95	63	—	—	—	—
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудная, покровная)	110	81	110	81	88	65

* Мясо готовой грудной со шкурой, без костей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	53	40	53	40	—	—
Сосиски или сардельки	41	40	41	40	41	40
Почки говяжьи	121	104	73	63	—	—
Масса готовой телятины	—	40	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	50	—	50	—	40
Масса готового окорока	—	40	—	40	—	—
Масса готовых сосисок или сарделек	—	40	—	40	—	40
Масса готовых почек	—	50	—	30	—	—
Лук репчатый	119	100	107	90	107	90
Огурцы соленые	100	60	100	60	100	60
Каперсы	40	20	40	20	40	20
Маслены	50	50	40	40	—	—
Томатное пюре	50	50	40	40	20	20
Масло сливочное	24	24	20	20	16	16
Бульон	750	750	800	800	900	900
Льезон	14	10	13	8	10	6

Выход

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
-------	---	------	---	------	---	------

Сметана	60	60	50	20	20	20
---------	----	----	----	----	----	----

Готовят и отпускают солонищу, как указано выше

228. Солонка домашняя

Телятина	95	63	—	—	—	—
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, груденка, покромка)	110	81	110	81	88	65
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	53	40	53	40	53	40
Сосиски или сардельки	41	40	41	40	41	40
Почки говяжьи	121	104	73	63	—	—
Масса готовой телятины	—	40	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	50	—	50	—	40
Масса готового окорока	—	40	—	40	—	40
Масса готовых сосисок или сарделек	—	40	—	40	—	40
Масса готовых почек	—	50	—	30	—	—
Лук репчатый	95	80	95	80	83	70
Огурцы соленые	100	60	100	60	100	60
Картофель	160	120	160	120	200	150
Томатное пюре	50	50	40	40	30	30
Масло сливочное	24	24	20	20	16	16
Бульон	700	700	750	750	750	750

Выход

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
-------	---	------	---	------	---	------

Сметана	60	60	50	50	20	20
---------	----	----	----	----	----	----

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. Далее готовят и отпускают, как указано на с. 95. Для улучшения вкусовых качеств в солонищу домашнюю можно добавлять каперсы 20 г нетто на 1000 г солонищу.

229. Солонка по-петербургски

Говядина (лопаточная, подлопаточная части, груденка, покромка)	110	81	110	81	—	—
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	53	40	53	40	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сосиски или сардельки	41	40	41	40	—	—
Гусь	105	67	62	41	—	—
масса готовой говядины	—	50	—	50	—	—
Масса готового окорока	—	40	—	40	—	—
Масса готовых сосисок или сарделек	—	40	—	40	—	—
Масса готового гуся	—	50	—	30	—	—
Лук репчатый	119	100	107	90	—	—
Огурцы соленые	100	60	100	60	—	—
Каперсы	40	20	40	20	—	—
Маслины	50	50	40	40	—	—
Сельдерей (корень)	15	10	15	10	—	—
Масло сливочное	24	24	20	20	—	—
Бульон	800	800	800	800	—	—

Выход

— 1000 — 1000 — —

Сметана

60 60 50 50 — —

Сотняку готовят обычным способом, но без томатного пюре. Вместо гуся можно использовать утку.

230. Сотняка из индейки или дичи

Куринца	312	215	208	143	—	—
или индейка	280	206	186	137	—	—
или гусь	312	206	208	137	—	—
или утка	318	206	212	137	—	—
или рябчик, или куропатка серая (в шт.)	1	1	2/3	2/3	—	—
или куропатка белая (в шт.)	2/3	2/3	1/2	1/2	—	—
или фазаны (в шт.)	1 3	1/3	1/5	1/5	—	—
Масса готовой куринцы или индейки	—	150	—	100	—	—
или гуся, или утки	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	119	100	107	90	—	—
Огурцы соленые	100	60	100	60	—	—
Каперсы	40	20	40	20	—	—
Маслины	50	50	40	40	—	—
Томатное пюре	50	50	40	40	—	—
Масло сливочное	24	24	20	20	—	—
Бульон	800	800	900	900	—	—
Лимон	16	10	13	8	—	—

Выход

— 1000 — 1000 — —

Сметана

60 60 50 50 — —

Сотняку готовят обычным способом, вместо варенья мясопродуктов используют вареную или жареную ливну или дичь.

231. Сотняка сборная из субпродуктов

Язык говяжий	—	—	84	84	67	67
Почки говяжьи	—	—	121	104	97	83
Сердце	—	—	98	83	59	50
Вымя	—	—	73	73	36	36
Масса готового языка	—	—	—	50	—	40
Масса готовых почек	—	—	—	50	—	40
Масса готового сердца	—	—	—	50	—	30
Масса готового вымями	—	—	—	40	—	20

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	—	—	107	90	107	90
Огурцы соленые	—	—	100	60	100	60
Каперсы	—	—	40	20	40	20
Маслины	—	—	40	40	—	—
Томатное пюре	—	—	40	40	20	20
Масло сливочное	—	—	20	20	16	16
Бульон	—	—	800	800	800	800
Лимон	—	—	13	8	10	6
Выход	—	—	—	1000	—	1000
Сметана	—	—	50	50	20	20

Солянку готовят обычным способом. Язык можно заменить мясом или сердцем говяжьим на тот же выход.

232. Солянка рыбная

Стерлядь	431	250	374	188	—	—
или судак	478	244	359	183	239	122
или треска	—	—	—	—	161	122
или белуга	489	247	368	185	244	123
или омуль морской	—	—	—	—	174	122
или осетр	498	247	374	185	248	123
или зубатка пятнистая (лестрел)	—	—	—	—	185	120
Головизна	189	151	141	113	94	75
Масса готовой рыбы	—	200	—	150	—	100
Масса готовой головизны	—	80	—	60	—	40
Лук репчатый	119	100	107	90	107	90
Огурцы соленые	117	70	100	60	100	60
Каперсы	40	20	40	20	40	20
Маслины	50	50	40	40	—	—
Томатное пюре	50	50	40	40	20	20
Масло сливочное	24	24	20	20	16	16
Бульон рыбный	700	700	700	700	780	780
Лимон	16	10	13	8	10	6
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без костей, а рыбу осетровых семейств — на филе с кожей без хрящей и нарезают на порционные куски.

Солянку рыбную по индивидуальному заказу готовят порционно. В кипящий бульон закладывают все подготовленные для солянки продукты (кроме сливок, маслины), куски рыбы и варят до готовности. В конце варки добавляют сваренную нарезанную головизну. При отпуске в солянку добавляют маслины, кружочек очищенного лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

При массовом приготовлении солянок в кипящий бульон кладут пассерованный лук и томатное пюре, приготовленные соленые огурцы, каперсы с рассолом, специи, солянку доводят до кипения и варят 5-10 мин. При отпуске в порционную посуду кладут приготовленные до готовности куски рыбы, нарезанную головизну, маслины, солянку, кладут маслины, кружочек лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

233. Солянка ливанская

Осетр	374	185	248	123	175	86
Головизна	118	94	118	94	71	57
Масса готового осетра	—	150	—	100	—	70
Масса готовой головизны	—	50	—	50	—	30

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (морель)	40	30	40	30	40	30
Лук репчатый	83	70	83	70	83	70
Огурцы соленые	100	60	100	60	100	60
Каперсы	40	20	40	20	40	20
Маслины	50	50	40	40	30	30
Помидоры свежие	94	80	94	80	94	80
Томатное пюре	50	50	40	40	20	20
Масло сливочное	24	24	20	20	16	16
Бульон рыбный	700	700	700	700	700	700
Лимон	16	10	13	8	10	6

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Морковь и лук нарезают кружочками и пассеруют вместе с томатным пюре. При порционной подготовке в кипящий бульон кладут подготовленные овощи, нарезанные ошпаренные порционные куски осетра, припущенные огурцы, каперсы и варят до готовности рыбы. За 5-10 мин до окончания варки кладут нарезанные кружочками свежие помидоры, специи.

Отпускной солинку так же, как солинку рыбную (реп. № 212). При массовом приготовлении соевиты куски рыбы предварительно отваривают и кладут в суп при отпуске.

234. Солянка грибная

Грибы белые свежие	263	200	175	133	88	67
или шампиньоны свежие	282	214	188	143	93	71
или грибы белые сушеные	25	25	20	20	15	15
Масса готовых свежих грибов	—	150	—	100	—	50
Масса готовых сушеных грибов	—	50	—	40	—	30
Лук репчатый	119	100	107	90	107	90
Огурцы соленые	117	70	100	60	100	60
Каперсы	40	20	40	20	40	20
Маслины	50	50	40	40	—	—
Томатное пюре	50	50	40	40	20	20
Масло сливочное	24	24	20	20	16	16
Грибной отвар	800	800	850	850	900	900

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Сметана 60 60 50 50 40 40

Солянку готовят обычным способом. Вареные свежие или сушеные грибы шинкуют и кладут в кипящий отвар одновременно с другими продуктами и специями.

СУПЫ МОЛОЧНЫЕ

Молочные супы готовят на цельном молоке или на смеси молока и воды. Кроме натурального молока, для супов можно использовать молоко сгущенное стерилизованное без сахара, молоко коровье цельное сухое (табл. 36 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд").

Супы готовят с макаронными изделиями, крупами и овощами. Молочные супы варят: с макаронными изделиями или овощами (в зависимости от вида) — 10-40 мин; с дроблеными крупами — 10-15 мин; с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшеница и др.) — 20-30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими порциями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин.

Готовый суп заправляют маслом сливочным или маргарином столовым.

235. Суп молочный с макаронными изделиями

Молоко	800	800	700	700	500	500
Вода	120	120	220	220	420	420
Макаронны, лапша, перья домашние № 1040 вермишель, фигурные изделия	80	80	80	80	80	80
Масло сливочное	12	12	10	10	8	8
Сахар	10	10	10	10	6	6
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны — 15-20 мин, лапшу — 10-12 мин, вермишель — 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

236. Суп молочный с крупой

Молоко	800	800	700	700	500	500
Вода	250	250	350	350	550	550
Крупа рисовая или манная, кукурузная, хлопья овсяные "Геркулес"	70	70	70	70	60	60
или пшеница, гречневая, перловая, пшено	80	80	80	80	80	80
Масло сливочное	12	12	10	10	8	8
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячменную, перловую крупы, пшено, хлопья овсяные "Геркулес" варят в кипящей воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем отцедивают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Манную крупу предварительно просеивают, высыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске заправляют маслом.

К супу можно подавать отдельно пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

237. Суп молочный с тыквой и крупой

Молоко	800	800	700	700	500	500
Вода	—	—	100	100	300	300
Тыква	343	240	343	240	343	240
Крупа манная или пшено	20	20	20	20	20	20
Масло сливочное	30	30	30	30	30	30
Сахар	10	10	10	10	10	10
Сахар	10	10	10	10	6	6
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Тыкву, вырезанную кубиками, кладут в кипящее молоко или смесь молока и воды и варят до полуготовности, затем добавляют манную крупу или отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске заправляют маслом.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

238. Суп молочный с капустой

Молоко	500	500	500	500	500	500
Вода	200	200	200	200	250	250
Капуста цветная	192	100	154	80	115	60
или белокачанная	125	100	100	80	75	60
Репя	40	30	—	—	—	—
Картофель	200	150	267	200	333	250
Морковь	50	40	50	40	50	40
Горошек зеленый консервированный	154	100	—	—	—	—
Фасоль овощная (попята) свежая	—	—	111	100	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10*	10	10*	10	10*
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Морковь и репу нарезают дощечками или дольками, картофель — кубиками или дощечки, белокачанную капусту — вишнями, цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, стручки фасоли разрезают на 2-3 части. Репу, некоторые сорта белокачанной капусты и цветную капусту предварительно бланшируют для удаления горечи.

В микшину воду кладут пассерованные морковь и репу, картофель, затем капусту ирят при слабом кипении до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки кладут горошек зеленый или фасоль, предварительно отваренную, вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске заправляют маслом.

239. Суп молочный с клецками

Молоко	800	800	700	700	500	500
Вода	—	—	100	100	300	300
Клецки готовые рец. №№ 389, 1039	—	260	—	250	—	240
Масло сливочное	16	16	10	10	10	10
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим молочным молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

СУПЫ-ПЮРЕ

Супы-пюре готовят из овощей, круп, бобовых, из ягид, печени, грибов и других продуктов. Супы-пюре приготавливают вегетарианскими, на костном бульоне, на отваре или бульонах, палочкем при варке или припускании продуктов, вводящих в рецептуру супов, а также на цельном молоке или смеси молока и воды.

Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частички протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без жира) и бульона или отвара овощей.

Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супов, кроме "Супы-пюре из бобовых", заправляют сливочным маслом и горячим молоком или дично-молочной смесью (либ-ином). Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки. Иногда сливки при приготовлении супов по II и III способам можно заменить сливочным маслом. Заправку вводят в готовые супы-пюре после этого их не кипятят.

* 50% жира используется для пассерования овощей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
242. Суп-пюре из разных овощей						
Капуста свежая	100	80	100	80	100	80
Картофель	120	90	120	90	120	90
Редис	80	60	80	60	80	60
Морковь	75	60	75	60	75	60
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	77	50	31	20	—	—
Мука пшеничная	20	20	20	20	20	20
Масло сливочное	30	30	20	20	20	20
Молоко	200	200	150	150	150	150
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	750	750	750	750

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют. За 5-10 мин до окончания припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем все протирют. В остальном суп готовят, как указано в рец. № 240.

Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре, довести до кипения и закрыть.

243. Суп-пюре из кабачков и.ш тыквы						
Кабачок	388	260	388	260	388	260
или тыква	371	260	371	260	371	260
Морковь	25	20	25	20	25	20
Петрушка (корень)	13	10	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	48	40
Лук-порей	53	40	53	40	53	40
Фасоль овощная (попелка) свежая	44	40	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	—	—	62	40	—	—
Мука пшеничная	30	30	30	30	30	30
Масло сливочное	30	30	20	20	20	20
Молоко	200	200	150	150	150	150
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	750	750	750	750

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Нарезанные кабачки или тыкву припускают. За 5-10 мин до окончания припускания добавляют пассерованные лук и морковь, горошек, зеленый или фасоль, припускают до готовности, затем протирют. В остальном суп готовят и отпускают, как указано в рец. № 240.

Горошек зеленый или фасоль и пассерованный лук-порей можно не протирать, а положить в суп-пюре до его заправки, довести до кипения и закрыть.

244. Суп-пюре из спаржи или светлой капусты						
Спаржа	205	150	151	110	—	—
или капуста цветная	385	200	388	150	—	—
Морковь	25	20	25	20	—	—
Петрушка (корень)	13	10	—	—	—	—
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Мука пшеничная	40	40	40	40	—	—
Масло сливочное	40	40	40	40	—	—
Молоко	200	200	150	150	—	—
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	800	800	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

Для гарнира головки очищенной спаржи отрезают, часть соцветий цветной капусты разбирают на мелкие части и варят. Лук и морковь нарезают и пассеруют. Остаточную спаржу или цветную капусту тушат на небольшом количестве бульона или воды и припускают. За 5-10 мин до окончания приготовления добавляют остальные овощи и варят до готовности, затем протирают. В остальном суп готовят, как указано в рец. № 240.

Подготовленную для гарнира спаржу или цветную капусту кладут в суп при отпуске.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
245 Суп-пюре из шпината или салата						
Шпинат	405	300	405	300	405	300
или салат	417	300	417	300	417	300
Лук репчатый	48	40	48	40	—	—
Морковь	50	40	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Мука пшеничная	40	40	40	40	40	40
Масло сливочное	30	30	20	20	20	20
Молоко	200	200	150	150	150	150
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	750	750	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Листья салата или шпината припускают и протирают. Лук и петрушку шинкуют, припускают и прожаривают. Затем все соединяют с протертой зеленью. На отваре шпината или салата приготавливают белый соус. В остальном суп готовят, как указано в рец. № 240. Для гарнира морковь нарезают мелкими кубиками, припускают и кладут в суп при отпуске. Отдельно подают гренок (рец. № 104). Свежий шпинат можно заменить консервированным.

246. Суп-пюре из фавовых

Морковь	25	20	25	20	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Горох шестилучный (луценьный) или фасоль	141	140	141	140	121	120
Мука пшеничная	20	20	20	20	20	20
Масло сливочное	20	20	20	20	10	10
или шпик	—	—	—	—	19	12
Бульон или вода	850	850	850	850	850	850
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Бобовые, подготовленные как указано на с. 70, варят до размягчения в бульоне, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь, лук репчатый и варят до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, добавляют оставшийся бульон, кладут соль и доводят до кипения.

Отдельно подают гренки (рец. № 104). Суп можно варить с кожаной свиной грудинкой или корейкой. Бульон после варки копченостей добавляют в суп.

247. Суп-пюре из белой фасоли

Морковь	25	20	25	20	25	20
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук-порей	79	60	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	71	60	71	60
Фасоль белая	202	200	162	160	162	160
Мука пшеничная	8	8	10	10	10	10
Масло сливочное	20	20	20	20	10	10
Молоко	200	200	150	150	150	150

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	2	5 шт. 16	1	4 шт. 10	—	—
Бульон или вода	750	750	750	750	750	750
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Суп-пюре готовят и отпускают, как указано в рец. № 246. Готовый суп заправляют взбитыми или взбитыми желтками с маслом.

248. Суп-пюре из зеленого горошка

Горошек зеленый консервированный или зеленый сушеный	215	140	154	100	154	100
Морковь	25	20	25	20	25	20
Петрушка (корень)	13	10	—	—	—	—
Лук репчатый	71	60	71	60	71	60
Мука пшеничная	40	30	40	30	40	30
Масло сливочное	30	30	20	20	20	20
Молоко	200	200	150	150	150	150
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	750	750	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Для гарнира часть горошка зеленого кипятят в собственном отваре. Лук и морковь нарезают, пассеруют, припускают в небольшом количестве бульона до готовности вместе с остальными зеленым горошком, предусмотренным рецептурой, затем протыряют. В остальном суп готовят и отпускают, как в рец. № 240.

249. Суп-пюре из свежих грибов

Морковь	25	20	25	20	—	—
Петрушка (корень)	13	10	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	—	—
Шампиньоны или грибы белые свежие	263	200	197	150	—	—
Мука пшеничная	40	40	40	40	—	—
Масло сливочное	30	30	20	20	—	—
Молоко	200	200	150	150	—	—
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	800	800	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

У подготавливания свежих грибов отделяют шляпки. Шляпки грибов пропускают через мясорубку с частой решеткой, припускают 20-30 мин с добавлением масла, протыряют вместе с предварительно пассерованными и припущенными корешками. Далее суп варят обычным способом.

Шляпки грибов нарезают тонкими ломтиками, припускают до готовности и кладут в суп при отпуске.

250. Суп-пюре из крупы перловой или рисовой

Морковь	25	20	25	20	25	20
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Крупа перловая или рисовая	80	80	80	80	80	80
Масло сливочное	20	20	20	20	10	10
Молоко	200	200	150	150	150	150
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	750	750	750	750
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Варятую крупу, писсерованные и припущенные овощи вместе с отваром протирают. Полученную массу выкладывают до консистенции супа-шоре, доводят до кипения и заправляют льезоном или торченным молоком с маслом. Отдельно подают гренки (рек. № 1041).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
251. Суп-шоре из птицы						
Курица	290	200	218	150	—	—
или индейка	272	200	204	150	—	—
или бройлер-цапляенок	278	200	209	150	—	—
или утка	309	200	232	150	—	—
Морковь	25	20	25	20	—	—
Петрушка (корень)	27	20	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	—	—
Мука пшеничная	30	30	40	40	—	—
Масло сливочное	40	40	40	40	—	—
Молоко	200	200	150	150	—	—
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Вода	750	750	800	800	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остатную мякоть пропускают через мясорубку с частой решеткой и приправляют. В остальном суп варят обычным способом. Готовый суп заправляют льезоном. При отпуске в порционную посуду кладут филе птицы, нарезанное соломкой, отдельно подают гренки (рек. № 1041).

252. Суп-шоре из печени

Печень говяжья	181	150	120	100	—	—
или телячья, баранья, свиная	170	150	114	100	—	—
или куриная, или индейки, или утиная, или гусиная	—	150	—	100	—	—
Морковь	50	40	50	40	—	—
Петрушка (корень)	27	20	27	20	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40	—	—
Мука пшеничная	40	40	40	40	—	—
Масло сливочное	40	40	40	40	—	—
Молоко	200	200	150	150	—	—
Яйца	2/5 шт.	16	1/4 шт.	10	—	—
Бульон или вода	750	750	800	800	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Печень, нарезанную кусочками, слегка поджаривают вместе с морковью и луком, тушат до готовности в небольшом количестве бульона, затем протирают. В остальном суп готовят и отпускают, как в рек. № 240.

СУПЫ ПРОЗРАЧНЫЕ

Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.

Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстрактивными веществами бульонов из пищевых костей, птицы, дичи и рыбы. Для осветления используют мясо, кости птицы и дичи, белок яйца. Наряду с обычным способом осветления прозрачных бульонов можно рекомендовать осветление отжаркой, приготавливаемой из смеси моркови с яичными белками.

Для осветления 1000 г бульона необходимо взять моркови 100 г (массой нетто) и $1\frac{1}{2}$ шт. мяв. Очищенную морковь нарезают, добавляют сетки взбитые белки яиц. Салесъ тщательно перемешивают.

В охлажденный до 70°C бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют полпеченные морковь и лук, накрывают котел крышкой и доводят бульон до кипения. После закипания с поверхности бульона снимают жир и пену и варят бульон при слабом кипении в течение 30 мин. После окончания варки бульон настаивают 30 мин, снимают жир с поверхности, после чего бульон процеживают.

В качестве гарниров к прозрачным бульонам используют различные овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, крупы, а также гречиху, пшеницу, кукурузу, рис, фасоль и др.

При отпуске в жаростойкую посуду кладут гарнир и накрывают бульон. В бульонных чашках отпускают только прозрачный бульон. Прозрачные, кулебяки, растегалы, гречиху пшеничную отпускают отдельно на пиарожковой тарелке. Выход бульона дан в рецептурах на 1000 г гарнира — на жареную. Рекомендуемая порция бульона — 300 и 400 г.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
253. Бульон мясной прозрачный						
Кости мясные (говяжьи, кроме позвоночные)	500	500	375	375	250	250
Говядина (котлетное мясо) для оттяжки	190	140	149	110	113	83
Яйца для оттяжки	2/3 шт.	16	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Морковь	16	13	13	10	10	8
Петрушка (корень)	13	10	11	8	7	5
или сельдерей (корень)	15	10	12	8	7	5
Лук репчатый	15	13	12	10	10	8
Вода	1400	1400	1400	1400	1400	1400

Выход

— 1000

— 1000

— 1000

Из костей готовят бульон, как указано на с. 69. Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5-2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и выстаивают на холоде в течение 1-2 ч. Можно добавить пищевой лед вместо части воды. Перед окончанием настаивания в салесъ добавляют сетки взбитые белки и перемешивают оттяжку.

Для приготовления мясного прозрачного бульона свойственного ему корневого оттяжки и аромата морковь, лук и белые коренья поливают до образования светло-коричневой корочки, не топкая изгоралил. Сваренный бульон охлаждают до 50-60°C, частично его разводит оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют полпеченные лук и коренья. Бульон с оттяжкой выдерживают и проваривают при слабом кипении 1-1,5 ч до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, осторожно процеживают и снова доводят до кипения. Хранят на жаренке не более 2 ч.

254. Бульон из кур или нилек прозрачный

Курица	390	269	260	179	—	—
или индейка	352	259	234	172	—	—
Масса вареной птицы*	—	188	—	125	—	—
или кости кур, индейки	750	750	625	625	—	—
Яйца для оттяжки	2/3 шт.	16	1/3 шт.	13	—	—
Морковь	16	13	13	10	—	—
Петрушка (корень)	13	10	11	8	—	—
или сельдерей (корень)	15	10	12	8	—	—
Лук репчатый	12	10	10	8	—	—
Вода	1300	1300	1300	1300	—	—

Выход

— 1000

— 1000

— —

* С учетом потерь на порционирование

Вылит бульон при слабом кипении, удалив пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют поджаренные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите.

Для осветления бульона готовят отбивку. Для приготовления отбивки раскладывают дополнительно кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости курицы или индейки заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1-2 ч на холоде при температуре 5-7°C, затем добавляют слегка взбитый яичный белок. Бульон охлаждают до 50-60°C, выливают отбивку, хорошо перемешивают и вылит при сбросе кипятки 1-1,5 ч, затем процеживают.

Бульон из курицы или индейки осветляют с кусочком вареной курицы или индейки.

ГАРНИРЫ, ПИРОЖКИ, ГРЕНКИ К БУЛЬОНАМ

Приведенные ниже гарниры даны из расчета на порцию бульона массой 400 г. При уменьшении нормы бульона норма гарнира может быть уменьшена (соответственно массе порции бульона).

Таблица 7

№/№ п/п	Наименование гарниров	На порцию (масса г)		
		I	II	III
1.	Пирожки №№ 1026, 1028	75	75	75
2.	Гренки из пшеничного хлеба № 1041	20	20	20
3.	Гренки с сыром № 1042	55	45	40
4.	Гренки острые № 1043	65	60	—
5.	Хлопья кукурузные или пшеничные	25	25	25
6.	Расстеган №№ 1034, 1035, 1036	1 шт.	1 шт.	—
7.	Профитролы № 1046	21	—	—
8.	Пальчики №№ 1003, 1006	175	150	100
9.	Клецки мясные № 386, мясные № 1039	130	125	120
10.	Яйцо	40	—	—
11.	Омлет с морковью № 448	55	40	—
12.	Фрикадельки мясные № 178	100	75	50
13.	Фрикадельки рыбные № 211	100	75	50

I II III
БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

255. Рис запаренный

Крупа рисовая	40	40	40	40	—	—
Масло сливочное	15	15	12	12	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	1/2 шт.	8	—	—
Томатное пюре	5	5	5	5	—	—
Сыр	16,5	15	11	10	—	—
Выход	—	125	—	120	—	—

Крупу рисовую припускают (соотношение крупы и воды 1:2) с маслом и томатным пюре, охлаждают, добавляют сырое яйцо, половину нормы тертого сыра, перемешивают, выкладывают на противень или в порционные формы, смазанные маслом, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Запаренный рис кладут в бульон при отпуске или подают отдельно.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
256. Рис, замоченный с овощами						
Морковь	25	20	25	20	—	—
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
или сельдерей (корень)	15	10	15	10	—	—
Лук-порей	26	20	26	20	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	—	—
Крупа рисовая	25	25	25	25	—	—
Масло сливочное	20	20	15	15	—	—
Яйца	1/3 шт.	13	1/5 шт.	8	—	—
Сыр	16,5	15	11	10	—	—
Выход	—	125	—	120	—	—

Крупу рисовую припускают с маслом и заправляют, как указано в рец. № 255. Овощи нарезают соломкой и пассеруют на масле до готовности, добавляют зеленый горошек и соль. Половину поджаренного риса выкладывают на противень, на него кладут слой овощей, разравнивают и сверху кладут слой риса, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Отпускают, как в рец. № 255.

257. Овощи

Морковь	75	60	75	60	75	60
Репка	—	—	27	20	27	20
или брюква	—	—	26	20	26	20
Петрушка (корень)	27	20	27	20	7	5
Сельдерей (корень)	7	5	—	—	—	—
Капуста белокочанная	—	—	—	—	38	30
Лук-порей	39	30	—	—	—	—
Шпинат	14	10	20	15	—	—
или салат	14	10	21	15	—	—
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Выход	—	100	—	100	—	100

Капусту мелко шинкуют, пассеруют кипятком. Остальные овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле. Затем капусту и овощи соединяют, шинкуют бульоном (10-15% от массы овощей) и доводят до готовности. За 5-6 мин до окончания варки добавляют нарезанные листья шпината или салата.

Отпускают, как в рец. № 255.

258. Овощи в желе

Цветная капуста	96	50	58	30	—	—
Морковь	31	25	38	30	50	40
Репка	—	—	20	15	33	25
или брюква	—	—	19	15	32	25
Петрушка (корень)	7	5	13	10	13	10
Сельдерей (корень)	—	—	7	5	7	5
Шпинат	—	—	—	—	14	10
или салат	—	—	—	—	14	10
Фасоль свежая (попатка) свежая	44	40	44	40	—	—
или горох овощной (попатка) свежий	44	40	44	40	—	—
или горошек зеленый консервированный	62	40	62	40	31	20
Соль для варки овощей	10	10	10	10	10	10
Выход	—	100	—	100	—	100

Корнеплоды нарезают брусочками и припускают по отдельности. Репу или брюкву предварительно ошпаривают. Разобранную на мелкие соцветия цветную капусту, стручки фасоли, нарезанные ромбиками, целые моноточки зеленого горошка, листья салата или шпината, нарезанные на 3-4 части, отваривают по отдельности в подсоленной воде. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном отваре, после чего отвар сливают.

Припускаемые овощи кладут при отпуске.

	БРУТТО	НЕТТО
259. Овощи и яйца		
Яйца	7 шт.	40
Масса вареного яйца	—	40
Овощи № 257	—	100
или овощи и зелень № 258	—	100
Выход	—	140

Яйца варят "в мешочек" (с. 184), кладут в бульон, овощи поджаривают отдельно.

260. Капуста цветная или броссельская

Капуста цветная	213	111
или капуста броссельская	182	116
Соль для варки овощей	10	10
Выход	—	100

Капусту разбирают на мелкие соцветия и варят в подсоленной воде.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
261. Капуста савойская и овощи						
Капуста савойская	64	50	64	50	—	—
Репь	20	15	—	—	—	—
Морковь	13	10	25	20	—	—
Петрушка (корень)	7	5	7	5	—	—
Сельдерей (корень)	7	5	7	5	—	—
Лук репчатый	12	10	36	30	—	—
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Помидоры свежие	47	40	29	25	—	—
Соль для варки овощей	10	10	10	10	—	—
Выход	—	100	—	100	—	—

Капусту савойскую нарезают плашками, мелкий лук репчатый оставляют готовым. Остальные овощи нарезают дольками. Подготовленные овощи припускают по отдельности.

Гарнир кладут в бульон при отпуске.

262. Омлет натуральный

Яйца	3/4 шт.	30	1/2 шт.	20	—	—
Молоко	30	30	25	25	—	—
Масло сливочное	1	1	1	1	—	—
Соль	1	1	1	1	—	—
Выход	—	55	—	40	—	—

Яйца, молоко, соль хорошо перемешивают и процеживают, затем разливают в формы или противни, смазанные маслом сливочным, и варят на водяной бане при температуре не выше 85°C.

	БРУТТО	НЕТО
263. Каштан из кур с шампиньонами		
Курца	167	60*
Молоко	30	30
Яйца	1/6 шт.	?
Масло сливочное	5	5
Шампиньоны свежие	26	20
Томатной пасты	3	3
Шамит	24	9**
Соль	1	1
Масса полуфабриката	—	100

Выход

—

75

Мякоть кур измельчают, протирают, вымывают с добавлением молока, яиц и масла сливочного. Вареные рубленые шампиньоны добавляют в протертую массу. Эту массу делят на 3 части, в одну добавляют пюре шамита, в другую — томатное пюре. Благодаря чечке клецки приобретают пестрый, розовый и желтый цвет.

Подготовленную массу выпускают из конверта на противень в форме пуховок или раковых шок, заливают горячей водой и варят, не доводя до кипения, при температуре 80-85°C.

Кашки кладут в бульон при отпуске.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
264. Борщок с гречками						
Кости свиные	400	400	400	400	—	—
Кости свинокочевостей	100	100	100	100	—	—
Говядина (котлетное мясо)	152	112	120	88	—	—
Яйца для отгачки	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10	—	—
Морковь	13	10	13	10	—	—
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Сельдерей (корень)	9	6	9	6	—	—
Лук репчатый	12	10	12	10	—	—
Уксус 3 %-ый	16	16	16	16	—	—
Семгла	250	200	250	200	—	—
Вода	1500	1500	1500	1500	—	—

Выход

—

1000

—

1000

—

—

Гречки на порцию 500 г

№ 1042

№ 1043

—

45

—

40

—

—

—

65

—

60

—

—

Готовят костный бульон, как указано в рец. № 168, с добавлением костей свинокочевостей. Можно свинокочевости добавлять в отгачку.

В осветленный бульон (с. 106-107) вводят уксус, мелко нарезанную или натертую свеклу и варят 5-10 мин, затем процеживают. Борщок отпускают в бульонных чашках, гречки подают отдельно.

265. Суп из свиной колбасы

Капуста свиная	385	300	385	300	—	—
Репя	53	40	53	40	—	—
Морковь	50	40	50	40	—	—
Петрушка (корень)	27	20	27	20	—	—
Сельдерей (корень)	15	10	—	—	—	—
Лук репчатый	36	30	48	40	—	—

* Мякоть кур (без костей).

** Масса картофельного пюре

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук-порей	66	50	—	—	—	—
Помидоры свежие	59	50	59	50	—	—
Морковь столовая	20	20	16	16	—	—
Бульон №№ 253, 254	800	800	800	800	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

Коренья и лук нарезают крупными дольками и слегка пассеруют. Капусту нарезают дольками вместе с кочерыжкой, складывают в кастрюлю приправленный бульон, доводят до кипения, кладут овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до конца варки добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками.

266. Рыбный бульон (уха) с фрикадельками

Рыбу-мелочь (ерш, сазун)	500	—	333	—	250	—
или рыбные пищевые отходы	500	500	375	375	313	313
Яйца для отжима	1½ шт.	60	1½ шт.	50	1 шт.	40
Петрушка (зелень)	13	10	11	8	7	5
Лук репчатый	45	38	30	25	24	20
Вода	1300	1300	1300	1300	1300	1300

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Фрикадельки рыбные № 211

на порцию 400 г — 100 — 75 — 50

Рыбу-мелочь, не считая от щипки, потрошат и удаляют жабры. Подготовленную рыбу-мелочь или рыбные пищевые отходы заливают холодной водой, после закипания снимают пену, добавляют петрушку и лук и варят 40-50 мин при слабом кипении. Готовый бульон процеживают и осаждают яичными белками, для чего в рыбный бульон, охлажденный до температуры 50-60°C, вводят яичные белки, тщательно смешанные с 5-кратным количеством льда (или булыжника), соль, размешивают и варят при слабом кипении 20-30 мин. Готовый бульон процеживают, фрикадельки припускают отдельно и кладут в бульон при отпуске.

267. Уха с расстегаем

Лимон	22	20	14	13	—	—
Петрушка (зелень) или укроп	11	8	11	8	—	—
Рыбный бульон (уха) № 366	1000	1000	1000	1000	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

Расстегаи № 1034 на порцию 400 г

— 100 — 100 — —

Лимон и мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно, расстегаи по 1-2 шт. на порцию. Уху можно подавать без лимона и зелени.

268. Уха из стерляди или налима

или судака, или окуня

Стерлядь или судак	431	250	324	188	—	—
или налим (речной и озерный) или окунь	455	250	342	188	—	—
	567	244	426	183	—	—
	452	244	339	183	—	—
Масса вареной рыбы*	—	206	—	150	—	—
Масло сливочное	8	8	5	5	—	—
Морковь	16	13	16	13	—	—
Лимон	22	20	14	13	—	—

* Масса вареной рыбы на порцию бульона 400 г — 100 — 75 — —

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Петрушка (зелень) или укроп	11	8	11	8	—	—
Рыбный бульон (уха) № 266	1000	1000	1000	1000	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

Порционные куски стерилиз. ошпаренные и вычищенные от краешей (с кожей), филе судака, кышача (с кожей и реберными костями), наливки (без кожи, с реберными костями) варят в небольшом количестве рыбного бульона, переводимого у залив пшено. Бульон от вареных порций рыбы добавляют в уху. Морковь, измельченную на терке, пассеруют на масле сливочном, которое затем процеживают и добавляют в головную уху.

Скороженую рыбу кладут в бульон при отпуске. Лимон и мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно в розетке. Можно подать ростбиф (реп. № 1034).

269. Уха ростбифом

Судак	455	250	342	188	—	—
Масса вареной рыбы*	—	200	—	150	—	—
Кости рыбные	200	200	200	200	—	—
Картофель	400	300	400	300	—	—
Петрушка (корень)	53	40	53	40	—	—
Лук репчатый	60	50	60	50	—	—
Помидоры свежие	200	170	200	170	—	—
Масло сливочное	30	30	20	20	—	—
Петрушка (зелень) или укроп	5	4	5	4	—	—
Вода	1100	1100	1100	1100	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

Из костей рыбных варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель и овощи, нарезанные дольками. За 10-15 мин до окончания варки кладут филе судака (с кожей и реберными костями) 1-2 куски на порцию, затем помидоры, нарезанные дольками, и специи. По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Уху можно приготовить и без масла.

270. Уха рыбачья

Рыба-мелочь (ерш, окунь)	200	—	200	—	200	—
Судак	342	188/150**	227	125/100**	115	63/50**
Налива (речной и озерный)	426	183/150**	284	122/100**	142	61/50**
Картофель	400	300	400	300	400	300
Лук репчатый	60	50	60	50	60	50
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
Масло сливочное	20	20	16	16	10	10
Петрушка (зелень) или укроп	5	4	5	4	5	4
Вода	1100	1100	1100	1100	1100	1100

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Из рыбы-мелочи варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель целыми клубнями, лук головками, петрушку, нарезанную тонкими кружочками, и варят. За 15 мин до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы (филе судака с кожей и реберными костями и филе наливки без кожи, с реберными костями). По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно.

При массовом приготовлении уха рыбачьей рыбу варят отдельно и кладут при отпуске.

Рыбачью уху можно приготовить и без масла. Ее можно готовить из одного судака или наливки, или из сома, щуки, кеты, сига, соответственно увеличив закладку рыбы.

* Масса вареной рыбы на порцию 500 г

** Масса вареной рыбы

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

В группу холодных супов включены супы, приготовляемые из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощном отваре, кефире. В эту группу входят окрошки, борщи холодные, свекольник, ботвинья, щи зеленые.

Картофель, коренья, мясные и другие продукты для этих супов варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. Для некоторых холодных супов часть лука (1/4 от нормы) растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Огурцы с тонкой кожей и мелкими семенами не очищают. При использовании несоленых огурцов (с кожей и семенами) норма соли вместо нормы соответственно уменьшается. Белок яиц сваренных вскрутую, мелко нарезают, а желток растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом или квасом со свекольным отваром. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остатную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. При массовом приготовлении окрошки на квасе нарезанные продукты смешивают и хранят в холодильнике. Перед отпуском подготовленные продукты (смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправленным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны.

Окрошки, борщи, свекольник и другие холодные овощные супы посылают мелко нарезанным укропом — 4 г нетто на порцию (500 г). Норма соли — 3 г на порцию (500 г).

Для окрошек, приготовляемых на кефире, используют только бутылочный пастеризованный кефир.

Холодные супы хранят в холодильнике. Отпускают при температуре не выше 14°C. Хлебный квас может поступать в предприятия общественного питания от промышленности (ОСТ 18-118-73) и может готовиться в самом предприятии*.

	БРУТТО	НЕТТО
271. Хлебный квас		
Сухари ржаные	4000	4000
или сухой хлебный квас	3500	3500
Сахар	3000	3000
Дрожжи (прессованные)	150	150
Мята кудрявая**	150	150
Вода	12000	12000

Выход

—

100 л

Хорошо поджаренные сухари измельчают до величины частиц 5-6 мм и засыпают тонкой струей при непрерывном помешивании в воду, предварительно кипяченую и охлажденную до 80°C. На 4 кг сухарей берут 70 л воды. Засыпанные в воду сухари оставляют на 1-1,5 ч для набухания в теплом месте, периодически их перемешивая. Полученное сусло сливают, а сухари снова заливают водой (50 л) и вторично настаивают 1-1,5 ч, затем сусло сливают.

В сусло, полученное в результате первого и второго настаивания, добавляют сахар, мяту кудрявую, дрожжи, разведенные небольшим количеством сусла. Температуру сусла при введении дрожжей должна быть доведена до 23-25°C и поддерживаться в течение всего процесса брожения — 8-12 ч. После брожения квас процеживают и охлаждают. Технологию приготовления кваса на сухом хлебном квасе аналогична.

* Изготовление кваса допускается в предприятиях общественного питания при условии наличия необходимого оборудования и разрешения местного уполномоченного санитарно-эпидемиологической службы в каждом отдельном случае.

** Можно готовить без мяты.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
272. Окрошка мясная						
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, груденка, покрояка)	329	242	219	161	110	81
Масса готового мяса	—	150	—	100	—	50
Хлеб пшеничный	600	600	700	700	680	680
Лук зеленый	63	50	75	60	100	80
Огурцы свежие	125	100	150	120	75	60
Картофель	—	—	—	—	137	100*
Сметана	20	20	10	10	10	10
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Салар	10	10	10	10	10	10
Горчица готовая	4	4	4	4	4	4

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
Сметана	40	40	30	30	20	20

Приготавливают и отпускают окрошку, как указано на с. 114. Вместо говядины можно употреблять нежирную свинину, баранину, соответственно изменяя нормы закладки. Мясную окрошку по III колодке можно готовить без яиц. В этом случае норма вложения вареного мяса увеличивается на 20 г нетто на 1000 г окрошки.

273. Окрошка сборная мясная

Говядина (лопаточная, подлопаточная части, груденка, покрояка)	110	81	132	97	88	65
Окрок котлетно-вареный (со щукой и костями)	79	60	53	40	53	40
Язык говяжий	67	67	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	50	—	40	—	40
Масса готовой окрошки	—	60	—	40	—	40
Масса готового языка	—	40	—	—	—	—
Остальные продукты, как в рец. № 272, кроме говядины						

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
Приготавливают и отпускают окрошку, как указано на с. 114.						

274. Окрошка овощная

Хлеб пшеничный	600	600	650	650	670	670
Картофель	137	100**	137	100**	206	150**
Морковь	50	40**	50	40**	—	—
Репка	29	30**	—	—	—	—
Лук зеленый	75	60	75	60	75	60
Редис***	—	—	63	40	—	—
Огурцы свежие	163	130	163	130	163	130
Сметана	20	20	20	20	10	10
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Салар	10	10	10	10	10	10
Горчица	4	4	4	4	4	4

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
Сметана	40	40	40	40	20	20

Подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой. Окрошку готовят и отпускают, как указано на с. 114.

- * Масса вареного очищенного картофеля.
- ** Масса вареного очищенного картофеля, моркови, репы.
- *** Редис красный с ботвой

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
275. Окрошка уральская						
Капуста квашеная	186	130	186	130	186	130
Картофель	137	100*	206	150*	137	100*
Остальные продукты, как указано в рец. № 274, кроме картофеля, огурцов свежих.						

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Приготавливают и отпускают окрошку, как указано на с. 114. Вместо свежих огурцов добавляют мелко нарубленную квашеную капусту.

276. Окрошка мясная на кефире

Кефир	325	325	325	325	350	350
Вода кипяченая	325	325	325	325	350	350
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	329	242	219	161	110	81
Масса готовой говядины	—	150	—	100	—	50
Лук зеленый	75	60	75	60	100	80
Огурцы свежие	150	120	150	120	125	100
Картофель	—	—	137	100*	137	100*
Яйца	1 $\frac{1}{2}$ шт.	60	1 шт.	40	1 2 шт.	20
Сахар	10	10	10	10	10	10

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Вареное мясо, картофель и яйца свежими огурцы нарезают мелкими кубиками или кубиком соломкой. Лук зеленый шинкуют. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль, сахар и хранят на холоде.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты и выливают охлажденную смесь и посыпают мелко нарезанным укропом.

Для приготовления окрошки можно использовать и другую пастистеризованную кефирную молочно-яичную продукцию (простоквашу, варено-сыворотку).

277. Окрошка сборная мясная на кефире

Кефир	325	325	300	300	325	325
Вода	325	325	300	300	325	325
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	110	81	132	97	88	65
Оморок молочного-вареный (со цесурой и костями)	79	60	53	40	53	40
Язык говяжий	67	67	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	50	—	40	—	40
Масса готового оморока	—	60	—	40	—	40
Масса готового языка	—	40	—	—	—	—
Остальные продукты, как указано в рец. № 276, кроме говядины, кефира, воды.						

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Готовят окрошку, как указано в рец. № 276.

* Масса вареного оморока со картофелем.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
278. Овощная смесь на кефире						
Кефир	315	315	315	315	325	325
Вода	315	315	315	315	325	325
Картофель	137	100*	206	150*	275	200*
Морковь	50	40*	50	40*	—	—
Репь	29	20*	—	—	—	—
Лук зеленый	100	80	75	60	75	60
Редис**	—	—	63	40	—	—
Огурцы свежие	125	100	125	100	163	130
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Сахар	10	10	10	10	10	10

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Вареные овощи и яйца нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. В остальном готовят и отпускают смесь, как указано в рец. № 276.

279. Борщ капустный

Свекла	200	160	250	200	150	120
Морковь	50	40	—	—	—	—
Лук зеленый	63	50	63	50	63	50
Огурцы свежие	125	100	125	100	75	60
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Сахар	10	10	10	10	10	10
Уксус 3 %-ый	16	16	16	16	16	16
Вода	800	800	800	800	800	800

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Сметана 100 100 80 80 30 30

Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, смешивают со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и салютуют.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану.

Огурцы можно заменить редисом. По III колонке борщ можно готовить без яиц. Норма вложения сметаны при этом увеличивается на 20 г на 1000 г борща. Борщ можно готовить без моркови, соответственно увеличив норму вложения свеклы.

280. Борщ капустный мясной

Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, постромки)	329	242	219	161	110	81
Масса готовой говядины	—	150	—	100	—	50
Свекла	200	160	250	200	150	120
Лук зеленый	63	50	63	50	63	50
Огурцы свежие	125	100	125	100	75	60
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Сахар	10	10	10	10	10	10
Уксус 3 %-ый	16	16	16	16	16	16
Вода	800	800	800	800	800	800

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Сметана 100 100 80 80 30 30

Говядину нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Готовят и отпускают борщ, как указано в рец. № 279.

* Масса вареных очищенных картофеля, моркови, репы.

** Редис красный с ботвой

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
281. Борщ холодный рыбный						
Белуга*	214	120	150	84	—	—
или осетр*	218	120	153	84	—	—
или севрюга*	203	120	142	84	—	—
или треска**	158	122	110	85	—	—
или треска г/к*	154	100	108	70	—	—
или окунь морской г/к*	133	100	93	70	—	—
Масса головы рыбы	—	100	—	70	—	—
или крабы консервированные**	88	70	63	50	—	—
Все остальные продукты, как указано в рец. № 280, кроме говядины						

Выход

— 1000

— 1000

— —

Технология приготовления такая же, как борща холодного (рец. № 279). Рыбу припускают или отваривают, солпаживают. Порции рыбы или крабов кладут в борщ при отпуске. Борщ можно готовить без осетров, при этом соответственно увеличивают закладку свеклы и лука зеленого.

282. Свекольник мясной

Свекла	200	160	200	160	200	160
Морковь	50	40	—	—	50	40
Уксус 3 %ный	16	16	16	16	16	16
Квас хлебный	650	650	730	730	700	700
Лук зеленый	63	50	63	50	63	50
Отуры свеклы	125	100	125	100	75	60
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Сахар	10	10	10	10	10	10

Выход

— 1000

— 1000

— 1000

Сметана

100

100

80

80

30

30

Свеклу, морковь нарезают кубиками или соломкой и припускают (свеклу припускают с уксусом), овощи оквашивают и кладут в квас. Молодую свеклу используют вместе с болвой, которую нарезают и отваривают отдельно. Свекольник можно готовить без моркови, норма свеклы при этом соответственно уменьшается. Отпускают свекольником, как указано в рец. № 279.

283. Шни зеленые с яйцом

Щавель	197	150	197	150	132	100
Шпинат	203	150	203	150	135	100
Картофель	—	—	—	—	206	150***
Лук зеленый	75	60	100	80	63	50
Отуры свеклы	125	100	125	100	75	60
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Сахар	10	10	10	10	10	10
Вода	700	700	750	750	750	750

Выход

— 1000

— 1000

— 1000

Сметана

100

100

80

80

30

30

* Норма закладки указана на одну порцию. Осетр, севрюгу — можно с кожей без хвостик, треску без хвостика, окуня — без головы и хвоста; треску г/к и окуня морского г/к — филе (с хвостом круглое).

** Клубни освобожденные от внутренней сердцевины и очищенные от кожуры.

*** Масса вареного очищенного картофеля.

Щавель и шпинат припускают по отдельности, пропаривают, смешивают, разливают горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Вареный картофель нарезают кубиками или вводят его в виде пюре.

При использовании одного шпината в щи добавляют лимонную кислоту (0,5 г на 1000 г супа). Щи зеленые можно приготовить из консервированных шпината или шпината, или из смеси шпината и спаржеги. Нормы вложения их рассчитывают в соответствии с нормами вводимости продуктов. Огурцы, яйца, сметану кладут при отпуске. Можно готовить щи без огурцов.

I II III
БРУТТО NETTO БРУТТО NETTO БРУТТО NETTO

284. Щи зеленые с говядиной

Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, окорок)	329	242	219	161	110	81
Масса готовой говядины	—	150	—	100	—	50
Все остальные продукты, как указано в рец. № 283						

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Способ приготовления такой же, как и щей зеленых с яйцом. Щи можно готовить без добавления яиц. Вместо говядины можно употребить нежирную свинину, баранину, кролика, телятину.

285. Щи зеленые с рыбой

Белуга*	214	120	150	84	—	—
или осетр*	218	120	153	84	—	—
или севрюга*	203	120	142	84	—	—
или треска*	158	122	110	85	—	—
или скумбрия морская г/к*	133	100	93	70	—	—
Масса готовой рыбы	—	100	—	70	—	—
или крабы консервированные**	88	70	63	50	—	—
Все остальные продукты, как указано в рец. № 283						

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Способ приготовления такой же, как щей зеленых с яйцом. Щи можно готовить без добавления яиц.

Припускание или отваривание порционных кусков рыбы или краба кладут в щи при отпуске.

286. Ботаница

Квас хлебный	—	700	—	700	—	700
Щавель	189	140	189	140	189	140
Шпинат	105	80	105	80	105	80
Львиный	14	14	11	10	—	—
Сахар	10	10	10	10	10	10
Масса ботаницы	—	800	—	800	—	800
Для гарнира:						
Лук зеленый	50	40	50	40	50	40
Салат	69	50	69	50	—	—
Огурцы свежие	163	130	163	130	163	130
Хрен (корень)	47	30	47	30	47	30
Уксус	27	20	27	20	27	20
Масса готового овощного гарнира	—	270	—	270	—	270
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Форма закладки указана на белугу, осетра, севрюгу — целую с кожей, без хвостик, треску впропорцию обезжиренно (филе с кожей и ребрышки острым) скумбрия морского г/к — филе (зеленый) и треска.

** Крабы освобождают от внутренностей, пластмасс, а соль добавляют в суп.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Белуга*	214	120	161	90	107	60
или осетр*	218	120	164	90	109	60
или северного*	203	120	153	90	102	60
или треска*	158	122	118	91	79	61
Масса готовой рыбы на порцию	—	100	—	75	—	50

Шпигат и шавель добавляют по отдельности, протирают, разливают в котел, добавляют соль, сахар и лимонную цедру.

При отпуске ботвиньи кусок вареной копченой рыбы с гарниром подают отдельно, но III копченую рыбу и гарнир кладут в ботвинью. Готовую ботвинью крапят на холоде. Ботвинью можно отпускать с рыбой (по 1-2 шт. на порцию).

СЛАДКИЕ СУПЫ

Основной сладких супов являются свежие, сушеные или консервированные плоды или ягоды и фруктовые супы (полуфабрикаты). Для приготовления сладких супов можно использовать фруктово-ягодные сиропы, пюре и экстракты, выпускаемые промышленностью.

Перед варкой свежие и сушеные ягоды и плоды перебирают и тщательно промывают. Плоды и ягоды сушеные сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде для ускорения их размягчения.

Крупные сушеные плоды (груши, яблоки) разрезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками.

Очистка яблок, груш (кожицу, семечные гнезда) используют для приготовления отвара.

Плоды и ягоды сушеные заливают холодной водой, свежие ягоды и плоды заливают в кипящую воду, добавляют сахар, доводят до кипения, варят до готовности и делят на две части, первую часть разводят в охлажденном отваре и процеженным (на 1 часть крахмала 4 части отвара).

Для ароматизации супа можно добавить корицу, ванилин, в ликсе царю цитрусовых, лимон.

Сладкие супы подают с различными гарнирами (рец. № 287), которые готовят отдельно. Сладкие супы можно отпускать со сметаной или сливками 25 г, 20 г, 10 г на порцию соответственно по I, II, III категориям.

Промышленность выпускает для предприятий общественного питания полуфабрикат — супы фруктовые концентрированные из яблок, абрикосов, слив, айвы, которые следует широко использовать (рец. № 295).

Супы, приготовленные из полуфабрикатов, отпускают так же, как супы, приготовленные из свежих или сушеных плодов.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
287. Гарниры к сладким супам						
(на порцию 500 г)						
Крупа рисовая	18	18	18	18	18	18
или саго	17	17	17	17	17	17
или пшеница, вермишель, рожки, фигурные макарон	17	17	17	17	17	17
Масса готовой крупы макаронных изделий	—	50	—	50	—	50
Хлопья пшеничные или кукурузные	25	25	25	25	30	20
Клецки №№ 389, 1039	—	—	—	120**	—	60**
Вареники № 1015	—	75**	—	50**	—	—
Пудинг рисовый или манной № 397	—	75**	—	50**	—	—
Запеканка манная № 392	—	75**	—	50**	—	—

* Нормы для рыбы указаны на белугу, осетр, северного — дело с кожей, без костей, треску безглазую безглазую (филе с кожей и реберными костями)

** Масса в готовом виде.

288. Суп из плодов свежих

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	229	160	229	160	100	70
Груши	247	180	247	180	100	73
Слива	133	120	—	—	—	—
или яблоки	629	440	500	350	200	140
или груши	603	440	479	350	200	146
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
Сахар	120	120	100	100	80	80
Коричь	1	1	1	1	—	—
Вода	650	650	650	650	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Яблоки и груши очищают от кожуры и семенного гнезда, у слив вынимают косточки. Очищают яблоки и груши заливают водой, варят до готовности и складывают. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения.

Затем закладывают нарезанные плоды и варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения.

	БРУТТО	НЕТТО
Апельсины свежие	373	250
или мандарины	338	250
Крахмал картофельный	20	20
Сахар	100	100
Вино виноградное	60	60
Вода	800	800
Выход	—	1000

Апельсины или мандарины очищенные от кожуры, нарезают кружочками. Цедру нарезают соломкой, бланшируют, заливают горячей водой и доводят до кипения. Полученный отвар процеживают, добавляют сахар, кладут нарезанные плоды, варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения, складывают и добавляют виноградное вино. Суп можно приготовить без вина.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Плоды и ягоды сушеные (яблоки, груши, черносмля, урюк, курага, изюм и др.)	200	200	160	160	80	80
Масса плодов и ягод вареных	—	400	—	320	—	160
Сахар	120	120	100	100	80	80
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
Вода	650	650	900	900	1000	1000
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по владам. Крутые яблоки и груши нарезают на 2-4 части, заливают холодной водой и варят в закрытой посуде 15-20 мин, затем добавляют остальные плоды и ягоды, сахар и варят до готовности, после чего заваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
291. Суп из яблок или ягод сушеных						
Яблоки	120	300*	100	250*	80	200*
или груши	200	400*	150	300*	100	200*
или курага**	150	300*	120	240*	—	—
или урюк	200	400*	160	320*	100	200*
или чернослив	200	400*	160	320*	100	200*
или изюм**	150	300*	120	240*	100	200*
Сахар	120	120	100	100	80	80
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
Кислота лимонная***	1	1	1	1	1	1
Корица (для супа из яблок)	1	1	1	1	—	—
Вода	800	800	850	850	1100	1100
Выход	— 1000		— 1000		— 1000	

Приготавливают и отпускают суп так же, как суп из смеси сухофруктов (рец. № 290).

	БРУТТО	НЕТТО
292. Суп из ревеня, кураги и яблок		
Ревень овощной свежий	133	100
Яблоки	143	100
Курага	50	50
Масса вареного ревеня	—	100
Масса вареных яблок	—	80
Масса вареной кураги	—	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	20	20
Вода	900	900
Выход	—	1000

У яблок очищают кожуру и удаляют семенное гнездо, курагу предварительно замачивают, ревеня очищают от кожицы. Подготовленные яблоки, курагу и ревеня нарезают и отваривают в воде с добавлением сахара. Готовый отвар процеживают. Часть плодов и ревеня протирают, часть оставляют нарезанными, заливают отваром, доводят до кипения и заваривают крахмалом.

Свежие яблоки можно заменить сушеными в соответствии с нормами эквивалентности.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
293. Суп-шоре из плодов или ягод свежих						
Малина	424	360	306	260	306	260
или земляника (сладкая)	424	360	306	260	306	260
или черника	367	360	265	260	265	260
или вишня	424	360****	306	260****	306	260****
или черешня	379	360	274	260	274	260
или слива	400	360	289	260	289	260
или персик	400	360	289	260	289	260

* Масса вареных плодов из ягод.

** С курагой заправку воды увеличить на 50 г (то I кол.), с изюмом заправку воды увеличить на 150 г (то II кол.).

*** Кислоту добавляют при недостаточной кислотности супа.

**** Масса нетто из вишни без косточек и косточек.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или абрикосы	418	360	302	260	302	260
или яблоки	514	360	371	260	371	260
или: клювы	158	150	126	120	126	120
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
Сахар	120	120	100	100	90	90
Корица (для супов из яблок)	1	1	1	1	1	1
Вода	900	900	900	900	900	900
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

У яблок очищают кожуру и удаляют семенное гнездо. Ягоды или плоды перебирают, отделив плодоножку и промывают. Часть лучших ягод оставляют целыми, у косточковых вынимают косточки. Из черешки, клюквы, вишни, малины и земляники отжимают сок. Яблоки и трудно протираемые плоды предварительно припускают, затем протирают, а оставшуюся массу заливают водой, варят и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, заваривают крахмалом, доводят до кипения, затем добавляют ягодный сок или пюре и охлаждают. Целые ягоды кладут при отпуске.

	БРУТТО	НЕТТО
294. Суп-пюре из яблок сушеных		
Курага	120	120
Яблоки	100	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	16	16
Корица	1	1
Вода	1000	1000
Выход	—	1000

Сушеные яблоки, курагу перебирают, тщательно промывают, крупные яблоки режут на части, заливают холодной водой и варят до готовности, протирают, добавляют сахар, корицу, доводят до кипения, заваривают крахмалом, доводят до кипения.

295. Суп фруктовый консервированный (полуфабрикат)

	БРУТТО	НЕТТО
Суп из абрик.	347	340
или из абрикосов	347	340
или из слив	347	340
или из вишн.	347	340
Крахмал картофельный	20	20
Вода	700	700
Выход	—	1000

В кипящую воду вносят суп фруктовый (полуфабрикат), доводят до кипения, заливают при помешивании предварительно разведенный в холодной воде процеженный крахмал картофельный, дают закипеть и охлаждают.

При приготовлении фруктового супа из абрикосов с косточкой количество полуфабриката фруктового супа из абрикосов (с косточкой) может быть увеличено до 400 г нетто.

Во фруктовые супы можно добавить сахар до 10 г, соли до 4 г на 1000 г супа.

Суп фруктовый может быть приготовлен из смеси фруктовых супов (полуфабрикатов) в различных сочетаниях.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки — жарке, припусканию, жаренью, тушению и заливанию.

При тепловой обработке в овощах происходят различные физико-химические изменения, в результате которых они приобретают новые свойства, характерные для кулинарно обработанных продуктов.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворяются в воде, поэтому очищенные овощи не рекомендуется оставлять на длительный срок в холодной воде; особенно это относится к очищенному и нарезанному картофелю, активность витамина С в котором при кривении в воде снижается на 40 %. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Тщательное соблюдение технологических правил кулинарной обработки овощей способствует более полному сохранению витаминов, минеральных солей и других питательных веществ в приготовляемых овощных блюдах.

Готовые овощные блюда при отпуске по требованию рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленью лука (5-10 г нетто на порцию). К блюдам из картофеля можно подавать дополнительно свежие или соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту, соленые и маринованные грибы, тушенные овощные консервы (там ботаническую, кабачковую, перси фаршированную и т.п.) в количестве 50-100 г нетто на порцию.

ОТВАРНЫЕ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу — в кожуре. Сушеные овощи перед варкой промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 1-3 ч, затем варят в этой же воде. Сушеные грибы промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания на 3-4 ч, затем в этой же воде варят при слабом кипении 1,5-2 ч; соленые грибы промывают.

Варить овощи можно в воде или на пару. Картофель и морковь лучше варить на пару; при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохранятся лучше. Особое значение приобретает варка паром для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.

При варке картофель и овощи кладут в кипящую порционную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох душистый варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие желтую окраску (стручки бобовых, зеленый горошек, шпинат, капусту брестскую), варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Во время варки очищенных овощей в отвар переходят различные питательные вещества, поэтому отвары (кроме картофеля молодого или весеннего периода) следует использовать для приготовления соусов и супов.

В доготовочные предприятия общественного питания поступает очищенный сульфитированный картофель, который после промывания холодной водой используют для приготовления первых, вторых блюд и гарниров, как и свежий картофель.

Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в кипящую воду. Консервированные овощи прогревают с отваром, а затем отвар сливают и используют для приготовления супов, соусов.

296. Картофель отварной

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	275	206	344	258	344	258
члн картофеля молодой	266	213	333	266	333	266
Магга вареного картофеля	—	200	—	250	—	250

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	20	20	15	15	10	10
или соус №№ 762, 798, 803	—	75	—	75	—	50
или сметана	40	40	30	30	20	20
Выход: с маслом	—	220	—	265	—	260
с соусом	—	275	—	325	—	300
со сметаной	—	240	—	280	—	270

Отваривать картофель варят одним из способов, приведенных выше. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин. на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин. после момента закипания, когда картофель доходит до готовности паром, образующимся в воде.

Парить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном применении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми маслом или сметаной, или соусом луковым, или сметанным, или грибным. Картофель можно отпускать с растительным маслом.

Сливочное масло или сметану, или соус можно подать к картофелю отдельно.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
297. Картофель отварной с луком или грибами, или луком и грибами						
Картофель	207	155	344	258	344	258
или картофель молодой	200	160	333	268	333	268
Масса вареного картофеля	—	150	—	250	—	250
Лук репчатый	71	60	60	50	—	—
Мargarin столовый	10	10	10	10	—	—
Масса пассерованного лука	—	30	—	25	—	—
или грибы белые, или шампиньоны свежие, или грибы сушеные	105	80	79	60	66	50
Лук репчатый	24	20	—	—	—	—
Мargarin столовый	10	10	10	10	10	10
Масса жареных грибов	—	—	—	30	—	25
Масса жареных грибов с луком	—	50	—	—	—	—
Мargarin столовый или масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Выход: с луком	—	190	—	280	—	—
с грибами	—	—	—	285	—	275
с луком и грибами	—	210	—	—	—	—

Картофель варят, как описано на с. 124. Лук мелко нарезают и пассеруют. Свежие белые грибы мелко рубят и жарят, шампиньоны отваривают до полуготовности, мелко рубят, добавляют пассерованный лук и жарят до готовности.

При отпуске на картофель кладут жареный лук или жареные грибы, или жареные грибы с луком, политыми растопленным маргарином или маслом и посыпаны зеленью.

298. Картофель в молоке

Картофель	187	140	240	180	240	180
Молоко	60	57	75	71	75	71
Масло сливочное	8	8	7	7	5	5
Выход	—	200	—	250	—	250

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливает горячим кипящим молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут часть (50 % нормы) масла и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

I II III
БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

299. Картофельное пюре

Картофель	233	173	293	220	300	225
Молоко	32	30	40	38	40	38
Маргарин столовый	5	5	5	5	—	—
Масса пюре	—	200	—	250	—	250
Масло сливочное	10	10	10	10	5	5
или лук репчатый	60	50	48	40	36	30
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Масса пассерованного лука	—	25	—	20	—	15
или яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Масло сливочное	10	10	10	10	5	5
Выход: с маслом	—	210	—	260	—	255
с луком	—	225	—	270	—	265
с яйцом и маслом	—	230	—	280	—	265

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирающую машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипящее молоко и растопленный жир (I, II колонки). Смесь выливают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность выносят узор, поливают растопленным сливочным маслом или сверху кладут пассерованный лук или сваренные варудую рубленные яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью. Масло можно полить отдельно.

300. Капуста отварная с маслом или соусом

Капуста белокачанная	204	163	271	217	340	272
или белокачанная равнина	209	167	278	222	348	278
или цветная	321	167	427	222	535	278
или цветная маринovaná	273	150	364	200	455	250
или броссельская обрезанная	271	176	362	235	452	294
или броссельская на стебле	704	176	940	235	1176	294
или савойская	209	163	278	217	349	272
Масса отварной капусты	—	150	—	200	—	250
Масло сливочное	15	15	15	15	10	10
или соус №№ 794, 798, 807	—	75	—	75	—	50
или соус № 813	—	35	—	25	—	20
Выход: с маслом	—	165	—	215	—	260
с соусом №№ 794, 798, 807	—	225	—	275	—	300
с соусом № 813	—	185	—	225	—	270

Подготовленную капусту (кроме маринованной) погружают на 20-30 мин в холодную подсоленную воду, после чего вновь промывают.

Затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, после чего отвар сливают, капусту охлаждают на дуршлаге.

Готовую капусту крашат до отпуска в горячем отваре не более 1 ч, так как при длительном применении изменяется цвет и ухудшаются ее вкусовые качества.

При подаче поливают маслом или соусом: молочным, сметанным, голландским с уксусом, сульфуром.

301. Тыква отварная

Тыква	—	—	259	181	344	241
Масса вареной массы	—	—	—	150	—	200
Масло сливочное	—	—	15	15	10	10
Сухари	—	—	10	10	10	10
<hr/>						
Выход	—	—	—	175	—	220

Очищают от кожуры и семян тыкву нарезают ломтиками и варят в подсоленной воде. При отпуске поливают маслом с молотыми поджаренными сухарями.

302. Горох овощной отварной

Зеленый горошек быстрозамороженный	163	163	217	217	163	163
или сушеный	63	63	84	84	63	63
или консервированный	231	150	308	200	231	150
или горох овощной (лопатка) свежий	189	170	252	227	189	170
Масса отварного горошка	—	150	—	200	—	150
Масло сливочное	20	20	15	15	10	10
или соус № 794	—	—	50	50	30	30
<hr/>						
Выход: с маслом	—	170	—	215	—	160
с соусом	—	—	—	250	—	180

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3-5 мин. Горох овощной (лопатка) свежий очищают от боковых жилок и варят так же, как горошек быстрозамороженный.

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре. Сушеный горошек замачивают в холодной воде на 3-5 ч, промывают, сливают воду, снова замачивают холодной водой и варят 1-1,5 ч. Сваренный горошек откидывают (отвар не используют для приготовления супов и соусов).

Подают отварной горошек с кусочком сливочного масла или заправляют маслом или молочным соусом. Можно отпускать горошек с гречихой (50 г) (реп. № 1044), соответственно увеличив при этом выход блюда.

303. Фасоль овощная отварная

Фасоль овощная (лопатка) свежая	189	170	189	170	189	170
или фасоль стручковая						
консервированная	250	150	250	150	250	150
Масса фасоли отварной	—	150	—	150	—	150
Перец черный молотый	—	—	0,02	0,02	—	—
Масло сливочное	20	20	15	15	10	10
или соус № 794	75	75	50	50	50	50
<hr/>						
Выход: с маслом	—	170	—	165	—	160
с соусом	—	225	—	200	—	200

Стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения, варят 8-10 мин и откидывают. Консервированную фасоль прогревают в собственном отваре.

Отварную фасоль подают с кусочком сливочного масла или заправляют маслом или соусом молочным и посыпают молотым перцем.

Можно отпускать фасоль с гречихой (50 г) (реп. № 1044), соответственно увеличив выход блюда.

304. Кукуруза отварная

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Кукуруза свежая в початках	750	225	250	225	250	225
или в початках молочной спелости	798	455	798	455	798	455
или консервированная	250	150	250	150	250	150
Масса вареного початка	—	225	—	225	—	225
Масса вареных зерен	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или соус №№ 794, 798	—	75	—	75	—	50
Выход: початки с маслом	—	240	—	235	—	230
початки с соусом	—	300	—	300	—	275
зерен с маслом	—	165	—	160	—	155
зерен с соусом	—	225	—	225	—	200

С початка кукурузы срезают стебель так, чтобы не отпали листья, и тщательно промывают. Варят початки в подсоленной воде до готовности и оставляют в отваре до подачи. При отпуске початков целиком с них удаляют листья, отдельно подают масло сливочное. С вареным початком можно снять зерна. Перед отпуском их заправляют соусом, доводят до кипения. Зерна можно довести до кипения в отваре, а затем откинуть и заправить сливочным маслом. Порцию масла сливочного можно увеличить до 15 г (II и III колонки) соответственно увеличив выход блюда.

Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего его сливают, и зерна заправляют сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

305. Спаржа отварная

Спаржа свежая	233	170	156	114	156	114
Масса вареной спаржи	—	150	—	100	—	100
Масло сливочное	10	10	—	—	—	—
Соус № 794	—	75	—	75	—	75
или соус №№ 812, 813	—	35	—	30	—	20
или соус № 807	—	50	—	40	—	30
Выход: с соусом № 794	—	235	—	175	—	175
с соусом №№ 812, 813	—	195	—	130	—	120
с соусом № 807	—	210	—	140	—	130

Спаржу освобождают от кожицы, отступив на 2-3 см от верхней ее части (головки), промывают в холодной воде и связывают в пучки. Хранить спаржу в очищенном виде нельзя, так как при этом изменяется цвет и грубеет клетчатка.

Подготовленную спаржу кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Горячую отварную спаржу заправляют соусом молочным, прогревают и поливают растопленным маслом (I колонка) или подают к ней отдельно соус: молочный, сладкий или сахарный, или лимонный с уксусом.

Отпускают ее на порционной сковороде и украшают веточками петрушки. Полученные от спаржи очистки используют для пюреобразных супов, а обрезки стеблей — для гарниров.

306. Артишоки отварные

Артишоки (в шт.)	1-2	1-2	—	—	—	—
Соус №№ 807, 812	—	75	—	—	—	—
или соус № 813	—	35	—	—	—	—
Выход: с соусом №№ 807, 812	—	1-2 шт.	+75			
с соусом № 813	—	1-2 шт.	+35			

Перед варкой у артишока отрезают верхнюю часть с острыми концами чешуек, а затем стебель у основания. После этого металлической лопаткой вычищают средину. Для предупреждения потемнения мякоти место среза смачивают слабым раствором лимонной кислоты.

Подготовленные артишоки перебивают вливанием и отваривают в подсоленной и слегка подкисленной кипящей кислотой воде. Когда нижняя часть основания станет мягкой, артишоки вынимают и кладут основанием вверх, чтобы стекла вода. При отпуске артишоки украшают зеленью. Отдельно подают соус.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
307. Пюре из моркови или свеклы						
Морковь	198	145*	170	125*	170	125*
или свекла	185	145*	159	125*	159	125*
Маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Соус №№ 796, 798	—	—	—	75	—	75
Масса готового пюре	—	145	—	200	—	200
Масло сливочное	10	10	10	10	5	5
или сметана	40	40	30	30	20	20
Выход: с маслом	—	155	—	210	—	205
со сметаной	—	185	—	230	—	220

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением маргарина (1/2 нормы) и соли. Свеклу варят, очищают от кожуры. Морковь или свеклу протирают, добавляют маргарин, соус молочный средней густоты или сметанный и прогревают.

Отпускают пюре со сливочным маслом или сметаной.

308. Пюре из шпината с яйцом

Шпинат свежий	203	150	203	150	270	200
Масса отварного шпината	—	75	—	75	—	100
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Соус № 797	—	75	—	75	—	100
Сахар	2	2	2	2	2	2
Мускатный орех	0,1	0,1	—	—	—	—
Масса готового пюре	—	150	—	150	—	200
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Выход	—	190	—	190	—	220

Перебранные и промытые листья шпината закладывают в кипящую воду (3-4 л на 1 кг шпината), посуду закрывают крышкой, быстро доводят воду до кипения и варят при бурном кипении 5-10 мин в зависимости от сорта и зрелости шпината. Сваренный шпинат откидывают на дуршлаг, отжимают и протирают.

Протертый шпинат прогревают, смешивают с густым молочным соусом, добавляют соль, сахар, маргарин, мускатный орех, размешивают до образования однородной массы и доводят до кипения.

При отпуске пюре шпината укладывают горкой на середину кладут очищенное яйцо, сваренное "в мешочек", или посыпают рублеными яйцом, сваренным всухомяту. Можно подавать с гренокми (рец. № 1044) из расчета 50 г на порцию, соответственно увеличив выход блюда.

309. Пюре из тыквы

Тыква	129	90	171	120	171	120
Вода	6	6	8	8	8	8
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Масса припущенной тыквы	—	75	—	100	—	100
Соус № 797	—	75	—	100	—	100
Масса пюре	—	150	—	200	—	200
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Выход	—	160	—	205	—	205

* Масло готовых продуктов.

Омшечную от кожуры и семян и нарезанную кубиками произвольной формы тыкву припускают с небольшим количеством подсоленной воды, затем протирают, соединяют с жиром, молочным соусом и прогревают. Отпускают со сливочным маслом.

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ПРИПУЩЕННЫЕ И ТУШЕННЫЕ

Припускают и тушат отдельные виды овощей или их смеси. Для припускания и тушения омшечные овощи нарезают дольками, соевыми или кубиками.

Кабачки, тыкву, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, припускают или тушат без добавления жидкости, т.е. в собственном соку, при слабом кипении в закрытой посуде. Овощи, которые не обладают этими свойствами, — свеклу, капусту, морковь — припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира). Картофель, морковь, лук и некоторые другие овощи, а также грибы перед тушением слегка обжаривают, добавляют ароматические корни, лавровый лист, перец по вкусу.

Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (бульон или воду — 10-15 % от массы овощей) с учетом испаряемых потерь при тушении.

При отпуске овощи можно посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа (2-3 г на порцию).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
310. Овощи припущенные						
Морковь	204	163	271	217	340	272
или репа	217	163	289	217	363	272
или брюква	209	163	278	217	349	272
или тыква	259	181	344	241	430	301
или кабачки	287	192	382	256	479	321
или капуста белокочанная	209	167	278	222	348	278
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовых овощей	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый или						
масло сливоч-	15	15	10	10	10	10
ное, или соус № 794	—	50	—	50	—	50
Выход: с жиром	—	165	—	210	—	260
с соусом	—	200	—	250	—	300

Капусту нарезают крупными шашками, остальные овощи — дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве мясного бульона или воды с добавлением жира.

При приготовлении овощей с соусом припущенные овощи заправляют соусом молочным и прогревают. При использовании моркови в соус добавляют сахар в количестве 3 г на порцию.

311. Капуста белокочанная с соусом

Капуста белокочанная	278	222	278	222	348	278
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовой капусты	—	200	—	200	—	250
Соус №№ 794, 798, 799	—	100	—	75	—	50
Выход	—	300	—	275	—	300

Кочан капусты разрезают вдоль на крупные дольки с частью черешка для скрепления листьев и припускают с жиром.

Припущенную капусту поливают соусом или его подливают отдельно. Соусы — молочный, сметанный, сметанный с томатом.

	БРУТТО	НЕТТО
312. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе		
Морковь	136	109
Маргарин столовый	10	10
Масса припущенной моркови	—	100
Горошек зеленый консервированный или горошек зеленый свежий быстрозамороженный	77	50
Масса вареного горошка	—	50
Соус № 794	—	75
Маргарин столовый	5	5
Выход	—	230

Морковь, очищенную и нарезанную мелкими кубиками, припускают с жиром до готовности. Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3-5 мин, горошек зеленый консервированный прогревают в отваре и откидывают на дуршлаг.

Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют соль, перемешивают, доводят до кипения.

При отпуске поливают жиром. К блюду можно подать грени (реп. № 1044) 50 г на порцию, соответственно увеличив выход блюда.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
313. Камни из тыквы						
Тыква	279	195	336	235	336	235
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Крупа манная	25	25	30	30	30	30
Сахар	10	10	10	10	10	10
Масса головной тыквы	—	200	—	250	—	250
Масло сливочное или маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
Выход	—	215	—	260	—	255

Очищенную тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением небольшого количества жидкости (30 мл) и жира, затем тонкой струйкой всыпают манную крупу, добавляют сахар, соль и варят до готовности.

При отпуске кладут кусочек масла или поливают растопленным жиром.

314. Овощи припущенные в молочном или сметанном соусе						
Морковь	63	30	63	30	115	92
Репка или брюква	—	—	44	33	51	38
Тыква или кабачок	51	36	51	36	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	31	20	31	20
Капуста белокочанная	—	—	—	—	49	39
Капуста цветная	63	33	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Масса припущенных овощей	—	125	—	125	—	175
Сахар	2	2	2	2	2	2
Соус №№ 794, 798	—	75	—	75	—	75
Выход	—	200	—	200	—	250

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокожую капусту — шинкуют, шнежную капусту разбирают на кочешки.

Припускание с жаром по отдельности овощей, прожаренный консервированный зеленый горошек все делают с соусом мясным или сметанным, добавляют сахар, соль и прожаривают 1-2 мин. При отпуске можно добавить сливочное масло 5-10 г на порцию, соответственно изменить масло.

При отпуске того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
315. Капуста тушеная						
Капуста свежая	250	200	325	260	356	285
или квашеная	243	170	321	225	357	250
Уксус 3 %-ный	6	6	8	8	8	8
Кулинарный жир	12	12	11	11	9	9
или шпик	16	15	16	15	13	12
или грудка копченая	32	25	26	20	21	16
Томатное пюре	20	20	20	20	15	15
Морковь	13	10	13	10	6	5
Петрушка (корень)	7	5	7	5	—	—
Лук репчатый	18	15	18	15	12	10
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Перец	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Мука пшеничная	4	4	3	3	3	3
Соль	5	5	8	8	8	8

Выход — 200 — 250 — 250

Нарезанную основную свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон (или воду) (20-30 % к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением обжаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты уксус из рецептуры исключают, добавляют небольшое количество бульона или воды, и количество соли увеличивают до 10 г на порцию.

Если тушеную капусту готовят со шпиком или копченой грудкой, то их предварительно обжаривают и кладут в капусту в начале тушения. Вытопившийся при обжаривании шпик или грудной жир используется для пассерования овощей.

При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

316. Капуста тушеная с грибами

Капуста тушеная № 315	—	200	—	125	—	250
Картофель жареный № 327	—	—	—	125	—	—
Грибы белые свежие	101	77	61	46	41	31
или шампиньоны свежие	164	125	99	75	66	50
или грибы белые сушеные	25	50*	15	30*	10	20*
Масло растительное	5	5	5	5	5	5
Масса жареных грибов	—	50	—	30	—	20

Выход — 250 — 280 — 270

Капусту тушат, как указано в рец. № 315. Свежие грибы, нарезанные дольками, жарят до готовности. Сушеные грибы замачивают, варят, нарезают соломкой и обжаривают. Подготовленные грибы смешивают с тушеной капустой, обжаренным картофелем и тушат до готовности.

При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

* Масса жареных грибов

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
317. Свекла тушеная в сметане или соус						
Свекла	159	125*	261	205*	268	210*
Лук репчатый	48	40	—	—	60	50
Маргарин столовый	10	10	5	5	10	10
Масса пассерованного лука	—	20	—	—	—	25
Сметана	30	30	30	30	—	—
или соус №№ 794, 798	—	—	—	—	—	50
Выход: со сметаной	—	150	—	210	—	—
с соусом	—	—	—	—	—	250

Вареную свеклу очищают, нарезают соломкой или кубиками и прогревают с жаром, добавляют пассерованный лук, сметану или соус молочный или сметанный и тушат 10 мин при слабом нагреве.

При отпуске тушеную свеклу можно посыпать зеленью.

	БРУТТО	НЕТТО
318. Свекла тушеная с яблоками		
Свекла	223	175*
Яблоки	71	50**
Масло сливочное	10	10
Сахар	5	5
Соус № 798	—	25
Масса тушеной свеклы	—	250
Масло сливочное	10	10
Выход	—	260

Вареную очищенную свеклу и очищенные от кожуры с удаленным семенным гнездом яблоки нарезают ломтиками, перемешивают, заправляют маслом, сахаром, сметанным соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске блюдо поливают маслом и посыпают зеленью.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
319. Морковь тушеная с рисом и черносливом						
Морковь	75	60	169	135	156	125
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
Чернослив	27	40***	27	40***	—	—
Сахар	5	5	5	5	5	5
Крупа рисовая	25	25	—	—	40	40
Масса тушеной моркови с рисом	—	150	—	—	—	250
Масса тушеной моркови	—	—	—	150	—	—
Выход	—	190	—	190	—	250

Очищенные морковь и корень петрушки нарезают мелкими кубиками, слегка обжаривают.

Чернослив промывают, заливают водой, добавляют сахар и варят. В отвар закладывают обжаренные овощи, крупу рисовую, соль и припускают до готовности. Для варки крупы рисовой закладку жидкости берут, как на рассыпчатую кашу. По III колонке вместо отвара используют воду.

* Масса вареной очищенной свеклы.

** Масса яблок без кожуры с удаленным семенным гнездом.

*** В графе нетто указан вес вареного чернослива.

При отпуске блюдо оформляют черносливом. Можно подать со сметаной (20-30 г на порцию), соответственно увеличив выход блюда.

Допускается приготовление блюда без петрушки с соответствующим увеличением закладки моркови.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
320. Картофель и овощи, тушенные в соусе						
Картофель	233	175	280	210	307	230
Морковь	31	25	19	15	13	10
Петрушка (корень)	11	8	11	8	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Кулинарный жир	15	15	15	15	15	15
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Перец горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Соус №№ 759, 783, 798	—	50	—	50	—	50
Выход	—	250	—	250	—	250

Картофель и коренья, нарезанные дольками, слегка обжаривают по отдельности, лук пассеруют, соединяют и заливают соусом красным или томатным, или сметанным, добавляют перец горошком, лавровый лист, соль и тушат. Консервированный зеленый горошек кладут за 5 мин до готовности.

321. Рагу из овощей*

Картофель	67	50	67	50	107	80
Морковь	58/46**	31	50/40**	27	50/40**	27
Петрушка (корень)	13/10**	6	13/10**	6	—	—
Лук репчатый	60/50**	25	36/30**	15	24/20**	10
Реза	—	—	53/40**	31	53/40**	31
или брюква	—	—	51/40**	31	51/40**	31
Капуста свежая белокочанная	—	—	38/30**	27	63/50**	45
Капуста цветная	50/26**	23	—	—	—	—
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Соус №№ 759, 783, 798	—	75	—	75	—	75
Тыква	43	30	43	30	—	—
или кабачки	45	30	45	30	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	—	—	—	—
Чеснок	—	—	1	0,8	—	—
Перец черный горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса рагу	—	250	—	250	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	5	5	5	5

Выход — 260 — 255 — 255

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную — рубчатой на отдельные комочки и варят. Затем картофель в соусе соединяют с соусом красным или томатным или сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожуры и семени, приущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, расквашенный чеснок и сметану. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленым

* При отсутствии голо или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их количество.

** В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

	БРУТТО	НЕТТО
322. Рагу овощное с кашей		
Картофель	107	80
Капуста белокочанная	63/50*	45
Морковь	50/40*	27
Лук репчатый	24/20*	10
Крупа рисовая	14	40**
или пшено	16	40**
или крупа перловая	13	40**
Маргарин столовый	15	15
Соус № 759	—	75
Масса рагу	—	250
Масло сливочное	10	10
Выход	—	260

Очищенные картофель, морковь нарезают кубиками или дольками и обжаривают отдельно, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками и припускают. Из крупы варят рассыпчатую кашу. Подготовленные овощи соединяют с красным соусом и тушат до полуготовности, а затем добавляют кашу, перемешивают и доводят до готовности. При отпуске посыпают маслом и посыпают зеленым.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
323. Картофель тушеный с грибами и луком или луком и помидорами						
Картофель	267	200	197	148	251	188
Купенарный жир	10	10	8	8	10	10
Лук репчатый	36	30	48	40	36	30
Купенарный жир	5	5	5	5	5	5
Масса лука пассерованного	—	15	—	20	—	15
Грибы белые свежие	101	77	—	—	50	38
или грибы белые сушеные	25	50***	—	—	12,5	25***
или шампиньоны свежие	164	125	—	—	83	63
Купенарный жир	5	5	—	—	5	5
Масса жареных грибов	—	50	—	—	—	25
Соус №№ 759, 783	—	50	—	50	—	50
Перец горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса готового блюда	—	300	—	200	—	250
Помидоры свежие	—	—	93	79	—	—
Купенарный жир	—	—	2	2	—	—
Масса жареных помидоров	—	—	—	50	—	—
Выход	—	300	—	250	—	250

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками среднего размера и обжаривают. Подготовленные белые свежие грибы, нарезанные дольками, или свежие шампиньоны, жаренные ломтиками, жарят. Сушеные грибы варят, а затем жарят. В картофель добавляют жареные грибы, пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, заправляют соусом красным или томатным, кладут специи и тушат до готовности. Жареные помидоры кладут рядом или вокруг картофеля при отпуске. Блюдо можно готовить без помидоров, соответственно уменьшив выход.

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменителе — масса продуктов нетто. В графе нетто — масса готовых продуктов.

** Масса готовой каши.

*** Масса жареных грибов.

	БРУТТО	НЕТТО
324. Картофель тушеный с сушофруктами		
Картофель	300	225
Изюм	31	30
Чернослив	20	20
Сахар	10	10
Мука пшеничная	5	5
Маргарин столовый	10	10
Корица	0,1	0,1
Выход	—	300

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, заливают небольшим количеством (10-15% от массы продукта) горячей воды, солят, добавляют приправы (изюм, чернослив, топленую коренью, сахар и маргарин). Тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения картофель приправляют пассерованной мукой, разведенной холодной во-дой, и вновь доводят до кипения.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
325. Грибы с картофелем или с картофелем и помидорами						
Грибы белые свежие	162	123	142	108	101	77
или грибы белые сушеные	40	40	35	35	25	25
или шампиньоны свежие	263	200	230	175	164	125
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных грибов	—	80	—	70	—	50
Картофель	165	124	185	139	179	134
или картофель молодой	160	128	180	144	173	138
Помидоры свежие	94	80	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	34	30	48	40
Кулинарный жир	5	5	5	5	5	5
Масса пассерованного лука	—	10	—	15	—	20
Соус №№ 759, 798	—	—	—	—	—	50
или сметана	40	40	30	30	—	—
Выход	—	300	—	250	—	250

Грибы подготовливают, как указано в рец. № 323. Очищенный картофель, нарезанный кубиками среднего размера или дольками, припускают до полуготовности в небольшом количестве воды (0,2 л на 1 кг). Лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассеруют. Затем все соединяют, заправляют сметаной или соусом красным, или сметанным и тушат до готовности. Перед окончанием тушения кладут помидоры, нарезанные дольками. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях предварительно отвариваями.

При жаренье в небольшом количестве жира картофель, овощи и зелень из лука (котлеты, зразы и др.) кладут на противень или сковороду с жиром, предварительно нагретым до 150-160°C, и жарят с обеих сторон на плите до образования румяной корочки. Доводят их до готовности в жарочном шкафу.

Во фритюре овощи жарят в специальных аппаратах или глубоких противнях с толстым дном и металлическими металлическими сетками. Соотношение жира к овощам 4:1. Температура жира при жаренье во фритюре должна быть 175-180°C. Для жаренья во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1:2 или кулинарный жир (фритюрный).

Жареные картофель, овладя и грибы можно отпустить с маслом, сметаной и соусами со сметаной, соевыми помидорами, огурцами. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленым петрушкой, укропа (2-3 г нетто на порцию)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
326. Картофель, жаренный ломтиками (из отварного)						
Картофель	331	241*	413	301*	413	301*
Кулинарный жир	19	19	24	24	24	24
Масса жареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый или сметана	15	15	10	10	—	—
	—	—	20	20	—	—
Выход: с маргарином со сметаной	—	215	—	260	—	250
	—	—	—	270	—	—

Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят, периодически встряхивая. Жарить картофель можно и на растительном масле. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной, можно посыпать с зеленым луком по 5-10 г на порцию.

327. Картофель, жаренный брусочками или дольками, или кубиками, или ломтиками

Картофель	367	290	483	362	483	362
Кулинарный жир	20	20	25	25	25	25
Масса жареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый или сметана	15	15	10	10	—	—
	—	—	20	20	—	—
Выход: с маргарином со сметаной	—	215	—	260	—	250
	—	—	—	270	—	—

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15-20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

Если картофель возможно не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При жаренье в электросковороде перед окончанием жаренья закрывают крышку и картофель доводят до готовности.

При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной и посыпают зеленью.

328. Картофель, жаренный во фритюре брусочками

Картофель	400	300	533	400	667	500
Кулинарный жир	24	24	32	32	40	40
Масса жареного картофеля	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	—	—
Выход:	—	165	—	210	—	250

Сырой картофель, подготовленный, как в рец. № 327, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 мин. Жареный картофель откладывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью.

При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или маслом.

* Масса вареного очищенного картофеля

	БРУТТО	НЕТО
Маргарин столовый		
или масло сливочное	5	5
или сметана	25	25
Выход: с жиром	—	230
со сметаной	—	250

Картофельную массу готовят, как в рец. № 330, и соединяют с протертым творогом, мукой, яйцами, растопленным маслом. Полученную массу хорошо вымешивают, формируют из нее котлеты по 2 шт. на порцию, панируют их в сухарях и жарят с обеих сторон.

При отпуске поливают жиром или сметаной.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
332. Фрикадельки картофельные						
Картофель	241	181	241	181	248	186
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	—	—
Масса картофельная	—	180	—	180	—	180
Грибы сушеные белые	10	10	—	—	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Морковь	—	—	—	—	38	30
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Яйца	—	—	1/2 шт.	20	—	—
Масса фарша	—	40	—	40	—	40
Сахар или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных зраз	—	200	—	200	—	200
Маргарин столовый						
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус №148 783, 798, 803	—	75	—	75	—	50
Выход: с жиром	—	215	—	210	—	205
со сметаной	—	230	—	220	—	215
с соусом	—	275	—	275	—	250

Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму коржычка с овальными краями и жарят с обеих сторон.

Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
333. Крокеты картофельные				
Картофель	200	150	233	175
Яйца	1/3 шт.	13	1/2 шт.	20
Шампиньоны свежие	47	36	—	—
Лук репчатый	21	18	—	—

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый	10	10	—	—
Мука пшеничная	10	10	10	10
Сухари	10	10	10	10
Масса полуфабриката	—	200	—	200
Масло растительное				
или кукурузный жир	20	20	20	20
Масса жареных крокетов	—	180	—	180
Соус №№ 763, 763, 803	—	75	—	50
Выход	—	255	—	230

В протертый картофель, охлажденный до температуры 50°C, добавляют 1/3 пшеничной муки и желтый жир и перемешивают. Из полученной картофельной массы формируют шарики, грузия (по 3-4 шт. на порцию), плавяют их в оставшейся муке, затем опускают в белок, жарят в сухарях и жарят в большом количестве жира.

При приготовлении крокет с шампиньонами в картофельную массу добавляют мелко нарезанные поджаренные грибы и лук.

При отпуске подают соусом красным с луком и огурцами, томатном, грибами.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
334. Кнеллеты морковные						
Морковь	175	140	156	125	200	160
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Молоко	30	30	15	15	—	—
Бульон	—	—	15	15	—	—
или вода	—	—	—	—	35	35
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	—	—
Творог	—	—	31	30	—	—
Сухари пшеничные						
или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	180	—	180	—	180
Кукурузный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных кнеллет	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый						
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	25	25	20	20
или соус №№ 794, 796	—	75	—	75	—	50
Выход:						
с маслом	—	165	—	160	—	155
с соусом	—	225	—	225	—	200
со сметаной	—	180	—	175	—	170

Морковь нарезают тонкой соломкой (или пропускают через овощерезку), затем ее припускают с маслом в молоке или в молоке с добавлением бульона или в воде. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, хорошо размешивая, и жарят до готовности.

Полученную массу охлаждают до 40-50°C, добавляют соль, жир, протертый творог (по II колонке) перемешивают, формируют кнеллеты по 2 шт. на порцию, плавяют в сухарях или муке и жарят с обеих сторон.

При отпуске подают морем или соусом поджаренной сметане или соусом молочный, или сметанный.

337. Шиннель из капусты

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста свежая белокочанная	281	225	225	180	225	180
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5
Сухари	20	20	15	15	15	15
Масса конуфабриката	—	235	—	190	—	190
Кулинарный жир	15	15	10	10	10	10
Масса жареного швареля	—	185	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус №№ 794, 798	—	75	—	75	—	50
Выход: с жиром	—	200	—	160	—	155
со сметаной	—	215	—	170	—	165
с соусом	—	260	—	225	—	200

Концы капусты после замочки и удаления кохерыги варят целую 10-12 мин в кипящей подсоленной воде, слегка охлаждают и разбирают на листья. Утолщенные части листьев срезают или отбивают тупой. Затем складывают по два листа, придают им овальную форму, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с растопленным маргарином или маслом, или сметаной, или соусом мясным или сметанным.

338. Капуста жареная

Капуста белокочанная	334	267	334	267	416	333
или броссельская	440	286	440	286	549	357
или цветная	427	222	427	222	535	278
или кольраби	549	357	549	357	686	446
Маргарин столовый или масло сливочное	20	20	15	15	10	10
Масса жареной капусты	—	200	—	200	—	250
Яйца	1 шт.	40	—	—	—	—
Сухари	—	—	10	10	—	—
Выход	—	240	—	210	—	250

Капусту белокочанную нарезают шпиками, кольраби — кружочками, броссельскую и цветную капусту разбирают на отдельные комочки. Капусту варят в кипящей подсоленной воде в течение 5-10 мин, затем обжаривают, заливают маслом (I колонка) или посыпают сухарями (II колонка) и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 3-5 мин.

339. Оладьи из тыква

	БРУТТО	НЕТТО
Тыква	279	195
Мука пшеничная	50	50
Апельс	30	30
Яйца	1/2 шт.	20
Сахар	15	15
Сода	2	2
Кулинарный жир	15	15
Сметана	30	30
Выход	—	280

Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена, протирают. В полученную массу добавляют просеянную муку, молоко, сахар, яйца и соль и перемешивают до образования однородной массы.

На раскаленную чугунную сковороду или противень, смазанные жиром, ложкой раскладывают тесто и жарят оладьи с обеих сторон.

Подают по 2-4 шт. на порцию. При отпуске поливают сметаной.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
340. Помидоры, баклажаны и другие овощи жареные				
Помидоры свежие	280	238	—	—
или баклажаны	202	192	269	256
или кабачки	280	224	374	299
или тыква	269	188	357	250
Мука пшеничная	5	5	5	5
Кулинарный жир	15	15	12	12
Масса жареных овощей	—	150	—	200
Сметана	40	40	20	20
или соус №№ 794, 798, 799	—	75	—	75
Выход: с сметаной	—	190	—	220
с соусом	—	225	—	275

Подготовленные помидоры промывают, нарезают поперек кружочками, солят и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны промывают, очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят и оставляют на 10-15 мин для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Кабачки с плотной мякотью, мелкими семенами и тыкву очищают от кожуры, у тыквы и крупных кабачков удаляют семена, нарезают кружочками или ломтиками, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны и тыкву доводят до готовности в жарочном шкафу.

При подаче жареные овощи поливают сметаной или соусом майонезный или сметанным, или сметанным с томатом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
341. Кабачки жареные с помидорами или с помидорами и грибами						
Кабачки	280	224	186	149	186	149
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Кулинарный жир	5	5	5	5	4	4
Масса жареных кабачков	—	150	—	100	—	100
Грибы белые свежие	101	77	101	77	—	—
или шампиньоны свежие	164	125	164	125	—	—
или сушеные белые грибы	25	25	25	25	—	—
Помидоры свежие	93	79	93	79	93	79
Кулинарный жир	15	15	15	15	10	10
Масса жареных грибов	—	50	—	50	—	—
Масса жареных помидоров	—	50	—	50	—	50
Соус №№ 798, 799	—	50	—	50	—	50
или сметана	30	30	20	20	15	15
Выход: с соусом	—	300	—	250	—	200
со сметаной	—	280	—	220	—	165

Кабачки, помидоры и грибы жарят. При отпуске вокруг кабачков укладывают помидоры. Грибы кладут сверху на кружочки кабачком, поливают соусом или сметаной. Блюдо украшают веточкой зелени или посыпают мелко нарезанной зеленью.

Соусы: сметанный, сметанный с томатом.

	БРУТТО	НЕТТО
342. Грибы в сметанном соусе		
Грибы белые свежие	151	115
или грибы белые сушеные	37,5	37,5
или грибы белые маринованные		
или соленые (в бочковой таре)	140	115
или шампиньоны свежие	247	188
или сморчки свежие	179	150
Маргарин столовый	10	10
Масса жареных грибов	—	75
Соус № 798	—	75
Выход	—	150

Вареные сушеные грибы или свежие белые грибы, или шампиньоны, или вареные сморчки нарезают тонкими ломтиками и выкладывают, обжаривают до готовности. Грибы маринованные отделяют от маринада, а соленые — от рассола, промывают, в дальнейшем их при оттаивании так же, как и свежие грибы. Готовые грибы заливают соусом сметанным и кипятят 5-10 мин. Грибы можно готовить с пассерованным луком (10-20 г на порцию), соответственно увеличив выход блюда. При отпуске посыпают зеленью.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
343. Грибы в сметанном соусе с картофелем						
Грибы в сметанном соусе № 342	—	150	—	150	—	75
Картофель	69	52	137	103	207	155
или картофель молодой	66	53	133	106	200	160
Масса вареного картофеля	—	50	—	100	—	150
Маргарин столовый	10	10	5	5	—	—
Выход	—	210	—	255	—	225

Очищенный, сырой или вареный клубень картофеля подсушивают. Грибы в сметанном соусе отпускают с картофелем, посыпают маргарином. Можно украсить зеленью.

	БРУТТО	НЕТТО
344. Дранички		
Картофель	400	300
Мука пшеничная	5	5
Сода	1	1
Масса полуфабриката	—	300
Масло растительное	10	10
Масса готового блюда	—	240
Масло сливочное	10	10
или сметана	40	40
Выход: с маслом	—	250
со сметаной	—	280

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно выпекают дранички. Подают с маслом или сметаной.

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Запеченные овощи делят на группы: овощи, запеченные в соусе, запеканки, фаршированные овощи.

Для запекания овощи и грибы предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми.

Картофель для запеканок варят очищенным, воду сливают и в горячем виде протирают. Перед запеканием поверхность запеканок, пудингов, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые с соусом, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и обрызгивают маслом.

Запекать овощи в жарочном шкафу при 250-280°C до образования корочки на поверхности изделия и температуры внутри него 80°C. Жир на смазку противней включен в нормы, предусмотренные рецептурой (из расчета 2 г на порцию).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
345. Картофель, запеченный в сметанном соусе						
Картофель	289	217	233	175	275	206
или картофель молодой	—	—	226	181	266	213
Мargarин столовый	10	10	—	—	—	—
Масса готового картофеля	—	150	—	170	—	200
Соус № 798	—	100	—	100	—	125
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Margarин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса мушкетерская	—	260	—	280	—	335
Выход	—	230	—	250	—	300

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, по I колонке — жарят, а по II и III колонкам — варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, затем нарезают ломтиками, молодой картофель используют целиком клубнами. Подготовленный картофель укладывают на противень, смазанный сливочным маслом, смазывают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, обрызгивают жиром и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

346. Картофель, запеченный в сметанном соусе с грибами или луком, или грибами и луком

Картофель	109	82	207	155	248	186
или картофель молодой	106	85	200	160	239	191
Масса вареного картофеля	80	—	150	—	180	—
Грибы белые сушеные	25	25	25	25	—	—
или грибы белые свежие	101	77	101	77	—	—
или шампиньоны свежие	164	125	164	125	—	—
Лук репчатый	48	40	—	—	48	40
Margarин столовый*	10	10	10	10	10	10
Масса жареных грибов	—	50	—	50	—	—
Масса пассерованного лука	—	20	—	—	—	20
Соус № 798	—	120	—	125	—	125
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Margarин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса мушкетерская	—	280	—	335	—	335
Выход	—	250	—	300	—	300

* Бывало можно готовить на растительном масле.

Картофель нарезают кубиками, отваривают в подсоленной воде и укладывают на смазанные жиром порционную сковороду или противень. Грибы, нарезанные дольками или ломтиками, нарезаемый соломкой лук обжаривают, соединяют с соусом сметанным, заливают им картофель, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

При отпуске посыпают зеленью.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
347. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами						
Картофель (сырой)	203	152	300	225	387	280
или картофель (предварительно сваренный в кожуре)	175	127	257	187	331	241
Мargarин столовый	10	10	15	15	15	15
Масса жареного картофеля	—	105	—	155	—	200
Лук репчатый	36	30	36	30	36	30
или лук зеленый	29	23	29	23	29	23
Мargarин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса пассерованного лука	—	15	—	15	—	15
Помидоры свежие	93	79	—	—	—	—
Мargarин столовый	5	5	—	—	—	—
Масса жареных помидоров	—	50	—	—	—	—
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	1 шт.	40
Масса полуфабриката	—	250	—	250	—	255
Масса готового продукта	—	225	—	225	—	230
Мargarин столовый	5	5	5	5	—	—
Выход	—	230	—	230	—	230

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, в вареной — ломтиками и жарят до готовности. Репчатый лук нарезают полукольцами и пассеруют; при использовании зеленого лука его мелко нарезают и прогревают с жиром. Картофель смешивают с жареным луком, раскладывают на порционные сковороды или противень, смазанные жиром. При приготовлении блюда с помидорами их обжаривают кипятком, очищают от кожицы, нарезают дольками, солят, слегка обжаривают на жире и кладут поверх картофеля. Затем заливают заливкой жирной с добавлением соли и запекают в жарочном шкафу.

При отпуске поливают жиром и посыпают зеленью.

	БРУТТО	НЕТТО
348. Картофель, запеченный с омаром и грибами		
Картофель	397	397
Масса жареного очищенного картофеля	—	289
Куриный жир	15	15
Масса жареного картофеля	—	240
Омарок полновареный или вареный (со шкуркой и костями)	26	20
Шампиньоны свежие	43	33
Лук репчатый	29	24
Куриный жир	15	15
Соус № 798	—	50
Масса фарша	—	100
Сыр	5,4	5
Масса полуфабриката	—	345
Масса готового продукта	—	305
Масло сливочное	5	5
Выход	—	310

Лук и шампиньоны нарезают соломкой и обжаривают отдельно. Затем их соединяют, добавляют сметанный соус, приготовленный с добавлением грибного отвара, мелко нарезанный обжаренный окорок и тушат 10-15 мин.

Сваренный в кожуре и очищенный картофель нарезают ломтиками, обжаривают, кладут на смазанную жиром порционную сковороду, заправляют сметанным соусом с луком, шампиньонами и окороком, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске поливают жиром и посыпают зеленью.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
399. Картофельное пюре запеченное						
Картофельное пюре № 299	—	200	—	250	—	250
Яйца	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10	—	—
Сметана	10	10	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	223	—	265	—	255
Масса запеченного пюре	—	200	—	240	—	230
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Выход	—	210	—	245	—	235

Картофельное пюре выкладывают на смазанную жиром порционную сковороду или противень, смазывают смесью яйца со сметаной или сметаной, на поверхность наносят ложкой узор и запекают.

При отпуске нарезают на порции и поливают жиром.

390. Картофельные пирожки с грибами или морковью, или другим фаршем

Картофель	240	180	240	180	255	191
Яйца*	1/3 шт.	13	1/3 шт.	13	—	—
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Масса картофеля	—	185	—	185	—	185
Фарш:						
Грибы сушеные	12,5/12,5**	25	—	—	—	—
Лук репчатый	36	30**	15	—	24/20**	10
Морковь	—	—	55/44**	30	55/44**	30
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—
Масса фарша	—	40	—	40	—	40
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовых пирожков	—	200	—	200	—	200
Масло сливочное или маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус № 298	—	75	—	75	—	75
Выход: с жиром	—	215	—	210	—	205
со сметаной	—	230	—	220	—	215
с соусом	—	275	—	275	—	275

В сваренный, протертый и охлажденный до 40-50°C картофель добавляют яйца, муку и перемешивают. Из картофельной массы раз заглаживают лепешки, заполняют фаршем и формируют пирожки (2-3 шт. на порцию). Сформованные пирожки укладывают на сметанный жиром лист, смазывают яйцом и выпекают.

* 1/10 морозы яйца охлаждают на смыву.

** В графе бруто в числителе указана масса продуктов бруто, в знаменителе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Для приготовления фарша вареные грибы мелко рубят и обжаривают лук, нарезанный полукольцами, пассеруют, яйца выт, мелко рубят, морковь, нарезанную соломкой, пассеруют, компоненты фарша перемешивают.

Пирожки отпускают с жаром или со сметаной, или с соусом сметанным.

	БРУТТО		НЕТТО			
	г	шт.	г	шт.	г	шт.
351. Картофельные ватрушки с фаршем						
Картофель	233				175	
Яйца*	1/4 шт.				10	
Мука пшеничная	5				5	
Картофельная масса	—				175	
			I	II	III	
			БРУТТО	БРУТТО	БРУТТО	НЕТТО
Фарш:						
Грибы сушеные	12,5/12,5**	25	—	—	—	—
Лук репчатый	60/50**	25	—	—	—	—
Мargarin столовый	5	5	—	—	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4
Творог	—	—	39	38	53	52
Сахар	—	—	3	3	5	5
Сметана	—	—	10	10	—	—
Масса фарша	—	60	—	60	—	60
Масса полуфабриката	—	235	—	235	—	235
Мargarin столовый	5	5	5	5	5	5
Выход			—	200	—	200

В сваренный (протертый) картофель, охлажденный до -10-50°C, добавляется яйца, муку и перемешивают. Для ватрушек картофельную массу формируют в виде шариков, делают в них углубление и заполняют фаршем грибным или творожным. Сформованные ватрушки смазывают яйцом и выпекают.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
352. Картофельные котлеты, запеченные над соусом грибным или сметанным с луком				
Котлеты картофельные № 330	—	150	—	200
Соус №№ 800, 803	—	130	—	125
Сыр	5,4	5	5,4	5
Мargarin столовый	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	280	—	325
Масса запеченных котлет	—	250	—	300
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	5	5
Выход				
	—	260	—	305

Полжаренные картофельные котлеты укладывают на смазанную жиром сковороду, заливают соусом грибным или сметанным с луком, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маргарином и запекают.

При отпуске поливают жиром.

* 1/10 яйца яйцо оставляют на сылку.

** В графе бруто в числителе указана масса продуктов бруто, в знаменателе — масса продуктов нетто в графе нетто — масса готовых продуктов.

**353. Рулет или закуска
картофельные с овощами или
грибами и грибами**

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	240	180	240	180	240	180
Масса протертого картофеля Для фарша.	—	175	—	175	—	175
Капуста свежая белокочанная или капуста морщинная или свекла белые грибы или грибы сушеные или шампиньоны свежие	—	—	50/40*	30	50/40*	30
Лук репчатый	24/20*	10	24/20*	10	—	—
Морковь	19/15*	10	—	—	—	—
Мargarin столовый	10	10	10	10	10	10
Яйца**	1/2 шт	20	—	—	1/4 шт.	10
Масса фарша	—	40	—	40	—	40
Сметана	5	5	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5	5	5
Масса конуфабриката Масса запеченного рулета или закуска	—	225	—	225	—	225
Соус №№ 783, 798, 803 или сметана	—	75	—	75	—	50
	30	30	20	20	15	15
Выход: с соусом	—	275	—	275	—	250
 со сметаной	—	230	—	220	—	215

Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают, перемешивают и выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают ей форму рулета или кулебяки, которую перекалывают с салфеткой швом вниз на смазанный жиром противень; смазывают сметаной, посыпают сухарями, затем ножом делают 2-3 прокола вдоль рулета, обрызгивают жиром и запекают.

Для приготовления фарша: нарезанную соломкой или нарубленную капусту обжаривают; лук репчатый, морковь, нарезанную соломкой или дощечками, пассеруют; сушеные вареные грибы или свежие белые или шампиньоны нарезают соломкой или дощечками, слегка обжаривают. Капусту или грибы, морковь, пассерованный лук, вареные рубленые яйца смешивают, добавляют перец. Можно добавить зелень петрушки или укропа (5 г нетто).

Количество фарша можно увеличивать до 80 г, соответственно увеличив выход. При изготовлении закуска картофельную массу делит пополам. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень швом 2 см, равномерно распределяют на нем фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность изделия разравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, обрызгивают жиром и запекают.

Готовый рулет или закуску режут на порции, при отпуске поливают сметаной или соусом томатным, сметанным или грибным.

Соус можно подать отдельно.

354. Закуска капустная

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная свежая	195	156	195	156	278	222
Margarin столовый или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Масса припущенной капусты	—	140	—	140	—	200

* В графе бруто в числителе указаны масса продуктов бруто, в знаменателе — масса нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

** 1/10 моркови или оставляют на сырую

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	2 шт.	80	1/4 шт.	10	—	—
Крупа манная	—	—	20	20	25	25
Сахар	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	230	—	180	—	235
Масса готовой заливки	—	195	—	150	—	200
Сметана	40	40	30	30	20	20
или соус №№ 794, 798, 799	—	75	—	75	—	50
Выход: со сметаной	—	235	—	180	—	220
с соусом	—	270	—	225	—	250

По I колонке мелко нарезанную и протушенную с жиром капусту смешивают с яйцами и запекают.

По II и III колонкам в протушенную капусту всыпают манную крупу и периодически помешивая, варят до готовности, после чего охлаждают до 40-50°C, добавляют сырые яйца и перемешивают. Капустную массу выкладывают ровным слоем на смазанную жиром и посыпанную сахаром противень или сковороду, смазывают сметаной и запекают. Готовую заливку нарезают на порции. Отпускают со сметаной или соусом молочным, сметанным или сметанным с томатом.

Соус и сметану можно подать отдельно. Вместо манной крупы можно использовать пшеничную муку (по 20-25 г на порцию), хлеб (по 33-42 г на порцию) или густой молочный соус (рец. № 797).

388. Морковная заливка с творогом и/ли без творога

Морковь	150	120	156	125	271	217
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Молоко	—	30	—	—	—	—
Бульон	—	—	—	30	—	—
Вода	—	—	—	—	—	35
Масса протушенной моркови	—	110	—	115	—	200
Крупа манная	10	10	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/5 шт.	8	—	—
Творог	76	75	74	75	—	—
Сахар	10	10	10	10	6	6
Сахар	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	235	—	235	—	235
Масса готовой заливки	—	200	—	200	—	200
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	40	40	30	30	20	20
или соус №№ 794, 798	—	75	—	75	—	50
Выход: с соусом	—	275	—	275	—	250
со сметаной	—	240	—	230	—	220
с маслом	—	215	—	210	—	205

Морковную массу, подготовленную, как для котлет (рец. № 334), смешивают с протертым творогом и сахаром или только с сахаром. Смесь выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сахаром, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают.

При отпуске заливку поливают маслом или сметаной, или соусом молочным или сметанным.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

356. Пудинг из моркови

Морковь	160	134	195	156	190	152
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Молоко	32	30	32	30	32	30
Вода	5	5	10	10	10	10
Сахар	5	5	5	5	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	—	—
Хлеб пшеничный	—	—	—	—	25	10
Масса морковная	—	175	—	195	—	205
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сухари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готового пудинга	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	20	20
или соус №№ 794, 798	—	75	—	75	—	75
<hr/>						
Выход: со сметаной	—	230	—	230	—	220
с соусом	—	275	—	275	—	275

Морковную массу готовят так же, как для котлет (рец. № 334), но III колонке вместо манной крупы используют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке и пропущенный через мясорубку. В подготовленную массу добавляют при размешивании яичные желтки, затем взбитые яичные белки и закладывают в формы или на противень, смазанные жиром и посыпанные сухарями. При варке пудинга на пару формы смазывают только маслом.

Поверхность пудинга смазывают сметаной, наносят узор и запекают в жарочном шкафу или варят на пару.

Отпускают пудинг со сметаной или соусом молочным или сметанным.

357. Суфле из моркови

Морковь	146/117*	100	123/98*	90	—	—
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	—	—
Творог	—	—	31	30	—	—
Сахар	—	—	5	5	—	—
<hr/>						
Выход	—	130	—	120	—	—

Пропущенную с жиром и протертую морковь охлаждают до 40-50°C, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и яичными белками. Полученную массу выкладывают в смазанные жиром формочки или порционные сковороды и запекают в жарочном шкафу или варят на пару.

358. Запеканка из моркови и фасоли

Морковь	120	136	143	114	184	147
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Масса приправленной моркови	—	125	—	105	—	135
Фасоль	40	84**	50	105**	40	84**
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	—	—
Сметана	5	5	5	5	5	5

* В графе бруто в числителе указана масса продукта бруто, в знаменателе — масса продукта нетто в графе нетто — масса готового продукта.

** Масса отварной фасоли.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сухари	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовой заправки	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	20	20
Выход	—	230	—	230	—	220

Подготовленную фасоль варят до готовности и пропаривают. Припущенную и протертую морковь смешивают с вареной протертой фасолью, добавляют яйца. Массу выкладывают на смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду, смазывают сметаной, взвешивают сухарями и запекают. Фасоль можно заменить соответствующим количеством зеленого горошка, его вводят непротертым.

При отпуске подávají сметаной или сметану подают отдельно.

359. Заправка овощная

Горошек зеленый консервированный	46	30	—	—	—	—
Картофель	137/103*	100	137/103*	100	137/103*	100
Капуста белокочанная свежая	49/39*	35	55/44*	40	70/56*	50
Морковь	41/33*	30	54/43*	40	48/38*	35
Резка	—	—	29/22*	20	29/22*	20
Лук репчатый	24/20*	10	24/20*	10	24/20*	10
Маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	—	—
Масса крутая	10	10	10	10	10	10
Сухари	10	10	10	10	10	10
Сметана	5	5	5	5	5	5
Сыр	5,4	5	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	235	—	235	—	235
Масса готовой заправки	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	25	25	20	20
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или соус №№ 794, 798, 799	—	75	—	75	—	50
Выход: со сметаной	—	230	—	225	—	220
с соусом	—	275	—	275	—	290
с маслом	—	215	—	210	—	205

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь, репу и капусту соединяют с консервированным луком, нарезанным полукольцами, взвешивают массу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, зеленым горошком, охлаждают до 40-50°С, добавляют яйца, выкладывают на смазанную жиром и посыпанную сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной, посыпают сухарями или сухарями, смешанными с сыром, и запекают.

При отпуске запеканку нарезают на порции и подают сметаной или маслом, или соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом.

360. Пудинг овощной

Капуста цветная	42	22	—	—	—	—
Капуста белокочанная свежая	—	—	90	72	70	56
Морковь	28	22	81	65	54	43
Молоко	30	30	30	30	30	30
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5

* В графе брутто в числителе указана масса продукта брутто, а в знаменателе — масса продукта нетто. В графе нетто — масса готового продукта.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса приущенной капусты	—	20	—	65	—	50
Масса приущенной моркови	—	20	—	60	—	40
Картофель	—	—	—	—	112	84
Кабачки	48	38	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	—	—	5	5
Масса обжаренного картофеля	—	—	—	—	—	70
Масса обжаренных кабачков	—	25	—	—	—	—
Зеленый горошек (консервированный)	31	20	46	30	—	—
Крупа манная	10	10	15	15	15	15
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сметана	—	—	5	5	5	5
Сухари	3	3	5	5	5	5
Сыр	5,4	5	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	170	—	225	—	225
Масса готового пудинга	—	150	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	20	20
или соус №№ 794, 798	—	75	—	75	—	75
Выход: со сметаной	—	160	—	230	—	220
с соусом	—	225	—	275	—	275

Морковь, нарезанную мелкими кубиками, и нарубленную свежую капусту припускают в масле с жаром; картофель, кабачки, нарезанные мелкими кубиками, обжаривают; жесткую капусту отваривают. В подготовленные овощи и зеленый горошек всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до 40-50°C, добавляют желтки и взбитые белки, перемешивают, выкладывают в форму или на противень, смазанные жиром и посыпанные сухарями. Пудинг выпекают сметаной или посыпают тертым сыром и запекают.

Отпускают пудинг со сметаной или соусом молочным или сметанным.

№1. Запеканка из тыквы

Тыква	120	84	181	127	199	139
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Пшено	30	30	40	40	40	40
Молоко	75	75	100	100	100	100
Яйца	1 2 шт.	20	1/5 шт.	8	—	—
Сметана	5	5	5	5	—	—
Масса полуфабриката	—	180	—	235	—	235
Масса запеканки	—	150	—	200	—	200
Соус №№ 794, 798	—	50	—	75	—	50
или сметана	30	30	20	20	15	15

Выход: со сметаной
с соусом

— 180 — 220
— 200 — 275

Очищенную от кожуры и семян тыкву измельчают. В кипящее молоко кладут соль, часть жира, подготовленную тыкву. Затем всыпают промытое в горячей воде пшено и проваривают до загустения. Остывшую до 40-50°C массу соединяют с яйцами, выкладывают на смазанный жиром противень, поверхность смазывают сметаной, легкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу. При отпуске посыпают сметаной или соусом молочным или сметанным. Соус можно подать отдельно.

№2. Пудинг из тыквы и пшена

Тыква	143/100*	83	—	—	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	—	—	—	—

* В графе брутто в числителе указана масса продукта брутто, в знаменателе — масса продукта нетто, в графе нетто — масса готового продукта.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	50	50	—	—	—	—
Яблоки	142/125*	100	—	—	—	—
Сахар	10	10	—	—	—	—
Коричь в порошке	0,1	0,1	—	—	—	—
Яйца	1/2 шт.	20	—	—	—	—
Крупа манная	15	15	—	—	—	—
Сухари	10	10	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	280	—	—	—	—
Масса готового изделия	—	250	—	—	—	—
Масло сливочное	10	10	—	—	—	—
или сметана	30	30	—	—	—	—
или соус № 798	—	75	—	—	—	—
Выход: со сметаной	—	280	—	—	—	—
с соусом	—	325	—	—	—	—
с маслом	—	260	—	—	—	—

Тыкву очищают от кожуры и семян, нарезают мелкими кубиками и пропускают в молоке с жиром до готовности. Яблоки с удаленным семенным гнездом мелко нарезают кубиками и пропускают с добавлением сахара и воды до готовности. Затем тыкву смешивают с яблоками, добавляют корицу, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Полученную массу охлаждают до -10-50°C, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, перемешивают, затем осторожно выкладывают взбитые белки. Массу выкладывают на смазанные жаром и посыпанные сухарями форму или противень, поверхность выравнивают, посыпают сухарями и запекают.

При отпуске подливают маслом или сметаной, или соусом сметанным.

363. Салатка шведская

Капуста тушеная № 315	—	200	—	200	—	200
Лук репчатый	24/20*	10	24/20*	10	48/40*	20
Огурцы соленые	68/41*	35	68/41*	35	68/41*	35
Каперсы	10	5	10	5	10	5
Грибы соленные или маринованные (в бочковой таре)	24	20	24	20	18	15
Масло растительное	10	10	7	7	5	5
Сухари	3	3	3	3	5	5
Сыр	5,4	5	5,4	5	—	—
Масса полуфабриката	—	280	—	280	—	280
Масса готовой салатки	—	250	—	250	—	250
Маслины	31	20	—	—	—	—
Вешки или грибы маринованные	22	12	—	—	—	—
Лимон	9	8	—	—	—	—
Выход	—	290	—	250	—	250

Соленые огурцы очищают от кожуры и семян, нарезают ломтиками или ромбиками и пропускают. Подготовленные грибы слегка обжаривают, лук репчатый пассеруют. Тушеную капусту соединяют с огурцами, грибами, луком и каперсами, все перемешивают и прогревают. На порционную сковородку или противень, смазанные жаром, выкладывают подготовленные овощи и грибы, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, обжаривают маслом и запекают.

Можно приготовить салатку без каперсов, соответственно изменить выход. При отпуске салатку нарезают на порции.

По I колонке салатку перед подачей оформляют лимонами, маслинами, маринованными вешками или салатом.

* В графе бруто в числителях указаны масса продуктов бруто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
366. Кабачки, запеченные под соусом						
Кабачки	299	239	224	179	186	149
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Масса жареных кабачков	—	160	—	120	—	100
Соус №№ 796, 798	—	120	—	100	—	70
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масса полуфабриката	—	280	—	225	—	170
Масса запеченных кабачков	—	250	—	200	—	150
Масло сливочное	5	5	5	5	—	—
Выход	—	255	—	205	—	150

Кабачки очищают от кожуры, нарезают кружочками толщиной 1,5-2 см, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Затем кладут на смазанную жиром сковороду или противень, заливают горчичным молочным соусом средней густоты или сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

При отпуске поливают маслом.

367. Кабачки и цветная капуста, запеченные под соусом

Кабачки	149	119	94	75	130	104
Мука пшеничная	3	3	2	2	3	3
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса жареных кабачков	—	80	—	50	—	70
Цветная капуста	235	122	171	89	129	67
Масса вареной капусты	—	110	—	80	—	60
Соус №№ 796, 798	—	100	—	100	—	100
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масса полуфабриката	—	295	—	235	—	235
Масса готового продукта	—	250	—	200	—	200
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Выход	—	260	—	205	—	200

Кабачки, подготовленные, как в рец. № 340, предварительно жарят, а капусту очищают, затем кладут на смазанную жиром сковороду, заливают горчичным молочным соусом средней густоты или сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске поливают маслом сливочным.

	БРУТТО	НЕТТО
368. Котлеты овощные под мясным соусом		
Котлеты капустные № 336 или морковные № 334	—	150
Соус № 796	—	120
Сыр	5,4	5
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката	—	280
Выход	—	250

Готовые котлеты укладывают на смазанную жиром порционные сковороды, заливают горчичным молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

	БРУТТО	НЕТТО
369. Грибы в сметанном соусе запеченные		
Грибы белые свежие	182	138
или шампиньоны свежие	237	180
или грибы сушеные	45	45
или сморчки	214	180
Мargarin столовый	10	10
Масса жареных грибов	—	90
Соус № 798	—	75
Сыр	5,4	5
Масса полуфабриката	—	170
Выход	—	150

Подготовленные свежие грибы нарезают дольками и обжаривают в течение 10-12 мин, сушеные белые грибы и сморчки предварительно отваривают, а шампиньоны припускают, затем соединяют со сметанным соусом, доводят до кипения, раскладывают на смазанные жиром порционные сковороды, посыпают сыром и запекают до образования на поверхности румяной корочки.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
370. Помидоры, фаршированные грибами и рисом или рисом и морковью						
Помидоры свежие	174	150	174	150	174	150
Для фарша:						
Грибы белые свежие	118/90*	45	79/60*	30	—	—
или шампиньоны свежие	149/113*	45	99/75*	30	—	—
Крупа рисовая	—	—	11	30**	11	30**
Лук репчатый	48/40*	20	36/30*	15	36/30*	15
Томатное пюре	10	10	—	—	—	—
Морковь	—	—	—	—	55/44*	30
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Чеснок	0,3	0,2	—	—	—	—
Перец молотый	—	—	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса фарша	—	75	—	75	—	75
Сыр	5,4	5	5,4	5	3,3	3
Сахар	2	2	2	2	2	2
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовых помидоров	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 794, 798, 799	—	75	—	75	—	75
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход: с соусом	—	275	—	275	—	275
со сметаной	—	230	—	230	—	220

Из помидоров вынимают сердцевину, затем подготовленные помидоры наполняют фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, смешанным с сахаром, обжаривают маслом и запекают 15-20 мин.

Для фарша: подготовленные белые грибы или шампиньоны мелко нарезают и обжаривают с добавленным мелко нарезанной сердцевиной помидоров. Лук репчатый и морковь нарезают соломкой или мелкими кубиками и пассеруют. Рисовую крупу отваривают. Затем все смешивают, добавляют зелень петрушки, молотый перец или мелко нарубленный чеснок и соль.

При отпуске поливают соусом молочным, сметанным, сметанным с томатом или сметаной.

* В графе брутто в числителе указана масса продукта брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

** Масса готового риса.

	БРУТТО	НЕТТО
371. Свекла, фаршированная овощами, под соусом		
Свекла	153/150*	120
Морковь	46/37*	25
Лук репчатый	36/30*	15
Помидоры свежие	20/24*	15
или томатное пюре	15	15
Капуста свежая	20/22*	20
Масло растительное	10	10
Перец	0,02	0,02
Масса полуфабриката	—	195
Соус №№ 796, 798, 799	—	75
Выход	—	250

Вареную свеклу очищают от кожуры, удаляют середину мякоти, заполняют овощным фаршем, укладывают на противень, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Для приготовления фарша: оставшуюся часть свеклы нарезают соломкой или рубят, морковь и лук пассеруют.

Капусту свежую нарезают соломкой и пропускают. Все соединяют, добавляют жареные помидоры или пассерованное томатное пюре, перец.

Соусы — молочный, сметанный, сметанный с томатом

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
372. Перец, фаршированный овощами				
Перец сладкий	133	100	120	90
Для фарша:				
Морковь	74/59*	40	110/88*	60
Петрушка (корень)	21/16*	10	11/8*	5
Лук репчатый	48/40*	20	48/40*	20
Томатное пюре	—	—	10	10
Масло растительное	15	15	10	10
Сахар	10	10	5	5
Уксус 3%-ный	20	20	20	20
Помидоры свежие	47/40*	25	—	—
Масса фарша	—	100	—	90
Масса полуфабриката	—	200	—	180
Выход	—	165	—	150

Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручков. Перец заливают горячей водой и варят 1-2 мин, затем ополаскивают на дуршлаге и заливают фаршем.

Для фарша: морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой и пассеруют; отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный долукопьями. Все смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре или жареные помидоры. Затем фарш заправляют сахаром, уксусом и все доводят до кипения.

Подготовленный сладкий перец с овощным фаршем укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу.

Перед подачей перец поливают соком, оставшимся после приготовления. Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле, можно подавать горячим и холодным.

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

373. Перец фаршированный овощами и рисом

Перец сладкий	187	140	187	140	160	120
Для фарша:						
Крупа рисовая	11	30*	14	38*	11	30*
Морковь	28/22**	15	28/22**	15	36/29**	20
Лук репчатый	36/30**	15	48/40**	20	24/20**	10
Помидоры	74/63**	40	56/48**	30	38/32**	20
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Масса фарша	—	100	—	100	—	80
Масса полуфабриката	—	240	—	240	—	200
Соус №№ 796, 798, 799	—	75	—	75	—	75
Выход	—	250	—	250	—	220

Сладкий перец, подготовленный, как в рец. № 372, наполняют овощным фаршем с рисом, укладывают на противень, заливают соусом молочным или сметанным, или сметанным с томатом и запекают в жарочном шкафу до готовности. Для приготовления фарша рисовую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают, затем добавляют в овощной фарш приготовленный, как в рец. № 372. Отпускают перец с соусом, в котором его запекают, и посыпают измельченной зеленью.

374. Репа или кабачки, фаршированные мясным и рисом

Репа	145/109**	100	217/163**	150	160/120**	110
или кабачки	166/111**	100	249/167**	150	182/122**	110
Для фарша:						
Крупа рисовая	15	42*	18	50*	15	42*
Лук репчатый	36/30**	15	36/30**	15	24/20**	10
Морковь	—	—	—	—	19/15**	10
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4
Маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Масса фарша	—	75	—	75	—	60
Масса полуфабриката	—	175	—	225	—	170
Сыр	5,4	5	5,4	5	—	—
Масса запеченной фаршированной репы или кабачков	—	160	—	200	—	150
Соус №№ 794, 798, 799	—	75	—	75	—	75
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход: со сметаной	—	190	—	230	—	170
с соусом	—	235	—	275	—	225

Очищенную репу отваривают до готовности и ложкой над выемкой вынимают часть мякоти. Кабачки очищают от кожуры, разрезают поперек на части длиной 3-5 см в зависимости от диаметра кабачков, удаляют семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Затем отварные репу или кабачки заполняют фаршем так, чтобы он выступил горкой. кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Запеченные репу или кабачки заливают соусом или сметаной и доводят до кипения.

* В графе нетто указан вес готового репа.

** В графе брутто и в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Для приготовления фарша морковь и лук нарезают соломкой или кубиками и пассеруют с жиром. Рисовую крупу отваривают в подсоленной воде, отжимают и смешивают с пассерованными овощами, мелко нарезанной частью мякоти репы и сваренным крутую мелко нарубленным яйцом.

Морковь и лук в фарше можно заменить яблоками в тех же количествах. Отпускают репу или кабачки со сметаной или с соусом молочным или сметанным, или сметанным с томатом. При отпуске посыпают зеленью.

	I		II		III
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО
	167*	150	167*	150	122*
					110

375. Кабачки, фаршированные овощами

Кабачки	249/167*	150	249/167*	150	162	122*	110
Для фарша:							
Капуста белокачанная свежая	—	—	—	—	41/33*	25	
Лук репчатый	36/30*	15	36/30*	15	24/20*	10	
Морковь	46/37*	23	64/51*	35	19/15*	10	
Петрушка (корень)	21/16*	10	21/16*	10	11/8*	5	
Томатное пюре	10	10	10	10	10	10	
Масло растительное	20	20	20	20	15	15	
Лук зеленый	19/15*	10	19/15*	10	10/8*	5	
Перец	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02	
Чеснок	—	—	3	2	2	1,5	
Горошек зеленый консервированный	15	10	—	—	—	—	
Масса фарша	—	75	—	75	—	—	55
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5	
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	—	170
Масса запеченных кабачков	—	200	—	200	—	—	150
Соус Майо 798, 799	—	75	—	75	—	—	50
или сметана	30	30	30	30	20	20	
<hr/>							
Выход: с соусом	—	275	—	275	—	—	200
со сметаной	—	230	—	230	—	—	170

Кабачки, подготовленные, как в рец. № 374, заполняют овощным фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром и запекают. Затем кабачки заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, или сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления фарша капусту, нарезанную соломкой или мелкими кубиками, жарят, морковь и петрушку (или сельдерей) нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют. Отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Затем добавляют пассерованное томатное пюре, мелко нарезанный и слегка полусваренный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешивают и проваривают.

376. Баклажаны, фаршированные овощами

Баклажаны	179	170	179	170	179	170
Для фарша:						
Грибы белые свежие	39/30*	15	—	—	—	—
или шампиньоны свежие	50/38*	15	—	—	—	—
или грибы белые сушеные	7,5/7,5*	15	—	—	—	—
Лук репчатый	24/20*	10	36/30*	15	36/30*	15
или лук зеленый	19/15*	10	29/23*	15	29/23*	15

* В графе бруто в числителе указана масса продуктов бруто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых изделий.

	I		II		III		
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	
Морковь	28	22*	15	46/37*	25	64/51*	35
Яйца	—	—	1/4 шт	10	—	—	—
Петрушка (корень)	21/16*	10	21/16*	10	15/11*	7	7
или сельдерей (корень)	24/16*	10	24/16*	10	16/11*	7	7
Томатное пюре	10	10	—	—	10	10	10
Масло растительное	15	15	15	15	10	10	10
Помидоры свежие	38/32*	20	38/32*	20	28/24*	15	15
Чеснок	—	—	2	1,5	1	0,8	0,8
Перец	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса фарша	—	80	—	80	—	80	80
Масса полуфабриката	—	250	—	250	—	250	250
Масса готовых блинчиков	—	200	—	200	—	200	200
Соус №№ 798, 799	—	75	—	75	—	75	75
Выход	—	275	—	275	—	275	275

Помидоры режут на две части, удаляют семена, солят, оставляют на 10-15 мин, чтобы выделился сок, промывают и заливают их соевым фаршем или фаршем из свиной с креветки, или фаршем из свиной с яички. Затем блинчики выкладывают в слой: раст на противень, добавляют небольшое количество воды или бульона и запекают в жарочной шкафу до готовности.

Для фарша: морковь и петрушку (или сельдерей), нарежьте соломкой или мелкими кубиками, пассеруют, отдельно пассеруют речистый лук, нарезанный полукольцами. По отдельности смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре, жареные помидоры, измельченный чеснок, и доводят до кипения. Затем в фарш добавляют нарезанные дольками жареные яйца или жареные мелко нарезанные грибы, соль, перец.

Сухие грибы предварительно варят, мелко режут и слегка обжаривают. При отпуске поливают соусом сметанным или сметанным с томатом.

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
377. Тыква, запеченная с яйцом				
Тыква	267	155**	241	140**
Яйца	2 шт.	80	1 шт	40
Маргарин столовый	10	10	10	10
Масса полуфабриката	—	235	—	180
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5
Выход	—	205	—	155

Очищенную от кожуры и семян тыкву нарезают, запекают, протирают и смешивают с сырыми яйцами. Подготовленную массу выкладывают на сковороду, смазанную жиром и запекают.

При отпуске поливают маргарином или маслом сливочным, посыпают зеленым.

* В графе брутто в числителе указаны массы продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых изделий.

** Масса очищенной тыквы.

БЛЮДА ИЗ КРУП

КАШИ

Кашу можно варить на любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды.

По консистенции кашу делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

В табл. 8 указано количество крупы и жидкости, которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш (графы 2 и 3), здесь же дано примерное количество жидкости и соли, которое необходимо, чтобы приготовить кашу различной консистенции из 1 кг крупы (графы 4 и 5).

Нормы жидкости, указанные в таблице, рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л. При уменьшении емкости котлов количество жидкости, указанное в таблице, может быть увеличено, но не более чем на 5-10% — для рассыпчатых каш и на 2-3% — для вязких каш. При большей емкости котлов количество жидкости соответственно уменьшают.

Пример. Нужно приготовить 20 кг пшенной вязкой каши. Пользуясь таблицей, по графе 2 находим, что для приготовления 1 кг каши требуется 250 г (0,25 кг) крупы, следовательно, для приготовления 20 кг каши потребуется $0,25 \text{ кг} \times 20 = 5 \text{ кг}$ крупы. В графе 3 находим, что для приготовления 1 кг каши требуется 0,80 л жидкости, следовательно, для приготовления 20 кг каши потребуется $0,80 \text{ л} \times 20 = 16 \text{ л}$ жидкости.

Кашу (по II колонке) готовят на смеси молока и воды, следовательно, воды 40% (то есть $\frac{16 \text{ л} \times 40}{100} =$

6,4 л, и 60% молока, то есть $\frac{16 \text{ л} \times 60}{100} = 9,6 \text{ л}$.

Перед варкой кашу крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупу в зависимости от величины зерен или частиц через сита с разным размером ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую — только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также хлопья овсяные "Геркулес" не промывают.

В настоящее время промышленность в основном вырабатывает крупу гречневую — ядрицу быстрорастворимостью. Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин.

Таблица 8

Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш

Наименование каши	На 1 кг выходящей каши*		На 1 кг крупы и выход каши			Пример, %	Влажность в % (допускается отклонение ± 1,5%)
	крупы, г	жидкость, л**	жидкость, л	соль, г	выход, кг		
1	2	3	4	5	6	7	8
Гречневая:							
рассыпчатая из ядрицы							
неподжаренной и ядрицы							
быстрорастворимостью	476	0,71	1,50	21	2,10	110	60
из ядрицы поджаренной	417	0,79	1,90	24	2,40	140	69
из ячменя	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79

* Для каш, приготовляемых на воде, берут 10 г соли, а для молочных и сливочных — 4-5 г на 1 кг выходящей каши.

** Кашу рассыпчатую во всем трех колонках в таблице и жидкую по III колонке готовят на во II, жидкую кашу по I колонке готовят на цельном молоке, вязкие кашу по I и III колонкам и жидкую кашу по II колонке готовят на смеси молока и воды. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

При варке вязкой и жидкой каш на 1 кг выходящей каши добавляется сахар из расчета 30 г до 8 кг жидкости, 10 г для воды и 20 г для жидкой каши по III колонке.

Отходы при переборке, просеивании и промывании крупы составляют 1-1,5%, а также потери при нормализовании (отходы 1%) учитывают при определении выхода каш и готовят отделкой из них.

На приготовление каш из дробленого риса, пшена и овсяной крупы сахар не добавляют против указанной в таблице и в рецептуре на 2%.

1	2	3	4	5	6	7	8
Пшеница:							
расыпчатая	400	0,72	1,80	25	2,50	150	66
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Рисовая:							
расыпчатая	357	0,75	2,10	28	2,80	180	70
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Перловая:							
расыпчатая	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
Ячменная:							
расыпчатая	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
Овсяная:							
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	78
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Из крупы овсяной "Геркулес":							
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Манная:							
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Пшеничная:							
расыпчатая	400	0,72	1,80	25	2,50	150	66
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Кусурудная:							
расыпчатая	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	285	0,77	2,70	35	3,50	250	76
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Из сарго искусственного:							
расыпчатая	333	0,75	2,25	30	3,00	200	71
вязкая	250	0,81	3,25	40	4,00	300	78

При приготовлении рассыпчатой гречневой каши из доржиды, выработавшейся из непригодного зерна, для сокращения срока варки крупу иногда обжаривают. Перебранную крупу насыпают на противень слоем не более 4 см и, периодически помешивая, обжаривают в жарочном шкафу при 110–120°C до светло-коричневого цвета. Учитывая, что влажность поджаренной крупы уменьшается примерно на 10%, воды для каши необходимо брать несколько больше.

Рекомендуемая в рецептурах норма выхода рассыпчатых, вязких и жидких каш может быть увеличена до 100, 150, 250 г в зависимости от спроса потребителей.

При подаче кашу посыпают растопленным жиром или кладут кусочек масла. Указанные в рецептурах нормы можно заменять в соответствии с табл. 36 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд".

Количество жира и сахара на блюдо, указанное в рецептурах, допускается изменять. На порцию каши по любой рецептуре можно взять 10–15 г жира. Сахар добавляется в количестве 5, 10, 20 или 25 г, при этом соответственно изменяется и выход блюда. Кашу можно откусывать с вареньем, джемом, повидлом, медом — 25–30 г на порцию.

РАССЫПЧАТЫЕ КАШИ

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, хлопьев овсяных "Геркулес". В готовой рассыпчатой каше зерна должны быть полностью набухшими, хорошо пропаренными, в основном сохраняющими форму и легко отделяющимися друг от друга.

Подготовленную для варки крупу засыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом вся лишняя пустотельная зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Жир можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышку крышкой и дают каше утратить за это время свой своеобразный приятный запах и цвет.

Для упрощения рассыпчатых каш требуется: гречневой (из крупы, выработываемой из непропаренного зерна) — около 4,5 ч, из поджаренной крупы — 1,5-2 ч, из ядрицы быстрозерновой — 1-1,5 ч, пшеничной, ячменной, пшеничной — 1,5-2 ч, рисовой — около 1 ч.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы и ячменя можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипяток (6 л воды в 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, ячмень — 5-10 мин. Готовый рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой, кладут в посуду, добавляют растопленный жир, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

С примерно 100 г каши сливают воду, добавляют жир, перемешивают и доводят до готовности обычным способом.

При варке в налитой посуде кашу для упрощения следует поставить в жарочный шкаф. При варке в электрическом котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают крышку и доводят кашу до готовности.

При отпуске горючую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным жиром или посыпают сахаром, можно отпускать с жиром и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Кашу рассыпчатую с нашинкованным (репчатым луком, шпиком, яйцом, грибами и др.) готовят из всех видов круп, кроме кукурузной и саго.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
378. Каша рассыпчатая						
Масса кашей	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый						
или масло сливочное	15	15	15	15	10	10
или сахар	15	15	20	20	25	25
или молоко	200	190*	200	190*	247	235*
Выход:						
с жиром	—	165	—	215	—	260
с сахаром	—	165	—	220	—	275
с молоком	—	340	—	390	—	485

379. Каша рассыпчатая с луком, шпиком или яйцом

Масса кашей	—	150	—	200	—	250
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Куриный жир	15	15	15	15	10	10
Масса пассерованного с жиром лука	—	25	—	25	—	20
или						
Лук репчатый	25	21	30	25	30	25
Шпик	20	19	34	33	34	33

* Масса кипяченого молока

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса пассерованного со шпиком лука или	—	25	—	40	—	40
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Масло сливочное или маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Выход: с луком и жиром	—	175	—	225	—	270
с луком и шпиком	—	175	—	240	—	290
с шпиком и жиром	—	205	—	235	—	270

Шпик нарезают мелкими кубиками и жарят до тех пор, пока из него не вытопится примерно половина жира. Затем кладут лук, нарезанный кубиками, и пассеруют.

При отпуске горячую кашу смешивают с пассерованным луком или шпиком, луком или же прораженную маслом кашу посыпают рубленными яйцами.

360. Каша рассыпчатая с грибами и луком

Масса каша	—	150	—	200	—	250
Грибы белые сушеные	10	10	12,5	12,5	15	15
Масса жареных грибов	—	20	—	25	—	30
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Купажный жир	15	15	15	15	10	10
Масса пассерованного с жиром лука	—	25	—	25	—	20
Выход	—	195	—	250	—	300

Грибы моют и варят (реп. № 175), затем мелко рубят. Приготовленный грибной отвар, гущу, соль кладут в кипящую воду перед засыпкой в нее крупы и варят кашу, как указано на с. 162-164. Лук мелко режут и пассеруют.

В готовую кашу перед отпуском кладут пассерованный лук и добавляют оставшийся жиром.

361. Каша рассыпчатая с мозгами или печенью

Масса каша	—	150	—	200	—	250
Мозги или печень говяжья	64	51/38*	64	51/38*	64	51/38*
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
Масса жареных мозгов или печени	—	35	—	35	—	35
Масса пассерованного с жиром лука	—	15	—	15	—	15
Выход	—	200	—	250	—	300

Очищенные от пленок сырые мозги (говяжий, телячий, свиные или барьиные) отваривают (реп. № 539), нарезают дощечками или кусочками и жарят с жиром. Затем их измельчают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук и смешивают с головой кашей. Кашу с печенью готовят так же, как и с мозгами; нарезанную мелкими кусочками печень предварительно жарят. Кроме говяжьей печени, можно использовать свиную, барьяную, соответственно изменяя нормы закладки.

* В числителе указана масса мозга, в знаменателе — масса печени мозгов.

382. Хлопья или зерна кукурузные или пшеничные и другие с молоком

Хлопья кукурузные или пшеничные
или воздушные зерна кукуру-
зы, пшеницы, риса
Молоко

25
300

25
265*

Выход

—

310

При отпуске кипяченое молоко наливают в тарелку, а хлопья подают отдельно

383. Каша рассычатая из концентрата

Гречневая или пшеница, или ячневая
или перловая, или рисовая каша (концентрат)
Вода
Масса каш
Маргарин столовый или масло сливочное
или сахар

100
200
—
10
10

100
200
270
10
10

Выход

—

280

Бракеты концентрата каш разминают до нечелювечки комков, заливают холодной водой и доводят до кипения, после чего варят при слабом кипении в плотно закрытой посуде до тех пор, пока крупа не набухнет полностью.

Кашу отпускают с жиром или посыпают сахаром. Рассычатые каши из концентрата можно отпускать с грибами и луком, с моргави или печеном с учетом нормы закладок дополнительных продуктов, предусмотренных в соответствующих рецептурах.

ВЯЗКИЕ КАШИ

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°C она держится на тарелке горкой, не растекаясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные "Геркулес", манная и дробленая крупки овсяной, рисовой, ячневой и пшеничной (№ 4, 5, 7, "Артек").

Ячневую крупу или хлопья овсяные "Геркулес" засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95°C почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упрямления каш до готовности.

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным жиром или посыпают сахаром. Масло сливочное можно положить кусочком.

* Масса кипяченого молока.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
384. Каша вязкая						
Масса ячменн	—	200	—	200	—	300
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	15	15	10	10
или сахар	15	15	15	15	20	20
Выход: с жиром	—	215	—	215	—	310
с сахаром	—	215	—	215	—	320

385. Каша вязкая с тыквой

Крупа пшеничн или пшеничная	—	—	44	44	65	65
или рисовая	—	—	42	42	63	63
Тыква	—	—	100	70	150	105
Молоко	—	—	100	100	75	75
Вода	—	—	—	—	75	75
Сахар	—	—	3	3	5	5
Масса ячменн	—	—	—	200	—	300
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	215	—	310

Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими кубиками, закладывают в кипящее молоко или воду с молоком, добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

Можно приготовить кашу с тыквой и другим способом (рец. № 313). При подаче горячую кашу с тыквой поливают жиром или кладут кусочек масла.

386. Каша вязкая с черносливом

Крупа пшеничная или пшено	40	40	50	50	70	70
Вода (на кашу пшеничную или пшеничную)	128	128	160	160	224	224
Крупа рисовая или хлопья овсяные "Геркулес"	36	36	45	45	62	62
Вода (на кашу рисовую или из хлопьев овсяных "Геркулес")	133	133	167	167	229	229
Сахар	4	4	5	5	6	6
Чернослив	30	45*	40	60*	50	75*
Масса ячменн	—	200	—	250	—	350
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	10	10
Выход	—	215	—	260	—	360

Чернослив отваривают в воде и дают ему после варки полностью набухнуть. После этого отвар сливают, добавляют в него необходимое количество воды и варят кашу. При отпуске на кашу кладут чернослив (с косточкой) и поливают жиром.

387. Каша вязкая с морковью

Крупа овсяная или пшеничная, или пшено	—	—	44	44	55	55
Морковь	—	—	45	36	56	45
Маргарин столовый	—	—	6	6	8	8
или масло сливочное	—	—	6	6	8	8
Вода	—	—	70	70	85	85
Молоко	—	—	70	70	85	85
Сахар	—	—	10	10	10	10

* Масса вареного набувшего чернослива.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса начин	—	—	—	200	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	215	—	260

Омешенную сырую манную муку режут, высушивают с жиром, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности. Кашу отпускают с жиром.

	БРУТТО	НЕТТО
388. Каша из концентрата овсяной		
Гречневая или пшеничная, или ячневая, или рисовая, или перловая каша (концентрат)	100	100
Вода	260	260
Масса начин	—	350
Маргарин столовый или масло сливочное или сахар	10 10	10 10
Выход	—	340

Брютты концентрата каши размачивают до исчезновения комков, заливают холодной водой и доводят до кипения при помешивании, после чего варят при слабом нагреве в плотно закрытой посуде до тех пор, пока крупа не набухнет полностью. Кашу отпускают с жиром или посыпают сахаром.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
389. Клецки манные с сыром или со сметаной						
Крупа манная	75	75	80	80	—	—
Молоко	100	100	—	—	—	—
Вода	50	50	150	150	—	—
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	—	—
Маргарин столовый Масса вареных клецек	5 —	5 250	5 —	5 250	—	—
Масло сливочное	15	15	—	—	—	—
Сыр	15	14	—	—	—	—
Сметана	—	—	25	25	—	—
Выход: с маслом и сыром	—	279	—	—	—	—
со сметаной	—	—	—	275	—	—

Густую вязкую кашу варят на смеси молока и воды или на воде (на 1 кг крупы получается 3 кг каши). Остывшую до 70–75°C кашу перемешивают с сырым яйцом и растопленным жиром. Полученную массу с помощью двух ложек или кондитерского мешка разделяют на клецки (по 10–15 г) и варят при слабом кипении в подсоленной воде в течение 5–6 мин. Затем их охлаждают. Подают в горячем виде с маслом и тертым сыром или со сметаной. Сыр можно подавать отдельно.

ЖИДКИЕ КАШИ

Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, из молока по I колонке, из смеси молока и воды (60% молока и 40% воды) по II колонке и из воды по III колонке. Жидкими считаются каши, выход которых составляет 5-6,5 кг из 1 кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как вязкие (с. 166), но с большим количеством жидкости. Отпускают каши в горячем виде с растопленным жиром или с сахаром в количествах, указанных в рецептуре, в танде с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию), с корицей, которой посыпают кашу при отпуске (0,5 г на порцию).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
398. Каши жидкие						
Масса кашки	—	200	—	300	—	300
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	15	15	10	10
или сахар	15	15	20	20	25	25
Выход: с жиром	—	210	—	315	—	310
с сахаром	—	215	—	320	—	325

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАШ

КРУТЕННИКИ, ЗАПЕКАНОК И ПУДИНГИ

Запеканки готовят из различных круп связанных с творогом, сырной, плодами, изюмом, цукатами. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют жир, яйца, сахар. В кашу для сладких запеканок кладут ванилин. Вместо яиц можно использовать разведенный крахмальный порошок (с. 183). Пудинги, как правило, готовят в формах. Отпускают запеканки и пудинги в горячем виде с маслом, сметаной, с молочным или сладким соусом. Запеканки из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом называются крутениками.

399. Крутеники

Крупа гречневая	48	48	74	74	80	80
Молоко	50	50	50	50	—	—
Вода	30	30	70	70	130	130
или						
Крупа пшеничная	40	40	62	62	67	67
Молоко	50	50	50	50	—	—
Вода	40	40	80	80	143	143
Масса мясной	—	120	—	185	—	200
Творог	81	80	86	85	76	75
Сахар	10	10	10	10	10	10
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Сухари пшеничные	4	4	5	5	5	5
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	240	—	300	—	300
Масса готового крутеника	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый						
или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сметана	30	30	30	30	30	30
Выход: с маслом	—	210	—	260	—	260
со сметаной	—	230	—	280	—	280

Готовую рассыпчатую кашу (гречневая — с приваром 150% и пшеничная — с приваром 200%) охлаждают до 60-70°C, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают.

Приготовленную массу высаживают на связанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с жиром или сметаной.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
392. Запеканка рисовая, кашная, пшеничная, пшеничная						
Крупа рисовая или манная	—	—	45	45	57	57
Вода	—	—	65	65	210	210
Молоко	—	—	100	100	—	—
Крупа пшеница или пшеничная	—	—	50	50	66	66
Вода	—	—	60	60	210	210
Молоко	—	—	100	100	—	—
Сахар	—	—	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8
Изюм	—	—	10,5	10	—	—
Маргарин столовый	—	—	3	3	5	5
Сухари пшеничные	—	—	4	4	5	5
Сметана	—	—	3	3	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	225	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	200	—	250
Сметана или	—	—	30	30	30	30
Маргарин столовый, или масло сливочное или соус №№ 836, 841	—	—	10	10	10	10
	—	—	—	50	—	75

Выход: с сметаной	—	—	—	230	—	280
с жиром	—	—	—	210	—	260
с соусом	—	—	—	250	—	325

Готовую вязкую кашу (с. 166) охлаждают до 60–70°C, добавляют в нее сырые яйца, подготовленный изюм, маргарин и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанной маргарином и посыпанной сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают запеканку со сметаной, жиром, с соусом айвовым или клюквенным.

393. Запеканка рисовая с творогом

Крупа рисовая	—	—	48	48	75	75
Вода	—	—	100	100	155	155
Изюм	—	—	20,5	20	—	—
Творог	—	—	40,5	40	40,5	40
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Сахар	—	—	15	15	15	15
Ванилин	—	—	0,01	0,01	0,01	0,01
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Сухари пшеничные	—	—	5	5	5	5
Сметана	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	225	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	200	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное или сметана	—	—	10	10	10	10
или соус №№ 841, 842, 843	—	—	30	30	30	30
	—	—	—	75	—	75

Выход: с жиром	—	—	—	210	—	260
со сметаной	—	—	—	230	—	280
с соусом	—	—	—	275	—	325

В готовую рассыпчатую кашу (с. 164), приготовленную с изюмом или без изюма и охлажденную до 60–70°C, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, жир и перемешивают. Приготовленную массу раскладывают на смазанной растопленным жиром и посыпанной сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 мин. Подают запеканку с жиром или сметаной, или с соусом клюквенным, или айвовым, или из сладкого экстракта.

	I	II	III	IV
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

394. Запеканка рисовая, пшеница, пшеничная с тыввой

Крупа рисовая	—	—	60	60	60	60
Молоко	—	—	75	75	—	—
Вода	—	—	65	65	140	140
или						
Крупа пшениц. или пшенич.	—	—	68	68	68	68
Молоко	—	—	75	75	—	—
Вода	—	—	60	60	135	135
Тыква	—	—	100	70	100	70
Сахар	—	—	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8
Маргарин столовый	—	—	4	4	4	4
Сухари пшеничные	—	—	4	4	4	4
Сметана	—	—	4	4	4	4
Масса полуфабриката	—	—	—	280	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	250	—	250
Маргарин столовый	—	—	—	—	—	—
или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
или сметана	—	—	30	30	30	30
<hr/>						
Выход: с маслом	—	—	—	260	—	260
со сметаной	—	—	—	280	—	280

Готовую вязкую кашу, сваренную с тыввой (рец. № 385), охлаждают до 60-70°C, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, жир и перемешивают. Далее готовят, как запеканку (рец. № 392). Отпускают с жиром или сметаной.

395. Запеканка со сметанной пышечкой

Крупа манная или рисовая	—	—	50	50	54	54
или пшено	—	—	56	56	60	60
Молоко	—	—	100	100	50	50
Вода (на кашу манную или рисовую)	—	—	85	85	150	150
Вода (на кашу пшеничную)	—	—	80	80	140	140
Сахар	—	—	10	10	10	10
Масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Сухари пшеничные	—	—	4	4	4	4
Яблоки	—	—	57	40	43	30
или груши	—	—	55	40	41	30
или абрикосы	—	—	47	40	35	30
или сливы	—	—	44	40	33	30
Сметана	—	—	3	3	4	4
Яйца	—	—	1/5 шт.	8	1/10 шт.	4
Масса полуфабриката	—	—	—	280	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	250	—	250
Соус №№ 838, 841	—	—	—	75	—	75
<hr/>						
Выход	—	—	—	325	—	325

На сковороде маслом и посыпанной сахаром противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками, яблоки и груши без косточек и семенной массы, сливы и абрикосы без косточек. Плоды посыпают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с соусом абрикосовым или клюквенным.

396. Пудинг с консервированными плодами

Крупа манная или рисовая	50	50	55	55	60	60
Молоко	100	100	50	50	—	—
Вода	85	85	155	155	220	220
Сахар	10	10	10	10	10	10
Масса яиц	—	275	—	245	—	270
Сметан	10	10	10	10	10	10
Масло сливочное	10	10	5	5	2	2
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Яйца	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5	—	—
Миндаль*	17	10	—	—	—	—
или драмс	13	10	—	—	—	—
Масса жареных орехов	—	9	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	260	—	260	—	280
Масса готового пудинга	—	235	—	235	—	250
Фрукты консервированные (без сиропа)**	45	45	30	30	30	30
Соус № 838	—	50	—	50	—	50

Выход: — 330 — 315 — 330

В готовую вязкую кашу (с. 166), охлажденную до 60-70°C, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, масло, часть измельченных поджаренных орехов и ванилин, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки, раскладывают ее на порционные сковороды, противни или в формы, смазанные жиром, посыпают сахаром и запекают. Перед подачей на пудинг кладут дольки яблок, персиков, абрикосов, поливают абрикосовым соусом, посыпают измельченными орехами (по 1 колпачку).

397. Пудинг рисовый, маняный, яблочный

Крупа рисовая или манная	45	45	48	48	51	51
или пшено	52	52	55	55	58	58
Молоко	100	100	75	75	50	50
Вода (на кашу рисовую или манную)	50	50	80	80	115	115
Вода (на кашу пшеничную)	40	40	75	75	110	110
Сахар	15	15	15	15	15	15
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Изюм	10,5	10	10,5	10	—	—
Цукаты	10	10	—	—	—	—
Сушари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса полуфабриката	—	240	—	240	—	240
Масса готового пудинга	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 838, 841	—	50	—	50	—	50
или варенье	30	30	30	30	30	30

Выход: с соусом — 250 — 250 — 250
 с вареньем — 230 — 230 — 230

В готовую вязкую кашу (с. 166), охлажденную до 60-70°C, добавляют нарезанные маленькими кусочками цукаты, растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на порционные сковороды или противни, смазанные маслом и посыпанные сушарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают. При отпуске подают соусом абрикосовым или яблочным или опускают с вареньем.

* Нюльз ледяной предусматривены на жидкие и твердые сортах.

** (Треть от консервированных фруктов следует использовать для приготовления сиропов и желе из консервированных плодов)

КОТЛЕТЫ И БИТОЧКИ

Котлеты и биточки готовят из пшена, рисовой манной, пшеничной и других круп. Для этого варят густую вязкую кашу на смеси воды с молоком или на воде.

Для биточков и котлет, отпускаемых со сладким соусом, в большинстве случаев кашу варят с сахаром; для ароматизации в готовую кашу можно добавить ванилин (из расчета 0,01 г на порцию готовых биточков). Если каша предназначена для изделий, отпускаемых с грибным соусом, то ванилин и сахар в нее не кладут.

Отпускают котлеты и биточки преимущественно в горячем виде со сладким молочным или грибным соусами. Со сметаной, вареньем, джемом и повидлом эти изделия могут быть подают в горячем и холодном виде.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
398. Биточки или котлеты яблочные, пшеничные, перловые, ячневые						
Крупа пшено или пшеничная, или перловая, или ячневая	—	—	62	62	80	80
Молоко	—	—	50	50	—	—
Вода	—	—	125	125	225	225
Сахар	—	—	8	8	10	10
Яйца	—	—	1/3 шт.	8	—	—
Сахар пшеничный	—	—	8	8	10	10
Масса полуфабриката	—	—	—	227	—	285
Кулинарный жир	—	—	8	8	10	10
Масса готовых биточков или котлет	—	—	—	200	—	250
Сметана	—	—	30	30	30	30
или соус №№ 838, 841	—	—	—	75	—	75
Выход: со сметаной	—	—	—	230	—	280
с соусом	—	—	—	275	—	325

Варят густую вязкую кашу (с. 166) с выделом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, охлаждают до 60-70°C, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придают изделию форму (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят на жире 10 мин.

При подаче поддают сметаной или абрикосовым, или клюквенным соусом. Можно подать и грибным соусом (рец. № 803).

399. Биточки или котлеты манные, рисовые

Крупа манная или рисовая	—	—	53	53	70	70
Молоко	—	—	50	50	—	—
Вода	—	—	100	100	210	210
Яйца	—	—	1/5 шт.	8	—	—
Сахар	—	—	8	8	10	10
Сахар пшеничный	—	—	8	8	10	10
Масса полуфабриката	—	—	—	222	—	275
Кулинарный жир	—	—	8	8	10	10
Масса жареных изделий	—	—	—	200	—	250
Сметана	—	—	30	30	30	30
или соус №№ 838, 841	—	—	—	75	—	75
или варенье, или джем, или повидло	—	—	30	30	30	30
Выход: со сметаной	—	—	—	230	—	280
с соусом	—	—	—	275	—	325
с вареньем или джемом, или повидлом	—	—	—	230	—	280

Варят густую вязкую кашу (с 166) с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовят биточки и котлеты как описано в рец. № 398. Отпускают со сметаной или соусом абрикосовым, или клюквенным, или вишневым, или дрожжевым, или повидлом.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
400. Котлеты или биточки перловые с творогом						
Крупа перловая	—	—	45	45	40	60
Вода	—	—	125	125	165	165
Творог	—	—	30,5	30	40,5	40
Яйца	—	—	1/5 шт.	0	—	—
Сахар	—	—	0	0	10	10
Сухари пшеничные	—	—	0	0	10	10
Масса волуфабриката	—	—	—	222	—	285
Кулебячный жир	—	—	0	0	10	10
Масса жареных изделий	—	—	—	200	—	250
Сметана	—	—	30	30	30	30
или соус №№ 798, 838, 841	—	—	—	75	—	75
<hr/>						
Выход: со сметаной	—	—	—	230	—	280
с соусом	—	—	—	275	—	325

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовую кашу пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, перемешивают. Подготовленную массу разделяют на биточки или котлеты и жарят 10 мин. Подают со сметаной или соусом сметанным или абрикосовым, или клюквенным.

	БРУТТО	НЕТТО
401. Котлеты или биточки рисовые шпешные с морковью		
Крупа рисовая	58	58
Вода (на кашу рисовую)	190	190
Крупа пшено	66	66
Вода (на кашу пшеничную)	175	175
Морковь	60	48
Маргарин столовый	5	5
Яйца	1/8 шт.	5
Сухари пшеничные	8	8
Масса волуфабриката	—	285
Кулебячный жир или масло растительное	10	10
Масса жареных изделий	—	250
Сметана	30	30
или соус №№ 794, 798	—	75
<hr/>		
Выход: со сметаной	—	280
с соусом	—	325

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, пассеруют с жиром и протирают. Варят густую вязкую шпешную кашу с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, а рисовую — из 1 кг крупы 4 кг каши. Кладут в нее полученное морковное пюре, охлаждают до 60–70°C, добавляют яйца и перемешивают. Затем массу разделяют на котлеты или биточки, панируют в сухарях и жарят на жире в течение 10 мин. Подают со сметаной или молоком, или сметанным соусом.

БЛЮДА ИЗ БОБОВЫХ

Фасоль, горох, чину, нут и чечевицу перед приготовлением блюд тщательно перебирают, удаляя сорные примеси, и промывают в холодной воде. Отходы при переборке составляют 1%.

Бобовые (кроме гороха лушного) развариваются медленно, поэтому перед варкой их замачивают в холодной воде в течение 5-8 ч. Предварительное замачивание бобовых дает возможность не только сократить срок их тепловой обработки, но и сохранить во время варки зерна в целом (неразваренном) виде.

Для замачивания на одну часть сушеного зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 15°C.

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевицы — 45-60 мин, гороха — 60-90 мин, фасоли — 1-2 ч.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму.

Хорошо сваренные зерна имеют однородную мягкую консистенцию. У сваренной фасоли, чечевицы большая часть зерен должна сохранить свою форму.

Для улучшения вкуса бобовых иногда при варке добавляют ароматические корни и овощи (перец, петрушку, морковь, сельдерей и лук), нарезанные мелкими кубиками, а также зелень петрушки и сельдерея (3 г нетто на порцию).

После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль (3-4 г на порцию отварных бобовых) и оставляют их на 15-20 мин в отваре, который затем сливают, после чего посыпают мелкими черными зернами (0,01 г на порцию).

Из 1 кг сухих бобовых получается 2,1 кг вареных. При отпуске бобовые посыпают зеленью петрушки или укропа, которая включается в рецептуру из расчета 2-3 г нетто на порцию.

	БРУТТО	НЕТТО
402. Бобовые отварные		
Фасоль или горох, чини чечевица или чина, или нут	485	480
Выход	—	1000
Отварные бобовые используют для приготовления блюд и гарниров		

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
403. Бобовые с жиром						
Масса отварных бобовых	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый	15	15	15	15	20	20
Выход	—	165	—	215	—	270

Отварные горячие бобовые заправляют жиром (1/3 часть). При отпуске их посыпают оставшимся жиром.

404. Бобовые с жиром и луком						
Масса отварных бобовых	—	150	—	200	—	200
Лук репчатый	25	21	30	25	40	34
Жир-сырец свиной	15	15	20	20	—	—
или цыпек	—	—	—	—	30	29
Масса пассерованного с жиром лука	—	25	—	30	—	—
Масса пассерованного со шпиком лука	—	—	—	—	—	40
Выход: с жиром и луком	—	175	—	230	—	—
со шпиком и луком	—	—	—	—	—	240

Шпик нарезают мелкими кубиками и обжаривают. Мясо нарезают тонкими ломтиками, лук пассеруют на вытопившемся от шпика жире или просто на жире и смешивают с тертыми отварными бобовыми (рец. № 402).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
405. Бобовые с копченой грудинкой или корейкой						
Масса отварных бобовых	—	—	—	150	—	200
Грудинка копченая	—	—	27	20*	27	20*
или корейка копченая	—	—	26	20*	26	20*
Лук репчатый	—	—	36	30	36	30
Жир-сырец свиной	—	—	15	15	15	15
Масса пассерованного с жиром лука	—	—	—	25	—	25
Соус №№ 759, 783	—	—	—	30	—	40
Чеснок	—	—	0,5	0,4	0,5	0,4
Выход	—	—	—	225	—	285

Широкую копченую нарезанную мелкими кубиками грудинку или корейку, нашинкованный пассерованный лук выкладывают в красный или томатный соус 10 мин, смешивают с отварными бобовыми, добавляют растертый с солью чеснок и, помешивая, нагревают до кипения.

406. Бобовые в соусе

Масса отварных бобовых	—	—	—	155	—	210
Соус №№ 759, 783, 794, 798	—	—	—	60	—	80
Мargarin столовый	—	—	10	10	10	10
Выход	—	—	—	225	—	300

Отварные бобовые (рец. № 402) заправляют жиром и соусом красным или томатным, или молочным, или сметанным и, помешивая, нагревают до кипения. В соус красный и томатный можно добавить чеснок (0,5 г нетто на 1 л соуса), растертый с солью.

407. Бобовые в соусе со шпиком

Масса отварных бобовых	—	—	—	155	—	210
Соус №№ 759, 783	—	—	—	60	—	80
Шпик	—	—	30	29	30	29
Масса поджаренного шпика	—	—	—	25	—	25
Выход	—	—	—	240	—	315

Отварные бобовые (рец. № 402) заправляют красным или томатным соусом. При отпуске в них добавляют нарезанный мелкими кубиками поджаренный шпик.

408. Бобовые с тушеной капустой

Масса отварных бобовых	—	—	—	150	—	150
Капуста тушеная № 708	—	—	—	150	—	150
Соус № 759	—	—	—	25	—	25
Margarin столовый	—	—	5	5	—	—
Сухари	—	—	3	3	—	—
Сыр	—	—	5,4	5	—	—
Выход	—	—	—	300	—	320

* Масса вытопленного жира без шпика и костей.

Отварные бобовые (реп. № 402) заправляют красным соусом, кладут на порционную сковороду или противень, смазанный жиром, сверху слой тушеной капусты, посыпают тертым сыром, сухарями и запекают. По III колонке отварные бобовые смешивают с тушеной капустой и красным соусом, доводят до кипения.

	БРУТТО	НЕТТО
409. Пюре из бобовых		
Фасоль или горох, или чечевица, или чечва, или нут	505	500
Выход	—	1000

Бобовые варят (с. 175), сливают отвар и протирают. В полученную массу пюре добавляют соль.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
410. Пюре из бобовых с жиром, с грудной, с корейской, со шпинатом и луком, с жиром и луком						
Масса пюре из бобовых	—	—	—	150	—	200
Маргарин столовый	—	—	15	15	15	15
или грудная копченая	—	—	27	20*	40	30*
или корейка копченая	—	—	26	20*	39	30*
или шпик	—	—	20	19	30	29
лук репчатый	—	—	30	25	40	34
Масса пассерованного со шпинатом лука	—	—	—	30	—	40
или маргарин столовый	—	—	15	15	15	15
лук репчатый	—	—	36	30	40	40
Масса пассерованного с маслом лука	—	—	—	25	—	30
Выход:						
с жиром	—	—	—	165	—	215
с грудной	—	—	—	170	—	230
с корейкой	—	—	—	170	—	230
со шпинатом и луком	—	—	—	180	—	240
с жиром и луком	—	—	—	175	—	230

При отпуске приготовленное пюре (реп. № 409) поливают жиром или добавляют в него нарезанные мелкими кубиками вареную грудную или корейку, или заправляют пассерованным на жире или масле нарезанным мелкими кубиками репчатым луком.

	БРУТТО	НЕТТО
411. Пюре из бобовых и картофеля		
Масса отварных бобовых	—	100
Картофель	100	75
Масса отварного картофеля	—	73
Молоко	49	47**
Маргарин столовый	15	15
Выход	—	310

Бобовые после варки смешивают с горячим жареным картофелем и протирают. В полученную массу вводят горячее кипящее молоко, соль, добавляют жир (5 г) и перемешивают. При отпуске поливают жиром.

* Масса вареной грудной, корейки без шпика и костей.

** Масса кипяченого молока.

	БРУТТО	Ч	НЕТО
412. Запеканка из бобовых и картофеля			
Масса отварных бобовых	—		100
Картофель	149		112
Масса отварного картофеля	—		109
Лук репчатый	25		21
Мargarin столовый	10		10
Масса пассерованного лука	—		11
Яйца	1/4 шт.		10
Сметана	5		5
Сухари	5		5
Масса шоколадного	—		244
Масса готовой запеканки	—		225
Соус № 759	—		75
или сметана	30		30
Выход: с соусом	—		300
со сметаной	—		255

Отварные бобы, вареный картофель и пассерованный лук в горячем виде смешивают и протирают. Массу заправляют маслом, добавляют сырые яйца, перемешивают, кладут на подготовленную противень, поверхность связывают сметаной, посыпают панировочными сухарями и запекают 10 мин. При отпуске поливают красным соусом или сметаной.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
416. Макароны с томатом						
Масса отварных макарон	—	150	—	200	—	250
Томатное пюре	25	25	30	30	40	40
Маргарин столовый	15	15	15	15	20	20
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	180	—	235	—	300

Макароны отваривают и заправляют жиром (5 г). В томатное пюре добавляют жир, соль, перец молотый и, помешивая, пассеруют в течение 5 мин, после чего смешивают с отварными макаронами. При отпуске макароны посыпают зеленью.

417. Макароны отварные с овощами

Масса отварных макарон	—	—	—	200	—	250
Морковь	—	—	25	20	25	20
Петрушка (корень)	—	—	9	7	—	—
Лук репчатый	—	—	19	16	25	21
Горошек зеленый консервированный	—	—	—	—	31	20
Томатное пюре	—	—	15	15	20	20
Маргарин столовый	—	—	20	20	10	10
Масса готовых овощей	—	—	—	50	—	70
Выход	—	—	—	250	—	320

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5-7 мин. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
418. Макароны отварные с грибами				
Масса отварных макарон	—	150	—	200
Грибы белые сушеные	10	10	10	10
Лук репчатый	60	50/25*	60	50/25*
Маргарин столовый	15	15	15	15
Масса жареных грибов с луком	—	50	—	50
Выход	—	200	—	250

Нарезанный лук пассеруют, добавляют к нему мелко нарезанные соломкой жареные грибы и жарят 5-6 мин. Затем грибы с луком смешивают с отварными макаронами.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
419. Макароны с ветчиной и с томатом						
Масса отварных макарон	—	200	—	200	—	250
Ветчина вареная (окорок)**	49	37	38	29	38	29
Лук репчатый	19	16	19	16	19	16
Томатное пюре	15	15	15	15	15	15
Грибы белые свежие или шампиньоны консервированные	75	57	—	—	—	—
	49	37	—	—	—	—

* В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука.

** Для расчета дан окорок вареный со шкуркой.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Масса жареных ветчины лука и грибов	—	100	—	50	—	50
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	300	—	250	—	300

Нарезанные грибы, лук, ветчину поджаривают на жире, затем добавляют пассерованное томатное пюре и смешивают с отварными макаронами. При отпуске посыпают зеленью.

420. Макароны запеченные с яйцом

Масса отварных макарон	—	—	—	150	—	200
Яйца	—	—	1 шт.	40	1 шт.	40
Молоко	—	—	50	50	50	50
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	245	—	275
Масса запеченных макарон	—	—	—	225	—	270
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	230	—	275

Сырые яйца смешивают с холодным молоком и солят. Этой смесью заливают жареные, заправленные жиром макароны (рец. № 414), кладут на сковороду или противень, смазанные жиром, и запекают 10 мин. При отпуске поливают жиром.

421. Макароны запеченные с сыром

Масса отварных макарон	—	—	—	200	—	250
Сыр	—	—	21	19	21	19
Маргарин столовый	—	—	10	10	10	10
Масса полуфабриката	—	—	—	228	—	278
Масса запеченных макарон	—	—	—	205	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	210	—	255

Отварные макароны заправленные жиром (рец. № 414), кладут на порционную сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При отпуске поливают жиром.

422. Макаронышки

Макароны	—	—	75	75	80	80
Вода	—	—	150	150	230	230
Молоко	—	—	100	100	—	—
Яйца	—	—	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	—	—	10	10	10	10
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Сухари	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	300	—	300
Масса готового макаронышки	—	—	—	250	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
Выход	—	—	—	260	—	260

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Для приготовления блюд из яиц используют свежие куриные яйца, меланж или яичный порошок*. Использование утюгов, гусюков и марминок куриных яиц в соответствии с Санитарными правилами для предприятий общественного питания** запрещается.

Масса и качество куриных яиц должны соответствовать требованиям действующей технической документации. Свежесть яиц определяют при помощи светового овоскопа.

Перед употреблением яйца промывают сначала теплой водой с 1-2%-ным содержанием кальцинированной соды, затем 0,5%-ным раствором хлораминна, после чего ополаскивают чистой водой**.

Рецептуры Сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой 46 г с отходом на скорлупу, стень и потерю 12,5%.

Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрены 40 г при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61% соответственно.

При использовании яиц массой больше или меньше указанной выход блюда в рецептуре уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета, приведенным в таблице.

Средняя масса одного яйца, г	Отход на скорлупу, стень и потерю, %	Коэффициент пересчета (К)
от 48 и выше	12,0	0,880
от 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13,0	0,870

Так, выход готовой яичницы при использовании яиц массой брутто более или менее 46 г пересчитывается по формуле:

Масса нетто яиц без скорлупы = масса яиц в скорлупе \times К

Масса готовой яичницы = $\frac{\text{масса нетто яиц без скорлупы} + \text{жир на жарку}}{100} \times 88^{***}$

При использовании меланжа банку, не вскрывая, размораживают на воздухе или в воде, температура которой не должна превышать 50°C. После этого банку вскрывают, размороженный меланж процеживают через дуршлаг или решето и немедленно используют.

Если для приготовления блюда требуется небольшое количество меланжа, то банку вскрывают, не размораживая, и после взятия необходимого количества меланжа хранят при температуре ниже 0°C.

Яичный порошок перед использованием просеивают через сито, всыпают в посуду, заливают горячей водой или молоком (из расчета на 1 весовую часть порошка 3,5 весовых части воды, то есть на 100 г порошка берут 0,35 л воды и 4 г соли), размешивают деревянной лопаточкой и ставят на 30-40 мин для набухания. Набухшую смесь солят и немедленно используют для приготовления блюд. Хранить разведенный яичный порошок нельзя. Яичный порошок используют только для приготовления изделий, подвергшихся тепловой обработке.

* Яичный порошок используется в соответствии с Инструкцией
 ** Санитарные правила для предприятий общественного питания
 *** При тепловой обработке яичницы размер лопатки составляет 12%.

БЛЮДА ИЗ ВАРЕННЫХ ЯИЦ

Яйца варят всмятку, "в мешочек" или вкрутую. Яйца варят в скорлупе или без нее.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят: всмятку — 3-3,5 мин с момента закипания, "в мешочек" — 4,5-5,5 мин, вкрутую — 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

При варке без скорлупы в воду добавляют уксус и соль (50 г 3%-ного уксуса и 10 г соли на 1 л воды), держат до закипания и быстро выпускают яйца одно за другим (не более 10 шт.). В этом случае яйца "в мешочек" варят 3-3,5 мин. При варке образуется белковая бахрома, которую следует зачищать. Получившиеся при этом отходы составляют 7% к массе вареного яйца.

Для варки без скорлупы следует использовать яйца диетические. У яйца, сваренного всмятку, белок, расщепленный белок и скорлупа, должен быть наполовину затвердевшим, а желток — жидким. Очистить яйцо нельзя, так как оно не сохраняет форму.

Яйца, сваренные "в мешочек", имеют полностью затвердевший белок и полужидкий желток. Очищенное от скорлупы яйцо сохраняет форму, но слегка деформируется под действием собственной массы.

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток — нежный, рассыпчатый, в центре его может быть не затвердевшая капля.

Яйца, сваренные всмятку, подают только в горячем натуральном виде, "в мешочек" — используют также для приготовления горячих блюд, а сваренные вкрутую — для гарнира и холодных блюд.

Яйца "в мешочек", кроме того, используют в качестве гарнира к некоторым блюдам (бульон с яйцом и др.).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

424. Яйца вареные

Яйца (в шт.)	3	3	2	2	1	1
Выход	—	3 шт.	—	2 шт.	—	1 шт.

Яйца варят всмятку, "в мешочек" или вкрутую, как описано выше. Отпускают в скорлупе.

425. Яйца с помидорами, фаршированными ветчиной и грибами

Яйца	2 шт.	80/67*	—	—	—	—
Помидоры	150	140**	—	—	—	—
Ветчина вареная	41	40	—	—	—	—
или окорок копчено-вареный или						
карпач (со шкуркой и костями)	53	40	—	—	—	—
Шампиньоны свежие						
или грибы белые свежие	53	40/20***	—	—	—	—
Мартарен столовый	5	5****	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	167	—	—	—	—
Масса заготовленной фаршированной						
помидоров	—	150	—	—	—	—
Соус №№ 759, 783, 798	—	80	—	—	—	—
Уксус (зачинь)	4	3	—	—	—	—
Выход	—	300	—	—	—	—

* 67 — масса яиц, сваренных "в мешочек" без скорлупы

** Масса подготовленная для фарширования помидоров

*** 20 — масса готовых грибов

**** В т.ч. 1 г на сырую скорлупу

У помидоров (средней величины) удаляют сердцевину*. Шампиньоны припускают до полуготовности, нарезают ломтиками и обжаривают. Грибы белые мелко рубят и обжаривают.

Половозрелые помидоры (по 2 шт. на порцию) фаршируют нарезанной ломтиками ветчиной и обжаренными грибами и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. При отпуске на них кладут по яичу, сваренному "в мешочек" без скорлупы, и посыпают зеленью укропа. Соус красный основной или томатный, или сметанный выдают отдельно.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
426. Яйца с ветчиной на гренках						
Яйца	2 шт.	80/67**	—	—	—	—
Ветчина вареная	23	22/20***	—	—	—	—
или окорок колчено-вареный						
или вареный (со шкурой и костями)	29	22/20***	—	—	—	—
Хлеб пшеничный	30	30/25****	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	—	—	—	—
Соус №14 770, 783	—	75	—	—	—	—
Выход	—	165	—	—	—	—

На кусочек поджаренного на жире хлеба кладут по ломтику обжаренной ветчины, сверху укладывают торцевые яйца, сваренные "в мешочек" без скорлупы. Соус красный с эстрагоном или томатный выдают отдельно.

При отпуске блюда украшают листьями эстрагона (3 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

Вместо ветчины можно использовать вареный язык, заменив соответственно название блюда.

ЯИЧНАЯ КАШКА

Для ее приготовления яйца или меланж разводят молоком или водой, добавляют соль (10 г на 1 л массы), жир и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашку хранят до отпуски на мармите при температуре 60°C не более 15 мин.

Отпускают яичную кашку в небольших мисочках или в глубоких чайных блюдцах в натуральном виде, с сыром, гренками или с гарниром из овощей и грибов или мясных продуктов.

427. Яичная кашка (натуральная)

Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
или меланж		120		80		80
Молоко	60	60	40	40	—	—
Вода	—	—	—	—	40	40
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Масса готовой кашки	—	140	—	105	—	105
Грени № 1041	—	50	—	35	—	—
или сыр	22	20****	16,5	15****	—	—
или хлопья кукурузные, или пшеничные	—	—	—	—	—	10
Выход:						
с гренками	—	210	—	140	—	—
с сыром	—	180	—	120	—	—
с хлопьями	—	—	—	—	—	115

Яичную кашку готовят, как описано. При отпуске хлопья или тертый сыр кладут на середину кашки, гренки укладывают по краям.

* Сердцевину рекомендуется использовать для приготовления красного или томатного соусов.

** 67 — масса яич. сваренных "в мешочек" без скорлупы.

*** 28 — масса обжаренной ломтиками ветчины или окорока.

**** 25 — масса поджаренного кусочками хлеба.

***** Масса турского сыра.

Жарят яичницу газушко на порционной сковородке 3-5 мин до тех пор, пока белок не свернется, а желток не станет полупрозрачным.

Отпускают яичницу на этой же сковороде.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
431. Яичница глазунья со шпинатом						
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
Шпик	41	39	35	34	23	22
Выход	—	140	—	100	—	90

Шпик нарезают ломтиками или кубиками, поджаривают и выпускают на него яйца.

Жарят и отпускают яичницу, как указано в рец. № 430. Шпик можно поджаривать с речатым луком (20-30 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
432. Яичница глазунья с луком				
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80
Маргарин столовый	10	10	10	10
Лук репчатый	24	20	17	14
Маргарин столовый	3	3	2	2
Масса пассерованного репчатого лука или зеленый лук	—	10	—	7
	13	10	9	7
Выход	—	120	—	85

Лук репчатый пассеруют, затем выпускают на него яйца и жарят яичницу, как обычно. При приготовлении яичницы с зеленым луком ее жарят, как натуральную, но перед окончанием жаренья посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
433. Яичница глазунья с жареным картофелем						
Яйца	—	—	2 шт.	80	2 шт.	80
Картофель	—	—	147	110/76*	100	75/52*
Маргарин столовый	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	140	—	120

Сырой картофель поджаривают ломтиками, выпускают на него яйца и жарят, как указано в рец. № 430. Яичницу можно готовить с картофелем, жареным из предварительно сваренного, соответственно изменяя норму закладки брутто картофеля.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
434. Яичница глазунья с сыром				
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80
Сыр	22	20**	16,5	15**
Маргарин столовый	10	10	10	10
Выход	—	130	—	90

Яйца выпускают на горячую порционную сковороду с жаром, посыпают тертым сыром и жарят 4 мин в жарочном шкафу

* 76/52 — масса картофеля, жаренного с жаром (7% к массе нетто картофеля)

** Масса тертого сыра.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
435. Яичница глазунья с чернышом хлебом				
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80
Хлеб ржаной	50	50	40	40
Маргарин столовый	25	25	20	20
Выход	—	165	—	115

Хлеб (без корок) нарезают тонкими ломтиками и поджаривают на порционной сковороде, затем выпускают яйца к жарят.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
436. Яичница глазунья с овощами или грибами						
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	—	—
Масса готовых овощей или грибов № 428	—	50	—	40	—	—
Выход	—	150	—	114		

Для приготовления используются те же овощи и грибы, что и в рец. № 428. Подготовленные овощи кладут на разогретую с жиром сковороду, выпускают на них яйца и жарят 5-7 мин.

Подготовленные овощи можно откусывать к готовой яичнице в качестве гарнира.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
437. Яичница глазунья с мясными продуктами				
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80
Маргарин столовый	10	10	10	10
Ветчина вареная	45	44	34	33
или окорок копчено-вареный				
или вареный (со шкуркой и костями)	58	44	43	33
или грудка копченая	54	40*	40	30*
или колбаса вареная или сосиски	45	44	34	33
или свиные	69	59	52	44
Маргарин столовый	4	4	3	3
Масса обжаренных продуктов	—	40	—	30
Выход	—	150	—	105

Мясные продукты (кроме грудки) жарят тонкими ломтиками и обжаривают в жаре, затем добавляют остальной жир и выпускают на них яйца. Жарят яичницу, как в рец. № 430.

Грудку отваривают, очищают от шкурки и костей, нарезают кубиками, помещают на разогретую с жиром сковороду. Выпускают яйца и жарят 3-5 мин.

ОМЛЕТЫ

Омлеты готовят из яиц, мелкими или мелко порезан, разведенных молоком или водой (лигуриальные) или с добавлением овощей, свежей зелени, грибов, мясных и других продуктов. Добавляемые продукты предварительно варят или жарят, за исключением тех, которые не требуют тепловой обработки (сыр, зеленый лук, зелень), а затем смешивают с омлетной смесью (смешанные омлеты) и жарят. Кроме того, подготовленные продукты кладут в жареный омлет как начинку (фаршированные омлеты).

* Масса вареной грудки без шкурки и костей.

Натуральные и смешанные омлеты при массовом приготовлении запекают в жарочном шкафу. На смазаный жиром противень или порционную сковороду выливают омлетную смесь слоем 2,5-3 см и ставят в жарочный шкаф (180-200°C) на 8-10 мин. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. При запекании смешанные омлеты гарнир предварительно обжаривают на противне и заливают смесью или выкладывают в омлетную смесь.

Омлеты следует готовить по мере спроса, так как при хранении качество омлета ухудшается.

При отпуске омлеты поливают маслом или маргарином. Рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа, кивизы или зеленым луком (1-3 г нетто на порцию).

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
438. Омлет натуральный				
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80
или майонез	120	120	80	80
Молоко или вода	45	45	30	30
Масса омлетной смеси	—	165	—	110
Маргарин столовый	10	10	5	5
Масса готового омлета	—	160	—	105
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5
Выход	—	165	—	110

К яйцам или майонезу добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и, помешивая, жарят 5-7 мин. Как только омлетная масса загустеет, края омлета загибают с двух сторон к середине придавая ему форму продолговатого пирошка. Когда нижняя сторона омлета поджарится, его переключают на подгорелое блюдо или тарелку швыс вверх и поливают растопленным жиром.

При массовом приготовлении омлет натуральный запекают в жарочном шкафу, как описано выше.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
439. Омлет из яичного порошка						
Яичный порошок	—	—	30	30	20	20
Вода	—	—	80	80	70	70
Молоко	—	—	25	25	—	—
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Масса готового омлета	—	—	—	120	—	80
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	125	—	85

Яичный порошок готовят, как указано на с. 183. Приготовленную омлетную смесь выливают на разогретую сковороду или противень, смазанный жиром, и готовят, как омлет натуральный (рец. № 438).

При отпуске поливают растопленным жиром.

440. Омлет со шпиком

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
или майонез	120	120	80	80	80	80
Вода	20	20	30	20	30	30
Молоко	25	25	40	10	—	—
Шпик	40	38	30	29	27	26
Выход	—	165	—	125	—	125

Шпик, нарезанный кубиками (0,7-1 см³), поджаривают, заливают омлетной смесью и жарят 5-7 мин.

	БРУТТО	НЕТТО
441. Омлет с луком		
Яйца	3 шт.	120
или мякоч	120	120
Молоко или вода	45	45
Маргарин столовый	10	10
Лук репчатый	24	20
Маргарин столовый	3	3
Масса маргарина репчатого лука	—	10
или лук зеленый	13	10
Масса жареного омлета с луком	—	170
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5

Выход — 175

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют, добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью и жарят или запекают, как омлет натуральный (реп. № 438).

При использовании зеленого лука в подготовленную смесь добавляют мелко нарезанный зеленый лук, перемешивают и жарят или запекают.

При отпуске омлет поддают растопленным жиром.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
442. Омлет с сыром				
Омлетная смесь № 438	—	165	—	110
Сыр	22	20*	16,5	15*
Маргарин столовый	10	10	5	5
Масса готового омлета	—	175	—	115
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5

Выход — 180 — 120

Омлетную смесь смешивают с тертым сыром, жарят или запекают, как омлет натуральный (реп. № 438).

При отпуске поливают растопленным жиром.

443. Омлет, смешанный с мясными продуктами

Омлетная смесь № 438	—	165	—	110
Маргарин столовый	10	10	5	5
Ветчина вареная	45	44	34	33
или окорок копчено-вареный				
или вареный (с шкуркой и костями)	58	44	43	33
или грудка копченая	54	40**	40	30**
или котлета вареная или сосиски	45	44	34	33
Маргарин столовый	3	3	2	2
Масса готовых мясных продуктов	—	40	—	30
Масса жареного омлета	—	195	—	130
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5

Выход — 200 — 135

Мясные продукты нарезают мелкими кубиками или ломтиками и обжаривают (за исключением грудки, которую используют в отварном виде), затем добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и жарят, как омлет натуральный (реп. № 438).

При отпуске поливают растопленным жиром.

* Масса тертого сыра.

** Масса вареной грудки без шкурки и костей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
444. Омлет, фаршированный овощами или грибами						
Омлетная смесь № 438	—	165	—	110	—	—
Маргарин столовый	10	10	5	5	—	—
Фасоль овощная (лопатка) свежая или горошек зеленый консервированный	49	44	38	34	—	—
или спаржа свежая	60	39	46	30	—	—
Соус № 797	40	44	47	34	—	—
или	15	15	10	10	—	—
Кабачки свежие	78	62	58	46	—	—
или баклажаны свежие	64	54	47	40	—	—
или грибы белые свежие	82	62	61	46	—	—
Сметана	20	20	15	15	—	—
Масло сливочное	4	4	3	3	—	—
Масса фарша	—	50	—	35	—	—
Масса готового фаршированного омлета	—	190	—	125	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	—	—
Выход	—	195	—	130	—	—

Для фарша овощи нарезают кубиками или брусочками длиной 2-3 см. Фасоль или спаржу отваривают, горошек прогревают и сливают отвар; кабачки, баклажаны, очищенные от кожуры, или нарезанные дольками грибы поджаривают. Подготовленные продукты заправляют соусом или сметаной и используют как фарш.

Омлетную смесь выкладывают на разогретую сковороду с растопленным жиром и жарят. Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш, закрывают с двух сторон загустевшей массой, придают омлету форму паровика, и дожаривают. Готовый омлет перекладывают на тарелку швом вниз.

Для отпуски поливают растопленным жиром.

445. Омлет, фаршированный мясными продуктами

Омлетная смесь № 438	—	160	—	105	—	—
Фарш:						
Ветчина вареная	34	33	22	22	—	—
или окорок варено-вареный						
или вареный (со шкуркой и костями)	43	33	29	22	—	—
или грудинка копченая	40	30*	27	20*	—	—
или колбаса вареная, или сосиски	34	33	23	22	—	—
или почки свиные или телятны	61	55	40	36	—	—
Маргарин столовый	3	3	2	2	—	—
Соус №№ 759, 783	25	25	17	17	—	—
или						
Печень говяжья	53	44	35	29	—	—
Маргарин столовый	3	3	2	2	—	—
Мука пшеничная	1	1	0,5	0,5	—	—
Сметана	25	25	17	17	—	—
или						
Говядина	65	48	43	32	—	—
Маргарин столовый	3	3	2	2	—	—
Соус №№ 759, 800	25	25	17	17	—	—
Масса готового фарша	—	45	—	30	—	—

* Масса вареной грудинки без шкурки и костей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса готового фаршированного омлета	—	205	—	135	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	—	—

Выход — 210 — 140 — —

Мясные продукты на фарш нарезают ломтиками или кубиками, помидоры нарезают очень тонкими ломтиками, обжаривают с жиром (за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), добавляют соус или сырный, предварительно проваренную с пассерованной мукой, и кипятят 1-2 мин.

Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают крышкой, придавая ему форму продолговатого пирога, после чего омлет перекалывают на тарелку швом вниз.

При отпуске поливают растопленным жиром.

446. Омлет, фаршированный вареньем

Яйца	2 шт.	80	—	—	—	—
Сливки или молоко	30	30	—	—	—	—
Масло сливочное	10	10	—	—	—	—
Сахар	5	5	—	—	—	—
Варенье ягодное (без косточек) джем или конфитюр	25	25	—	—	—	—
Кардамон или цедра лимонная	0,01 0,1	0,01 0,1	—	—	—	—
Масса готового омлета	—	130	—	—	—	—
Рафинированная пудра	15	15	—	—	—	—

Выход — 145 — — —

В омлетную смесь добавляют жемру, сытуго с лимона, или растертый с сахаром кардамон и жарят, как омлет, фаршированный овощами или грибами (рец. № 444), но вместо овощного фарша кладут ягоды из варенья без косточек и сиропа или конфитюр, джем. Когда нижняя сторона поджарится, омлет перекалывают на блюдо швом вниз тарелку швом вниз и посыпают рафинированной пудрой. Омлет, приготовленный с ягодным из варенья, при отпуске поливают сиропом и посыпают пудрой.

447. Омлет с жареным картофелем (запеченный)

Яйца	—	—	3 шт.	120	2 шт.	80
Молоко	—	—	45	45	—	—
Вода	—	—	—	—	30	30
Картофель	—	—	100	75/52*	147	110/76*
Маргарин столовый	—	—	10	10	10	10
Масса готового омлета	—	—	—	200	—	170
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5

Выход — — — 205 — 175

Картофель нарезают ломтиками или ломтиками, обжаривают, запекают омлетной смесью и запекают на противне или порционной сковороде. Омлет можно готовить с картофелем, жареным во фритюре, или из отварного, соответственно изменяя норму закладки brutto картофеля.

При отпуске поливают растопленным жиром.

448. Омлет с морсозью (запеченный)

Яйца	—	—	3 шт.	120	2 шт.	80
Молоко	—	—	40	40	—	—
Вода	—	—	—	—	25	25

* 52, 76 — масса картофеля, жаренного с жиром (7% и масса нетто картофеля)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	—	—	50	30*	50	30*
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Масса готового омлета	—	—	—	170	—	125
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5

Выход — — — 175 — 130

Отваренную морковь протирают на протирочной машинке или мелко рубят, смешивают с омлетной массой и запекают на противне или на сковороде 10-15 мин.

При отпуске поливают растопленным жиром.

	БРУТТО	НЕТТО
449. Омлет с кашей (замороженный)		
Яйца	2 шт.	80
Молоко	30	30
Каша рассыпчатая (рисовая, пшеница) № 378	—	59
Маргарин столовый	5	5
Масса готового омлета	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5

Выход — — — 155

Омлетную массу смешивают с рассыпчатой кашей и запекают 5-7 мин. При отпуске поливают растопленным жиром.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
450. Дрочена						
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	—	—
Молоко	35	35	25	25	—	—
Мука пшеничная	9	9	6	6	—	—
Сметана	15	15	10	10	—	—
Маргарин столовый	5	5	5	5	—	—

Выход — 145 — 100 — —

В омлетную смесь, приготовленную, как для омлета натурального, добавляют яичу и сметану и запекают на противне или сковороде 5-8 мин. Дрочену готовят непосредственно перед подачей. Отпускают в той же сковороде.

**451. Яйца, замоченные под
молочным соусом**

Яйца	3 шт.	120/100**	2 шт.	80/67**	—	—
Хлеб пшеничный	30	30/25***	20	20/17***	—	—
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Соус № 796	125	125	100	100	—	—
Сыр	9	8***	6,5	6***	—	—
Масса замоченных яиц	—	230	—	170	—	—
Масло сливочное	5	5	5	5	—	—

Выход — 235 — 175 — —

На доринцовую сковороду кладут хлеб, поджаренный на масле, за него по одному яйцу, срединную "в яичном" без скорлупы, все заправляют горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром и запекают 12-15 мин.

Подают на той же сковороде. При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

* Масса вареной шпательной моркови.

** 120, 67 — масса яиц, сваренных "в яичном" без скорлупы.

*** 25, 17 — масса обжаренного хлеба.

**** Масса тертого сыра.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Из творога* и творожной массы** готовят холодные и горячие блюда. К первым относится творожная масса с различными вкусовыми наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин и др.), творог с маком, сметаной, сахаром, крем творожный, а ко вторым — вареники, сырники, запеканки, пудинги.

Жирный (18% жира, 63% влаги) и полужирный (9% жира, 73% влаги) творог целесообразно подавать в натуральном виде. Полужирный и нежирный (80% влаги) творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд.

Творог, который подают в натуральном виде, не протирают. Для подачи в натуральном виде следует использовать творог только из пастеризованного молока.

Для приготовления горячих блюд пропускают творог через протирочную машину; небольшое количество творога пропускают через сито. При протирании образуются потери в размере 1-2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники, лепешки, пудинг, вареники на пару), жареными (сырники), творожные запеканки и заливники (пудинги, запеканки).

Сырники готовят с сахаром или без сахара, а также с добавлением различных овощей (картофель, морковь) или специй (тмин).

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, кукуруза), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые яйца.

При приготовлении блюд на 1 кг творога кладут 10 г поваренной соли. Отпускают творожную массу по 100-200 г на порцию со сметаной, консервированными и быстрозамороженными ягодами и плодами (30-70 г массой нетто на порцию), с вареньем, сметаной, орехами, соленую — со сметаной. При отпуске можно оформлять листьями салата зеленого (15 г массой нетто на порцию), увеличивая соответственно выход блюда.

Вторые блюда отпускают с маслом, сметаной, сахаром или сладкими соусами. Можно отпускать и с различными плодами и ягодами (30-70 г массой нетто на порцию).

	С ИЗЮМОМ	С ЦУКАТАМИ	ШОКОЛАДНАЯ	С МЕДОМ				
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

52. Творожная масса сладкая*

Творожная масса сладкая	980	980	985	985	1025	1025	985	985
Виноград сушеный (изюм)	65	64	—	—	—	—	—	—
Цукаты	—	—	60	60	—	—	—	—
Какао-порошок	—	—	—	—	20	20	—	—
Мед натуральный	—	—	—	—	—	—	60	59
Ванилин	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
м. од.	—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

Для приготовления блюда ваннами растворяют в горячей воде (в соотношении 1:20); изюм перебирают, промывают в теплой воде и обсушивают; цукаты нарезают мелкими кубиками (6-8 мм); какао-порошок просеивают.

Предварительно подготовленные вкусовые и ароматические продукты и мед кладут в творожную массу и тщательно перемешивают.

Отпускают творожную массу в порционной посуде, придавая ей форму пирамиды, конуса или прямоугольного брусочка.

* Творог, изготовленный на предприятии общественного питания, должен соответствовать стандартам ГОСТ РСФСР 371-73, ГОСТ УССР 248-73.

** В соответствии с Санитарными правилами приготовления творожной массы на предприятии общественного питания запрещается на предприятии использоваться пастеризованное молоко, выработанным промышленностью в соответствии с ГОСТ 49-102-76 (в рецептурах отнесены к стандартной).

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
453. Творожная масса со сметаной				
Творожная масса сладкая ^а		102	102	102
или солёная ^а	102	102	102	102
Сметана	30	30	25	25
Выход	—	130	—	125

Сладкую или солёную готовую творожную массу кладут в порционную посуду торной, делают в ней углубление, в которое кладут сметану.

В солёную творожную массу можно добавлять тмин (1,6 г на порцию), который предварительно но перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют на 1-1,5 ч для набухания, затем воду сливают.

	БРУТТО	НЕТТО
454. Творожная масса с зеленым луком		
Творожная масса солёная ^а	102	102
Лук зелёный	25	20
Сметана	30	30
Выход	—	150

Солёную творожную массу непосредственно перед подачей смешивают с мелко нарезанным зелёным луком и частью сметаны.

Готовую массу укладывают в порционную посуду торной, делают в ней углубление и заполняют его оставшейся сметаной.

	I	II и III
	БРУТТО	НЕТТО
455. Творожная масса с ягодами или ягодами		
Творожная масса сладкая ^а	102	102
Земляника свежая (садовая)	53	45
или абрикосы свежие	52	45
или плоды, или ягоды консервированные	25 } 21 }	45
" сироп		
Выход	—	145

Готовую творожную массу укладывают в порционную посуду торной, сверху кладут дольки свежих ягод или ягод. При приготовлении творожной массы с консервированными плодами или ягодами массу, уложенную торной, поливают сиропом, а затем оформляют тюрками или ягодами.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
456. Творожная масса с орехами				
Творожная масса сладкая с наполнителем № 452	—	100	—	100
Миндаль	18	11 10 ^а	9	5,5 5 ^а
или орехи гречишные	22	10	11	5
Сметана	20	20	20	20
Мандарины свежие	1/4 шт	10	—	—
Выход	—	140	—	125

^а 10 и 5 г — масса миндаля (орехов)

Ставший мандарин или грейпфрут орехи очищают от скорлупы, ошпаривают кипятком. Затем очищают от косточек и не очень мелко рубят, рубленый мандарин ошпаривают до светло-коричневого цвета. Мандарин можно заменить апельсином. Грейпфрут ошпаривать не рекомендуется.

Творожную массу, приготовленную по рец. № 452, укладывают в порционную посуду горкой, поливают сметаной и посыпают орехами. Оформляют мандаринками, нарезанными полукружками вместе с косточкой.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
457. Творожная масса с вареньем				
Творожная масса сладкая*	102	102	102	102
Варенье фруктовое или ягодное (без косточек)	20	20	25	25
Орехи грецкие	11	5	—	—
Сметана (35% жирности)	30	30	—	—
Пудра рафинированная	5	30	—	—
Выход	—	155	—	125

Сладкую творожную массу кладут в порционную посуду горкой, делают в ней углубление, заливают его вареньем, сверху поливают рублеными орехами. Массу оформляют сметаной с рафинированной пудрой сливками, высушенными из кондитерского мешка.

	БРУТТО	НЕТТО
458. Творог с молоком, сливками, сметаной, сахаром или сметаной и сахаром		
Творог	153	153
Молоко	211	200*
или сливки	50	50
или сметана	30	30
или сахар	25	25
или сметана и сахар	30	30
	15	15
Выход:		
с молоком	—	350
со сливками	—	300
со сметаной	—	180
с сахаром	—	175
со сметаной и сахаром	—	195

При отпуске с молоком или сливками творог кладут в порционную посуду и заливают кипяченым обезжиренным молоком или сливками.

Молоко или сливки можно подлить отдельным Творог с молоком или сливками можно отпустить и с сахаром или рафинированной пудрой (10-25 г на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

При отпуске со сметаной или сахаром творог кладут в порционную посуду горкой, делают небольшое углубление, заливают его сметаной или посыпают сахаром.

459. Творог с сыром		
Творог	76	75
Сыр	33	30**
Сметана	30	30
Выход	—	130

* Масса кипяченого молока

** Масса твердого сыра.

В протертый творог добавляют тертый сыр, соль (по вкусу), сметану и перемешивают до получения однородной массы.

Отпускают в порционной посуде в натуральном виде или со сметаной.

	БРУТТО	НЕТТО
460. Творог со свежей зеленью		
Творог	103	102
Петрушка (зелень)	28	21
или листья салата зеленого	29	21
Сахар	10	10
Сметана	30	30
Выход	—	160

В протертый творог добавляют соль, сахар, мелко нарезанные листья салата или рубленую зелень петрушки, которые предварительно промывают и обсушивают. Массу хорошо перемешивают, кладут в порционную посуду горкой, в середине делают углубление и заполняют его сметаной.

Вместо салата можно использовать мелко нарезанный укроп или листья шпината (по 10 г массой нетто на порцию), изменив соответственно выход блюда.

461. Вареники ленивые (полуфабрикат)

Творог	837	820
Мука пшеничная	115	115
Яйцо	1 $\frac{1}{2}$ шт.	60
Сахар	60	60
Соль	8	8
Выход	—	9000

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Эту массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полосы шириной 25 мм. Полосы нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
462. Вареники ленивые отварные				
Вареники ленивые (полуфабрикат)	—	240	—	190
Масса вареников варенисков	—	250	—	200
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10
или сметана	40	40	25	25
или сахар	25	25	20	20
Выход:				
с маргарином или маслом	—	265	—	210
со сметаной	—	290	—	225
с сахаром	—	275	—	220

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.

Отпускают вареники с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

	1-й вариант		2-й вариант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
463. Сырники из творога				
Творог	136	135	152	150
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйцо	1/8 шт.	5	1 8 шт.	5
Сахар	15	15	—	—

	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
Масса полуфабриката	—	170	—	170
Маргарин столовый	5	5	5	5
Масса готовых сырников	—	150	—	150
Сметана или варенье	20	20	20	20
или масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	10	10	10	10
и сметана	20	20	20	20
или соус №№ 795, 798, 837, 838, 839, 841, 842	—	75	—	75

Выход:	со сметаной	—	170	—	170
	или вареньем	—	155	—	155
	с маслом сливочным	—	180	—	180
	с сахаром и сметаной	—	225	—	225
	с соусом	—	225	—	225

В протертый творог добавляют 2/3 муки, масла, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0.02 г на порцию. Предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Сырники без сахара можно готовить с тмином (0.5 г на порцию), предварительно поджарив его, как описано в рец. № 453.

Тмином заправляют протертый творог вместе с остальными компонентами. Отпускают сырники по 3 шт. на порцию со сметаной или вареньем, или сметаной и сахаром, с молочным или сметанным, или сладким соусом.

Сырники с тмином отпускают со сметаной или сметанным соусом.

	БРУТТО	НЕТО
464. Сырники из творога и картофеля		
Творог	121	120
Картофель	113	85
или вареного промороженного картофеля	—	79
Яйца	1/5 шт.	8
Мука пшеничная	25	25
Масса полуфабриката	—	227
Кулинарный жир	5	5
Масса готовых сырников	—	200
Соус № 798	—	75
или сметана	30	30
Выход:		
	с соусом	275
	со сметаной	230

Вареный картофель пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, 2/3 муки, соль и перемешивают. Полученную массу формируют, панируют в оставшейся муке и жарят.

Отпускают сырники по 4 шт. на порцию со сметаной или соусом сметанным.

465. Сырники с морковью		
Творог	141	140
Морковь	56	45
Маргарин столовый	3	3
Крупа манная	5	5
Яйца	1/5 шт.	8
Сахар	15	15
Мука пшеничная	25	25

	БРУТТО	НЕТТО
Масса полуфабриката	—	227
Кулинарный жир	7	7
Масса готовых сырников	—	200
Соус №№ 795, 798	—	75
или сметана	30	30
<hr/>		
Выход: < соусом	—	275
со сметаной	—	230

Очищенную сырую морковь измельчают и пропускают с маргарином в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови). Затем всыпают мелкую крупу и, помешивая, нагревают до ее набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым сахаром, сырыми яйцами, сахаром и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формируют сырники, выпаривают их в муке и жарят.

Подают в горячем виде по 4 шт. на порцию со сметаной, с мясным или сметанным соусом.

466. Сырники локневски

Творог	91	90
Мука пшеничная	16	16
Яйца	1 шт.	10
Сахар	15	15
Ванилин	0,02	0,02
Масса творожка + массы	—	130
На фарш:		
Варенье	20	20
Виноград сушеный (норм.)	10,2	10
Масса фарша	—	20
Яйца	1 шт.	5
Хлеб пшеничный	10	10
Масса полуфабриката	—	160
Кулинарный жир	15	15
Масса готовых сырников	—	150
Рафинированная мука	5	5
Сметана	20	20
<hr/>		
Выход	—	175

В протертый творог добавляют сахар, яйца, соль, муку, ванилин, растворенный в горячей воде, перемешивают и разделяют на кружочки толщиной 5-7 мм.

Для фарша подготовленную и обсушенную начинку укладывают с вареньем до готовности, охлаждают.

На подготовленные кружочки кладут фарш, зашпательным краем формируют полуфабрикат овальной формы, смешивают в ябл. пюре, выкладывают в белую панировку и жарят в большом количестве жира в течение 2-3 мин. до готовности с жарочным маслом в течение 5-7 мин.

При отпуске сырники (по 2 шт. на порцию) посыпают рафинированной мукой. Отдельно подают сметану.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
467. Пудинг из творога (замороженный)				
Творог	91	90	152	150
Крупа манная	10	10	15	15
Сахар	15	15	15	15
Яйца	1 шт.	20	1/4 шт.	10
Виноград сушеный (норм.)	15,3	15	20,4	20

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Орехи (ядро)	10	10	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	5	5
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухари	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5
Масса готового пудинга	—	150	—	200
Сметана	30	30	20	20
или соус Netto 795, 837, 838, 839, 841, 842, 843	—	75	—	75
Выход: со сметаной	—	180	—	220
с соусом	—	225	—	275

В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, расквашенные с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, ржаначный маргарин или сливочное масло, соль, подготовленный и обжаренный мак, рубленые орехи. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до тугой пены и вводят в подготовленную массу перед заливкой.

Полученную массу выкладывают на смазанной жиром и посыпанной сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из формы. Пудинг, запеченный на противне, не выкла-

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
469. Запеканка из творога				
Творог	36	175	141	140
Крупа манная	10	10	10	10
или мука пшеничная	12	12	12	12
Сахар	15	15	10	10
Яйца	1 10 шт.	4	1 10 шт.	4
Маргарин столовый	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5
Масса готовой запеканки	—	150	—	150
Соус №№ 837, 838, 839, 841, 842, 843	—	75	—	75
или сметана	30	30	25	25
Выход: с соусом	—	225	—	225
со сметаной	—	180	—	175

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яичным сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 2-4 см на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сметаной или сладким соусом.

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
470. Крем творожный				
Творог	101	100	101	100
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40
Масло сливочное	15	15	15	15
Сахар	25	25	15	15
Сметана	25	25	25	25
или сливки	25	25	—	—
Орехи (ядра)	10	10	—	—
Плоды консервированные	—	30	—	—
или варенье	—	30	—	—
Варенье	—	—	15	15
Ванилин	0,02	0,02	—	—
Выход	—	235	—	200

Размягченное сливочное масло растирают с яичными желтками и сахаром до образования пышной однородной массы.

В протертый творог добавляют ванилин, растворенный в горячей воде, и соль, смешивают с яично-масляной массой и постепенно вводят взбитые в густую пену сливки или сметану. Готовый крем укладывают в порционную посуду в форме конуса или пирамиды, всыпают рублеными орехами (мандарины, грейды или фисташки) и охлаждают.

При отпуске крем оформляют дольками сливок или консервированных плодов или вареньем.

БЛЮ 3 ИЗ РЫБНОПРОДУКТОВ И РАКОВ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Рыбу готовят отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной. Солоную рыбу жарить и запекать не рекомендуется, ее готовят отварной, припущенной и тушеной. Мелочь 1-й группы можно варить, припускать, жарить и тушить. Мелочь 2-й и 3-й групп целесообразнее жарить.

В рецептурах рецепты указаны наменьшие наиболее распространенные рыб. В рецептурах на блюда из свежей рыбы указана сырая и выход готовой рыбы указаны на рыбу крупную или всех размеров неразделанную. Исключения составляют окунь морской, лугарь и белугой океанические, треска, зубята пятнистая (северная), мерлуца, поступающие чаще потрошеными без головы, а также кедр, себрюга, белуга, палтус чернокожий и белокожий, поступающие потрошеными с головой. Кроме того, в рецептурах даны нормы закладки рыбы специальной разделки (полуфабрикат — тушка без плавничковой кости), выпускаемой промышленностью.

Для установления нормы закладки и выхода блюд из рыб, не указанных в рецептурах, а также поступающих в другом виде промышленной обработки, следует руководствоваться данными, приведенными в табл. 27, по "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом (всех семейств) при использовании сырья и рыбы специальной разделки" и "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании полуфабриката (рыба, разделанная на заготовки)".

Во введениях к подразделам или в рецептурах к блюдам указываются принятые виды разделки рыбы, от которой зависят нормы отходов на холодную обработку.

Для большинства вторых рыбных блюд указаны в рецептурах норма гарнира 150 г может быть увеличена до 200-250 г. Такие гарниры, как горошек зеленый консервированный, спаржа, капуста цветная и другие, можно отпускать массой 100, 75, 50 г. Лучше всего рыбе сочетается по вкусу с гарниром из картофеля. Дополнительно ко всем рыбным блюдам можно подать огурцы, помидоры свежие, колечки или маринованные, а также другие соленые или маринованные овощи, салат из капусты в количестве 50-70 г (нетто) на порцию, включая соответственно норму выхода блюда.

При тепловой обработке рыбы используют специю на следующего расчета на порцию соли — 3 г, перца черного — 0,01 г, лаврового листа — 0,01 г. Нормы корней приведены в рецептурах.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью (петрушка, сельдерей или укроп) (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

РЫБА ОТВАРНАЯ

Для варки пригодны все виды рыб. Однако такие рыбы, как лещ серебристый, сельдь, карась, омуль, навага, лещ, зюзи, в вареном виде менее вкусны, чем в жареном.

Варят рыбу целыми тушками, жеманья (рыбу семейства осетровых), в виде крупных кусков (белуга) и порционных кусков.

Подготовленную рыбу (некрупные экземпляры) нарезают на порционные куски, не пластыя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1,0—1,5 кг следует предварительно пластовать вдоль позвоночника.

Рыбу варят в рыбных котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке рыбы, используется для приготовления супов и соусов.

При варке форели и лососевых для сохранения их окраски в воду добавляют столовый уксус (10 г на 1 л воды).

Рыбу океаническую и морскую, имеющую специфический запах и привкус, варят с добавлением огуречного рассола, укропа или свежего сладкого стручкового перца.

При отпуске рыбу кладут на порционное блюдо или тарелку, гарнируют, соус подают отдельно или поливают им рыбу.

471. Рыба (филе) отварная

Каптан-рыба	296	160	237	128	178	96
или окунь морской**	214	156	171	125	129	94
или щука (кроме морской)	306	156	265	125	184	94
или треска*	197	152	158	122	116	91
или марлин*	203	156	162	125	122	94
Из полуфабрикатов:						
Каптан-рыба	182	160	145	128	109	96
или треска	173	152	139	122	103	91
или щука (кроме морской)	184	156	147	125	111	94
или макрель Индо-Айского океана	164	144	131	115	98	86
Морковь**	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 694, 714—716	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 792, 798, 806	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без крышки при температуре 85-90°C в течение 3-7 мин, считая с момента закипания воды. Укладывают отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

472. Рыба (неподготовленная кусками) отварная

Горбуша или кета, или чавыча	226	156	181	125	136	94
или судак	240	156	192	125	145	94
или зубатка палеарктика (пестрава)***	184	151	146	120	110	90
или скумбрия долово-черноморская	220	156	176	125	132	94
или пилтус черноморский***	240	156	192	125	145	94
или ставрида океаническая	256	156	205	125	154	94
или балдыга океаническая***	164	156	132	125	99	94
Из полуфабрикатов:						
Макрурус	163	156	130	125	98	94
или скумбрия дальневосточная	164	156	132	125	99	94
Морковь**	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 694, 714—716	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 792, 798, 806	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

* Нормы закладки даны на окунь морской, треска, макрель погрешности незначительны.

** Рыбу можно варить без добавления моркови.

*** Нормы закладки даны на зубатку палеарктику (пеструю), балдыгу океаническую погрешности незначительны, пилтус черноморский погрешностей с головой.

Обработанную замораживаемую рыбу нарезают на куски (по одному на порцию), варят и отпусают, как описано в рец. № 471.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное. Соусы — томатный, сметанный, польский.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
473. Рыба (меланом с головой) отварная						
Мелань I-й группы или сардины мексиканские или латинские	208	156	167	125	125	94
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 694, 714—716	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 792, 793	—	75	—	50	—	30
Выход	—	350	—	300	—	275

Рыбу очищают, потрошат, удаляют жабры и варят меланом с головой 15 мин. как описано в рец. № 471.

При отпуске рыбу гарнируют и подают соусом. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное. Соусы — томатный, томатный с овощами.

474. Рыба (семейств форелевых) отварная

Осетр	267	160	213	128	140	96
или севрюга	250	160	200	128	150	96
или балуга	262	160	210	128	157	96
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 694	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 782, 790	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

Рыбу моют на зелье, отваривают, удаляют жабры, очищают. Зелье промывают, перевязывают, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают подсоленной водой, добавляют специи, коренья, соль и варят в течение 30-45 мин при температуре 83-90°C, за 10 мин до окончания варки добавляют перец и лавровый лист.

Готовую рыбу вынимают, удаляют кости, стуют белки, нарезают на порционные куски и хранят до отпуса в небольшом количестве бульона при температуре 50-60°C (не более 30-40 мин).

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное. Соусы — белый с каперсами, белое вино.

475. Рыба солонка отварная

Зубатка пятнистая (пестрая) ^a	248	151	197	120	148	90
или омуль морской ^a	199	151	158	120	118	90
или треска ^a	194	151	154	120	115	90
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пятнистая (пестрая)	168	151	133	120	100	90

^a Нормы заливки вина на зубатку пятнистую (пеструю) относятся с головой на омуль морской и треску порционными обжариваемыми.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 492, 694	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 787, 792, 793, 796	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

Перед вымачиванием соленую рыбу помещают в холодную воду на 30-50 мин для набухания мышечной ткани. Затем удаляют чешую, плавники, голову, внутренности. Выпотрошенную рыбу промывают, разрезают на порционные куски, заливают холодной водой с температурой 12°C (на 1 кг рыбы 2 л воды) и продолжают вымачивать в течение 12 ч, меняя воду через 1, 2, 3 и 6 ч после начала вымачивания. Можно вымачивать рыбу в проточной воде в течение 5-6 ч.

Вымоченную рыбу немедленно подвергают тепловой обработке. Варят и отпуская соленую рыбу так же, как и свежую (рец. № 471).

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное Соусы — белый основной, томатный, томатный с овощами, сметанный

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

Припускание — разновидность варки, но в отличие от последней оно производится в небольшом количестве жидкости.

Припушенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при этом способе тепловой обработки в ней лучше сохраняются питательные вещества.

Рыбу припускают целиком (округлую рыбу и рыбу для банкетов), засыпая и порционными кусками (рыбу семейства осетровых), порционными кусками, нарезанными из недлущеной рыбы — камбалу, палтус, ледяную рыбу миктай. Большинство других рыб припускают порционными кусками, нарезанными по филе.

Целую рыбу и порционные куски целесообразнее припускать с кожей. Желая рыб семейства осетровых предварительно ошпаривают для удаления костных жучек. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного филе с кожей без хрящей, а для некоторых видов и без кожи, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания.

Рыбу припускают в рыбных котлах, сварочных решетках, при закрытой крышке. Приготовленную для припускания рыбу кладут в посуду в один ряд (звенья — кожей вниз), подливают бульон или воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема.

Хорошими вкусовыми достоинствами обладает рыба, припушенная с добавлением сухого белого вина или вина на трибульоты. Рыбы морской, а в некоторых случаях и осетровые, рекомендуются припускать с добавлением ароматного рассола.

Продолжительность припускания зависит от вида рыбы и толщины кусков. Для ее определения следует пользоваться табл. 35 "Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов". Бульон, полученный при припускании, используют для приготовления соусов, супов.

Отпускают припущенную рыбу под различными соусами; сверху на рыбу укладывают жареные белые грибы или шампиньоны. Можно посыпать измельченной зеленью петрушкой или укропа, подложить ломтик очищенного лимона.

На гарнир подают отварной картофель, овощи отварные, картофельное пюре. В дополнение к указанным гарнирам можно давать стурпы, помидоры свежие или соленные, квашеную или маринованную капусту.

В рецептурах блюда из припущенной рыбы с костями светлым норму закладки даны в основном на рыбу, разделанную порционными кусками из филе с кожей без костей, а для рыб семейства осетровых — с кожей без хрящей. При этом виде разделки для установления нормы закладки следует руководствоваться табл. 27, 30.

476. Рыба (филе) промышленная

Сом (кроме океанического)	304	152	244	122	182	91
или судак	298	152	239	122	178	91
или щука (кроме морской)	330	152	265	122	198	91
или окунь морской*	217	152	174	122	130	91
или мерлан*	200	152	161	122	120	91
или лавная рыба	325	156	260	125	196	94
Из полуфабрикатов:						
Сом (кроме океанического)	177	152	142	122	106	91
или судак	197	152	158	122	118	91
или щука (кроме морской)	200	152	161	122	120	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
или лавная рыба	190	156	152	125	115	94
Из филе, выпускаемого промышленностью						
Сом или судак	165	152	133	122	99	91
или ставрида океаническая	158	152	127	122	95	91
или или серебряный	182	164	147	132	110	99
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Шампиньоны свежие	53	40/28**	28	21/15**	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28**	26	20/15**	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 778, 788, 790, 792	—	75	—	75	—	50
Итого	—	385	—	240	—	275

Перешивные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, свекла, грибной отвар и припускают 10-15 мин.

При отпуске на рыбу кладут грибы, жаренные ломтиками, лимон и гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, свекла отварная с жиром. Соусы — белый основной, паровой, белое энка, томатный

477. Рыба (свойства осетровых) промышленная

Осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
Из полуфабрикатов (заморожен):						
Осетр или севрюга, или белуга	171	154	137	123	103	93
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Шампиньоны свежие	53	40/28**	28	21/15**	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28**	26	20/15**	—	—

* Нормы издают для ил окунь морской мерлан пограничные обозначения.
 ** Масса свежих грибов.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 782, 788, 790	—	75	—	75	—	50

Выход — 385 — 340 — 275

Порционные куски рыбы с кожей без костей кладут в рыбный котел с решеткой в один ряд, подливают горячий бульон или воду, добавляют лук репчатый, морковь, соль, специи и жирную посуду крапивою. Припускают до готовности при температуре 85-90°C. За 10 мин до окончания варки добавляют лавровый лист.

При отпуске на рыбу кладут готовые грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют, соус подают отдельно или поливают им рыбу. На рыбу можно положить нарезанные ломтиками жареные рыбные крошки, прогретые в кипящем бульоне, по 5-10 г массой нетто на порцию, соответственно увеличивая выход блюда.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Соусы — белый с каперсами, паровой, белое вино.

478. Рыба (непластованная кусками) припускная

Скумбрия дальневосточная или судак	234	152	188	122	140	91
или щука (кроме морской)	262	152	210	122	157	91
или сом (кроме озерного)	245	152	197	122	147	91
или окунь морской*	183	152	147	122	110	91
или камбала-ерш северная	240	149	192	119	144	89
или бельдюга озерно-морская*	171	162	137	130	102	97
или минтай	253	152	203	122	152	91
Из полуфабрикатов:						
Скуты морской	158	152	127	122	95	91
или камбала-ерш северная	155	149	124	119	93	89
или скумбрия дальневосточная	160	152	128	122	96	91
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
все припускной рыбы	—	125	—	100	—	75
Шампиньоны свежие	53	40/26**	28	21/15**	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28**	26	20/15**	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 778, 788, 790, 792	—	75	—	75	—	50

Выход — 385 — 340 — 275

Обработанную иелпастованную рыбу нарезают на порционные куски. Припускают и отпускают ее так же, как описано в рец. № 476.

479. Рыба припускная с соусом белое вино

Судак	298	152	239	122	—	—
или форель (кроме морской)	249	152	200	122	—	—
или осетр	311	154	248	123	—	—
или севрюга	290	154	232	123	—	—
или белуга	306	154	244	123	—	—
Из полуфабрикатов (звеньев):						
Осетр или севрюга, или белуга	171	154	137	123	—	—

* Нормы закладки лимон на окунь морской и бельдюгу озерно-морскую погрешенные обогащенными соусом и жареными грибами.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	6	5	5	4	—	—
Петрушка (корень)	7	5	5	4	—	—
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	—	—
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	—
Шампиньоны свежие	53	40/28*	28	21/15*	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28*	26	20/15*	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гренки № 1041	—	—	—	20	—	—
Крутон № 1047	—	40	—	—	—	—
Гарнер №№ 692, 700	—	150	—	150	—	—
Соус № 790	—	75	—	75	—	—
Выход	—	425	—	360	—	—

Рыбу, нарезанную на порционные куски с кожей без костей или на порционные куски с кожей без хребта, предварительно ошпарившие, припускают, как описано в рец. № 476 и 477.

При отпуске на гренки из пышечного хлеба или крутон из слоеного теста кладут кусок припущенной рыбы, на нее — нарезанные дольками вареные грибы, поливают соусом, оформляют дольками лимона. Форма гренка или крутона должна соответствовать куску рыбы.

Гарнеры — картофель отварной, овощи отварные с маслом. Соус — белое вино.

480. Рыба припущенная с соусом белым с растолком

Осетр	311	154	248	123	186	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
или лосось рыба	325	156	260	125	196	94
или скумбрия азово-черноморская	258	152	207	122	154	91
или лан тихоокеанской	317	152	254	122	190	91
или окунь морской**	217	152	174	122	130	91
или треска**	200	152	141	122	120	91
или ставрида океаническая	330	152	265	122	198	91
Из полуфабрикатов:						
Ледяная рыба	190	158	152	125	115	9
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или мафурус	171	154	137	123	103	93
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Окунь морской	162	152	130	122	97	91
или ставрида океаническая, или треска	158	152	127	122	95	91
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Огурцы соленые	58	35/30***	48	29/25***	40	24 20***
Шампиньоны свежие	53	40 28*	28	21/15*	—	—
или грибы белые свежие	49	37 28*	26	20 15*	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнер №№ 493, 494, 700	—	150	—	150	—	150
Соус № 791	—	75	—	75	—	50
Выход	—	415	—	345	—	295

* Масса вареных грибов

** Нормы закладки даны на окунь морской и треску выдержанные обжариванием.

*** Масса толченых огурцов соленых.

Рыбу семейства осетровых, разделанную на порционные куски с кожей без хвостей, и рыбу с костным скелетом, разделанную на филе с кожей без костей, припускают в бульоне с добавлением промешенного огуречного рассола, лука репчатого, сельдерея или петрушки, специй. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают до готовности. Грибы отваривают.

При отпуске на рыбу выдают подготовленные грибы, нарезанные ломтиками, огурцы соленые, подают соус белым с рассолом, сверху — ломтик очищенного лимона гарнируют.

К блюду из рыб семейства осетровых можно добавлять храни 25. 15 г по I и II колонкам, при этом увеличивается выход блюда.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жаром. Соус — белый с рассолом.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
481. Рыба по-русски						
Осетр	311	154	246	123	168	93
или северного	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	165	93
или судак	298	152	239	122	178	91
или ставрида онежанская	330	152	265	122	198	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или окунь морской*	217	152	174	122	130	91
или кабанья рыба	317	149	253	119	189	89
или налим морской*	222	162	176	130	133	97
Из полуфабрикатов:						
Макрель Икрийского океана	165	140	132	112	99	84
или судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	165	152	133	122	99	91
или ставрида онежанская, или треска	158	152	127	122	95	91
или окунь морской	162	152	130	122	97	91
или макрель Икрийского океана	157	151	125	120	94	90
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Морковь	10	8	8	6	5	4
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	9	7	8	6	5	4
Огурцы соленые	15	9/8**	12	7/8**	10	6/5**
Шампиньоны свежие	18	14/10***	14	11/8***	12	9/6***
или грибы белые свежие	17	13/10***	14	11/8***	11	8/6***
Каперсы	10	5	8	4	6	3
Маслины	15	10	12	8	—	—
Соус № 792	—	75	—	75	—	50
Масса соуса с навозоплодом	—	100	—	100	—	60
Гарнир № 692	—	150	—	150	—	150
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход	—	362	—	350	—	285

Порционные куски рыбы с кожей без хвостей или с кожей без костей припускают. Приготавливают гарнир для соуса: морковь и петрушку нарезают мелкими брусочками и припускают. Грибы отваривают и нарезают ломтиками. Огурцы соленые очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают. Лук режут полукольцами и обжаривают, каперсы отжимают

* Нормы выходящие даны на треску, окунь морской, налим морской промышленные обезглавленные
 ** Масса готовых огурцов соленых.
 *** Масса вареных грибов.

от расола, у маслин удаляют косточки. Подготовленные продукты смешивают, кладут в томатный соус и доводят до кипения. Вместо маслин можно использовать оливки.

Хрипин можно добавлять к бляду из рыб семейства осетровых — 25, 15, 10 г соответственно колонкам, при этом увеличивается и выход.

При отпуске рыбу посыпают соусом, сверху кладут ломтик лимона, гарнируют. Гарнир — картофель отварной. Соус — томатный.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
482. Рыба, припущенная в молоке						
Ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
или сазан, или карп	310	152	249	122	186	91
или судак	298	152	239	122	178	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или окунь-белый дальневосточный	281	152	226	122	169	91
Из полуфабрикатов:						
Ледяная рыба	190	156	152	125	113	94
или сазан	192	152	154	122	113	91
или карп	205	152	165	122	123	91
или судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	165	152	133	122	99	91
или ставрида океаническая, или треска	158	152	127	122	95	91
Молоко	50	50	50	50	30	30
Лук репчатый	36	30	36	30	24	20
Масло растительное	12	12	10	10	7	7
Масса припущенной рыбы с луком и молоком	—	175	—	150	—	100
Гарнир №№ 692, 694	—	150	—	150	—	150
Выход	—	325	—	300	—	250

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло растительное, перец черный горошком и припускают 20-25 мин.

Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась, гарнируют. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное.

483. Филе из рыбы фаршированное

Судак	245	125	196	100	147	75
или окунь морской**	179	125	143	100	107	75
или сазан	255	125	204	100	153	75
или треска**, или мерлуза**	164	125	132	100	99	75
или карп-рыба	266	125	213	100	160	75
Из полуфабрикатов:						
Судак	162	125	130	100	97	75
или треска	144	125	115	100	86	75
или окунь морской	147	125	118	100	88	75
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	156	125	109	100	82	75
или треска	130	125	104	100	78	75
или окунь морской	133	125	106	100	80	75
или нототениа крапчатая	132	125	105	100	79	75

* Нормы выхода даны на треску потрошеную обезглавленную.

** Нормы выхода даны на окунь морской, треску, мерлузу потрошеные обезглавленные.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Фарш:						
Яйца	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8
Грибы белые сушеные	8	16*	6	12*	5	10*
или шампиньоны свежие	30	23/16*	22	17/12*	18	14/10*
Лук репчатый	31	26/13**	24	20/10**	19	16/8**
Майонез столовый	7	7	5	5	4	4
Соус:						
Мука	4	4	3	3	2	2
Молоко	25	23	18	18	14	14
Масса полуфабриката	—	190	—	150	—	115
Масса припущенного картофеля	—	155	—	125	—	95
Гарнир №№ 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 792, 799	—	75	—	50	—	50
Креветки замороженные неразделанные (мелкие)	42	10***	21	3***	—	—
Выход: без креветок	—	380	—	325	—	295
с креветками	—	390	—	330	—	—

Порционные куски из филе рыбы с кожей без костей подготавливают так, чтобы в них можно было завернуть фарш и придать изделию форму голубца. Для припущенной фарша с горючих кусков срезают 1/4 часть мякоти рыбы и пропускают через мясорубку, затем добавляют лук нарезанный, мелко нарезанные вареные грибы и яйца, соль, перец, все соединяют с подготовленным соусом. Сформованные изделия припускают 20-25 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5-10 мин до готовности.

При отпуске рыбу подливают соусом, оформляют креветками, гарнируют. Можно отужать блюдо без креветок.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром. Соусы — томатный, сметанный с томатом.

№4. Судак или щука, фаршированные (мелкими)

Судак	178	91	143	73	106	54
или щука (кроме морской)	198	91	159	73	117	54
Хлеб пшеничный	17	17	14	14	10	10
Молоко или вода	20	20	15	15	12	12
Лук репчатый	48	40/20**	36	30 15**	29	24 12**
Майонез столовый	8	8	7	7	5	5
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	1 20 шт.	2
Чеснок	1	0,8	1	0,8	0,5	0,4
Масса полуфабриката	—	156	—	125	—	94
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 694, 700, 701	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 792, 793, 798	—	75	—	75	—	50
Выход	—	350	—	325	—	275

Судак или щуку очищают от чешуи, потрошат, отрезают голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожу.

После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем в 3-4 см. Среднюю мякоть используют для приготовления фарша.

* Масса грибов, грибов.

** Масса для несоленого.

*** Масса отварная, разделанная на мякоть креветок.

Для фарша: микать рыбу, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (но муки не ниже 1 сорта), пропускают через мясорубку, добавляют размоченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и прожаривают в течение 15-20 мин с добавлением специй в лаврового листа за 5-10 мин до готовности.

Щуку для фарширования можно обработать и другим способом. Ее очищают от чешуи, промывают, вырезают кожу вокруг головы и осторожно, чтобы не порвать, снимают ее целиком по направлению от головы к хвосту. Позвоночник надрезывают так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Таким образом получают кожу с хвостом и микать рыбы с костями и головой. После этого удаляют голову, разрезают брюшко, удаляют внутренности и отделяют микать от реберных костей и позвоночника. Микать используют для фарша.

Сытную с рыбы кожу заправляют фаршем и придают изделию форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, закрывают или зашивают.

Рыбу подают целиком или нарезают на порции. При отпуске рыбу гарнируют, поливают соусом и гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный

485. Сазан, карп, треска (мелкостигшие экземпляры) фаршированные*	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сазан	229	135	183	108	—	—
« » карп	214	135	171	108	—	—
« » треска**	155	135	124	108	—	—
Хлеб пшеничный	5	5	4	4	—	—
Молоко или вода	6	6	5	5	—	—
Лук репчатый	17	14/7***	12	10/5***	—	—
Маргарин столовый	4	4	3	3	—	—
Яйца	1 10 шт.	4	1/10 шт.	4	—	—
Чеснок	0,5	0,4	0,3	0,2	—	—
Масса полуфабриката	—	156	—	125	—	—
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	—
Гарнир №№ 492, 694, 700, 701	—	150	—	150	—	—
Соус №№ 792, 793, 798	—	75	—	75	—	—
Итого	—	350	—	325	—	—

Подготовленную непаровозанную рыбу нарезают на порционные куски. Из каждого куска вырезают микать, не повреждая кожу и оставляя позвоночник. Приготавливают фарш (рец. № 484), наполняют им куски и припускают в течение 15-20 мин.

При отпуске рыбу гарнируют, поливают соусом. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный

РЫБА ТУШЕНАЯ

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовят ее с добавлением кореньев, лука, репчатого, томатного пюре и т.д.

Для придания рыбе особого аромата и вкуса за 10-15 мин до окончания тушения добавляют специи и пряности по следующему расчету на порцию: соли — 3 г, перцы черного горошком — 0,01 г.

* Кроме указанных рыб для фарширования можно использовать сайбу-рыбу, клычки, арктического, сайку, горбушу, зубца, мерлуца, мидии морской, скумбрия морской.

** Нормы закладки даны на треску потребленную обезглавленную.

*** Масса лука пассерованного.

львового листа — 0,01 г. гвоздика — 0,01 г. корица — 0,01 г. Тушеную рыбу отпускают вместе с овощами, с которыми она тушилась.

В тушеном виде целесообразнее приготовить соленую рыбу или свежую мелкую, так как довольно сухая и жесткая мякоть соленой рыбы в процессе тушения размягчается и становится более сочной, а у мелкой рыбы при длительном тушении размягчаются и кости.

Для тушения используется сырая или предварительно обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества блюда повышаются.

В рецептурах указана рыба, разделанная на филе с кожей и реберными костями и филе с кожей без костей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
486. Рыба, тушенная в тинате с овощами						
Судак	298	152	239	122	178	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или окунь морской*	217	152	174	122	130	91
или сазан	310	152	249	122	186	91
или зубатка пятнистая (пастрал)*	232	151	185	120	138	90
или кабан-рыба	317	149	253	119	189	89
или минтай	308	154	246	123	186	93
или ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
Из полуфабрикатов:						
Судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
или зубатка пятнистая (пастрал)	182	151	145	120	108	90
или ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
Из филе, вытиснутого промышленностью:						
Судак	165	152	133	122	99	91
или треска	158	152	127	122	95	91
или окунь морской	162	152	130	122	97	91
или зубатка пятнистая (пастрал)	157	151	125	120	94	90
или язык серебристый	182	164	147	132	110	99
Вода или бульон	46	46	37	37	27	27
Морковь	45	36	45	36	34	27
Петрушка (корень)	6	6	6	6	5	4
Сельдерей (корень)	4	3	3	2	3	2
Лук репчатый	20	17	19	16	15	13
Томатное пюре	20	20	20	20	15	15
Масло растительное	10	10	10	10	8	8
Уксус 3%-ный	5	5	5	5	4	4
Сахар	3,5	3,5	4	4	2,5	2,5
Гвоздика	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Корица	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Львовый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Масса тушеной рыбы	—	125	—	100	—	75
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	—	225	—	200	—	150
Гарнир №№ 692, 694, 714-716	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	350	—	300

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное.

* Рыбу закладывают либо на треску, окунь морской, зубатку пятнистую (паструа) потрошенные обоглавленные.

тальное, томатное пюре, уксус, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
487. Рыба соленая, тушенная в томате с овощами						
Треска*	—	—	154	120	115	90
или зубатка пятнистая (пестряк)*	—	—	197	120	148	90
или омуль морской*	—	—	158	120	118	90
или сом (кроме океанического)*	—	—	171	120	129	90
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пятнистая (пестряк)	—	—	133	120	100	90
или сом (кроме океанического)	—	—	136	120	102	90
Вода или бульон	—	—	36	36	27	27
Морковь	—	—	45	36	34	27
Петрушка (корень)	—	—	8	4	5	4
Сельдерей (корень)	—	—	3	2	3	2
Лук репчатый	—	—	19	16	15	13
Томатное пюре	—	—	20	20	15	15
Масло растительное	—	—	10	10	8	8
Уксус 3%-ый	—	—	5	5	4	4
Сахар	—	—	4	4	2,5	2,5
Газовая	—	—	0,01	0,01	0,007	0,00
Корица	—	—	0,01	0,01	0,007	0,007
Лавровый лист	—	—	0,01	0,01	0,007	0,007
Масса тушеной рыбы	—	—	—	100	—	75
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	—	—	—	200	—	150
Гарнир №№ 692, 694, 714-716	—	—	—	150	—	150
Выход	—	—	—	350	—	300

Предварительно размороженную рыбу нарезают на филе с кожей и реберными костями, приготавливают и отпускают, как указано в рец. № 486.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Для жарения можно использовать рыбу всех видов. Рыбу жарят с небольшим количеством жира, а также в большом количестве жира (во фритюре), на вертеле или на решетке.

Рыбу для жарения разделяют на филе с реберными костями или без костей, с кожей и без нее, в тазике используют мелкоставанную, нарезанную порционными кусками. Мелкую рыбу жарят целиком с головой или без головы, а рыбу семейства осетровых — звеном или порционными кусками.

Чтобы при жарении у рыбы сохранить форму кусков, на поверхности кожи делают 2-3 выреза ножом. Рыбу, подготовленную для жарения с небольшим количеством жира, посыпают солью, перцем и перед началом жарения панируют в пшеничной муке не муки 1-го сорта, кладут на разогретый с жиром противень или сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Продолжительность жарения рыбы 10-20 мин.

* Нормы закладки даны на треску, омуль морской потребление обезжиренное, сом (кроме океанического), зубатку пятнистую (пестряк) потребление с кожей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

489. Рыба жареная целыми

Старнда азово-черноморская	175	149	140	119	105	89
или скумбрия азово-черноморская	173	149	138	119	103	89
или кефаль (кроме дальневосточной)	189	151	151	121	113	90
или мелочь 1-й группы	199	149	159	119	119	89
или мелочь 2-й группы	204	149	163	119	122	89
или сардины мексиканские, марокканские	194	145	157	116	114	86
или мойва (мелочь 3-й группы)	154	151	123	121	92	90
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 492, 694, 696, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 792, 793	—	—	—	75	—	50
или маргарин столовый						
или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	—	—	—	—
<hr/>						
Выход с жаром	—	292	—	257	—	230
с соусом	—	—	—	325	—	275

Рыбу, обработанную целой тушкой с головой (без жабр), посыпает солью, жарит черным полотном, панирует в муке, жарит и отпускают, как указано в рец. № 488.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жаром.

Соусы — красный основной, томатный, томатный с овощами.

490. Рыба (семейства осетровых) жареная

Осетр	337	149	269	119	201	89
или севрюга	313	149	250	119	187	89
или белуга	331	149	264	119	198	89
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Кукурузный жор или масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 492, 695, 696	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	—	—	—	—
<hr/>						
Выход	—	292	—	257	—	230

Порционные куски, жаренные от подготовленного жана без кожи и хвосты, тщательно очищают, промывают и обсушивают, солят, посыпает перцем, панирует в муке, жарит и отпускают, как указано на с. 214-215.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный.

491. Рыба жареная с луком во-львинградски

Треска*	194	149	155	119	116	89
или окунь морской*	204	149	163	119	122	89
или скумбрия дальневосточная	261	149	209	119	156	89
или судак, или хек серебристый	264	145	211	116	156	86
или старнда онежская	296	145	237	116	176	86

* Наряду жареной дати на треску и окунь морской употребляют обжаренную

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
или соус № 792	—	75	—	75	—	50
или № 822	—	50	—	50	—	30
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход: с жиром	—	292	—	257	—	250
с соусом № 792	—	357	—	325	—	275
с соусом № 822	—	332	—	300	—	255

Подготовленные некрупные звенья рыбы с кожей, без костей посыпают солью, укладывают кожей вниз на смазанной жиром противень, смазывают сметаной, жарят в жарочном шкафу в течение 30-50 мин. Во время жарения рыбу периодически поливают выделившимся соком. При отпуске лавню нарезают на порции, поливают жиром или отдельно выдают соус, гарнируют, оформляют дольками лимона.

Гарнир — картофель жареный. Соусы — томатный, майонез с корнотонами.

494. Рыба, жаренная во фритюре

Осетр	249	110	199	88	145	64
или северного	231	110	185	88	134	64
или белуга	244	110	195	88	142	64
или судак	240	115	192	92	140	67
или окунь морской*	174	115	139	92	102	67
или сом (кроме сиамского)	262	118	211	95	153	69
или напаян-рыба	290	122	233	98	171	72
Из полуфабрикатов:						
Осетр или северного, или белуга	138	110	110	88	80	64
или судак	160	115	128	92	93	67
или окунь морской	142	115	114	92	83	67
или сом (кроме сиамского)	146	118	117	95	85	69
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Яйца	1 6 шт.	7	1/7 шт.	6	1/8 шт.	5
Сухари	20	20	15	15	12	12
Кулинарный жир	12	12	10	10	7	7
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 695, 696	—	150	—	150	—	150
Соус № 792	—	75	—	75	—	50
или №№ 819, 822	—	50	—	50	—	30
или масло сливочное, или маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход: с соусом № 792	—	357	—	325	—	275
с соусом №№ 819, 822	—	332	—	300	—	255
с жиром	—	292	—	257	—	250

Рыбу семейства осетровых нарезают от подготовленной звеньев без кожи и костей и дополнительно ошпаривают. Рыбу с костным скелетом нарезают на порционные куски из филе без кожи и костей.

Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в яичном (с. 215), панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Гарнир — картофель жареный.

Соусы — томатный, майонез, майонез с корнотонами.

* Нарезка лавни осуществляется на окунь морской потрошеной обезжиренной.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
495. Рыба жареная с зеленым маслом						
Судак	240	115	192	92	—	—
или осетр	249	110	199	88	—	—
или северного	231	110	185	88	—	—
или белуга	244	110	195	88	—	—
Мука пшеничная	7	7	6	6	—	—
Яйца	1/6 шт.	7	1/7 шт.	6	—	—
Сукрари	20	20	15	15	—	—
Кулинарный жир	12	12	10	10	—	—
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	—
Масло зеленое № 814	15	15	10	10	—	—
Гарнир №№ 695, 696	—	150	—	150	—	—
Соус № 792	—	100	—	75	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход	—	397	—	335	—	—

Рыбу жарят во фритюре, как указано в рец. № 494. Перед подачей на рыбу кладут кусочек зеленого масла, а рядом ломтик лимона, гарнируют, соус подают отдельно.

Гарнир — картофель жареный. Соус — томатный.

	БРУТТО	НЕТТО
496. Кнелиш, ханса, трюфель, жаренные во фритюре		
Кнелиш или ханса, или полька	1359	1250
Мука пшеничная	85	85
Масса полуфабриката	—	1333
Масло растительное	120	120
Соль	20	20
Выход	—	1000

Мелкую рыбу тщательно моют, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят во фритюре

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
497. Рыба жареная гринья						
Лосось каспийский, курчанский	274	156	219	125	—	—
или судак	317	152	254	122	—	—
или осетр	344	152	276	122	—	—
или северного	319	152	256	122	—	—
или белуга	337	152	271	122	—	—
Из полуфабрикатов:						
Лосось каспийский, курчанский	193	156	154	125	—	—
или судак	211	152	169	122	—	—
Масло растительное	6	6	6	6	—	—
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,2	0,2	—	—
Петрушка (зелень)	8	6	5	4	—	—
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	—
Гарнир №№ 695, 696	—	150	—	150	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	7	7	—	—
или соус № 822	—	50	—	50	—	—
Выход: с гарниром	—	286	—	257	—	—
с соусом	—	325	—	300	—	—

Рыбу с костями скелетом, карпавленную из филе без кожи и костей, или порционные куски рыб семейства осетровых без кожи и хрящей маринуют с добавлением растительного масла, кислоты лимонной, перца, соли, нарезанной зелени петрушки в течение 10-20 мин.

Подготовленную рыбу обжаривают с обеих сторон на решетке гриля Гарнир — картофель жареный. Соус — майонез с карриновыми

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
498. Рыба, жаренная на вертеле						
Осетр	344	152	276	122	—	—
или севрюга	319	152	256	122	—	—
или белуга	337	152	271	122	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	—
Гарнир:						
Помидоры свежие	100	85	100	85	—	—
Лук репчатый	30	25	24	20	—	—
Лук зеленый	38	30	31	25	—	—
Лимон	22	20	18	16	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Выход:	—	290	—	250	—	—

Рыбу без кожи и хрящей нарезают по 2-4 куска на порцию, ошпаривают, промывают, посыпают солью, перцем, нанизывают на шампуры, смазывают жиром и жарят на мангале или в электрогриле (10-15 мин).

На гарнир отпускают помидоры целиком, лук репчатый, нарезанный кольцами, лук зеленый, нарезанный кусочками по 4-5 см, лимон — дольками. Кроме того, на гарнир можно водить картофель, жаренный во фритюре.

Непосредственно перед жарением рыбу можно перемешать с натертым репчатым луком (8-10 г нетто на порцию), перцем и солью.

499. Рыба в тесте жаренная

Судак	192	92	140	67	—	—
или осетр	199	88	145	64	—	—
или севрюга	185	88	134	64	—	—
или белуга	195	88	142	64	—	—
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,2	0,2	—	—
Масло растительное	3	3	2	2	—	—
Петрушка (зелень)	4	3	3	2	—	—
Мука пшеничная	40	40	30	30	—	—
Молоко или вода	40	40	30	30	—	—
Масло растительное	2	2	2	2	—	—
Яйца	1 шт.	40	3/4 шт.	30	—	—
Кулинарный жир	20	20	15	15	—	—
Масса теста	—	120	—	90	—	—
Масса рыбы в тесте жареной	—	200	—	150	—	—
Соус № 792	—	75	—	75	—	—
или № 822	—	50	—	50	—	—
Лимон	6	7	—	—	—	—
Выход: с соусом № 792	—	262	—	225	—	—
с соусом № 822	—	257	—	200	—	—

Филе без кожи и костей (рыба с костями скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают на кусочки толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Затем рыбу маринуют 20-30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Промышленную муку производят теплым способом или водой (температура 20-30°C), размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 мин для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в масле (фритюре), нагретом до 180-190°C.

При отпуске рыбу кладут в виде паровоза, равном — ломтики лимона. Соус подают отдельно.

Соусы — томатный, майонез с корнелисками.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
500. Подмарка из рыбы						
Осетр	337	149	269	119	—	—
или севрюга	313	149	250	119	—	—
или белуга	331	149	264	119	—	—
или ледяная рыба	—	—	258	116	191	86
или марлин*	—	—	165	119	124	89
или судак	—	—	242	116	179	86
Мука пшеничная	10	10	8	8	6	6
Лук репчатый	95	80/40**	71	60/30**	48	40/20**
Маргарин столовый	25	25	15	15	10	10
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 695, 697, 700	—	150	—	130	—	150
Выход	—	315	—	280	—	245

Порционные куски без кожи и хвоста (рыба семейств осетровых) или филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) нарезают по 3-5 кубиков на порцию, посыпают солью и перцем, панируют в муке и жарят вместе с мелко нарезанным луком.

При отпуске жареные кусочки рыбы с луком гарнируют. Гарниры — картофель жареный, оладьи отварные с жиром.

501. Фрикадельки

Судак	302	145	248	119	179	86
или сом (кроме океанического)	322	145	264	119	191	86
или окунь морской***	220	145	180	119	130	86
или треска***	199	145	163	119	118	86
или ледяная рыба	330	145	270	119	195	86
или марлин***	322	145	264	119	191	86
или осетр	201	145	165	119	119	86
или севрюга	328	145	269	119	—	—
или белуга	305	145	250	119	—	—
или судак	322	145	264	119	—	—
Из полуфабрикатов:						
Судак	201	145	165	119	119	86
или сом (кроме океанического), или окунь морской	179	145	147	119	106	86
или треска	171	145	140	119	101	86
или ледяная рыба	184	145	151	119	109	86
или макрурус	169	145	138	119	100	86
Фарш:						
Лук репчатый	50	42/21**	43	36/18**	36	30/15**
Маргарин столовый	7	7	6	6	5	5
Сухари	2	2	1,5	1,5	1,5	1,5
Яйца	1/4 шт.	10	1/3 шт.	13	—	—

* Нормы закладки даны на основе промысловой обескеленной

** Масса лука маслосеяного.

*** Нормы закладки даны на основе морской трески, марлин промысловый обескеленный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Петрушка (зелень)	8	4	5	4	3	2
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Яйца (для майонеза)	1/4 шт.	10	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
Хлеб пшеничный (для панировки)	20	20	18	18	12	12
Масса водорастворимая	—	215	—	180	—	125
Кукурузный жир	20	10	8	8	6	6
Масса жареных зраз	—	190	—	160	—	110
Гарнир №№ 679, 694, 695, 701	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
или маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Выход	—	350	—	315	—	265

Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5-0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая каждой порционной форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в майонезе (с 215), панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе) и жарят в жире.

Для фарша: лук вымывают, слегка пассеруют, складывают, добавляют сушеные петрушечные, укропные рубленые (кроме III колонки), измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают.

Зразы отпускают по 1-2 шт. на порцию с гарниром, поливают жиром. К блюду можно подать соусы — томатный или майонез (75, 75 и 50 г или 50, 50 и 30 г соответственно по I, II и III колонкам).

Гарниры — каша гречневая рассыпчатая, пюре картофельное, картофель жареный, овощи, припущенные с жиром.

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

Рыбу запекают сырой, припущенной или обжаренной с двух сторон с картофелем, рассыпчатой гречневой кашей, капустой тушеной под соусом (сметанным, молочным и др.). Изделия запекают в порционных сковородах и в них же подают к столу.

Запекают рыбу whole или нарезанной на порционные куски без костей, с кожей или без нее. Подготовленную рыбу кладут на смазанные жиром и пшеничные соусом сковороды, укладывают соответствующий гарнир, заливают соусом, посыпают перцем сырым или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250—280°C до образования румяной корочки.

При отпуске на рыбу кладут ломтик лимона, маслины и маринованные плоды. Для запеченной рыбы потери при тепловой обработке припущенной, как для жареной (в блюдах, где она предварительно обжаривается) или как для припущенной (в блюдах, где она запекается сырой или предварительно припущенной).

В рецептурах указана рыба, разделанная на филе с кожей без костей, нарезанная на куски от непластованной рыбы, мелкая рыба — целиком. Порционные куски осетра, севрюги, белуги запекают с кожей без хрящей, можно запекать и без кожи, соответственно изменяя норму закладки.

При запекании потери составляют 10% от общей массы блюда. В рецептурах на смазку порционных сковород и форм используют 2 г жира на порцию от нормы жира, предусмотренной рецептурой.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
502. Рыба запеченная с картофелем по-русски						
Огуль морской*	217	152	174	122	130	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или судак	298	152	239	122	178	91
или как тихоокеанской	317	152	254	122	190	91
или маринов*	200	152	161	122	120	91
или осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
Из полуфабрикатов:						
Огуль морской	179	152	144	122	107	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или судак	197	152	158	122	118	91
Из филе, высушенного промышленностью						
Огуль морской	162	152	130	122	97	91
или судак	165	152	133	122	99	91
или как тихоокеанской	169	152	136	122	101	91
или стейки оленевская, или треска	158	152	127	122	95	91
Масса готовой рыбы	—	125	—	100	—	75
Картофель	206	206/150**	206	206	150**	206
Соус № 789	—	150	—	125	—	100
Сыр	4,5	4	5,4	5	4,3	4
или сахар	5	5	4	4	3	3
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	11	11	8	8
Выход	— 400		— 350		— 300	

Порционные куски сырой рыбы, нарезаемые на филе с кожей без костей, или порционные куски рыб семейства осетровых с кожей без хвосты посыплют солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыплют сахаром или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

503. Рыба запеченная с грибами

Треска***	196	149	157	119	112	89
или зубатка латвийская (пастрва)***	229	149	183	119	137	89
или осумбрия дальневосточная	274	149	220	119	165	89
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	86
или судак	284	145	227	116	169	86
или стейки оленевская	315	145	252	116	187	86
Из полуфабрикатов:						
Треска	171	149	137	119	102	89
или зубатка латвийская (пастрва)	180	149	143	119	107	89
или ледяная рыба	177	145	141	116	105	86
или судак	188	145	151	116	112	86
или макрель Индийского океана	167	142	133	113	99	84
Из филе, высушенного промышленностью:						
Треска или зубатка латвийская (пастрва)	155	149	124	119	93	89
или макрель Индийского океана	148	142	118	113	88	84
или стейки оленевская	151	145	121	116	90	86

* Рыбы такжидают даны на огуль морской, треску, мерлане погровые обезглавленные

** Массу отпадного ошваренного картофеля

*** Рыбы замораживают на треску, зубатку латвийскую (пастрву) потрошенные обезглавленные

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Лук репчатый	131	110	131	110	100	84
Масло растительное	12	12	9	9	5	5
Масса жира пассерованного	—	55	—	55	—	42
Картофель жареный № 695	—	150	—	150	—	150
Масса полуфабриката	—	350	—	324	—	277
Выход	—	315	—	290	—	250

Порционные куски рыбы с кожей без костей посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят. Затем рыбу жареную укладывают на смазанную растительным маслом порционную сковороду, обкладывают картофелем, жареным из вареного, на рыбу кладут лук пассерованный, сверху заливают смесью жира с мукой и запекают.

504. Рыба, запеченная в сметанном соусе

Зубатка пятнистая (пестряк)*	229	149	183	119	137	89
или кабанья рыба	291	137	232	109	172	81
или треска*	196	149	157	119	117	89
или судак	284	145	227	116	169	86
или щука (кроме морской)	315	145	252	116	187	86
или скумбрия дальневосточная	276	149	220	119	165	89
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пятнистая (пестряк)	180	149	143	119	107	89
или треска	171	149	137	119	102	89
или судак	188	145	151	116	112	86
или макрурус	163	145	129	116	96	86
Из филе, выгущаемого промышленностью:						
Треска	155	149	124	119	93	89
или нототения арматорная	149	142	119	113	88	84
или лещ серебристый	161	145	129	116	96	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Кулинарный жир	15	15	11	11	8	8
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Гарнер №16 679, 695	—	150	—	150	—	150
Соус № 798	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6	5,4	5	4,3	4
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	440	—	385	—	333
Выход	—	395	—	345	—	300

Жареную рыбу кладут на смазанную жиром порционную сковороду, кладут кашу гречневую рассыпчатую или укладывают кружочком картофеля, жареного из вареного, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

505. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, во-молосински

Судак	284	145	227	116	169	86
или сом (кроме озимового)	310	155	248	124	184	92
или лещевая рыба	302	145	242	116	179	86

* Нормы закладки даны на зубатку пятнистую (пестряк), треску покровным обезжиренным.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или маршанг*	196	149	157	119	117	89
или осетр	301	149	240	119	180	89
или сибиряка	281	149	224	119	168	89
или белуга	296	149	236	119	177	89
Из полуфабрикатов:						
Судак	188	145	151	116	112	86
или сом (кроме окешевского)	180	155	144	124	107	92
или ледяная рыба	177	145	141	116	105	86
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	158	145	126	116	93	86
или сом	168	155	135	124	100	92
или потрошеной маршангой	149	142	119	113	88	84
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Грибы белые свежие	34	26/17**	29	22/14**	20	15/10**
или шампиньоны свежие	57	43/17**	46	35/14**	33	25/10**
Лук репчатый	24	20/10***	19	16/8***	14	12/6***
Кухонный жир	15	15	11	11	8	8
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Гарнер № 695	—	150	—	150	—	150
Соус № 798	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6	5,4	5	4,3	4
Маргарин стойкий или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	480	—	413	—	352
Выход	—	430	—	370	—	315

На порционную сковороду наливают небольшое количество соуса сметанного, кладут рыбу жареную, а вокруг нее — ломтики картофеля жареного из вареного. На рыбу укладывают лук пассерованный, грибы жареные, шпательные ломтики, и дольки вареного яйца, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

506. Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами

Окунь морской****	213	149	170	119	127	89
или треска****	196	149	157	119	117	89
или скумбрия дальневосточная	276	149	220	119	165	89
или камбала-рыба	340	160	270	127	202	95
или судак	284	145	227	116	169	84
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	84
или минтай	284	142	226	113	168	84
Из полуфабрикатов:						
Окунь морской	175	149	140	119	105	89
или треска	171	149	137	119	102	89
или судак	188	145	151	116	112	86
или ледяная рыба	177	145	141	116	105	86
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Окунь морской	159	149	127	119	95	89
или треска	155	149	124	119	93	89
или судак, или палтус	158	145	126	116	93	86
или лок серебрястый	161	145	129	116	96	86

* Нормы загрузки яиц на морские потрошенные обезглавленные.
 ** Масса грибов жареных.
 *** Масса лука пассерованного.
 **** Нормы загрузки яиц на окунь морской, треску потрошенные обезглавленные.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Картофель	206	206/150*	206	206/150*	206	206/150*
Соус № 769	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6	5,4	5	4,3	4
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	440	—	385	—	333
Выход	—	395	—	343	—	300

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке и жарят. На сковороде наливают немного соуса красного с луком и грибами, кладут рыбу жареную и вокруг нее ломтики отварного картофеля, поливают соусом, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

507. Рыба запеченная с помидорами

Зубатка пятнистая (настрей)**	229	149	183	119	137	89
или щука (кроме морской)	315	145	252	116	187	86
или треска**	196	149	157	119	117	89
или кабан-рыба	291	137	232	109	172	81
или судак	284	145	227	116	169	86
или ставрида онежанская	315	145	252	116	187	86
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пятнистая (настрей)	180	149	143	119	107	89
или треска	171	149	137	119	102	89
или окунь морской	175	149	140	119	105	89
или макрурус	161	145	129	116	96	86
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Зубатка или треска	155	149	124	119	93	89
или окунь морской	159	149	127	119	95	89
или ставрида онежанская	151	145	121	116	90	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Помидоры свежие	200	170	200	170	200	170
Масло растительное	15	15	11	11	8	8
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Масса помидоров жареных	—	107	—	107	—	107
Соус № 793	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6	5,4	5	4,3	4
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	395	—	342	—	289
Выход	—	355	—	305	—	260

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, солят, панируют и жарят. Свежие помидоры ошпаривают, снимают с них кожицу, разрезают пополам, удаляют семена, посыпают солью и жарят. На сковороде поливают соус томатный с овощами, кладут рыбу жареную, на нее — помидоры жареные, заливают соусом, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

* Масса отварного онежанского картофеля.

** Искривленная часть или зубатка латвийско (настрей), треска употребляется обезглавленная.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
508. Рыба замененная под молочным соусом				
Треска*	129	98	96	73
или судак	192	98	143	73
или окунь морской*	140	98	104	73
или ставрида океаническая	213	98	159	73
или мерлуза*	129	98	96	73
или зубатка палтуса (пестряя)*	148	96	111	72
или минтай	198	99	148	74
Из полуфабрикатов:				
Треска	113	98	84	73
или окунь морской	115	98	86	73
или зубатка палтуса (пестряя)	116	96	87	72
или окунь дальневосточный	103	98	77	73
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Треска	102	98	76	73
или окунь морской	104	98	78	73
или ставрида океаническая	102	98	76	73
или зубатка, или мерлуза Индийского океана	100	96	75	72
Масса рыбы пригущенной	—	80	—	60
Лук репчатый	19	16 8**	14	12/6**
Соус № 796	—	100	—	100
Сыр	5,4	5	4 3	4
Гарнир №№ 693, 694	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	8	8
Масса полуфабриката	—	350	—	325
Выход	—	315	—	290

На охлажденную жиром сковороду (кладут гарнир в сверну) — протушенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, посыпают жареном и запекают в жарочном шкафу.

Гарниры — картофель в молоке, пюре картофельное.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
509. Соленья из рыбы на сковороде						
Ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
или минтай	308	154	246	123	186	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
или осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или судак	298	152	239	122	178	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или окунь морской*	217	152	174	122	130	91
или ставрида океаническая	330	152	265	122	198	91
Из полуфабрикатов:						
Ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
или макрурус	171	154	137	123	103	93
или судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерлузу, зубатку палтуса (пестряя) поправочные коэффициенты.

** Масса лука пассерованного.

Из филе, выпускаемого промышленностью:

Треска или ставрида океаническая	158	152	127	122	95	91
или судак	165	152	133	122	99	91
или окунь морской	162	152	130	122	97	91
или нотопення драморная	164	154	132	123	99	94
Масса рыбы припущенной	—	125	—	100	—	75
Калуга тушеная № 70Б	—	150	—	150	—	150
Огурцы соленые	70	42/36*	58	35/30*	40	24/20*
Каперсы	30	15	24	12	20	10
Томатное пюре	15	15	12	12	8	8
Лук репчатый	14	12 6**	10	8/4**	7	6 3**
Сыр	4,3	4	3,3	3	2,2	2
или сахар	4	4	3	3	2	2
Маргарин столовый	15	15	11	11	8	8
Масса полуфабриката	—	362	—	318	—	274
Масса готовой колбасы	—	323	—	285	—	245
Фрукты марин-ованные	45	25	36	20	—	—
Масло	20	20	15	15	—	—
Лавсон	8	7	—	—	—	—
Выход	—	375	—	320	—	245

Филе с кожей без костей рыба с костлявой скелетом) или предварительно очищенные порционные куски с кожей без хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают кусочками массой 25-30 г, кладут в смазанную жиром посуду, добавляют нарезанные огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем добавляют каперсы, пастеризованное томатное пюре и лук, специи, лавровый лист и кипятят 8-10 мин в закрытой посуде.

На смазанную жиром сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее кусочками головной рыбы вместе с гарниром и соусом, в котором она припускалась, сверху — слой оставшейся капусты. Поверхность выравнивают ножом, посыпают сыром или сахаром, поливают жиром и запекают в течение 10-15 мин.

При отпуске на столы кладут кружочек лимона, маслом, маринованные плоды.

Блюда из рыб семейства осетровых можно готовить с добавлением хрящей — 25, 20 г на I и II колбаски, соответственно изменяя выход.

БЛЮДА ИЗ КОЛЕТНОЙ МАССЫ

Для приготовления коллетной массы используют свежую или хорошо вымоченную соленую рыбу, разделанную на филе без кожи и костей или на филе с кожей без костей. В коллетную массу из нежирной рыбы для увеличения рыхлости можно положить пропущенную через мясорубку охлажденную жареную рыбу в количестве 25-30% к массе выходы сырой рыбы.

При при оттаивании коллетной массы из трески, окуна морского, скляки, кабан-рыбы и других рыб, имеющих недостаточное количество связывающих клейких веществ можно добавить яйца из расчета 1/10 или 1/20 шт. на порцию.

Рыбные коллеты не рекомендуется готовить из жареных рыб (палтуса и др.) или обладающих резким специфическим запахом (сардинеллы, сардинелла и др.).

К коллетной массе можно добавлять овощи от свежей рыбы, но не более 6% от массы нетто, за счет уменьшения количества рыбы.

Из коллетной массы готовят коллеты, бифштексы, рулеты, зразы, тефтели и другие изделия.

Для приготовления коллетной массы можно использовать рыбу специальной разделки (полуфабрикат), а также океанические рыбы, указанные в табл. 29 "Расчет расхода сырья, выхода полуфабриката и готовых изделий из рыбной коллетной массы".

В приведенных ниже рецептурах указаны выходы рыбы, разделанной на филе без кожи и костей.

* Масса огурцов (без кожицы и семян) припущенными

** Масса лука пастеризованного.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
510. Котлеты или биточки рыбные						
Треска*	110	80	89	65	66	48
или мерлан*	111	80	90	65	67	48
или сом (кроме океанического)	178	80	144	65	107	48
или судак	167	80	135	65	100	48
Из полуфабрикатов:						
Треска	94	80	76	65	56	48
или судак	111	80	90	65	67	48
или сом (кроме океанического)	99	80	80	65	59	48
или макрурус	93	80	76	65	56	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	85	80	69	65	51	48
Хлеб пшеничный	24	24	18	18	14	14
Молоко или вода	32	32	25	25	19	19
Сухари	12	12	10	10	7	7
Масса полуфабриката	—	144	—	115	—	86
Купатурный жир или масло растительное	12	12	8	8	5	5
Масса жареных изделий	—	175	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 694, 700, 701	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 792, 798, 800	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
<hr/>						
Выход: с соусом	—	375	—	325	—	275
с жиром	—	283	—	257	—	230

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черным пшеничным хлебом, кладут соль, перец, черный молотый, тщательно перемешивают и выжимают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на пропане или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Пан спускают, котлеты или биточки гарнируют, поливают соус или посыпают маргарином.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с уксусом.

511. Шницель рыбный натуральный

Судак	221	106	177	85	133	64
или сом (кроме океанического)	236	106	189	85	142	64
или окунь морской**	161	106	129	85	97	64
или мерлан**	147	106	118	85	89	64
или треска**	145	106	116	85	88	64
или минтай	230	106	185	85	139	64
Из полуфабрикатов:						
Судак	147	106	118	85	89	64
или окунь морской	131	106	105	85	79	64
или треска	125	106	100	85	75	64
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	113	106	90	85	68	64
Лук репчатый	24	20	20	17	15	13
Петрушка (зелень)	5	4	4	3	3	2
Молоко или вода	10	10	8	8	6	6
Яйца	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3

* Натурый заморожен дора на треску, мерлан и потрошенные обезглавленные.

** Натурый заморожен дора на треску, окунь морской, мерлан и потрошенные обезглавленные.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сухари	15	15	12	12	9	9
Масса полуфабриката	—	156	—	125	—	94
Масло растительное или кукурузный жир	13	13	10	10	8	8
Масса жареного шпателья	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 695, 696, 701	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Выход	—	265	—	255	—	230

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатый, зеленою петрушкой и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, добавляют перец черный молотый, формируют изделия овальной формы, сливают в ящик, взбитом с молоком, данируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске шпателья поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный, овощи припущенные с жиром.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
512. Рулет из рыбы				
Щука (кроме морской)	150	40	113	45
или судак	125	40	94	45
или треска*	82	40	62	45
или окунь морской*	91	40	68	45
или мерлан*	83	40	63	45
Из полуфабрикатов:				
Щука	92	60	69	45
или треска	71	60	53	45
или судак	83	60	63	45
или окунь морской	74	60	56	45
Из филе, вытуканного промышленностью:				
Треска	64	60	48	45
Хлеб пшеничный	18	18	13	13
Молоко или вода	24	24	18	18
Масса рыбная котлетная	—	100	—	75
Фарш:				
Грибы белые свежие	17	13/10**	—	—
или шампиньоны свежие	18	14/10**	—	—
или грибы сушеные	5	10**	—	—
Лук репчатый	26	22/11***	24	20/10***
Кукурузный жир	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	4	1/4 шт.	40
Масса фарша	—	25	—	20
Сухари пшеничные	3	3	2	2
Масса полуфабриката	—	125	—	95
Кукурузный жир	3	3	2	2
Масса готового рулета	—	100	—	75
Гарнир №№ 692, 695, 696	—	150	—	150
Соус №№ 792, 793, 798, 800	—	75	—	50
Выход	—	325	—	275

* Рыбы зачищен даны на треску, окунь морской, мерлан потрошены без головы.

** Масса высушеных грибов.

*** Масса лука пассерованного.

Подготовленную котлетную массу (рец. № 510) раскладывают на смазанную полотновою салфетку слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сахарной пудрой, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-30 мин.

Приготовленные фарши, отварные грибы нарезают лимонным, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.

При отпуске рулет нарезают на порции (по 2-3 куска), гарнируют, соус подают отдельно или подливают к рулету.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный. Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с луком.

513. Зразы рыбные рубленые

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Судак	167	80	135	65	100	48
или сом (кроме олеановского)	178	80	144	65	107	48
или щука (кроме морской)	200	80	163	65	120	48
или треска*	110	80	89	65	66	48
или марпан*	111	80	90	65	67	48
или ледяная рыба	178	80	144	65	107	48
Из полуфабрикатов:						
Судак	111	80	90	65	67	48
или сом	99	80	80	65	59	48
или щука	123	80	100	65	74	48
или треска	94	80	76	65	56	48
или ледяная рыба	101	80	82	65	61	48
Из филе, высушенного промышленностью:						
Треска	85	80	69	65	51	48
Хлеб пшеничный	24	24	18	18	14	14
Молоко или вода	32	32	25	25	19	19
Масса рыбная котлетная	—	134	—	106	—	80
Фарш:						
Лук репчатый	40	34/17**	26	22/11**	19	16/8**
Кулинарный жир	5	5	4	4	3	3
Грибы белые свежие	26	20/13***	17	13/10***	14	11/8***
или шампиньоны свежие	28	21 15***	18	14/10***	14	11/8***
или грибы сушеные	7 5	15***	5	10***	4	8***
Сахар	2	2	1,5	1,5	1	1
Масса фарша	—	32	—	21	—	16
Сахар	10	10	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	174	—	130	—	99
Кулинарный жир	12	12	9	8	5	5
Масса готовых зраз	—	148	—	110	—	85
Гарнир №№ 692, 695, 696, 700, 701	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый	7	7	5	5	5	5
Соус №№ 759, 792	—	100	—	75	—	50
Выход	—	405	—	340	—	290

Рыбную котлетную массу (рец. № 510) формируют в виде лепешек толщиной 1 см. В середину кладут фарш, края лепешки соединяют, пассеруют в сухарях, придавая им овальную форму, и обжаривают. Доводят до готовности в жарочном шкафу (4-5 мин)

* Нормы закладки даны на треску, зерные подорожники обжаренные
 ** Масса лука пассерованного.
 *** Масса жареных грибов.

Для фарш: отварные грибы нарезают помпками, лук репчатый мелко нарезают и пассеруют соединяют с грибами: добавляют соль, перец и все перемешивают.

При подаче зразы (2 шт. на порцию) поливают маргарином, гарнируют. Соус готовят отдельно или добавляют к зразам.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с жаром.

Соусы — красный основной, томатный.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
514. Тельное из рыбы						
Судак	167	80	135	65	100	48
или сом (кроме океанического), или ледяная рыба	178	80	144	65	107	48
или щука (кроме морской)	200	80	163	65	120	48
или треска*	110	80	89	65	66	48
или мерланг*	111	80	90	65	67	48
или окунь морской*	121	80	98	65	73	48
Из полуфабрикатов:						
Треска	94	80	76	65	56	48
или сом (кроме океанического), или окунь морской	99	80	80	65	59	48
или минтай	93	80	76	65	56	48
или ледяная рыба	101	80	82	65	61	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	85	80	69	65	51	48
Хлеб пшеничный	24	24	18	18	14	14
Молоко или вода	32	32	25	25	19	19
Масса рыбной котлетной	—	134	—	106	—	80
Фарш:						
Лук репчатый	40	34/17**	26	22 (11**	17	14 7**
Кулинарный жир	5	5	4	4	3	3
Грибы белые свежие	26	20/15***	17	13, 10***	14	11/8***
или шампиньоны свежие	28	21 15***	18	14 10***	14	11/8***
Яйца	1/4 шт.	10	1 6 шт.	7	1/8 шт.	5
Сухари	2	2	1,5	1,5	1	1
Масса фарш	—	42	—	28	—	21
Яйца	1/4 шт.	10	1 6 шт	7	1 8 шт.	5
Сухари	10	10	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	191	—	145	—	109
Кулинарный жир	14	14	12	12	10	10
Масса готового рыбного	—	160	—	120	—	90
Гарнир №№ 694, 696, 697, 724, 728	—	100	—	100	—	150
Маргарин столовый	—	7	—	5	—	5
Соус №№ 792, 793	—	100	—	75	—	50
Выход	—	367	—	300	—	295

Фарш готовят так же как для рулета рыбного (рец. № 512).

Разделяют тельное при помощи смоченной папирусной салфетки. Рыбной котлетной массой (рец. № 510) придают форму лепешек толщиной в 1 см. На середину лепешки укладывают фарш, складывают лепешку вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во влажных ладонях, панируют в сухари, жарят во фритюре, затем ставят на 4-5 мин в жарочный шкаф.

* Нары заморозки или треску, окунь морской, мерланг мороженые обезжиренные
 ** Масса лука пассерованного.
 *** Масса жареных грибов.

При подаче тельное (1-2 шт. на порцию) гарнируют, поливают маргарином. Соус подают отдельно.

Гарниры — пюре картофельное, картофель жареный, сложенный. Соусы — томатный, томатный с овощами.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
515. Хлебцы рыбные				
Сем (кроме океанического)	222	100	167	75
или омуль морской*	152	100	114	75
или треска*	137	100	103	75
или шема (кроме морской)	250	100	188	75
или судак	208	100	156	75
или минтай	217	100	163	75
или ледяная рыба	222	100	167	75
Из полуфабрикатов:				
Макрурус	116	100	87	75
или треска	118	100	88	75
или омуль морской	123	100	93	75
или судак	139	100	104	75
или ледяная рыба	127	100	95	75
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Треска	106	100	80	75
Хлеб пышечный	15	15	11	11
Молоко	25	25	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8
Масло сливочное	5	5	4	4
Масса полуфабриката	—	150	—	113
Масса готового изделия	—	120	—	90
Гарнир №№ 682, 692, 694	—	150	—	150
Соус №№ 792, 798, 799	—	50	—	50
или масло сливочное, или маргарин столовый	7	7	5	5
Выход: с соусом	—	320	—	290
с маслом	—	277	—	245

В подготовленную рыбную котлетную массу (реп. № 510) вводят различное количество сливочного, яичные желтки и всю массу тщательно вымешивают. Затем при осторожном размешивании вводят побитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в силиконовые формы и жарят на пару. При отпуске хлебцы режут на порции, гарнируют, поливают соусом или жаром.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное. Соусы — томатный, сметанный, сметанный с томатом.

516. Тефтели рыбные

Судак	135	65	100	48
или треска*	89	65	66	48
или ледяная рыба	144	65	107	48
или омуль морской*	98	65	73	48
Из полуфабрикатов:				
Треска или макрурус	76	65	56	48
или ледяная рыба	82	65	61	48
или омуль морской	80	65	59	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Треска	69	65	51	48

* Нормы расхода даны на омуль морской, треску покровные обстоятельства.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	13	13	10	10
Молоко или вода	20	20	15	15
Лук репчатый	17	14	12	10
Мука пшеничная	8	8	6	6
Масса полуфабриката	—	118	—	88
Масло растительное	8	8	5	5
Масса тушенок тефтелей	—	100	—	75
Гарнир №№ 682, 692, 694	—	150	—	150
Соус №№ 792, 793, 799	—	75	—	50
Выход	—	325	—	275

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на пирожко, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин.

Это блюдо можно готовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 5 и 4 г соответственно II и III колонок. Рис вводят в готовую коллетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный с томатом.

517. Фрикадельки рыбные с томатным соусом

Сем (кроме скандинавского)	144	85	107	48
или щука (кроме морской)	163	85	120	48
или падьва рыба	144	85	107	48
или лещай	141	85	104	48
или маринат*	90	85	67	48
Хлеб пшеничный	13	13	10	10
Молоко или вода	20	20	15	15
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6
Лук репчатый	17	14	12	10
Масса полуфабриката	—	118	—	88
Масса головных фрикаделек	—	100	—	75
Гарнир №№ 682, 692, 694, 700	—	150	—	150
Соус №№ 792, 798, 799	—	75	—	50
Выход	—	325	—	275

В рыбную коллетную массу (рец. № 510) добавляют лук, яйца и сметану (в коллетную массу из нежирной рыбы можно дополнительно маргарин столовый 3-8 г на порцию), тщательно перемешивают, разделяют на шарики массой по 15-18 г и припускают 10-15 мин. При отпуске фрикадельки гарнируют, поливают соусом.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с томатом.

* Мороз замораживает филе на мерник порционной оберткой.

БЛЮДА ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Для приготовления торжественных блюд используют все виды рыбных консервов натуральных и в томатном соусе, выпускаемая промышленностью.

Банки с консервами моют, протирают, вскрывают, содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения. Прогретые консервы отпускают с соком или соусом и с различными гарнирами. В рецептурах потерн при тепловой обработке консервов приняты в размере 5%.

При изготовлении солоник, запеканки консервы доводят до кипения, сок или соус сливают и используют для приготовления соуса.

В рецептурах на блюда из консервов приняты нормы содержания в консервах томатного соуса в размере 30%, сока — 25%.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
518. Консервы рыбные с гарниром				
Консервы рыбные натуральные:				
осетр, северного, белуга и др.	79	75*	53	50*
или лососевые дальневосточные:				
горбуша, нета, чавыча, нерка	77	75*	52	50*
или консервы в томатном соусе:				
частьи крутей, горбуша, кета, семга, юн- муч, нерка, камбала, навага, осетр, се- верного, белуга, треска, сельдь, чавыча и др.	79	75*	53	50*
или скумбрия атлантического	77	75*	52	50*
Гарнир №№ 682, 692, 694—696	—	150	—	150
Выход	—	225	—	200

Консервы готовят так, как указано выше. При отпуске консервы гарнируют. Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный.

519. Картофельная запеканка с рыбными консервами

Консервы рыбные натуральные:				
горбуша, нета, судак, осетр, белуга и др.	105	100**	67	64**
в том числе масса рыбы	—	75	—	48
Картофель	251	188	251	188
Молоко или вода	25	25	25	25
Масса пюре картофельного	—	200	—	200
Мука пшеничная	1,5	1,5	1	1
Лук репчатый	19	16/8***	10	8/4***
Маргарин столовый	8	8	5	5
Сушари	5	5	5	5
Маргарин столовый	10	10	5	5
Масса волуффаришта	—	305	—	268
Выход	—	275	—	235

Консервы прогревают. Пассерованную без жира муку разводят соком от консервов, добавляют пассерованный репчатый лук, проваривают в течение 5 мин и соединяют с консервами.

Готовят картофельное пюре, половину его кладут слоем 1,5-2 см на смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху укладывают подготовленные рыбные консервы, покрытые слоем оставшегося картофельного пюре. Поверхность выравнивают ножом. Запеканку посыпают сушарями, сбрызгивают жиром и запекают 5-10 мин.

* Масса рыбы с соком или соусом после тепловой обработки.

** Масса рыбы с соком после тепловой обработки.

*** Масса лука пассерованного.

520. Солонка из рыбных консервов на сковороде

Консервы рыбные натуральные: горбуша	—	—	79	75*	53	50*
кета, сайда, судак, осетр, белуга и др.	—	—	—	56	—	38
в том числе масса рыбы	—	—	—	—	—	—
или в томатном соусе: камбала, палт,	—	—	79	75*	53	50*
сом, судак, сайда, щука	—	—	—	53	—	35
в том числе масса рыбы	—	—	—	—	—	—
Капуста тушенная № 708	—	—	—	150	—	250
Огурцы соевые	—	—	40	24	20	12
Каперсы	—	—	20	10	—	—
Лук репчатый	—	—	19	16 8**	10	8 4**
Масло растительное	—	—	6	6	5	5
Мука пшеничная	—	—	1	1	1	1
Сыр	—	—	2 2	2	—	—
или сахар	—	—	2	2	2	2
Масса томатно-кислотная	—	—	—	275	—	320
Масло	—	—	10	10	—	—
Выход	—	—	—	255	—	285

Консервы прогревают. Парсерванную без жира муку разводят огнем от консервов, добавляют подсоленный лук, очищенные от кожицы и семени жаренные тонкими дольками огурцы, каперсы (без рассола) и кипятят 5-10 мин. На сковороде, смазанную жиром, кладут слой капусты, на нее рыбные консервы, заправленные соусом с овощами, и покрывают слоем капусты. Поверхность выравнивают ножом, поливают жиром, посыплют тертым сыром или сахаром и запекают 5-10 мин.

Отпускают солонку в порционной сковороде, оформляют маслинками.

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Для приготовления блюд используют крабы, морской гребешок, креветки, кальмары, трюфели, лангусты. Морепродукты подготавливают и варят по мере необходимости.

При варке морепродуктов в воду добавляют специи из следующего расчета на порцию: перца черного горошком — 0,01, лаврового листа — 0,01 г. Нормы корней и соли приведены в рецептурах.

При отпуске блюда из морепродуктов посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию).

	БРУТТО	НЕТТО
521. Крабы с рисом и соусом		
Крабы (консервы)	94	75
Рис припущенный № 683	—	100
Соус №№ 793, 811	—	50
Выход	—	225

Крабы, освобожденные от панциря, вместе с солом закладывают в посуду и доводят до кипения.

При отпуске кладут припущенный рис, сверху — крабы, соус подает отдельно. Соусы — томатный с овощами, голландский со сливками.

* Масса рыбы (с кожей) после тепловой обработки.

** Масса лука консервированного.

	БРУТТО	НЕТТО
522. Морской гребешок отварной с соусом		
Филе морского гребешка	156	147
Морковь	4	3
Петрушка (корень)	4	3
Масса отварного филе морского гребешка	—	75
Гарнир №№ 692, 694	—	150
Соус №№ 792, 798	—	50

Выход — 275

Филе морского гребешка мороженое размораживают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 1-1,5 ч.

Варят филе морского гребешка в течение 10-15 мин, погружая в кипящую подсоленную воду с добавлением морепель, перца черного горошком (на 1 кг филе берут 2 л воды и 60 г соли). Более продолжительная варка ухудшит качество продукта, делая его жестким, упругим, сухим.

Перед отпуском его нарезают ломтиками, заливают бульоном и доводят до кипения.

При отпуске филе морского гребешка гарнируют, соус подают отдельно. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное. Соусы — томатный, сметанный.

523. Креветки отварные натуральные

Креветки сырымороженные неразделанные (целые) мелкие	1449	1449
или креветки варено-мороженные неразделанные (целые) мелкие	1205	1205
Масса отварных креветок	—	1000

Выход — 1000

Креветки сырымороженные и варено-мороженные неразделанные (целые) мелкие размораживают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 2 ч для того, чтобы размягчить блок на части. Разморозившая полностью креветки не размораживаются, так как головы их темнеют, ухудшается внешний вид.

Подготовленные креветки блоками массой 2-3 кг опускают в кипящую соленую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг креветок берут 3 л воды, 150 г соли), перемешивают и варят сырымороженные — в течение 5 мин, варено-мороженные — 3 мин с момента второго закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

Отварные неразделанные креветки порционируют.

524. Креветки с соусом

Креветки сырымороженные неразделанные (целые)	313	313
Масса креветок отварных, разделанных на мясо	—	75
или креветки (консервы)	94	75
Гарнир №№ 692, 700	—	100
Соус №№ 792, 794	—	50

Выход — 225

Креветки отваривают, как указано в рец. № 523. Перед отпуском отварные креветки разрезают на четверть, отделяя шейку и снимая панцирь (крупные креветки нарезают на куски), заливают бульоном и доводят до кипения.

При использовании креветок (консервов) банки вскрывают, содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения.

При отпуске креветки гарнируют, соус подают отдельно.

Гарниры — картофель отварной, оладьи отварные с жаром.

Соусы — томатный, молочный.

	БРУТТО	НЕТТО
525. Креветки с рисом		
Креветки сырымороженные неразделанные (цельные)	167	167
Масса креветок отварных, разделанных на мякоть или креветки (консервы)	— 50	40 40
Лук репчатый	36	30
Мargarin столовый	5	5
Масса лука несоленого	—	15
Наша рисовая рассычатая № 679	—	120
Сыр	16,3	15
Соус № 792	—	50

Выход — 240

Креветки отваривают, как описано в рец. № 523. Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют. Перед отпуском креветки разделяют на мякоть (врубные экземпляры нарезают на куски), заливают бульоном и доводят до кипения.

При использовании креветок (консервов) банки вскрывают содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения.

При отпуске кладут рассычатую рисовую кашу, сверху — креветки, пассерованный репчатый лук, посыпают тертым сыром и отдельно подают соус томатный.

526. Креветки, заливные под сметанным или молочным соусом

Креветки сырымороженные неразделанные (цельные)	208	208
Масса креветок отварных, разделанных на мякоть или креветки (консервы)	— 63	50 50
Картофель	206	206 150*
Соус №№ 796, 798	—	100
Сыр	4,3	4
Margarin столовый	5	5
Масса полуфабриката	—	305

Выход — 275

На порционную сковороду, смазанную жиром, укладывают 1/2 часть картофеля отварного, нарезанного ломтиками, на него — креветки отварные (рец. № 523), разделанные на мякоть, или креветки (консервы), вокруг — оставшаяся ломтиком картофеля. Все это заливают майонезом или сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маргарином и запекают в жарочном шкафу в течение 5 мин.

527. Кальмары в томатном или сметанном соусе

Кальмар (филе)	154	139
или кальмар (тушка)	199	153
Масса отварных кальмаров	—	75
Соус №№ 792, 798	—	50
Масса кальмаров с соусом	—	125
Гарнер №№ 692, 696	—	150

Выход — 275

Кальмар мороженый разделанный (тушка) с конницей или кальмар мороженый обезглавленный (филе) с конницей размораживают в холодной воде (не рекомендуется добавлять горячую воду во

* Масса картофеля отварного очищенного.

обезжиренные (срезавшаяся часть). Размораживание считается законченным, когда температура в толще блока кальмаров достигнет минус 1°С.

У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и кишечные пластинки, если они оставлены.

Тушки в филе опускают на 3-6 мин в горячую воду — температура 60-65°С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют трапециевидной сеткой кишки (шпеллу).

Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза, опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят в течение 5 мин с момента закипания воды. Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо кальмаров становится жестким.

Отварные кальмары нарезают соломкой, заправляют соусом и доводят до кипения.

При отпуске кальмары гарнируют.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный.

Соусы — томатный, сметанный.

	БРУТТО	НЕТТО
528. Трелянги во-дальневосточному		
Трелянги сушеные	14	63
или трелянги варено-мороженые	67	63
Масса набухших ошпаренных трелянгов	—	50
Сметана (корова, охорок)	43	37
Мargarin столовый	10	10
Масса сметаны жареной	—	25
Соус № 801	—	50
Масса трелянгов и сметаны с соусом	—	125
Гарнир № 696	—	100

Выход

—

225

Трелянги сушеные тщательно промывают холодной водой до тех пор, пока с поверхности не будет удалена угольная пыль и вода не станет прозрачной.

Затем их зашивают холодной водой и выдерживают в ней в течение 24-30 ч при температуре 18-20°С, меняя воду 2-3 раза. На другой день воду сливают, трелянги промывают, вновь зашивают холодной водой и доводят до кипения. Затем сливают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня. На следующий день отвар сливают, трелянги промывают холодной водой и протирают разрезом ножницами брусочы по всей его длине. После протирания трелянги тщательно промывают, зашивают холодной водой, вновь доводят до кипения, сливают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня.

Если трелянги имеют резинкообразную жесткую консистенцию, то процесс их обработки с последующим промыванием повторяют еще 2 раза в течение двух дней.

Хранят трелянги в холодной кипяченой воде со льдом в холодильном шкафу. Перед использованием их ошпаривают, погружая на 1-2 мин в кипящую воду.

Трелянги варено-мороженные размораживают в воде при температуре 15°С. Размораживание считается законченным, когда температура трелянгов достигнет 1°С. Допускается размораживание в воде, нагретой до температуры 40°С, при соотношении массы воды и трелянга 2:1 в течение 40 мин. Размороженные трелянги разрезают вдоль брусочы, зачищают от остатков внутренностей, песты и промывают.

Обработанные трелянги ошпаривают в течение 1-2 мин и используют для приготовления блюд.

Небульные ошпаренные трелянги и сметану нарезают брусочками длиной 3-4 см. Сметану жарят до готовности, соединяют с трелянгами, добавляют соус и доводят до кипения.

При отпуске трелянги гарнируют.

Гарнир — картофель жареный.

Соус — сметанный с томатом и луком.

529. Лангусты с рисом и соусом		
Лангусты (шайки и панцера)	188	188
Масса отварных лангустов	—	75
Соус №№ 793, 811	—	75
Рис приправленный № 683	—	100

Выход

—

250

Лангусты сыворожковые ращеланные (шейфы в панцире) размягчивают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 3 ч, раскладывая боком в один слой (до полного отделения лангустов друг от друга).

Сыворожковые шейфы лангустов погружают в кипящую соленую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг шейф лангустов берут 2 л воды, 100 г соли) и варят в течение 15-20 мин. Головые лангусты всплывают на поверхность.

Обрабатывать шейфы лангустов лучше горючим. Для отделения мякоти от панциря и шпир (если она имеется) делают разрез ножом или по всей длине по середине панциря со стороны спинок или срезают боковую кромку панциря шейфы лангуста. Шпир не используют.

Перед отпуском лангусты освобождают от панциря, мякоть нарезают вдоль, заливают бульоном и доводят до кипения.

При отпуске лангусты гарнируют. Гарнир — рис припущенный. Соусы — томатный с овощами, голландской со сливками.

БЛЮДА ИЗ РАКОВ

Раки для варки используют только живые и с твердым панцирем. По размерам они могут быть отборные, крупные, средние и мелкие. Избирают их, начиная от глаза до конца хвостовой пластинки. Раки отборные имеют размер от 13 см и более, крупные — 11-13, средние — 9-11, мелкие — 8-9 см.

Перед варкой раки промывают в холодной воде до полного удаления с их поверхности загрязнений. Варят их в воде, пиве, хлебном квасе с добавлением соли, специй (черного перца горошком, лаврового листа), укропа, эстрагона и кореньев.

Воду для варки берут столько, чтобы раки в ней были погружены полностью. Раки средней величины варят 12-15 мин. При более длительной варке мясо отделяется от панциря не полностью и становится крошечным. При отпуске готовых раков заливают отваром и поджигот. Вареных раков можно поджиг без отвара, украсив их зеленью.

	БРУТТО		НЕТТО	
	1-й вариант		2-й вариант	
530. Раки отварные				
Раки (шт.)	10	10	10	10
Морковь	15	12	—	—
Укроп	19	14	—	—
Петрушка (корень)	19	14	—	—
Эстрагон (зелень)	14	5	—	—
Соль	30	30	30	30
Перец черный горошком	0,1	0,1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход (шт.)	—	10	—	10

В посуду заливают воду, добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, эстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 12-15 мин с момента закипания воды. Затем посуду ставят на борт плиты и дают постоять 10-15 мин, чтобы раки приобрели приятный аромат.

	БРУТТО	НЕТТО
531. Раки в пиве или хлебном квасе		
Раки (шт.)	10	10
Соль	20	20
Пиво или квас	500	500
Выход (шт.)	—	10

В пиво или квас добавляют соль и доводят до кипения. Затем кладут подготовленных раков и варят 12-15 мин. Вареных раков освобождают от отвара на 10-15 мин.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Из мяса и мясных продуктов приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных вторых блюд.

В рецептурах указаны соусы и гарниры, лучшие всего сочетающиеся по вкусу с данным блюдом. Допускается, однако, использование соусов и гарниров, не указанных в данной рецептуре, но входящих в соответствующие разделы Сборника.

Норма гарнира для большинства блюд — 150 г. Однако масса гарнира может быть уменьшена до 100 г или увеличена до 200 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие, соевые или маринованные огурцы и помидоры а также квашеную капусту, маринованные плоды и ягоды.

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°C.

Норма расхода соли, специй, а также зелени на оформление блюда в рецептурах не указана. На каждое блюдо следует предусматривать соли 4 г, зелени (лук, петрушка, укроп) — 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности — перья 0,05 г и лаврового листа — 0,02 г.

В графе нетто некоторых рецептов в числителе указана масса нетто сырого продукта, в знаменателе — масса готового продукта.

ОТВАРНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

В отварном виде приготавливают говядину (мякоть грудника, лопаточная и полаточная части, постромки от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазабедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (грудника и мякоть лопаточной части каждого вида мяса). Кроме того, для варки используют различные субпродукты (язык, вымя, мозги и т.д.) и копченые мясные продукты (копченые грудника, корейка и окорок), а также колбасные изделия (сардельки, сосиски, колбаса).

Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. У сырой баранины, свинины или телятины с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и постромку свертывают рулетом и перевязывают.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист — за 5 мин. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

После варки из баранины и телятины немедленно удаляют реберные кости. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куски на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и κραтят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60°C в закрытой посуде.

Отварные мясные продукты отпускают с разнообразными соусами, для приготовления которых используют бульон, полученный при их варке. Вместо соуса мясо можно полить бульоном (20-25 г на порцию) или жиром.

На гарнир к отварным мясным продуктам рекомендуется подавать отварные или припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассычатые каши.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

532. Мясо отварное

Говядина (постромка, лопаточная часть, грудника)	219	161	164	121	110	81
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудника)	218	156	164	117	109	78
или свинина (лопаточная часть, грудника)	196	167	147	125	97	83
или телятина (лопаточная часть, грудника)	236	156	177	117	118	78

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса отварного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 692, 694, 700, 702, 703, 708	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 762, 779, 780, 802	—	75	—	75	—	50
Выход	—	325	—	300	—	250

Отварное мясо (с. 241) гарнируют и поливают соусом или бульоном. Говядину и свинину отпускают с соусом красным основным, луковым и сметанным с хреном. Телятину и баранину лучше подавать с соусом паровым и белым с яйцом.

Гарниры — каша рассыпчатая, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), капуста тушеная. Рис рекомендуется подавать к телятине и баранине, а тушеную капусту к свинине.

Соусы — красный основной, луковый, паровой, белый с яйцом сметанный с хреном

533. Баранина, козлятина отварные с овощами

Баранина, козлятина (грудка, полочная часть)	210	156*	164	117*	109	78*
		156+39		117+29		78+20
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса вареной баранины, козлятины	—	100**	—	75**	—	50**
		100+38		75+28		50+19
Картофель	100	75	100	75	120	90
Капуста белокочанная свежая	69	55	69	55	88	70
Морковь	31	25	31	25	31	25
Репка	27	20	27	20	—	—
Петрушка (корень)	20	15	13	10	—	—
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Чеснок	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Масса гарнира и соуса	—	300	—	300	—	300
Выход: без костей	—	400	—	375	—	350
с костью	—	438	—	403	—	369

Баранину или козлятину нарезают или рубят до 2-5 кусочков на порцию массой по 30-40 г, заливают водой, добавляют соль, овощи и варят. Примерно за 30 мин до окончания варки кладут целую некрупную картофелину, капусту, нарезанную крупными шашками, морковь, репу, петрушку и лук, нарезанные дольками. В конце варки кладут перец и лавровый лист.

После окончания варки бульон используют для приготовления белого соуса, который затем соединяют с мясом и овощами, доводят до кипения и кладут рубленый чеснок.

Отпускают баранину вместе с овощами и соусом. Блюдо можно готовить в глиняном горшочке.

* В числителе масса полуфабриката без костей.

В знаменателе — масса полуфабриката с костями (содержание костей в полуфабрикате — 20%).

** В числителе — масса вареной баранины, козлятины без костей.

В знаменателе — масса вареной баранины, козлятины с костями.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
534. Язык отваривший с соусом						
Язык говяжий	169	169	126	126	84	84
или бараний	191	191	143	143	96	96
или свиной, или теленый	170	170	127	127	85	85
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса отварного языка	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 685, 692, 694, 700, 701-703	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 761, 778, 802	—	100	—	75	—	50

Выход — 350 — 300 — 250

Подготовленные языки варят так же, как и мясо (с. 241). После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу.

Отварные свиные языки нарезают по 2-4 куску на порцию, проваривают в бульоне, гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты).

Соусы — красный основной, красный с вином, белый основной сметанный с дрожжами.

535. Окорок, рулет, корейка, грудка отварные

Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями) тамбовский, воронежский	132	100*	99	75*	66	50*
или окорок копчено-вареный и вареный (без шкуры с костями) тамбовский или окорок сырокопченый	125	100*	94	75*	63	50*
(со шкурой и костями) сибирский, тамбовский, воронежский, попача	135	100*	116	75*	77	50*
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями) ростовский	114	100*	85	75*	57	50*
или рулет вареный (со шкурой без костей) ростовский	109	100*	82	75*	54	50*
или корейка копченая (со шкурой без костей)	113	100*	85	75*	57	50*
или корейка копченая (без шкуры и костей)	132	100*	99	75*	66	50*
или грудка копченая (со шкурой без костей)	114	100*	86	75*	57	50*
или грудка копченая (без шкуры и костей)	135	100*	101	75*	67	50*
Гарнир №№ 685, 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 761, 802	—	100	—	75	—	50

Выход — 350 — 300 — 250

Копчено-вареные и вареные мясопродукты перед отпуском нарезают на порции и проваривают в бульоне. Сырокопченые корейку или грудку отваривают, снимают шкуру, удаляют кости, нарезают на порции и прогревают. Сырокопченый окорок маринуют, варят 2,5-3 ч, нарезают на порции и проваривают.

* Масса готовых частей продукта

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, красный с вином, сметанный с хреном. Кроме указанных соусов, можно подавать соус хрен № 826 (50, 40, 30 г на порцию по I, II и III колонкам соответственно)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
536. Сосиски, свернутая отварная						
Сосиски или сардельки	103	100*	77	75*	51	50*
Гарнир №№ 679, 681, 692, 694, 700, 708	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 764, 783	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый, или масло сливочное	5	5	3	3	2	2
Выход: с соусом	—	300	—	275	—	250
с жиром	—	255	—	228	—	202

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски — 3-5 мин, сардельки — 7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

При отпуске сосиски или сардельки гарнируют и поливают соусом или жиром. Можно подавать без соуса и жира. Гарниры — каша рассыпчатая, каша вязкая, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Соусы — красный основной, луковый с горчицей, томатный.

537. Рулет из рубца

Рубец	192	182	143	136	96	91
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Морковь	5	4	4	3	3	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса отварного рубца	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 762, 783, 802	—	100	—	75	—	75
Выход	—	350	—	300	—	275

Рубцы вымачивают 6-8 ч в проточной или сменяемой воде, несколько раз ошпаривают, замывают и промывают. Подготовленные рубцы свертывают рулетом и перевязывают, заливают холодной водой и варят 4-5 ч. За 30 мин до окончания варки кладут соль, коренья, лук, а свиньи — в конце варки.

Готовый рулет нарезают по 2-3 куса на порцию и проваривают в бульоне. Подают с гарниром и соусом. Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — луковый, томатный, сметанный с хреном.

538. Рубцы в соусе

Рубцы	192	182	143	136	96	91
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса вареных рубцов	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 683, 688, 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 762, 783	—	100	—	75	—	75
Выход	—	350	—	300	—	275

* Масса готовых продуктов

Вареные рубцы (реп. № 537) нарезают как бефстроганов (реп. № 561), заливают соусом и кипятят 15-20 мин. Отпускают рубцы вместе с соусом в гарниром.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис припущенный, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, томатный.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
539. Мозги отварные						
Мозги	166	133	125	100	84	67
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Уксус 3%-ный	5	5	4	4	3	3
Масса отварных мозгов	—	100	—	75	—	50
Шампиньоны свежие	57	43	38	29	—	—
или грибы белые свежие	53	40	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	30	—	20	—	—
Гарнир №№ 683, 692, 694, 700	—	100	—	100	—	150
Соус №№ 778, 779, 782, 783	—	100	—	75	—	50
или масло сливочное	5	5	3	3	—	—
Выход: с соусом	—	330	—	270	—	250
с маслом	—	235	—	198	—	—

Мозги выдерживают в холодной воде в течение 2 ч и, вынимая из воды, осторожно снимают с них пленку, затем заливают холодной водой, добавляют уксус, морковь, лук, петрушку и доводят до кипения. Дальнейшую варку производят при слабом кипении (10-15 мин). За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, перец горошком и лавровый лист. Хранят мозги в том же отваре. По мере спроса отварные мозги порционируют и проваривают в бульоне. При отпуске на мозги кладут ломтики вареных шампиньонов или белые грибы (I и II колонки), гарнируют и поливают соусом или маслом. Благо можно отпускать без грибов.

Гарниры — рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром. Соусы — белый основной, паровой, белый с шафраном, томатный.

540. Вымя отварное в соусе

Вымя говяжье	182	182	136	136	91	91
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса отварного вымени	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 681, 688, 692, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798, 802	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Кусти вымени массой 1,5-2 кг вымачивают в холодной воде 3-5 ч и варят с кореньями и специями, как говядину (с. 241). Отварное вымя нарезают широкими кусками по 1-2 на порцию, заливают соусом и кипятят 10-15 мин.

Гарниры — каша рассыпчатая, каша вязкая, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с дрожжами.

Натопированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпав их солью и перцем, кладут на сковороду или противень с жаром, нагретым до 150-180°C, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Выделяющийся при жаренье жир и мясной сок используют для приготовления и отпуска мясных блюд. Для этого на противень или сковороду сразу после окончания жаренья наливают небольшое количество горячей воды или бульона и дают закипеть. Полученную жидкость сливают в посуду и уваривают с добавлением поджаренных кореньев и лука, ставшая колониной жир.

Мясной сок в количестве 25 г на порцию используют для поливки мяса, жаренного в натуральном виде.

Вместо мясного сока натуральное мясо, жаренное крупным или жаренным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус.

Панирисованные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин. Перед панированием их посыпавают солью и перцем.

Некоторые продукты (молоки, грудина и др.) предварительно варят, посыпав солью и перцем, панируют в масле, смачивают в масле, затем заправляют в сухарях и жарят в большом количестве жира (во фритюре), нагретом до 180-190°C. После образования золотистых продуктов вынимают и дают стечь жиру.

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сахар при отпуске поливают только жаром или подают к ним отдельно соус или мясной сок.

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассычатыми кашами, макаронами. Общие правила жаренья изделий из рубленого мяса описаны в специальном разделе (с. 274).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
542. Мясо, жаренное крупным куском						
Говядина (вырезка, голштыг, тонкий край) или баранина, козлятина (тазобедренная часть, корейка, лопаточная часть)	209	154	156	115	105	77
или свинина (тазобедренная часть, корейка, шпиковая часть, лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79
или гелитина (тазобедренная часть, лопаточная часть, корейка)	173	147	129	110	87	74
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Мясо жаренного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 683, 685, 687, 688, 692, 693, 694, 696, 702, 708, 733, 739	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	225	—	200

Говядину жареную (с. 246) нарезают по 2-3 куска на порцию, а телятину, свинину и баранину — по 1-2 куска. При отпуске мясо гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — каша рассычатая, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель в мундире, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи в молочном соусе (1-й вариант), капуста тушеная, сложенные гарниры.

К говядине подают картофель отварной или жареный или сложенные гарниры и дополнительно строганный хрен (15-20 г). К баранине подают кашу рассычатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной или жареный, сложенные гарниры. Можно подать соус молочный с луком (рец. № 794) 50 г на порцию.

К свинине подают кашу рассычатую гречневую, бобовые отварные, картофель отварной или жареный, тушеную капусту, сложенные гарниры. К телятине можно подать макаронные изделия отварные, картофель в мундире, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложенные гарниры.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
543. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное						
Говядина (толстый, тонкий край)	178	131	136	100	94	69
Шпик	18	17	11	11	6	6
или баранина, козлятина (корейка, тазо-бедренная часть, полоточная часть)	222	159	166	119	110	79
Чеснок	2,3	1,8	1,5	1,2	1,0	0,8
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареного шпигованного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 683, 685, 687, 688, 692, 693, 694, 696, 702, 708, 733, 739	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	225	—	200

Говядину шпигуют шпиком, а баранину чесноком. Шпигованное мясо жарят (с. 246). Отпускают так же, как мясо, жаренное крупным куском (рец. № 542)

544. Грудница, фаршированная кашей

Баранина, козлятина (грудница)	222	159	166	119	110	79
Крупа гречневая*	52	52	52	52	50	50
или крупа рисовая	39	39	39	39	38	38
Масса каш	—	109	—	109	—	105
Лук репчатый	36	30	36	30	24	20
Маргарин столовый	16	16	12	12	8	8
Масса пассерованного лука с маслом	—	24	—	22	—	15
Яйца	1 2 шт.	20	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Петрушка (зелень) или укроп	7	5	8	6	6	4
Масса фарша	—	160	—	150	—	134
Масса конфекты	—	319	—	269	—	213
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареной грудницы	—	255	—	215	—	170
Выход	—	255	—	215	—	170

У грудницы с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки, ребра удаляют до или после тепловой обработки. Затем по всей длине грудницы, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребру прорезают пленки так, чтобы получилось пространство в виде желоба. Образовавшийся выток наполняют рассыпчатой кашей (рисовой или гречневой), смешанной с пассерованным луком и жиром, сваренным вкрутую мелкоизмельченными яйцами и зеленью петрушки или укропа. Края зашивают.

Подготовленную грудницу посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу до готовности (более часа).

Готовую грудницу нарезают по одному куску на порцию и поливают мясным соком

545. Грудница, фаршированная рисом и печеньем

Баранина, козлятина (грудница)	222	159	166	119	110	79
Крупа рисовая	29	29	29	29	29	29
Масса каш	—	81	—	81	—	81
Печень говяжья	35	29	27	22	18	15
или свиная, или баранья	33	29	25	22	17	15
Масса жареной печени	—	20	—	15	—	10
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20

* Дарца не пересчитывать и быстрорастворимой.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый	16	16	12	12	8	8
Масса пассерованного жира с жиром	—	23	—	19	—	15
Яйца	1/2 шт.	20	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Петрушка (зелень) или укроп	7	5	7	5	8	6
Масса фарша	—	147	—	131	—	121
Масса полуфабриката	—	306	—	250	—	200
Жир животный топленый глицерой	4	4	3	3	2	2
Масса жареной грудинки	—	245	—	200	—	160
Выход	—	245	—	200	—	160

Грудинку готовят так же, как в рец. № 544, фаршируя ее рассыпчатой рисовой кашей, смешанной с пассерованным жиром и измельченной жареной печенью, крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа. Жарят и подают грудинку так же, как грудинку баранью, фаршированную кашей.

546. Грудинка, фаршированная мясом с рисом для мясом

Баранина (грудинка)	168	119	110	79	—	—
На фарш:						
Крупа рисовая	14	14	8	8	—	—
Масса головного риса	—	39	—	22	—	—
Баранина (копченое мясо)	42	30	28	20	—	—
Вода	6	6	4	4	—	—
или						
Баранина (копченое мясо)	91	65	56	40	—	—
Вода	10	10	6	6	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	—	—
Маргарин столовый	8	8	5	5	—	—
Масса пассерованного жира с жиром*	—	15	—	12	—	—
Масса фарша	—	86	—	56	—	—
Масса полуфабриката	—	205	—	135	—	—
Жир животный топленый глицерой	3	3	2	2	—	—
Масса жареной грудинки	—	144	—	108	—	—
Гарнир №№ 679, 685, 688, 694, 696, 701, 720	—	150	—	150	—	—
Выход	—	314	—	258	—	—

Полуфабрикат готовят и блюдо отпускают так же, как описано в рец. № 544, но используют фарш мясной или мясной с рисом.

Фарш: в измельченное сырое мясо добавляют воду, соль, перец, пассерованный лук и отварной рис (для фарша мясного с рисом), затем все тщательно перемешивают. Гарниры — каша рассыпчатая, бобовые отварные, картофельные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи, припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

547. Поросенок жареный

Поросенок	268	214	179	143	134	107
Сметана	10	10	7	7	5	5
Жир животный топленый глицерой	4	4	3	3	2	2
Масса жареного поросенка	—	150	—	100	—	75
Гарнир №№ 679, 696, 720, 733	—	150	—	150	—	150
Выход	—	300	—	250	—	225

* Пассерованный с жиром лук используется для обоих видов фарша.

Обработанным поросенком придают плоскую форму посыпая снаружи и внутри солью. Тушки массой свыше 4 кг перед жарением разрубают вдоль на половинки, а еще более крупные тушки (свыше 6 кг) — на 4-6 частей. Подготовленные тушки кладут на разогретый противень с жиром спинкой вверх, прокалывают кожу в нескольких местах смазывают поверхность сметаной, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250-275°C, после чего дожаривают при температуре 165-170°C. Чтобы корочка у поросенка получилась хрустящей, в процессе жарения его не переворачивают и не поливают соком, а только смазывают жиром. В зависимости от массы тушек жаренье продолжается 50-60 мин. У готовых поросят отрезают голову, разрубав вдоль пополам, а каждую половинку рубают поперек на порционные куски. Отпускают с гарниром, поливая мясным соком и выделявшимся жиром.

Гарниры — каша рассыпчатая гречневая, картофель жареный (из сырого), тыква, кабачки, баклажаны жареные, слоеный гарнир. Можно подать соус сметанный с хреном 75 г — по I и II колонке, 50 г — по III колонке.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
548. Бифштекс						
Говядина (вырезка)	216	159	170	125 [*]	109	8 [*]
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	79	—	50
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Масло заливное № 814	15	15	—	—	—	—
Гарнир №№ 695, 696, 697, 720, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Выход	—	280	—	239	—	200

Порционные куски толщиной 20-30 мм, нарезанные из утолщенной части зачищенной вырезки, слегка отбивают, посыпая солью и перцем и жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180°C, до образования с обеих сторон поджаристой корочки.

Продолжительность тепловой обработки составляет около 15 мин.

Отпускают бифштекс с гарниром и стrogаным хреном (I и II колонки), поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла (I колонка). При отсутствии свежего хрена к бифштексу отдельно можно подать соус хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жареный во фритюре, тыква, кабачки, баклажаны жареные, слоеные гарниры.

549. Бифштекс с яйцом

Говядина (вырезка)	216	159	170	125 [*]	109	80 [*]
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	79	—	50
Яйцо	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовой яичницы	—	40	—	40	—	40
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Гарнир №№ 695, 696, 697, 720, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Выход	—	305	—	279	—	240

Приготавливают так же, как и бифштекс (рец. № 548), но при отпуске на готовый бифштекс вместо желтого масла кладут яичницу сделанную из одного яйца. Гарниры — те же.

550. Бифштекс с луком

Говядина (вырезка)	216	159	170	125 [*]	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Масса жареного бифштекса	—	100	—	79	—	—
Лук, жаренный во фритюре № 718	—	40	—	35	—	—
Гарнир №№ 695—697	—	150	—	150	—	—
Выход	—	290	—	264	—	—

Приготавливают так же, как бифалтекс (реп. № 548). При отпуске вокруг готового бифалтекса укладывают жареный картофель, мясо поливают соком и кладут на него лук жареный во фритюре. Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жареный во фритюре.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
551. Филе						
Говядина (вырезка)	216	159	170	125 ^в	109	80 ^в
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	3	3
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 692, 695—697, 700, 719, 720, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Выход	—	255	—	234	—	205

Порционные куски толщиной 40-50 мм нарезают из средней части вырезки, посыпают солью, перцем и, не отбивая, жарят с обеих сторон на сковороде с жаром, нагретым до температуры 150-180°С. В зависимости от требуемой степени прожаривания продолжительность жарения составляет до 25 мин. При отпуске филе поливают жаром и мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жареный во фритюре, овощи отварные с жаром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, слоенные гарниры.

552. Филе с соусом

Говядина (вырезка)	216	159	170	125 ^в	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	—
Окорок копчено-вареный (со шкуркой и костями)	26	20	26	20	—	—
или язык говяжий	34	34	34	34	—	—
Масса готового окорока или языка	—	20	—	20	—	—
Гренок № 1041	—	20	—	20	—	—
Гарнир №№ 695—697, 699, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	—
Соус №№ 761, 766, 770	—	75	—	50	—	—
Выход	—	365	—	319	—	—

Вырезку нарезают и жарят, как в реп. № 551. При отпуске на гренок кладут ломтик прожаренного копчено-вареного окорока или вареного языка, сверху — жареное филе и поливают соусом. Гарнир выкладывают отдельно.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жареный во фритюре, крокеты картофельные, слоенные гарниры.

Соусы — красный с вином, красный с грибами и помидорами, красный с эстрагоном.

553. Филе с грибами и соусом

Говядина (вырезка)	216	159	170	125 ^в	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	—
Окорок копчено-вареный (со шкуркой и костями)	26	20	—	—	—	—
или язык говяжий	34	34	—	—	—	—
Масса готового окорока или языка	—	20	—	—	—	—
Шампиньоны свежие	38	29	38	29	—	—
или грибы белые свежие	36	27	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	20	—	20	—	—
Гренок № 1041	—	20	—	20	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Гарнир №№ 695—697, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	—
Соус № 761	—	75	—	50	—	—
Выход	—	385	—	319	—	—

Мясо нарезают и жарят, как в рец. № 551. При отпуске на гринок кладут ломтик копчено-маринованного прожаренного окорока или вареного языка и жареное филе, сверху отварные грибы, нарезанные дощечками, и поливают красным соусом с вином.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, сложные гарниры.

Соус — красный с вином.

554. Филе с помидорами и соусом

Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	—	—
Жир животный толстый говяжий	5	5	3	3	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	—
Грибок № 1041	—	20	—	20	—	—
Паштет из печени № 159	—	25	—	25	—	—
Помидоры жареные № 719	—	55	—	55	—	—
Гарнир №№ 695—697	—	100	—	100	—	—
Соус № 761	—	75	—	50	—	—
Выход	—	375	—	329	—	—

Мясо нарезают и жарят, как в рец. № 551. При отпуске на гринок смазанный соусом из печени, кладут жареное филе, поливают соусом, а сверху укладывают половинки поджаренных помидоров. Гарнир можно подать отдельно. Допускается приготовление без печени и паштета.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре.

Соус — красный с вином.

555. Лангет

Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	109	80*
Жир животный толстый говяжий	10	10	7	7	5	5
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 695—697, 699, 719, 720, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	229	—	200

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куска из поршню, толщиной 10-12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на сковороде с жаром, нагретым до 150-180°C, до образования поджаристой корочки (8 мин). При отпуске лангет гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

556. Лангет с помидорами

Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	—	—
Жир животный толстый говяжий	10	10	7	7	—	—
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	—
Помидоры жареные № 719	—	80	—	63	—	—
Гарнир №№ 695-697, 699, 720, 739, 740	—	150	—	150	—	—
Выход	—	330	—	294	—	—

Приготавливают, как янкет с гарниром (рец. № 555). При отпуске гарнируют, поливают мясным соком и кладут на янкет воловники поджаренных помидоров.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жареный во фритюре, крокеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложенные гарниры.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
557. Янкет с соусом						
Говядина (вырезка)	216	159	170	125 [#]	109	80 [#]
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного янкета	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 695-697, 699, 719, 720, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 761, 762, 763, 800	—	75	—	50	—	50
Выход	—	325	—	279	—	250

Приготавливают так же, как и янкет (рец. № 555). При отпуске гарнируют, соус подают отдельно или поливают им мясо.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жареный во фритюре, крокеты картофельные, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложенные гарниры. Соусы — красный основной, красный с вином, луковый, красный с луком и огурцами, сметанный с луком

558. Антрекот

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
558. Антрекот						
Говядина (толстый и тонкий край)	216	159	170	125 [#]	109	80 [#]
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Масло зеленое № 814	15	15	—	—	—	—
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Гарнир №№ 693, 695-697, 713, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Выход	—	280	—	239	—	200

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 1,5-2,0 см, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом. Отпускают антрекот с гарниром и строганинч хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла. При отсутствии свежего хрена к антрекоту отдельно можно подать соус хрен промышленного производства (30 г).

Гарниры — картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жареный во фритюре, кабачки или тыква, тушеные в сметане, сложенные гарниры.

559. Антрекот с шпизом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
559. Антрекот с шпизом						
Говядина (толстый и тонкий край)	216	159	170	125 [#]	109	80 [#]
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Яйцо	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовой шпизы	—	40	—	40	—	40
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Гарнир №№ 693, 695-697, 713, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Выход	—	305	—	279	—	240

Приготавливают так же, как антрекот (рец. № 558), но при опуске на готовый антрекот кладут гарниру (случайно из одного блюда, гарнируют рядом располагают горку стручкового хрена (I и II колонки). Гарниры те же, что и в рец. № 558.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
560. Антрекот с луком						
Говядина (толстый и тонкий край)	216	159	170	125*	109	80*
Жир говяжий топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Лук жаренный во фритюре № 718	—	40	—	35	—	30
Гарнир №№ 693, 695—697, 713, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Выход	—	290	—	264	—	230

Приготавливают так же, как антрекот (рец. № 558), но при опуске на готовый антрекот кладут лук жаренный во фритюре. Гарниры те же, что и в рец. № 558.

561. Бефстроганов

Говядина (вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части) или телешина (корейка, тазобедренная часть, покаточная часть)	216	159	162	119	107	79
Лук репчатый	57	48	43	36	29	24
Мargarin столовый	15	15	10	10	7	7
Масса лука пассерованного	—	24	—	18	—	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Сметана	40	40	30	30	20	20
Соус Южный	5	5	4	4	3	3
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса соуса и пассерованного лука	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 692, 695—697, 699	—	150	—	150	—	150
Выход	—	350	—	300	—	250

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным толстым слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180°C, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса Южного согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус Южный можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Опускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир водят отдельно (по III колонке допускается совместный подача).

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные.

562. Поджарка

Говядина (толстый, тонкий край, верхний и внутренний куски тазобедренной части) или свинина (корейка, тазобедренная часть) или баранина, козлятина (корейка, тазобедренная часть) или телешина (корейка, покаточная часть, тазобедренная часть)	216	159	162	119	107	79
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50
Лук репчатый	48	40	34	30	24	20

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Жир животный топленый грядовой	15	15	10	10	7	7
Масса пассерованного лука	—	20	—	15	—	10
Томатное пюре	20	20	15	15	10	10
Масса пассерованного лука и томата	—	35	—	25	—	15
Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 695—697, 700, 708, 711	—	150	—	150	—	150
Выход	—	205	—	250	—	215

Мясо нарезают брусочками массой 10-15 г, посыпают солью и перцем, жарят до готовности. Затем добавляют мелко нашинкованный пассерованный репчатый лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. По I и II колонкам подварку готовят и отпускают в порционной сковороде. Гарнир подают отдельно (по III колонке отпускается совместная подача).

Гарниры — каша рассыпчатая, бобыные отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофели жареный (из сырого); картофель, жареный во фритюре, овощи отварные с жаром, капуста тушеная, свекла тушеная.

563. Шашлык из баранины, говядины или свинины

Баранина, коллетное (корейка, та- зобдеревная часть)	222	159	166	119	—	—
или говядина (вырезка, толстый, тон- кий край)	216	159	162	119	—	—
или свинина (корейка, та- зобдеревная часть)	173	147	129	110	—	—
Лук репчатый	30	25	24	20	—	—
Уксус 3%-ный	15	15	10	10	—	—
Масса жареного шашлыка	—	100	—	75	—	—
Соус Южный	15	15	10	10	—	—
Гарнир:						
Помидоры свежие	118	100	118	100	—	—
или огурцы свежие	105	100	105	100	—	—
Лук зеленый	25	20	25	20	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	—	—
Лимон	11	10	11	10	—	—
Выход	—	265	—	235	—	—

Мясо нарезают кубиками по 30-40 г (по 3-4 кусочка на порцию), посыпают солью, перцем, сбрызгивают уксусом, добавляют сырой рубленый репчатый лук, перемешивают и ставят в холодное место на 4-6 ч. Подготовленное мясо надевают на шашлык и жарят над раскаленным углем или в гриле.

Если шашлык готовят из мясной баранины, то варзанное мясо (без предварительного маринования) посыпают солью, перцем, надевают на шашлык и жарят, как маринованный шашлык. В этом случае лук и уксус для маринования не используются.

При отпуске шашлык гарнируют дольками свежих помидоров или огурцов, кольцами сырого репчатого лука, а также зеленым луком, нарезанным столбиками длиной 3,5-4 см и длиной лямкина.

Вместо свежих овощей к шашлыку можно подать рассыпчатый рис (рец. №№ 682, 683 или 684—130 г) и сырой или маринованный репчатый лук (рец. № 717—20 г). Норму соуса Южного можно уменьшить до 50 г. Шашлык можно отпустить без соуса или с одним репчатым луком (20 г). Выход блюда при этом соответственно изменяется.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
564. Шашлык из говядины						
Говядина (вырезка)	216	159	162	119	—	—
Шлык	41	39	29	28	—	—
Жир животный топленый говяжий	11	11	7	7	—	—
Масса жареной говядины	—	100	—	75	—	—
Масса жареного шлыка	—	35	—	25	—	—
Лук, жаренный во фритюре № 710	—	25	—	20	—	—
Гарнир № 683	—	150	—	150	—	—
Соус Южный	15	15	10	10	—	—
Выход	—	325	—	280	—	—

Кусочки мяса овальной формы массой по 40 г посыпают солью и перцем и накалывают на шпажку вперемежку с кусочками шлыка, вьюс меньшей толщиной. Первый и последний кусочек должны быть мясными. Подготовленный шашлык жарят на сковороде с небольшим количеством жира. Можно жарить и на угли, но в этом случае жир животный топленый говяжий не используется.

При отпуске на пригуженной реш кладут шашлык (шпажку вынимают так, чтобы формы шашлыка сохранились), сверху укладывают кольца жаренного во фритюре лука. Шашлык можно отпустить без раса.

565. Котлеты натуральные

Баранина (корейка)	222	159+12*	158	113+12**	112	80**
или свиная (корейка)	173	147+20*	123	105+20**	94	80**
или телятина (корейка)	241	159+20*	159	105+20**	121	80**
Жир животный топленый говяжий	10	10	7	7	5	5
Масса жареных котлет						
из баранины	—	100+12*	—	71+12*	—	50**
из свиной	—	100+20*	—	71+20*	—	54**
из телятины	—	100+20*	—	66+20*	—	50**
Масло сливочное чист маргарин столовый	5	5	—	—	—	—
Гарнир №№ 692, 693, 695-697, 700, 702, 703-733, 735, 740	—	150	—	150	—	150
Выход:						
баранины	—	267	—	233	—	200
свиной	—	275	—	241	—	204
телятины	—	275	—	236	—	200

Натуральные котлеты, нарезанные из корейки по одному куску на порцию вместе с реберной костью (I и II варианты), жарят на разогретой сковороде с жиром и доводят до готовности в жирочном шкафу (10-12 мин).

При отпуске на косточку котлеты надевают палочку, гарнируют и поливают жиром или мясным соком. Гарниры — картофель отварной, картофель в молоке, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), слоеные гарниры.

566. Окорок жареный с помидорами

или луком						
Окорок копчено-вареный (со шкуркой и костями)	146	111	109	83	74	58
Горчица	—	20	—	15	—	10
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса обжаренного окорока	—	100	—	75	—	50
Помидоры жареные № 719	—	80	—	65	—	—
или лук, жаренный во фритюре № 718	—	40	—	35	—	30

* Масса реберной косточки.

** Масса котлет без косточек.

I II III
БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

Гарнир №№ 685, 692, 694, 695, 696, 700, 708, 720	—	150	—	150	—	150
Выход: с помидорами с луком	—	330	—	290	—	—
	—	290	—	260	—	230

Окорок, нарезанный ломтиками, смазывают горчицей и обжаривают 2-3 мин на жире. При отпуске на окорок кладут половинки поджаренных свежих помидоров или лук, жаренный во фритюре, и гарнируют.

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, пышка, кабачки, баклажаны жареные.

567. Колбаса, сардельки, сосиски жареные

Колбаса вареная	114	111	86	83	58	56
или сардельки целиком	112	109	84	82	55	54
или сардельки, разрезанные вдоль или сосиски	121	118	90	88	61	59
Маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
Масса обжаренных колбасных изделий	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 687, 692—694, 695, 696, 700, 708, 720	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 739, 764	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Отпущенную колбасу, нарезанную по 1-2 куску на порцию, сардельки целиком или разрезанные вдоль или сосиски обжаривают. При отпуске колбасные изделия гарнируют и поливают соусом. Можно отпустить без соуса.

Гарниры — каша рисовая, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной, картофель в масле, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, пышка, кабачки, баклажаны жареные. Соусы — красный острый, луковый с горчицей.

568. Колбаса жареная по-ленинградски

Колбаса вареная	114	111	86	83	57	55
Мука	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4
Сухари	20	20	15	15	10	10
Масса полуфабриката	—	140	—	105	—	70
Маргарин столовый	12	12	10	10	6	6
Масса жареной колбасы	—	120	—	90	—	60
Гарнир №№ 679, 687, 692, 694, 695, 696, 700, 708, 720	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 739, 764	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	4	4
Выход: с соусом с жиром	—	370	—	345	—	260
	—	278	—	245	—	214

Колбасу очищают, нарезают по 1-2 куску на порцию, панируют в муке, обжаривают в масле, выкладывают в лоток, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с гарниром и соусом или гарниром и жиром. Можно отпустить без жира и соуса.

Гарниры и соусы те же, что и в рец. № 567

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
569. Эскалоп						
Свинина (корейка)	173	147	147	125 ⁸	94	80 ⁸
из телятины (корейка)	241	159	189	125 ⁸	121	80 ⁸
из баранины (корейка)	222	159	175	125 ⁸	112	80 ⁸
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного эскалопа						
из свинины	—	100	—	85	—	54
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	50
Гренок № 1041	—	20	—	20	—	—
Гарнир №№ 692, 695—697, 700, 733, 735	—	150	—	150	—	150

Выход: из свинины — 270 из телятины, баранины — 270 — 253 — 249 — 204 — 200

Её корейки нарезают порционные куски мяса толщиной 10-15 мм (по 1-2 на порцию), слегка отбивают, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон. При отпуске эскалоп кладут на гренок, гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жаром, слоеные гарниры.

570. Эскалоп с соусом

Свинина (корейка)	173	147	147	125 ⁸	—	—
из телятины (корейка)	241	159	189	125 ⁸	—	—
из баранины (корейка)	222	159	175	125 ⁸	—	—
Почки (свиные, телятины)	30	27	24	22	—	—
Грибы белые свежие	70	53	53	40	—	—
из шампиньонов свежих	75	57	57	43	—	—
Жир животный топленый пищевой	13	13	10	10	—	—
Масса жареного эскалопа						
из свинины	—	100	—	85	—	—
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	—
Гренок № 1041	—	20	—	20	—	—
Масса жареных почек	—	15	—	12	—	—
Помидоры жареные № 719	—	25	—	25	—	—
Масса жареных грибов	—	40	—	30	—	—
Гарнир №№ 692, 695—697, 700, 733, 735	—	100	—	100	—	—
Соус №№ 761, 763, 770, 783	—	100	—	75	—	—
Чеснок	1,0	0,8	1,0	0,8	—	—

Выход: из свинины — 400 из телятины, баранины — 400 — 347 — 341 — — —

Уложенный на гренок жареный эскалоп (реп. № 569) гарнируют, кладут на него половинки поджаренных помидоров, поджаренные почки и вареные грибы, нарезанные дощечками, и поливают соусом, в который добавляют мелко нарубленный чеснок.

Гарнир — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жаром, слоеные гарниры.

Соусы — красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с эстрагоном, томатный.

571. Эскалоп с помидорами

Свинина (корейка)	173	147	147	125 ⁸	94	80 ⁸
из телятины (корейка)	241	159	189	125 ⁸	121	80 ⁸
из баранины (корейка)	222	159	175	125 ⁸	112	80 ⁸
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного эскалопа						
из свинины	—	100	—	85	—	54
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	50

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Помидоры жареные № 719	—	50	—	50	—	50
Гарнир №№ 695—699, 699, 720	—	150	—	150	—	150
Выход: из свином	—	300	—	285	—	254
из телитины, баранины	—	300	—	279	—	250

На жареный эскалоп (рец. № 569) кладут половинки поджаренных помидоров, поливают мясным соком и гарнируют.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жареный во фритюре, крошеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

572. Мясо жаренное с соусом эстрагон

Баранина, козлятина (корейка, тазобедренная часть)	222	159	166	119	110	79
или свином (корейка, тазобедренная часть)	173	147	129	110	87	74
или телитина (корейка, тазобедренная часть)	241	159	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50
Окорок копчено-вареный (со шпурой и костями)	26	20	—	—	—	—
или язык говяжий	34	34	—	—	—	—
Масса готового окорока или языка	—	20	—	—	—	—
Гречи № 1041	—	20	—	20	—	20
Гарнир №№ 695—697, 719, 720, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Соус № 770	—	100	—	75	—	50
Выход	—	390	—	320	—	270

Мясо нарезают по 1-2 куска на порцию, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят. На гринок кладут прожаренный копчено-вареный окорок или отварной язык, сверху укладывают жареное мясо и поливают соусом красным с эстрагоном. Гарнир подают отдельно.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жареный во фритюре, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, стейкные гарниры.

573. Котлеты отбивные

Свинина (корейка)	168	143+20*	106	90+20*	82	70**
или телитина (корейка)	217	143+20*	136	90+20*	106	70**
или баранина (корейка)	211	151+12*	137	98+12*	98	70**
Яйца	1/3 шт.	8	1/8 шт.	5	1/13 шт.	3
Сухари	22	22	15	15	9	9
Масса полуфабриката из свином, телитины	—	171+20*	—	105+20**	—	80**
из баранины	—	179+12*	—	113+12**	—	80**
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареных котлет из свином, телитины	—	125+20*	—	77+20*	—	58
из баранины	—	125+12*	—	79+12*	—	56
Гарнир №№ 692, 695, 697, 700, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150

* Масса рубленной косточки

** Масса дана без косточки.

Масло сливочное или маргарин столовый	I		II		III	
	В	В	5	5	4	4
Выход: из свиных, телятиных	—	303	—	252	—	212
из баранины	—	295	—	246	—	210

Порционные куски мяса, марезанные с косточкой (по III колонке без косточки) из корейки (по одному на порцию), слегка отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске гарнируют и поливают жиром. По II и III колонкам можно отпустить без жира.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жареный во фритюре, овощи отварные с жиром, столовые гарниры.

574. Шницель

Свинина (тазобедренная часть)	168	143	129	110	82	70
или телятина (тазобедренная часть)	217	143	167	110	106	70
или баранина, ослатина (тазобедренная часть)	211	151	154	110	98	70
Яйца	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5	1/13 шт.	3
Сухари	22	22	15	15	9	9
Масса полуфабриката из свиных, телятиных	—	171	—	125*	—	80*
из баранины	—	179	—	125*	—	80*
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареного лимона из свиных или из телятиных	—	125	—	91	—	58
из баранины	—	125	—	88	—	56
Калерсы	16	8	—	—	—	—
Лимон	9	8	—	—	—	—
Гарнир №№ 692, 695—697, 700, 703, 720, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4

Выход: свиных, телятиных	—	299	—	246	—	212
баранины	—	299	—	243	—	210

Порционные куски, марезанные из мякоти тазобедренной части, отбивают и рубят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске шницель кладут на гарнир, поливают жиром, сверху кладут прожареные с жиром и цедрой калерсы и кусочек лимона без кожуры (I колонка). По I колонке блюдо можно отпустить без калерсов и лимона, а по II и III колонкам — без жира.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель, жареный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (2-й вариант), тыква, кабачок, баклажаны жареные, столовые гарниры.

575. Ромштекс

Свинина (толстой, тонкой крал, вертельной и внутренней куски тазобедренной части)	194	143	149	110	95	70
Яйца	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5	1/13 шт.	3
Сухари	22	22	15	15	9	9
Масса полуфабриката	—	171	—	125*	—	80*
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареного ромштенка	—	125	—	91	—	58
Гарнир №№ 679, 685, 692, 695—697, 700, 702, 703, 720, 728, 733, 739, 740	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4

Выход	—	283	—	246	—	212
-------	---	-----	---	-----	---	-----

Порционные куски (по одному на порцию) отбивают, разлят, смачивают в масле, панируют в сухарях и жарят. При отпуске поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — каша рассыпчатая, бобовые отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи в молочном соусе (I и II варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные сложные гарниры.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
576. Мозги жареные						
Мозги	173	138	130	104	85	68
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Уксус 3%-ный	5	5	4	4	3	3
Масса вареных мозгов	—	104	—	78	—	51
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Масса полуфабриката	—	109	—	82	—	54
Мargarin столовый	10	10	8	8	6	6
Масса жареных мозгов	—	100	—	75	—	50
Лимон	14	13	11	10	—	—
Гарнир №№ 679, 693, 694, 695, 696, 701, 727	—	150	—	150	—	150
Margarin столовый	8	8	5	5	4	4
Выход	—	271	—	240	—	204

Отварные мозги (реп. № 539) охлаждают, нарезают на порции ломтиками, посыпают солью, перцем, панируют в муке и обжаривают на жире до образования румяной корочки.

При отпуске мозги гарнируют, поливают жиром, кладут дольку лимона.

Гарниры — каша рассыпчатая, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи, притушенные с жиром, сложный гарнир.

577. Почка жареная с помидорами или лимонным соком

Почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные, или теленки	202	182	151	136	101	91
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареных почек	—	100	—	75	—	50
Помидоры жареные № 719	—	80	—	65	—	—
или лимон	19	8*	17	7*	10	4*
Гарнир №№ 692, 694, 695, 696, 699, 700	—	150	—	150	—	150
Выход: с помидорами	—	330	—	290	—	—
с лимонным соком	—	258	—	232	—	204

Почки вымачивают от пенок и излишнего жира. Для удаления специфического запаха говяжьи почки вымачивают в течение 2-3 ч в дважды сменяемой воде, заливают свежей водой и доводят до кипения. Воду сливают, почки промывают, вновь заливают свежей водой (3 л воды на 1 кг почек) и варят до готовности. Вареные говяжьи или сырые бараньи, теленки и свиные почки нарезают ломтиками, посыпают солью и перцем и жарят 3-6 мин. При отпуске на почки кладут половинку обжаренных помидоров или поливают их лимонным соком (можно отпустить без лимонного сока). Жареные почки хранить нельзя, так как вкус их быстро ухудшается.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), цветы картофельные, овощи отварные с жиром.

* Масса лимонного сока.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
578. Почка с грибами в соусе красным с вином						
Почка говяжья	242	208	181	156	—	—
или баранин, или свиная, или теленок	202	182	151	136	—	—
Жир животный пищевой	10	10	7	7	—	—
Шампиньоны свежие	66	50	57	43	—	—
или грибы белые свежие	62	47	53	40	—	—
Масса жареных помид.	—	100	—	75	—	—
Масса жареных грибов	—	35	—	30	—	—
Гарнир №№ 692, 695—697, 700	—	150	—	150	—	—
Соус № 761	—	100	—	75	—	—

Выход — 385 — 330 — —

Обжаренные почки (рец. № 577) зашпикуют соусом красным с вином, добылиют вареными жареными ломтиками грибов белых или шампиньонов и доведут до кипения. Гарнир подают отдельно.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного) картофель жареный (из сырого), картофель, жареный во фритюре, овощи отварные с жиром.

579. Почка жареная зеленым

Почка баранин, или свиная, или теленок	199	179	160	144	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	—	—
Сахар	20	20	15	15	—	—
Масса колумбафениста	—	200	—	167	—	—
Жир животный пищевой	12	12	10	10	—	—
Масса жареных помид.	—	125	—	100	—	—
Лимон	6	5	6	5	—	—
Зеленое масло № 814	15	15	10	10	—	—
Гарнир №№ 692, 695—697, 700	—	100	—	100	—	—

Выход — 245 — 215 — —

Почка, вычищенная от лишнего жира и пленки, жаривают. Затем их нарезают доль пополам. Подготовленные почки посыпают солью и перцем, скатывают в лезене, панируют в муке, скрепляют шпиком, обжаривают на сковороде с жиром и доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче удаляют шпиком, на почку кладут кусочек зеленого масла (можно без масла), дольку лимона и гарнируют.

Гарниры те же, что и в рец. № 578.

580. Почка жареная в соусе

Почка говяжья	242	208	181	156	121	104
или почка баранин, или свиная, или теленок	202	182	151	136	101	91
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса готовых помид.	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 692, 694, 695, 696, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 762, 783, 798	—	100	—	75	—	50

Выход — 350 — 300 — 250

Почка жареная в соусе готовят так же, как и почка с грибами в соусе красным с вином (рец. № 578).

Гарниры — каша рассыпчатая, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Соусы — красный овощной, луковый, томатный, сметанный.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
581. Печень жареная с жаром или луком						
Печень говяжья	170	141	127	105	86	71
или печень баранья, или свиная, или телячья	160	141	119	105	81	71
Мука пшеничная	6	6	5	5	3	3
Масса полуфабриката	—	147	—	110	—	74
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареной печени	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 692, 694, 695, 696, 700	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый или пуш, жареный во фритюре № 718	10	10	5	5	4	4
	—	15	—	15	—	10
Выход: с жаром	—	260	—	230	—	204
с луком	—	265	—	240	—	210

Печень нарезают по 1-2 куска на порцию (свиную печень бланшируют) посыпают солью и перцем, ваннуруют в муке и жарят с обеих сторон до готовности, но не пережаривая.

Отпускают с гарниром и жаром или с гарниром и жареным луком, который кладут на готовую печень. Гарниры — каша рассыпчатая, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жаром.

582. Печень на-строгановски

Печень говяжья	177	147	133	110	89	74
или печень баранья, или свиная, или телячья	167	147	125	110	84	74
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса готовой печени	—	100	—	75	—	50
Соус № 800	—	100	—	75	—	50
Томатное пюре	10	10	8	8	5	5
Соус Южный	5	5	4	4	3	3
Гарнир №№ 688, 692, 694, 695, 696, 700	—	150	—	150	—	150
Выход:	—	365	—	312	—	258

Подготовленную печень (реп. № 581) нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью и перцем, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с жаром и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заправляют соусом сметанным с луком, добавляют томатное пюре, соус Южный, размешивают и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Можно готовить без соуса Южный, соответственно увеличив дозировку томатного пюре.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жаром.

583. Вымя жареное

Вымя говяжье	193	193	156	156	116	116
Масса вареного вымя	—	106	—	86	—	64
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4	1 1/3 шт.	3
Сухари	22	22	17	17	13	13
Масса полуфабриката	—	137	—	110	—	82
Жир животный топленый пищевой	10	10	8	8	6	6
Масса жареного вымя	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 679, 692, 694, 695, 696, 700, 708	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход:	—	203	—	235	—	229

Вымя варят с давлением кореньев, согласно рец. № 540, охлаждают, нарезают на порционные куски, панируют в муке, смазывают в масле, вновь панируют в сухарях и жарят на жире. При отпуске вымя гарнируют и поливают жиром.

Гарниры — каша рассыпчатая, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (но вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
584. Мозги, сердце, жаренные во фритюре						
Мозги	137	82*	107	64*	68	41*
или сердце	161	82*	125	64*	80	41*
Морковь	3	2	3	2	3	2
Лук репчатый	4	3	4	3	4	3
Петрушка (корень)	3	2	3	2	3	2
Уксус 3 %-ный**	5	5	5	5	5	5
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Сухари	20	20	15	15	12	12
Масса полуфабриката	—	109	—	82	—	54
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареных мозгов, сердца	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 685, 692—694, 695, 696, 700, 701	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное						
или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
или соус № 759, 763	—	100	—	75	—	50
Выход: с жиром	—	258	—	230	—	204
с соусом	—	350	—	300	—	250

Сердце варят до готовности так же, как мясо. Отварные мозги (рец. № 539) или сердце, жаренные по одному куску на порцию, панируют в муке, смазывают в масле, вновь панируют в сухарях и жарят во фритюре. При отпуске мозги или сердце гарнируют поливают жиром или подают отдельно соус.

Гарниры — каша рассыпчатая, бобовые отварные, картофель отварной, картофель в масле, пюре картофельное, картофель жареный (но вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи протушенные с жиром.

Соусы — красный овощной, томатный.

585. Грудка баранья или теленя, жаренная во фритюре

Баранья (грудка)	193	138	143	102	97	69
или теленя (грудка)	209	138	155	102	105	69
Масса жареной грудки без костей	—	88	—	65	—	44
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Сухари	15	15	13	13	8	8
Масса полуфабриката	—	111	—	83	—	56
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареной грудки	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 683, 692, 694, 695—697, 700, 701	—	150	—	150	—	150

* Масса жареных мозгов или сердца

** Для жарки вымы.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Соус №№ 759, 763	—	100	—	75	—	50
или масло сливочное, или маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход: с жаром	—	258	—	230	—	204
с соусом	—	350	—	300	—	250

Грудинку отваривают (с. 241), удаляют ребра, кладут под пресс и ставят в холодильный шкаф на 1,5-2 ч. чтобы мясо приобрело более плотную консистенцию. Затем нарезают по 1-2 куска на порцию, посыпают солью, перцем, панируют в муке, смазывают в масле, панируют в сухарях и жарят во фритюре. При отпуске гарнируют, поливают жиром или отдельно подают соус.

Гарниры — каша рисовая рассыпчатая, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи, припущенные с жаром.

Соусы — красный основной, томатный.

ТУШЕНОЕ МЯСО. СУБПРОДУКТЫ

В тушеном виде готовят следующие части: верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, часть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и грудинку каждого вида), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед обжариванием куски мяса шпигуют кореньями, чесноком и шпиком. Подготовленное мясо посыпают солью, перцем и обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования корочки. Овощи, входящие в состав соуса, обжаривают отдельно или вместе с мясом, добавляя их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо и овощи заливают бульоном или водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные — наполовину (60-150 г жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют приности (чаще всего кладут перец горошком и шафровый лист, иногда — гвоздику, кориандр, базилик, майоран, тмин и др.), а также ароматические корни (пастернак, петрушка, сельдерей) и репчатый лук. Приности, зелень петрушки и сельдерея, спассированную в масле (булет), добавляют за 15-20 мин до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут пастеризованное томатное пюре. Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурые кипения вызывают потерю аромата и сильное вымывание. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, получаемый при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Его процеживают, соединяют с пассерованной без жира мукой, кипятят 25-30 мин, протирают в него разваривающиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15-20% с учетом выпаривания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно.

Для этого нарезают картофель и другие овощи предварительно обжаривают. Если гарнир тушат вместе с мясом, блюдо получится более ароматным и сочным. Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных первичных горшочках с плотно закрытой крышкой, в которых и производится их подача. При массовом производстве тушеных блюд допускается раздельное приготовление гарнира и мяса.

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа.

588. Мясо жареное

Говядина (боковой и наружный куски газобедренной части)	227	167	170	125 [*]	109	80 [*]
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	222	159	175	125 [*]	112	80 [*]
или свиная (лопаточная и шейная части)	173	147	147	125 [*]	94	80 [*]
Жир животный топленый мясцовой	15	15	12	12	10	10
Картофель	133	100	193	145	213	160
Репь*	33	25	20	15	—	—
Морковь	44	35	25	20	44	35
Петрушка (корень)	20	15	13	10	—	—
Лук репчатый	42	35	30	25	24	20
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Масса тушеного мяса говядины	—	100	—	75	—	48
баранины	—	100	—	79	—	50
свиной	—	100	—	85	—	54
Масса соуса и овощей	—	250	—	250	—	250
Выход: говядина	—	350	—	325	—	298
баранины	—	350	—	329	—	300
свиной	—	350	—	335	—	304

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, оладьи, вырезанные дольками, обжаривают до готовности (репу предварительно бланшируют). На бульоне, полученном после тушения мяса, приготавливают соус, заливают им мясо, кладут морковь, петрушку, репу и репчатый лук обжаренные, а также приправы и ароматическую зелень. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей, а затем приправы и зелень удаляют. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и посыпают соусом.

589. Зразы отбивные

Говядина (боковой и наружный куски газобедренной части)	227	167	170	125 [*]	109	80 [*]
или свиная (лопаточная и шейная части)	196	167	147	125 [*]	94	80 [*]
Для фарша:						
Лук репчатый	71	60	60	50	48	40
Жир животный топленый мясцовой	9	9	8	8	6	6
Масса лука пассерованного	—	30	—	25	—	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
или грибы белые свежие	36	27	17	13	17	13
или грибы белые сухие	10	10	5	5	5	5
Масса вареных грибов	—	20	—	10	—	10
Сухари	6	6	5	5	5	5
Петрушка (зелень)	3	2	3	2	3	2
Масса фарша	—	58	—	42	—	37
Масса полуфабриката	—	225	—	167	—	117
Жир животный топленый мясцовой	10	10	7	7	5	5
Масса тушеных зраз	—	135	—	100	—	70

* Репу можно заменить брюквой или любым другим овощем (капустой, кабачком).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Томатное пюре	15	15	12	12	10	10
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Лук репчатый	10	8	7	6	5	4
Морковь	10	8	8	6	5	4
Петрушка (корень)	9	7	8	6	—	—
Масса соуса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 682, 694	—	150	—	150	—	150

Выход — 385 — 325 — 270

На тонко отбитые порционные куски мяса кладут фарш и свертывают в виде маленьких котлеток. Подготовленные полуфабрикаты посыпают солью и перцем, обжаривают и тушат в воде или бульоне около часа с добавлением пассерованных овощей и томатного пюре.

На оставшемся после тушения бульоне приготавливают соус, заливают им котлеты, добавляют душистый и черный перец, горошек и тушат еще 30-35 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Отпускают с соусом и гарниром.

Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с сахарной, рублеными крупными яйцами или мясным грибами, мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа, добавляют соль и перец.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной, пюре картофельное.

590. Жаркое по-домашнему

Говядина (боковой и наружной кусок треугольной части)	216	159	162	119	107	79
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74
Картофель	253	190	253	190	267	200
Лук репчатый	30	25	30	25	24	20
Жир животный топленый пищевой	12	12	12	12	10	10
Томатное пюре	15	15	15	15	12	12
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса готовых овощей	—	250	—	250	—	250

Выход — 350 — 325 — 300

Мясо нарезают по 2-4 куски на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — тонкими, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Благодаря бульону готовить без томатного пюре.

591. Гуляш

Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудка, покромка)	216	159	162	119	107	79
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74
или баранина, коровички (лопаточная часть)	200	143	150	107	99	71
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 679, 682, 685, 694, 696, 700, 701, 706, 711	—	150	—	150	—	150

Выход — 375 — 325 — 275

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливает бульоном или водой и тушит с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перед заливкой им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
592. Печень, тушенная в соусе						
Печень говяжья	170	141	127	105	84	71
или баранья, или свиная, или теленя	160	141	119	105	81	71
Мука пшеничная	6	6	5	5	3	3
Масса полуфабриката	—	147	—	110	—	74
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса тушеной печени	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 692, 694, 695, 696, 700	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 798, 800, 801	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Печень нарезают на порционные куски, посоляют солью, перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Гарниры — каша рассыпчатая, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

Соусы — сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

593. Сердце лангет и другие субпродукты в соусе

Сердце	196	167	147	125	98	80
или лангет	167	154	125	115	84	77
или почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные	202	182	151	136	101	91
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса готовых субпродуктов	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 688, 692, 694, 695, 696, 700, 701, 708, 711	—	150	—	150	—	150
Соус № 759	—	125	—	100	—	75
Чеснок	4	0,6	4	0,6	4	0,6
Выход	—	375	—	325	—	275

Лангет и сердце, а также предварительно вымоченные говяжьи почки отваривают по отдельности с добавлением овощей до готовности. Готовые субпродукты нарезают на кусочки массой по 20-30 г и обжаривают. Почки бараньи и свиные нарезают ломтиками сырым, после чего обжаривают. Подготовленные продукты заливает красным соусом и тушит 15-20 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры — каша рассыпчатая, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
594. Свиинина, окорок, колбаса и другие мясосуродукты, тушеные с кашуей						
Свинина (лопаточная, шейная часть, груденка)	173	147	129	110	87	74
или окорок копчено-вареный (со шкуркой и костями)	146	111	109	83	74	56
или груденка копченая (без шкурки и костей)	135	135	101	101	67	67
или корейка копченая (без шкурки и костей)	132	132	99	99	66	66
или колбаса вареная	114	111	86	83	58	56
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса обжаренная или обваренная продуктов	—	100	—	75	—	50
Капуста тушеная № 708	—	200	—	200	—	200
Выход	—	300	—	275	—	250

За 15-20 мин до готовности капусты добавляют нарезанную мелкими кубиками обжаренную свинину или другие мясные продукты, указанные в рецептуре, и доводят до готовности.

595. Рагу из баранины или свиинины

Баранина (груденка и шейная часть)*	—	—	144	129	96	86
или свиинина (груденка)**	—	—	110	104	74	70
или рагу по-домашнему (полуфабрикат)**	—	—	—	104	—	70
Жир животный топленый пищевой	—	—	12	12	10	10
Картофель	—	—	193	145	213	160
Морковь	—	—	25	20	44	35
Репи***	—	—	27	20	—	—
Петрушка (корень)	—	—	13	10	—	—
Лук репчатый	—	—	30	25	24	20
Томатное пюре	—	—	15	15	12	12
Масса пшеничная	—	—	3	3	3	3
Масса тушеной баранины	—	—	—	90	—	60
Масса тушеной свиинины или тушеного рагу из полуфабриката	—	—	—	74	—	50
Масса овощей и соуса	—	—	—	250	—	250
Выход: из баранины или свиинины, или полуфабриката	—	—	—	340	—	310
	—	—	—	324	—	300

Для приготовления рагу берут распиленные мясо-костные кусочки баранины массой 20-30 г или мясо-костные кусочки свиинины массой 30-40 г. Допускается кусочек копченого мяса массой 20-30 г. Обжаренное мясо заливают горячей бульоном или водой, добавляют томатное пюре и тушат 30-40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, которым заливают мясо, кладут морковь, репу, петрушку, лук, нарезанные дольками и обжаренные (репу предварительно бланшируют). Тушат еще 10 мин, после чего закладывают обжаренный картофель и доводят до готовности. Основным указанным овощам, в каше тушеной в рагу можно добавить

* Масса полуфабриката-рагу из баранины дана с учетом содержания костей 20%, масса готового продукта дана с учетом содержания влаги 64 г в 43 г (соответственно по II и III колонам).

** Масса полуфабриката-рагу из свиинины дана с учетом содержания костей 10% и жира не более 19%.

*** Репу можно заменить морковью или брюквой.

жареные кабачки и баклажаны, бланшированный сладкий перец, сырые помидоры, отварную стручковую фасоль, соответственно уменьшив норму картофеля моркови репы. Отпускают по 2-3 кусочка мяса на порцию вместе с соусом и гарниром.

I II III
БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

596. Азу

Говядина (боковой и наружный кусок тазабдеренной части)	216	159	162	119	107	79
Жир животный топленый глицевой	15	15	12	12	10	10
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Лук репчатый	42	35	30	25	24	20
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Помидоры свежие	47	40	—	—	—	—
Огурцы соленые	50	30	50	30	33	20
Картофель	133	100	193	145	213	160
Чеснок	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса соуса и овощей	—	250	—	250	—	250
Выход	—	350	—	325	—	300

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г, обжаривают, заливают горючим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, жаренный лук, пассерованный лук, перец, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут свежие помидоры (1 колотки), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Блюдо можно готовить и по I кол. без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45 г нетто. Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить отдельно.

Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

597. Говядина тушенная с черносливом

Говядина (боковой и наружный кусок тазабдеренной части)	227	167	170	125 [*]	109	80 [*]
Жир животный топленый глицевой	10	10	7	7	5	5
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Чернослив	50	50	30	30	20	20
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	48
Масса соуса с луком и черносливом	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 688, 692, 694, 695, 696, 700, 701, 720	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	325	—	273

Мясо, нарезанное по 1-2 куску на порцию, посыпает солью и перцем, обжаривают, добавляют нарезанный пассерованный лук, томатное пюре, заливают бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 ч. Затем кладут промытый чернослив и тушат еще 20 мин. За 5 мин до окончания тушения кладут соль, перец горючим и лавровый лист. При отпуске мясо гарнируют и доливают соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

598. Говядина в кисло-сладком соусе

Говядина (боковой и наружной куски тазобедренной части)	227	167	170	125*	109	80*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Сахар	10	10	8	8	5	5
Уксус 9%-ный	5	5	3	3	2	2
Сушари рисовые	10	10	10	10	10	10
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	48
Масса соуса	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 679, 688, 692, 694, 695, 696, 700, 701, 720	—	150	—	150	—	150

Выход — 375 — 325 — 273

Нарезанное порционными кусками мясо обжаривают, добавляют верев черной горчицы, мелко нарезанный пассерованный лук, поматное пюре, заливают горячим бульоном или водой и тушат при слабом кипении около 1 ч. Затем добавляют измельченные сушари, уксус, сахар и продолжают тушение до готовности мяса, в конце тушения кладут лавровый лист. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры — каша рассыпчатая, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

**599. Говядина в кислом
кисло-сладком соусе**

Говядина (боковой и наружной куски тазобедренной части)	227	167	170	125	109	80
Жир животный топленый пищевой	5	5	4	4	3	3
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	48
Гарнир №№ 679, 688, 692, 694, 695, 696, 700, 701, 720	—	150	—	150	—	150
Соус № 776	—	100	—	75	—	75

Выход — 350 — 300 — 273

Мясо, тушенное крупными кусками, нарезают на порции по 1-2 куска, гарнируют и поливают соусом кислым кисло-сладким, для приготовления которого используют бульон, полученный при тушении мяса.

Гарниры — те же, что в рец. № 598.

600. Грудинка в соусе

Баранина, колбасная (грудинка)	222	159	166	119	110	79
или свиная (грудинка)	173	147	129	110	87	74
или гелтича (грудинка)	241	159	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	5	5	4	4	3	3
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 685, 687, 688, 692, 694, 700, 701, 720	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 761, 765	—	100	—	75	—	50

Выход — 350 — 300 — 250

Жирную грудинку рубят на порции, заливают соусом и тушат 15-20 мин. При отпуске мясо и гарнир поливают соусом, в котором тушилось мясо.

Гарширы — кашки рассыпчатые, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, свинца, припущенные с котром, тыквы, кабачков, баклажанов жареные.

Соусы — красный основной, красный с вином, красный с луком и грибами.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
601. Плов						
Баранина, козлятина (лопаточная часть, грудина)	200	143	150	107	99	71
Говядина (боковой и наружный куски тазабдеренной части)	214	159	162	119	107	79
Свинина (лопаточная часть, грудина)	173	147	129	110	87	74
Крупа рисовая	65	65	67	67	68	68
Мargarин	20	20	15	15	10	10
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Морковь	19	15	19	15	19	15
Томатное пюре	15	15	15	15	15	15
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	50
Масса гарнира	—	200	—	200	—	200
Выход	—	300	—	275	—	250

Нарезанные кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (140, 150 и 160 г по I, II и III колонкам соответственно), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяют мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

602. Почка по-русски

Почки говяжьи или почки теленки, или бараны или свиньи	242	208	181	156	121	104
Картофель	145	109	145	109	193	145
Морковь	31	25	31	25	31	25
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Margarин столовый	17	17	13	13	8	8
Огурцы соленые	58	35	58	35	58	35
Чеснок	1,0	0,8	1,0	0,8	1,0	0,8
Масса готовых почек	—	100	—	75	—	50
Масса соуса № 729 и овощей	—	225	—	225	—	250
Выход	—	325	—	300	—	300

Вареные говяжьи почки или сырые бараны, теленки и свиные почки (рец. № 577) нарезают ломтиками и обжаривают, заливают соусом красным основным, добавляют морковь, петрушку и репчатый лук, нарезанные дольками и обжаренные, и через 5-10 мин — обжаренный картофель. В конце тушения кладут очищенные от кожицы и семян припущенные соленые огурцы, нарезанные ломтиками, душистый перец горошком, лавровый лист, доводят до кипения и заправляют растертым чесноком. Отпускают вместе с овощами и соусом.

Картофель можно обжаривать и тушить отдельно.

603. Мясо деликатесное

Говядина (грудина, поперенка)	185	136	136	100	—	—
Шинк	26	25	21	20	—	—
Чеснок	1,3	1	1	0,8	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	14	12/6*	12	10/5	—	—
Жир животный топленый говяжий	4	4	3	3	—	—
Масса полуфабриката	—	167	—	125	—	—
Жир животный топленый говяжий	7	7	6	6	—	—
Масса готового рулета	—	100	—	75	—	—
Гарнир №№: 679, 694, 696, 697, 727	—	150	—	150	—	—

Выход

— 250 — 225 — —

Крупные куски мякоти грудники и покромки отбивалог, посыпают солью и перцем, равномерно покрывают мелко нарезанным шпиком, пассерованным луком и измельченным чесноком. Изделия формируют в виде рулета, обжаривают заправляют бульоном и тушат до готовности 2-2,5 ч. При отпуске нарезают поперечными (два на порцию), гарнируют и поливают мясным соком (50 г).

Гарниры — каша рассыпчатая, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), картофель, жареный во фритюре, сложенный гарнир.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, готовят натуральные рубленые изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты и др.) и с добавлением хлеба (котлеты, бешбармак, зразы, тефтели и др.).

Для изготовления рубленых изделий как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина — мякоть шейной части, пашины и обрезки, получаемые при разделке туши, а также покромки от туш II категории; баранины, козлятина, телятина — мякоть шейной части и обрезки, салоны — обрезки. Все куски мякоти должны быть замочены от сухожильной и трубчатой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного котлетного мяса включают жир-сырец (5-10%). В свином котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30% и соединительной ткани — не более 5%. В котлетном мясе из говядины, баранины и телятины содержание как жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10%.

Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезаемое на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (для молока), соль, перец, перемешивают, после чего формируют полуфабрикаты.

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пышечным хлебом I-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (никогда репчатый лук) и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов (котлетное мясо промывают холодной проточной водой; измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, добавляя холодную воду или пищевой лед).

Сформованные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильники для охлаждения до +6°C.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160°C, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования побуревшей корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C (5-7 мин). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы — не ниже 90°C. Органолептически при признаках готовности изделий из рубленого мяса является выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

* В графе нетто в числителе указаны масса нетто, в знаменателе масса консервированного лука.

При отпуске натуральные рубленные изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из колбасной массы — жиром или соусом. На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, макаронные изделия отварные, каша рассыпчатая и др.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
604. Бифштекс рубленый						
Говядина (котлетное мясо)	155	114	109	80	82	60
Шпик	18	17	12,5	12	9,5	9
Молоко или вода	10,5	10,5	6,76	6,76	5,07	5,07
Перец черный молотый	0,06	0,06	0,04	0,04	0,03	0,03
Соль	1,7	1,7	1,2	1,2	0,9	0,9
Масса полуфабриката	—	143	—	100*	—	75*
Жир животный топленый гнцевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	70	—	53
Гарнир №№: 679, 688, 692, 695—697, 700—703, 720	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	220	—	203

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (3 x 3 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде бочков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс поливают и поливают соком, выделившимся при жаренье.

Гарниры — каша рассыпчатая, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель жареный во фритюре, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты), тыква, кабачки, баклажаны жареные.

605. Бифштекс рубленый с луком или тушеном

Бифштекс рубленый жареный № 604	—	100	—	70	—	53
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Жир животный топленый гнцевой	5	5	5	5	5	5
Масса яичницы	—	40	—	40	—	40
или лук, жаренный во фритюре № 718	—	60	—	35	—	30
Гарнир №№: 679, 688, 692, 695—697, 700—703, 720	—	150	—	150	—	150
Выход: с яйцом	—	290	—	260	—	243
с луком	—	310	—	255	—	233

Готовый рубленый бифштекс гарнируют, поливают мясным соком и кладут на него яичницу глазунью из одного яйца или жаренный во фритюре репчатый лук.

Гарниры — те же, что и в предыдущей рецептуре.

606. Котлеты натуральные рубленные

Баранина (котлетное мясо)	159	114	119	85	80	57
Жир-сырец бараний*	17	17	14	14	9	9
или свинина (котлетное мясо)	154	131	116	99	77	66
Вода	14	14	10	10	7	7
Масса полуфабриката	—	143	—	107	—	71
Жир животный топленый гнцевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареных котлет	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№: 679, 685, 688, 692, 695, 696, 700, 701, 719, 720	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	225	—	200

* Исключают только для котлет из баранины.

Приготовленный согласно рецептуре фарш (с. 274) разделяют в виде котлет и жарят. При отпуске гарнируют и поливают мясным соком. В рубленое мясо можно добавлять репчатый лук (10, 8 и 5 г нетто на порцию по I, II и III колесам соответственно). Выход котлет при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается закладка воды.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припускаемые с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
617. Шницель натуральный рубленый						
Свинина (котлетное мясо)	156	133	128	109	95	81
или баранина (котлетное мясо)	161	115	133	95	98	70
Жир-сырец бараний*	18	18	14	14	11	11
или говяжье (котлетное мясо)	156	115	129	95	95	70
Жир-сырец говяжий или свиной*	18	18	14	14	11	11
Вода	12	12	9	9	7	7
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	1/10 шт.	4
Сухари	20	20	15	15	12	12
Масса полуфабриката	—	171	—	137	—	103
Жир животный топленый пищевой	12	12	10	10	6	6
Масса жареных шницелей	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 695, 696, 700, 701, 719, 720, 733, 740	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	—	—
Выход:	—	283	—	255	—	225

(Приготовленный фарш (с. 274) разделяют в виде изделий плоскостальной формы, свинячат в масле, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают жиром (I и II кол.). Можно отпускать с жиром и по III кол. (4 г)).

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, овощи припускаемые с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, слоеные гарниры.

618. Кнулеты, биточки, шницели						
Говядина (котлетное мясо)	101	74	76	56	50	37
или свинина (котлетное мясо)	87	74	66	56	43	37
или телятина (котлетное мясо)	112	74	85	56	56	37
или баранина (котлетное мясо)	103	74	78	56	52	37
Хлеб пшеничный	18	18	14	14	9	9
Молоко или вода	24	24	17	17	12	12
Сухари	10	10	8	8	5	5
Масса полуфабриката	—	123	—	93	—	62
Жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	3	3
Масса жареных кнулет, биточков, шницелей	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694-696, 700, 708, 728	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798-800 или маргарин столовый, или масло сливочное	—	50	—	50	—	50
Масло сливочное	8	8	5	5	5	5
Выход: с соусом	—	300	—	275	—	250
с жиром	—	256	—	230	—	205

* Жир-сырец бараний используют для барящих котлет, жир-сырец свиной или говяжий — для говяжьих котлет.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 7 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (10; 8 и 5 г нетто) и чеснока (1; 0,8; 0,5 г нетто) по I, II и III классам соответственно. Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма жира или соуса.

При отпуске изделия их гарнируют и поливают жиром или соусом.

Котлеты, биточки отпускают по 2 шт. I шт., шницели — по 1 шт. на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, сложный гарнир.

Соусы — красный основной, луковый, красный с луком и огурцами, луковый с горчицей, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
609. Котлеты, биточки (свиные)						
Говядина (котлетное мясо)	115	85	75	55	—	—
Свинина (котлетное мясо)	39	33	29	25	—	—
Хлеб пшеничный	23	23	15	15	—	—
Молоко или вода	30	30	20	20	—	—
Сахар	15	15	10	10	—	—
Масса полуфабриката	—	185	—	123	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	5	5	—	—
Масса готовых котлет, биточков	—	150	—	100	—	—
Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694-696, 700, 708, 728	—	100	—	150	—	—
Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798-800	—	50	—	50	—	—
или маргарин столовый, или масло сливочное	10	10	8	8	—	—
Выход: с соусом	—	300	—	300	—	—
с жиром	—	260	—	258	—	—

Приготавливают так же, как котлеты, биточки (реп. № 608). При отпуске поливают соусом или жиром. Гарниры и соусы те же, что и в предыдущей рецептуре.

610. Котлеты московские*

Говядина (котлетное мясо)	—	—	68	50	34	25
Жир-сырец говяжий, свиной	—	—	8,94	8,94	4,47	4,47
Лук репчатый	—	—	1,2	1,0	0,6	0,5
Сахар	—	—	4	4	2	2
Хлеб пшеничный	—	—	14	14	7	7
Вода	—	—	20,8	20,8	10,4	10,4
Соль	—	—	1,2	1,2	0,6	0,6
Перец	—	—	0,06	0,06	0,03	0,03
Масса полуфабриката	—	—	—	100	—	50
Жир животный топленый пищевой	—	—	5	5	2	2
Масса готового изделия	—	—	—	81	—	41
Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694-696, 700, 708, 728	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798-800	—	—	—	50	—	50
или маргарин столовый	—	—	—	10	—	5
Выход: с соусом	—	—	—	281	—	241
с жиром	—	—	—	241	—	196

Полуфабрикат жарят, отпускают с гарниром и жиром или гарниром и соусом.

Гарниры и соусы те же, что для котлет и биточков.

I II III
 БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

611. Коллеты домашние

Говядина (котлетное мясо)	—	—	49	36	24	16
Свинина (котлетное мясо)	—	—	24,3	20,7	12,15	10,35
Жир-сырец говяжий, свиной	—	—	2	2	1	1
Лук репчатый	—	—	2,4	2	1,2	1
Сухари	—	—	4	4	2	2
Яйца	—	—	1/40 шт.	1	1/80 шт.	0,5
Хлеб	—	—	13	13	6,5	6,5
Вода	—	—	20	20	10	10
Соль	—	—	1,2	1,2	0,6	0,6
Перец	—	—	0,1	0,1	0,05	0,05
Масса полуфабриката	—	—	—	100	—	50
Жир животный топленый пищевый	—	—	5	5	2	2
Масса готового изделия	—	—	—	81	—	41
Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694-696, 700, 708, 728	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798-800	—	—	—	50	—	50
или маргарин столовый, или масло сливочное	—	—	—	10	—	5
Выход: с соусом	—	—	—	281	—	241
с жиром	—	—	—	241	—	196

Приготовленные согласно рецептуре котлеты или полуфабрикаты жарят (с 274) и откусывают так же, как котлеты, биточки, шницели (рец. № 608).

I и II III
 БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

612. Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (на-казация)

Говядина (котлетное мясо)	101	74	50	37
или свинина (котлетное мясо)	87	74	43	37
или телупина (котлетное мясо)	112	74	56	37
или баранина, коралтмак (котлетное мясо)	103	74	52	37
Хлеб пшеничный	16	16	9	9
Молоко или вода	24	24	12	12
Сухари	10	10	5	5
Масса полуфабриката (биточков)	—	123	—	62
Жир животный топленый пищевой	6	6	3	3
Масса жареных биточков	—	100	—	50
Гарнир № 684	—	140	—	140
Соус № 798	—	100	—	75
Сыр	4,3	4	3,3	3
Масса полуфабриката	—	341	—	267
Выход	—	300	—	235

На порционную сковородку, смазанную жиром, кладут рис, припущенный с томатом, сверху укладывают жаренные до полуготовности биточки, заливают сметанным соусом посыпают тертым сыром и запекают.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
613. Котлеты рубленные замоченные с молочным соусом				
Говядина (котлетное мясо)	101	74	50	37
или свинина (котлетное мясо)	87	74	43	37
или телятина (котлетное мясо)	112	74	56	37
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	103	74	52	37
Хлеб пшеничный	18	18	9	9
Молоко или вода	24	24	12	12
Котлетная масса	—	114	—	57
Фарш-соус № 797	—	54	—	26
Масло сливочное или маргарин столовый	8	8	5	5
Сыр	4,3	4	3,3	3
Масса полуфабриката	—	179	—	90
Масса запеченных котлет	—	140	—	70
Гарнир №№ 692, 700, 701, 727, 728	—	100	—	150
Соус №№ 759, 761	—	50	—	50
Выход	—	290	—	270

Непанированные котлеты кладут на смазанный жиром противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заливают его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 мин. При отпуске котлеты гарнируют, соус красной основой и красной с вином подливают сбоку.

Гарниры — картофель отварной, овощи отварные с жиром; овощи, припущенные с жиром; слоеные гарниры.

614. Зразы рубленные

Говядина (котлетное мясо)	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	45	38
или телятина (котлетное мясо)	115	76	58	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76	53	38
Хлеб пшеничный	16	16	8	8
Молоко или вода	23	23	11	11
Котлетная масса	—	113	—	56
Фарш:				
Лук репчатый	62	52	31	28
Жир животный топленый мясцовой	7	7	4	4
Масса пассерованного лука	—	26	—	13
Яйца	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Петрушка (зелень)	5	4	3	2
Масса фарша	—	40	—	20
Сушари	12	12	6	6
Масса полуфабриката	—	165	—	82
Жир животный топленый мясцовой	6	6	4	4
Масса жареных зраз	—	140	—	70
Гарнир №№ 679, 692, 694, 700	—	100	—	150
Соус №№ 759, 762, 764	—	50	—	50
Выход	—	290	—	270

Котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (помельченней пассерованный лук и зелень, рубленные вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панную в сушари, придавая им овально-приплюснутую форму, и жарят. Отпускают с гарниром и соусом по 2-1 шт. на порцию по I, II, III колонкам соответственно.

Приготовить зразы можно и без яиц, увеличив соответственно закладку паштетного лука. Вместо указанного в рецептуре фарша зразы можно фаршировать омлетом (рец. № 434), нарезанным мелкими ломтиками.

Гарниры — каша рассыпчатая, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, луковый, луковый с горчицей.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
615. Зразы из говядины, фаршированные рисом (паровые)				
Говядина (котлетное мясо)	103	76	52	38
Хлеб пшеничный	14	16	8	8
Молоко или вода	23	23	11	11
Котлетная масса	—	113	—	54
Фарш:				
Рис припущенный № 683	—	52	—	26
Масса полуфабриката	—	145	—	82
Масса готовых зраз	—	140	—	70
Гарнир №№ 692, 694, 700, 701, 704, 705	—	100	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	3	3
или соус №№ 779, 794, 798	—	50	—	50
Выход: с жиром	—	245	—	223
с соусом	—	290	—	270

Котлетную массу готовят так, как описано на с. 274, и формируют изделия в виде лепешек толщиной в 1 см, на середине которых кладут припущенный рис, заправленный жиром.

После того края лепешек соединяют, придают овальную форму, кладут на решетку паровой коробки и варят на пару при закрытой крышке 15-20 мин. Отпускают с гарниром и жиром или с гарниром и соусом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром; овощи припущенные с жиром, пюре из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты).

Соусы — паровой, молочный, сметанный.

616. Рулет с макаронами или яйцом

Говядина (котлетное мясо)	155	114	103	76
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	159	114	106	76
или телятина (котлетное мясо)	173	114	115	76
Хлеб пшеничный	23	23	15	15
Молоко или вода	34	34	23	23
Котлетная масса	—	170	—	113
Фарш:				
Макароны отварные № 688	—	125	—	73
или яйца	2 шт	80	1 шт.	40
Маргарин столовый	3	3	2	2
Масса фарша из макарон	—	128	—	77
или из яиц	—	83	—	42
Яйца	1 4 шт	40	1/6 шт	7
Сухари	6	6	4	4
Масса полуфабриката с макаронами	—	313	—	199
Масса полуфабриката с яйцом	—	267	—	165
Маргарин столовый (на смазку протина и сбрызгивание)	4	4	3	3
Масса готового рулета:				
с макаронами	—	275	—	175
с яйцом	—	235	—	145

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Соус №№ 759, 762	—	50	—	50
Выход: с макаронами	—	325	—	225
с яйцом	—	285	—	195

На смазанную водой подогретую салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш (заправленные жиром отварные макаронны или рубленые крутые яйца). Затем края салфеток соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка налезал на другой, и рулет скатывают с салфеткой на смазанный жиром противень цвом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сахаром, обрызгивают жиром, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Рулет с яйцом можно отпустить с рассыпчатой кашей, отварными макаронными изделиями, с картофелем и отварными овощами, с картофельным пюре (75 г на порцию).

Соусы — красный основной, луковый.

	БРУТТО	НЕТТО
617. Рулет с луком и яйцом		
Говядина (котлетное мясо) или баранина, козлятина	103	76
(котлетное мясо)	106	76
или телятина (котлетное мясо)	115	76
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Котлетная масса	—	113
Фарш		
Лук репчатый	57	48
Маргарин столовый	5	5
Масса пассерованного лука	—	24
Яйца	1/4 шт.	10
Петрушка (зелень)	5	4
Масса фарша	—	38
Яйца	1/3 шт.	8
Сухари	4	4
Масса полуфабриката	—	161
Жир животного топленый гусиный (на смазку противня и сбрызгивание)	1	1
Масса готового рулета	—	142
Гарнир №№ 679, 692, 694, 700	—	100
Выход	—	242

Для приготовления фарша пассерованный лук рубит, соединяют с измельченным жареным яйцом и зеленью петрушки. Далее готовят, как в рец. № 616. Допускается приготовление рулета без яиц, с соответствующим увеличением количества репчатого лука. Рулет можно отпустить с соусом красным или луковым (50 г на порцию).

Гарниры — каша рассыпчатая, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
618. Тефтели				
1-й вариант				
Говядина (котлетное мясо)	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	45	38

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или телятина (котлетное мясо)	115	76	58	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76	53	38
Хлеб пшеничный	16	16	8	8
Молоко или вода	24	24	12	12
Лук репчатый	29	24	24	20
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	12	—	10
Мука пшеничная	8	8	4	4
Масса полуфабриката	—	135	—	71
Жир животный топленый пищевой	7	7	3	3
Масса готовых тефтелей	—	115	—	60
Соус №№ 759, 768, 783, 799	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 682, 692, 694, 700	—	100	—	150
Выход	—	290	—	260

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавить зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Соусы — красный основной, красный с кореньями (для тефтелей), томатный, сметанный с томатами.

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

019. Тефтели

2-й вариант

Говядина (котлетное мясо)	103	76	52	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	45	38
или телятина (котлетное мясо)	115	76	58	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	106	76	53	38
Вода	12	12	6	6
Крупа рисовая	11	11	5	5
Масса готового рассыпчатого риса	—	30	—	15
Лук репчатый	29	24	21	18
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	12	—	9
Мука пшеничная	8	8	4	4
Масса полуфабриката	—	135	—	71
Жир животный топленый пищевой	7	7	3	3
Масса готовых тефтелей	—	115	—	60
Соус №№ 759, 768, 783, 799	—	75	—	50
Гарнир №№ 692, 694, 700	—	125	—	150
Выход	—	315	—	260

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы те же, что и в рец. № 618.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
620. Фрикадельки в соусе				
Говядина (котлетное мясо)	103	76	52	38
или телятина (котлетное мясо)	115	76	58	38
или свинина (котлетное мясо)	89	76	45	38
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	108	76	53	38
Хлеб пшеничный	16	16	8	8
Молоко или вода	22	22	11	11
Лук репчатый	7	6	5	4
Мука	10	10	5	5
Масса молуфабриката	—	129	—	65
Жир животный топленый глицерол	7	7	5	5
Масса головных фрикаделек	—	110	—	56
Соус №№ 768, 783, 798—800	—	75	—	50
Гарнир №№ 679, 682, 692, 694—696, 700	—	100	—	150
Выход	—	285	—	255

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Соусы — красный с кореньями (для тефтелей), томатный, сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
621. Биточки паровые						
Говядина (котлетное мясо)	101	74	76	56	50	37
или телятина (котлетное мясо)	112	74	85	56	56	37
Хлеб пшеничный	18	18	13	13	9	9
Молоко или вода	22	22	16	16	11	11
Масло сливочное						
или маргарин столовый	4	4	3	3	2	2
Масса молуфабриката	—	114	—	85	—	57
Масса припущенных белочес	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 483, 694, 702, 735	—	100	—	150	—	150
Соус №№ 779—781	—	75	—	50	—	50
Выход	—	275	—	275	—	250

Из взбитой котлетной массы с добавлением жира формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Отпускают биточки с гарниром и соусом. В качестве дополнительного гарнира можно дать готовые вареные белые грибы или шампиньоны (40, 20, 10 нетто по I, II и III колонкам соответственно).

Гарниры — рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе (I-II вариант), сложный гарнир.

Соусы — паровой, белый с яйцом, белый с овощами.

622. Оладьи из печени

Печень говяжья	139	115	120	100	—	—
или печень свиная	134	115	114	100	—	—
Хлеб пшеничный	20	20	15	15	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	3	3	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса полуфабриката	—	136	—	115	—	—
Жир животный говяжий пищевой	13	13	11	11	—	—
Масса жареных овощей	—	120	—	101	—	—
Гарнир №№ 694-696, 701	—	150	—	150	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	6	6	5	5	—	—
Выход	—	276	—	256	—	—

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль, перец и разделяют в виде лепешек по 2-3 шт. на порцию. Жарят на сковороде с жиром, нагретым до 150-180°C, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оталы поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — овощи картофельные, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи, припущенные с жиром.

623. Кнели из говядины

Говядина (бековой и наружной куски тазобедренной части)	109	80	82	60	54	40
Хлеб пшеничный (малый)	8	8	6	6	4	4
Молоко	41	41	31	31	21	21
Яйца (белок)	1/4 шт.	6	1/6 шт.	4	1/8 шт.	3
Масса полуфабриката	—	133	—	100	—	67
Маргарин столовый (для смазывания форм)	2	2	2	2	2	2
Масса готовых кнелей	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 682, 693, 694, 700, 701, 704, 705	—	100	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый или соус № 794	5	5	5	5	5	5
	—	50	—	40	—	30
Выход: с жиром	—	205	—	230	—	205
с соусом	—	250	—	265	—	230

Мясом пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют замоченный в молоке мякиш черствого пшеничного хлеба, смешивают и мянов дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, перемешивают и протирают. Затем массу взбивают, постепенно добавляя яичный белок и молоко. В конце взбивания солят. Кусочек хорошо взбитой сырой мясной массы не тонет в горячей воде. Готовую мясную массу раскладывают в специальные формы, смазанные жиром, и варят на пару или на водяной бане или разделяют при помощи кондитерского мешка и пропускают 15-20 мин. Отпускают кнели с гарниром и молочным соусом или с гарниром и жиром.

Гарниры — рис отварной, картофель в молоке, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, овощи из моркови или свеклы (1-й и 2-й варианты).

624. Пудинг из говядины

Говядина (бековой и наружной куски тазобедренной части)	219	161	164	121	110	81
Масса вареной говядины	—	100	—	75	—	50
Масло сливочное или маргарин столовый	7	7	5	5	3	3
Яйца	3/7 шт.	17	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Молоко	30	30	23	23	15	5
Масса полуфабриката	—	151	—	114	—	77
Маргарин столовый (для смазывания форм)	2	2	2	2	2	2
Масса готового пудинга	—	137	—	104	—	70

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Гарнир №№ 662, 693, 694, 700. 701, 704, 705	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Выход	—	293	—	259	—	224

Вареное мясо пропускают два раза через мясорубку, добавляют сливочное масло или маргарин, молоко, желтый лук, соль, хорошо вымешивают, соединяют со взбитыми белками, осторожно перемешивают, раскладывают в смазанные жиром формы и варят на пару или на водяной бане 25-30 мин. Отпускают пудинг с гарниром и жиром.

Гарниры те же, что и в предыдущей рецептуре

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
625. Биточки во-сезонном				
Говядина (молотное мясо)	136	100	101	74
Жир-сырец (говяжий или свиной)	5	5	4	4
Лук репчатый	12	10	12	10
Вода	15	15	10	10
Мука пшеничная	5	5	5	5
Масса конуфебриката	—	130	—	100
Жир животный топленый пищевой	8	8	6	6
Масса готовых биточков	—	100	—	75
На соус:				
Грибы сушеные	5	10*	3	6*
Лук репчатый	42	35	27	23
Жир животный топленый пищевой	5	5	4	4
Вода	50	50	40	40
Томатное пюре	8	8	6	6
Масса соуса с томатным пюре, луком и грибами	—	75	—	50
Картофель	173	130	173	130
Морковь	16	13	16	13
Лук репчатый	29	24	29	24
Томатное пюре	9	9	9	9
Жир животный говяжий пищевой	11	11	11	11
Масса тушения овощей	—	150	—	150
Выход	—	325	—	275

Говядину вместе с жиром-сырцом немедленно на мясорубке с крупной решеткой, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, воду, соль, перец и хорошо перемешивают. Из приготовленной массы формируют биточки (по 1 шт. на порцию), панируют в муке и обжаривают с двух сторон. Подготовленные жареные грибы мелко нарезают и обжаривают вместе с луком и томатным пюре. Обжаренные биточки жаркакладывают в посуду, добавляют поджаренные с луком и томатным пюре грибы, закрывают грибами крышкой и тушат 10-15 мин. Картофель и морковь нарезают кубиками или дольками, обжаривают отдельно почти до готовности. Затем соединяют с мелко нарезанным луком, пассерованным томатным пюре, заливают бульоном или водой и тушат до готовности. В конце тушения добавляют перец и лавровый лист.

Отпускают биточки с тушеными овощами и соусом, в котором они тушились.

* Масса жареных грибов.

МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ

Мясо и мясные продукты запекают с картофелем, овощами, кашами и другими гарнирами вместе с соусом или без него. Мясо и мясные продукты для приготовления запеченных блюд предварительно варят, протушивают или жарят. Подготовленные полуфабрикаты запекают на порционных сковородах или противнях в жарочном шкафу при температуре 220-280°C. В первом случае блюда отпускают в тех же сковородах, в которых они запекались, во втором случае блюда при отпуске порционируют.

Все компоненты блюда в процессе запекания должны быть прогреты до температуры не ниже 80°C. Для этого полуфабрикаты, подготовленные для запекания в сковородах на 1-5 порций, помещают в жарочный шкаф, разогретый до температуры 250-280°C, на 10-30 мин. Полуфабрикаты, подготовленные для запекания в противнях, запекают при более низкой температуре (220-250°C), но более продолжительное время (около часа).

Внешним признаком готовности запеченного блюда является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на их поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и пр. Готовность запеченных блюд в производственных условиях определяется органолептически.

Длительное хранение готовых запеченных блюд не рекомендуется, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
626. Запеченная картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами						
Говядина (мозговое мясо)	—	—	162	119	107	79
или сердце	—	—	147	125	98	83
или ветчина	—	—	113	104	75	69
или печень говяжья	—	—	133	110	89	74
Жир животный топленый пищевой	—	—	6	6	4	4
Масса готовых мясных продуктов	—	—	—	75	—	50
Картофель	—	—	309	232/225*	309	252/225*
Масса вареного протертого картофеля	—	—	—	270	—	270
Лук репчатый	—	—	29	24	21	18
Маргарин столовый	—	—	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	—	—	12	—	9
Маргарин столовый	—	—	5	5	3	3
Сухари	—	—	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	315	—	284
Масса запеченного блюда	—	—	—	268	—	243
Маргарин столовый	—	—	10	10	5	5
или соус №№ 759, 803, 804	—	—	—	50	—	50
Выход: с жаром	—	—	—	278	—	248
с соусом	—	—	—	318	—	293

Лопатки и сердце варят, печень жарят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перец. Протертый картофель делит на две равные части. Одну часть кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, обжаривают жиром и запекают.

Если блюдо готовят в виде рулета, его формируют так же, как рулет картофельный с овощами и грибами (реп. № 353).

При отпуске запеченку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают жиром или соусом.

Соусы — красный основной, грибной, грибной с томатом.

* В числителе — масса картофеля брутто, в знаменателе — масса вареного картофеля

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
629. Баранина или телятина, зачищенные в молочном соусе						
Баранина, козлятина (лопаточная часть)	218	156	164	117	—	—
или телятина (лопаточная часть)	236	156	177	117	—	—
Масса вареной баранины, козлятины, телятины	—	100	—	75	—	—
Картофель жареный № 696	—	130	—	155	—	—
Соус № 796	—	100	—	100	—	—
Сыр	5,4	5	4,3	4	—	—
Маргарин столовый	2	2	2	2	—	—
Масса полуфабриката	—	333	—	333	—	—
Выход	—	290	—	290	—	—

Приготовляют блюдо так же, как и говядину, зачищенную в соус (рец. № 628) только используют жареный картофель, нарезанный кружочками, и молочный соус.

630. Салатка сборная на сковороде

Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудина)	76	56/35*	76	56/35*	54	40/25*
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудина)	77	55/35*	77	55/35*	55	39/25*
или свиная (лопаточная часть, грудина)	68	58/35*	68	58/35*	49	42/25*
Сосиски или сардельки	26	25*	26	25*	26	25*
Окорок копчено-вареный (со шпурой и костями)	20	15*	20	15*	—	—
Почки говяжьи	60	52/25*	—	—	—	—
или язык говяжий	42	42/25*	—	—	—	—
Огурцы соленые	58	35	58	35	58	35
Масса протуженных огурцов	—	30	—	30	—	30
Каперсы	30	15	30	15	20	10
Соус № 759	—	30	—	30	—	50
Капуста тушеная № 708	—	150	—	200	—	200
Сухари	4	4	3	3	5	5
Сыр	3,3	3	2,2	2	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	3	3
Масса полуфабриката	—	355	—	377	—	346
Масса заправочной соевки	—	284	—	302	—	277
Масло	20	20	15	15	10	10
Феодаи или ягоды маршинованные	34	20	27	15	18	10
Лимон	9	8	6	5	6	5
Выход	—	332	—	337	—	302

Вареные сосиски или сардельки, почки или язык, окорок, мясо, нарезанные тонкими дощечками, слегка обжаривают, соединяют с протуженными соевками огурцами, очищенными от косточек и семен и нарезанными ломтиками, каперсами, красным соусом и доводят до кипения. На сковороду, смазанную жиром, кладут часть тушеной капусты, на нее — мясные продукты с соусом и каперсами, затем снова оставшуюся капусту. После этого поверхность разравнивают, сверху посыпают тертым сыром и молотыми сухарями или овсяными сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу в течение 15 мин при температуре 250°C до образования румяной корочки. Перед подачей на стол накладывают листья лимона. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа. Украшают маршинованными фруктами, маслинами и лимонами.

* Масса вареных продуктов.

Солину можно приготовить без фруктов, маслин, лимона, соответственно уменьшив выклад.
При отсутствии почек и языка их можно заменить сершком и рубцом в соответствующем количестве.

Соус — красный основной.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
631. Котлеты натуральные						
в соусе заливочном						
Баранина, козлятина (корейка)	222	159+12*	158	113+12* ^в	—	—
или телятина (корейка)	241	159+20*	159	105+20* ^в	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Масса жареных котлет:						
из баранины, козлятины	—	100+12*	—	71+12*	—	—
из телятины	—	100+20*	—	66+20*	—	—
Шампиньоны свежие	38	29	28	21	—	—
или грибы белые свежие	36	27	26	20	—	—
Масса жареных грибов	—	20	—	15	—	—
Соус № 796	—	125	—	100	—	—
Сыр	5,4	5	4,3	4	—	—
Мargarin столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката:						
из баранины, козлятины	—	255+12*	—	194+12*	—	—
из телятины	—	255+20*	—	189+20*	—	—
Масса запеченных котлет:						
из баранины, козлятины	—	224+12*	—	171+12*	—	—
из телятины	—	224+20*	—	166+20*	—	—
Гарнир №№ 685, 695, 696, 739, 740	—	50	—	50	—	—
Соус №№ 759, 761	—	50	—	50	—	—
Выход: котлет из баранины, козлятины	—	324+12*	—	271+12*	—	—
из телятины	—	324+20*	—	266+20*	—	—

Котлеты, жаренные с косточкой из корейки слегка отбивают, посыпают солью, перцем и обжаривают. Затем их надрезают поперек в нескольких местах, а в разрезы кладут жареные шампиньоны или белые грибы, нарезанные дольками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного мясного соуса, кладут подготовленные котлеты, после чего заливают тем же соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу до образования на поверхности корочки. Подают котлеты в той же сковороде, в которой они запекались. Отдельно подают гарнир и соус.

По I варианту блюдо можно отпустить с припущенными петушиными гребешками.

Гарниры — зеленый горошек с жиром, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), сложенные гарниры.

Соусы — красный основной, красный с вином.

632. Язык с картофелем в соусе запеченный

Язык говяжий	169	169	126	126	—	—
или свиной, телячий	170	170	127	127	—	—
или бараний	191	191	143	143	—	—
Лук репчатый	5	4	4	3	—	—
Морковь	5	4	4	3	—	—
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Масса вареного языка	—	100	—	75	—	—

* Чистя котлетам.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	206	206/150*	206	206/150*	—	—
Соус №№ 762, 783, 796, 798	—	100	—	75	—	—
Сыр	4,3	4	3,3	3	—	—
Сухари	6	4	5	5	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	364	—	311	—	—
Выход	—	320	—	274	—	—

Очищенный вареный язык нарезают небольшими тонкими ломтиками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного соуса, кладут ломтики языка, вокруг которых укладывают ломтики вареного картофеля, и заливают оставшимся соусом. Затем посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, обрызгивают жиром и запекают. Подают блюдо на порционной сковороде.

Соусы — луковый, томатный, молочный, сметанный.

633. Молзи в молочном соусе зачищенные

Молзи	173	139	130	104	—	—
Лунь рапчатый	5	4	4	3	—	—
Морковь	5	4	4	3	—	—
Петрушка (корень)	4	3	3	2	—	—
Уксус 3%-ный	5	5	4	4	—	—
Масса вареных молзов	—	104	—	78	—	—
Мука пшеничная	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	109	—	82	—	—
Маргарин столовый	8	8	5	5	—	—
Масса вареных молзов	—	100	—	75	—	—
Шампиньоны свежие	47	36	38	29	—	—
или грибы белые свежие	43	33	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	25	—	20	—	—
Соус № 796	—	100	—	75	—	—
Сыр	4,3	4	3,3	3	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	234	—	177	—	—
Выход	—	206	—	156	—	—

Вареные молзи (рец. № 539) нарезают по 2 куса на порцию, солят, панируют в муке и с обеих сторон обжаривают. Отварные шампиньоны или белые грибы нарезают ломтиками. На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного молочного соуса, кладут обжаренные молзи и грибы, заливают оставшимся соусом, посыпают тертым сыром, обрызгивают жиром и запекают. Блюдо в той же сковороде.

К блюду отдельно можно подать рис припущенный (рец. № 683), зеленый горошек с жиром (рец. № 685), пюре картофельное (рец. № 694) 100 г на порцию.

634. Печки с ангорком, языком и грибами в соусе зачищенные

Почки говяжьи	181	156	121	101	—	—
или почки бараньи, или свиные, или телячьи	151	136	101	91	—	—

* Масса вареного очищенного картофеля.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Жир животный говяжий пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареных почеч	—	75	—	50	—	—
Оморок колбасно-вареный (с ошкуркой и костями)	39	30	26	20	—	—
Язык говяжий	51	51	34	34	—	—
Масса вареного языка	—	30	—	20	—	—
Шампиньоны свежие	57	45	38	29	—	—
или грибы белые свежие	53	40	36	27	—	—
Масса вареных грибов	—	30	—	20	—	—
Соус № 799	—	115	—	85	—	—
Сыр	4,3	4	3,3	3	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	208	—	201	—	—
Выход	—	254	—	177	—	—

Подготовленные сырые бараньи или телячьи или свиные почки (говяжьи почки предварительно отваривают) нарезают дольками и обжаривают. Вареные белые грибы или шампиньоны, в случае оморок и отварной язык нарезают ломтиками. Все продукты соединяют, заправляют соусом сметанным с томатом, кладут на смазанную жиром порционную сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

635. Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом

Кабачки	—	—	266	160*	212	128*
или баклажаны	—	—	168	160	135	128
или помидоры	—	—	219	160	175	128
или перец сладкий	—	—	213	160	171	128
Говядина (котлетное мясо)	—	—	164	121/75**	110	81/50**
или баранина (котлетное мясо)	—	—	164	117/75**	109	78/50**
Крупа рисовая	—	—	16	45***	9	25***
Лук репчатый	—	—	29	24	21	18
Маргарин столовый	—	—	7	7	5	5
Масса пассерованного жира с жиром	—	—	—	15	—	11
Масса фарша	—	—	—	135	—	86
Сушари	—	—	—	—	3	3
Сыр	—	—	—	3,3	3	—
Масса полуфабриката	—	—	—	295	—	215
Масса заваренного блюда	—	—	—	266	—	194
Соус №№ 783, 798, 799	—	—	—	100	—	75
Выход	—	—	—	366	—	269

Кабачки очищают от кожуры, разрезают поперек на куски толщиной 3-5 см, удаляют часть мякоти с семенами и отваривают в подсоленной воде до полуготовности.

Помидоры промывают, срезают часть мякоти у плодоножки и вынимают семенное гнездо. Часть мякоти, которую используют в дальнейшем для соусов и супов.

* Масса кабачков, сваренных до полуготовности.

** В числителе — масса сырого мяса нетто, в знаменателе — масса вареного мяса.

*** Масса крупы рисовой рассыпчатой.

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА

Для вторых блюд сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь, кролика и зайца из них варят, припускают, жарят, тушат и запекают.

При приготовлении блюд из кур, гусей и уток I категории жар для жаренья и варенья, предусмотренный рецептурой, не исключается; при отпуске блюда поливают вместо масла сливочного или маргарина жиром и соком, задемпиваясь при жаренье.

Указанные в рецептурах нормы пернатой дичи в штуках — 1, 1/2, 1/4, 1/3 и т.д. даны на расчет выхода готового изделия примерно 125, 100 и 75 г. исходя из средней массы дичи (табл. 34 "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий по пернатой дичи").

В помещенных ниже рецептурах указаны соусы и гарниры, хорошо сочетающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом блюда. Изменить можно отпуская с другими соусами и гарнирами, не предусмотренными в рецептуре, но не исключая в соответствующих рецептах Сборника.

На гарнир дополнительно можно подавать огурцы, помидоры, яблоки, ягоды, маринованные овощи и фрукты в количестве 50-75 г (нетто) на порцию.

Часть хлеба (2-3 г), предусмотренного для панировки колот и натуральной мя птицы, дичи или кролика, можно заменить мукой пшеничной.

Норма расхода соли, специй и зелени в рецептурах не указана, их следует вводить в следующем количестве: соли и зелени петрушки или укропа 3-5 г (нетто), перца — 0,05 г и лаврового листа — 0,02 г на порцию.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
637. Птица, тичь или кролик отварные с гарниром						
Курца	260	179	208	143	155	107
или* цыпленок	230	161	184	129	139	97
» бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
» индейка	234	172	186	137	140	103
» гусь	261	172	208	137	156	103
» утка	266	172	212	137	159	103
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
» кролик	179	170	143	136	107	107
Луи репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	5	4	4	3	—	—
или сельдерей (корень)	6	4	4	3	—	—
Масса вареной шпик или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 679, 682, 683, 685, 692, 694, 700, 708, 722, 734	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 779, 780	—	75	—	75	—	50
Выход:						
птицы	—	350	—	325	—	275
кролика	—	1/3 шт.	—	1/4 шт.	—	1/6 шт.
фазана	—	+225	—	+225	—	+200

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т.е. придают им компактную форму (с. 48.) Дичь направляют в одну нитку. При этом тушку кладут на стол спиной вниз, придерживают ее левой рукой, а правой пропускают через окорочка поварскую иглу с ниткой. Затем иглу с ниткой переносят под тушку в первоначальное положение, вторично пропускают ее под конец выступа факельной части, прижимают концы к тушке и зашивают нитку на склоне углом.

Подготовленные тушки птицы, дичи или кролика кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона сли-

* Дичь вместо "шт." дается знак килограмм (кг).

дают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарезают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию. Кройлика нарезают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции.

При порционировании птицы, особенно крупной (кур, бройлеров-цыплят, индеек, гусей, уток), можно вырезать спинную кость. Для этого птицу разрезают вдоль на две части так, чтобы одна половина получалась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Нормы отходов при разрубе указаны в табл. 23 "Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной".

Нарубленные порции птицы, дичи или кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на чарните в закрытой посуде. Бульон, оставшийся после варки продуктов, используют для приготовления супа, соуса или гарнира (рассыпчатой рисовой кашей).

При отпуске открытую птицу, кролика или филе гарнируют и поливают соусом или подают натуральными без соуса.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир. Для отварных гусей и уток — капуста тушеная, яблоки печеные и др.

Соусы — паровой, белый с яйцом, для гусей и уток — красный основой

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
638. Птица или дичь под кареваем соусом с грибами и рисом						
Курница	260	179	208	143	155	107
или цыпленок	230	161	184	129	139	97
» бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
» индейка	234	172	186	137	140	103
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
Масло сливочное	3	3	2	2	1	1
Масса вареной или припущенной птицы	—	125	—	100	—	75
Грибы белые свежие	53	40	43	33	26	20
или грибы белые сушеные	15	15	12,5	12,5	7,5	7,5
или шампиньоны свежие	66	50	55	42	33	25
Масса готовых грибов	—	30	—	25	—	15
Гарнир №№ 682, 683	—	150	—	150	—	150
Соус № 779	—	100	—	75	—	75
Выход: птицы	—	405	—	350	—	315
фазана	—	1/3 шт.	—	1/4 шт.	—	1/6 шт.
		+280		+250		+240

Кур, цыплят, бройлеров-цыплят, фазанов припускают. Индейку отваривают. Готовую птицу рубят на порции. Бульон используют для изготовления соуса.

Подготовленные белые свежие грибы отваривают в воде (25-30 мин), тщательно промытые сушеные грибы замачивают в течение 3-4 ч, затем в этой же воде варят 1,5-2 ч. При использовании свежих шампиньонов их припускают. Отвар используют при припускании птицы.

При отпуске птицу гарнируют, сверху на нее кладут нарезанные готовые грибы и поливают паровым соусом. Гарнир — рис отварной или припущенный.

639. Птица или дичь в соусе красном с эстрагоном

Курница	260	179	208	143	155	107
или цыпленок	230	161	184	129	139	97
» бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
» индейка	234	172	186	137	140	103
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	3	3	2	2	1	1
Масса припущенной ятвы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 682, 683, 492, 694, 700	—	150	—	150	—	150
Соус № 770	—	100	—	75	—	75
Выход: птицы	—	375	—	325	—	300
фазана	—	1/3 шт.	—	1/4 шт.	—	1/6 шт.
		+250		+225		+225

Птицу и дичь приготавливают так же, как в рец. № 638. При отпуске посыпают соусом красным с эстрагоном.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с жиром.

640. Котлеты натуральные из филе ятвы или дичи под соусом шаровым с грибами

Курная	381	137	286	103	—	—
или Бройлер-цыпленок	442	137	332	103	—	—
» фазан	1/4 шт.	114	1/5 шт.	85	—	—
» рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	114	1/2 шт.	85	—	—
» куропатка белая	1/2 шт.	114	1/3 шт.	85	—	—
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Масло сливочное	7	7	5	5	—	—
Масса припущенной котлеты	—	100	—	75	—	—
Грибы белые свежие	26	20	—	—	—	—
или грибы белые сушеные	7,5	7,5	—	—	—	—
» шампиньоны свежие	33	25	—	—	—	—
Масса готовых грибов	—	15	—	—	—	—
Гренки № 1041	—	15	—	15	—	—
Гарнир №№ 682, 683, 692, 700	—	100	—	100	—	—
Соус №№ 779, 780	—	100	—	75	—	—
Выход	—	330	—	285	—	—

Филе птицы или дичи зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого — остаток клячицы. Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым лезвием ножем срезают с него поверхностную пленку. Большое филе надрезают с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развертывают, перерезают в двух-трех местах сухожилия и вкладывают в надрез малое филе, которое покрывают развернутой частью большого филе.

Подготовленные котлеты кладут в посуду с растопленным сливочным маслом, добавляют соль, лимонную кислоту, заливают наполовину бульоном и протушивают под крышкой 12-15 мин.

Грибы готовят, как указано в рец. № 638.

При отпуске котлету кладут на гренки, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом шаровым или белым с яйцом, которые приготавливают на бульоне, полученном после припускания котлет.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
64). Салата из курницы или индейки (птица в ореховом соусе)						
Курница	325	224	216	149	—	—
или индейка	280	212	192	141	—	—
Масса готовой птицы	—	150	—	100	—	—
На соус:						
Орехи грецкие	67	30	44	20	—	—
Масло сливочное	12	12	10	10	—	—
Лук репчатый	30	25	19	16	—	—
Мука пшеничная	3	3	2	2	—	—
Яйца (желтки)	1 2 шт.	0	1/3 шт.	5,3	—	—
Чеснок	3	2,3	2	1,6	—	—
Уксус 3%-ый	10	10	7	7	—	—
Гвоздика	0,2	0,2	0,15	0,15	—	—
Корица	0,2	0,2	0,15	0,15	—	—
Перец красный молотый	0,5	0,5	0,3	0,3	—	—
Шафран	0,05	0,05	0,03	0,03	—	—
Ушко-сумки (сушеная зелень для салата)	0,2	0,2	0,15	0,15	—	—
Бульон куриный	100	100	70	70	—	—
Масса соуса	—	150	—	100	—	—
Выход	—	300	—	200	—	—

Подготовленную тушку курницы или индейки отваривают до готовности, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 кусочка — филе и окорочек — на порцию).

Для соуса: мелко нарезанный лук пассеруют на масле, добавляют муку и разводят бульоном. Орехи измельчают, добавляют толченый чеснок, соль, шафран, перец, корицу, гвоздику, разводят небольшим количеством бульона и вводят эту массу в кипящий бульон с луком. Затем все прогидрируют, добавляют прокипяченный уксус, ушко-сумки и варят в течение 5 мин. Желтые желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°C соуса севичем, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании.

Порционные куски птицы заливают горячим соусом севичем и охлаждают. Подают вместе с соусом в холодном виде.

642. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов

Курница	265	181	213	145	160	109
или цыпленок	261	181	209	145	152	109
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	145	103
» утка	300	192	240	154	180	115
» индейка	235	171	180	137	142	103
» гусь	318	208	256	167	191	125
» фазан	1/3 шт.	181	1 4 шт.	145	1 6 шт.	109
» кролик	176	167	140	133	105	100
» субпродукты птицы	—	156	—	125	—	94
Мargarин столовый	5	5	4	4	3	3
Масса жареной птицы, дичи, кролика или субпродуктов	—	125	—	100	—	75
Картофель	133	100	193	145	213	160
Морковь	44	35	25	20	44	35
Репка	33	25	27	20	—	—
Петрушка (корень)	20	15	13	10	—	—

* Желтки и сыр — 50 г, шпик и крошки — 50 г.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12
Лук репчатый	42	35	30	25	24	20
Мargarin столовый	10	10	8	8	7	7
Мука пшеничная	3	3	3	3	3	3
Масса гарнира и соуса	—	250	—	250	—	250
Выход	—	375	—	350	—	325

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40-50 г, или обработанные субпродукты птицы (мелкие — целиком, а крупные — нарубленные на 2-3 части) обжаривают до образования золотистой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, глянцуют и приготавливают на нем соус красный основной (рец. № 759), которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу (предварительно бланшированную), петрушку, лук и тушат 15-20 мин. Отпускают рыбу в виде с соусом и гарниром.

643. Птица или кролик, тушеные в соусе

Курница	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
» бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
» утка	306	198	246	159	184	119
» индейка	241	177	192	141	144	106
» гусь	326	215	261	172	195	129
» кролик	179	170	143	136	107	102
Margarin столовый	5	5	4	4	3	3
Масса вареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 682, 683, 692, 694, 696	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 761, 762	—	125	—	100	—	75
Выход	—	400	—	350	—	300

Подготовленные тушки птицы (с. 483) или кролика жарят, нарубляют на порционные куски, заливают соусом и тушат 15-20 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельные пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы — красный основной, красный с вином, луковым.

644. Дичь, тушенная в соусе

Тетерев (шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
или рябчик, или куропатка серая (шт.)	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2
или тулара (шт.)	1/6	1/6	1/8	1/8	1/10	1/10
» куропатка белая (шт.)	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/3
» фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
Margarin столовый	7	7	5	5	4	4
Гарнир №№ 692, 696, 700, 708	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 761	—	75	—	50	—	50

Подготовленную дичь (с. 293) обжаривают, нарезают на порции, заливают соусом и тушат 10-15 мин. При отпуске дичь гарнируют и поливают соусом, в котором она тушилась.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — красный основной, красный с вином.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
645. Плов из птицы, дичи или кролика						
1-й вариант						
Курница	265	181	213	145	—	—
или цыпленок	261	181	209	145	—	—
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	—	—
» индейка	235	171	188	137	—	—
» утка	300	192	240	154	—	—
» гусь	318	208	256	167	—	—
» фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	—	—
» рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	167	2/3 шт.	133	—	—
» кролик	176	167	140	133	—	—
Мargarin столовый	20	20	15	15	—	—
Лук репчатый	24	20	18	15	—	—
Морковь	25	20	19	15	—	—
Томатное пюре	10	10	10	10	—	—
Крупа рисовая	65	65	70	70	—	—
Масса тушеной птицы или кролика	—	125	—	100	—	—
Масса готового риса с овощами	—	200	—	200	—	—
Выход	—	325	—	300	—	—

Птицу, дичь или кролика рубят на порции (по одному куску) обжаривают до образования корочки, посыпают солью, перцем, кладут в посуду, добавляют пассерованные мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф.

646. Плов из птицы, дичи или кролика
2-й вариант

Курница	265	181	213	145	160	109
или цыпленок	261	181	209	145	157	109
» бройлер-цыпленок	240	171	192	137	145	103
» индейка	235	171	188	137	142	103
» утка	300	192	240	154	180	115
» гусь	318	208	256	167	191	125
» фазан	1/3 шт.	181	1/4 шт.	145	1/5 шт.	109
» рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	167	2/3 шт.	133	1/3 шт.	100
» кролик	176	167	140	133	105	100
Мargarin столовый	20	20	15	15	10	10
Томатное пюре	20	20	15	15	10	10
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Бульон или вода	140	140	110	110	100	100
Крупа рисовая	50	50	50	50	50	50
или перловая	47	47	47	47	47	47
» пшеничная	56	56	56	56	56	56
Масса тушеной птицы	—	125	—	100	—	75
Масса готовой каши	—	140	—	140	—	140
Масса соуса	—	100	—	75	—	75
Выход	—	365	—	315	—	290

Птицу, дичь или кролика готовят так же, как в рец. № 642. Рассыпчатую кашу варят отдельно (с. 164). При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, дичи или кролика и поливают соусом, в котором оно тушилось. Можно приготовить плов без томатного пюре.

647. Дичь тушенная с рисом

Рыбеш или куропапа серая (шт.)	1	1	1/2	1/2	—	—
Крупа рисовая	50	50	50	50	—	—
Томатное пюре	10	10	10	10	—	—
Масло сливочное	25	25	20	20	—	—
Сыр	11	10	11	10	—	—
Масса готового риса	—	150	—	150	—	—
Грибы белые свежие	36	27	26	20	—	—
или грибы белые сушеные	10	10	7,5	7,5	—	—
» шампиньоны свежие	38	29	28	24	—	—
Масса готовых грибов	—	20	—	15	—	—
Соус № 759	—	75	—	50	—	—

Выход	—	1 шт.	—	1/2 шт.	—	—
		+245		+215		

Обжаренную дичь рубят по 2-3 куски на порцию, добавляют нарезанные ломтиками жареные грибы, заливают соусом красным основным и тушат до готовности. Рис, припущенный с томатом (рец. № 664), смешивают с тертым сыром. При отпуске рис кладут в форму и выкладывают на блюдо, сверху кладут дичь, грибы и посыпают соусом, в котором она тушилась. Можно готовить блюдо без томатного пюре.

648. Гусь, утка по-домашнему

Гусь	318	208	256	167	191	125
или утка	300	192	240	154	180	115
Лук репчатый	24	20	24	20	18	15
Картофель	213	160	213	160	213	160
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Бульон или вода	100	100	110	110	130	130
Масса тушеной птицы	—	125	—	108	—	75
Масса гарнира	—	250	—	250	—	250

Выход	—	375	—	350	—	325
--------------	---	-----	---	-----	---	-----

Подготовленные тушки птицы рубят на куски, обжаривают, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный мяслякованный лук, лавровый лист, перец, соль. Затем заливают бульоном или водой так чтобы продукт был покрыт жидкостью, и тушат в жарочном шкафу до готовности (45-60 мин). Отпускают блюдо в горшочках, в которых его приготовляют.

649. Птица или кролик, тушенные в соусе с овощами

Курочка	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
» бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
» индейка	241	177	192	141	144	106
» утка	306	198	246	159	184	119
» гусь	326	215	261	172	195	129
» кролик	179	170	143	136	107	102
Маргарин столовый	15	15	12	12	10	10
Картофель	133	100	133	100	193	145
Морковь	38	30	38	30	75	60
Репя	20	15	20	15	—	—
Петрушка (корень)	7	5	7	5	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	42	35

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	15	10
или фасоль овощная свежая (попайка)	11	10	11	10	11	10
Соус № 759	—	125	—	125	—	125
Масса жареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Масса гарнира и соуса	—	250	—	250	—	300
Выход	—	375	—	350	—	375

Жареную птицу или кролика рубят на порции, добавляют нарезанные дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, репу (предварительно бланшированную), заливают красным основным соусом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек или нарезанные стручки фасоли.

Тушеную птицу или кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Блюдо можно готовить без репы соответственно уменьшить выход. Это блюдо готовят и в парниковых горшочках.

650. Птица, тушеная в соусе красном с эстрагоном

Курица	271	187	216	149	—	—
или цыпленок	267	187	213	149	—	—
» бройлер-цыпленок	246	177	196	141	—	—
» индейка	241	177	192	141	—	—
Грудина копченая (без шкуры и костей)	26	20	13	10	—	—
Маргарин столовый	15	15	12	12	—	—
Картофель	133	100	133	100	—	—
Лук свежий	31	25	31	25	—	—
Грибы белые свежие	36	27	36	27	—	—
или грибы белые сухие	10	10	10	10	—	—
» шампиньоны свежие	43	33	43	33	—	—
Масса головных грибов	—	20	—	20	—	—
Масло	15	15	15	15	—	—
Соус № 770	—	125	—	125	—	—
Масса жареной птицы	—	125	—	100	—	—
Масса гарнира с соусом	—	250	—	250	—	—
Помидоры свежие	47	40	47	40	—	—
Чеснок	1	0,8	1	0,8	—	—
Выход	—	415	—	390	—	—

Подготовленную тушку птицы жарят, рубят на порции, кладут в порционную посуду (горшочек), добавляют пассерованную грудку, нарезанные дольками готовые грибы (реп. № 636), чеснок, нарезанные дольками и обжаренный лук и картофель, заливают соусом красным с эстрагоном и тушат 10-15 мин до готовности. Подают в той же посуде. При отпуске сверху кладут помидоры, нарезанные дольками, посыпают мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки или. Блюдо можно отпускать без помидоров, соответственно уменьшив выход.

651. Птица или кролик жаренные

Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
» бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
» индейка	241	177	192	141	144	106
» утка	306	198	246	159	164	119
» гусь	326	215	261	172	195	129
» кролик	179	170	143	136	107	102
Сметана	5	5	3	3	2	2

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Масса жареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Гарнир №№: 679, 682, 683, 685, 696, 708, 722, 739	—	150	—	150	—	150
Выход	—	285	—	257	—	230

Подготовленные тушки птицы и кролика солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогреваем до температуры 150-160°C, и обжаривают на плите до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки.

После обжаривания на плите тушки доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Тушки крупной птицы (индейка, гусей, уток) солят, кладут на противень сливочной влиж, поливают растопленным жиром и ставят в жарочный шкаф.

Во время жарения птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жарении.

Взрослым кур, гусей, уток и индеек перед жарением рекомендуется предварительно отщипывать до полуготовности.

На порции птицу и кролика рубят непосредственно перед подачей по 2 куса (филе и окорочек). При порционировании жареной птицы, особенно крупной (кур, индеек, гусей и уток), можно вырубать стевную кость (с. 294).

При отпуске жареной птицы и кролика гарнируют, поливают мясным соком (с. 247) и сливочным маслом. Можно отпустить и без масла сливочного, соответственно уменьшив выход блюда.

Гарниры — гречневая каша, рис отварной или припущенный, горошек зеленый отварной, картофель жареный (из сырого), капуста тушеная, яблоки печеные, слоеный гарнир. Дополнительно — гарнир из салат зеленых салаты, салаты из овощей (шурпов, красной капусты в количестве 50-75 г (сетто) на порцию. Салаты подают отдельно.

Жареная гусь и утка лучше всего подавать с капустой тушеной, яблоками печеными или гречневой кашей.

652. Гусь, утка фаршированные

Гусь	326	215	261	172	195	129
или утка	306	198	246	159	184	119
Маргарин столовый	6	6	5	5	4	4
Картофель	207	155	207	155	207	155
или чернослив	133	150*	133	150*	133	150*
> яблоки	250	175	250	175	250	175
Свар**	5	5	5	5	5	5
Масса фарша	—	150	—	150	—	150
Масса жареного изюма	—	275	—	250	—	225
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Выход	—	285	—	257	—	230

Обработанную тушу гуся или утки фаршируют картофелем или черносливом, или яблоками и жарят в жарочном шкафу 45-60 мин. Для начинки подбирают клубни картофеля среднего размера или обтачивают их и слегка обжаривают, яблоки очищают от косточек, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками и посыпают сахаром; предварительно замоченный чернослив с удаленной косточкой посыпают сахаром. При отпуске фаршированную птицу рубят на порции, укладывают на блюдо вместе с начинкой и поливают соком, выделившимся при жарении, и растопленным сливочным маслом.

* Масса высушенного чернослива без косточек.

** При фаршировании картофелем свар не используется.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
653. Дичь жареная						
Рибек или куропатка серая (шт.)	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2
или куропатка белая (шт.)	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/3
> тетерев (шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
> фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
> глухарь (шт.)	1/6	1/6	1/8	1/8	1/10	1/10
Маргарин столовый или жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	4	4
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Гарнир №№ 679, 682, 683, 685, 696, 706, 722, 739	—	150	—	150	—	150

Дичь готовится так же, как и птицу жареную (рев. № 651), и отпускают с теми же гарнирами.

Для улучшения вкусовых качеств тетерева, глухарей и белых куропаток можно перед жарением шпиговать свиным шпиком (15-16 г нетто на порцию).

654. Дичь жареная в соусе сметанным

Рибек или куропатка серая (шт.)	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2
или куропатка белая (шт.)	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/3
> тетерев (шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
> фазан (шт.)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
> глухарь (шт.)	1/6	1/6	1/8	1/8	1/10	1/10
Маргарин столовый или жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	4	4
Гарнир № 696	—	150	—	150	—	150
Соус № 796	—	100	—	75	—	75

Жареную дичь рубят на порционные куски, заливают соусом сметанным и прогревают на огне 5-7 мин. При отпуске дичь гарнируют жареным картофелем и поливают соусом сметанным.

655. Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами

Нутрия	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
> бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
> индейка	241	177	192	141	144	106
> гусь	326	215	261	172	195	129
> утка	306	198	246	159	184	119
> кролик	179	170	143	136	107	102
Маргарин столовый или жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	4	4
Масса жареной печени	—	125	—	100	—	75
Чеснок	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Гарнир №№ 683, 684, 696, 720	—	150	—	150	—	150
Соус № 784	—	100	—	100	—	75

Выход

— 375 — 350 — 300

Жареную птицу и кролика нарезают на порции. При отпуске гарнируют, поливают соусом томатным с грибами и посыпают мелко рубленным чесноком, смешанным с зеленью петрушки.

Гарниры — рис припущенный; рис припущенный с томатом; картофель жареный; кабачки, баклажаны жареные.

656. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица*	289	104	192	69	—	—
или бройлер-цыпленок*	335	104	223	69	—	—
» фазан	1/5 шт.	85	1/8 шт.	57	—	—
» рябчик или куропатка серая	1/2 шт.	85	1/3 шт.	57	—	—
» глухарь	1/10 шт.	85	1/16 шт.	57	—	—
» тетерев	1/6 шт.	85	1/8 шт.	57	—	—
» куропатка белая	1/3 шт.	85	1/4 шт.	57	—	—
» кролик	134	94	90	63	—	—
Масло сливочное	8	8	5	5	—	—
Масса жареной котлеты	—	75	—	50	—	—
Гренки № 1041	—	20	—	20	—	—
Масло сливочное	7	7	5	5	—	—
Гарнир №№ 696, 739, 740	—	150	—	150	—	—
Выход	—	252	—	225	—	—

Подготовленное филе птицы или дичи (реп. № 640) или мякоть кролика жарят на масле непосредственно перед подачей. При отпуске котлеты кладут на гренки, гарнируют и поливают маслом. Гарниры — картофель жареный (из сырого), сложенный гарнир.

	БРУТТО	НЕТТО
657. Котлеты из филе птицы, дичи или кролика, фаршированные соусом мясным с грибами		
Курица*	231	83+7**
или филе куриное (полуфабрикат)	—	83+7**
» бройлер-цыпленок*	258	80
» фазан	1/5 шт.	80
» рябчик или куропатка серая	1/2 шт.	80
» глухарь	1/10 шт.	80
» кролик	114	80
Фарш:		
Масло сливочное	3	3
Мука пшеничная	5	5
Молоко	30	30
Грибы белые свежие	17	10***
или грибы белые сушеные	5	10***
» шампиньоны свежие	18	10***
Масса фарша	—	40
Яйца	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	22	20
Масса полуфабриката из филе кур	—	151+7**
Масса полуфабриката из филе бройлеров-цыплят, дичи или мякоти кролика	—	148
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной котлеты из кур	—	133+7**

* Мякоть без кожи

** Масса остывшая

*** Масса вареная тугоплавкая

	БРУТТО	НЕТТО
То же на бройлеров-цыплят, дичи или на кролика	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 685, 697, 732, 740	—	100
Соус № 761	—	50
Выход: котлет на кур на бройлеров-цыплят дичи и кролика	— —	293+7* 290

Подготавливается филе птицы, дичи (рец. № 640) и мякоть смутно с окороков кролика, фаршируют густым молочным соусом, смешанным с рублеными вареными грибами, панируют дважды в белой панировке, жарят во фритюре 5-7 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлету гарнируют и подливают сливочным маслом; соус подает отдельно. Поджарить котлеты можно на грилях (рец. № 1041).

Выход можно отпустить и без соуса.

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жареный во фритюре; сливовый гарнир.

Соус — красный с вином.

658. Котлеты из филе птицы или дичи, фаршированные печенью

Курца**	231	83+7*
или филе куриное (полуфабрикат)	—	83+7*
» бройлер-цыплят**	258	80
» фазан	1/5 шт.	80
» рябчик или куропатка серая	1/2 шт.	80
» гусь*	1 10 шт	80
Фарш:		
Печень говяжья	53	44
Масса готовой печени	—	30
Лук репчатый	4	3
Морковь	4	3
Петрушка (корень)	3	2
Шамп.	10,4	10
Вяно (мадера)	3	3
Масса фарша	—	40
Хлеб пшеничный	22	20
Яйца	1 4 шт.	10
Масса полуфабриката из филе кур	—	151+7*
Масса полуфабриката из филе бройлеров-цыплят или дичи	—	148
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной котлеты на кур	—	133+7*
То же на дичи или бройлеров-цыплят	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 685, 697, 735, 740	—	100
Соус № 761	—	50
Выход: котлеты на кур и на дичи или бройлеров-цыплят	— —	293 + 7* 290

Подготавливается филе (рец. № 640) начиняют фаршем, смачивают в яйцах, дважды панируют в белой панировке, жарят во фритюре 5-7 мин и доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

* Масса костей.

** Мякоть без кожи.

Для фарша морковь, лук, петрушку, нарезанные помпиками, обжаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную мелкими кусочками печень и все жарят до готовности. В готовую печень добавляют вино и после остывания пропускают через сито через мисорубку с мелкой решеткой. Вместо говяжьей печени можно использовать печень курицу.

При отпуске котлеты гарнируют, поливают маслом. Соус подают отдельно. Блюдо можно отпустить и без соуса.

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жареный во фритюре; сложенный гарнир. Соус: красный с вином. Гарнир можно подавать в корзиночках (рец. № 1048).

	БРУТТО	НЕТТО
659. Котлеты шо-кшевски		
Курица*	231	83+7**
или филе куриное (полуфабрикат)	—	83+7**
Масло сливочное	30	30
Яйца	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный	28	25
Масса полуфабриката	—	145+7**
Кукурузный муор	15	15
Масса жареных котлет	—	128+7**
Гарнир №№ 685, 697, 732, 740	—	150
Масло сливочное	10	10
Выход	—	288+7**

Подготовленное филе кур (рец. № 640) фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют льдом в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 мин до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом. Котлеты можно подавать на грибах (рец. № 1041).

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жареный во фритюре; сложенный гарнир.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
661. Котлеты из филе птицы или						
лечи панированные жареные						
Курица	261	94	192	69	—	—
или бройлер-цыпленок	303	94	223	69	—	—
» фазан	1/4 шт.	94	1/6 шт.	69	—	—
» рябчик или куропатка серая	2/3 шт.	94	1/2 шт.	69	—	—
» глухарь	1/8 шт.	94	1/12 шт.	69	—	—
Хлеб пшеничный	22	20	17	15	—	—
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	—	—
Масса полуфабриката	—	114	—	85	—	—
Масло сливочное	10	10	10	10	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	75	—	—
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Гарнир №№ 685, 696, 733, 735	—	150	—	150	—	—
Выход	—	260	—	230	—	—

Филе, замоченное от пшено и сухожильей, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят. При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель жареный (по сырому), сложенный гарнир.

Гарнир к этому блюду можно подавать в корзиночках (рец. № 1048).

* Мясо без кожи

** Масса костей

	БРУТТО	НЕТО
661. Птица, дичь или кролик по-столичному		
Курца ^а	272	98
или бройлер-цыпленок ^а	316	98
» фазан	1/4 шт.	98
» кролик	146	102
Хлеб пшеничный	37	33
Яйца	1/2 шт.	20
Масса полуфабриката из птицы	—	148
То же из кролика	—	153
Масло сливочное	20	20
Масса жареного филе	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 685, 697, 732, 740	—	150

Выход

—

290

Зачищенное филе птицы (без косточек), выколов задних ножек или спинной части кролика среза отбивают, смазывают в яйцах, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой, и жарят 12-15 мин непосредственно перед подачей.

При отпуске на филе кладут масло, дополнительно можно положить консервированные фрукты (50 г), соответственно увеличив выход блюда.

Гарниры — горошек зеленый отварной; картофель, жареный во фритюре; сливочный гарнир. Гарнир можно подавать в корзиночках (реп. № 1048).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
662. Кролик на вертеле						
Кролик	174	167	140	133	—	—
Лук репчатый	30	25	24	20	—	—
Уксус 3%-ый	15	15	10	10	—	—
Масса жареного кролика	—	125**	—	100**	—	—
Масло сливочное	10	10	7	7	—	—
Гарнир №№ 682, 683	—	150	—	150	—	—
Соус Юный или соус Острый	15	15	10	10	—	—

Выход

— 300

— 267

— —

Спинную часть кролика рубят на куски по 40-50 г, маринуют так же, как и выштык из баранины (реп. № 563). Подготовленные куски кролика надевают на вертел или шпажку и жарят на открытом огне.

При отпуске гарнируют и поливают маслом. Соус подают отдельно. Масса соуса может быть увеличена до 50 г.

Гарниры — рис отварной или припущенный

663. Кролик по-любительски

Кролик	190	133	143	100	—	—
Шниц	41	39	29	28	—	—
Лук репчатый	60	50	48	40	—	—
Маргарин столовый	10	10	8	8	—	—
Масса жареного кролика	—	100	—	75	—	—
Масса жареного шниц	—	35	—	25	—	—
Масса жареного лука	—	25	—	20	—	—

^а Мясо без кожи.

^{вв} Выход утки с кожей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	10	10	7	7	—	—
Гарнир №№ 682, 683	—	150	—	150	—	—
Соус Южный или соус Острый	15	15	10	10	—	—

Выход — 335 — 287 — —

Для этого блюда используют мякоть, снятую со спинной части кролика или теляти ножек (окорочков). Приготавливают и отпускают так же, как и шамлык из говядины (рец. № 564).

Гарниры — рис отварной или припущенный

664. Птица или кролик, жаренные во фритюре

Курца	220	152	179	123	133	92
или цыпляток	195	137	158	111	110	83
» бройлер-цыпленок	185	133	150	108	112	81
» кролик	152	144	123	117	92	87
Масса вареной птицы или кролика	—	106	—	86	—	64
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Яйца	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Хлеб пшеничный	20	25	22	20	17	15
Масса воздушной массы	—	136	—	109	—	82
Кухонный жир	15	15	12	12	10	10
Масса жареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 696, 733, 739	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	10	10	7	7	5	5

Выход — 285 — 257 — 230

Вареную птицу или кролика рубят на порционные куски, панируют в муке, смачивают в яйцах, панируют в белой панировке и жарят во фритюре.

При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарниры — картофель, жаренный во фритюре; сложенный гарнир.

665. Волован с мятой или дичью и грибами

Курца	190	131	—	—	—	—
или бройлер-цыпленок	181	130	—	—	—	—
» индейка	162	119	—	—	—	—
» фазан	1/6 шт	93	—	—	—	—
Масса вареной мякоти без кожи	—	50	—	—	—	—
Соус №№ 779, 780	—	50	—	—	—	—
Масло сливочное	5	5	—	—	—	—
Грибы белые свежие	43	33	—	—	—	—
или грибы белые сушеные	12,5	12,5	—	—	—	—
» шампиньоны свежие	47	36	—	—	—	—
Масса готовых грибов	—	25	—	—	—	—
Тесто слоеное пресное № 1025	—	94	—	—	—	—
Масса волована	—	80	—	—	—	—

Выход — 205 — — — —

Вареное мясо птицы или дичи нарезают ломтиками; заправляют соусом, маслом сливочным, добавляют нарезанные ломтиками вареные грибы, проваривают 5 мин и этой смесью перед отпуском наполняют волованы. Сверху на волован кладут выпеченную крышечку.

Соусы — паровой, белый с яйцом.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
666. Корзиночки с фаршем из птицы или дичи (на 5 шт.)						
Тесто слоеное № 1024	—	110	—	—	—	—
Фарш:						
Курица	266	197	—	—	—	—
или рябчик, или куропатка серая	2/3 шт.	139	—	—	—	—
Масса вареной мякоти без кожи	—	75	—	—	—	—
Масло сливочное	20	20	—	—	—	—
Яйца	1/2 шт.	20	—	—	—	—
Вино (мандра)	10	10	—	—	—	—
Мускатный орех	0,05	0,05	—	—	—	—
Масса фарша	—	125	—	—	—	—
Сыр	11	10	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	245	—	—	—	—
Масса готовой корзиночки с фаршем	—	200	—	—	—	—
Соус № 741	—	75	—	—	—	—
Выход	—	275	—	—	—	—

В фарш из свиных и куриных мясов (2 г от нормы), кладут тонким слоем слоеное тесто, выполняют фаршем, посыпают тертым сыром, обрызгивают маслом (3 г от нормы) и запекают.

Для приготовления фарша вареное мясо кур или дичи соединяют со сливочным маслом и бульоном от приготовления (10% от массы фарша) и пропускают 3-4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Затем в массу добавляют сырые яичные желтки, соль, мускатный орех в порошок, вино, хорошо выбивают, добавляют выбитые яичные белки и осторожно все перемешивают.

Выпеченные корзиночки выкладывают из формочек. Отдельно к ним подают соус красный с вином.

667. Бюглеты рубленные из птицы. "вчи или кролика с гарниром

Курица*	231	111	154	74	77	37
или индейка*	227	111	151	74	76	37
» фарш	1/4 шт.	111	1/6 шт.	74	1 1/2 шт.	37
» рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	111	1/2 шт.	74	1/4 шт.	37
» тетерева	1/4 шт.	111	1/6 шт.	74	1/12 шт.	37
» кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Сукри	15	15	10	10	5	5
или хлеб пшеничный	29	25	22	20	11	10
Масса полуфабриката	—	188	—	125	—	63
Маргарин столовый	10	10	5	5	3	3
Масса жареных мякоти	—	150	—	100	—	50
Гарнир №№ 679, 685, 694, 696, 732, 735	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 781	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый	10	10	8	8	5	5
Выход: с соусом	—	350	—	300	—	250
с маргарином	—	310	—	258	—	205

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченными в молоке или воде хлебом, кладут

* По I колонке можно готовить бюглеты из мякоти без кожи в соответствии с нормами мякоти сырой (табл. 23).

соля, мякотью перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую коллетную массу порционуют, панируют в сухарях или белой панировке (дляб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, которые затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Из кур можно приготовить котлеты (фуршет) по 5-6 шт. на порцию.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

Гарниры — каша рассыпчатая, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сладкий гарнир

Соусы — красный основной, белый с овощами.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
668. Котлеты рулетные из бройл. пор.-цыплят с гарниром						
Бройлер-цыпленок*	254	104	168	69	85	35
Хлеб пшеничный	25	25	17	17	8	8
Молоко или вода	36	36	24	24	12	12
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Сухари	15	15	10	10	5	5
Масса полуфабриката	—	176	—	118	—	59
Маргарин столовый	10	10	5	5	3	3
Масса жареных котлет	—	150	—	100	—	50
Гарнир №№ 479, 685, 694, 696, 732, 735	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 759, 781	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый	10	10	8	8	5	5
Выход: с соусом	—	350	—	300	—	250
с маргарином	—	310	—	258	—	205

Приготавливают и доводят котлеты из бройлер-цыплят так же, как в предыдущей рецептуре.
По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

669. Котлеты особые из кур или индейки**

Мякоть окорочка с кожей	—	—	—	62,0	—	31,0
Хлеб пшеничный	—	—	—	14,0	—	7,0
Вода	—	—	—	22,0	—	11,0
Соль	—	—	—	0,6	—	0,3
Сухари панировочные	—	—	—	4	—	2
Сухари панировочные для подсыпки	—	—	—	1	—	1
Масса полуфабриката	—	—	—	100	—	50
Маргарин столовый	—	—	—	4	—	2
Масса жареных котлет	—	—	—	80	—	40
Гарнир №№ 479, 685, 694, 696, 732, 735	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 759, 781	—	—	—	50	—	50
Выход	—	—	—	280	—	140

Котлеты обжаривают с обеих сторон и доводят до полной готовности в жарочном шкафу.

Гарниры — каша рассыпчатая, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сладкий гарнир

Соусы — красный основной, белый с овощами.

* Утиль с кожей

** ОСТ 26-6-79.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
670. Биточки рубленные из пшцы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами						
Курца*	308	111	206	74	103	37
или индейка*	271	111	180	74	90	37
= фазан	1/4 шт.	111	1/6 шт.	74	1/12 шт.	37
= рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	111	1/2 шт.	74	1/4 шт.	37
= кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Масса мякотной массы	—	180	—	120	—	60
Шампиньоны свежие	66	50	43	33	22	17
Масса припущенных грибов	—	30	—	20	—	10
Сахар	15	15	10	10	5	5
Масса консуфариата	—	225	—	150	—	75
Маргарин столовый	10	10	5	5	3	3
Масса жареных биточков	—	180	—	120	—	60
Масло сливочное	10	10	8	8	5	5
Гарнир №№ 693, 694, 696. 732, 738	—	150	—	150	—	150
Выход	—	340	—	278	—	215

Готовят котлетную массу так же, как в рец. № 667. Затем ее порционируют, придают форму кружков толщиной 1 см. на середину кладут мелко рубленные вареные грибы, края кружков соединяют, пальцами формируют в виде биточков и жарят с обеих сторон.

При отпуске гарнируют и поливают маслом. Отпускают по 1-3 шт. на порцию. Гарниры — картофель в молочке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), слоеный гарнир.

По первой конвке вместо молока можно использовать сливки.

671. Биточки рубленные из пшцы, дичи или кролика жареные мол белым соусом с рисом

Курца*	308	111	206	74	103	37
или индейка*	271	111	180	74	90	37
= фазан	1/4 шт.	111	1/6 шт.	74	1/12 шт.	37
= рябчик или куропатка серая	3/4 шт.	111	1/2 шт.	74	1/4 шт.	37
= гусь	1/6 шт.	111	1/12 шт.	74	1/24 шт.	37
= кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	4	4	3	3	2	2
Масса консуфариата	—	170	—	114	—	57
Масло сливочное	3	3	2	2	1	1
Масса припущенных биточков	—	150	—	100	—	50
Гарнир №№ 682, 683, 694, 734	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 779, 780	—	100	—	75	—	50
Выход	—	400	—	325	—	250

Готовую котлетную массу (рец. № 667) разделяют на биточки (1-3 шт. на порцию), припускают 15-20 мин. Гарниры — рис отварной или припущенный, пюре картофельное, слоеный гарнир.

* Мякоть без кости.

Соусы — паровой, белый с яйцом.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
672. Котлеты рубленные из кур, кролика, забитые с соусом молочным						
Курца*	231	111	154	74	77	37
или кролик	159	111	106	74	53	37
Хлеб пшеничный	27	27	18	18	9	9
Молоко или вода	39	39	26	26	13	13
Внутренний жир	6	6	4	4	2	2
Масса молочно-яичной массы	—	172	—	115	—	57
Фарш:						
Соус № 297	—	75	—	50	—	25
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5
Сыр	9,8	9	6,5	4	3,3	3
Масса полуфабриката	—	270	—	180	—	90
Масса забитых котлет	—	210	—	140	—	70
Гарнир №№ 685, 692	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 739, 741	—	50	—	50	—	50
Выход	—	410	—	340	—	170

Котлеты кладут на смазанный жиром противень или сковороду, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске котлеты гарнируют, соус подливают обок.

По I колонке вместо молока можно использовать сливки.

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель отварной

Соусы — красный основной, крапивый с яйцом

	БРУТТО	НЕТТО
673. Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят		
Курца**	206	74
или бройлер-цыпленок**	239	74
Хлеб пшеничный	15	15
Внутренний жир	5	5
Молоко или вода	23	23
Масса полуфабриката	—	115
Масса готовых фрикаделек	—	100
Гарнир №№ 694, 704, 705	150	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	255

Котлетную массу, приготовленную, как в рец. № 667, разделяют на шарики (4-5 шт. на порцию) и отваривают их на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом. Гарниры — пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

* Мясо с кожей

** Мясо без кожи

	БРУТТО	НЕТТО
674. Дрвца из кур, бройлеров-выпалт с омлетом и овощами		
Курца*	206	74
или бройлер-цыпленок*	239	74
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Внутренний жир	5	5
Масса овощной массы	—	115
Фарш:		
Яйца	1/4 шт.	10
Молоко или вода	5	5
Морковь	14	10**
Кабачок	19	10**
Масло сливочное	2	2
Масса фарша	—	30
Масса полуфабриката	—	145
Масса готовых дрвц	—	120
Гарнер №№ 681, 688, 704, 705	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	275

Из мякоти кур приготовляют овощную массу. Овощные морковь и кабачок мелко пропускают, пропускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, и доводят до готовности. Из котлетной массой формируют кругом толщиной в 1 см, на середину которых кладут подготовленный омлет, шкелытый мелкими ломтиками, после чего края круглов соединяют, придают изделию овальную форму, жарят на пару.

При отпуске дрвца гарнируют, поливают маслом. Гарниры — каша вязкая, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

675. Суфле из кур или бройлеров-выпалт		
Курца	286	75***
или бройлер-цыпленок	271	75***
Яйца	1/2 шт.	20
Соус № 797	30	30
Масса полуфабриката	—	120
Масса готового суфле	—	110
Гарнер №№ 682, 688, 704, 705	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	265

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с чистой решеткой, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом (2 г от жаровни), доводят до готовности на пару. Отпускают суфле с гарниром и маслом. Гарниры — рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Суфле можно отпускать с соусом паровым (рец. № 779) 50 г на порцию, соответственно и изменить выход блюда.

* Мякоть без кожи.

** Масса пропущенных овощей.

*** Вареная мякоть без кожи.

	БРУТТО	НЕТТО
676. Суфле из кур или бройлер-цыплят с рисом		
Курица	286	75*
или бройлер-цыпленок	271	75*
Крупа рисовая	7	7
Масса влажной рисовой каши	—	30
Яйца	3/10 шт.	12
Масло сливочное	5	5
Сыр	3,3	3
Масса полуфабриката	—	120
Масса готового суфле	—	110
Гарнир №№ 704, 705	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	265

Мякоть вареных кур нарезают на куски, соединяют с влажной рисовой кашей и пропускают два раза через мясорубку, добавляют соль. В массу кладут желтки яиц, половину нормы масла, хорошо ее вымешивают, смешивают со взбитыми белками, раскладывают в смазанные маслом формочки (2 г от нормы), посыпают тертым сыром и варят на пару.

Отпускают суфле с гарниром или маслом.

Гарниры — пюре из моркови или свеклы.

Суфле можно отпускать с соусом пивным (рец. № 779) 50 г на порцию, соответственно изменить выход блюда.

	БРУТТО	НЕТТО
677. Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом		
Курица**	211	76
или бройлер-цыпленок**	245	76
Крупа рисовая	7	7
Масса влажной рисовой каши	—	30
Молоко или вода	8	8
Масло сливочное	3	3
Масса полуфабриката	—	107
Масса готовых кнелей	—	80
Гарнир №№ 688, 693, 704, 705	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	235

Мякоть кур пропускают два раза через мясорубку, смешивают с жидкой рисовой кашей (рец. № 681), добавляют соль, молоко или воду, сливочное масло, тщательно перемешивают и вымешивают до получения однородной массы. Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г и варят их на пару. Отпускают кнели с гарниром и маслом.

Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы.

* Вареная мякоть без костей.

** Мякоть без кожи.

БРУТТО

НЕТТО

678. Шейка индейская, тушенная
или утиная фаршированная*

Шейка индейская	—	150
» гусиная	—	150
» утиная	—	150
Господина	109	80
или индейка	163	80**
» гусь	157	80**
» утка	195	80**
Пук репчатый	19	16
Чеснок	1	0,8
Масса полуфабриката	—	240
Маргарин столовый	10	10
Масса готовой шейки	—	150
Соус №№ 759, 761, 762	—	75
Выход	—	225

Обработанную кожу шеи зачищают с одного конца и пачивают рубленным мясом, заправленным мелко нарезанным луком, чесноком, солью, перцем, после чего зачищают другой конец. Фаршированную шейку жарят. При отпуске поливают соусом.

Шейку можно тушить в соусе и отпустить с соусом, в котором она тушилась.

Соусы — красный олеовый, красный с вином, луковый.

* ОСТ 28.3-79 и ОСТ 28.4-79.

** Масса с кожей.

ГАРНИРЫ

ГАРНИРЫ ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво оформить блюдо — то есть сделать его привлекательным, аппетитным и тем самым повысить устойчивость пищи. Для приготовления гарниров используют широкий набор продуктов: крупы, бобовые, макаронные изделия, картофель, овощи, грибы, плоды и ягоды.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые или вязкие каши. Макароны и изделия используют для гарниров отварными. Бобовые — отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры. Для их приготовления используют разнообразные свежие, соленные, квашеные, маринованные, отварные, припущенные, жареные, запеченные и тушеные овощи.

Особое место в кулинарии занимают гарниры из картофеля. Вкусовые качества этого продукта делают его почти универсальным гарниром. В зависимости от вкусовых особенностей и от вида тепловой обработки основного продукта картофель подвергают различной кулинарной обработке — варке, жарению, тушению.

Гарниры можно подразделить на простые, состоящие из одного-двух продуктов (картофельное пюре, каша, макароны отварные и т.п.), и сложные. Обычно сложные гарниры состоят из двух-трех различных продуктов (морковь или свекла припущенные или отварные, горошек или фасоль отварные, или другие продукты в различных сочетаниях).

В данном разделе приведен ассортимент наиболее часто используемых гарниров. В качестве гарнира можно также использовать отдельные овощные и крупяные блюда, рецепты которых приведены в соответствующих разделах Сборника.

Рецептуры гарниров для горячих мясных, рыбных и холодных блюд даны на 1000 г выхода. Норма гарнира на порцию принята 150 г. В зависимости от пищевой ценности гарнира эта норма может быть уменьшена до 50 г или увеличена до 200 г. Так, например, тушеную капусту и другие тушеные овощи можно отпустить по 200 г на порцию, в рассыпчатые каши — по 100 г.

Дополнительно на гарнир можно подать свежие, соленные или маринованные овощи (огурцы, помидоры, капусту и др.) и плоды консервированные по 25, 30, 75 г массой нетто на порцию.

Для приготовления гарнира в основном рекомендуется использовать маргарин столовый, в некоторых рецептурах используется жир животного толщеий пищевой, масло сливочное. В случае, если гарниры употребляются к блюдам, к которым во вкусовых качествах указанные в рецептурах виды жиров неприемлемы, можно использовать и другие жиры, при этом следует руководствоваться табл. 36 "Нормы количества пищевых продуктов при приготовлении блюд".

Способы приготовления большинства гарниров не описываются, их готовят так же, как блюда из этих продуктов в соответствующих разделах Сборника.

Для крупяных гарниров указана масса каши, которая рассчитывается по данным табл. 8 "Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш" раздела "Блюда из круп" (с. 162-163).

В рецептурах указан жир для приготовления рассыпчатых и вязких каш, часть которого используется при варке каш (50%), оставшийся жир (50%) добавляют в готовую кашу.

ГАРНИРЫ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
679. Каши рассыпчатые						
Масса каш	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

	БРУТТО		НЕТТО	
680. Каша рассыпчатая из концентрата				
Гречневая или пшеничная, или перловая или пшеница, или ячневая или рисовая каша		370		370
Вода		740		740
Выход		—		1000

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
681. Каша вязкая						
Масса кашки	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
682. Рис отварной				
Крупа рисовая	352	352	360	360
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленную крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 в воды, 60) и соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют жиром, перемешивают и прогревают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
683. Рис припущенный						
Крупа рисовая	340	340	345	345	350	350
Бульон или вода	—	715	—	725	—	735
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В подсоленный бульон или воду добавляют 50% жира, предусмотренного рецептурой, и засыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (с. 164). Остаток жира добавляют в готовую кашу.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
684. Рис припущенный с томатом						
Крупа рисовая	340	340	345	345	350	350
Бульон или вода	—	655	—	665	—	675
Маргарин столовый для пассерования томатного пюре	5	5	5	5	5	5
Томатное пюре	60	60	60	60	60	60
Маргарин столовый	55	55	40	40	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Приготавливают так же, как рис припущенный (рец. № 683), в конце варки добавляют пассерованное в течение 10-15 мин томатное пюре.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
685. Бобовые отварные						
I-й вариант						
Масса отварных бобовых № 402	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000
2-й вариант						
Горошек зеленый свежий						
быстрозамороженный	1033	950*	1043	960*	1054	970*
или горошек зеленый консервированный	1462	950	1477	960	1492	970
или фасоль стручковая консервированная	1583	950	1600	960	1617	970
или кукуруза сахарная консервированная	1583	950	1600	960	1617	970
или кукуруза свежая в початках молочной спелости	5051	2879	5104	2909	5156	2939
или горох овощной (попелна) свежий	1200	1080	1212	1091	1224	1102
или фасоль овощная (попелна) свежая	—	—	—	—	—	—
Масса отварной кукурузы, гороха, фасоли	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000
		БРУТТО		НЕТТО		
686. Бобовые отварные с луком						
Масса отварных бобовых № 402	—	—	—	—	—	850
Лук репчатый	357	—	—	—	—	300
Кулинарный жир	60	—	—	—	—	60
Масса пассерованного с жиром лука	—	—	—	—	—	160
или	—	—	—	—	—	—
Лук репчатый	160	—	—	—	—	134
Шамп	127	—	—	—	—	122
Масса пассерованного со шампом лука	—	—	—	—	—	160
Выход	—	—	—	—	—	1000
687. Горох или фасоль отварные с томатом и луком						
Масса отварных бобовых № 402	—	—	—	—	—	840
Томатное пюре	100	—	—	—	—	100
Лук репчатый	100	—	—	—	—	84
Маргарин столовый	50	—	—	—	—	50
Выход	—	—	—	—	—	1000
Метод приготовления: лук пассеруют, добавляют томатное пюре, пассеруют еще 5-8 мин. Затем следуют с отварными предварительно очищенными бобовыми и, помешивая, нагревают до кипения.						
		БРУТТО		НЕТТО		
688. Макароны изде.пня отварные						
Масса отварных макаронных изделий № 413	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Здесь отварные гарниры зеленого цвета.

	БРУТТО	НЕТТО
688. Макароны отварные с томатом		
Масса отварных макарон № 413	—	860
Томатное пюре	90	90
Маргарин столовый	25	25
Масса томатного пюре с жиром	—	105
Маргарин столовый	35	35

Выход — 1000

690. Макароны отварные с овощами		
Масса отварных макарон № 413	—	750
Маргарин столовый или масло сливочное для заправки макарон	20	20
Морковь	138	110/75*
Лук репчатый	100	84/42*
Перец сладкий**	100	75
Томатное пюре	80	80
Маргарин столовый или масло сливочное для пассеровки овощей	40	40

Выход — 1000

691. Макароны жареные (из отварных)		
Масса отварных макарон № 413	—	1170
Кулинарный жир или маргарин столовый	60	60

Выход — 1000

Макароны отваривают, затем сливают воду и обжаривают на жире.

ГАРНИРЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
692. Картофель отварной						
Картофель	1305	979	1320	990	1333	1000
или картофель молодой	1264	1011	1276	1021	1290	1032
Масса картофеля вареного	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35

Выход — 1000 — 1000 — 1000

693. Картофель в молоке						
Картофель	1173	880	1187	890	1200	900
Молоко	300	300	300	300	300	300
Маргарин столовый или масло сливочное	40	40	30	30	20	20
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Сырой очищенный картофель, нарезанный кубиками, варят 10 мин, затем воду сливают, заливают соусом молочным и доводят до готовности. Для соуса муку пассеруют на жире, разводят молоком горячим, солят.

* В числителе указан вес овощей нетто, а знаменателе — масса пассерованных овощей.

** Блюда можно готовить без перца. В этом случае соответственно уменьшают закладку других овощей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
694. Пюре картофельное						
Картофель	1107	830	1127	845	1140	855
Молоко	158	150*	158	150*	158	150*
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

БРУТТО

НЕТТО

695. Картофель жареный (из вареного)

Картофель полными	1656	1205**
Жир животный топленый пищевой или кулеварный жир или масло растительное	96	96
Выход	—	1000

696. Картофель жареный (из сырого)

Картофель брусочками, полными дольками, кубиками	1932	1449
Жир животный топленый пищевой или кулеварный жир или масло растительное	100	100
Выход	—	1000

Способ приготовления см. в рец. № 327.

БРУТТО НЕТТО
1-й вариант

БРУТТО НЕТТО
2-й вариант

697. Картофель, жаренный во фритюре

Картофель брусочками	—	—	2667	2000
Картофель соломкой, стружкой	3333	2500	—	—
Жир животный топленый пищевой или кулеварный жир или масло растительное	225	225	160	160
Выход	—	1000	—	1000

Способ приготовления см. в рец. № 328.

БРУТТО

НЕТТО

698. Картофель хрустящий (чипс)

Картофель (чипс)	3921	2941
Кулеварный жир или масло растительное	350	350
Выход	—	1000

* Масса взвешенного масла. При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки жира.

** Масса картофеля вареного очищенного вареного.

	БРУТТО	НЕТТО
699. Крокеты картофельные		
Картофель	1209	880 [*]
Масло сливочное	40	40
Мука пшеничная	60	60
Яйца	2 шт.	80
Сухари	60	60
Масса конуффаришата	—	1110
Кулинарный жир или масло растительное	110	110
Выход	—	1000

Картофель варят, обсушивают и протирают. Масло сливочное, желток яйца и 1/3 муки пшеничной используют на заправку массы картофельной. Оставшуюся муку, белок яйца и сухари употребляют для панирования крокет. Крокеты готовят в форме шарика, груши, столбика (3-4 шт. на порцию) и жарят в большом количестве жира 5-7 мин.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
700. Овощи отварные с жиром						
Морковь	1291	1033	1304	1043	1318	1054
или капуста белокачанная (ранняя)	1320	1056	1334	1067	1348	1078
или капуста белокачанная свежая	1291	1033	1304	1043	1318	1054
или капуста цветная	2031	1056	2052	1067	2073	1078
или Брюссельская (кочанчики)	1720	1118	1737	1129	1755	1141
или кольраби	1625	1056	1642	1067	1658	1078
или спаржа	1479	1080	1495	1091	—	—
или тыква	1636	1145	1653	1157	1670	1169
Масса отварных овощей	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

701. Овощи, припущенные с жиром						
Морковь	1250	1000	1278	1022	1291	1033
или репа	1333	1000	1363	1022	1377	1033
или брюква	1262	1000	1310	1022	1324	1033
или тыква	1583	1108	1619	1133	1636	1145
или кабачок	1760	1179	1799	1205	1818	1218
Масса припущенных овощей	—	920	—	940	—	950
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35
Свар	15	15	15	15	15	15
Мука пшеничная	15	15	15	15	15	15
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Способ приготовления см. в ред. № 310.

	БРУТТО	НЕТТО
702. Овощи в молочном соусе		
1-й вариант		
Морковь	271	217/200**
Картофель	275	206/200**

* Масса картофеля (сметанного вареного).

** В числителе указана масса овощной нетто, в знаменателе — масса припущенная (или вареная) овощной

	БРУТТО	НЕТО
Горошек зеленый консервированный	154	100
или горошек зеленый быстрозамороженный	109	109/100*
или кукуруза свежая в початках		
молочно-восковой спелости	532	303/100*
Капуста белокочанная	278	222/200*
Соус № 794	—	340

Выход

—

1000

Способ приготовления см. в рец. № 314.

703. Овощи в молочном соусе 2-й вариант

Морковь	1046	837
или репа	1116	837
или брокколи	1073	837
или тыква	1326	920
или кабачки	1473	987
или свекла	1046	837
или горошек зеленый консервированный	1185	770
или горошек зеленый		
быстрозамороженный	837	837
или кукуруза свежая в початках		
молодой спелости	4093	2333
Масса протертая овощей	—	770
Соус № 794	—	250

Выход

—

1000

Способ приготовления см. в рец. № 314.

704. Пюре из моркови или свеклы 1-й вариант

Морковь или свекла	1363	1090
Масса протертой моркови или свеклы	—	950
Масло сливочное	45	45
Соль*	10	10

Выход

—

1000

Морковь и свеклу очищают, нарезают и протушивают. В дальнейшем пюре готовят, как указано в рец. № 307.

705. Пюре из моркови или свеклы 2-й вариант

Морковь	1063	850
или свекла	1063	850
Масса протертой моркови или свеклы	—	740
Соус № 797	—	260

Выход

—

1000

Пюре готовят, как указано в предыдущей рецептуре.

* В числителе указаны масса овощей нетто, в знаменателе — масса протертых или вареных овощей.

	БРУТТО	НЕТТО
706. Морковь, тушенная в сметанном соусе		
Морковь	1225	900
Маргарин столовый или масло сливочное	25	25
Сахар	10	10
Соус № 796	—	700
Выход	—	1000

Морковь очищают, моют, нарезают кубиками и припускают с жаром, добавляют соус сметанный и тушат до готовности 10-15 мин.

	БРУТТО	НЕТТО
707. Морковь тушенная с черносливом или яблоками		
Морковь	1063	850
Маргарин столовый или масло сливочное	50	50
Чернослив или яблоки	178	267 / 200*
Сахар	25	200
Выход	—	1000

Морковь, нарезанную кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением жира до полуготовности. Чернослив заливают водой и варят до полуготовности, после чего удаляют косточки. В морковь кладут подготовленный чернослив или яблоки, очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом, нарезанные кубиками или ломтиками, добавляют сахар и тушат до готовности 12-15 мин.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
708. Капуста тушенная						
Капуста белокачанная свежая	1250	1000	1313	1050	1433	1146
или квашеная**	1200	840	1266	900	1429	1000
Жир животный топленый пищевой	60	60	45	45	35	35
Морковь	50	40	50	40	25	20
Лук репчатый	95	80	71	60	48	40
Петрушка (корень)	27	20	27	20	—	—
Томатное пюре	100	100	80	80	60	60
Уксус 3%-ный***	30	30	30	30	30	30
Мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Сахар	30	30	30	30	30	30
Перец черный горошком	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Способ приготовления см. в рец. № 315.

	БРУТТО	НЕТТО
709. Капуста тушенная с яблоками		
Капуста белокачанная	1313	1050

* В таблице указана масса вареного чернослива с косточкой и вычищенного — масса сырого чернослива без косточек.

** Можно квасить капусту тушеную с яблоками, при этом расход сахара уменьшается в количестве 200 г на указанной в рецепте капусты уменьшается в половину.

*** При использовании капусты квашеной уксус из рецептуры исключается и увеличивается количеством сахара на 20 г.

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	286	200*
Сахар	15	15
Маргарин столовый или масло сливочное	80	80
Мука пшеничная	10	10
Выход	—	1000

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду или бульон (5-10% к массе сырой капусты), часть жира (70 г на 1000 г выхода) и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют нарезанные яблоки, очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом и тушат до готовности 40-45 мин.

За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют мукой пассерованной (мука пассерованная на жире), сахаром, солью.

710. Капуста жареная

Капуста белокачанная свежая	1666	1333
или броссольская	2198	1429
или кольраби	2748	1784
Маргарин столовый или масло сливочное	40	40
Выход	—	1000

Способ приготовления см. в рец. № 338.

711. Свекла тушеная

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	1138	910	1163	930	1188	950
Маргарин столовый	48	48	33	33	23	23
Уксус 3%-ный	30	30	30	30	30	30
Смак	15	15	15	15	15	15
Соус № 778	—	240	—	240	—	240
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, прогреваются с маслом, заправляют уксусом, маслом, соусом белым и тушат 10-15 мин.

712. Свекла, тушенная в сметанном соусе

Свекла	1138	910	1163	930	1188	950
Маргарин столовый	25	25	10	10	—	—
Смак	15	15	15	15	15	15
Соус № 798 (8 колонка)	—	250	—	250	—	250
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Способ приготовления см. в рец. № 711.

713. Кабачки или тыква, тушенные в сметане

	БРУТТО	НЕТТО
Кабачки	1627	1090
или тыква	1464	1025
Мука пшеничная	10	10

* Масса яблок, очищенных от кожуры, с удаленным семенным гнездом.

	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый или масло сливочное	35	35
Сметана	100	100
Сахар	10	10
Выход	—	1000

Кабачки или тыкву очищают от кожи и семян и нарезают в виде брусочков или кубиков, кладут в посуду, добавляют сметану, жир, сахар и тушат в течение 15-20 мин. За 5 мин до окончания тушения добавляют пассерованной мукой.

714. Рагу овощное 1-й вариант

Картофель	267	200
Морковь	220/102*	124
Тыква	171	120
или кабачки	179	120
Петрушка (корень)	51/38*	24
Калуста цветная	196/102*	92
Горошек зеленый консервированный	123	60
Лук репчатый	238/200*	100
Соус № 759	—	300
Кулинарный жир	40	40
Чеснок	4	3
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,08	0,08
Выход	—	1000

715. Рагу овощное 2-й вариант

Картофель	267	200
Морковь	199/159*	108
Петрушка (корень)	51/38*	24
Лук репчатый	143/120*	60
Репка	215/161*	124
или брюква	206/161*	124
Калуста белокачанная свежая	150/120*	108
Кулинарный жир	40	40
Соус № 759	—	300
Тыква	171	120
или кабачки	179	120
Чеснок	4	3
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,08	0,08
Выход	—	1000

716. Рагу овощей 3-й вариант

Картофель	427	320
Морковь	199/159*	108

* В графе бруто в числителе указана масса продуктов бруто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	95/80*	40
Реза	215/161*	124
или Брюква	206/161*	124
Капуста белокачанная свежая	250/200*	180
Кулинарный жир	40	40
Соус № 759	—	300
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,06	0,06
Выход	—	1000

Примечание При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептурах трех вариантов рыгу свиного, можно приготовить блюдо из оставшихся овощей, соответственно увеличив их закладку.

Способ приготовления см. в рец. № 321.

717. Лук маринованный

Лук репчатый	1054	885
Уксус 3%-ый	100	100
Масло растительное	50	50
Соль	15	15
Лавровый лист	0,5	0,5
Перец черный горошком	0,2	0,2
Гвоздика или корица	0,2	0,2
Выход	—	1000

Лук репчатый режут кольцами. Уксус и растительное масло наливают в посуду, куда же кладут нарезанный лук, сахар, соль, специи и, помешивая, нагревают до температуры 75-80°C. Затем лук быстро охлаждают.

718. Лук жареный во фритюре

Лук репчатый	3500	2940
Мука пшеничная	60	60
Кулинарный жир	150	150
Выход	—	1000

Лук репчатый режут кольцами, посыпают мукой, встряхивают от лишней муки. В подогретый фритюр (нагретый до 160-180°C) кладут лук и жарят 1-1,5 мин.

719. Помидоры жареные

Помидоры свежие	1867	1587
Маргарин столовый	60	60
или масло растительное	50	50
Выход	—	1000

Подготовленные помидоры разрезают на две половинки, солят и жарят на жире.

* В графе брутто в числителе указаны массы продуктов брутто, в знаменателе — массы продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

	БРУТТО	НЕТТО
720. Тыква, кабачки, баклажаны жареные		
Тыква	1786	1250
или кабачки	1866	1493
или баклажаны	1349	1282
Мука пшеничная	50	50
Масло растительное	60	60
Выход	—	1000

Способ приготовления указан в рец. № 340.

721. Грибы в сметанном соусе

Грибы белые свежие	1214	923
или шампиньоны свежие	1974	1500
или грибы белые сушеные	300	300
или грибы белые маринованные		
или соевые (в банках)	1231	923
или шампиньоны	1429	1200
Маргарин столовый	40	40
Масса готовых грибов	—	600
Соус № 798	—	400
Выход	—	1000

Способ приготовления указан в рец. № 342.

722. Яблоки печеные

Яблоки	1714	1200
Сахар	35	35
Масло сливочное		
или маргарин столовый	10	10
Выход	—	1000

Яблоки (лучше антоновские) очищают от кожуры, разрезают на 4-6 частей и удаляют семенное гнездо. Яблоки укладывают на смазанную маслом сковороду, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу 10-12 мин.

ГАРНИРЫ СЛОЖНЫЕ

Гарнир сложной состоит из двух, трех, четырех и более различных продуктов.

Ниже приведены отдельные варианты сложных гарниров, причем указанные сочетания продуктов не обязательны, они могут меняться в зависимости от возможностей предприятия и спроса потребителей, однако общий норма выхода гарнира (150 г на порцию) должна сохраниться. К рекомендуемым гарнирам сверх установленной нормы можно подавать свежие, соевые или маринованные овощи (огурцы, помидоры, капусту и др. в количестве 50-75 г нетто на порцию), а также плоды маринованные (25-50 г нетто на порцию).

При составлении сложных гарниров следует подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу и окраске. Подбор сложного гарнира требует особого внимания повара, так как при его изготовлении необходимо учитывать не только вкусовые сочетания гарнира и основного продукта, но и всех составных частей сложного гарнира. При оформлении блюд не следует класть рядом гарнир одинаковый по цвету, поскольку это ухудшает внешний вид блюда. Нельзя допускать примерно таких сочетаний: картофель и макаронные изделия, зеленый горошек и фасоль стручковая и т.п.

В приведенных вариантах сложных гарниров указана масса готовых, заправленных продуктов. Расход продуктов на их приготовление рассчитывается по соответствующим рецептурам для каждого вида гарнира.

723. 1-й вариант

Картофель отварной, пюре или жареный	75
Капуста или свекла тушеные	75

Выход 150

724. 2-й вариант

Картофель жареный или пюре	75
Горошек зеленый или фасоль стручковая отварные	75

Выход 150

725. 3-й вариант

Картофель жареный	75
Репка, брюква, морковь припущенные или в молочном соусе	75

Выход 150

726. 4-й вариант

Морковь или свекла припущенные или отварные	75
Горошек или фасоль отварные	75

Выход 150

727. 5-й вариант

Морковь, тушеная с яблоками или черносливом	75
Картофель отварной, пюре или жареный	75

Выход	150
728. 6-й вариант	
Овощи в молочном соусе	75
Картофель жареный	75
Выход	150
729. 7-й вариант	
Кабачки или баклажаны жареные	75
Морковь притушенная или в молочном соусе	75
Выход	150
730. 8-й вариант	
Картофель тушеный или картофельное пюре	75
Морковь или свекла тушеные в сметанном соусе	75
Выход	150
731. 9-й вариант	
Свекельное или морковное пюре	75
Горошек зеленый или стручки фасоли отварные	75
Выход	150
732. 10-й вариант	
Капуста цветная, бรัสсельская или спаржа	75
Картофель жареный	75
Выход	150
733. 11-й вариант	
Картофель жареный	50
Морковь, тушеная с яблоками или черносливом	50
Горошек, фасоль отварные	50
Выход	150
734. 12-й вариант	
Овощи притушенные или в молочном соусе	50
Горошек зеленый консервированный	50
Картофель отварной или пюре	50
Выход	150
735. 13-й вариант	
Картофель жареный	50
Грибы в сметанном соусе	50
Морковь или свекла притушенные	50
Выход	150

736. 14-й вариант

Фасоль или горох с томатом и луком	50
Морковь, свекла, репа или брюква отварная	50
Капуста отварная	50

Выход 150

737. 15-й вариант

Картофель жареный или картофельное пюре	50
Свекла или морковь, тушеные в сливочном соусе	50
Горошек зеленый или фасоль стручковая	50

Выход 150

738. 16-й вариант

Овощи в молочном соусе	100
Помидоры свежие	50

Выход 150

739. 17-й вариант

Капуста цветная отварная	50
Морковь, тушенная с яблоками	30
Горошек зеленый	30
Картофель жареный	40

Выход 150

740. 18-й вариант

Картофель жареный	50
Кольраби отварная	40
Салат из краснокочанной капусты	30
Горошек зеленый или фасоль стручковая отварная	30

Выход 150

741. 19-й вариант

Помидоры свежие	20
Горошек зеленый	40
Морковь или свекла припущенная	50
Яблоки печеные	40

Выход 150

ГАРНИРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

В качестве гарниров к холодным блюдам используют винегреты, салаты и отдельные наборы из овощей и плодов в различных сочетаниях.

Для салатов и винегретов картофель, морковь, свеклу, огурцы режут мелкими кубиками или чешуйками, капусту, салат, лук — соломкой. Если каждый из указанных видов овощей подают на гарнир отдельно, то в этом случае их режут мелкими кубиками, соломкой, чешуйками или причудливую нарезку.

Рецептуры на винегреты и салаты представлены в разделе "Холодные блюда": винегрет овощной № 100, салат из белокочанной капусты № 79, салат из краснокочанной капусты № 80, салат картофельный № 71.

Гарниры для холодных блюд приведены на 1000 г выхода готового продукта. Норма гарнира на порцию — 50-100 г.

Нижче приведены варианты гарниров, причем указанные сочетания продуктов не обязательны, они могут изменяться в зависимости от возможностей предприятия и спроса потребителей. При отсутствии отдельных продуктов, указанных в вариантах, их можно заменить другими, но общая норма выхода должна сохраниться.

ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
742. 1-й вариант				
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови*	—	—	—	—
Картофель	41	41	28	28
Масса готового картофеля*	—	30	—	20
Огурцы соленые (мелочищенные) или помидоры соленые	33	30	22	20
(в бочковой таре)	33	30	22	20
Горошек зеленый консервированный	46	30	31	20
Желе мясное или рыбное № 832	—	15	—	10
Заправка для салатов № 830	—	15	—	10
Выход	—	150	—	100
743. 2-й вариант				
Огурцы свежие (мелочищенные)	63	60	42	40
Помидоры свежие	71	60	47	40
Салат зеленый	42	30	28	20
Выход	—	150	—	100
744. 3-й вариант				
Салат из капусты	—	75	—	50
Огурцы свежие (мелочищенные) или помидоры свежие	79	75	53	50
88	75	59	50	
Выход	—	150	—	100
745. 4-й вариант				
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Огурцы соленые (мелочищенные)	33	30	22	20
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10

* Здесь и далее приводится масса вкрашек очищенных овощей

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Морковь* или соус № 819	—	30	—	20
Выход	—	150	—	100

746. 5-й вариант

Огурцы свежие (неочищенные)	32	30	21	20
Помидоры свежие	35	30	24	20
Салат зеленый	21	15	14	10
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Выход	—	150	—	100

747. 6-й вариант

Капуста цветная	96	50	63	33
или спаржа	70	51	47	34
Масса готовой капусты или спаржи	—	45	—	30
Помидоры свежие	71	60	47	40
Фасоль свежая (политка) свежая	38	34	26	23
или горох свежий (политка) свежий	38	34	26	23
Масса готовой фасоли или гороха	—	30	—	20
Сельдерей листовый	18	15	12	10
или салат зеленый	21	15	14	10
Выход	—	150	—	100

748. 7-й вариант

Огурцы маринованные	—	—	55	30
Яблоки или груши маринованные	—	—	55	30
Салат зеленый	—	—	14	10
Желе мясное или рыбное № 832	—	—	—	30
Выход	—	—	—	100

749. 8-й вариант

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки маринованные	109	60	73	40	36	20
Сливы маринованные	109	60	73	40	36	20
Виноград маринованный	60	30	40	20	20	10
Выход	—	150	—	100	—	50

750. 9-й вариант

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы маринованные	55	30	36	20
Помидоры свежие	53	45	35	30
Фасоль стручковая консервированная	50	30	33	20

* Используется майонез промышленного производства.

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или горошек зеленый консервированный	46	30	31	20
Желе марше или рыбное № 832	—	30	—	20
Салат зеленый	21	15	14	10
Выход	—	150	—	100

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
751. №-й вариант						
Огурцы свежие (очищенные)	125	100	94	75	63	50
или огурцы соевые (неочищенные)	105	100	79	75	53	50
или огурцы соевые (очищенные)	125	100	94	75	63	50
или огурцы соевые (неочищенные)	111	100	83	75	56	50
или огурцы маринованные	182	100	136	75	91	50
или помидоры свежие	118	100	88	75	59	50
или помидоры соевые	111	100	83	75	56	50
или редис красный без ботвы (очищенный от концы)	133	100	100	75	67	50
или редис белый с ботвой (очищенный от концы)	200	100	150	75	100	50
или лук зеленый	125	100	94	75	63	50
или лук репчатый	—	—	—	—	60	50
или лук маринованный	182	100	136	75	91	50
или грибы соевые	122	100	91	75	61	50
Выход	—	100	—	75	—	50

ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ К СЕЛЬДИ И ОТВАРНОЙ РЫБЕ

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
752. 1-й вариант				
Картофель	82	82	55	55
Масса готового картофеля	—	60	—	40
Свекла	57	57	38	38
Масса готовой свеклы	—	45	—	30
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Лук репчатый или лук зеленый	18	15	12	10
	19	15	13	10
Выход	—	150	—	100

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
753. 2-й вариант				
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Морковь	57	57	38	38
Масса готовой моркови	—	45	—	30
Огурцы свежие (неочищенные) или помидоры свежие	47	45	32	30
	53	45	35	30
Лук зеленый или лук репчатый	19	15	13	10
	18	15	12	10
Выход	—	150	—	100

	БРУТТО		НЕТТО	
754. 3-й вариант				
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Огурцы соевые (моченческие)	50	45	33	30
Свекла	38	38	26	26
Масса готовой свеклы	—	30	—	20
Лук зеленый*	19	15	13	10
Лук репчатый	18	15	12	10
Выход	—	150	—	100

	БРУТТО		НЕТТО	
755. 4-й вариант				
Яйца вареные	1 шт.	20	1/2 шт.	20
Огурцы соевые (моченческие)	44	40	22	20
Лук зеленый*	19	15	13	10
Лук репчатый	18	15	12	10
Картофель	41	41	27	27
Масса готового картофеля	—	30	—	20
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20
Выход	—	150	—	100

	БРУТТО		НЕТТО		БРУТТО		НЕТТО	
756. Плоды или ягоды маринованные								
Яблоки или груши маринованные	182	100	136	75	91	50		
или slices маринованные	182	100	136	75	91	50		
или анды маринованные	182	100	136	75	91	50		
или виноград маринованный	200	100	150	75	100	50		
или смородина маринованная	182	100	136	75	91	50		
Выход	—	100	—	75	—	50		

Плоды и ягоды маринованные подходят к мясным и рыбным блюдам.

* При отсутствии лука зеленого или других овощей увеличивают норму закладки других продуктов, предусмотренные рецептурой.

СОУСЫ

Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд из овощей, круп, макарон, мяса, рыбы и других продуктов. Они разнообразят и дополняют вкус блюда, повышают его питательную ценность.

Соусы подразделяются на две группы — горячие и холодные.

В зависимости от исходных продуктов различают горячие соусы на мясном и рыбном бульонах, грибном отваре, сметанные, молочные и яично-масляные. К холодным соусам относятся майонез, соусы овощные, заправки и желе. В группу соусов включены смеси масляные, соусы сливочные и сиропы.

Соусы на мясном бульоне подразделяются на красные и белые. На рыбном бульоне, так же, как и на мясном, готовят соусы красного и белого цвета.

По технологии приготовления различают соусы основные и производные от них. Производный соус готовят из основного с добавлением в него различных продуктов.

В рецептурах основных соусов предусмотрены потери в размере 2,5-3%, выходящие место при приготовлении на их основе производных соусов.

Норма вложения продуктов дана из расчета на 1 кг готового соуса: расход соли, перца и лаврового листа в рецептурах не указан.

Расход специй на 1 кг соуса следующий: соли — 10 г, перец — 0,5 г, лаврового листа — 0,2 г; на маринад, кроме того, гвоздики — 1 г, корицы — 1 г. Для приготовления соуса молочного используется только соль в количестве 8 г.

Исходя из особенности национальных блюд лавровый лист в соусы, используемые для этих блюд, можно не добавлять.

При замене одних продуктов другими руководствуются данными, приведенными в табл. 36 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд".

В рецептурах указывается кислота лимонная, которая может быть заменена соком лимона, из расчета: 1 г кислоты лимонной заменяется 8 г сока лимонного, получаемого из 20 г лимона. Кислоту лимонную растворяют в теплой кипяченой воде (1:5) и вводят в готовый соус.

СОУСЫ ГОРЯЧИЕ

Соусы для горячей пищи готовят на бульонах (мясном, рыбном), грибном и овощном отварах, майонезе, сметане. Для придания соусам того или иного вкуса используют томатное пюре, коренья, лук репчатый, грибы, огурцы, кабачки, крек, горчицу, уксус, виноградное вино. Кроме уксуса, в качестве приправ используют сок лимонный или кислоту лимонную, а также расолы соевых огурцов, помидоров.

Из приправ в соусы добавляется черный и душистый перец, лавровый лист, гвоздика, мускатный орех и т.д. и пряные овощи — зелень петрушки, сельдерея, эстрагона в свежем и сушеном виде и др.

Приности в соус кладут за 10-15 мин до окончания его приготовления, лавровый лист — за 5 мин до конца варки, мускатный красный и черный перец — в готовый соус.

Вино сажают вводить также в готовый соус. Вино наливают в нагретую посуду, которую закрывают крышкой, дают вскипеть и быстро вливают его в соус.

Готовый процеженный соус заправляют маргарином или маслом сливочным, которые кладут кусочками массой 3-5 г, и тщательно промешивают до полного соединения масла с соусом. Затем соус нагревают до температуры 80-85°C, но не кипятят, иначе масло выделится на поверхность соуса. Заправка жиром повышает калорийность, улучшает вкус и консистенцию соуса, делает его более однородным.

В рецептурах, где не указан жир на заправку соусов, следует использовать 70-80% жира, указанного в рецепте. Остаточное количество жира добавляют в соус мелкими кусочками в период его хранения на мармите, чтобы не допустить образования пленки на поверхности соуса.

Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой на мармите при температуре 75-80°C.

СОУСЫ МЯСНЫЕ КРАСНЫЕ

Ассортимент соусов мясных красных довольно разнообразен. Для их приготовления во всех случаях используют соус красный основной или за основу соусную промышленного производства.

Соус красный приготавливают на коричневом мясном бульоне и муке пшеничной, поджаренной до светло-коричневого цвета (красная пассеровка), с добавлением томатного пюре, лука, корней и специй. Муку пшеничную для соусов красных поджаривают без жира.

Для приготовления промышленных соусов в соус красный основной добавляют лук, грибы, огурцы соевые, вино, горчицу и другие продукты, которые придают им своеобразный вкус и обуславливают их название.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
757. Бульон коричневый						
Кости мясные*	1000	1000	750	750	500	500
Вода	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Морковь	15	12	15	12	15	12
Лук репчатый	14	12	14	12	14	12
Петрушка (корень)	16	12	16	12	16	12
или сельдерей (корень)	18	12	18	12	18	12
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160-170°C с добавлением моркови, петрушки, лука репчатого, нарезанных на куски произвольной формы.

Кости бараньи, теленки, свиные, птица и дичь обжаривают 30-40 мин, говядина — 1-1,5 ч, переворачивая их. Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают и жир, выделившийся из костей, сливают.

Обжаренные кости с поджаренными кореньями и луком репчатым кладут в козля, заливают горячей водой и варят 5-6 ч при слабом кипении, периодически удаляя жир и пену.

В бульон коричневый для улучшения его качества можно добавить мясной сок, полученный после обжаривания мясных продуктов. Для этого на противень, на котором обжаривались мясные продукты, наливают немного бульона мясного или воды и кипятят 2-3 мин. Готовый бульон процеживают.

	БРУТТО	НЕТТО
758. Бульон концентрированный (фюме)		
Кости мясные	5000	5000
Вода	7500	7500
Морковь	75	60
Лук репчатый	71	60
Петрушка (корень)	80	60
или сельдерей (корень)	88	60
Выход	—	1000

Приготовленный бульон коричневый, как указано в рец. 757, уваривают в 5 раз при слабом кипении, затем охлаждают и хранят в холодильном шкафу.

Бульон концентрированный (фюме) добавляют в соус красный с эстрагоном, перченым и др., а также используют в качестве полуфабриката для приготовления бульона коричневого.

* Кости говяжьи, бараньи, теленки, свиные, птица и дичь (братинки, тетерева, куропатки, глухарей).

759. Соус красный основной

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Бульон коричневый № 757	—	1000	—	1000	—	1000
Жир животный топленый пищевой или кукурузный жир	30	30	25	25	20	20
Мука пшеничная	50	50	50	50	50	50
Томатное пюре	200	200	150	150	100	100
Морковь	100	80	100	80	100	80
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	27	20	20	15	—	—
Сахар	25	25	20	20	15	15
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°C, периодически помешивая, в налитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80°C муку пассеровку разводят бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черешчатый горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Соус красный основной используют для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют маргарином столовым (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III вариантам).

Подают соус к блюдам из мясной массы, субпродуктов, соленьям, сырникам, отварным картофелем.

760. Соус красный основной из овощной пасты

	БРУТТО	НЕТТО
Соусная паста основная красного соуса консервированная*	276	275
Бульон коричневый № 757	—	850
Выход	—	1000

Соусную пасту разводят небольшим количеством бульона (25-30% к массе соусной пасты) перемешивают до получения однородной массы, добавляют остальное количество бульона доводят до кипения, варят при слабом кипении в течение 15-20 мин, затем процеживают, протирают и доводят до кипения.

761. Соус красный с вином

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Соус красный основной № 759 или № 760	—	900	—	925	—	—
Вино**	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

* Можно использовать соусную пасту основного красного соуса с овощами (Овощной консервированный соусную пасту красного соуса с пюре из спелого перца консервированную).

** Используются вино типа мадера, муската, малаги, портвейна.

В готовый соус красной основой добавляют подготовленное вино и заправляют маргарином. Для остроты можно добавить соус Южный в количестве 30-50 г на 1 кг соуса. Подают соус к блюдам из отварного и жареного мяса, птицы и дичи.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
762. Соус луковый						
Соус красной основой № 759 или № 760	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	45	45	38	38	30	30
Уксус 9%-ый	75	75	70	70	65	65
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5-7 мин, закладывают в соус красной основой и варят 10-15 мин. Соус заправляют маргарином. Подают соус к буточкам, котлетам, жареной и отварной свинине и другим мясным блюдам. Кроме того, соус используют для заправки мясных блюд.

763. Соус красный с луком и огурцами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
763. Соус красный с луком и огурцами						
Соус красной основой № 759 или № 760	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	45	45	38	38	30	30
Уксус 9%-ый	75	75	70	70	65	65
Соус Южный	50	50	30	30	20	20
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Огурцы маринованные или огурцы соленные	182	100	127	70	91	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 3-7 мин, соединяют с соусом красной основой, варят 10-15 мин, добавляют соус Южный, мелко нарезанные предварительно маринованные или соленные огурцы, очищенные от косточки и семян. Соус заправляют маргарином.

Соус можно приготовить и без добавления соуса Южный.

Подают соус к блюдам из отварного и жареного мяса и к рубленным изделиям из мяса.

764. Соус луковый с горчицей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
764. Соус луковый с горчицей						
Соус красной основой № 759 или № 760	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Жир животный топленый очищенный или кукурузный жир	45	45	38	38	30	30
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
Соус Южный	50	50	30	30	20	20
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нарезанный пассерованный лук кладут в соус красной основой и варят 10-15 мин. Заправляют соус горчицей столовой, солью, соусом Южный и маргарином. Кипятить этот соус нельзя, так как при этом горчица свертывается крупинками и каша ее теряется.

Подают соус к рубленным изделиям из мяса, к жареной колбасе, сосискам и сарделькам, отварным субпродуктам (вырезки).

765. Соус красный с луком и грибами (омагвичий)

Соус красный основной № 759

или № 760	—	750	—	800	—	—
Лук репчатый	238	200	179	150	—	—
Грибы белые свежие						
или шампиньоны свежие	197	150	132	100	—	—
или грибы белые сушеные	41	41	27	27	—	—
Жир животный топленый пищевой						
или кулинарный жир	45	45	38	38	—	—
Вино (белое сухое)	100	100	75	75	—	—
Петрушка (зелень)	14	10	14	10	—	—
Эстрагон	29	10	29	10	—	—
Маргарин столовый	30	30	20	20	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют. Грибы свежие, предварительно притушенные до полуготовности, или грибы сушеные вареные нарезают тонкой соломкой и вместе с луком жарят 3-5 мин. Затем поджаренные лук и грибы, перец черный горошком кладут в соус красный основной и варят 10-15 мин. В конце варки в соус добавляют подготовленное белое сухое вино, нарезанную зелень петрушки и эстрагона и заправляют маргарином. Соус можно готовить и без вина.

Подают соус к жареной дичи, натуральным жареным котлетам и другим блюдам из мяса.

766. Соус красный с грибами и помидорами

Соус красный основной № 759

или № 760	—	650	—	750	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Грибы белые свежие						
или шампиньоны свежие	132	100	92	70	66	50
или грибы белые сушеные	27	27	19	19	14	14
Жир животный топленый пищевой						
или кулинарный жир	60	60	45	45	35	35
Эстрагон	29	10	29	10	29	10
Помидоры свежие	118	100	82	70	59	50
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Подготовленные лук и грибы, как указано в рец. № 765, соединяют с соусом красным основным и варят 10-15 мин.

Перед окончанием варки в соус добавляют дольки помидоров (без кожицы) и нарезанную зелень эстрагона, после этого соус доводят до кипения, добавляют подготовленное вино, слегка охлаждают и заправляют маргарином.

Для удаления кожицы помидоры погружают в кипяток на 5-7 с, после чего снимают кожуцу и нарезают. Соус можно готовить без эстрагона и вина.

Подают соус к блюдам из жареного рубленого мяса.

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют нарезанные соломкой вареные грибы, продолжают пассеровать 3-5 мин., соединяют с соусом красным основным, добавляют перец черешковый и варят 10-15 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, подготовленное вино. Соус можно готовить и без вина.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
770. Соус красный с эстрагоном						
Соус красный основной № 759 или № 760	—	800	—	900	—	—
Эстрагон	114	40	86	30	—	—
Бульон концентрированный (фюме) № 758	—	100	—	50	—	—
Вино (белое сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Стебли эстрагона, нарезанные кусками, кладут в соус красный основной, добавляют фюме и варят 25-30 мин. Листочки эстрагона заливают подготовленным вином, доводят до кипения и вводят в процеженный соус красный. После этого соус охлаждают и заправляют маргарином. Соус можно готовить без фюме.

Подает соус к блюдам из жареного мяса и птицы.

771. Соус перечный с уксусом

Соус красный основной № 759 или № 760	—	850	—	900	—	1000
Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	53	40	40	30	27	20
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Петрушка (зелень) или сельдерей (зелень)	14	10	14	10	14	10
Уксус 9%-ный	75	75	75	75	75	75
Гвоздика	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Перец душистый	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Перец красный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Мускатный орех	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Тмин	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Бульон концентрированный (фюме) № 758	—	100	—	50	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Петрушку, сельдерей и лук мелко режут, кладут в кастрюлю, добавляют приправы, зелень петрушки или сельдерея, заливают бульоном и тушат под крышкой 15-20 мин. Тушеные овощи с приправами соединяют с соусом красным основным и варят 10-15 мин. В конце варки добавляют бульон концентрированный (фюме) и уксус, процеживают, доводят до кипения и заправляют красным молотым перцем и маргарином. Соус можно готовить без фюме.

Подает соус к шампюзам и другим блюдам из жареного мяса и птицы.

772. Соус красный перечный с вином

Соус красный основной № 759 или № 760	—	600	—	900	—	—
Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	107	80	80	60	—	—
Лук репчатый	95	80	71	60	—	—
Бульон концентрированный (фюме) № 758	—	100	—	50	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Перец черный горошком	2	2	2	2	—	—
Перец красный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	—	—
Вино (красное сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Мелко нарезанные петрушку, сельдерей, лук кладут в сотейник, заливают бульоном и варят в закрытой посуде 15-20 мин. Затем соединяют с соусом красным основным, добавляют бульон концентрированный (фюме), крупно-дробленый перец черный горошком, соль и варят 10-15 мин. Соус процеживают, протирая при этом в него овощи до кипения и добавляют подготовленное вино. В готовый соус кладут красный молотый перец и заправляют маргарином. Соус можно готовить без фюме. Подают его к тем же блюдам, что и соус перечный с уксусом.

773. Соус красный смородиновый

Соус красный основной № 759

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или № 760	—	750	—	850	—	900
Кости свиные котлецообразной	200	200	200	200	100	100
Петрушка (зелень)	14	10	14	10	14	10
Эстрагон	29	10	29	10	29	10
Варенье или джем черносмородиновое	150	150	100	100	70	70
Вино (красное сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Кости свиные котлецообразной рубят, слегка обжаривают, добавляют бульон и тушат в закрытой посуде 25-30 мин. После этого процеженный бульон соединяют с соусом красным основным, добавляют черносмородиновое варенье или джем, душистый перец горошком, зелень петрушки, эстрагон и варят еще 10-15 мин. Затем соус процеживают, протирая при этом овощи до кипения, добавляют подготовленное вино и заправляют маргарином. Соус можно готовить и без вина.

Подают соус к блюдам из жареного мяса, дичи и котлетной массы.

774. Соус красный с мандаринами

или апельсинами

Соус красный основной № 759

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или № 760	—	800	—	850	—	—
Мандарины	270	200	203	150	—	—
или апельсины	299	200	224	150	—	—
Вино (красное сухое)	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Мандарины или апельсины очищают и нарезают ломтиками. Цедру режут тонкой соломкой, обжаривают кипятком для удаления горечи, потом кладут в красное вино, кипятят 3-5 мин, затем добавляют в готовый соус красный основной, доводят до кипения и заправляют маргарином. Мандарины или апельсины кладут в соус при отпуске.

Подают соус к жареным блюдам из птицы или дичи.

775. Соус красный с ветчиной,

каперсами и грибами

Соус красный основной № 759

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или № 760	—	750	—	800	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	119	100	119	100	—	—
Спарок котичано-адревый (со шпурой)	132	100	66	50	—	—
Грибы белые свежие						
или шампиньоны свежие	99	75	66	50	—	—
или грибы белые сушеные	20	20	14	14	—	—
Огурцы маринованные (коричинцы)	91	50	91	50	—	—
Каперсы консервированные	60	30	60	30	—	—
Уксус 9%-ый	75	75	50	50	—	—
Жир животный топленый глицерый						
или кукурузный жир	40	40	30	30	—	—
Маргарин столовый	30	30	20	20	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют ветчину, нарезанную мелкими кубиками и жарят 3-5 мин. Затем кладут нарезанные грибы свежие, предварительно притушенные до готовности, или грибы сушеные вареные, добавляют нарезанные мелкими кубиками корнишоны, каперсы, уксус, перец черный горошком и тушат 13-20 мин. После этого соединяют с соусом красным основным, варят 10-15 мин и заправляют маргарином.

Подают соус к блюдам из жареного мяса и кролика.

776. Соус красный кисло-сладкий

Соус красный основной № 759

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или № 760	—	750	—	850	—	900
Чернослив	107	120*	80	90*	62	70*
Мясок	51	50	41	40	31	30
Орех грецкий	111	50	—	—	—	—
Вино фруктовое сухое)	30	50	—	—	—	—
Уксус 9%-ый	—	—	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Сухофрукты перебирают и моют. Чернослив варят в небольшом количестве воды в освобожденной от косточек. Орехи очищают от скорлупы и оболочки и нарезают на кусочки. Подготовленные сухофрукты и орехи кладут в отвар от чернослива, добавляют перец душистый горошком и тушат под крышкой 7-10 мин, соединяют с соусом красным основным, доводят до кипения, выводят подготовленное вино или уксус. Подают соус к блюдам из отварного, тушеного мяса и птицы.

СОУСЫ БЕЛЫЕ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Соус белый основной готовят на бульоне мясном, соединенном с пассерованной на жире мукой и овощами.

Бульон для белых соусов варят из говяжьих костей. Кроме того, используют бульоны, полученные при варке говядины, птицы и других мясных продуктов.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
777. Бульон						
Кости пищевые**	9000	1000	750	750	500	500
Вода	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Лук репчатый	14	12	14	12	14	12

* Масса вареного чернослива без косточек.

** Используют только кости говяжьи, теленячьи и птичьи.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	15	12	15	12	15	12
Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	16	12	16	12	16	12
	16	12	18	12	18	12

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см (у позвоночных костей удаляют костный мозг), заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену и варят при слабом кипении в течение 3-4 ч. перемешивая, удаляют жир. За 40-60 мин до окончания варки в бульон кладут овощи. Готовый бульон процеживают.

778. Соус белый основной

Бульон № 777	—	1100	—	1100	—	1100
Маргарин столовый	50	50	50	50	50	50
Мука пшеничная	50	50	50	50	50	50
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень) или сельдерей (корень)	40	30	27	20	13	10
	44	30	29	20	15	10

Выход — 1000 — 1000 — 1000

В растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°С, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом размягчившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют кислотой лимонной (1 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).

Соус белый основной подходит к блюдам из отварного и прижаренного мяса и птицы.

779. Соус жареный

Соус белый основной № 778	—	900	—	950	—	1000
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Кислота лимонная	1	1	1	1	1,5	1,5
Маргарин столовый или масло сливочное	70	70	50	50	30	30

Выход — 1000 — 1000 — 1000

В соус белый основной добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и вливают подготовленное вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом. В готовый соус можно добавить припущенные шампиньоны в количестве 50 г на 1 кг соуса.

Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.

780. Соус белый с яйцом

Соус белый основной № 778	—	800	—	900	—	1000
Яйца (желтки)	4 шт.	64	3 шт.	48	2 шт.	32
Маргарин столовый или масло сливочное	100	100	75	75	50	50
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Мускатный орех	1	1	1	1	1	1
Сливки или бульон	100	100	75	75	50	50

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Сырые яичные желтки соединяют с кусочками маргарина или масла сливочного, добавляют сливки или бульон и проваривают на водяной бане при температуре 75-80°С. непрерывно помешивая. Как только смесь загустеет, в нее при непрерывном помешивании добавляют горький соус белый основной, с такой же температурой, тертый мускатный орех, кислоту лимонную, соль.

Подают соус к отбивным и пригущенным блюдам из телятины, птицы и дичи.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
781. Соус белый с овощами						
Соус белый основной № 778	—	850	—	900	—	950
Морковь	50	40	75	60	100	80
Петрушка (корень)	53	40	40	30	13	10
или сельдерей (корень)	59	40	44	30	29	20
Репе	27	20	40	30	67	50
или брокви	26	20	38	30	64	50
Лук репчатый	—	—	36	30	24	20
Лук порей	53	40	—	—	—	—
Фасоль овощная (попайна) свежая	56	50	33	30	22	20
Маргарин столовый	25	25	25	25	25	25
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Маргарин столовый	50	50	30	30	20	20
или масло сливочное	50	50	30	30	—	—

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Корнеплоды и лук нарезают кубиками, пассеруют в течение 3-5 мин, подливают немного бульона и пригущают до готовности в посуде, закрытой крышкой. Отдельно варят зеленые листовые фасоль и репу или брокви. Репу и брокви перед варкой следует обвалять мукой для удаления запаха, а воду слить. Готовые овощи заправляют соусом белым основным, дают прокипеть, добавляют кислоту лимонную, соль и заправляют маргарином или маслом сливочным.

Подают соус к блюдам из отбивной баранины, телятины, кролика, птицы, а также к паровым котлетам из мяса.

782. Соус белый с калерсами

Соус белый основной № 778	—	750	—	800	—	900
Калерсы консервированные	400	200	350	175	200	100
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Маргарин столовый	50	50	30	30	20	20
или масло сливочное	50	50	30	30	—	—

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Готовый соус белый основной заправляют солью, кислотой лимонной, красным перцем, добавляют прогретые калерсы без рассола и заправляют жиром.

Подают соус к блюдам из отбивной свинины, баранины, блюдам из кролика.

783. Соус томатный

Бульон № 777	—	500	—	700	—	900
Маргарин столовый	25	25	35	35	45	45
Мука пшеничная	25	25	35	35	45	45
Морковь	50	40	63	50	75	60
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	40	30	27	20	—	—
Томатное пюре	500	500	350	350	250	250
Маргарин столовый	25	25	20	20	15	15
Сахар	10	10	10	10	10	10

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Мелко нарезаемые корниш, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассеровать еще 15-20 мин., соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирают при этом разваривающиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовленных производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III вариантам). По I и II вариантам можно добавить вино белое сухое 100 и 75 г соответственно.

Подают соус к блюдам из жареного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
784. Соус томатный с грибами						
Соус томатный № 783	—	700	—	800	—	900
Лук репчатый	238	200	179	150	119	100
Грибы белые свежие						
или шампиньоны свежие	197	150	158	120	118	90
или грибы белые сушеные	41	41	32	32	24	24
Маргарин столовый	20	20	15	15	10	10
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Чеснок	4	3	4	3	4	3
Маргарин столовый						
или масло сливочное	40	40	30	30	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют припущенные до полуготовности и жаренные ломтиками свежие или сушеные вареные грибы и продолжают жарить 3-5 мин. Затем соединяют с томатным соусом и варят 10-15 мин. В конце варки кладут измельченный чеснок, вливают подготовленное вино и заправляют маргарином или маслом сливочным. Соус можно готовить и без вина.

Подает соус к блюдам из отварного, жареного мяса и птицы, изловлен из картофельной массы.

785. Соус томатный с грибами и овощами

Соус томатный № 783	—	700	—	800	—	900
Лук репчатый	298	250	179	150	119	100
Грибы белые свежие						
или шампиньоны свежие	197	150	158	120	118	90
или грибы белые сушеные	41	41	32	32	24	24
Перец сладкий	100	75	87	65	67	50
Морковь	13	10	25	20	38	30
Петрушка (корень)	27	20	20	15	13	10
или сельдерей (корень)	29	20	22	15	15	10
Маргарин столовый	35	35	30	30	25	25
Эстрагон	14	5	14	5	14	5
Шпикат	14	10	14	10	7	5
Чеснок	4	3	4	3	4	3
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
или масло сливочное	30	30	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Лук, морковь, петрушку, перец сладкий стручковый режут кубиками или соломкой пассеруют, добавляют предварительно припущенные до полуготовности свежие или сушеные вареные грибы, нарезанные ломтиками, и поджаривают 3-5 мин., затем соединяют с соусом томатным и варят 10-15 мин. В конце варки кладут зелень эстрагона, шпикат, измельченный чеснок, заправляют маргарином или сливочным маслом.

Подают соус к блюдам из жареной птицы, свинины, телятины.

СОУСЫ НА БУЛЬОНЕ РЫБНОМ

На бульоне рыбном готовят преимущественно белые соусы, которые используют только для рыбных блюд.

Их основой являются бульон рыбный и мука пшеничная, пассерованная до светло-красного цвета на жире или без жира (сухая пассеровка).

В эти соусы добавляют петрушку, сельдерей, лук репчатый, кислоту лимонную, виноградное сухое вино и другие продукты.

Бульон рыбный варят из рыбных плавывых отходов. Кроме того, для приготовления соусов используют бульоны, получаемые при варке и припускании рыбы, для которой эти соусы предназначены.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
786. Бульон рыбный						
Пищевые рыбные отходы (головы, кости, плавники)	1000	1000	750	750	500	500
Вода	1250	1250	1250	1250	1250	1250
Петрушка (корень)	16	12	16	12	16	12
или сельдерей (корень)	18	12	18	12	18	12
Лук репчатый	14	12	14	12	14	12
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Обработанные головы, кости, плавники рыб заливают холодной водой и быстро доводят до кипения, снимают пену и жир, добавляют овощи, уменьшают нагрев и варят 50-60 мин при медленном кипении. Головы бульон процеживают.

787. Соус белый основной

Бульон рыбный № 786	—	1100	—	1100	—	1100
Маргарин столовый	50	50	50	50	50	50
Мука пшеничная	50	50	50	50	50	50
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	40	30	27	20	13	10
или сельдерей (корень)	44	30	29	20	15	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Этот соус готовят так же, как белый основной на мясном бульоне (рец. № 778), добавляют его к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

788. Соус жаровой

Соус белый основной № 787	—	900	—	950	—	1000
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Кислота лимонная	1	1	1	1	1,5	1,5
Маргарин столовый или масло сливочное	70	70	50	50	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Приготавливают так же, как соус жаровой на мясном бульоне (№ 779).

Поддают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

	БРУТТО	НЕТТО
789. Соус белый (для запекания рыбы)		
Бульон рыбный № 786	—	1100
Маргарин столовый	50	50
Мука пшеничная	50	50
Выход	—	1000

Муку, слегка пассерованную на жире, разводит бульоном, проваривают при слабом кипении 15-20 мин. солят и процеживают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
790. Соус белый вино						
Соус белый основной № 787	—	800	—	900	—	—
Вино (белое сухое)	100	100	75	75	—	—
Яйца (желтки)	4 шт.	64	3 шт.	48	—	—
Мargarин столовый						
или масло сливочное	100	100	75	75	—	—
Кислота лимонная	1	1	1	1	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

В готовый соус белый основной добавляют подготовленное вино, охлаждают до 75-80°C. Затем при непрерывном помешивании вводят яичные желтки, проваренные с кусочками сливочного масла (рец. № 780), заправляют кислотой лимонной и солят.

Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

791. Соус белый с рассолом

Соус белый основной № 787	—	900	—	950	—	1000
Вино (белое сухое)	50	50	—	—	—	—
Огуречный рассол	100	100	150	150	150	150
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Мargarин столовый						
или масло сливочное	100	100	75	75	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В соус белый основной добавляют процеженный и процеженный огуречный рассол и варят 5-10 мин. В готовый соус кладут соль, кислоту лимонную, добавляют подготовленное вино и заправляют жиром.

Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы.

792. Соус томатный

Бульон рыбный № 786	—	500	—	700	—	900
Мargarин столовый	25	25	35	35	45	45
Мука пшеничная	25	25	35	35	45	45
Морковь	50	40	63	50	75	60
Лук репчатый	48	40	36	30	24	20
Петрушка (корень)	40	30	27	20	13	10
Томатное пюре	500	500	350	350	250	250
Мargarин столовый	25	25	20	20	15	15
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Этот соус готовят так же, как соус томатный на мясном бульоне (рец. № 783).

Соус томатный служит основой для приготовления проглаженного соуса. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно по I, II, III колонкам).

По I и II колонкам можно добавить вино белое сухое 100 и 75 г соответственно.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы и рыбной котлетной массы.

793. Соус томатный с овощами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Соус томатный № 792	—	700	—	800	—	900
Морковь	175	140	188	150	225	180
Лук репчатый	167	140	143	120	119	100
Петрушка (корень)	80	60	53	40	27	20
Маргарин столовый	50	50	40	40	30	30
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Маргарин столовый или масло сливочное	40	40	30	30	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Морковь, петрушку и лук репчатый режут мелкими кубиками и пассеруют. Затем соединяют с соусом томатным, добавляют перец черный горошком, варят 10-15 мин. в конце приготовления добавляют лавровый лист, вливают подготовленное вино, добавляют кислоту лимонную и заправляют маргарином или маслом сливочным. Соус можно готовить и без вина.

Подает соус к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы и рыбной котлетной массы.

СОУСЫ МОЛОЧНЫЕ

Соусы молочные готовят на цельном молоке или молоке, разведенном бульоном или водой, с добавлением яичной муки, пассерованной до светло-кремового цвета на масле сливочном.

В зависимости от использования соусы молочные готовят различной консистенции: жидкие, средней густоты и густые. Жидкие соусы используют при отпуске овощей, крупяных и других блюд; соусы средней густоты — для заправки мяса, рыбы, овощей и для заправки отварных овощей (моркови, репы и др.); густые — для фарширования.

794. Соус молочный (для подачи к блюду)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	1000	1000	750	750	500	500
Масло сливочное	50	50	50	50	35	35
Мука пшеничная	50	50	50	50	35	35
Бульон или вода	—	—	250	250	500	500
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Пассеруют на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавленным бульоном или водой и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления "Соуса молочного с луком" лук репчатый пассеруют, соединяют с готовым соусом молочным (1000 г), варят 7-10 мин. Соус процеживают, протирая при этом лук, вводят до кипения и заправляют красным перцем (масса нетто лука репчатого 250, 200, 150 г и масла сливочного — 25, 20, 15 г соответственно по I, II, III колонкам на 1000 г молока соуса).

Подает соус к котлетам натуральным и жареному мясу.

795. Соус молочный (сладкий)

Молоко	1000	1000	750	750	500	500
Масло сливочное	40	40	40	40	45	45
Мука пшеничная	40	40	40	40	45	45
Вода	—	—	250	250	500	500

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	120	120	100	100	80	80
Ванилин	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05

Выход — 1000 — 1000 — 1000

В соус молочный жидкий, приготовленный, как указано в рец. № 794, добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.

Подают соус к пудингам, запеканкам, крутым и овощным блюдам.

796. Соус молочный (для заправки овощей, мяса, рыбы)

Молоко	1000	1000	750	750	500	500
Масло сливочное	100	100	100	100	110	110
Мука пшеничная	100	100	100	100	110	110
Бульон или вода	—	—	250	250	500	500

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Соус молочный средней густоты готовят так же, как указано в рец. № 794. Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки 2-3 шт. на 1 кг соуса.

797. Соус молочный густой (для фаршировки)

Молоко	900	900	750	750	—	—
Масло сливочное	130	130	130	130	—	—
Мука пшеничная	130	130	130	130	—	—
Бульон или вода	—	—	150	150	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

Соус готовят так же, как соус молочный (рец. № 794). Используют его для фаршировки блинов из пшени. дичн. и др.

СОУСЫ СМЕТАННЫЕ

Соусы сметанные готовят из сметаны с добавлением муки пшеничной и масла сливочного или маргарина (натуральные) и из сметаны с добавлением соуса белого, приготовленного на бульоне (мясном, рыбном) или овощном отваре. Соусы сметанные, приготовленные на бульоне мясном или овощном отваре используют для мясных, рыбных и овощных блюд, а соусы сметанные на бульоне рыбном — только для рыбных блюд.

798. Соус сметанный

Сметана	1000	1000	500	500	250	250
Масло сливочное	50	50	—	—	—	—
Мука пшеничная	50	50	50	50	75	75
Бульон или отвар	—	—	500	500	750	750
Масса белого соуса	—	—	—	500	—	750

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Для соуса сметанного натурального (по 1 колонке) муку сметки пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного с добавляем соус белого (II и III колонки) в горячий соус белый кладут процеженную сметану, соль, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибов, горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
799. Соус сметанный с томатом						
Сметана	1000	1000	—	—	—	—
Масло сливочное	50	50	—	—	—	—
Мука пшеничная	50	50	—	—	—	—
Томатное пюре	100	100	100	100	100	100
Соус сметанный № 798	—	—	—	1000	—	1000
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Для приготовления соуса по I колонке в пассерованную на масле муку добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 7-10 мин. Готовую охлажденную до 70°С пассеровку разводят горячей сметаной; по II и III колонкам томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

"Соус сметанный с томатом острый" готовят с добавлением перца красного молотого (2 г на 1000 г).

Используют соус для приготовления запеченных блюд из овощей.

800. Соус сметанный с луком

Соус сметанный № 798	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Масло сливочное						
или маргарин столовый	30	30	25	25	20	20
Соус Южный	40	40	30	30	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, добавляют соус Южный и доводят до кипения.

Подают соус к лягету и блюдам из котлетной массы.

801. Соус сметанный с томатом и луком

Соус сметанный № 798	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Масло сливочное						
или маргарин столовый	30	30	25	25	20	20
Томатное пюре	100	100	100	100	100	100
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 3-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть.

Соус используют для приготовления тефтелей и блюд из овощей.

802. Соус сметанный с хреном

Соус сметанный № 798	—	800	—	800	—	800
Хрен (корень)	313	200	313	200	313	200
Масло сливочное						
или маргарин столовый	20	20	15	15	10	10

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Уксус 9%-ный	75	75	75	75	75	75
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Натертый хрен прогревают на масле (для удаления резкого вкуса), добавляют уксус, перец черный горошком, лавровый лист и кипятят 3-5 мин. Затем удаляют перец, лавровый лист, смешивают с готовым соусом сметанным и дают прокипеть.

Подают соус к отварному мясу, ягнцу, ветчине, рулету, поросенку жареному.

СОУСЫ ГРИБНЫЕ

Соусы грибные готовят на отваре из грибов сушеных. В соус кладут готовые грибы, нарезанные в виде соломки или мелко рубленные.

Соус грибной подают к картофелю, крупным блюдам — котлетам, биточкам, запеканкам, рулетам и т.п. Его можно подавать также к мясным блюдам, котлетам и др.

Соусы грибные можно готовить на масле растительном, топленом или сливочном.

803. Соус грибной

Грибы сушеные	40	40	30	30	20	20
Вода	—	860	—	920	—	980
Отвар грибной	—	750	—	800	—	850
Мargarин столовый	38	38	40	40	43	43
Мука пшеничная	38	38	40	40	43	43
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Margarин столовый	30	30	25	25	20	20
Масло сливочное или маргарин столовый	—	—	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Готовят отвар грибной.

Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют вареные измельченные грибы и продолжают жарить еще 3-5 мин. Пассерованную на жаре муку разводят отваром грибным горчичи, варят 45-60 мин, солят и процеживают, затем кладут пассерованный лук с грибами и варят 10-15 мин. Готовый соус заправляют маслом сливочным или маргарином.

804. Соус грибной с томатом

Соус грибной № 803	—	875	—	900	—	950
Томатное пюре	140	140	110	110	80	80
Margarин столовый	14	14	11	11	8	8
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Томатное пюре пассеруют с жиром и соединяют с готовым соусом грибным.

805. Соус грибной кисло-сладкий

	БРУТТО	НЕТТО
Соус грибной с томатом № 804	—	950
Изюм	20,5	20
Чернослив	45	50*
Уксус 9%-ный	10	10
Сахар	10	10
Выход	—	1000

* Масса высушенного чернослива без косточек.

В соус грибной с томатом добавляют сахар, уксус, перемороженный и промытый изюм, чернослив (без косточек) (рец. № 776), перец черный горошком и варят 10-15 мин., в конце приготовления добавляют лимонный лист

СОУСЫ ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ

В состав яично-масляных соусов входит большое количество масла, яиц и других питательных продуктов.

Для приготовления соусов вместо масла сливочного можно использовать маргарин столовый.

Подают яично-масляные соусы к отварной рыбе, некоторым видам овощей и крупяным блюдам

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
№86. Соус шотландский						
Масло сливочное	700	700	325	325	215	215
Яйца	8 шт.	320	6 шт.	240	4 шт.	160
Петрушка (зелень) или укроп (зелень)	27	20	27	20	27	20
Кислота лимонная	2	2	2	2	2	2
Бульон рыбный	—	—	450	450	650	650
Масло сливочное	—	—	25	25	35	35
Мука пшеничная	—	—	25	25	35	35
Масса соуса белого	—	—	—	450	—	650
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Для приготовления соуса по I колонке в растопленное масло сливочное кладут мелко нарезанные крутые яйца, зелень петрушки или укропа, соль и кислоту лимонную. По II и III колонкам в приготовленный соус белый добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень.

Подают соус к блюдам из нежирной отварной рыбы.

№87. Соус голландский

I-й вариант

Яйца (желтки)	12 шт.	192	8 шт.	128	4 шт.	64
Масло сливочное	600	600	400	400	200	200
Вода	100	100	70	70	50	50
Масса соуса яично-масляного	—	800	—	500	—	250
Мука пшеничная	15	15	38	38	56	56
Масло сливочное	15	15	38	38	56	56
Бульон или отвар	200	200	500	500	750	750
Масса соуса белого	—	200	—	500	—	750
Лимон	160	67	—	—	—	—
или кислота лимонная	—	—	1	1	1	1
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В желтки, смешанные с холодной кипяченой водой, кладут кусочки масла сливочного (1/3 часть) и проваривают смесь на водяной бане, непрерывно помешивая во згустения (температура 75-80°C). Затем вливают тонкой стружкой оставшуюся часть растопленного масла сливочного и после полного соединения его с желтками смешивают с соусом белым, солят, заправляют соком лимонным или кислотой лимонной и процеживают.

Подают соус к блюдам из отварных овощей и рыбы.

В "Соус голландский с уксусом" вместо сока лимонного или кислоты лимонной используют уксус 9%-ный (50 г) и 1 крупно дробленного перца черного горошком на 1000 г выхода готового соуса во всем трех колонкам. При этом перец черный горошком заливают уксусом, добавляют холодную воду, яичные желтки и далее готовят, как описано выше.

	БРУТТО	НЕТТО
808. Соус голландский		
2-й вариант		
Масло сливочное	800	800
Яйца (желтки)	12 шт.	192
Вода	150	150
Лимон	160	67

Выход — 1000

Приготовленный соус по 2-му варианту отличается от 1-го тем, что в него не вводится соус бешам.
Подает его к цветной капусте, сварию, артишокам, к отварным рыбным блюдам.

В "Соус голландский с уксусом" вместо сока лимонного добавляют 50 г уксуса 9%-ного на 1000 г выхода готового соуса. Подают его к блюдам из жареного мяса и рыбы.

809. Соус голландский с горчицей

Соус (1-й вариант) № 807 или соус (2-й вариант) № 808	—	1000
Горчица столовая	50	50

Выход — 1000

В готовый соус голландский или соус голландский с уксусом добавляют горчицу столовую.
Подает соус к блюдам из жареной и отварной рыбы.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
810. Соус голландский с каперсами						
Соус (1-й вариант) № 807	—	800	—	800	—	—
Каперсы консервированные	400	200	400	200	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

В готовый соус голландский добавляют прогретые каперсы без рассола.
Подает соус к блюдам из протушенной, отварной и жареной рыбы.

811. Соус голландский со сливками

Соус (1-й вариант) № 807	—	900	—	900	—	—
Сливки 30%-ные	100	100	100	100	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

В готовый соус голландский перед подачей добавляют взбитые сливки и аккуратно перемешивают.

Подает соус к блюдам из десертных овощей (спаржи, цветной капусты, артишоков), отварной и протушенной рыбы.

812. Соус молочный сладкий

Яйца	5 шт.	200	4 шт.	160	—	—
Яйца (желтки)	5 шт.	80	4 шт.	64	—	—
Сахар	300	300	300	30	—	—
Вино (белое сухое)	500	500	300	300	—	—
Лимон	81	34	—	—	—	—
Вода	—	—	250	250	—	—
Кислота лимонная	—	—	0,5	0,5	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

В посуду выпускают целые яйца и желтки, добавляют сахар и тщательно растирают. Затем добавляют подогретое сливочное масло, лимонную цедру, снятую в виде ленты (по I рецепту), или воду и кислоту лимонную (по II рецепту) и, непрерывно помешивая венчиком, проваривают на водяной бане при температуре 75-80°C до образования густой венистой массы. По окончании варки цедру удаляют и добавляют сок лимонный.

Подают соус к индейкам, шпроткам, стейкам, арктикам.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
813. Соус сахарный						
Масло сливочное	900	900	800	800	700	700
Сахар белый	200	200	300	300	400	400
Лимон	160	67	—	—	—	—
Кислота лимонная	—	—	2	2	2	2
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Масло сливочное нагревают до тех пор, пока не выпарится влага и не образуется светло-коричневый осадок. Затем масло охлаждают и добавляют в него колотые сахаристые сухари соевые, сок лимонный или кислоту лимонную.

Подают соус к блинам из отварных овощей.

СМЕШИ МАСЛЯНЫЕ

Смеси масляные используют для приготовления и оформления бутербродов мясных и рыбных блюд.

К смеси масляным относят масло зеленое, клецочное, селедочное, раковое, пасту сырную, желтковую, пасту из брынзы.

	БРУТТО		БРУТТО		БРУТТО	
	Масло зеленое	Масло клеочное	Масло селедочное	Масло зеленое	Масло клеочное	Масло селедочное
814. Масло зеленое или клецочное или селедочное						
Масло сливочное	650	650	640	640	750	750
Петрушка (зелень)	216	160	—	—	—	—
Лимон или кислота лимонная	81	34	—	—	—	—
Кипяток (пресервы)*	—	—	400	160	—	—
Горчица столовая	—	—	—	—	30	30
Сельдь (вымоченная)*	—	—	—	—	521	250
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Масло зеленое. В растопленное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использованием нарезают.

Подают масло зеленое к быфилетам, антрекотам, к рыбе жареной.

Масло клецочное. Филе сельди протирают. Тщательно перемешивают с маслом сливочным, формируют и охлаждают. Перед использованием нарезают.

Подают масло клецочное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.

Масло селедочное. Филе сельди протирают и взбивают с маслом сливочным и горчицей. Давец тоуют, как масло клецочное.

Подают масло селедочное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов.

* Нормы заливки яиц на ложку (в банки) при разделке на филе (яички), сельдь неразделанную соленую среднего при разделке на филе (яички)

**815. Масло раковое или сырное
или масло с горчицей**

	Масло раковое		Масло сырное		Масло с горчицей	
Масло сливочное	1200	1200	800	800	900	900
Каркасы раков	600	600	—	—	—	—
Сыр рокфор	—	—	234	220	—	—
Горчица столовая	—	—	—	—	125	125
Выход	— 1000		— 1000		— 1000	

Масло раковое. Порубленные каркасы вареных раков измельчают, соединяют с маслом сливочным и слегка поджаривают, чтобы масло приняло окраску раков. Затем вливают горчицу, доводят до кипения, дают стечь маслу на поверхности, после чего его сливают и процеживают. Масло охлаждают, формируют и используют для оформления блюд.

Масло сырное или с горчицей. Размоченное масло сливочное взбивают с тертым сыром рокфор или с горчицей, охлаждают, формируют.

Используют для приготовления бутербродов, сэндвичей и оформления блюд.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
816. Паста желтковая						
Яйца (желтки)	43 $\frac{3}{4}$ шт.	700	50 шт.	800	—	—
Масло сливочное	200	200	250	250	—	—
Сливки	150	150	—	—	—	—
Выход	— 1000		— 1000		— —	

От яиц сваренных вскрутую, отделяют желтки, протирают, солят и соединяют с размоченным маслом сливочным и сливками взбитыми. Используют пасту для бутербродов, сэндвичей и канапе, а также для оформления банкетных блюд, закусок из яиц.

817. Паста сырная

Сыр голландский, или швейцарский или степной, или костромской, или сыр Аппалачия, или копченый	—	—	598	550	870	800
Масло сливочное	—	—	573	590	833	800
Перец красный молотый	—	—	3	3	3	3
Выход	— —		— 1000		— 1000	

Замороженный сыр натирают, соединяют с маслом сливочным, добавляют красный перец, протирают и добавляют до образования пышной массы. Пасту можно готовить без перца.

Используют сырную пасту для приготовления бутербродов.

818. Паста из брынзы

Брынза	—	—	781	750	865	850
Сметана	—	—	300	300	200	200
Выход	— —		— 1000		— 1000	

В протертую брынзу добавляют сметану и тщательно перемешивают. Пасту можно готовить с перцем красным молотым (3 г перца на 1000 г выхода).

Используют пасту для приготовления бутербродов.

СОУСЫ ХОЛОДНЫЕ

Соусы холодные подают к холодным блюдам из рыбы, мяса, птицы, яиц, овощей. К этим соусам относятся майонез, крем с уксусом, крем со сметаной, а также овощные маринады и заправки для салатов, соусы.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
819. Соус майонез*						
Масло растительное	750	750	563	563	375	375
Яйца (желтки)	6 шт.	96	4 $\frac{1}{2}$ шт.	72	3 шт.	48
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
Севар	20	20	20	20	20	20
Уксус 3%-ный	150	150	—	—	—	—
Бульон	—	—	—	300	—	500
Уксус 9%-ный	—	—	50	50	50	50
Мука пшеничная	—	—	25	25	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В растертые сырые желтки с солью, сахаром и горчицей постепенно тонкой струйкой (при непрерывном одностороннем помешивании) вливают масло растительное. Когда масло соединится с желтками и смесь превратится в густую однородную массу, вливают уксус (по I колонке). В соус, приготовленный по II и III колонкам, добавляют приготовленный остывший соус белый. Муку для соуса белого прогревают без жира на тихом огне, меняя цвет, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают. Вместо муки можно употребить крахмал картофельный или кукурузный.

820. Соус майонез со сметаной

Майонез**	470	670	470	670	245	245
Сметана	350	350	550	550	775	775
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В майонез добавляют сметану и перемешивают.

Подают соус к холодным блюдам из мяса, рыбы, а также используют для заправки салатов.

821. Соус майонез с желе (банкетный)

	БРУТТО	НЕТТО
Майонез	410	410
Желе мясное или рыбное № 832	600	600
Выход	—	1000

Желе мясное или рыбное растапливают до жидкого состояния, добавляют в майонез и на холоде взбивают до загустевшего состояния.

Используют для оформления блюд из рыбы, мяса, птицы и др.

822. Соус майонез с корнионами

Майонез	730	730
Огурцы маринованные (корнионы)	455	250
Соус йогуртовый	40	40
Выход	—	1000

* Готовят только при отсутствии майонеза промышленного производства.

** Здесь и далее в рецептурах используют майонез промышленного производства.

Огурцы маринадованные (маринованные) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус Южный и перемешивают.

Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
823. Соус майонез с зеленью						
Майонез	820	820	840	840	—	—
Шпинат-голландский	100	100	100	100	—	—
Эстрагон	100	35	100	35	—	—
Петрушка (зелень)	20	15	20	15	—	—
Укроп (зелень)	14	10	14	10	—	—
Соус Южный	40	40	25	25	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

В майонез добавляют шпинат-голландский, мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагона, укропа и соус Южный. Зелень эстрагона предварительно ошпаривают.

Подают соус к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы.

	БРУТТО	НЕТТО
824. Соус майонез с хреном		
Майонез	820	820
Хрен	313	200
Выход	—	1000

В майонез добавляют ошпаренный и охлажденный мелко натертый хрен.

Подают соус к холодным блюдам из рыбы, к рыбе фаршированной, студню, отварным мясным продуктам.

825. Соус майонез с томатом и луком

	БРУТТО	НЕТТО
Майонез	820	820
Лук репчатый	89	75
Масло растительное	10	10
Эстрагон	29	10
Томатное пюре	100	100
Сахар	20	20
Петрушка (зелень)	41	30
Выход	—	1000

Лук репчатый мелко режут, пассеруют на масле растительном с добавлением томатного пюре в течение 5 мин, добавляют сахар и охлаждают. Затем соединяют с майонезом, рубленой зеленью петрушки и предварительно ошпаренным и охлажденным эстрагоном.

Подают соус к блюдам из отварной говяжьей рыбы и рыбы жареной.

	БРУТТО		БРУТТО		БРУТТО	
	1-й вариант	НЕТТО	2-й вариант	НЕТТО	3-й вариант	НЕТТО
826. Соус хрен						
Хрен (корень)	547	350	469	300	469	300
Уксус 9%-ный	—	—	250	250	250	250
Сметана	—	—	255	200*	—	—
Сметана	650	650	—	—	—	—
Сахар	15	15	20	20	20	20

* Масса сметаны обезжиренной сметаны.

	I		II		III	
	БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО	
	1-й вариант		2-й вариант		3-й вариант	
Соль	15	15	20	20	20	20
Вода (квашок)	—	—	250	250	450	450
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

По первому варианту в сметану добавляют натертый хрен и заправляют солью и сахаром. По второму и третьему вариантам натертый хрен заваривают кипятком, накрывают крышкой и дают остыть, затем добавляют соль, сахар и разводят уксусом. В готовый соус хрен (второй вариант) добавляют вареную натертую свеклу.

Подают соус к мясным и рыбным холодным блюдам.

	БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО	
827. Маринад овощной с томатом						
Морковь	430	330	425	500	750	600
Лук репчатый	298	230	238	200	179	150
или лук порей	329	250	263	200	—	—
Петрушка (корень)	67	50	—	—	—	—
или сельдерей (корень)	74	50	—	—	—	—
Томатное пюре	300	300	200	200	150	150
Масло растительное	100	100	100	100	100	100
Уксус 3%-ный	300	300	300	300	300	300
Сахар	35	35	30	30	25	25
Бульон рыбный или вода	100	100	100	100	120	120
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец, горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

828. Маринад овощной без томата

Морковь	468	350	475	700	1000	800
Лук репчатый	298	250	238	200	179	150
или лук порей	329	250	263	200	197	150
Петрушка (корень)	67	50	—	—	—	—
или сельдерей (корень)	74	50	—	—	—	—
Масло растительное	100	100	100	100	100	100
Уксус 3%-ный	500	500	500	500	500	500
Сахар	35	35	30	30	25	25
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
или мука пшеничная	30	30	30	30	30	30
Вода	40	40	40	40	40	40
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Нарезанные соломкой овощи пассеруют на масле растительном, добавляют уксус, душистый перец, горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, разведенный холодной водой крахмал или муку и прогревают до загустения.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
829. Маринад овощной со свеклой						
Свекла	510	400*	638	500*	—	—
Морковь	250	200	—	—	—	—
Лук репчатый	238	200	238	200	—	—
Масло растительное	100	100	100	100	—	—
Томатное пюре	—	—	100	100	—	—
Уксус 3%-ный	400	400	400	400	—	—
Крахмал картофельный	10	10	10	10	—	—
Сахар	20	20	20	20	—	—
Вода	40	40	40	40	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Свеклу варят в кожуре, очищают и режут соломкой. Морковь, лук, нарезанные соломкой, пассеруют, затем добавляют свеклу, томатное пюре и пассеруют 5-7 мин. После этого вливают уксус, добавляют соль, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки в маринад добавляют лавровый лист, заправляют сахаром и вводят крахмал, разведенный холодной водой.

830. Заправка для салатов

Масло растительное	500	500	350	350	250	250
Уксус 3%-ный	500	500	650	650	750	750
Сахар	40	40	45	45	50	50
Перец черный молотый	2	2	2	2	2	2
Соль	20	20	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Заправку для салатов готовят из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого.

Заправку используют для салатов и омлететов.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
831. Заправка горчицная				
Масло растительное	300	300	400	400
Яйца (желтки)	3 шт.	48	—	—
Горчица столовая	50	50	100	100
Уксус 3%-ный	550	550	450	450
Сахар	50	50	50	50
Соль	20	20	10	10
Перец черный молотый	1	1	2	2
Выход	—	1000	—	1000

Горчицу, соль, сахар, перец черный молотый и яичные желтки растирают, разводят уксусом, процеживают и заправляют маслом растительным. Заправку горчицную, приготовленную по I и II вариантам, используют для салатов, а по III — для сельди.

	БРУТТО		БРУТТО		БРУТТО	
	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО
832. Желе мясное или рыбное						
Кости говяжьи (говядин)	1000	1000	—	—	—	—
или говяжьи рыбные отходы	1000	1000	—	—	—	—
или кожа свиней	—	—	600	600	—	—

* Масса зерной очищенной свеклы

	БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО	
	1-й вариант		2-й вариант		3-й вариант	
Ковка, кости и мезура рыбные	—	—	—	—	2000	2000
Масса бульона	—	1000	—	1000	—	1000
Желатин	40	40	—	—	—	—
Морковь	25	20	25	20	25	20
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
или сельдерей (корень)	15	10	15	10	15	10
Уксус 9%-ный	15	15	50	50	15	15
Яйца (белок)	3 шт.	72	3 шт.	72	3 $\frac{1}{2}$ шт.	84
Лавровый лист	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Гвоздика	—	—	0,5	0,5	—	—
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	—	—

Выход

— 1000 — 1000 — 1000

Варят бульон с добавлением кореньев. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, уксус и всыпают пополам нормы перечисленных, тщательно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (отпуска). Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения. Готовое желе процеживают.

	БРУТТО	НЕТТО
833. Горчица столовая		
Горчица сухая (порошок)	290	290
Вода	490	490
Уксус 9%-ный	200	200
Сахар	45	45
Масло растительное	25	25
Соль	35	35
Коричь	0,1	0,1
Гвоздика	0,1	0,1

Выход

— 1000

В горячую воду добавляют сахар, соль, горчицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Полученный отвар процеживают, охлаждают, после чего в него добавляют уксус и размешивают. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50%) и тщательно растирают. Массу первоначально перемешивают. В горчицу добавляют остальной отвар и масло растительное. Для того чтобы горчица была хорошего качества, необходимо дать ей созреть в течение суток. Допускается приотщипывание горчицы столовой без корочки и гвоздики.

СОУСЫ СЛАДКИЕ И СИРОПЫ

Соусы сладкие и сиропы готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из повидла, джема. Пашают их к крупным бисквитам, закусочным, пудингам, блинцам из свежих яблоков и ягод, кремам, мороженому и др. Кроме того, сиропы используются для приготовления безалкогольных коктейлей.

834. Соус шоколадный		
Какао-порошок	100	100
Сахар	200	200
Молоко цельное сгущенное с сахаром	455	455
Ванилин	0,15	0,15
Вода	300	300

Выход

— 1000

Какао смешивают с сахаром. Молоко-сгущенное разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус вводят ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

	БРУТТО	НЕТТО
835. Соус ореховый (миндальный)		
Миндаль очищенный	372	315*
Сахар	135	135
Молоко цельное сгущенное с сахаром	455	455
Молоко	111	105**
Вода	50	50
Выход	—	1000

Смесь из сгущенного, натурального молока и воды нагревают до 80-85°C и выдерживают при этой температуре 5-8 мин. непрерывно помешивая. Горячую смесь процеживают, охлаждают до комнатной температуры и смешивают с измельченным очищенным жареным миндалем, растертым с сахаром. У миндаля предварительно снимают кожицу (для этого миндаль погружают на 1-2 мин в кипящую воду), промывают его в холодной воде и просушивают при 50-70°C.

836. Соус шоколадно-ореховый

Соус № 834	—	510
Соус № 835	—	510
Выход	—	1000

В соус шоколадный добавляют соус ореховый и перемешивают до получения однородной массы.

837. Соус земляничный или малиновый, или вишневый

Земляника (садовая) или малина или вишня	600	510
Сахар	600	600
Выход	—	1000

Землянику или малину, или вишню перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишни удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 ч для выделения сока, затем варят 15-20 мин. Готовый соус охлаждают.

838. Соус абрикосовый

Абрикосы свежие или кураги	599	515
Вода для кураги	110	110
Сахар	400	400
Выход	—	1000

Свежие абрикосы погружают на 30-40 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч и кипятят 5-8 мин.

Курагу перебирают, промывают, заливают кипящей водой и оставляют на 2-3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при домыкотинии проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

* Масса миндаля очищенного жареного.

** Масса цельного молока.

	БРУТТО ЧЕПТО		БРУТТО ЧЕПТО	
	1-й вариант		2-й вариант	
839. Соус черносмородиновый				
Смородина черная	367	360	347	340
Сахар	700	700	650	650
Вода	—	—	150	150
Выход	—	1000	—	1000

По первому варианту подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Полученную массу тщательно перемешивают, раскладывают в чисто мытые сухие банки и хранят в охлажденном состоянии. По второму варианту ягоды протирают, вводят в горячий раствор сахара, доводят до кипения и охлаждают.

	I		II		III	
	БРУТТО	ЧЕПТО	БРУТТО	ЧЕПТО	БРУТТО	ЧЕПТО
840. Соус кофейный						
Молоко	300	300	350	350	—	—
Яйца	5 шт.	200	5 шт.	200	—	—
Сахар	250	250	260	260	—	—
Молоко цельное густое с сахаром	50	50	—	—	—	—
Вода	150	150	140	140	—	—
Кофе	100	100	100	100	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Яйца растирают с сахаром, добавляют молоко, молоко густое с сахаром и воду кипящую. Смесь нагревают до 85-90°C, выдерживают при этой температуре 10 мин, затем охлаждают и добавляют кофе.

	I		II		III	
	БРУТТО	ЧЕПТО	БРУТТО	ЧЕПТО	БРУТТО	ЧЕПТО
841. Соус клюквенный						
Клюква	160	160	126	120	105	100
Сахар	160	160	120	120	100	100
Крахмал картофельный	30	30	30	30	30	30
Вода	800	800	850	850	900	900
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и мезгу нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром. В горячий ягодный сироп сразу вводят процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого в него вливают ранее отжатый сок.

	БРУТТО		ЧЕПТО	
	842. Соус яблочный			
Яблоки свежих	256		225	
Сахар	125		125	
Крахмал картофельный	30		30	
Корица молотая	1		1	
Кислота лимонная	1		1	
Вода	800		800	
Выход	—		1000	

Нарезанные ломтиками яблоки с кожурой (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 часов (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюреобразной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Можно готовить соус без корицы.

NETTO

843. Соус из экстракта яблочного

Экстракт яблочный или черносморородиновый	25
Сахар	200
Крахмал картофельный	40
Вода	600
Выход	1000

Экстракт разводят горячей водой, процеживают, добавляют сахар, вводят предварительно разведенной холодной водой крахмал картофельный и доводят до кипения.

844. Сироп сахарный

Сахар	650
Вода	400
Кислота лимонная	2
Выход	1000

Сахар растворяют в горячей воде, раствор процеживают и дают прокипеть при постоянном помешивании. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

845. Сироп кофейный

Кофе натуральный молотый	55
Вода	450
Сахар	650
Выход	1000

Молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10-15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают.

846. Сироп шоколадный

Сахарный песок	525
Какао-порошок	110
Ванилин	0,5
Вода	500
Выход	1000

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают.

СОУСЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Некоторые соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания, могут быть заменены готовыми соусами, которые выпускают предприятия пищевой промышленности.

В состав многих готовых соусов входят такие сезонные продукты, как помидоры, яблоки, плоды и др. Использование соусов промышленного производства позволяет расширить ассортимент соусов, применяемых в общественном питании.

Соусы, приготовляемые из свежих яблок, абрикосов, персиков, айвы и других плодов можно подавать к крупяным, сладким и мучным блюдам.

Соус томатный, приготовляемый из пюре слив томатных с добавлением базилика, чеснока, чеснока и красного перца, обладает кисло-острым вкусом и широко применяется для блюд мясной кухни.

Соус томатный острый приготовлен из свежих помидоров для томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука, чеснока, приностей. Его можно использовать для приготовления и отпуска мясных, рыбных и овощных блюд.

Соус Кубанский готовят из свежих помидоров путем уваривания их с саларом, чесноком, солью, уксусом и приностями. Так же, как соус томатный острый, его можно подавать к мясным, рыбным, овощным блюдам, а также добавлять в соус красный и майонез.

Соус Южный готовят на основе продукта ферментации сои с добавлением томатной пасты, сахара, соли, приностей, уксусной кислоты, растительного или сливочного масла, фруктового пюре и других продуктов. Соус используют для рыбных, мясных, овощных блюд, широко применяется для блюд восточной кухни.

Майонезы столовые и с различными вкусовыми добавками подают к блюдам из рыбы, мяса, птицы и овощей или заправляют салаты и винегреты, добавляют к разнообразным блюдам и закускам.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги и др.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, муку, маис и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т.д.

В качестве гелующих веществ для приготовления киселей, желе, кремов употребляют желатин, крахмал картофельный и реже кукурузный (маисовый).

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Подают плоды и ягоды натуральными или с сахаром, рафинированной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной.

Плоды и ягоды быстрозамороженные поступают на предприятия общественного питания замороженными сухим способом (без сахара), замороженными в сахарном сиропе, а ягоды — также замороженными с сахаром.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
847. Плоды или ягоды свежие				
Яблоки или груши, или персики, или абрикосы, или бананы, или виноград	150	150	100	100
Выход	—	150	—	100

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или в вафельке.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
848. Плоды или ягоды свежие с сахаром						
Вишня или черешня или черника или земляника (садовая) или малина или клубника	189	180	158	150	105	100
Сахар или рафинированная пудра	184	180	153	150	102	100
Сахар или рафинированная пудра (для клубники)	212	180	176	150	118	100
	79	75	79	75	53	50
	25	25	15	15	15	15
Выход: плодов и ягод (кроме клубники) клубника	50	50	30	30	30	30
	—	205	—	165	—	115
	—	125	—	105	—	80

Плоды или ягоды перебирают, у вишни, черешни, черники, земляники, малины удаляют плодоножки, промывают.

Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку, в вафельку или кремленку и перед самым отпуском посыпают сахаром или рафинированной пудрой. Можно подать плоды и ягоды и без сахара.

	БРУТТО	НЕТТО
849. Арбуз, дыня, ананас свежий*		
Арбуз	278	250
или дыня	260	200
или ананас	182	100
Выход:		
арбуза	—	250
дыни	—	200
ананаса	—	100

Арбуз или дыню моют, разрезают вдоль на несколько частей; у дыни удаляют семена и нарезают компотами:

У ананаса срезают верхнюю и нижнюю часть плода, надрезают корку по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют ошершенку и нарезают кружочками или компотами толщиной 4-5 мм. Плоды кладут на десертную тарелку.

850. Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром

Апельсины	149	100
или мандарины	135	100
или ананасы	182	100
Сахар или рафинадная пудра	30	30
Выход	—	130

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожуры, нарезают кружочками или делит на дольки. Ананасы подготовливают, как указано в рец. № 849. Подают плоды в вазочках, посыпав сахаром или рафинадной пудрой.

851. Лимоны с сахаром

Лимоны	39	35
Сахар или рафинадная пудра	20	20
Выход	—	55

Лимоны ошпаривают, нарезают тонкими кружочками или полукружочками. Сахар или рафинадную пудру подают на розетки.

Лимоны с сахаром принято подавать к коньяку

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
852. Плоды или ягоды быстрозамороженные с сиропом				
Плоды или ягоды замороженные без сахара	100	100	60	60
Сироп № 844	50	50	30	30
Выход	—	150	—	90

Плоды или ягоды замороженные без сахара полностью не размораживают, спустя 10-15 мин их промывают, раскладывают в креманки или вазочки, заливают теплым сиропом сваренным и 25-30 мин дают настояться.

* Неплохо арбузы, дыни, ананасы можно отпустить с сахаром или рафинадной пудрой (10-15 г на порцию) соответственно количеству вышедшей массы.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
853. Ягоды быстрозамороженные с сиропом				
Ягоды замороженные с сахаром	100	100	60	60
Сироп от ягод	40	70	20	30
Вода	20		10	
Вино виноградное	10		—	
Выход	—	170	—	90

Бобы с ягодами, замороженными с сахаром, ставят на 10-15 мин в теплую воду, затем их вытирают и засыпают.

Сироп от ягод смешивают с кипяченой охлажденной водой и подготовленным вином. Этой смесью заливают ягоды, уложенные в кремзинки.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
854. Мясники или земляники с творогом, сметаной или сливками						
Мясник или земляника (садовая)	147	125	118	100	88	75
Молоко	158	150*	158	150*	105	100*
или сметана	75	75	50	50	35	35
или сливки	125	125	100	100	75	75
или сливки взбитые № 913	—	40	—	30	—	20
Сахар или рафинированная пудра**	25	25	20	20	15	15
Выход: с молоком	—	300	—	270	—	190
со сметаной	—	225	—	170	—	125
со сливками	—	275	—	220	—	165
со сливками взбитыми	—	165	—	130	—	95

Подготовленную мякоть или землянику (садовую) кладут в вазочки или кремзинки.

Сливки взбитые или сахар, или рафинированную пудру подают на розette, а кипяченное молоко или сметану, или сливки — в молочнице.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
855. Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами						
Яблоки	114	100	114	100	—	—
или груши	111	100	111	100	—	—
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Масса плодов вареных	—	80	—	80	—	—
Сметана 36%-ной	60	60	40	40	—	—
или сливки 35%-ной жирности	60	60	40	40	—	—
Рафинированная пудра	30	30	25	25	—	—
Миндаль очищенный	21	19	12	11	—	—
Масса миндаля жареного	—	18	—	10	—	—
Выход	—	180	—	150	—	—

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, разрезают на половинки и варят до готовности в воде, подслащенной лимонной кислотой. Ядра миндаля очищают от комочков жарят и измельчают.

* Масса молока кипяченого.

** К сливкам взбитым сахар или рафинированную пудру не подают.

Сметану или сливки увеличивают, добавляют при помещивании рафинированную пудру и жареные орехи (половина нормы).

Яблоки или груши кладут в вагончик, оформляют вабитыми сметаной или сливками, сверху посылают оставшиеся орехами.

Кроме миндаля, можно использовать и другие орехи (фундук, грецкие, арахис).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
856. Бисквиты со сливками или майонезом						
Бисквиты	167	100	167	100	—	—
Сахар или рафинированная пудра	5	5	5	5	—	—
Сливки	100	100	—	—	—	—
Молоко	—	—	158	150*	—	—
Выход	—	205	—	255	—	—

Очищенные бисквиты нарезают кружочками толщиной 5-6 мм, кладут в вагончик и посылают сахаром или рафинированной пудрой. Отдельно добавляют холодное кипяченое молоко или сливки.

	БРУТТО	НЕТТО
857. Чернослив со сливками или сметаной вабитыми		
Чернослив	53	80**/60
Сливки или сметана вабитые № 913	—	40
Выход	—	100

Перобранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточки и кладут его в кремашку или вагончик, а сверху перед оплукком выпускают из кондитерского мешка вабитые сливки или сметану.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
858. Яблоки или груши с сахаром						
Яблоки	179	125	134	94	—	—
или груши	171	125	129	94	—	—
Масса вадков варенных	—	100	—	75	—	—
Сахар	40	90	30	—	—	—
Вода	55		95	120	—	—
Кислота лимонная	0,1	10	0,1	—	—	—
Вино виноградное	10		5	5	—	—
Выход	—	200	—	200	—	—

Яблоки или груши очищают от кожуры, удаляют семенные гнезда, варят 6-8 мин в сахарном сиропе, подкисленном кислотой лимонной. Плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют в него подготовленное вино виноградное, вновь закрывают им плоды и складывают.

В кремашку кладут яблоко или грушу и закрывают сиропом.

Быстроразваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в нем до охлаждения.

* Масса молока кипяченого

** Масса набухшего чернослива с косточкой.

КОМПЮТЫ

Компюты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида.

Блюда с консервированными плодами и ягодами, предварительно для приготовления компютов, перед вскрытием тщательно промывают холодной водой.

Для приготовления компютов из сухофруктов сушеные плоды и ягоды перебирают, удалив посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компюты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 ч до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

При недостаточной кислотности в компюты добавляют кислоту лимонную.

Компюты отпускают охлажденными до температуры 12-15°C по 150-200 г на порцию.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
859. Компют из свежих плодов				
Яблоки или айва	341	300	227	200
или груши	333	300	222	200
Вода	710	710	860	860
или				
Черешня или вишня	316	300	211	200
или слива, или персик	333	300	222	200
или абрикосы	349	300	233	200
Вода	660	660	810	810
Сахар	150	150	120	120
Кислота лимонная	1	1	1	1

Выход

— 1000

— 1000

Яблоки или груши, или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный порцией сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (запозновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, сливы или персики, или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
860. Компют из смеси свежих плодов и быстровялых						
Яблоки	214	150	143	100	143	100
Груши	—	—	103	75	—	—
Абрикосы	—	—	116	100	—	—
Слива	(11)	100	—	—	56	50
Черешня	—	—	79	75	—	—
Земляника (садовая)	(18)	100	—	—	—	—
Дыня	—	—	—	—	(17)	75
Арбуз	—	—	—	—	144	75
Сахар	200	200	200	200	150	150
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Вода	635	635	635	635	740	740

Выход

— 1000

— 1000

— 1000

Яблоки и груши очищают от кожуры, удаляют семенные гнезда и нарезают дольками. Абрикосы и сливы разрезают пополам и удаляют косточки. У арбузов и дынь удаляют кору и семена у земляники (садовой) и черешни — плодоножку.

Яблоки, груши, абрикосы, сливы, черешню варят, как указано в рец. № 859, и охлаждают.

Кусочки арбузов, дынь и земляники (садовой) кладут в готовый компот в сыром виде.

Компот отпускают в горячем, вазочках или стаканах.

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
861. Компот из яблок и слив или из яблок и алычи				
Яблоки	170	150	114	100
Сливы	167	150	111	100
или алыча*	161	150	108	100
Сахар	150	150	120	120
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	710	710	840	840
Выход	—	1000	—	1000

Яблоки подготавливают и варят, как описано в рец. № 859, добавляют сливу или алычу, у которых предварительно удаляют косточки, доводят до кипения и охлаждают.

862. Компот из крыжовника и вишни или из крыжовника и смородины черной

Крыжовник	153	150	153	150
Вишня	158	150	—	—
Смородина черная	—	—	153	150
Сахар	150	150	120	120
Вода	650	650	680	680
Выход	—	1000	—	1000

Плоды и ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные плоды и ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
863. Компот из земляники или малины						
Земляника (садовая) или малина	82	70	59	50	—	—
Сахар	40	40	30	30	—	—
Вода	95	95	125	125	—	—
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Выход	—	200	—	200	—	—

Подготовленные ягоды раскладывают в горячий или вазочки, заливают теплым сиропом и дают настояться в течение 30-40 мин.

* При использовании вишни кислоту лимонную не добавляют.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
864. Компот из апельсинов или мандаринов				
Апельсины или мандарины	104	70	75	50
Сахар	95	70	68	50
Цедра	40	40	30	30
Вода	5	5	5	5
	95	95	125	125
Выход	—	200	—	200

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), кладут в стаканы или вазочки, заливают теплым сиропом и дают настояться. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой. Доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

	БРУТТО	НЕТТО
865. Компот из плодов консервированных		
Персики или абрикосы, или абрикосы (половинки или кусочки)	60	60
Сахар	10	90
Сироп консервированного компота	40	
Вода	45	
или		
Вишня или черешня, или абрикосы или сливы целые	55	55
Сахар	10	95
Сироп консервированного компота	45	
Вода	45	
Выход	—	150

Фрукты кладут в вазочки или кружки, заливают охлажденным сиропом. Сироп варят из воды и сахара, процеживают, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения и охлаждают.

866. Компоты-ассорти (консервы)

	БРУТТО	НЕТТО
Фрукты и ягоды компота ассорти	55	55
Сироп компота-ассорти	45	95
Сахар	10	
Вода	45	
Выход	—	150

Фрукты и ягоды кладут в вазочки или кружки, чередуя их по цвету, и заливают охлажденным сиропом. Сироп готовят, как описано в рец. № 865.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
867. Компот из яблок или ягод сушеных				
Яблоки	100	375*	75	280*
или груши	200	300*	150	225*

* Масса сахара или ягод вареных.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
мн. курага	125	230*	100	185
мн. чернослив	160	240*	125	185
мн. урюк	160	300*	125	230*
мн. изюм	125	200*	100	160*
Сахар**	100	100	100	100
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	985	985	1015	1015
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленные сушеные плоды или ягоды замачивают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки — 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу — 10-20 мин, изюм — 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят так же, как и компот из свежих.

868. Компот из смеси сухофруктов

Яблоки, груши, чернослив, урюк				
курага, изюм и др.	125	310***	100	250***
Сахар	100	100	100	100
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	960	960	1000	1000
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам и варят, как указано в рец. № 867, соблюдая очередность закладки.

КИСЕЛИ

Кисели приготавливают из свежих и сушеных плодов и ягод, соков и сиропов плодовых и ягодных натуральных,imore плодовых и ягодных, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают кисели густые, средней густоты и полужидкие (жидкие).

Для киселей плодово-ягодных следует использовать крахмал картофельный, для киселей молочных — крахмал кукурузный (маисовый).

Полужидкие (жидкие) кисели используют как соусы при отпуске сладких блюд, запеканок и других крупяных блюд.

Густые и средней густоты кисели отпускают в качестве самостоятельных блюд.

Густые кисели сразу же после приготовления разливают в смоченные водой и посыпанные сахаром формы или на противни и охлаждают. При отпуске кисель выкладывают из форм на вафельки или в креманку и поливают сиропом плодово-ягодным или кладут варенье, джем, конфитюр или добавляют холодное кипяченое молоко, или сливки (50-100 г на порцию), или вбитые сливки на расчете 25 г на порцию.

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 200 г в стаканы или выливают по 150 г, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой.

Кисели подают охлажденными до температуры 12-14°C.

* Масса яблок или ягод вареных.

** Для компота из чернослива и груши закладка сахара составляет 75 г на один грамм молока.

*** Масса сухофруктов вареных.

869. Кисель из яблочек для ягод свежих

Клюква	126	120	105	100
или брусника	133	120	111	100
или смородины черной				
или красной	122	120	102	100
или смородины красной	128	120	106	100
Вода	895	895	930	930
или				
Черника*	163	160	122	120
или вишня	188	160	141	120
или земляника	172	160	129	120
или малина	188	160	—	—
или смородина	178	160	133	120
Вода	850	850	915	915
Сахар	120	120	100	100
Крахмал картофельный	45	45	45	45
Выход	—	1000	—	1000

Клюкву или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют, у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его осаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал готовят следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Алычу или сливу, или малину (с удаленными косточками), или красную смородину варят с небольшим количеством воды 7-10 мин, отвар сливают, ягоды или плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150-200 г (на порцию).

870. Кисель из земляники, малины, ежевики

Земляника (садовая)	141	120	118	100
или земляника (лесная)	128	120	106	100
Вода	870	870	910	910
или				
Малина или ежевика	188	160	141	120
Вода	830	830	890	890
Сахар	120	120	100	100
Крахмал картофельный	45	45	45	45
Кислота лимонная	2	2	2	2
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленные землянику или малину, или ежевику протирают. Полученный сок с некоторым количеством сахара и ставит на холод. Оставшуюся от ягод мезгу закрывают горячей водой, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и процеживают. В дальнейшем варят и отпускают кисель так же как описано в рец. № 869.

* В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 2 г по весу трех плодов.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
871. Кисель из яблок с клюквой или из яблок						
Яблоки свежие	227	200	148	130	170	150
Клюква*	32	30	21	20	—	—
Сахар	120	120	100	100	100	100
Крахмал картофельный	40	40	40	40	40	40
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Вода	890	890	985	985	985	985
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Из подготовленной клюквы отжимают сок на весы приготавливая отвар и процеживают; яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают, закивают горячей водой, варят до готовности, протирают. Полученное пюре соединяют с отваром из клюквы, сахаром и кислотой лимонной, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. После этого вводят в кисель отжатый сок клюквы.

В случае приготовления киселя без клюквы яблоки с кожурой (без семенного гнезда) нарезают, закивают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят картофельный крахмал и вновь доводят до кипения. Отпускают кисель, как описано на с. 373.

872. Кисель из ревеня

Ревень (черешки)	—	—	300	225	200	150
Сахар	—	—	160	160	120	120
Крахмал картофельный	—	—	40	40	45	45
Цедра лимонная или апельсиновая	—	—	5	5	5	5
Вода	—	—	770	770	880	880
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Ревень моют, очищают, нарезают кусочками (1-2 см), отваривают в воде до размягчения и отвар сливают. Ревень протирают. В отвар добавляют сахар, цедру лимонную или апельсиновую, снятую в виде ленты, доводят до кипения и процеживают. Пюре соединяют с отваром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Кисель можно готовить без цедры.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
873. Кисель из яблок сушеных с клюквой или из яблок сушеных				
Яблоки сушеные	50	50	60	60
Клюква	32	30	—	—
Сахар	150	150	120	120
Крахмал картофельный	35	35	40	40
Кислота лимонная	—	—	1	1
Вода	1035	1035	1080	1080
Выход	—	1000	—	1000

Промытые яблоки сушеные замачивают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 ч для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин при слабом кипении и протирают.

В остальном готовят и отпускают кисель, как описано в рец. № 871.

* Кисель можно готовить без клюквы, в этом случае соответственно уменьшают норму сахара яблок.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
874. Кисель из кураги						
Курага	140	140	120	120	100	100
Сахар	160	160	120	120	100	100
Крахмал картофельный	30	30	35	35	45	45
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Вода	1000	1000	1050	1050	1100	1100

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Курагу промывают, шинкуют горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Отпускают кисель, как описано на с. 373.

	БРУТТО		НЕТТО	
	875. Кисель из апельсинов и из мандаринов			
Апельсины или мандарины	373		250	
Сахар	338		250	
Кислота лимонная	120		120	
Вода	0,5		0,5	
Крахмал	800		800	
	40		40	

Выход — 1000

Апельсины или мандарины моют, снимают от кожуры, удаляют семена, протирают, отжимают сок. Из цедры и оставшейся после отжима мякоти плодов готовят отвар. Дальнейшее приготовление киселя такое же, как описано в рец. № 869.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
876. Кисель из яблочных шиповника (витаминовый)				
Фрукты шиповника сушеные	40	40	40	40
Сахар	160	160	120	120
Крахмал картофельный	50	50	50	50
Кислота лимонная	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода	1030	1030	1090	1090

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Фрукты шиповника промывают, заливают половиной нормы горячей воды и варят 10-15 мин. Отвар сливают, фрукты измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят. Первый и второй отвары соединяют, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и кисель доводят до кипения.

	БРУТТО		НЕТТО	
	877. Кисель из сока яблочного или яблочного натурального*			
Сок яблочный или яблочный натуральный	300		300	
Сахар	120		120	
Крахмал картофельный	50		50	
Вода	700		700	

Выход — 1000

* При недостаточной кислотности в кисель добавляют кислоту лимонную (1 г на 100 г киселя).

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют оставший сок и вновь доводят до кипения.

	БРУТТО	НЕТТО
878. Кисель из сока яблочного или яблочного с сахаром*		
Сок плодовой или яблочный с сахаром	300	300
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	50	50
Вода	720	720
Выход	—	1000

Кисель готовят как жг, как описано в рец. 877.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
879. Кисель из сиропа яблочного или яблочного натурального						
Сироп плодовой или яблочный	265	265	200	200	170	170
Крахмал картофельный	50	50	50	50	50	50
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Вода	855	855	920	920	950	950
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Приготавливают так жг, как описано в рец. № 877.

	БРУТТО	НЕТТО
880. Кисель из сока яблочного или яблочного натурального и пюре яблочного		
Сок плодовой или яблочный натуральный	150	150
Пюре плодовое (консерв)	150	150
Сахар	50	50
Кислота лимонная	1	1
Вода	770	770
Крахмал картофельный	50	50
Выход	—	1000

Сок разбавляют водой, добавляют сахар и кислоту лимонную, доводят до кипения, затем вводят подготовленный крахмал, пюре доводят до кипения, вводят в кисель пюре и размешивают до однородной консистенции.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
881. Кисель из повидла, джема, варенья						
Повидло или джем, или варенье	200	200	160	160	120	120
Сахар	50	50	60	60	40	40
Крахмал картофельный	35	35	35	35	35	35
Кислота лимонная**	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода	865	865	890	890	955	955
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* При недостаточной кислотности в кисель добавляют кислоту лимонную (1 г на 1000 г киселя).

** Для киселя из киселевого повидла, джема, варенья кислоту лимонную не используют.

Повыло пом дождь или варенье разводит горячей водой и нагревает до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов или зтод (при использовании варенья), добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Отпускают кисель, как указано на с. 373.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
882. Кисель из экстракта плодового или ягодного						
Экстракт плодовой или ягодный	—	—	20	20	15	15
Сахар	—	—	160	160	100	100
Крахмал картофельный	—	—	50	50	50	50
Вода	—	—	690	690	950	950
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Экстракт процеживают, разводят горячей водой, добавляют сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Отпускают кисель, как указано на с. 373.

883. Кисель из концентрата из плодов или ягодных экстрактов

Кисель из концентрата	—	—	120	120	120	120
Сахар	—	—	75	75	50	50
Кислота лимонная*	—	—	1	1	1	1
Вода	—	—	930	930	950	950
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Готовый кисель отпускают, как указано на с. 373.

	БРУТТО	НЕТТО
884. Кисель из клюквы (густой)		
Клюква	105	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	80	80
Вода	940	940
Выход	—	1000

Кисель приготавливают так же, как описано в рец. № 869, только после введения крахмала кисель проваривают при слабом кипении 6-8 мин, вливают сок, а затем разливают в подготовленные формы или на противень и складывают. Отпускают кисель, как указано на с. 373.

885. Кисель из кураги (густой)

Курага	100	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	80	80
Кислота лимонная	0,5	0,5
Вода	1100	1100
Выход	—	1000

Кисель готовят, как описано в рец. № 874, только после введения крахмала его проваривают 6-8 мин при слабом кипении. Готовый кисель разливают в подготовленные формы или на противень и складывают. Отпускают кисель, как указано на с. 373.

* Добавляется в том случае, если кислотность концентрата недостаточна.

886. Кисель из яблок (густой)

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки свежие	256	225
Сахар	120	120
Крахмал картофельный	80	80
Кислота лимонная	1	1
Вода	980	980

Выход — 1000

Готовят так же, как кисель из свежих яблок (рец. № 871), только после введения крахмала кисель проваривают при слабом кипении 6-8 мин, разливают в подготовленные формы или на противни и охлаждают.

Отпускают кисель, как указано на с. 373.

887. Кисель молочный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	—	—	947	900*	737	700*
Вода	—	—	—	—	200	200
Сахар	—	—	80	80	80	80
Крахмал кукурузный (мансозный)	—	—	50	50	50	50
Ванилин	—	—	0,03	0,03	0,03	0,03

Выход — 1000

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенный холодным молоком или водой и процеженный крахмал мансозный и непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 8-10 мин. К концу варки добавляют ванилин. Охлаждают, как описано на с. 373.

888. Кисель молочный (густой)

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	947	900*
Сахар	80	80
Крахмал кукурузный (мансозный)	75	75
Ванилин	0,03	0,03

Выход — 1000

Кисель готовят так же, как описано в рец. № 887.

Кисель можно отпускать с сиропом плодово-ягодным или ягодным натуральным или с повидлом, джемом, вареньем (20 г на порцию) или соусом плодово-ягодным (50 г на порцию).

889. Кисель овсяный

Злопья овсяные "Теркулес" или хлопья овсяные	40	40
Вода	115	115
Сахар	26	26
В том числе для сиропа	8	8
Масса готового киселя	—	130
Кислота лимонная или черника, или земляника или др.	9**	8
Вода для сиропа	25	25
Масса готового сиропа	—	20

Выход — 150

* Масса молока кипяченого.

** Расчет дан по землянике (джемной).

Желе должно быть прозрачным. Если оно получилось мутным, его осветляют яичным белком (24 г на 1000 г желе). Для этого белок, смешанный с равным количеством холодной воды, вливают в сироп и процеживают в течение 8-10 мин при слабом кипении. Осветленный сироп процеживают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
891. Желе из лимонной, апельсиновой, мандариновой						
Лимонный	238	100*	190	80*	64	27*
или апельсиновый	455	200*	341	150*	114	50*
или мандариновый	351	200*	263	150*	167	95*
Сахар	160	160	140	140	120	120
Кислота лимонная	1	1	1	1	1,5	1,5
Желатин	30	30	30	30	30	30
Вода (для лимонной)	820	820	860	860	935	935
Вода (для апельсиновой)	720	720	790	790	910	910
Вода (для мандариновой)	720	720	790	790	865	865
Выход	— 1000		— 1000		1000	

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут сахар, сыпучую лимонную или апельсиновую, или мандариновую, затем вводят подготовленный желатин. После того как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонной или апельсиновой, или мандариновой. Для желе из апельсиновой в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают. Отпускают желе, как описано на с. 379.

892. Желе со свежими ягодами, ягодами и бальзамы

Яблонь	54	38	27	19	44	31
Масса вареная яблонь	—	30	—	15	—	25
Виноград	10,4	10	10,4	10	10,4	10
Арбуз	38	20	19	10	29	15
Дыня	31	20	23	15	—	—
Сахар	20	20	15	15	12	12
Желатин	3,8	3,8	3	3	3	3
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Вода	115	115	100	100	100	100
Выход	— 200		— 150		— 150	

Очищенный от косточек и семенных гнезд яблонь нарезают дольками и варят в воде, подкисленной кислотой лимонной. Остаток процеживают, вводят подготовленный желатин и доводят до кипения.

Дыню и арбуз, очищенные от коры и семян и нарезанные дольками, виноград и вареные яблоки раскладывают в формы или вишочки, заливают желе и охлаждают.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
893. Желе с ягодами консервированными				
Персики консервированные	50	50	50	50
Вишни консервированные	30	30	—	—

* Масса сока.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сироп консервированного компота	65	} 120	40	} 100
Вода	60		60	
Сахар	5		10	
Желатин	3,8		3	
Кислота лимонная	0,1		0,1	
Выход	—	200	—	150

В сироп консервированного компота добавляют воду, сахар, соединяют с подготовленным желатином (с. 379), доводят до кипения, добавляют кислоту лимонную и процеживают. Порции, нарезанные тонкими ломтиками, и вышло кладут в формочки, заливают желе и охлаждают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
894. Желе с яблоками свежими и консервированными						
Мандарины свежие	81	60	47	35	—	—
Сливы консервированные	20	} 20	15	} 15	—	—
Сироп консервированного компота	15		12		—	—
Вода	100	} 120	85	} 100	—	—
Сахар	15		10		—	—
Желатин	3,8		3		—	—
Кислота лимонная	0,1		0,1		—	—
Выход	—		200		—	150

Мандарины моют, очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками; сливы разрезают пополам и удаляют косточки. Отвар готовят из цедры мандаринов, добавляют в него сироп консервированного компота, сахар и нагревают до кипения. Затем соединяют с подготовленным желатином (с. 379), добавляют кислоту лимонную, процеживают, заливают плоды, уложенные в порционные формы, и охлаждают.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
895. Желе из экстракта плодового или ягодного или сока плодового или ягодного или натурального				
Сок плодовой или ягодной	300	300	250	250
Вода	570	570	660	660
Экстракт плодовой или ягодной	20	20	15	15
Вода	850	850	895	895
Сахар	140	140	120	120
Желатин	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

В горячем сахарном сиропе растворяют приготовленный желатин (с. 379), добавляют сок плодовой или ягодной или экстракт плодовой или ягодной, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

Отпускают желе, как описано на с. 379.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
896. Желе из сиропа плодового или ягодного				
Сироп плодовой или ягодной	250	250	200	200
Вода	780	780	830	830

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Желатин	30	30	30	30
Кислота лимонная*	1	1	1	1

Выход — 1000 — 1000

Желе готовят и отпускают, как описано в рец. № 895.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
897. Желе из зеолита						
Молоко	250	250	750	750	750	750
Сахар	160	160	140	140	120	120
Миндаль очищенный	133	120	22	20	—	—
Вода (для миндального молока)	365	365	50	50	—	—
Ванилин	—	—	—	—	0,03	0,03
Желатин	30	30	30	30	30	30
Вода для желатина	240	240	180	180	180	180

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливает горячей водой, кипятят 3-4 мин, отстаивают на сите, очищают от кожуры, измельчают в ступе, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а между вновь подвергают той же обработке.

Миндальное молоко соединяют с горчичным молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин (с. 379), размешивают, процеживают, разливают в формы и охлаждают.

При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

898. Мусс клюквенный

Клюква	263	250	211	200	158	150
или сок клюквенный натуральный (консервы)	250	250	200	200	150	150
Сахар	200	200	160	160	160	160
Желатин	27	27	27	27	20	20
Вода	650	650	740	740	800	800

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Основу для мусса (сироп с желатином), приготовленную так же, как для желе (с. 379), охлаждают до 30-40°C и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро не давая полностью застыть (при температуре 30-35°C), мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным (рец. № 841) или сиропом плодово-ягодным, или ягодным натуральным из расчета 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменится его цвет и появится привкус металла.

899. Мусс земляничный

Земляника садовая	235	200	176	150	—	—
Сахар	140	140	120	120	—	—
Желатин	27	27	27	27	—	—
Вода	800	800	850	850	—	—

Выход — 1000 — 1000 — —

* При использовании сиропа клюквенного и черносмородинового кислоту лимонную не добавляют.

Готовят так же, как описано в рец. № 898. При отпуске мусс поливают сиропом плодовым или ягодным натуральным, или соусом эссенциальным (рец. № 837) или подают со взбитыми сливками (рец. № 913), или отдельно подают холодное кофейное молоко.

	I		II + III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
900. Мусс лимонный				
Лимонный	238	100*	190	80*
Сахар	300	300	250	250
Желатин	27	27	27	27
Вода	700	700	770	770
Выход	—	1000	—	1000

С лимонных срезают цедру, нарезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5-6 мин, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин (с. 379), соединяют его с лимонным соком, охлаждают и взбивают. При отпуске мусс поливают соусом кофейным (рец. № 840) или сиропом сахарным (рец. № 844), или сиропом плодовым или ягодным натуральным (20 г на порцию).

901. Мусс апельсиновый или мандариновый

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Апельсиновый или мандариновый	455	200*	341	150*
Сахар	160	160	140	140
Желатин	27	27	27	27
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	735	735	805	805
Выход	—	1000	—	1000

Мусс готовят и отпускают так же, как описано в рец. № 900.

	I + II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
902. Мусс яблочный (на крупе манной)				
Яблоки	341	300	—	—
Сахар	150	150	—	—
Крупа манная	60	60	—	—
Кислота лимонная	1,5	1,5	—	—
Вода	750	750	—	—
Выход	—	1000	—	—

Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15-20 мин. Смесь охлаждают до 40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Отпускают, как указано в рец. № 898.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
903. Мусс яблочно-ягодный (на крупе манной)						
Яблоки	—	—	—	—	147	140
Пюре яблочное или абрикосовое (консервы)	—	—	200	200	—	—

* Масса сока.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	—	—	150	150	150	150
Крупа манная	—	—	100	100	100	100
Вода	—	—	600	600	700	700
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Приготавливают отвар из крошки В яблочное или абрикосовое пюре, разбавленное горячей водой или в отвар из крошки добавляют сахар и доводят до кипения. В остальном способ приготовления такой же, как описано в рец. № 902.

	БРУТТО	НЕТТО
904. Самбук яблочный или сливовый		
Яблоки или сливы	795 722	700 650
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт.	48
Вода (для желатина)	420	420
Выход	—	1000

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем на охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на комке до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и промешивают, затем вливают тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук так же, как мусс.

905. Самбук абрикосовый

Абрикосы или курага	756 250	650 250
Вода (для желатина) или	420	420
Абрикосовое пюре (консервы)	500	500
Вода (для желатина)	285	285
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт.	48
Кислота лимонная*	1	1
Выход	—	1000

Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную. В остальном готовят и отпускают, как описано в рец. № 904.

При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (рец. № 838) — 20 г на порцию.

* При приготовлении самбуки из кураги кислоту лимонную не используют.

КРЕМЫ И ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Кремы готовят из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-ной жирности с добавлением вани, молока, сахара, пюре плодового или ягодного и желатина а также различных вкусовых и ароматических продуктов.

Охлажденная сливки взбивают в пыльную густую пену, добавляют ванильно-молоочную смесь, в которую вводят ванилин, мандарин или другие вкусовые и ароматические продукты, и подготовленную, доведенную до кипения желатин. Крем разливают в формочки или порционную посуду и охлаждают. При желании его выкладывают в вафельки по 75, 100 и 125 г на порцию. Подают крем с сырниками, соусами, соками и т.д. Можно готовить кремы и без ванильно-молоочной смеси.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
906. Крем ванильный, шоколадный, кофейный						
Сливки 35%-ной жирности	500	500	700	700	700	700
Сахар	150	150	—	—	—	—
Рафинированная пудра	—	—	200	200	150	150
Молоко	211	200*	—	—	—	—
Яйца	2 шт.	80	—	—	—	—
Желатин	20	20	20	20	20	20
Ванилин	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—
или какао-порошок	30	30	30	30	—	—
или кофейный настой	50	50	—	—	50	50
Вода (для желатина)	160	160	160	160	160	160
Выход	— 1000		— 1000		— 1000	

Первый способ. Для ванильно-молоочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшое количество кипяченого горячего молока и нагревают до 70-80°C. После этого при помешивании вводят подготовленную, доведенную до кипения желатин. Для ванильного крема в процеженную ванильно-молоочную смесь добавляют ванилин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка). Для шоколадного крема в горячую ванильно-молоочную смесь добавляют растертый с сахаром или рафинированной пудрой какао-порошок.

Сливки взбивают на холоде до образования густой пыльной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вводят охлажденную до комнатной температуры ванильно-молоочную смесь.

Второй способ. Ванилин или какао-порошок, растертый с рафинированной пудрой, вводят в сливки взбитые. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой стружкой слегка остывший растыренный желатин. Для кофейного крема желатин растворяют в крепком кофейном настое.

Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпусканием форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, ее встряхивают, и крем выкладывают на вафельку или десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным (рец. № 845) или сиропом шоколадным (рец. № 846), или соусом земляничным, или малиновым, или вишневым (рец. № 837) — 30 г на порцию.

907. Крем ореховый						
Сливки 35%-ной жирности	500	500	450	450	—	—
Сахар	150	150	150	150	—	—
Молоко	158	150	211	200	—	—
Яйца	1 шт.	40	2 шт.	80	—	—
Мандарин апельсиновый**	118	104	59	53	—	—
Масса мандарин мармелого	—	100	—	50	—	—
Желатин	20	20	20	20	—	—
Вода (для желатина)	160	160	160	160	—	—
Выход	— 1000		— 1000		—	

* Здесь и далее указаны массы молока кипяченого для крема

** Вместо мандарин можно использовать фрукас, орехи грецкие

Миндаль очищают от скорлупы, поджаривают с сахаром при непрерывном помешивании (20 г сахара на 100 г миндаля) до светло-коричневого цвета, охлаждают и измельчают в ступке. Измельченной миндаль соединяют со сливками взбитыми или кладут в яично-молочную смесь с желатином (с. 385).

Отпускают крем, как описано в рец. № 906.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
908. Крем ванильный из сметаны				
Сметана (36%-ной жирности)	400	400	250	250
Сахар	200	200	150	150
Молоко	316	300	526	500
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80
Желатин	20	20	20	20
Ванилин	0,15	0,15	0,15	0,15
Вода (для желатина)	160	160	160	160
Выход	—	1000	—	1000

Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в нее яично-молочную смесь с желатином (с. 385). Крем быстро разливают в порционные формочки и охлаждают. При отпуске формочку опускают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают, крем вываливается в вазочку и поливают соусом абрикосовым (рец. № 838) или соусом земляничным, или малиновым, или вишневым (рец. № 837) — 30 г на порцию.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
909. Крем ягодный						
Земляника (садовая) или смородина черная	190	150*	152	120*	—	—
Сливки (35%-ной жирности)	600	600	400	400	—	—
Сахар или рафинированная пудра	150	150	150	150	—	—
Молоко	—	—	211	200	—	—
Яйца	—	—	2 шт.	80	—	—
Желатин	20	20	20	20	—	—
Вода (для желатина)	160	160	160	160	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Ягоды протирают, готовое пюре соединяют с охлажденной до 18-20°C яично-молочной смесью или рафинированной пудрой (крем без яйца). В остальном крем готовят, как описано в рец. № 906.

При отпуске крем поливают соусом земляничным (рец. № 837) или соусом черносмородиновым (рец. № 839) — 30 г на порцию.

Для приготовления крема можно использовать вишню или малину и при отпуске поливать соответствующим соусом.

	БРУТТО	НЕТТО
910. Крем из цитрусовых		
Мандарины или апельсины	283	150**
Сливки (35%-ной жирности)	341	150**
Сахар	400	400
Молоко	156	156
Яйца	211	200
	2 шт.	80

* Масса ягод протертая.

** Масса сока.

	БРУТТО	НЕТТО
Желатин	20	20
Вода (для желатина)	160	160

Выход — 1000

Из мандаринов или апельсинов отжимают сок. Приготавливают мячно-молочную смесь (с. 385), при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин, затем добавляют отжатый сок.

Охлажденные сливки взбивают и при непрерывном помешивании вливают в них приготовленную смесь. Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

911. Крем из варенья

Варенье	120	120
Сливки (35%-ной жирности)	400	400
Сахар	75	75
Молоко	237	237
Яйца	2 шт.	80
Желатин	20	20
Вода	55	55
Вода (для желатина)	160	160

Выход — 1000

Варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают и протертое. Приготавливают мячно-молочную смесь (с. 385), при помешивании вводят подготовленную, доведенную до кипения желатин, затем добавляют разведенное протертое варенье.

Охлажденные сливки взбивают и при непрерывном помешивании вливают в них приготовленную смесь. Затем крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

Крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку, поливают плодами или ягодным соусом (30 г на порцию).

912. Крем из джема или конфитюра

Джем или конфитюр	120	120
Сливки (35%-ной жирности)	400	400
Сахар	50	50
Молоко	211	200
Яйца	2 шт.	80
Желатин	20	20
Вода	60	60
Вода (для желатина)	160	160

Выход — 1000

Готовят и отпускают, как описано в рец. № 911.

913. Сливки или сметана взбитые

Сливки (35%-ной жирности)	900	900
или сметана (36%-ной жирности)	900	900
Рафинированная пудра	150	150

Выход — 1000

В чистую охлажденную посуду наливают на 1/3 ее объема холодные сливки или сметану и взбивают до тех пор, пока не образуется густая, пышная и устойчивая пена. В сливки или сметану взбитые добавляют при помешивании рафинированную пудру. При отпуске сливки или сметану взбитые кладут в креманку.

Сливки взбитые можно отпускать с вареньем или апельсиновым, или мандариновым (30 г на порцию), или шоколадом (3-5 г на порцию).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
914. Сливки взбитые с орехами, шоколадные, лимонные						
Сливки (35%-ной жирности)	80	80	90	90	90	90
Рафинированная пудра	15	15	15	15	15	15
Миндаль очищенный	12	11	—	—	—	—
Масса миндаля жареного	—	10	—	—	—	—
Какао-порошок	—	—	3	3	—	—
Цедра лимона	—	—	—	—	1	1
Выход	—	100	—	100	—	100

Миндаль измельчают и жарят. Какао-порошок или цедру лимона можно смешивают с рафинированной пудрой и осторожно вводят в сливки взбитые. При отпуске сливки взбитые кладут в вазочку и посыпают орехами (для сливок взбитых с орехами).

Сливки взбитые можно отпустить с печеньем или бисквитом сухим (лаком) — 30 г на порцию.

СУФЛЕ, ПУДИНГИ, ГРЕНКИ И ДРУГИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

Воздушный пирог (суфле), пудинги и гренки — сладкие горячие блюда. Взбитые белки — основа для всех видов суфле и пудингов. Они придают изделиям необходимую пышность и пористость.

Взбивать белки для этих блюд необходимо особенно тщательно. Для этого аккуратно отделяют белки от желтков (в присутствии желтка белки плохо взбиваются). Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену сначала медленно, а затем пеня взбивания все время ускоряют. Соединяют белки с другими продуктами осторожно, помешивая их сверху венз, чтобы белки не осели.

	БРУТТО	НЕТТО
915. Суфле ванильное, шоколадное, ореховое		
Яйца	2 шт.	80
Сахар	40	40
Молоко	40	40
Мука пшеничная высшего сорта	8	8
Масло сливочное	2	2
Ванилин	0,02	0,02
или какао-порошок, или шоколад	5	5
или миндаль очищенный*	30	27
Масса миндаля жареного	—	25
Масса суфле ванильного или шоколадного	—	145
Масса суфле орехового	—	170
Рафинированная пудра	5	5
Молоко	158	150**
или сливки	150	150
Выход: суфле ванильного	—	300
или шоколадного	—	325
суфле орехового	—	325

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горя-

* Можно использовать и другие орехи.

** Масса молока минимальная.

чим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горючую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин.

Отпускают суфле горячим только же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинированной пудрой.

Кипяченное холодное молоко или сливки подают в молочнике.

	БРУТТО	НЕТТО
916. Суфле плодово- или ягодное		
Яйца (белки)	3 $\frac{1}{2}$ шт.	84
Сахар	40	40
Масло сливочное	2	2
Пюре плодово- или ягодное (консервы)	50	50
Масса суфле	—	145
Рафинированная пудра	5	5
Молоко	158	150*
или сливки	150	150

Выход

300

Пюре плодово- или ягодное проваривают с сахаром до загустения, смешивают с белками взбитыми. Далее выпекают и отпускают суфле, как описано в рец. № 915.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
917. Пудинг сахарный				
Сахар ванильный	40	40	40	40
Молоко	80	80	80	80
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Сахар	15	15	15	15
Изюм	10,2	10	15,3	15
Цукаты	10	10	—	—
Масло сливочное	5	5	5	5
Масса пудинга	—	150	—	140
Соус № 838	—	30	—	30
Выход	—	180	—	170

Яйца и желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком; этой смесью заливают ванильные сухари, размоченные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 мин для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки и выпекают в жарочном шкафу.

Пудинг можно варить на пару. Формы, посыпанные сахаром, заливают на 2/3 объема приготовленной массой и варят.

Пудинг поливают соусом абрикосовым и подают горячим. Пудинг можно подать и в холодном виде с молоком или киселем (200 г на порцию).

	БРУТТО	НЕТТО
918. Пудинг яблочный с орехами		
Яблоки	93	65
Молоко	100	100
Яйца	1/2 шт.	20

* Масса молока колеблется.

	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	15	15
Мандарь очищенный*	30	27
Масса мандарин жареного	—	25
Крупа манная	8	8
Масло сливочное	5	5
Соль	0,2	0,2
Масса пудры**	—	200
Соус № 836	—	30
Выход	—	230

Очищенный и жаренный с сахаром мандарь растворяют, заливают молоком и варят 2-3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой стружкой крупу манную и смесь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70°C, вводят растертое с сахаром яичные желтки очищенные от кожуры и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Приготовленную смесь расплаывают в форме, смазанной маслом, и варят на пару.

К пудингу подают соус абрикосовый.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
919. Гренки с плодами и ягодами						
Хлеб пшеничный на муке высшего сорта						
Яйца	69	50**	69	50**	—	—
Молоко	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8	—	—
Сахар	35	35	35	35	—	—
Сахар	3	3	2	2	—	—
Маргарин столовый	10	10	5	5	—	—
Масса гренков	—	75	—	70	—	—
Фрукты и ягоды консервированные	30	30	30	30	—	—
Соус № 838	—	50	—	30	—	—
Выход	—	155	—	130	—	—

С батона белого хлеба срезают корки, нарезают его тонкими ломтиками (4-6 мм), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на маргарине с обеих сторон.

При отпуске на поджаренные ломтики хлеба кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.

926. Яблоки печеные

Яблоки	120	113	92	81	78	69
Сахар	20	20	15	15	10	10
Масса печеных яблок с сахаром	—	110	—	80	—	65
Соус №№ 837, 841	—	40	—	—	—	—
Варенье	—	—	30	30	—	—
Рафинированная пудра	—	—	—	—	10	10
Выход	—	150	—	110	—	75

Из яблок, не очищая их от кожуры, удаляют семенные гнезда; образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, поливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают яблоки горячими или холодными с соусом абрикосовым или вишневым или поливают вареньем или посыпают рафинированной пудрой.

* Можно использовать и другие сорта.

** Масса хлеба, нарезанного без корок.

	БРУТТО	НЕТТО
921. Яблоки печеные со сливками взбитыми		
Яблоки	120	106
Сахар	15	15
Масса печеных яблок с сахаром	—	100
Медаль оладочный*	6	5,3
Масса медаля парового	—	5
Сливки взбитые № 913	—	20
Соус №№ 838, 842	—	30
Выход	—	155

Яблоки запекают, как в рец. № 920. При опуске сливочные яблоки поливают соусом абрикосовым или яблочным и посыпают жареными измельченными орехами. Вокруг яблок из кондитерского мешка выпускают сливки взбитые.

922. Яблоки по-киевски

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	90	63
Варенье	10	10
Сметана (36%-ной жирности)	25	25
Мука пшеничная	4	4
Сахар	5	5
Яйца	1/4 шт.	10
Кислота лимонная	0,03	0,03
Масса готовых яблок	—	100
Рафинированная пудра	3	3
Выход	—	100

Яблоки, очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом бланшируют до полуготовности в подсоленной горячей воде. Затем яблоки кладут на порционную сковороду, образовавшиеся отверстия заполняют вареньем. Яблоки заливают лимонно-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления указанной смеси лимонные желтки растирают с сахаром, добавляют муку. Затем отдельно взбивают сметану, белки и соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Опудривают блюдо в порционной сковороде сверху посыпав рафинированной пудрой.

	БРУТТО	НЕТТО
923. Яблоки с рисом		
Яблоки	126	88
Кислота лимонная	0,1	0,1
Масса вареных яблок	—	70
Крупа рисовая	15	15
Молоко	45	45
Масло сливочное	5	5
Сахар	10	10
Ванилин	0,03	0,03
Изюм	10,2	10
Яйца	1/10 шт.	4
Маргарин столовый	2	2
Масса запеченной кашки	—	70
Соус №№ 838, 842	—	40
Выход	—	180

* Мешок изготовляют в другой серии

Варят кашу ржаную, овсяную на молоке с сахаром. В остывшую (до температуры 60-70°С) кашу добавляют яйца, изюм, арахис, масло сливочное и перемешивают. Полученную массу кладут на порционную сковороду, смазанную маргарином столовым, и запекают в жарочном шкафу.

Яблоки без кожуры и семечкового гнезда варят целиком или половинками в газированной воде до готовности.

При отпуске на кашу кладут горячие яблоки и посыпают соусом яблочным или яблочно-сливовым.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
924. Яблоки в тесте жареные				
Яблоки	100	70	100	70
Сахар	3	3	3	3
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко	20	20	20	20
Сметана	5	5	5	5
Сахар	3	3	3	3
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Кулеварный жир	10	10	10	10
Масса яблок жареных	—	130	—	130
Рафинированная пудра	5	5	10	10
Соус №№ 838, 842	—	40	—	—
Выход	—	175	—	140

Яблоки с удаленными семенными гнездами и без кожуры нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Готовят тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно выдают в тесто. Кружочки яблок при помощи вилочной иглы погружают в тесто, а затем быстро перекадывают в разогретый жир до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинированной пудрой. Соус яблочно-сливовый или яблочный поддают в соуснике.

	БРУТТО	НЕТТО
925. Яблоки в слоеное		
Яблоки	100	70
Сахар	15	15
Тесто слоеное № 1025	—	55
Яйца	1/10 шт.	4
Масса яблок, замоченных в слоеное	—	130
Рафинированная пудра	5	5
Выход	—	135

Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, нарезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко.

Подготовленные яблоки (с удаленными семенными гнездами и очищенные от кожуры) кладут на тесто, закрывают образовавшееся углубление сахаром, закрывают в тесто конвертом, смазывают яблонь и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинированной пудрой.

926. Шарлотка с яблоками

Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	1 $\frac{1}{4}$ шт.	50
Сахар	100	100
Корица	1	1

	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	50	50
Масса готовой шарлотки с яблоками	—	650
Соус № 838	—	150
Выход	—	1000

Очищенные от кожуры и семених плоды яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корку. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и золушат.

Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обсаживают (смазанной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 120 г) или соус можно подать отдельно.

927. Корзинчики с яблоками

Мука высшего сорта	25	25
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10
Яйца	1/10 шт.	4
Соль	0,1	0,1
Масса кориичная	—	45
Яблоки свежые	90	63
Масса яблок вареных	—	50
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соус № 838	—	30
Выход	—	125

Маргарин, сахар, яйца, соль перемешивают до однородной массы, затем добавляют муку и перемешивание продолжают еще 2-3 мин. Температура теста 19-22°C. Тесто раскатывают до толщины 7-8 мм и вырезают из него выемкой кружочки, кружочки теста кладут в формочки так чтобы тесто плотно прилегало к дну и стенкам, и выпекают на листе. Выпечка теста производится при температуре 240-260°C в течение 12-14 мин.

Яблоки, очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом, нарезают дольками, варят в воде, подкисленной кислотой лимонной, и охлаждают. В корзиночки кладут яблоки и перед съемом отпуском поливают соусом абрикосовым.

	БРУТТО	НЕТТО
928. Корзинчики с ягодами		
Кориичники выпеченные*	—	45
Земляника (садовая) или малина	59	50
Соус № 837	—	30
Выход	—	125

Подготовленные ягоды кладут в корзинчики и перед отпуском поливают соусом земляничным или малиновым.

* Нормы расхода продуктов в рецептах указаны даны в рец. № 927.

	БРУТТО	НЕТТО
929. Корзиночки с ягодами и плодами консервированными		
Корзиночки выпеченные*	—	45
Плоды и ягоды консервированные	50	50
Соус № 838	—	30
Выход	—	125

В корзиночки кладут плоды и ягоды консервированные и перед отпуском поливают соусом абрикосовым.

МОРОЖЕНОЕ

В рецептурах используется мороженое промышленного производства. Наибольший спросом пользуется пломбир и сливочное мороженое (ОСТ 49-73-74).

Отпускают мороженое с различными сладкими соусами, свежими, консервированными и быстромороженными плодами и ягодами, вареньем, сливками, взбитыми, печеньем (сдобным, сахарным).

Мороженое отпускают в креманках, фужерах или сладильных вазочках; его можно подать с соусом пломбирным или ягодным натуральными или с мажками безаэрогенными газированными в бокалах с соломинками.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
930. Мороженое-ассорти с ягодами консервированными				
Мороженое: сливочное	40	120	40	60
сливочное с плодами и ягодами	40		40	
сливочное шоколадное	40		—	
Плоды консервированные	20	20	15	15
Сироп консервированного компота	15	15	10	10
Выход	—	155	—	105

Шарики мороженого кладут в вазочку, сверху помещают кусочки плодов консервированных и поливают сиропом.

931. Мороженое с плодами или ягодами консервированными

Мороженое сливочное или пломбир	75	75	60	60
Плоды или ягоды консервированные	25	25	20	20
Сироп консервированного компота	20	20	15	15
Сахар	5	5	5	5
Масса сиропов	—	20	—	15
Медаль оладьевая	12	11	6	5,3
Масса мажками жареного	—	10	—	5
Сливки взбитые № 913	—	25	—	—
Выход	—	150	—	100

Мороженое кладут в вазочку, украшают плодами или ягодами консервированными; поливают густым сиропом (полученным при уваривании сиропа консервированных плодов или ягод и сахаром) и посыпают комедельчиками жареными орехами. Сливки взбитые выпускают на конверта вокруг плодов или ягод.

* Норма расхода продуктов и технологии указаны выше в рец. № 927.

	БРУТТО	НЕТТО
932. Мороженое "Сюрприз"		
Пломбир	100	100
Масса (белки)	2 шт.	48
Рафинированная пудра	40	40
Бисквит	50	50
Фрукты консервированные (яблоки или груши)	50	50
Рафинированная пудра	5	5
Сироп консервированного компота	25	25

Выход — 300

На мельничное блюдо кладут ломтики пропитанные сиропом бисквита, на них — нарезанные тонкими ломтиками яблоки или груши консервированные, а затем шарик мороженого. Мороженое сверху и с боков быстро покрывают слоем плодов консервированных, бисквита и обильно с рафинированной пудрой белыми, выпуская их из кондитерского мешка.

Подготовленное блюдо быстро запекают в жарочном шкафу (1-2 мин) при высокой температуре так, чтобы желейные белки сразу задрожали. При отпуске поверхность блюда посыпает рафинированной пудрой.

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
933. Мороженое с вином				
Мороженое плодово-ягодное	120	120	80	80
Вино виноградное десертное	30	30	20	20

Выход — 150 — 100

Два-три шарика мороженого кладут в вафельку и поливают охлажденным вином.

	БРУТТО	НЕТТО
934. Мороженое "Планета"		
Пломбир или пломбир шоколадный	150	150
Соус № 834	40	40
Арахис	15	11
Масса жареного арахиса	—	10
Печенье	20	20

Выход — 220

Шарики мороженого кладут в вафельку обливают соусом шоколадным и посыпает измельченными жареными орехами. Вспрут кладут печенье.

	БРУТТО	НЕТТО
935. Мороженое "Восток"		
Пломбир: шоколадный	100	200
ореховый	100	
Соус № 834	20	20
Печенье	5	5

Выход — 225

В вафельку кладут рядом два шарика мороженого, а между ними — печенье. Пломбир ореховый поливают соусом шоколадным.

	БРУТТО	НЕТТО
936. Мороженое "Космос"		
Пломбир	120	120
Соус № 834	40	40
Миндаль очищенный	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	5

Выход — 165

В фужер наливают третью часть соуса шоколадного, кладут половину порции мороженого, поливают соусом, сверху кладут оставшуюся часть мороженого и заливают соусом. Мороженое посыпают измельченными жареными орехами.

	БРУТТО	НЕЙТО
937. Мороженое "Северное сияние"		
Пломбир	200	200
Соус № 836	20	60
Соус № 842	20	
Соус № 841	20	
Выход	—	260

В фужер кладут 1/3 нормы пломбира и поливают соусом абрикосовым, затем кладут еще часть пломбира и поливают соусом яблочным, сверху кладут оставший пломбир и заливают соусом клюквенным.

938. Мороженое "Пингвин"		
Мороженое сливочное	150	150
Верхнее из сливок или мороженое черной	30	30
Выход	—	180

Шарики мороженого кладут в креманку или вафельку и с одной стороны поливают йогуртом.

939. Мороженое "Айсберг"		
Пломбир	150	150
Молоко пастеризованное	50	50
Земляника (садовая) свежая	60	75
или быстрозамороженная с сахаром	75	75
Выход	—	275

В креманку кладут шарик пломбира и заливают молоко пастеризованное охлажденное так, чтобы оно не попало на мороженое, сверху кладут землянику. При использовании замороженной земляники с сахаром мороженое поливают сиропом образованным в бленде с земляникой; сверху кладут на шарик мороженого.

940. Мороженое "Москва"		
Пломбир	50	200
Пломбир крем-брюле	50	
Пломбир шоколадный	50	
Пломбир с плодами и ягодами	50	
Компот из вишни (консервы)	30	
Соус № 834	10	30
Печенье	20	20
Выход	—	260

В креманку кладут три шарика пломбира, поливают соусом шоколадным, сверху кладут четвертый шарик пломбира и в центре его — печенье. Мороженое украшают вишней.

941. Мороженое "Спутник"		
Пломбир	180	200
Пломбир шоколадный	50	
Пломбир клубничный	50	
Абрикосы консервированные	15	15
Соус № 834	35	35

Выход — 250

В центре вафельки кладут шарик пломбира, по бокам — шарик клубничного и шоколадного пломбира, заливают соусом шоколадным так, чтобы они не были полностью покрыты. Между шариками кладут две половинки абрикоса.

Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао, горячие напитки с молоком, шоколадом; к холодным — молоко, молочные и сливочные производственные напитки, кисломолочные продукты, плодово-ягодные производственные напитки, коктейли, молочные и десертные.

Норма расхода воды, молока, молочных продуктов (за исключением молока ступенчатого), соков, сиропов, вино- и лимно-водочных изделий указывается в миллилитрах, остальных продуктов — в граммах.

В рецептурах раздела выход напитков приведен в миллилитрах, массы наполнителей — в граммах, кроме молока, сливок. В этом случае в числителе указывается выход напитков, в знаменателе — масса наполнителя.

ЧАЙ, КОФЕ, КАКАО, ШОКОЛАД

Напитки из чая, кофе, какао обладают тонким приятным ароматом, тонизирующими свойствами, благодаря содержанию в них кофеина и других физиологически активных веществ.

Чай, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи. Поэтому их следует хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре, вдаль от примесей и других продуктов, обладающих специфическими запахами. Не рекомендуется оставлять чай, кофе и какао в распечатанных пачках, незакрытых банках и т.п.

Ароматические и вкусовые вещества чая, кофе и какао очень летучи и разлетаются при кипении и длительном хранении напитков.

Готовить напитки надо во мере спроса небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогревания.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°C, холодных — не выше 14°C и не ниже 7°C.

ЧАЙ

Для приготовления напитка используют следующие виды чая: байховый (черный, зеленый), плиточный черный, зеленый крупнолистовой. Наибольшим спросом пользуется чай краснодарский, индийский, цейлонский, грузинский. В ресторанах рекомендуется использовать чай не ниже высшего сорта, а на других предприятиях не ниже I-го сорта.

В зависимости от типа предприятия водную чай следует производить в стаканах с подставочниками либо без них (при массовом обслуживании), чайных чайниках, пивных, фарфоровых чайниках. На предприятиях II и III категории необходимо предусмотреть чайные столы.

К чаю можно предложить широкий ассортимент кондитерских и хлебобулочных изделий: конфеты, шоколад, торты, пирожки, пряники, печенье, сухари, булочки, пироги и др.

	I NETTO	II и III NETTO
942. Чай-заварка		
Чай "экстра" — высшего сорта	40	—
Чай высшего и I-го сорта	—	20
Вода	1100	1000
Выход	1000	1000

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, выдерживают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Зеленый крупнолистовой чай всред завариванием измельчают.

Кроме того, для приготовления чая можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для расовой заварки.

Кипятить заваренный чай или длительно держать его на плите медью, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мг заварки, что равноценно 2 г сухого чая по I колонке и 1 г — по II и III колонкам.

	I NETTO	II NETTO	III NETTO
943. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом			
Чай-заварка № 942, мл	50	50	50
Вода	150	150	150
Сахар	22,5*	15	15
или варенье, или джем, или мед	40	30	20
или повидло	50	40	30
Выход: с сахаром	200/22,5	200/15	200/15
с вареньем			
или джемом			
или медом	200/40	200/30	200/20
с повидлом	200/50	200/40	200/30

В стакан или чашку наливают заварку чая в доливках кипятком. Сахар, варенье, джем, мед, повидло подают отдельно на розетке (по III колонке допускается класть сахар в стакан с заваркой).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай прохладяют, добавляют сахар и охлаждают до 8-10°C. Чай можно готовить без сахара.

	I NETTO	II и III NETTO
944. Чай с лимоном		
Чай-заварка № 942, мл	50	50
Вода	150	150
Сахар	22,5	15
Лимон	10/9**	8/7**
Выход	200/22,5/9	200/15/7

Лимон, нарезанный тонкими кружочками, подают на розетке. Чай отпускают, как указано в предыдущей рецептуре (по III колонке допускается класть сахар в стакан с заваркой лимон — непосредственно перед отпуском).

	I NETTO	II NETTO	III NETTO
945. Чай с молоком или сливками			
Чай-заварка № 942, мл	50	50	50
Сахар	22,5	15	15
Молоко	50	50	50
или сливки	25	25	—
Вода (для чая с молоком)	100	100	100
Вода (для чая со сливками)	125	125	—
Выход: с молоком	150/50/22,5	150/50/15	150/50/15
со сливками	175/25/22,5	175/25/15	—

Чай подают, как указано в рец. № 942, а горячее молоко или сливки — в молочнике

* По просьбе посетителей можно класть сахар в количестве 15 г на порцию

** В колонке указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

946. Чай парами чайшпиков*

	I НЕТТО	II НЕТТО	III НЕТТО
Чай черный для заварки	8	4	—
Вода	220	216	—
Выход заварки, мл	200	200	—

Чай заваривают в фарфоровом чайнике емкостью 250 мл; напиток наливают в фарфоровый чайник емкостью 1 л. Сахар подают на розетке по 15 или 30 г (по желанию посетителей) из расчета на одну порцию.

	НЕТТО 1-й вариант	НЕТТО 2-й вариант
947. Чай одним чайником		
Чай зеленый	8	4
Вода	625	412
или чай черный	4	2
Вода	616	408
Выход	600	400

Чай заваривают в чайниках емкостью 1 л или 0,5 л.
Можно подать сахар по 15 или 30 г на порцию.

КОФЕ

Промышленность выпускает кофе жареный в зернах и молотый. Молотый кофе производится натуральным и с добавлением шкории. Кроме того, выпускают кофе натуральный растворимый, а также консервы "Кофе натуральный со ступенчатым молоком и сахаром".

Из обжаренных и размолотых продуктов растительного происхождения (пшениц, желудей, сои и др.) вырабатывают кофейные напитки трех типов: с добавлением кофе натурального ("Наша марка", "Новость", "Дружба", "Экстра", "Народный", "Артиста" и др.); без добавления кофе и с добавлением шкории ("Кубань", "Яюмский", "Балтика" и др.); без добавления кофе и шкории ("Золотой колос" и др.).

Для приготовления напитка из предпритятых высшей категории необходимо провести дополнительное обжаривание кофе натурального жареного (в зернах). Кофе жарят на толстостенных чугунных сковородах или противнях, насыпая слоем 2-3 см и непрерывно помешивая, чтобы зерна не подгорели, в течение 8-10 мин при средней степени нагрева конфорки плиты.

Жареные кофейные зерна размалывают на специальных мельницах (кофемолках). Размалывать кофе рекомендуется непосредственно перед приготовлением напитка, так как молотый кофе быстро теряет аромат. Следует учитывать, что кофе круиного помола лучше сохраняет аромат, чем мелко молотый, легче отделяется от гущи и напиток получается более прозрачным. Для приготовления кофе по-восточному, подаваемого вместе с гущей, зерна следует размалывать очень тонко; они должны проходить через металлическое сито с размером ячеек 0,63 или 0,40 мм или через более частое сито.

На предпритятых "Люкс" и высшей категории для приготовления кофе черного используют только полуавтоматические кофеварки типа "Экспресс" или специальные кофейники.

На предпритятых I, II, III категории используют также элекстрокофеварки.

Высокосолеватый кофе готовится в кофеварках типа "Экспресс". Процесс приготовления напитка в аппарате производится в соответствии с инструкцией при нем и продолжается не более 1 мин.

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках на предварительно оплавленном кипятком, всыпают молотый кофе (по норме), заливают кипятком и дают отстояться в течение 5-8 мин.

* Чай в зернах чайных опущают в чайник, специально прожаривают кофе, при обжаривании в гостиницах.

При изготовлении в элекрокофеварке кофе запаривают из расчета на 1 л напитка. Молодой кофе насыпают в остую выпарку за 5-6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5-8 мин.

Готовый кофе наливают в кофейники либо непосредственно в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса. Кофе заваривают кипятком и размешивают.

Можно использовать кофе натуральный растворимый, расфасованный в пакетики.

Кофе черный отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар в количестве 15 г, а также лимон массой нетто 7 г. В зависимости от спроса кофе можно отпускать по 200 мл.

Кофе на молоке, молоке сгущенном, из консервов, кофейный напиток отпускают по 200 мл.

НЕТТО		
948. Кофе черный		
1-й вариант		
(для кофеварки типа "Экспресс")		
Кофе натуральный	6	
<hr/>		
Выход	100	
	I	II и III
	НЕТТО	НЕТТО
Кофе черный		
2-й вариант		
Кофе натуральный	60	40
Вода	1140	1100
или кофе натуральный		
растворимый	20	10
Вода	1030	1030
<hr/>		
Выход	1000	1000
Варят и отпускают кофе черный, как указано выше		

		I и II
		НЕТТО
949. Кофе черный с лимонном и		
костяником или лимоном		
Кофе черный № 948 (2-й вариант)*, мл		100
Сахар		15
Лимон		8/7**
Костяк		25
или лимон		15
<hr/>		
Выход:	с сахаром, лимонном	
	и костяком	100/15/7/25
	с сахаром, лимонном	
	и лимонном	100/15/7/15

Варят кофе черный и подают, как указано на с. 399-400. Лимон и сахар подают на розette; костяк и лимон — в розетке.

* Здесь и далее по I колонке можно использовать кофе черный, приготовленный по 1-му варианту пед. № 948.

** В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

	I и II NETTO
950. Кофе черной с молоком или сливками	
Кофе черный № 948 (2-й вариант), мл	100
Сахар	15
Молоко или сливки	25

Выход

100/25/15

Варят кофе черной и подают, как указано на с. 399-400. Отдельно готовят сахар, горячее молоко или сливки.

	I и II NETTO	III NETTO
951. Кофе на молоке		
Кофе натуральный	40	30
или кофе натуральный с шкороном	40	30
Молоко	375	250
Вода	715	640
Сахар	125	100

Выход

1000

1000

Варят кофе черной (с.399-400), процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения

952. Кофе на молоке сгущенном		
Кофе натуральный	40	30
или кофе натуральный с шкороном	40	30
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	140	95
Сахар	40	35
Вода	955	995
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	170	115
сахар	125	100
вода	920	960

Выход

1000

1000

В сваренный, процеженный кофе черной (с.399-400), добавляют молоко сгущенное, сахар, размешивают и доводят до кипения

	NETTO
953. Кофе на молоке не-варшавски	
Кофе натуральный	8
или кофе натуральный с шкороном	8
Вода	120
Сахар	25
Молоко топленое	100
Молоко для пенок	85

Выход

200 5*

В процеженный кофе черной добавляют сахар, горячее топленое молоко и доводят до кипения. Перед подачей в кофе кладут горячую молочную пенку, снятую при топлении молока.

* Масса пенок, получаемых из 85 г молока.

	■ NETTO	■ NETTO
954. Кофе из консервов "Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром"		
Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	250	200
Вода	850	900
Выход	1000	1000

Кофе со сгущенным молоком и сахаром разводит горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения

	NETTO
955. Кофе по-восточному	
Кофе натуральный	10
Сахар	15
Вода	105
Выход	100

Мелко спелотый натуральный кофе (с. 399-400) засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду

По специальному заказу кофе по-восточному готовят без сахара.

	1 и 8 NETTO
956. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	
Кофе черный № 948 (2-й вариант), мл	100
Сахар	15
Сливки взбитые № 913	30
Выход	130

В готовый черный кофе добавляют сахар. При отпуске в стакан или чашку с кофе кладут взбитые сливки.

957. Кофе черный с мороженым (глазе)	
Кофе черный № 948 (2-й вариант), мл	100
Сахар	15
Мороженое сливочное или молочное илипломбир	50
Выход	150

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8-10°С.

При отпуске кофе наливают в бокал, фужер или коньячную стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

NETTO

958. Кофейный напиток	
Кофейный напиток "Дружба", "Экстра", "Наровный" и др.	40
Вода	860
Сахар	100
Молоко	250

Выход 1000

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

КАКАО И ШОКОЛАД

Какао и шоколад готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. Отпускают какао и шоколад по 200 мг в чашках или стаканах.

	I NETTO	II NETTO	III NETTO
959. Какао с молоком			
Какао-порошок	35	25	20
Молоко	900	850	500
Вода	140	400	550
Сахар-песок	150	125	100

Выход 1000 1000 1000

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

	I NETTO	II NETTO
960. Какао с молоком сгущенным		
Какао-порошок	25	20
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	245	190
Сахар	15	15
Вода	820	800
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	300	230
сахар	125	100
вода	750	820

Выход 1000 1000

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводит горячей водой и доводит до кипения. Напиток готовят, как указано в рец. № 959.

	I NETTO	II NETTO
961. Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"		
Какао со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	250	200
Вода	850	900

Выход 1000 1000

Какао со сгущенным молоком и сахаром разводит горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения.

	I и II NETTO
962. Какао с мороженым	
Какао с молоком № 959, мл	150
Мороженное сливочное или молочное, или пломбир	50
Выход	200

Какао с молоком (рец. № 959) охлаждают до 8-10°C. При отпуске какао наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

	I NETTO	II NETTO
963. Шоколад		
Шоколад	12	10
Сахар	30	25
Молоко	160	130
Вода	30	60
Выход	200	200

Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или плитках, которые предварительно измельчают. Готовят так же, как и какао (рец. № 959).

964. Шоколад со взбитыми сливками		
Шоколад № 963, мл	200	200
Сливки взбитые № 913	30	30
Лед пищевой	20	20
Выход	200/50/20	200/30/20

Приготовленный шоколад охлаждают, добавляют мелко наколотый пищевой лед, сверху кладут взбитые сливки.

МОЛОКО, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

На предприятии общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное — во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 3%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира — 3,5%; ацидофилина — 7,5%; ряженки — 3%; простокваша — 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями — по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в той же посуде.

	БРУТТО	NETTO
965. Мalted куваченое		
Молоко	215	200*
Выход	—	200

* Масса молока изначального.

	БРУТТО	НЕТТО
966. Кефир, ацидофильн. простокваша, ряженка		
Кефир	207	200
или ацидофильн.	216	200
или простокваша	211	200
или ряженка	206	200
Выход	—	200

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ С ВИНОМ

Горячие напитки с вином готовят в специальной посуде.

Для приготовления этих напитков используют сок плодовой или ягодный (яблочный, грушевый, виноградный и др.).

При отсутствии некоторых напитков кладут ломтик лимона, апельсина, мандарина, яблока. Фрукты, кроме лимонов, очищают от семян.

Подают в чашках, бокалах.

	НЕТТО
967. Чай с красным вином	
Вино столовое сухое красное	50
Чай черный	2
Вода	165
Сахар	25
Гвоздика	0,1
Корица	0,1
Выход	200

Приютки кипятят 2-3 мин. затем в этом отваре заваривают чай и дают ему настояться 5-10 мин, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают, выливают вино и смесь доводят до кипения.

968. Напиток "Фруктовый"

Сок плодовой или ягодный натуральный	130
Вода	40
Сахар	20
Вино десертное "Кагор"	40

Выход 200

В сок плодовой или ягодный добавляют горячую кипяченую воду и сахар, кипятят 2-3 мин, затем выливают вино "Кагор" и доводят до кипения.

969. Напиток "Смертельный"

Сахар	25
Корица	0,1
Гвоздика	0,1
Мушкетный орех	0,05
Вода (для сиропа)	110
Вино столовое красное	100
Яблоко	10/9*
или мандарин	12/9*
или лимон	10/9*

Выход 200/9

* В числителе указаны массы брутто, в знаменателе — массы нетто.

Сахарный сироп, сваренный с пряностями и жемрой, процеживают, добавляют вино, доводят до кипения.

Отпускают напиток с ломтиком лимона или лайма, или долькой мандарина.

	НЕТО
970. Напиток "Застольный"	
Вино столовое красное	190
Коньяк	20
Лимон	8 7*
или апельсин	10/7*
Сахар	20
Корица	0,05
Гвоздика	0,05
Мускатный орех	0,1
Выход	200/7

КОКТЕЙЛИ

Коктейли готовят путем смешивания ликеро-водочных изделий, виноградного вина, коньяка с добавлением сахарного сиропа и пищевого льда.

Смешивание или сбивание составных частей коктейля производят в специальной посуде с плотно закрывающейся крышкой, после чего напиток переливают в бокалы или рюмки и добавляют консервированные фрукты.

Подача коктейлей производится немедленно по их изготовлению; хранение готовых коктейлей не допускается.

Большинство коктейлей принято пить через соломку (искусственную или натуральную), которую подают вместе с напитком или заранее ставят на столе в ваучках.

К рюмкам коктейлями могут быть поданы закусовые бутерброды, к коктейлям десертным — фрукты, а также сухое печенье, шоколад и другие кондитерские изделия.

Консервированные фрукты, указанные в рецептурах, кладут в рюмки или в бокалы без сиропа. Последний используется для варки сахарного сиропа, применяемого для некоторых коктейлей.

КОКТЕЙЛИ КРЕПКИЕ

	НЕТО
971. Лимонный	
Настойка лимонной горькой	40
Ликер лимонный	10
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75
972. Бешедистин	
Ликер бешедистин	35
Ликер коловий желтый	15
Настойка старая	5
Черешки или апельсины консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

* В числителе указан вес брутто, в знаменателе — нетто

973. "Москва"

Настойка горькая мяликовелопая	25
Ликер кофейный жёлтый	10
Ликер вишнёвый	10
Ликер арматный	5
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

974. "Дружеский"

Настойка горькая мяликовелопая	60
Ликер черносморочный	40
Ликер вишнёвый	15
Сок лимонный	30
Сироп сахарный	20
Фрукты консервированные	15
Лед пищевой	50
Выход	230

975. "Тарш"

Ликер шартрез	15
Ликер мятный	5
Настойка перцовка	5
Коньяк или настойка старка	25
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

976. "Ястребок"

Настойка старка	20
Настойка перцовка	20
Настойка лимонная	15
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

977. "Олегиичий"

Настойка олегиичий	20
Настойка старка	20
Ликер "Юношей" жёлтый	15
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

978. "В полет"

Советское шампанское	55
Настойка рябиновая на коньяке	30
Ликер апельсиновый	10
Фрукты консервированные	10
Лед пищевой	20
Выход	125

979. "Привет"

Ликер шартрез	40
Коньяк	40
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	10
Выход	100

980. "Аромат виллы"

Ликер розовый	20
Ликер апельсиновый	15
Ликер малиновый	5
Ликер вишневый	10
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

981. "Морской"

Настойка старка	20
Настойка лимонная	20
Ликер мятный	10
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

982. Вишневый

Настойка вишневая горькая	40
Коньяк	10
Херес	50
Каберне Абрау	15
Сок лимонный	10
Сироп сахарный	15
Вишня консервированная	30
Лед пищевой	60
Выход	230

	NETTO
983. "Загадка"	
Вермут	30
Кюльк	30
Ликер ароматный	20
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	10
Выход	100

984. "Летний"	
Настоящая молдавская любительская	60
Ликер "Южный"	25
Ликер ароматный	25
Сироп сахарный*	30
Сок лимонный	35
Фрукты консервированные	25
Лед пищевой	30
Выход	230

КОКТЕЙЛИ ДЕСЕРТНЫЕ

985. Десертный	
Напиток черносмординовский	30
Напиток вишневый	15
Напиток сливовый	10
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

986. Каберне Абрау	
Виноградное вино каберне Абрау	60
Ликер "Южный"	30
Сироп сахарный*	15
Сок лимонный	15
Фрукты консервированные	40
Лед пищевой	70
Выход	230

987. "Южный"	
Кофе черный	130
Кюльк	20
Ликер ароматный	30
Сахар	15
Сок лимонный	10
Лед пищевой	25
Выход	230

* Содержит сахар не менее 60%.

НЕТО

988. Лимонад

Виноградное вино каберне Абрау	50
Ликер лимонный	20
Сахарный сироп*	30
Сок лимонный	35
Нарзан	25
Фрукты консервированные	20
Лед пищевой	50
Выход	230

989. Рислинг Абрау

Виноградное вино рислинг Абрау	60
Настойка старая	20
Ликер ароматный	40
Сок лимонный	20
Сахарный сироп*	15
Фрукты консервированные	35
Лед пищевой	40
Выход	230

990. "Тройка"

Начинка апельсиновая	25
Начинка апельсиновая	25
Ликер апельсиновый	25
Сок лимонный	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	100

991. Розовый

Ликер розовый	30
Ликер "Южный"	15
Ликер апельсиновый	8
Ликер ароматный	2
Черешки или яблоки консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

992. Цитрусовый

Ликер лимонный	15
Ликер мандариновый	20
Ликер апельсиновый	5
Настойка лимонная	10
Лимонный сок	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	15
Выход	75

* Сахарный сироп не менее 60%.

993. Рябиновый

Настойка рябиновая на коньяке	40
Ликер "Южный"	15
Черешки или вишни консервированные	5
Лед пищевой	15
<hr/>	
Выход	75

994. Шоколадный

Ликер шоколадный	50
Сливки (20%-ной жирности)	30
Лед пищевой	45
<hr/>	
Выход	125

995. "Северный"

Настойка клюквенная	40
Ликер "Южный"	15
Черешки или вишни консервированные	5
Лед пищевой	15
<hr/>	
Выход	75

996. "Восточный"

Ликер лимонный	15
Ликер "Южный"	15
Ликер апельсиновый	15
Ликер вишневый	5
Ликер малиновый	30
Настойка лимонная	10
Сок лимонный	40
Сахарный сироп*	20
Фрукты консервированные	30
Лед пищевой	30
<hr/>	
Выход	230

997. Красный

Соевое молоко	50
Ликер "Южный"	30
Коньяк	20
Сок лимонный	15
Сахарный сироп**	15
Фрукты консервированные	40
Лед пищевой	60
<hr/>	
Выход	230

* Содержание сахара не менее 60%

** Содержание сахара не менее 60%

NETTO

998. Игристый

Советское шампанское	30
Ликер "Южный"	15
Ликер ароматный	15
Сладкий сироп*	10
Лимонный сок	5
Фрукты консервированные	10
Лед пищевой	20

Выход 125

999. Банкетный

Советское шампанское	20
Вино виноградное белое	20
Муслик белый	10
Ликер бенедиктин	5
Корица	5
Фрукты консервированные	5
Лед пищевой	10

Выход 75

1000. Фруктовый коктейль с мороженым

Фрукты компота ассорти*	50
Мороженное	50
Сироп фруктовый или ягодный натуральный	10
Напиток плодово-ягодный № 1006, 1009, 1010	40

Выход 100/50

1001. Апельсиновый с мускатным орехом

Сироп апельсиновый	30
Молоко	120
Мускатный орех	0,01

Выход 100/50
NETTO

1002. Персиковый

Сок персиковый	30
Сироп сахарный № 844	30
Молоко	90

Выход 50

1003. Кофейно-яблочный

Фрукты компота ассорти	50
Сироп кофейный № 845	20
Напиток яблочный № 1010	80

Выход 100/50

* Фрукты компота ассорти добавляют в коктейль при отпуске, сироп от компота ассорти используют при приготовлении напитков.

	НЕТТО
1004. "Мозаика"	
Фрукты компота ассорти	50
Сироп вишневый	10
Сок вишневый	20
Напиток апельсиновый № 1008	20
Выход	100/50

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МОЛОЧНЫЕ И СЛИВОЧНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Готовят молочные и сливочные прохладительные напитки из смеси молока, сливок, мороженого, сахара, соков и др.

Для их приготовления рекомендуется использовать молоко и сливки пастеризованные, поступившие в бутылках и пакетах.

Подают напитки в бокалах, стаканах.

	НЕТТО
1005. Молочный прохладительный напиток с соком апельсиновым или яблочным	
Молоко	125
Мороженое молочное	50
Сахар	8
Сок фруктовый или яблочный натуральный	25
Выход	200

Мороженое, сахар, сок, охлажденное молоко перемешивают и немедленно подают.

	НЕТТО
1006. Молочный прохладительный напиток с джемом	
Молоко	140
Мороженое сливочное	50
Джем	20
Выход	200

Приготавливают так же, как указано в рец. № 1005 (только без сахара). Вместо сока добавляют джем.

	НЕТТО
1007. Молочный прохладительный напиток с соком апельсиновым или яблочным	
Сливки (жирн. 10%)	100
Ликер "Кофейный" или "Шоколадный"	50
Выход	150

Охлажденные сливки взбивают в бокалы, добавляют ликер и размешивают.

ПЛОДОВОЯГОДНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Фруктово-ягодные прохладительные напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.

Отпускают напиток охлажденным в бутылках, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании — в кувшинах. *Ледовой лед добавляют отдельно в количестве 10 г на порцию.*

При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

	NETTO
1008. Напиток апельсиновый или лимонный	
Апельсины	110
Вода	1050
или	
Лимоны	60
Вода	1070
Сахар	120
Выход	1000

Цедру, снятую с лимонов или апельсинов, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем настаивают 3—4 ч. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

1009. Напиток клюквенный

Клюква	132	125*
Вода		1015
Сахар		120
Выход	1000	

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

1010. Напиток яблочный

Яблоки**	142/125***
Сахар	120
Вода	1040
Выход	1000

Яблоки без семенных гнезд протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

** При использовании яблок сортах: сорта можно добавить 1 г кислоты лимонной

*** В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.

1011. Напиток из ревеня

Ревень	400/300*
Сахар	120
Вода	1100
Кислота лимонная	1

Выход 1000

Черешки ревеня, очищенные от волосов, мелко нарезают, варят в закрытой посуде 15–20 мин, настаивают и процеживают, затем добавляют сахар, кислоту лимонную и охлаждают.

1012. Напиток из варенья

Варенье брусничное, или черносмородиновое, или другое	100
Сахар	60
Кислота лимонная	1
Вода	1060

Выход 1000

Варенье разбавляют горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирают ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

1013. Напиток из сиропа

Сироп малиновый, или вишневый, или апельсиновый, или яблочный	175
Вода кипяченая	835

Выход 1000

В сироп промышленного производства добавляют необходимое количество теплой (40С) кипяченой воды, перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

1014. Напиток из яблочек шиповника

Плоды шиповника сушеные	100
Сахар	100
Вода	1000

Выход 1000

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5–10 мин и добавляют сахар. Затем настаивают 22–24 ч. После этого отвар процеживают.

1015. Квас хлебный из экстракта

Экстракт хлебного кваса	90
Вода	910
Дрожжи прессованные	3
Сахар	11

Выход 1000

Экстракт хлебного кваса разбавляют кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20–30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5–6 ч для брожения при температуре 20С, затем процеживают.

* В числителе указан вес брутто, в знаменателе — вес нетто.

НЕТТО

1016. Наштук "Петровский"

Квас хлебный из закваски № 1015	985
Мед	25
Хрен (корень)	39/25*

Выход 1000

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный тонкими ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлажденном помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

В зависимости от использованных продуктов безалкогольные коктейли разделяют на сливочные, молочные, с мороженым и десертные.

Смешивают составные компоненты для коктейлей следующим образом: в сосуд смеситель коктейлевзбивалки вводят сливки или молоко, затем сиропы и в последнюю очередь — мороженое.

Продукты точно отмеряют по объему или по массе, как указано в рецептурах. Размешивают и взбивают коктейли в течение 60 с при частоте вращения моталки 13000 об/мин. Приготовленный коктейль разливают в бокалы или стаканы. Температура их должна быть 5-8С.

Для приготовления коктейлей используются сиропы и соки яблочные и апельсиновые натуральные промышленного производства, молоко и сливки пастеризованные.

КОКТЕЙЛИ СЛИВОЧНЫЕ

НЕТТО

1017. Сливочно шоколадный

Сливки 10%-жир.	120
Сироп шоколадный №846	30

Выход 150

1018. Сливочно кофейный

Сливки 10%-жир.	125
Сироп кофейный №845	25

Выход 150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

1019. Молочно шоколадный

Молоко	120
Сироп шоколадный №846	30

Выход 150

* В числителе указаны масса брутто, в знаменателе — масса нетто

	НЕТТО
1020. Молочное кофейный	
Молоко	120
Сироп кофейный №845	30
Выход	150

1021. Молочное плодовой	
Молоко	120
Сироп плодовой натуральный	30
Выход	150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ С МОРОЖЕНЫМ

1022 Молочное шоколадный с мороженым	
Молоко	100
Мороженное	25
Сироп шоколадный №846	25
Выход	150

1023 Молочное кофейный с мороженым	
Молоко	100
Мороженное	25
Сироп кофейный №845	25
Выход	150

1024 Молочное плодовой с мороженым	
Молоко	100
Мороженное	25
Сироп плодовой натуральный	25
Выход	150

1025 Молочное ягодный с мороженым	
Молоко	100
Мороженное	25
Сироп ягодный натуральный	25
Выход	150

КРОШОНЫ

Компоненты (за исключением вапнтков безалкогольных газированных, воды минеральной) смешивают и охлаждают до 12...15°C. Затем добавляют охлажденную минеральную воду, вапнтки безалкогольные газированные и тщательно размешивают.

Отпускают крошоны со свежими или консервированными плодами.

При использовании вапнтка его нарезают кусочками(2х2см).

1026. Кремошки ананасный

Ананас свежий или консервированный	15
Сок ананасный	30
Напиток лимонный или апельсиновый № 1006	70
Вода минеральная	50
Выход	150/15

1027. Кремошки клубничные

Клубника свежая или консервированная	15
Сироп клубничный	25
Напиток вишневый №1009 или клубничный №1010	75
Напиток безалкогольный газированный	50
Выход	150/15

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мучные изделия изготавливают из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, жира, яиц, сметаны и некоторых других пищевых продуктов. Большинство мучных изделий готовят с дрожжами.

В рецептурах, где сортиность муки не указана, допускается использовать муку обоих сортов.

В настоящем разделе приведены рецептуры на следующие группы мучных изделий:

а) мучные блюда — пельмени, вареники, блины, блинчики и др.

б) мучные кулешарные изделия — пирошки, пончики, расстеги, вагрушки, кулебины и др.

в) мучные гарниры — клецки, запиха домашняя, профитролы, воронички и др.

г) фарши для мучных изделий.

В рецептурах на мучные блюда (пельмени, вареники, блины, оладьи, блинчики) нормы расхода муки даются без учета ее влажности.

В рецептурах на все мучные кулешарные изделия (пирошки, вагрушки, кулебины и т.д.) расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. При использовании пшеничной муки с влажностью ниже 14,5% расход ее снижается в размере 1% на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход воды (молока).

В случае использования муки с влажностью выше 14,5% расход ее соответственно увеличивается, количество влаги, предусмотренное рецептурой, уменьшается.

Так, при приготовлении 100 шт. пончиков расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составлять 2650 г. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%.

Согласно указанному выше для приготовления пончиков должно быть израсходовано муки на 2 г меньше, чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.

$$2650 - \frac{2650 \times 2}{100} = 2597 \text{ г.}$$

Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 53 г и, наоборот, если мука поступила с влажностью 16,5%, то для приготовления указанного количества пончиков ее должно быть взято

$$2650 + \frac{2650 \times 2}{100} = 2703 \text{ г,}$$

при этом расход воды должен быть соответственно уменьшен на 53 г.

К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие технологические требования:

1. В холодное время, если мука имеет низкую температуру, ее следует выдержать в теплом помещении, с тем чтобы температура муки повысилась не менее чем до 12°C.

2. Перед употреблением муку просеивают в специальные просеиватели или вручную, при этом, помимо того, что при просеивании удаляются комочки и посторонние предметы, мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему. Потери при просеивании муки, составляющие 1%, учтены в рецептурах при определении выхода готовых изделий.

3. Прессованные дрожжи перед употреблением разводят в теплой воде с температурой 30-35°C, заквашивают — подвергают постепенному разрыхлению при температуре 4-6°C и процеживают. Сухих дрожжей (в виде порошка, крупки или таблеток) берут по массе в три раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят теплой водой и дают 1 ч постоять, а затем процеживают. Для приготовления опары рекомендуется смешать сушеные дрожжи с мукой и развести в теплой воде (на 100 г дрожжей в 1 кг муки 3 л воды), а через 1 ч процедить.

4. Сахар, рафинадную пудру и соль просеивают через сито с размером ячеек 2-3 мм или их предварительно растворяют в воде и раствор процеживают.

5. Углекислый аммоний измельчают и просеивают через сито с размером ячеек 1,5-2 мм или растворяют в воде с температурой не выше 25°C. На одну часть углекислого аммония расходуют четыре части воды.

6. Двууглекислый натрий (сода) просеивают через сито с размером ячеек не более 1,5-2 мм или растворяют в воде и процеживают через сито с размером ячеек 0,5 мм.

7. Жир, введенный в растопленном виде, процеживают через сито с размером ячеек не более 1 мм, а используемые в твердом состоянии предварительно разрезают на куски и размягчают.

8. Молоко цельное процеживают через сито с размером ячеек не более 1,0 мм, сулое — предварительно растворяют в воде, используемой для замеса, как описано на с. 650.

9. Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания.

Мороженый яичный меланж перед использованием размораживают, как указано на с. 183. Для изделий, где при замесе теста применяется молоко или вода, перед процеживанием смешивают их с меланжем в соотношении 1:1.

10. Яйца или яичный меланж для смешивания изделий взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 1:0,3.

МУЧНЫЕ БЛЮДА

	БРУТТО	НЕТТО
1028. Тесто для пельменей		
Мука пшеничная*	700	700
Яйца	1 $\frac{1}{2}$ шт	60
Вода	260	260
Соль	15	15
Выход	—	1000
Влажность, %	—	39

Муку просеивают в чистосмыльную машину, добавляют загустую до 30-35°C воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

ПЕЛЬМЕНИ (ПОЛУФАБРИКАТ)

Наименование сырья и полуфабрикатов	1029. Пельмени "Московские"		1030. Пельмени из говядины и свинины		1031. Пельмени со свиной и свежей капустой		1032. Пельмени мясные	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Тесто для пельменей № 1002	—	370	—	450	—	450	—	450
Говядина (котлетное мясо)	313	230	272	200	—	—	584	430
Свинина (котлетное мясо) или баранина (котлетное мясо)	310	264	270	230	381	325	—	—
Капуста свежая**	—	—	—	—	220	176	—	—
Лук репчатый	57	48	50	42	50	42	50	42
Соль	9	9	9	9	9	9	9	9
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,2

* Не включено в рецептуру количество муки 1-1,5% используют для раскатки теста и посыпки поверхности.

** Если вместо свежей капусты используют ее салат, ее следует перед смешиванием со свиной блиндировать.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Сметан		1	1	0,5	0,5	—	—	0,5	0,5
Вода		100	100	90	90	50	50	90	90
Масса фарша		—	640	—	560	—	560	—	560
Меланги или яйца для смазки		20	20	20	20	20	20	20	20
Выход		—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар, перец и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.

Для пельменей со свиной и свежей капустой к комбальционной свинине с луком добавляют мелко нарезанную белокочанную капусту, соль, перец, воду.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают яйцами.

На середину смазанной повозы, вдоль нее, кладут рядышком двенадцать фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной повозы теста прижимают, надрезают на фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренным краем и с загнутым ободком (для зажимки). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные доски и до варки драмат при температуре ниже 0°C.

	БРУТТО	НЕТТО
1033. Пельмени отварные		
Пельмени (полуфабрикат)		
№№ 1003-1006	—	185
или пельмени (полуфабрикат)		
промышленного производства*		
мороженные	—	185
Масса вареных пельменей	—	200
Масло сливочное	10	10
или сметана	25	25
или уксус 3%-ный	25	25
или масло сливочное	10	10
и сыр	16,5	15**
Выход:		
с маслом	—	210
со сметаной	—	225
с уксусом	—	225
с маслом и сыром	—	225

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вылавливают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют до 14-15 шт. на порцию.

Пельмени рекомендуется отваривать по мере спроса небольшими партиями в широкой посуде. Использование вставной решетки с крупными отверстиями дает возможность одновременно извлечь из воды все сваренные пельмени и сохранить их форму.

Пельмени при отпуске поливают маслом, сметаной или уксусом или поливают маслом и посыпают тертым сыром. Пельмени можно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки (3-4 г нетто на порцию). Расход масла на водную пельменей может быть увеличен до 15 г, а сметаны — до 40 г.

* Пельмени мясные (ОСТ 49 120-78), рыбные (ТУ 15-137-75).

** Масса вареного сыра

	БРУТТО	НЕТТО
1034. Пельмени жареные		
Пельмени отварные № 1007	—	230
Мargarin столовый	18	18
Масса жареных пельменей	—	200
Масло сливочное	10	10
или соус №№ 783, 798, 799	50	50
Выход: с маслом	—	210
с соусом	—	250

Отварные пельмени жарят в жире до образования золотистого цвета. При отпуске пельмени поливают маслом, соус подают отдельно.

1035. Пельмени в омлете		
Пельмени отварные № 1007	—	100
Яйца	2 шт.	80
Молоко	20	20
Соль	2	2
Margarin столовый	15	15
Масса пельменей в омлете	—	200
Масло сливочное	10	10
Выход	—	210

Отварные пельмени заворачивают в жаренный на порционной сковороде омлет. Блюдо доводит до полной готовности, помещая в жарочный шкаф на 3-5 мин.

Отпускают в той же посуде. При отпуске поливают маслом.

1036. Пельмени, замоченные в сметане		
Пельмени отварные № 1007	—	200
Сметана	40	40
Сыр	11	10*
Масса замоченных пельменей	—	210
Масло сливочное	10	10
Выход	—	220

Пельмени кладут на сковороду, заливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. При отпуске поливают маслом.

1037. Манты с бараниной		
Мука пшеничная	75	75
в том числе мука на подпыл	5	5
Вода	30	30
Соль	1	1
Масса теста	—	100
Баранина (лопаточная или газобедренная часть)	200	143
Лук репчатый	77	65
Перец красный молотый	1	1
Соль	1,5	1,5
Вода	20	20
Масса фарша	—	228

* Масса тертого сыра.

	БРУТТО	НЕТТО
Масса полуфабриката	—	328
Масло растительное (на смазку маслана)	5	5
Уксус 3%-ый	15	15
Выход	—	315

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто (влажность 39%), выдерживают влажной тканью и выдерживают в течение 40-60 мин.

Готовое тесто закатывают тонким жгутиком, делают из него кусочки массой 19-20 г и раскатывают на круглые лепешки с уточненными краями. На середину лепешек укладывают фарш и края закатывают поперек, придавая изделию круглую или овальную форму.

Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками, смешивают с мелко рубленными репчатым луком, добавляют соль, перец, кошерную воду и все перемешивают.

Мякты укладывают на смазанную жиром решетку, устанавливают в специальный котел (кассан), и варят на пару в течение 30 мин.

Отпускают по 5 шт. на порцию (1 шт. — 60 г) с уксусом и красным перцем или без уксуса, соответственно уменьшив выход.

Примечание: При использовании жареного мяса баранины необходимо добавить жар-сырен курдючный (10 г на порцию), при этом соответственно уменьшив норму мяса.

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1038. Борани с говядиной				
Мука пшеничная высшего сорта	70	70	70	70
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Вода	30	30	30	30
Масса теста	—	108	—	108
Говядина (моплетное мясо)	76	56	76	56
Лук репчатый	25	21	25	21
Петрушка (зелень)	7	5	7	5
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса фарша	—	80	—	80
Маргарин столовый	5	5	5	5
Масса готового борани	—	200	—	200
Соус:				
Лук репчатый	24	20	—	—
Томатное пюре	18	18	—	—
Масло оливковое	10	10	—	—
Чеснок	3	2,3	3	2,3
Бульон или вода	73	73	70	70
Мацун*	—	—	100	100
Выход	—	230	—	300

Из муки, яиц, соли и воды замешивают крутое тесто (влажность 43%), которое затем раскатывают в пласт толщиной 0,3 см. После этого тесто нарезают на квадраты со стороной 6 см (массой 22-27 г). На середину каждого квадрата кладут 16-20 г мясного фарша и закатывают так, чтобы фарш был виден.

Для фарша котлетное мясо и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанную зелень, соль, перец и тщательно перемешивают.

Подготовленные борани укладывают на дно соевышка, смазанное маслом, ставят в жарочный шкаф и обжаривают до образования светло-золотистой корочки. Затем выкладывают соусом и тушат в течение 15-20 мин.

* Кисло-сладкий продукт.

Для соуса лук пассеруют, доводя до томатного гюре и продолжают пассеровать еще 10-15 мин, соединяют с бульоном или водой и варят. В конце варки кладут соль, тертый чеснок и заправляют маслом сливочным.

Отпускают борани по 4-5 шт. на порцию с соусом, в котором они тушатся.

При приготовлении указанного блюда без соуса борани припускают в подсоленной воде или бульоне, после чего выкладывают в порционную посуду и заправляют майонезом с тертым чесночком.

	БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО	
	1-й вариант		2-й вариант	
1039. Тесто для вареников				
Мука пшеничная ⁴	695	695	695	695
Яйца	1 $\frac{1}{3}$ шт.	53**	1 $\frac{1}{3}$ шт.	53**
Молоко	245	245	—	—
или вода	245	245	270	270
Сахар	25	25	—	—
Соль	12	12	12	12
Выход	—	1000	—	1000
Влажность, %	—	37	—	40

В муку добавляют нагретое до 30-35°C молоко или воду. Затем вводят яйца, соль, сахар и замешивают тесто, до тех пор пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 мин.

	БРУТТО	НЕТТО
1040. Вареники с творожным, фруктовым или овсяным фаршем		
Тесто для вареников***	82	82
Фарш 24№ 1059, 1060, 1069, 1071, 1072	—	103****
или прорадо*****	104	103
Масса сырых вареников	—	185
Масса вареных вареников	—	200
Масло сливочное	10	10
или сметана	25	25
или масло сливочное и сметана	5	5
	20	20
Выход: с маслом	—	210
со сметаной	—	225
с маслом и сметаной	—	225

Вареники формуют так же, как и пельмени (с. 415), но более крупными размерами (на 10-11 г теста 12-13 г фарша на 1 шт.). Вареники отпускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 3-7 мин.

При отпуске вареники (7-8 шт на порцию) подают маслом или сметаной, или маслом и сметаной. Вареники с фруктовым фаршем отпускают со сметаной.

⁴ На влажность и температуру влажность муки 1-1,5% используют для расчета теста и посылки ингредиентов.
^{**} В том числе 10 г для сырого теста при формовке вареников.
^{***} Для вареников с творожным и фруктовым фаршем или с творогом и овсянкой 1-й вариант теста: с овсяными фаршем - 2-й вариант.
^{****} Здесь и далее в грам. 24№ 1018, 1026-1029, 1032, 1034-1037 размеры изделий при нормировании учтены в рецептурах фаршей и указаны на с.434.
^{*****} В случае использования любого варианта часть его (3%) записана мукой.

		БРУТТО	НЕТО
1041. Вареники из полуфабриката промышленного производства			
Вареники (полуфабрикат) промышленного производства мороженые		—	185
Масса вареник вареников		—	200
Масло сливочное		10	10
или сметана		25	25
<hr/>			
Выход:			
с маслом		—	210
со сметаной		—	225

Вареники варят так, как указано в раз. № 1014.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО	БРУТТО	НЕТО
1042. Блины						
Мука пшеничная	66	66	72	72	75	75
Яйца	1 шт.	10	1/10 шт.	4	—	—
Сахар	4	4	3	3	3	3
Маргарин столовый	5	5	3	3	—	—
Молоко	110	110	—	—	—	—
Вода	—	—	115	115	118	118
Дрожжи (прессованные)	4	4	3	3	3	3
Соль	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса теста	—	195	—	195	—	195
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
или мукаеварный жир, или						
масло растительное	4	4	4	4	4	4
Масса готовых блинов	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сметана	20	20	20	20	20	20
или дрожж., или повидло	20,2	20	20,2	20	20,2	20
или мед	15,2	15	15,2	15	15,2	15
или марг.	25,5	25	25,5	25	25,5	25
или кета	38	25	38	25	38	25
или сметан*	35	25	35	25	35	25
или сельдь*	52	25	52	25	52	25
<hr/>						
Выход:						
с маслом		—	160	—	160	—
со сметаной						
или повидлом		—	170	—	170	—
или дрожж.		—	165	—	165	—
с марг. или кетой		—	175	—	175	—
или сметаной, или сельдью						

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленный жир и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35°C) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром, толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Отпускают по 3 шт. на порцию.

* Нормы расхода указаны на одну порцию, остальное сырье, приного молока, маргарины и другие ингредиенты среднего размера.

БРУТТО

НЕТТО

1043. Блинные-палы фабрикат
(облепиха)

Мука пшеничная	416	416
Молоко или вода	1040	1040
Яйца	2 $\frac{1}{3}$ шт.	83
Сахар	25	25
Соль	8	8
Масса теста	—	1538
Циук	21	20
или кукурузный жир, или жир животного происхождения или растительное	16	16
Выход	—	1000

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блины выпекают на смазанном жиром и разогретом сковородах диаметром 24-26 см.

Набитые тесто поворачиваем сковородами распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики переворачивают и обжаривают.

БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО
1-й вариант 2-й вариант 3-й вариант

1044. Блинные с мясным, дырчатым,
творожным, яблочным
фаршем, джемом, повидлом
или вареньем

Блинные (полуфабрикат) № 1017 или полуфабрикат*	— 185	— 100	— 100
Фарш №№ 1049-1055, 1071 или фарш № 1070	— 93	— 50	— 89
или джем, повидло, варенье	— —	50 5	— —
Масса полуфабриката	— 278	— 150	— 189
Маргарин столовый	12 12	6 6	12 12
или кукурузный жир	10 10	5 5	10 10
Масса жареных блинчиков с фаршем	— 250	— 135	— 170
Масло сливочное или маргарин столовый	10 10	5 5	10 10
или рафинированная пудра	10 10	5 5	10 10
или сметана	30 30	20 20	30 30
Выход: с маслом	— 260	— 140	— 180
или рафинированной пудрой	— 280	— 155	— 200
со сметаной	—	—	—

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков обжаривают с обеих сторон на разогретой с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию. При отпуске блинчики с мясным или дырчатым фаршем посыпают растопленным маслом. Блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинированной пудрой или со сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинированной пудрой или сметаной.

* Блюшко полуфабрикат, приготовленные из эмульгированной вращающейся массы.

	БРУТТО	НЕТТО
1045. Тесто для оладий		
Мука пшеничная	481	481
Яйца	3/5 шт.	23
Молоко или вода	481	481
Дрожжи (прессованные)	14	14
Сахар	17	17
Соль	9	9
Выход	—	1000

Тесто для оладий готовится так же, как для блинов (рец. № 1016), но более густой консистенции.

1046. Оладьи

Тесто для оладий № 1019	—	176
Маргарин столовый	9	9
или кукурузный жир	7	7
Масса готовых оладий	—	150
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
или джем, или повидло, или мед, или варенье	15,2	15
или сахар	15	15
Выход: с маслом	—	160
со сметаной	—	170
с джемом, медом, повидлом, вареньем	—	165
с сахаром	—	165

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электропечищах так же, как блины. Температура готовых оладий должна быть не менее 3-6 мм.

Оладьи можно жарить во фритюре. Расход жира на жаренье во фритюре 12 г на порцию массой 150 г.

Отпускают оладьи с маслом, сметаной, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром по 3 шт. на порцию. Расход продуктов для отпуска оладий может быть увеличен: масла сливочного — до 20 г, сметаны — до 30 г, при этом выход соответственно увеличивается.

Наименование сырья и полуфабрикатов	1047. Оладьи с джемом		1048. Оладьи с повидлом		1049. Оладьи с творогом	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
	2	3	4	5	6	7
Тесто для оладий № 1019	156	156	161	161	151	151
Изюм	20,4	20	—	—	—	—
Яблоки свежие	—	—	21	15	—	—
Творог	—	—	—	—	25,3	25
Масса полуфабриката	—	176	—	176	—	174
Масло сливочное или маргарин столовый	9	9	9	9	9	9
или кукурузный жир	7	7	7	7	7	7
Масса готовых оладий	—	150	—	150	—	150

1	2	3	4	5	6	7
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сметана	20	20	20	20	20	20
или сахар	—	—	15	15	15	15

Выход: с маслом	—	160	—	160	—	160
со сметаной	—	170	—	170	—	170
с сахаром	—	—	—	165	—	165

В тесто для опашей перед выпечением добавляют тщательно перебранную и промытую нивом или предварительно очищенные от кожуры и семенного слоя и нарезанные мелкими кубиками или соевой яблоня, или протушенные через протирачную машину творог.

Опашки выпекают, как показано в рец. № 1020. При отпуске опашки (3 шт. на порцию) посыпают маслом или сметаной или посыпают сахаром.

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В рецептурах указан расход сырья и полуфабрикатов (теста и фарша) на 100 шт. пирожков, чебуречков, поминков, расстегаев, ватрушек, а кулебяк — на 10 кг.

Рецептуры на различные виды теста даны с учетом потерь при брижении, замесе, хранении. Расход полуфабрикатов дан с учетом потерь при разделке. Количество муки, расходуемой для подпыла (подсыпки), указано в рецептурах (4-6% от общего количества муки).

Рецептуры теста, пирожков, ватрушек, кулебяк, приготовленные в соответствии с ОСТ 28 5-78 "Полуфабрикаты из муки (тесто)", отмечены звездочкой (*).

1050. Тесто дрожжевое*

и тесто дрожжевое сдобное

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 кг в г				
	для пирожков жареных		для пирожков печеных		для ватрушек, пирогов, кулебяк и др.
	простыи* сдобные	простыи* сдобные	простыи* сдобные	простыи* сдобные	
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов*	605	576	633	640	641
Сахар	39	55	44	46	34
Маргарин столовый	20	70	19	69	29
Меланик	—	96	—	69	34
Соль	10	10	10	8	10
Дрожжи (прессованные)	19	28	19	23	19
Вода	332	190	300	170	258
Выход	1000	1000	1000	1000	1000
Влажность, %	42	37	40	33	38

Дрожжевое тесто готовят двумя способами — опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

* Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта.

БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°C воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

ОПАРНЫЙ СПОСОБ

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40°C на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остаточную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

1051. Тесто слоеное пресное для мучных изделий*

Наименование продукта	Расход сырья на 1 кг в г
Мука пшеничная высшего сорта	531
в том числе: на подпыл при раскатке	27
на подготовку слоев	22
Маргарин	217
Меланж	34
Соль	10
Кислота лимонная	1
Вода	227
Выход	1000
Влажность, %	35

В дежу тестомесильной машины вливают холодную воду, раствор кислоты лимонной, добавляют меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 мин до получения однородной массы.

Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков.

Подготовка маргарина. Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150 x 300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14°C.

Слоеное тесто. Тесто раскатывают в прямоугольные пласты (300 x 600 мм) толщиной в средней его части 20-25 мм, а по краям несколько тоньше — 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки маргарина массой 2,2 кг, концы теста сдвигают сбоку и зашипают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных вальцах, имеющие одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах 1-50 мм. Вначале

между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в четыре слоя, снова прокатывают, снова складывают в четыре слоя и помещают в холодильную камеру на 30-40 мин. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке складыванию теста в четыре слоя и охлаждению повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 156 слоев.

Порядок раскатки пласта теста и установок вальцов тестораскаточной машины приводится в табл. 9.

Таблица 9

Порядок раскатки	Расстояние между вальцами, мм
Раскатка после завертывания маргарина в тесто	
первая	20
вторая	10
Раскатка после складывания теста в четыре слоя	
первая	20
вторая	10
Раскатка после первого охлаждения	
первая	20
вторая	10
Раскатка после второго охлаждения	
первая	20
вторая	10
Раскатка после третьего охлаждения	
первая	10
вторая	6

Раскатка теста вручную. Подготовленное тесто формируют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а у краев несколько тоньше (до 17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин (с. 423), который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и заштывливают. Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпылив мукой и вычистив от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сошлись в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4°C на 30-40 мин. Раскатку теста, завертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза.

1952. Пирожки печеные из дрожжевого теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г			
	Пирожки простые массой 75 г *	Сдобные пирожки		
		массой 100 г	массой 60 г	массой 35 г
Тесто дрожжевое № 1024	5800	6400	4300	2200
Мука на подпыл	174	192	129	66
Фарш №№ 1049-1069, 1071 или повидло, джем	2500 2525/2500*	4500 4545 4500*	2500 2575/2500*	1800 —
Жир для смазки листов	25	35	20	15
Меланж для смазки пирожков	150	200	120	70
Выход (шт.)	100	100	100	100

* В количестве указанной массы brutto, в знаменителе — масса нетто с учетом потерь при порционировании

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, вкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 64, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарик, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (куриный, рисовый, рыбный, мясной с луком и др.), помидло или джем (по 25, 45, 25 и 18 г на пирожек) и зашивают края, придавая пирожку форму "лодочки", "потумесца", цилиндрическую и др.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240°C 8-10 мин.

Примечание. В случае использования жидкого помидла часть его (8-10%) заменяется мукой.

№33. Пирожки жареные из дрожжевого теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г		
	Пирожи простые с фаршем массой 75 г [*]	Пирожи простые с помидлом или джемом массой 75 г ^{**}	Пирожи простые массой 60 г
Тесто дрожжевое № 1024	5100	5600	3600
Фарш №№ 1049-1068, 1071 или помидло [†] , джем	2500	—	2500
	—	2020/2000	2525/2500*
Масло растительное для смазывания инвентаря и оборудования	25	25	20
Жир для жаренья	600	600	450
Выход (шт.)	100	100	100

Тесто дрожжевое для пирожков жареных готовится безопарным способом слабой консистенции. Инвентарь и оборудование смазывают растительным маслом. Использовать муку на водослину при разделке теста и формовке изделий запрещается. Мука, обуглившаяся во время жаренья, снижает качество жира, в результате чего ухудшается внешний вид изделий и повышается расход жира.

Тесто массой 0,5-1 кг закатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на кусочках требуемой массы (50, 55 и 35 г соответственно). Кусочки теста формируют в шарики, раскатывают их на смазанном растительным маслом столе на расстоянии 4-5 см один от другого. После 5-6 мин расстойки шарики теста переворачивают на другую сторону и придают им форму лепешек толщиной 4-5 мм. На середину лепешки кладут фарш, помидло или джем, перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму потумесца и укладывают на смазанные маслом кондитерские листы.

После 20-30 мин расстойки пирожки обжаривают в специальных жарочных аппаратах либо в электрических или газовых жарочных аппаратах с регулируемым уровнем нагрева, запрещается жарить пирожки в напольной посуде.

Для жаренья пирожков применяют: масло растительное рафинированное — подсолнечное, хлопковое, соевое, арахисовое, смесь 50% растительного рафинированного масла и 50% говяжьего топленого жира, смесь 50% растительного рафинированного масла и 50% кулинарного жира. Температуру жира в жарочном аппарате доводят до 180-190°C. В нагретый жир погружают пирожи в количестве, не превышающем по массе 14 массы фритюра.

В процессе жаренья изделия переворачивают и продолжают жарить до образования равномерной золотистой корочки по всей поверхности. Готовые пирожки выгружают на сетчатую поверхность и дают стечь жиру.

Пирожки, изготавливаемые на автоматах, готовят в соответствии с технологической инструкцией к ТУ 28.1-77.

* Для пирожи простые, в случае использования жидкого помидла часть его (по 300 г) заменяют мукой.

** В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при порционировании.

Для предупреждения порчи жира при жаренье пирожков необходимо соблюдать следующие правила:

не вносить в жир вместе с пирожками крошек теста, муки, фарша; не допускать перегрева жира; прекращать нагрев жира сразу же после окончания жаренья пирожков;

при обжаривании пирожков особое внимание должно быть обращено на качество фритурного жира. Жир, имеющий прогорклость, значительное потемнение, независимо от времени его использования не может быть применен в качестве фритюра.

1054. Пирожки печеные из пресного слоеного теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г на пирожки	
	массой 75 г ^а	массой 60 г ^а
Тесто слоеное № 1025	5800	4400
Мука на подпыл	116	88
Фарш №№ 1049-1068, 1071	3000	2600
Меланк для смазки пирожков	150	120
Выход (шт.)	100	100

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и формируют пирожки в виде круга, полукруга или треугольника. На приготовление 1 пирожка массой 75 и 60 г расходуется 58 и 44 г теста и 30 и 26 г фарша соответственно.

Для пирожков круглой формы из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой кружки — по два на каждый пирожок. Половину вырезанных кружков кладут на лист и поверхность их смазывают меланком. На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальные кружками и прижимают тесто вокруг фарша пальцами меньшего размера.

Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, которые смазывают меланком. На середину их кладут фарш, противоположные края лепешек соединяют и заминают.

Для пирожков в форме треугольника из раскатанного теста вырезают кусочек квадратной формы. Поверхность кусочков смазывают меланком и на середину их кладут фарш. Кусок теста складывают вдвое наискось, заправляя фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают.

Сформованные пирожки укладывают рядами на лист на расстоянии 2-3 см один от другого, смазывают меланком и сразу же выпекают при температуре 240-250°C в течение 20-25 мин.

1055. Пирожки печеные из пресного сдобного теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г
Мука высшего мей 1-го сорта	3600
в том числе мука на подпыл	144
Сахар	100
Маргарин столовый	400
Меланк	500
Соль	40
Магний двууглекислый	50
Кислота лимонная	50
Вода	1300
Масса теста	5800
Фарш №№ 1049-1068, 1071	2500
Жир для смазки листов	25
Меланк для смазки пирожков	150
Выход	100 шт. по 75 г

Маргарин растапливают во взбивальной машине до получения однородной пластичной массы. Лимонную кислоту, соль и сахар растворяют в воде, соединяют с меланжем, хорошо перемешивают и небольшими порциями, при помешивании, вводят в маргарин, затем добавляют муку, смешанную с натрием двууглекислым, и быстро (20-30 с) замешивают тесто (влажность 38%). Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш (25 г), соединяют края лепешки и защипывают "веревочкой". Пирожки укладывают на смазанные жиром листы, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°C в течение 10-12 мин.

1056 Помидор

Расход сырья и полуфабрикатов, г

Мука пшеничная высшего сорта	2650
Сахар	300
Маргарин столовый	150
Меланж	100
Соль	25
Дрожжи (прессованные)	80
Вода	1550
Масса теста	4500
Рафинированная пудра	300
Масло растительное для смазки инвентаря и оборудования	25
Масло растительное для жаренья	500

Выход

100 шт. по 45 г + 3 г пудры

Тесто для помидок готовят безопарным способом слабой консистенции (влажность 43%). Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Тесто раскатывают так же, как для пирожков жареных, придавая помидорам форму колес или шариков. После 20-30 мин расстояния помидки обжаривают в жире (с. 425). Готовые помидки посыпают рафинированной пудрой.

	БРУТТО	НЕТТО
1057. Чебуреки		
Мука пшеничная	4500	4500
Молоко	1750	1750
Соль	50	50
Масса теста	—	6000
Баранина	5033	3600
Лук репчатый	893	750
Вода	750	750
Соль	75	75
Перец черный молотый	10	10
Масса фарша	—	5000
Масса полуфабриката	—	11000
Масло растительное или топ. фритюрный	850	850
Масло растительное для смазки инвентаря	25	25
Выход	—	100 шт. по 110 г

Замешивают тесто, как для дранил соевых (с. 431), раскатывают его в виде лепешек массой 60 г на смазанном растительным маслом столе, кладут на них по 50 г фарша, края соединяют, придавая изделию форму полумесяца.

Для фарша баранину и лук пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем и разводят водой.

Жарят чебуреки во фритюре (с. 425).

1058. Ватрушки	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	из дрожжевого теста ^а	из пресного слоеного теста ^б
Тесто дрожжевое № 1024	5800	—
Тесто слоеное № 1025	—	5800
Мука на посып	174	157
Фары № 1069 или помидо	3000 3030/3000*	3000 3030/3000*
Меланк для смазки ватрушек	150	150
Жир для смазки листов	25	—
Выход	100 шт. по 75 г 200 шт. по 36 г	100 шт. по 75 г 200 шт. по 36 г

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарниги массой 59 или 29 г, укладывают на швом вниз на лист, смазанный жиром, дают небольшую расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое наполняют начинкой по 30 или 15 г соответственно.

После полной расстойки ватрушки смазывают меланком при температуре 230-240°C 6-8 мин.

При приготовлении ватрушек с помидо меланком смазывают только края теста. При этом смазывать края теста следует только до заполнения ватрушек помидо.

Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 58 или 29 г для каждой ватрушки. Края кружков загибают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком. Лепешки укладывают на листы, промазывают их в нескольких местах и заполняют начинкой по 30 или 15 г соответственно. Ватрушки смазывают меланком и сразу же выпекают при температуре 230-250°C в течение 15-20 мин.

1059. Ватрушки венгерские

Расход сырья и полуфабрикатов, г

Мука пшеничная высшего сорта	3200
в том числе мука на посып	128
Масло сливочное	2000
Молоко	1428
Меланк	200
Дрожжи (прессованные)	143
Соль	50
Масса теста	6900
Творог	1714
Мука пшеничная высшего сорта	228
Сахар	657
Меланк	151
Лимон	80
Масса фарша	2800
Рафинированная пудра	200

Выход

100 шт. по 85 г

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, просеивают и просеивают. Для этого тесто охлаждают до температуры 15-17°C и раскатывают на подпыленном мукой столе в продолговатый прямоугольный пласт толщиной 20-25 мм. На две трети поверхности пласта теста ровным слоем намазывают размягченное масло. Затем свободным концом пласта покрывают полностью намазанной маслом поверхности, на которую, в свою очередь, кладут покрытый маслом второй конец пласта.

В результате получается 3 слоя теста, между которыми равномерно распределено масло. Края теста тщательно загибают. Затем пласт теста раскатывают, смазывают маслом так, чтобы

* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при переработке.

противоположные концы его соединяются в середине, раскатывают и повторяют этот процесс еще 1-2 раза. После этого тесто раскатывают в течение 20-30 мин, раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и разрезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают творожный фарш (28 г), завертывают изделие конвертом, края заглаживают, выдерживают в течение 10 мин и затем выпекают при температуре 230-240°C 15-20 мин.

Для фарша творог перемешивают с меланжем, мукой и сахаром, режут целлюлозным удалителем семян и всю смесь пропускают через проточную машину.

Охлажденные изделия посыпают рафинадной пудрой.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов, г		
	1064. Раскатан с массой или рыбой массой 143 г*	1064. Раскатан закусочная массой 50 г	1062. Раскатан московские массой 210 г
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов	7800	2950	10000
в том числе мука на подпыл	312	118	400
Сезар	300	110	500
Маргарин столовый	400	150	500
Меланж	700	350	—
Соль	80	30	110
Дрожжи (прессованные)	140	90	150
Вода для замеса теста	2800	1000	4300
Масса теста (оболочка)	12000	4500	15000
Фарш №№ 1049, 1056 или фарш №№ 1050, 1053-1055, 1058, 1067, 1068	4000	1500	7500
Жиры для смазки листов	25	15	40
Выход (шт.)	100	100	100

Тесто для раскатыва с влажностью 38% готовят сыпным способом (с.423). Из готового теста формируют шарик массой 120, 45 или 150 г, раскатывают в течение 5-10 мин и раскатывают на круглые лепешки на середину которых кладут фарш по 40, 15 и 75 г соответственно. Затем края теста заглаживают веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Сформованные раскатаные укладывают на смазанный жиром лист, дают расстояться, затем смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230-240°C 8-10 мин.

1063. Купебашки	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	на дрожжевого теста*	на пресного слоеного теста*
Тесто дрожжевое № 1024	6000	—
Тесто слоеное № 1025	—	4300
Мука на подпыл	180	126
Фарш №№ 1049-1068	5300	5300
Меланж для смазки купебашки	100	100
Жиры для смазки листов	25	—
Выход	10000	10000

* При отпуске раскатыва с мясом на фарш можно положить 7 г сваренного вкрутую и надувленного или нарезанного кружочками яйца, а при отпуске раскатыва с рыбой — 7 г мелко порезанной моркови или сельди. Мясо слоеного раскатыва с яйцом или сельдью — 150 г.

Дрожжевое тесто для кулебяк готовят старым способом. 600 г теста раскатывают в лист толщиной 1 см и шириной 18-20 см. на середину листа по всей его длине кладут фарш (530 г). Края теста соединяют над фаршем и зашивают.

Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист, укрывают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их мелким. и оставляют для расстойки. Можно такое раскатанное тесто положить на полотенце, на нем сформовать кулебяку и выложить ее на смазанный жиром лист. Перед выпечкой ее смазывают мелким и сверху прокалывают в 2-3 местах. Выпекают изделия при температуре 220-240°C 45-60 мин.

Слоеное тесто для кулебяк готовят так же, как описано на с. 426, и формируют так же, как кулебяку из дрожжевого теста. На кулебяку массой 1 кг идет 630 г теста и 530 г фарша.

Сформованные кулебяки из слоеного теста смазывают мелким, прокалывают сверху в 2-3 местах и выпекают при температуре 210-230°C в течение 35-45 мин.

Кулебяки перед отпуском разрезают на порции по 100 или 150 г. Подают в горячем и холодном виде.

Кулебяки можно выпекать массой по 500 г и более.

1064. Колбасные, мясные изделия, заливочные в тесте

Расход сырья и полуфабрикатов, г

Сосиски	5128/5000*
или сардельки	5128/5000*
или колбаса вареная	5728/5000*
или котлеты из говядины	
или свиные № 608	5000
или свиные, или телятние, или бараньи жареные № 542	5000
Тесто (для простых парожков печеных) № 1024	5800
Мука на подпыл	174
Жир для смазки листов	100
Яйца или желтки для смазки изделий	300

Выход

100 шт. по 100 г

Предварительно сваренные сосиски, вареную, обжаренную колбасу или жареные котлеты и порции мяса охлаждают и закладывают в тесте в виде рулетов или парожков овальной формы. Шов у парожков делают сверху, и часть его можно оставить незащипанной, с тем чтобы был виден заливочный продукт.

Изделия смазывают яйцом или мелким и выпекают в течение 20-30 мин при температуре 230-240°C.

МУЧНЫЕ ГАРНИРЫ

	БРУТТО	НЕТТО
1065. Клецки		
Мука пшеничная	308	308
Масло сливочное или маргарин столовый	35	35
Яйца	2 $\frac{1}{3}$ шт.	88
Бульон, вода или молоко	483	483
Соль	9	9
Масса теста	—	900
Выход	—	1000

* В числителе указан массы брутто, в знаменателе — масса готового продукта.

В воду или бульон, или молоко кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, посыпав, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70°C, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто заматывают в виде жута и варят на кусочках массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

В качестве самостоятельного блюда клецки отпускаяют по 150-200 г на порцию. При отпуске поливают сливочным маслом (7-10 г) или сметаной (20-25 г).

	БРУТТО	НЕТТО
1066. Лапша домашняя		
Мука пшеничная	875	875
Мука на подпыл	60	60
Яйца	6 $\frac{1}{2}$ шт.	250
Вода	175	175
Соль	25	25
Выход подсушенной лапши	—	1000

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку на вымке 1-го сорта и замешивают пружное тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм. Пересыпанные мукой листы складывают один на другой, нарезают их на полосы шириной 3,5-4,5 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или сосиской.

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50°C.

	БРУТТО НЕТТО 1-й вариант		БРУТТО НЕТТО 2-й вариант	
1067. Гренки из пшеничного хлеба				
Хлеб пшеничный	1875	1575	1435	1205
Масло сливочное	—	—	205	205
Выход	—	1000	—	1000

Пшеничный хлеб очищают от корок*, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу (1-й вариант) или нарезают ломтиками и обжаривают в масле (2-й вариант).

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1068. Гренки с сыром						
Хлеб пшеничный	1385	1165	1480	1250	—	—
Сыр	386	350**	268	261**	—	—
Масло сливочное	115	115	100	100	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Битоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром, обрызгивают растопленным маслом и поджаривают в жарочном шкафу.

* Корки хлеба используют для приготовления шариковых сухарей.

** Масса тертого сыра.

1069. Гренки острые

	БРУТТО		НЕТТО	
Хлеб пшеничный	1010	850	1112	935
Сыр	435	394*	385	349**
Яйца** (желтки)	10 шт.	160	8 $\frac{3}{4}$ шт.	140
Масло сливочное	100	100	85	85
Томатная паста	80	80	70	70
Перец красный молотый	1	1	—	—

Выход

— 1000

— 1000

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками треугольной формы (4 x 6 см) толщиной 0,5 см и слегка обжаривают на масле (12% от общей массы хлеба) с обеих сторон. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, добавляют желтки, маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба, укладывают их на кондитерский лист и выпекают в жарочном шкафу.

1070. Гренки для горюшка, овощных пюре и других блюд

	БРУТТО	НЕТТО
Хлеб пшеничный	36	30
Молоко	25	25
Яйца	1/5 шт.	8
Сахар	3	3
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5

Выход

—

50

Хлеб, нарезанный в форме треугольника или ромба, замачивают в молочном масле с сахаром и жарят на масле до образования поджаристой корочки.

1071. Вертуха с брынзой

Мука пшеничная высшего сорта	2940	2940
Вода	920	920
Масло сливочное	800	800
Масло растительное	410	410
Уксус 3%-ный	100	100
Брынза	5000	4800
Яйца	22 шт.***	880

Выход

—

10000

Из муки, воды, уксуса и соли замешивают тесто и дают расстояться 40-50 мин. Затем тесто делят на куски массой 0,5 кг, придают им круглую форму, раскатывают еще 30-40 мин, раскатывают, переминают на чистое полотенце и руками растягивают до толщины папирусной бумаги. Поверхность теста смазывают смесью растопленного сливочного и растительного масла и посыпают фаршем из брынзы, предварительно нарезанной на мелкой терке и смешанной со желтками яиц.

Тесто заворачивают в виде рулета, который затем скручивают, получая изделие в форме спирали. Вертуху кладут на лист, смазанный растительным маслом (15-20% от общего количества), поверхность изделия смазывают яйцом, между витками спирали — растительным маслом и выпекают при температуре 220-240°C 15-20 мин.

Горячую вертуху смазывают сливочным маслом (15-20% общего количества) и накрывают чистым полотенцем, чтобы смягчилась корочка.

Вертуху отпускают в виде гарнира к коронке. Как самостоятельное блюдо вертуху можно выпекать с фаршем творожным (рец. № 1070) или яблочным (рец. № 1071, вариант 1-й) и отпускать порциями по 100-150 г.

* Масса тертого сыра.

** Белок яиц используют для прищипывания безмолочных полуфабрикатов.

*** В том числе 4 шт. на каждую изветин перед выпечкой.

	БРУТТО	НЕТТО
1072. Профитролин		
Мука пшеничная	650	650
Масло сливочное	300	300
Яйца	20 шт.	600
Вода	650	650
Сахар	10	10
Соль	15	15
Масса теста	—	2275
Маргарин для смазки листов	15	15

Выход — 1000

В воду добавляют масло, соль, сахар. Добавят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5-6 мин. Затем тесто охлаждают до 60-70°C и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Завернутое тесто охлаждают из кондитерского мешка на смазанный жиром лист в виде мелких шариков диаметром 1 см и выпекают при температуре 180-200°C в течение 30-35 мин.

Профитролин кладут в бульон при откусе или подают отдельно.

1073. Волованы

Мука пшеничная высшего сорта	2265	2265
в том числе мука на подпыл	91	91
Маргарин столовый	1505	1505
Меланк	200	200
Уксусная эссенция 80%-ная	3,5	3,5
Соль	25	25
Вода	800	800
Масса теста	—	4700
Меланк для смазки волованов	100	100

Выход — 100 шт. по 40 г
или 200 шт. по 20 г

Из пресного слоеного теста раскатывают пласт толщиной 5 мм и гофрированной вилкой круглой или овальной формы вырезают лепешки по две на каждой волован.

Половину лепешек укладывают на смазанный холодной водой лист и смазывают их мелким. На них насаживают вторые лепешки с вырезанной серединкой. Шпатель смазывают мелким и выпекают при температуре 250-260°C в течение 25-30 мин.

Для крутонов из раскатанного теста вырезают овальной гофрированной вилкой лепешки, которые укладывают на лист, смазывают мелким и выпекают.

Волованы и крутоны используют для приготовления тортишек и холодных закусок и вторых блюд.

1074. Карзиночки (тарталетки) для закусок

Мука пшеничная	1657	1657
Маргарин столовый	386	386
Молочко	386	386
Сметана	200	200
Меланк	228	228
Сахар	57	57
Соль	17	17
Масса теста	—	2841

Выход — 100 шт. по 25 г

В молоко растворяют меланж, сахар, соль, добавляют муку (50%), разрыхлитель выпечки и сметану. Все взмешивают до однородной консистенции и добавляют остальную муку. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и вырезают кружочки по размеру формочек. Вырезанные кружочки вкладывают в формочки, прижимают жестко к внутренней поверхности формы, прокатывают в нескольких местах, заполняют их горохом или крупой для сохранения формы и выпекуют. Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, их вынимают из формочек, охлаждают от крупы, охлаждают, заправляют различными салатами, мясными, рыбными продуктами и подают как холодную закуску.

Из данного теста могут быть выпечены корзиночки массой по 40 г или лепешки по 30-30 г для тарталеток, кавале.

ФАРШИ

В разделе приводятся рецепты фаршей из картофеля, овощей, сушеных грибов, риса, субпродуктов, рыбы, мяса, творога, яиц. Эти фарши предназначены для приготовления мучных изделий — пирожков, ватрушек, кулебак и др.

Нормы расхода продуктов в рецептурах даны на 1 кг выхода готового фарша с учетом потерь при порционировании: 1% — для мясных, овощных, творожных, грибных; 1,5% — для яичных, рисовых, яблочных и 2% — для рыбных фаршей.

Муку, указанную в рецептурах, используют для приготовления белого соуса, которым заправляют фарш. Соус готовят на бульоне, полученном при варке или тушении мяса, рыбы, грибов и других продуктов, из которых готовят фарш. Для 1 кг фарша используют 100-150 г соуса. При этом выход фаршей не изменяется.

При изготовлении фаршей допускается заменять репчатый лук — зеленым или сушеным луком; яйца — сухим яичным порошком или мелким; свежую зелень петрушки, укропа, сельдерея — сушеной или соленой зеленью.

Коэффициенты замены репчатого лука, яиц, зелени приведены в табл. 36 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд".

Сухой яичный порошок перед введением в фарш смешивают с четырехкратным количеством воды и запекают до готовности в жарочном шкафу. Полученный омакет мякоть режут.

Фарш следует готовить в небольших количествах по мере их реализации. Готовые фарши следует немедленно охладить, не допуская заморозки. Хранить фарш без охлаждения не разрешается. Оставлять фарш на следующий день не допускается.

Нормирование сырья и полуфабрикатов	1975. Фарш мясной с яйцом		1976. Фарш мясной с яйцом		1977. Фарш мясной с мясом*		1978. Фарш мясной с рисом и яйцом	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Говядина (котлетное мясо)	1709	1258	1477	1067	1359	1000	1207	888
или свинина (котлетное мясо)	1303	1110	—	—	1035	882	920	784
или баранина, козлятина (котлетное мясо)	1676	1198	—	—	1331	952	1183	846
Мargarин столовый	40	40	60	60	60	60	40	40
Лук репчатый	119	100	100	84	100	84	100	84
Масса пассерованного лука	—	50	—	42	—	42	—	42
Крупа рисовая	—	—	—	—	100	100	75	75
Масса вареного риса	—	—	—	—	—	280	—	210
Мука пшеничная	10	10	10	10	8	8	9	9
Яйца	—	—	3 $\frac{1}{2}$ шт.	129	—	—	2 $\frac{3}{20}$ шт.	86

* При изготовлении фаршей для блинчиков крупу рисовую допускается заменять крупой манной или гречневой или перловой с учетом их развариваемости.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Перец черный молотый		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль		10	10	10	10	10	10	10	10
Петрушка (зелень)*		9	7	—	—	9	7	9	7
Выход		—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

Первый способ приготовления мясного фарша с луком. Колетное мясо промывают, нарезают на куски и обжаривают на жире, после чего мясо перекалывают в глубокую посуду, добавляют бульон или воду (15-20% к массе мяса) и тушат при слабом кипении до готовности. Тушеное мясо и предварительно пассерованный лук измельчают в мясорубке. Пассерованную с жиром муку разводят бульоном, оставшимся после тушения мяса, и проваривают. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень и перемешивают.

Второй способ приготовления фарша. Сырое мясо пропускают через мясорубку с двумя решетками. Фарш кладут на смазанный жиром глубокий противень слоем не более 3 см и периодически помешивая, обжаривают до готовности в жарочном шкафу. Затем выкладываются из мяса сок сливают и готовят на нем белый соус. Обжаренное мясо смешивают с пассерованным луком, еще раз пропускают через мясорубку с одной решеткой. Фарш заправляют белым соусом, солью, перцем, мелко нарезанной зеленью и перемешивают.

При приготовлении мясного фарша с яйцом, рисом или рисом и яйцом в готовый мясной фарш добавляют соответственно рубленые яйца или рассыпчатую рисовую кашу, или смесь яиц с рисовой кашей.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1079 Фарш мясной						
1-й вариант						
Печень	800	736	1000	920	1400	1288
Сердце	321	273	428	364	—	—
Печень (говяжья)	281	233	—	—	—	—
Мargarин столовый	80	80	60	60	60	60
Лук репчатый	100	84	100	84	100	84
Масса пассерованного лука	—	42	—	42	—	42
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Субпродукты промывают и нарезают на куски. Сердце нарезают на две-четыре части и тщательно промывают до полного удаления сгустков крови.

Подготовленные сердце и легкие отваривают в подсоленной воде, а печень жарят. Субпродуктам пропускают через мясорубку, кладут слои не более 2-3 см на предварительно разогретые противни с маргарином и обжаривают при помешивании.

В эту массу добавляют пассерованный репчатый лук, белый соус, соль, перец и перемешивают.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1080. Фарш мясной				
2-й вариант				
Легкие	1359	1250	1369	1278
или сердце	1765	1500	1804	1533
или печень (говяжья)	1594	1323	1630	1353
Margarин столовый	60	60	60	60

* Здесь и далее фарш можно готовить без добавления зелени.

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	119	100	100	84
Масса пассерованного лука	—	50	—	42
Мука пшеничная	10	10	10	10
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	10	10	10	10

Выход — 1000 — 1000

Фарш из субпродуктов готовят так, как указано в предыдущей рецептуре

	БРУТТО	НЕТТО
1081. Фарш янверный с кашей		
Фарш янверный №№ 1053, 1054	—	520
Каша рисовая, пшеничная гречневая или перловая расфасованная № 679	—	490

Выход — 1000

В янверный фарш добавляют расфасованную кашу и перемешивают.

Наименование сырья и полуфабрикатов	1082. Фарш рыбный		1083. Фарш рыбный с рисом		1084. Фарш рыбный с рисом и вишней	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Окунь морской*	1555	1026	1136	750	1295	855
или треска*	1405	1026	1027	750	1171	855
или сом (кроме океанического)	2280	1026	1667	750	1900	855
или судак	2138	1026	1563	750	1781	855
или филе сазана, выработанное промышленностью	1115	1026	815	750	929	855
Масса готовой рыбы**	—	841	—	615	—	701
Крупа рисовая	—	—	120	120	40	40
Масса вареного риса	—	—	—	336	—	112
Вишня сушеная (промышленная)	—	—	—	—	46	46
Масса вареной вишни	—	—	—	—	—	138
Лук репчатый	150	126	100	84	50	42
Масса пассерованного лука	—	63	—	42	—	21
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10
Маргарин столовый	100	100	40	40	40	40
Петрушка (зелень)	9	7	9	7	9	7
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	12	12	12	12	12	12

Выход — 1000 — 1000 — 1000

Филе окуня морского или трески, или сома, или судака без кожи и костей или с кожей без костей, или филе сазана промышленной выработки нарезают на куски и припускают. Готовую рыбу измельчают, добавляют пассерованный лук, зелень петрушки, белый соус и тщательно перемешивают.

* Нормы закладки даны на окуня морского, треску потрошенные обезглавленные.

** При изготовлении рыбной фаршей допускается использование рыб других пород с мелкими чешуйками и без мелких костей.

При приготовлении фарша рыбного с рисом готовый рыбный фарш смешивают с рассыпчатым рисом; фарша рыбного с рисом и визгой — с рассыпчатым рисом и подготовленной визгой.

Сухую визгу перся отвариваем закаливают на 2-3 ч в холодной воде и варят до полного размягчения в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды).

Готовую визгу измельчают или пропускают через мясорубку, после чего прогревают с растопленным маргарином.

Из визги можно готовить самостоятельный фарш так же, как фарш рыбный с рисом и визгой, заменив массу готовой рыбы эквивалентным количеством визги.

	БРУТТО НЕТТО 1-й вариант		БРУТТО НЕТТО 2-й вариант	
	1085. Фарш картофельный с грибами или луком			
Картофель	1017	740*	1209	880*
Лук репчатый	214	90*	310	130*
Грибы сушеные	90	180*	—	—
Масло растительное	30	30	40	40
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком или вареными нарезанными грибами и луком.

Наименование сырья и полуфабрикатов	1086. Фарш из свежей капусты		1087. Фарш из квашеной капусты	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокачанная свежая	1500	1200	—	—
Капуста квашеная	—	—	1589	1112
Маргарин столовый	70	70	48	48
Масса готовой капусты	—	900	—	945
Яйца	2 $\frac{1}{2}$ шт.	100	—	—
или лук репчатый	238	200	95	80
Маргарин столовый	30	30	12	12
Масса пассерованного лука	—	100	—	40
Сахар	—	—	15	15
Перец черный молотый	0,2	0,2	0,2	0,2
Петрушка (зелень)	14	10	14	10
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным жиром и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°C. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Для приготовления фарша из квашеной капусты капусту перебирают, отжимают (если она очень кислая, ее следует промыть несколько раз в холодной воде и тщательно отжать), мелко режут, кладут в широкую посуду с толстым дном с разогретым маргарином слоем не более 3-4 см

* Масса овощей и грибов указана после тепловой обработки.

И при периодическом помешивании слегка обжаривают, затем добавляют небольшое количество жидкости (воды, бульона) — 5-6% от массы капусты и при слабом нагреве тушат до готовности. В конце тушения жидкость должна полностью испариться. В соевую капусту добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, сахар, перец, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают.

Наименование сырья и полуфабрикатов	1002. Фарш морковный		1009. Фарш морковный с яйцом		1098. Фарш морковный с рыбom	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	1359	1087	1183	946	1019	815
Масса головной моркови	—	1000	—	870	—	750
Крупа рисовая	—	—	—	—	89	89
Масса вареного риса	—	—	—	—	—	250
Яйца	—	—	3 $\frac{1}{4}$ шт.	—	130	—
Сахар	10	10	10	10	10	10
Маргарин столовый или масло сливочное	50	50	60	80	60	80
Соль	8	8	8	8	8	8
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Морковь очищают, промывают и пропускают через сито, затем припускают в небольшом количестве воды (8-10% к массе нетто моркови) с жиром. К припущенной моркови добавляют соль, сахар, вареные рубленые яйца или рассыпчатый рис и перемешивают.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1091. Фарш из зеленого лука с яйцом						
Лук зеленый	—	—	1031	825	1106	885
Маргарин столовый	—	—	70	70	50	50
Яйца	—	—	3 шт.	120	2 шт.	80
Петрушка (зелень)	—	—	20	15	20	15
Соль	—	—	12	12	12	12
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Зеленый лук очищают, промывают, обсушивают, мелко режут, соединяют с рублеными яйцами, растопленным маргарином, солью, мелко нарезанной зеленью и перемешивают.

	БРУТТО	НЕТТО
1092. Фарш грибной		
Грибы сушеные	410	410
Масса вареных грибов	—	820
Маргарин столовый или масло растительное	50	50
Лук репчатый	100	84
Масса пассерованного лука	—	42
Мука пшеничная	10	10
Перец черный молотый	0,2	0,2
Соль	20	20
Выход	—	1000

Сушеные белые грибы тщательно промывают, а затем отваривают. Полученный отвар процеживают и используют для приготовления белого соуса. Вареные грибы моют, обсушивают, пропускают через миску. Измельченные грибы слегка поджаривают, добавляют пассерованный лук, перец, соль, соус и все тщательно перемешивают.

	БРУТТО НЕТТО		БРУТТО НЕТТО	
	1-й вариант		2-й вариант	
1097. Фарш яблочный				
Яблоки свежее	1150	1012	1186	830
Сахар	300	300	200	200
Выход	—	1000	—	1000

1-й вариант. Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают сахаром, добавляют воду (20-30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожуры, соответственно увеличив массу брутто.

2-й вариант. У яблок удаляют семенное гнездо и кожуру, а затем нарезают ломтиками (или кубиками) и пересыпают сахаром.

1098. Фарш вишневый

Вишня	1550	1240	1013	810
Сахар	150	150	190	190
Крупа манная	—	—	70	70
Выход	—	1000	—	1000

1-й вариант. У вишни удаляют плодоножку и косточки, промывают, пересыпают сахаром и оставляют на 2-4 ч в прохладном месте. Выделившийся сок отделивают, а мякоть используют для фарш.

2-й вариант. У вишни удаляют плодоножки и косточки. Мякоть вишни пересыпают сахаром и прогревают до температуры 30-40°C. Затем при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш не более 30 мин при температуре 90-95°C.

Перед употреблением охлаждают.

УКРАИНСКИЕ БЛЮДА

Приправы и специи не указаны в рецептурах. Нормы расхода их на блюдо (масса нетто) следующие: лаврового листа, перца горького или душистого, гвоздики, корицы по 0,01 г, зелени петрушки или укропа 2-4 г.

В тех случаях, когда специй требуется больше, они даны в рецептуре. Норма продуктов на супы рассчитана на выход 300 г.

	БРУТТО	НЕТТО
1099. Сельдь в маринаде		
Лук репчатый	18	15
Морковь	13	10
Масло растительное	5	5
Уксус 3%-ный	20	20
Сахар	3	3
Специи	0,02	0,02
Выход	—	100

Филе вымоченной сельди укладывают в стеклянную или фарфоровую посуду, заливают холодным маринадом и маслом и выдерживают в холодном месте в течение суток. Подают вместе с маринадом.

Приготовление маринада: уксус разводят равным количеством воды, добавляют сырой шинкованный лук, вареную морковь, лавровый лист, гвоздику, душистый перец, корицу и сахар и нагревают до кипения.

1100. Фасоль протертая холодная

Фасоль	75	75
Лук репчатый	36	30
Масло растительное	10	10
Уксус 3%-ный	5	5
Лук зеленый	5	4
Выход	—	185

Вареную фасоль, половину сырого и половину пассерованного лука пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем; при отпуске укладывают горкой, поливают маслом, уксусом и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

1101. Икра из свежей рыбы

Икра судака	100	90
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	5	5
Уксус 3%-ный	5	5
Специи	—	—
Зелень петрушки	5	4
Выход	—	100

Икру освобождают от пленки, заливают кипятком и дают постоять 10 мин. Затем сливают жидкость, заправляют солью, уксусом и перцем, добавляют рубленый лук, масло и дают постоять один час.

При отпуске посыпают зеленью петрушки.

1102. Борщ украинский

Говядина	77	57
Кости	—	—
Свиная	75	60
Капуста свиная	100	80
Картофель	133	100
Морковь	25	20
Петрушка	10	8
Лук репчатый	10	15
Чеснок	2	1,5
Томат-пюре	20	20
Мука пшеничная	3	3
Шпик	5	5
Сало свиное	10	10
Сахар	5	5
Уксус 3%-ый	5	5
Перец	0,1	0,1
Перец болгарский	13	10
Сметана	15	15
Зелень петрушки и укропа	5	4

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, уксус, жир, сахар и тушат до готовности. Морковь и петрушку, нашинкованные соломкой, лук, нарезанный дольками, пассеруют с жиром.

В бульон кладут нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варят 10-15 мин, затем добавляют тушеные и пассерованные овощи, поджаренную муку, болгарский перец, сметану и варят до готовности. Готовый борщ заправляют перед подачей чесноком, растертым с зеленью и шпиком. При отпуске в борщ добавляют сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

1103. Борщ сельдяной

Кости	—	—
Баранина	54	39
Свиная	75	60
Капуста свиная	100	80
Картофель	100	75
Фасоль	20	20
Яблоки	10	8
Морковь	13	10
Лук репчатый	18	15
Петрушка (корень)	10	8
Петрушка (зелень)	5	4
Сало свиное	5	5
Шпик	10	10
Томат-пюре	15	15
Специи	0,2	0,2
Квас свекольный	50	50
Сметана	15	15

Свеклу нарезают соломкой и тушат с томатом-пюре и свекольным соком. В бульон закладывают капусту, нарезанный кубиками картофель и варят до полуготовности, затем кладут тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, вареную фасоль и варят 15-20 мин. После этого вводят нарезанные яблоки, лавровый лист, перец душистый, все заправляют толченым шпиком. При отпуске кладут баранину и сметану. Можно отпускать с 2-3 пампушками.

1104. Борщ зеленый украинский

Кости	100	100
Свекла	63	50
Картофель	147	110
Морковь	25	20
Петрушка	10	8
Лук репчатый	18	15
Лук зеленый	10	8
Щавель	79	60
Шпинат	81	60
Мука пшеничная	3	3
Яйца	1/2 шт.	20
Сахар	3	3
Уксус 3%-ный	5	5
Сало свиное	15	15
Специи	—	—
Сметана	15	15

Свеклу нарезают соломкой, посыпают солью, добавляют уксус, перетирают, кладут в кастрюлю, добавляют жир, собранный с бульона, сахар и тушат до готовности.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками, свеклу, пассерованные коренья, лук и варят.

За 10 мин. до готовности кладут щавель, яворовый лист, перец душистый, шпинат.

1105. Борщ Киевский

Говядина	44	32
Баранина (грудина)	43	31
Свекла	75	60
Капуста	100	80
Картофель	100	75
Фасоль	10	10
Морковь	13	10
Сельдерей	10	7
Лук репчатый	18	15
Петрушка	10	8
Томат-пюре	20	20
Яблоки	23	20
Квас свекловичный	75	75
Шинг	5	5
Сало свиное	5	5
Специи	—	—
Сахар	3	3
Сметана	15	15

Мясо заливают свекловичным квасом, горячей водой и варят. Свеклу, нарезанную соломкой, тушат с мясом нарубленной бараниной. В кипящий бульон закладывают намыливающую капусту, нарежьте кубиками картофель и варят до полуготовности, затем добавляют сваренную фасоль, пассерованные коренья и лук, тушеную свеклу и баранину, сахар, шинг, томленный с сыром луком и зеленой петрушкой, нарезанные яблоки, яворовый лист, перец душистый и варят до готовности. При отпуске борщ заправляют сметаной и посыпают зеленью.

1106. Борщ польский

Говядина	109	81
Свекла	75	60
Капуста свежая	200	160

	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	19	15
Петрушка (корень)	10	8
Петрушка (зелень)	5	4
Лук репчатый	18	15
Помидоры свежие	70	60
Сало свиное	10	10
Сметана	15	15
Специи	—	—

Очищенную свеклу варят до полуготовности, затем нарезают соломкой, закладывают в кипящий бульон вместе с шинкованной капустой и варят, после этого кладут пассерованные корни, лук, поджаренные и протертые свежие помидоры, лавровый лист, перец душистый и варят до готовности. Отпускают с мясом и сметаной.

1107. Борщ черниговский

Кости	—	—
Говядина	54	40
Свекла	75	60
Капуста свежая	150	120
Фасоль	10	10
Картофель	100	75
Кабачки	38	25
Помидоры	18	15
Яблоки	29	25
Петрушка	7	5
Лук репчатый	18	15
Томат-пюре	10	10
Сало свиное	10	10
Специи	—	—
Сметана	15	15
Зелень	5	4

Свеклу и томат-пюре готовят так же, как на украинский борщ. Фасоль варят отдельно. В бульон закладывают нарезанный кубиками картофель, шинкованную капусту, варят 15-20 мин., добавляют поджаренные кабачки, нарезанные кубиками, отваренную фасоль, тушеную свеклу, пассерованные корни, нарезанные яблоки, свежие помидоры (дольками), специи и варят до готовности.

Готовый борщ заправляют сметаной и посыпают зеленью петрушки или укропом.

1108. Борщ молдавский

Гусь	108	67
или курница	100	67
Свекла	75	60
Капуста свежая	100	80
Картофель	100	75
Морковь	13	10
Петрушка	10	8
Лук репчатый	18	15
Шамп.	15	5
Сало свиное	5	5
Томат-пюре	10	10
Перец	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Сахар	3	3
Уксус 3%-ный	5	5
Сметана	15	15

БРУТТО

НЕТО

Для галушек:

Мука пшеничная или гречневая	30	30
Яйца	1/10 шт.	4
Бульон или вода	45	45
Соль	1	1

Борщ готовят так же, как украинский.

Приготовленные галушки в кипящую воду всыпают 1/3 часть муки хорошо размешивают и складируют с огня, затем охлаждают, добавляют яйца, остальную муку и вымешивают; после чего тесто кладут столовой ложкой в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. При отпуске в борщ кладут галушки, сметану и посыпают зеленью.

1109. Огуречник по-домашнему

Кости	100	100
Сердце	97	88
Картофель	147	110
Морковь	25	20
Петрушка	40	30
Сельдерей	15	10
Лук репчатый	24	20
Огурцы соленые	75	45
Шпинат или салат	54	40
Мука пшеничная	5	5
Сало свиное	10	10
Специи	—	—
Сметана	15	15
Зелень петрушки или укропа	3	2

Кости и сердце варят (отдельно) до готовности. Очищенные, промытые и нарезанные дольками овощи жарят.

В кипящий бульон закладывают картофель, очищенные от кожуры и протушенные огурцы пассерованные нарезанные дольками овощи и лук, нарезанное кусочками выренное сердце и все варят до готовности. Всыпают нарезанные листья салата или шпината, муку, огуречный рассол по вкусу и специи. При отпуске в огуречник кладут сметану и посыпают зеленью.

1110. Капустняк с грибами

Капуста квашеная	200	140
Картофель	100	75
Морковь	25	20
Пастернак	10	8
Сельдерей	8	5
Лук репчатый	18	15
Грибы сушеные	15	15
Масло растительное	10	10
Сахар	3	3
Специи	—	—

Капусту тушат до готовности с грибами, бульоном и сахаром. В грибной бульон кладут картофель, капусту, варенные шинкованные грибы слегка пассерованные овощи, лавровый лист, перец горький и варят до готовности.

БРУТТО

НЕТТО

III. Суп с галушками по-пятицки

Картофель	133	100
Лук репчатый	30	25
Мука пшеничная 1-го сорта	50	50
Яйца	1/4 шт.	10
Шамп	15	15
Зелень	5	4

Готовят пресное тесто так же, как для вареников. От целого куска теста отрывают небольшие кусочки-галушки. В бульон закладывают картофель, нарезанный кубиками, и варят до полуготовности, затем кладут галушки, пассерованный лук, перец горошком, ядровый лист, соль и варят еще 5-7 мин. При отпуске суп посыпают укропом.

III2. Юшка по-мысывскому
(суп оловинный)

Потроха птицы	181	125
Картофель	133	100
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	10	8
Лук репчатый	18	15
Лук зеленый	12	10
Пшено	30	30
Шамп	5	5
Зелень петрушки	5	4

Куриные потроха варят до готовности. В бульон закладывают пшено, нарезанный кубиками картофель, слегка пассерованные морковь и лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют душистый перец, ядровый лист. При отпуске посыпают рубленым зеленым луком и зеленью петрушки.

III3. Котлеты по-молдавски

Говядина	140	104
Шамп	10	10
Сухари	12	12
Чеснок	3	2,4
Вода	10	10
Перец	0,01	0,01
Сало топленое	6	6
Гарнир	—	150
Выход	—	250

Мясо пропускают два раза через мясорубку, добавляют в него измельченное сало, чеснок, соль, молотый перец, перемешивают и готовят котлеты. Отпускают с жареным картофелем.

III4. Жаркое по-домашнему

Говядина	161	119
Картофель	253	190
Лук репчатый	18	15
Морковь	25	20
Сало топленое	15	15
Томат-пюре	15	15
Чеснок	2	1,5

	БРУТТО	НЕТТО
Перец	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Бульон	75	75
Огурцы свежие или соевые	53	30
Выход	—	350

Картофель и морковь нарезают крупными кубиками и обжаривают, добавляют сырой рубленый лук, посыпают перцем и перемешивают. Полученную смесь кладут в сотейник; сверху вперемешку с обжаренным и тушеным до полуготовности мясом, заливают бульоном, добавляют перец, лавровый лист и тушат до готовности. Жаркое подают с огурцами, посыпая растертым чесноком и зеленью.

1115. Битки по-селянски

Говядина	128	95
Лук репчатый	12	10
Мука пшеничная	5	5
Сало топленое	8	8
Грибы сушеные	10	10
или свежие	30	23
Лук репчатый	55	46
Грибной бульон	75	75
Перец	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Томат-пюре	10	10
Гарнир:		
Картофель	—	150
Выход	—	325

Мясо пропускают через крупную решетку мясорубки. Добавляют рубленый репчатый лук, перец, соль, формируют битки, панируют в муке и жарят. Часть просеянного лука кладут на дно сотейника, поверх укладывают отваренные грибы и обжаренные битки, снова слой лука и грибов, заливают грибным соусом и тушат до готовности. Отпускают битки с тушеным картофелем с грибами и подливают соусом, в котором они тушились.

1116. Крученики волынские

Говядина	169	125
Капуста свежая	300	240
Сало свиное	7	7
Шнит	25	25
Бульон	75	75
Мука	8	8
Лук репчатый	18	15
Томат-пюре	15	15
Сыр	5	5
Уксус 3%-ый	5	5
Перец	0,01	0,01
Выход	—	310

Мясо нарезают тонкими ломтиками, обжаривают такой солью и посыпают перцем. Тушеную капусту укладывают на каждый кусочек мяса, заворачивают, панируют в муке и обжаривают. Обжаренные крученики складывают в сотейник, на них кладут тонкие кусочки шпига, заливают мясным бульоном и тушат до готовности. Отпускают крученики с соусом, в котором они тушились.

	БРУТТО	НЕТТО
1117. Баранина с черносливом		
Баранина	129	107
Маргарин столовый	10	10
Чернослив	75	75
Лук репчатый	18	15
Томат-пюре	10	10
Мука пшеничная	5	5
Сахар	5	5
Уксус 3%-ный	5	5
Специи	—	—
Выход	—	300

Баранину, нарезанную на мясные куски, обжаривают, складывают в сотейник, добавляют пассерованный лук, томат-пюре, заливают небольшим количеством бульона и тушат 20-30 мин. Затем кладут промытый чернослив, подсушенную муку, уксус, сахар, корицу 0,05 г, гвоздику 0,05 г и тушат до готовности.

1118. Печенка, шницельная с чесноком

Печенка говяжья	99	92
Чеснок	10	8
Мука пшеничная	5	5
Перец	0,01	0,01
Сало свиное	8	8
Помидоры свежие	40	34
Сало свиное	5	5
Лук репчатый	52	44
Выход	—	270

Печенку нарезают по два ломтика на порцию, шинкуют чесноком, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с жиром. При отпуске печенку посыпают жареным луком. Гарниром служат картофельное пюре, отварной или жареный картофель и жареные помидоры.

1119. Вареники с картофелем и грибами

Мука пшеничная	50	50
Вода	20	20
Яйца	1/10 шт.	4
Фарш:		
Картофель	110	80
Лук репчатый	24	10
Масло растительное	5	5
Грибы сухие	10	20
Перец	0,01	0,01
Масса конифабриката	—	180
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	10	10
Выход	—	205

Песное тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 мм, раскладывают фарш в виде дырочек, закрывают его тестом и вырезают выемкой. Фарш готовят из вареного протертого картофеля с жареным луком, перцем и вареными рублеными грибами.

Вареники укладывают на деревянные лотки, посыпанные мукой, и хранят до варки в холодном месте. Варят вареники перед подачей в подсоленной кипящей воде. Подают с маслом и жареным луком.

	БРУТТО	НЕТТО
1120. Вареники с капустой		
Мука пшеничная	50	50
Вода	20	20
Яйца	1/10 шт.	4
Фарш:		
Капуста квашеная	135	80
или свежая	134	80
Сахар	3	3
Морковь	10	5
Лук репчатый	34	15
Томат-пюре	10	10
Масло растительное	5	5
Масса конульфрината	—	180
Масло растительное	10	10
Лук репчатый	12	10
Выход	—	205

Фарш: рубленую капусту тушат с пассерованной морковью, луком и томатом-пюре и заправляют сахаром. В остальном готовят и отпускают так же, как вареники с картофелем.

1121. Напестники с повидлом

Мука пшеничная	40	40
Молоко	100	100
Яйца	1/4 шт.	10
Сахар	3	3
Маргарин столовый	2	2
Масса блинчатая	—	100
Повидло	40	40
Масло сливочное	10	10
Сахарная пудра	5	5
Выход	—	130

Готовят жидкое пресное тесто на молоке и вылепляют из него тонкие блины. Когда блины пропечены и зарумянятся с нижней стороны, его снимают со сковороды. На поджаренную сторону блина кладут повидло, завертывают, придавая форму четырехугольника и обжаривают на масле. При отпуске посыпают сахарной пудрой.

1122. Кюедли

Мука пшеничная	60	60
Яйца	1/5 шт.	8
Картофель	133	100
Сливы вяленые	90	80
Сахар	10	10
Сметана	30	30
Выход	—	300

Вареный картофель пропускают через мясорубку, охлаждают, прибавляют муку, яйца, соль и перемешивают. Массу раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и выемкой вырезают кружочки. На каждый кружочек кладут сливу, предварительно освобожденную от косточек, и сахар, после чего его заворачивают и варят в кипящей воде. При подаче кюедли посыпают сметаной.

	БРУТТО	НЕТТО
1123. Кнелди, запеченные в сметане		
Кнелди	270	270
Сметана	30	30
Выход	—	280

Сырники кнелди раскатывают в лещинные сковороды, закладывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

1124. Струэль

Мука пшеничная	50	50
Масло растительное	1	1
Сахар	1	1
Вода	25	25
Масса теста	—	25
Фарш:		
Яблоки	102	90
Сулари	10	10
Сахар	8	8
Масло сливочное	2	2
Маргарин столовый	0,25	0,25
Яйца (для смазки изделий)	1/10 шт.	1
Корица	—	—
Сахарная пудра	2	2
Выход	—	150

Пресное тесто укладывают на салфетку, посыпанную мукой, тонко раскатывают, растягивают рукави до толщины 1 мм и обрызгивают маслом, затем кладут слоем мелко нарезанные яблоки, посыпают сахаром и корицей. Тесто с яблоками свертывают в виде рулета, смазывают яйцами и выпекают в жарочном шкафу.

Выпеченные изделия посыпают сахарной пудрой.

1125. Пиншутки с чесноком

Мука пшеничная	80	80
Вода	32	32
Сахар	5	5
Дрожжи	2,5	2,5
Масло растительное для теста	2	2
Соус:		
Чеснок	6	5
Масло растительное	5	5
Соль	1	1
Вода	20	20
Выход	—	115

Из дрожжевого теста пекут булочки по 4 шт на порцию. За 10-15 мин перед подачей их смазывают в соусе, который готовят так: чеснок толкут с солью, затем растирают, постепенно добавляют масло и половину кипяченой воды.

РАСЧЕТЫ РАСХОДА СЫРЬЯ, ВЫХОДА ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

МЯСО

Обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота

Говядина, баранина, козлятина, телятина, свиная поступает на предприятия общественного питания в остывшем, охлажденном и замороженном виде. Говядина поступает полутушами и четвертинками; баранина, козлятина, телятина — целыми тушами; свинья — полутушами и тушами. Кроме того, предприятия снабжаются крупнокусковыми, порционными и другими полуфабрикатами.

Мороженое мясо сначала размораживают. Мясо размораживают крутыми частями (не менее четверти туши), стремясь максимально восстановить первоначальное качество мяса. Размораживают мясо в подвешенном состоянии так, чтобы туши, полутуши и четвертины не соприкасались между собой и с отражателями камер. Размораживание может быть медленным и быстрым.

При наличии на предприятиях общественного питания холодильных камер вместимости 3-5-дневный запас мяса, процесс его медленного размораживания происходит одновременно с хранением, так как мясо поступает при температуре около 18°С, а температура в холодильных камерах составляет от 0 до +6-8°С. Относительную влажность воздуха при этом следует поддерживать в пределах 90-95%. Размораживание считается законченным, когда температура в толще мяса достигает 0 + 1°С.

В тех случаях, когда на предприятии нет условий для медленного размораживания, допускается быстрое размораживание мяса.

Быстрое размораживание проводят в целом при температуре 20-25°С и относительной влажности воздуха 85-95% в течение суток. Размораживание считается законченным, когда температура в толще мяса достигает -1,5-0,5°С. Для уменьшения потерь сока при разделке быстрозамороженное мясо выдерживают в холодильных камерах в подвешенном состоянии при температуре 0 + 2°С и относительной влажности воздуха 80-85% в течение 24 ч. Общий цикл при быстром размораживании составляет 48 ч. Размораживание мяса в воде нецелесообразно по санитарным правилам, а также из-за большой потери растворимых веществ.

Перед разделкой с туш срезают загрязненные места, кровяные сгустки, ветеринарные клеища, мясо подвешивают на крючья и обмывают щеткой-душем или струей воды из брашпюльта. Можно мыть мясо в ваннах с проточной водой, в этом случае применяют трехные щетки. Для мытья используют воду температурой от +20 до 38°С. В конце мойки туши охлаждают водой температурой 12-15°С, а затем обсушивают при помощи циркулирующего воздуха температурой 1-6°С.

Разделка туш

Разделка туш состоит из следующих операций: деление на отрубы, обвалка отрубов, выделение крупных кусков мяса, их жиловка и зачистка.

Отруб — мясо-костная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки (рис. 1, 2, 3).

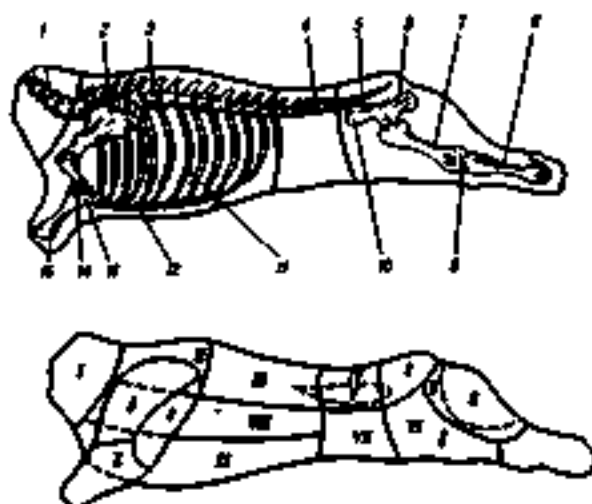


РИС. 1.

Название костей и схема разделки говяжьей туши

Название костей:

1 - шейные позвонки; 2 - лопатки; 3 - трапециевидные шейные позвонки; 4 - шесть поясничных позвонков; 5 - крестцовые позвонки; 6 - подлопаточная кость; 7 - бедренная кость; 8 - коленная чашка; 9 - большая берцовая кость; 10 - бугор подлопаточной кости (мастик); 11 - ребра; 12 - грудная кость; 13 - локтевая кость; 14 - плечевая кость; 15 - лучевая кость.

Схема разделки говяжьей туши:

I — шейная часть; II — подлопаточная часть; III — стелочная часть длиннейшей мышцы спины (толстая край); IV — поясничная часть длиннейшей мышцы спины (тонкой край); V — вырезка; VI — тазобедренная часть (а — внутренний кусок; б — наружный кусок; в — боковой кусок; г — верхний кусок); VII — пашина; VIII — покровка; IX — грудники; X — поясничная часть (д — лопаточная часть; е — плечевая часть).

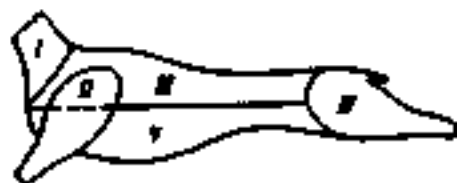


РИС. 2.

Схема разделки бараньей туши:

I — шейная часть; II — лопаточная часть; III — корейка; IV — тазобедренная часть; V — грудника.



РИС. 3.

Схема разделки свиной туши:

I — шейная часть; II — лопаточная часть; III — корейка; IV — вырезка; V — тазобедренная часть; VI — грудника.

Обвалка отрубов — отделение мяса от костей. После обвалки на костях не должно оставаться мякоти, а куски мяса не должны иметь порезов глубже 10 см.

Жировка и зачистка — освобождение мяса от сухожилий, грубой поверхностной пленки хрящей и лишнего жира. Тонкие поверхностные пленки и межмышечную соединительную ткань оставляют. Для придания кускам мяса более правильной формы у них обрезают тонкие жирники.

В результате обвалки, жировки, зачистки и зачистки крупных кусков мяса в соответствии с принятой схемой разделки получают крупнокусковые полуфабрикаты.

Разделка говяжьих полутуш и четвертин

В случае поступления говяжьих полутуш с вырезкой, до того как начать разделку, отделяют вырезку, подрезая ее у позвоночника по всей длине: толстый конец (головку) отрезают от поясничного бугорка подлопаточной кости и мышцы тазобедренной части, затем, оттягивая вырезку за головку, срезают ее с остистых отростков позвоночника.

Деление на отрубы. Полутуши говяжьи делятся на следующие отрубы: лопаточная, шейная части, грудники, спинно-реберная часть (передняя четвертина), а также тазобедренная и поясничная части (задняя четвертина).

Вначале говяжью полутушу делят на две четвертины — переднюю и заднюю. Линия деления проходит по последнему ребру и между 13-м и 14-м позвонками, при этом все ребра остаются в передней части (рис. 1). Для этого прорезают пашины вдоль 13-го (последнего) ребра, затем по задней линии этого ребра прорезают мякоть до позвоночника, разрубая его по сочленению 13-го и 14-го позвонков.

Лопаточную часть отделяют по своему контуру. Для этого перерезают мышцы, соединяющие лопаточную часть с грудницей, надрезают мышцы, расположенные по ливому, идущей от локтевого бугра к верхнему углу заднего края лопаточной части, и мышцы, лежащие по верхнему и переднему краям лопаточной части, затем лопаточную часть оттягивают от туловища и перерезают мышцы, лежащие под плечевой и лопаточной костями.

Шейную часть отделяют по линии, проходящей между последним шейным и первым спинным позвонками. Для этого прорезают мякоть до позвоночника по линии остистого отростка первого шейного позвонка до выступа грудницы, затем перерезают сочленения последнего шейного позвонка с первым спинным позвонком.

Грудники отрезают по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего (в месте соединения хрящей с ребрами).

Спивно-реберная часть остается после отделения лопаточной, шейной частей, грудники и включает спинную часть длиннейшей мышцей спины (толстый край), подлопаточную часть и постромку. Линия отделения спинно-реберной части проходит: передняя — по прямой линии у последнего шейного позвонка; задняя — по последнему ребру и между последним спинным и первым поясничным позвонками; кончая — по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего (в месте соединения хрящей с ребрами).

Тазобедренную часть отделяют по линии, проходящей непосредственно перед мышцом (бугром подлопаточной кости) между последним поясничным и первым крестцовым позвонками и идущей по направлению к коленному суставу задней ноги. При этом прорезают по контуру ноги пашины и другие прилегающие мышцы в направлении к подлопаточной кости до позвоночника, затем перерезают сочленения последнего поясничного позвонка с первым крестцовым позвонком.

Поясничная часть — часть длиннейшей мышцей спины (тонкий край) с пашиной остается после отделения от задней четвертины туш тазобедренной части. Полученные отрубы подвергают обвалке, делят на части, жилковке и зачистке.

Передняя четвертина туш

Лопаточную часть кладут на стол наружной стороной вниз, срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. После этого разрезают сочленения этих костей с плечевой костью и отделяют их, затем срезают мясо с краев плечевой кости, разрезают и разламывают сочленения с плечевой костью, отделяя лопаточную кость. Для этого упираются левой рукой в плечевую кость, а правой рукой отделяют лопаточную кость от мяса. После отделения лопаточной кости вырезают из мяса плечевую кость. От полученной мякоти отрезают жилковую часть, снятую с лучевой и локтевой костей. Остальное мясо разрезают на два больших куска — плечевую часть, отделенную от плечевой кости и задней кромки лопаточной кости, и запячную часть, снятую с лопаточной кости.

Крупные куски лопаточной части жуют и зачищают, выделяя: плечевую часть (надшия клинообразной формы); запячную часть (две мышцы продолговатой формы, соединенные между собой пленкой).

Шейную часть обрабатывают следующим образом: мясо срезают целым пластом, стараясь полностью отделить его от позвоночника; срезающее мясо жгут — удаляют сухожилия, остатки надкостницы.

Грудную отделяют, срезая мякоть одним пластом с грудной костью и реберных хрящей.

Оставшуюся спинно-реберную часть обваливают, прорезая мякоть вдоль позвоночника по остистым отросткам до основания ребер. Затем постепенно срезают мякоть с ребер целым пластом. Снятую мякоть разделяют на подлопаточную часть, толстый край, окрошку.

У толстого края отделяют все прилегающие мышцы и сухожилия, вылома неравномерное бестяжее сухожилие. В замещенном виде толстый край представляет собой пласт мяса неправильной прямоугольной формы, окрошка — тонкий мышечный пласт прямоугольной формы, подлопаточная часть — квадратной формы.

Задняя четвертина туши

Поясничную часть длиннейшей мышцы спины срезают с поясничных позвонков. Для этого вдоль остистых отростков прорезают мясо до позвоночника, затем срезают его с костей целым пластом вместе с пашинкой. Снятый слой мякоти разрезают по линии, проходящей на 1 см ниже поперечных отростков, разделяя его на тонкий край и пашинку. Выделенные крупнокусковые полуфабрикаты жгут. У тонкого края отделяют все прилегающие мышцы и сухожилия, на вывал плавноостное бестяжее сухожилие. В замещенном виде тонкий край представляет собой прямоугольный пласт мяса.

Пашинка — мышечный слой, расположенный в мякоти брюшной части туши.

Газобедренная часть. У берцовой кости, начиная с наружного ее конца, подрезают мясо и сухожилия, перерезают сочленения этой кости с бедренной костью, после чего отделяют берцовую кость, срезают с нее мясо и сухожилия, затем отделяют подлопаточную кость и, срезая мясо с кости, отделяют ее. Далее мясо разрезают вдоль бедренной кости и отделяют мышцу, расположенную с задней стороны кости (внутреннюю часть ноги), после чего вырезают бедренную кость. Оставшую мякоть разрезают на три части: боковую, наружную, верхнюю. Боковая часть расположена с передней стороны бедренной кости, наружная — с наружной стороны этой же кости, верхняя — сверху, на подлопаточной кости таза.

Куски мяса после отделения костей жгут от сухожилий, выделенного жира и зарыва. У наружной части срезают жилистое мясо и удаляют грубые сухожилия с внутренней стороны. У верхней части срезают грубые сухожилия и внутреннюю сухожильную прослойку, а тонкую поперечную пленку оставляют. У внутренней части мелкомашинную соединительную ткань оставляют.

В результате разделки, обвалики и жиговки говяжьих полутуш выделяются следующие крупнокусковые полуфабрикаты: лопаточная (плечевая и запячкая), мякоть грудная, спинная часть длиннейшей мышцы спины (толстый край), подлопаточная часть, окрошка, вывала, вырезка (подлопаточная мышца), плечичная часть длиннейшей мышцы спины (тонкий край), верхний, внутренний, наружный и боковой куски газобедренной части.

Для котлетного мяса используют мякоть шейной части, лопатку и обрезки, подучиющиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, а также окрошку от туши II категории. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани.

В котлетном мясе из говядины содержание жаровой и соединительной ткани не должно превышать соответственно 10 и 10%.

Разделка туш мелкого скота (свинины, баранины, козлятины, телятины)

Разделка туш мелкого скота состоит из операций, аналогичных разделке говяжьих туш.

При разделке туш свиной, бараньей, козлячьей и телячьей выделяются следующие отрубы: лопаточная часть (передняя нога), шейная часть, корейка, грудная, газобедренная часть (задняя нога). У телятины и свиной преимущественно отделяется вырезка (рис. 2, 3).

Детские туши на отрубь. Туши свиная, баранья, козлятина и телятина или повитушу свиным делают посерек на две части: переднюю и заднюю. Линия деления проходит по контуру задней ноги, по тазовой кости, между крестцовым и поясничным позвонками.

Передняя половина туши. Ее делят на следующие отрубы: лопаточную часть, шейную часть, грудную, корейку.

Лопаточную часть отделяют так же, как и у говяжьей туши. У баранья и телятина после отделения лопатки отрубают шейную часть.

Шейную часть отделяют между последним шейным и первым спинным позвонком по линии выступа грудной кости, идущей в направлении к переднему остистому отростку позвоночника.

Корейку и грудную выделывают из оставшейся спинно-реберной части, которую предварительно разрубают пополам. Для этого вдоль спинных и поясничных позвонков, по обеим сторонам поперечных отростков, прорезают ишесть до основания ребер, после этого выделывают позвоночник, перевернув его поперечные отростки и ребра у их оснований сначала с одной стороны позвоночника, а затем с другой. После этого переднюю часть туши разрубают вдоль грудной кости на две половины. У них отрубают грудные кости и отделяют корейку от грудины. Линия разреза проходит поперек ребер, параллельно позвоночнику. Длина ребер корейки не должна превышать 80 мм.

У отрезанной свиной корейки отрезают шейную часть по линии между четвертым и пятым ребрами.

Заднюю половину туши делят на две тазобедренные части, для чего кости таза и крестцовые позвонки распиливают или разрубают в продольном направлении.

Обвалка отрубов, выделение крупнокусковых частей, жиловка

Полученные отрубы подвергают обвалке и жиловке. У свиная перед обвалкой со всех частей туши срезают пивик, оставляя его на мясе слоем не более 10 мм.

Обвалку и жиловку лопаточной и тазобедренной частей (передних и задних ног) свиными, бараньями, козлятинами и телятинами производят так же, как и говяжьими.

Обработанныую мякоть лопаточной и тазобедренной частей массой не более 5 кг от туш баранья, козлятина и телятина оставляют целиком, а от более крупных туш нарезают на куски (см. таблицу передней и задней ноги говядины, полутуши).

Корейка при обвалке не подвергается. С поясничной части корейкам срезают поперечные отростки позвонков, оставшиеся ребра не вырезают, жирники срезают; с внешней стороны корейки удаляют сухожилия. У бараньей корейки отрезают часть с 1-го по 4-е ребро так как она представляет собой тонкий слой мяса, непригодный для нарезки порционных кусков.

Таким образом, корейка как крупнокусковой полуфабрикат представляет собой спинную и поясничную части с реберными костями длиной не более 80 мм и с прилегающим к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков и поперечных отростков.

Грудную при обвалке не подвергают, ребра сохраняют, грудную кость, если она не была вырублена при делении туши на части, срезают. От заднего конца грудной кости отрезают жирное мясо (небольшую часть лопатки). Крупнокусковой полуфабрикат грудники представляет собой часть туши с реберными костями, оставшуюся после отделения корейки, без грудной кости для баранья, козлятина и телятина — без жирной части лопатки; для свиная — без ошейной и паховой частей.

Шейную часть баранья, козлятина и телятина обваливают так же, как и шейную часть говяжья. С шейной части свиная, которая, помимо шейных позвонков, включает четыре спинных позвонка с реберными костями, также срезают мякоть шеей пивиком, стираясь полностью отделить ее от костей.

Для колетного мяса у баранья, козлятина, телятина используют мякоть шейной части и обрежки; у свиная — обрежки. Все куски мякоти должны быть очищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. В колетном мясе из свиная допускается содержание жировой ткани не более 30% и соединительной ткани — не более 5%.

Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов

Наименование крупнокусковых полуфабрикатов	Изготавливаемые полуфабрикаты		
	крупнокусковые	подмарные	мелкокусковые
1	2	3	4
Из говядины			
Вырезка	для жаренья целником (ростбиф)	бифштексы, филе, лангеты	бифштексы, мясо для шашлыка
Свинная часть двенадцатой маньчжурской свинины (толстый край)	то же	антрекоты, ромштексы	подмарка, бифштексы
Посоченная часть двенадцатой маньчжурской свинины (тонкий край)	»	то же	то же
Верхней и внутренней куски тазобедренной части	для тушения целником	ромштексы, зразы натуральные	»
Боковой и наружной куски тазобедренной части	для тушения и жаренья целником	говядина духовая	згу
Лопаточная и подлопаточная части	для жаренья	—	гуляш
Мясо грудинки	для жаренья целником	—	»
Покромки от говядины I категории	то же	—	»
Из баранины, козлятины			
Корейка	для жаренья целником	котлеты натуральные, отбивные, зскалоп	мясо для шашлыка
Тазобедренная часть	для жаренья целником	шницели	мясо для шашлыка
Лопаточная часть	для жаренья целником (рулет)	баранина духовая	мясо для гуляша
Грудинка	для жаренья в фаршированном виде	грудинка, жаренная во фритюре	рагу
Из свинины			
Вырезка, корейка	для жаренья целником	вырезка натуральная, котлеты натуральные, отбивные, зскалопы	мясо для шашлыка, подмарка
Тазобедренная часть	для жаренья целником	шницели	мясо для шашлыка, подмарка
Лопаточная часть	для жаренья целником	свинина духовая	гуляш
Грудинка	для жаренья целником в натуральном виде	—	рагу по-домашнему
Щековая часть	для жаренья целником	свинина духовая	гуляш

1	2	3	4
Из телятины I категории (молочной)			
Корейка	для жаренья цельным	котлеты натуральные отбивные эскалопы	—
Газообразная часть	для жаренья цельным	шницель	—
Лопаточная часть	для варки и жаренья цельным	—	—
Грудка	для варки и жаренья цельным в натуральном и фаршированном виде	грудка, жаренная во фритюре	—

Таблица 11

**Среднегусевые нормы отходов и потерь при колочной обработке мяса
для предприятий общественного питания, работающих на сырье**

(в % к массе мяса на костях)

Наименование сырья	Утиляемость		
	I категории	II категории	III категории
Говядина	26,4	29,5	—
Баранина, козлятина (без ножек)	26,5	33,8	—
Телятина (молочная)	34	—	—
Свинина	—	мясная 14,8	обрезная 16,6 жирная 12,8

Примечание. При разделке баранины и козлятины с колочной отходы увеличиваются на 1,3%.

Таблица 12

**Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для
предприятий общественного питания, работающих на сырье**

(в % к массе мяса на костях)

Наименование полуфабрикатов	Утиляемость	
	I категории	II категории
1	2	3
Из говядины		
Двухрядная мякоть с кожей		
сплошная часть (толстой край)	1,7	2,1
повышенная часть (тонкой край)	1,6	1,7
Газообразная часть		
внутренней кусок	2,0	2,3
внутренней кусок	4,5	4,8
базовой кусок	4,0	4,0
наружной кусок	6,1	5,5
Лопаточная часть		
плечевая	2,0	2,2
заплечная	2,5	2,6

1	2	3
Подлопаточная часть	2,0	1,7
Груденка (мякоть)	2,8	2,5
Покровная	4,1	—
Котлетное мясо	40,3	41,1
Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса	73,6	70,5
Кости	22,2	25,1
Сухожилия, хрящи	3,2	3,4
Технические замещения и потери при разделке	0,5	0,5
Потери при хранении	0,4	0,4
Потери при нарезке	0,1	0,1
Итого	100,0	100,0

Примечание: Покровная из подкласса II категории относится к котлетному мясу.

Наименование полуфабрикатов	Болеееин		Тяжелый мясной	
	Утилитарность		Утилитарность	
	I категории	II категории	I категории	II категории
Из баранины, мякотины и телятины				
Корейка с реберной костью в том числе мякоть	10,5 9,0	9,7 7,4	8,0 5,5	
Газобедренная часть	17,0	17,8	17,0	
Лопаточная часть	7,6	8,0	5,5	
Груденка с реберной костью в том числе мякоть	8,7 4,7	7,6 5,4	8,5 6,0	
Котлетное мясо в том числе: шпикная часть (мякоть) образки	29,8 4,8 25,0	26,0 4,5 21,5	32,0 — —	
Выход крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса (при разделке корейки и груденки с реберной костью)	73,6	69,1	—	
Выход крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса (при разделке корейки и груденки без реберной кости)	70,1	64,6	46,0	
Почки и ошпикованный жир	1,4	1,6	—	
Кости (при разделке корейки и груденки с реберной костью)	22,2	25,8	—	
Кости (при разделке корейки и груденки без реберной кости)	25,8	30,3	—	
Сухожилия, хрящи	1,6	2,4	—	
Кости и сухожилия	—	—	33,0	
Технические замещения и потери при разделке	0,5	0,5	1,0	
Потери при хранении	0,4	0,4	—	
Потери при нарезке	0,2	0,2	—	
Итого	100,0	100,0	100,0	

Примечание: При поступлении баранины и телятины с наживкой потери увеличиваются на 1,3%, выход котлетного мяса увеличивается на 1,3%.

Наименование полуфабрикатов	II категория		III категория
	мясная	обрезная	жирная
Из свиной			
Вырезка	0,7	0,8	0,6
Корейка с реберной костью	10,3	11,2	8,5
в том числе мякоть	9,3	10,2	7,7
Тазобедренная часть	14,0	16,5	14,0
Лопаточная часть	6,5	10,1	7,6
Груденка с реберной костью	9,2	10,3	7,8
в том числе мякоть	8,3	9,0	6,8
Шейная часть (мякоть)	4,0	5,6	4,2
Котлетное мясо	28,8	29,2	21,9
Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса (при разделке корейки и груденки с реберной костью)	73,5	85,7	64,6
Выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса (при разделке корейки и груденки без реберной кости)	71,6	83,4	62,8
Шпик и обрезки шпика	13,6	—	24,4
Кости (при разделке корейки и груденки с реберной костью)	11,5	13,0	9,8
Кости (при разделке корейки и груденки без реберной кости)	13,4	15,3	11,6
Сухожилья и хрящи	0,6	0,5	0,4
Технологические заготовки и потери при разделке	0,5	0,5	0,5
Потери при заморозке	0,2	0,2	0,2
Потери при нарезке	0,1	0,1	0,1
Итого	100,0	100,0	100,0

Примечания: 1. При разделке свиной шпик в шпуре отход у мясной свиной увеличивается на 7,5%, у жирной — на 6%, за счет шпур, которая не используется для студий и желе. При поступлении свиной крупнокусковой свиной выход шпур составляет 3,3% к массе туши.

2. Шпик (получающийся при разделке свиной туши) толщиной не менее 3,5 см можно засаливать и использовать при изготовлении колбасных бивсов. Для засола каждую полосу шпика смазывают ют в рассоле, натирают солью и укладывают в ящики или чаны, на дно которых насыпают слой соли 1 - 1,5 см. Солью пересыпают каждый ряд. Срок посола — 20 суток. При таком способе засола выход шпика — 98%. Для улучшения вкусовых качеств шпик рекомендуется натирать солью с добавлением чеснока. Расход соли на посол шпика — 8% от массы сырья.

Таблица 13

Содержание костей в отдельных полуфабрикатах

(в % к массе полуфабриката)

Наименование полуфабрикатов	Баранина		Свинина		
	Уплотненность		I категория		II категория
	I категори- он	II категори- он	мясная	обрезная	жирная
Корейка с реберной костью	14,3	23,7	9,7	8,9	9,4
Груденка с реберной костью	23,0	28,9	9,8	12,6	12,8

Содержание костей различной пищевой ценности в скелете говяжьих туш

(в % к массе костей)

Наименование костей	Углекистость	
	I категория	II категория
Трубчатые и тазовые	45,0	40,8
Грудные	8,0	8,0
Позвоночные	29,0	27,0
Реберные и лопаточные	18,0	17,0

Таблица 15

Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г		Масса сырья нетто или полуфабриката*, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г	
		I категория	II категория				
1	2	3	4	5	6	7	
Говядина							
Крутящие куски	Варка	43	45	32	38	20	
	Варка	54	57	40	38	25	
	"	"	65	68	48	38	30
	"	"	76	79	56	38	35
	"	"	88	92	65	38	40
	"	"	110	115	81	38	50
	"	"	132	138	97	38	60
	"	"	164	172	121	38	75
Крутящие куски	"	219	228	161	38	100	
	Тушение	113	118	83	40	50	
	"	170	177	125	40	75	
	"	227	237	167	40	100	
Крупные куски	Жаренье	105	109	77	35	50	
	"	156	163	115	35	75	
	"	209	218	154	35	100	
Порционные куски (духовая говядина)	Тушение	109	113	80 ^а	40	48	
	То же	170	177	125 ^а	40	75	
	"	227	237	167	40	100	
Порционные куски (араш натуральные отбивные)	Тушение	109	113	80 ^а / 117	40	70	
	То же	170	177	125 ^а / 167	40	100	
	"	227	237	167 / 225	40	135	

* Числитель — масса сырья нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Дополнительные продукты распределяются при изготовлении полуфабрикатов, см. в соответствующем разделе Сборника.

1	2	3	4	5	6	7
Порционные куски натуральные (бифштекс, филе, пачет, ягненок и др.)	Жаренье	109	113	80*	37	50
То же	»	170	177	125 ^в	37	79
»	»	216	226	159	37	100
Порционные куски в сахарной (ромашенки)	Жаренье	95	99	70/80 ^в	27	58
То же	»	149	156	110/125 ^в	27	91
»	»	194	203	143/171	27	125
Мелкие куски (язык, гуляш, поджарка)	Тушение	107	112	79	37	50
То же	»	162	169	119	37	75
»	»	216	226	159	37	100
Мелкие куски (шашлык, бифстроганов)	Жаренье	107	112	79	37	50
То же	»	162	169	119	37	75
»	»	216	226	159	37	100
Бифштекс рубленый	Жаренье	82	85	60/75 ^в	30	53
То же	»	109	113	80/100 ^в	30	70
»	»	155	162	114/143	30	100
Шницель натуральный рубленый	Жаренье	95	99	70/103	27	75
То же	»	129	135	95/137	27	100
»	»	156	163	115/171	27	125
Изделия из колбасной массы: Биточки паровые (припущенные)	Припускание	50	52	37/57	12	50
То же	»	76	79	56/85	12	75
»	»	101	105	74/114	12	100
»	»	151	157	111/170	12	150
Тафлялы	Жаренье и тушение	52	54	38/71	15	60
»	То же	103	108	76/135	15	115
»	»	155	162	114/194	15	165
Фрикадельки в соусе	Тушение	52	54	38/65	15	55
То же	»	103	108	76/129	15	110
»	»	155	162	114/188	15	160
Котлеты, биточки, фрикадельки	Жаренье	50	52	37/62	19	50
То же	»	76	79	56/93	19	75
»	»	101	105	74/123	19	100
»	»	151	157	111/185	19	150
Зразы рубленые	Жаренье	52	54	38/82	15	70
То же	»	103	108	76/165	15	140
»	»	155	162	114/247	15	210
Рулет с мясом	Запекание	103	108	76/165	12	145
То же	»	155	162	114/267	12	235
»	»	207	216	152/330	12	290
Рулет с макаронами	Запекание	103	108	76/199	12	175
То же	»	155	162	114/313	12	275
»	»	207	216	152/398	12	350
Котлеты, запеченные с молочным соусом	Запекание	50	52	37/90	22*	70
То же	»	101	105	74/179	22*	140
»	»	151	157	111/263	22*	205

* Котлеты из свиного сырья.

1	2	3	4	5	6	7
Биточек, запеченных под сметанным соусом с рисом (показание)	Запеченные	50	52	37/267	12*	235
То же	»	101	105	74/341	12*	300
»	»	151	157	111/420	12*	370
Баранина, мясистая						
Крупные куски	Варка	43	47	31	36	20
То же	»	55	59	39	36	25
»	»	66	71	47	36	30
»	»	77	83	55	36	35
»	»	88	95	43	36	40
»	»	109	118	78	36	50
»	»	131	142	94	36	60
»	»	164	177	117	36	75
»	»	218	236	156	36	100
Крупные куски	Тушение	110	119	79	37	50
То же	»	166	180	119	37	75
»	»	222	240	159	37	100
Крупные куски	Жаренье	110	119	79	37	50
То же	»	166	180	119	37	75
»	»	222	240	159	37	100
Грудка, фаршированная кашей**	Жаренье	110	119	79/213	20	170
То же	»	166	180	119/269	20	215
»	»	222	240	159/319	20	255
Грудка, фаршированная рисом и печенкой	Жаренье	110	119	79/200	20	160
То же	»	166	180	119/250	20	200
»	»	222	240	159/306	20	245
Порционные куски (баранина дуговая)	Тушение	112	121	80 ⁺	37	50
То же	»	175	189	125 ⁺	37	79
»	»	222	240	159	37	100
Порционные куски натуральные (экалоп)	Жаренье	112	121	80 ⁺	37	50
То же	»	175	189	125 ⁺	37	79
»	»	222	240	159	37	100
Порционные куски натуральные с косточкой (котлеты натуральные)	Жаренье	112	121	80 ⁺⁺⁺	37	50 ⁺⁺⁺
То же	»	158	171	113+12 ⁺⁺⁺⁺ *	37	71+12 ⁺⁺⁺⁺
»	»	222	240	159+12 ⁺⁺⁺⁺	37	100+12 ⁺⁺⁺⁺
Порционные куски в суларии (шницель)	Жаренье	98	106	70/80 ⁺	30	56
То же	»	154	166	110/125 ⁺	30	88
»	»	211	228	151/179	30	123
Порционные куски в суларии (котлета обваленая)	Жаренье	98	106	70/80 ⁺⁺⁺	30	56 ⁺⁺⁺

* Биточки замачиваются предварительно обжаренными.

** При использовании другого фарша меняется масса полуфабриката и готового изделия, масса брутто и нетто продукта остается без изменения.

*** Масса котлет дается без костей.

**** Реберная косточка длиной не более 30 см массой примерно 12 г (из баранины) и 20 г (из свинины и телятины).

1	2	3	4	5	6	7	
Порционные куски в сухарях (котлеты отбивная)	Жареные	137	140	$\frac{98+12^*}{113+12^*}$		30	79+12*
»	»	211	228	$\frac{151+12^*}{179+12^*}$		30	125+12*
Грудиня	Жареные во фритюре**	97/69	104/69	44/56		10	50
»	»	143/102	154/102	65/83		10	75
»	»	193/138	208/138	88/111		10	100
Мелкие куски (плов)	Тушенные	99	107	71		30	50
То же	»	150	162	107		30	75
»	»	200	216	143		30	100
Мелкие куски с костью (рагу)	Тушенные	96	104	86***		30	60***
То же	»	144	156	129***		30	90***
Мелкие куски (шашлык)	Жареные	110	119	79		37	50
То же	»	166	180	119		37	75
»	»	222	240	159		37	100
Шницели натуральные рубленные (в сухарях)	Жареные	98	106	70/103		27	75
То же	»	133	144	95/137		27	100
»	»	161	174	115/171		27	125
Котлеты натуральные рубленные (в сухарях)	Жареные	80	86	57/71		30	50
То же	»	119	128	85/107		30	75
»	»	159	172	114/143		30	100
Надешки из котлетной массы: Тефтели	Жареные и тушенные	53	57	38/71		15	40
То же	»	106	115	76/135		15	115
»	»	159	172	114/194		15	165
Фрикадельки в соусе	Тушенные	53	57	38/65		15	55
То же	»	106	115	76/129		15	110
»	»	159	172	114/188		15	160
Котлеты, биточки, шницели рубленные	Жареные	52	56	37/62		19	50
То же	»	78	85	56/93		19	75
»	»	103	112	74/123		19	100
»	»	155	168	111/185		19	150
Зразы рубленные	Жареные	53	57	38/82		15	70
То же	»	106	115	76/165		15	140
»	»	159	172	114/247		15	210
Рулет с мясной	Запеченные	106	115	76/165		12	145
То же	»	159	172	114/267		12	235
»	»	213	230	152/330		12	290
Рулет с макаронными	Запеченные	106	115	76/199		12	175
То же	»	159	172	114/313		12	275
»	»	213	230	152/398		12	350

* Реберная кость длиной не более 90 см массой примерно 12 г (из баранины) и 20 г (из свиной) и желтков.

** Нормы закладки на фритюре, жаренные во фритюре, исключены из расчета соответствующей откладки при тепловой обработке и 34% потери при варке: 97, 104, 143, 154, 193, 208, 105, 155, 209 г — масса брутто; 69, 102, 138 — масса нетто.

*** Масса нетто рыбы из баранины дана с учетом содержания 20% костей.

1	2	3	4	5	6	7
Котлеты, запеченные						
с молочным соусом	Запекание	52	56	37/90	22*	70
То же	»	103	112	74/179	22*	140
»	»	155	168	111/263	22*	205
Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-кавказки)	Запекание	52	56	37/267	12**	235
То же	»	103	112	74/341	12**	300
»	»	155	168	111/420	12**	370
Биточки паровые (припусканные)	Припускание					
		52	56	37/57	12	50
То же	»	78	85	56/85	12	75
»	»	103	112	74/114	12	100
»	»	155	168	111/170	12	150

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г			Масса сырья нетто или полуфабриката***, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
		мелкая	обрезная	жареная			
1	2	3	4	5	6	7	8

Свинина

Крупные куски	Варка	39	40	38	33	40	20
»	»	49	50	48	42	40	25
»	»	59	60	57	50	40	30
»	»	68	70	67	58	40	35
»	»	79	80	77	67	40	40
»	»	97	100	95	83	40	50
»	»	117	120	115	100	40	60
»	»	147	150	143	125	40	75
»	»	196	200	192	167	40	100
Крупные куски	Тушение	87	89	85	74	32	50
»	»	129	132	126	110	32	75
»	»	173	176	169	147	32	100
Круглые куски	Жаренье	87	89	85	74	32	50
»	»	129	132	126	110	32	75
»	»	173	176	169	147	32	100
Порционные куски с косточкой (котлеты натуральные)	Припускание	94	96	92	80****	40	48****

* Котлеты запечены сырыми.

** Биточки запечены предварительно обжаренными.

*** Числитель — масса сырья нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые при изготовлении полуфабрикатов, см. в соответствующем рецептуре Общества.

**** Масса котлет дана без косточек.

1	2	3	4	5	6	7	8	
Порционные куски с косточкой (котлеты натуральные)	Припуск							
	квине	123	126	120	105+20**	40	63+20*	
»	»	244	249	239	208+20*	40	125+20*	
Порционные куски (свинина дуговая)	Тушение	94	96	92	80*	32	54	
	То же	»	147	150	143	125*	32	85
	»	»	173	176	169	147	32	100
Порционные куски (дрезы натуральные отбивные)	Тушение	94	96	92	80*/117	40	70	
	То же	»	147	150	143	125*/167	40	100
	»	»	196	200	192	167/215	40	135
Порционные куски натуральные (закапос)	Жаренье	94	96	92	80*	32	54	
	То же	»	147	150	143	125*	32	85
	»	»	173	176	169	147	32	100
Порционные куски натуральные с косточкой (котлеты натуральные)	Жаренье	94	96	92	80***	32	54	
	То же	»	123	126	120	105+20**	32	71+20*
	»	»	173	176	169	147+20*	32	100+20*
Порционные куски в сухарях (котлеты отбивные)	Жаренье	82	84	80	70/80*	27	58**	
	То же	»	106	108	103	$\frac{90+20}{105+20}$ *	27	77+20*
	»	»	168	171	164	$\frac{143+20}{171+20}$ *	27	125+20*
Порционные куски в сухарях (шницель)	Жаренье	82	84	80	70/80*	27	58	
	То же	»	129	132	126	110/125*	27	91
	»	»	168	171	164	143/171	27	125
Мелкие куски (гуляш)	Тушение	87	89	85	74	32	50	
	То же	»	129	132	126	110	32	75
	»	»	173	176	169	147	32	100
Мелкие куски (шашлык, пошарки)	Жаренье	87	89	85	74	32	50	
	То же	»	129	132	126	110	32	75
	»	»	173	176	169	147	32	100
Шницель натуральные рубленные (в сухарях)	Жаренье	95	97	93	81/103	27	75	
	То же	»	128	131	125	109/137	27	100
	»	»	156	159	153	133/171	27	125
Котлеты натуральные рубленные (в сухарях)	Жаренье	77	79	76	66/71	30	50	
	То же	»	114	119	114	99/107	30	75
	»	»	154	157	150	131/143	30	100
Надешка на котлетной массе; Тефтели	Жаренье и тушение	45	46	44	38/71	15	40	
	То же	»	89	91	87	76/133	15	115
	»	»	134	137	131	114/194	15	165

* Реберная косточка длиной не более 80 мм массой примерно 12 г (из берингана) и 20 г (из свиномы и телпачины).

** Масса котлет без косточек

1	2	3	4	5	6	7	8
Фрикадельки в соусе	Тушение	45	46	44	38/65	15	55
То же	»	89	91	87	76/129	15	110
»	»	134	137	131	114/188	15	160
Котлеты, биточки, шницели	Жаренье	43	44	42	37/62	19	50
То же	»	66	67	64	56/93	19	75
»	»	87	89	85	74/123	19	100
»	»	130	133	127	111/185	19	150
Зразы рубленые	Жаренье	45	46	44	38/82	15	70
То же	»	89	91	87	76/165	15	140
»	»	134	137	131	114/247	15	210
Котлеты, запеченные с молочным соусом	Запекание	43	44	42	37/90	22*	70
То же	»	87	89	85	74/179	22*	140
»	»	130	133	127	111/263	22*	205
Биточки, запеченные под сливочным соусом с рисом (по-кавказки)	Запекание	43	44	42	37/267	12**	235
То же	»	87	89	85	74/341	12**	300
»	»	130	133	127	111/420	12**	370
Биточки паровые (припускание)	Припуска- ние	43	44	42	37/57	12	50
То же	»	66	67	64	56/85	12	75
»	»	87	89	85	74/114	12	100
»	»	130	133	127	111/170	12	150

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых наделей	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы при допол- ной обра- бот- ке, %	Масса сырья нетто или полуфа- бриката***, г	Потери при теп- ловой обработ- ке, % к массе сырья нетто или полуфа- бриката	Масса готового наде- ля, г
1	2	3	4	5	6	7

Поросенок

Целесош.	Варка	125	20	100	25	75
»	»	146	20	133	25	100
»	»	209	20	167	25	125
»	»	250	20	200	25	150
Целесош.	Жаренье	134	20	107	30	75
»	»	179	20	143	30	100
»	»	248	20	214	30	150
Целесош. фаршированный мясом	Варка	40	50	30/86	42	50
То же	»	90	50	43/129	42	75
»	»	120	50	60/172	42	100

* Котлеты запеченные сырым.

** Биточки запеченные предварительно обработанные.

*** Фасоль — масса сырья нетто, вычитается — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые при изготовлении полуфабрикатов, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Масса сырья нетто или полуфабриката*, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
1	2	3	4	5	6

Тяжелые и категории (молочные)*

Крупные куски	Варка	47	31	36	20
То же	»	59	39	36	25
»	»	71	47	36	30
»	»	83	55	36	35
»	»	95	63	36	40
Крупные куски	Варка	118	78	36	50
»	»	142	94	36	60
»	»	177	117	36	75
»	»	236	156	36	100
»	Жаренье	120	79	37	50
»	»	180	119	37	75
»	»	241	159	37	100
Груденка, фаршированная кашей	Жаренье	120	79/213	20	170
То же	»	180	119/269	20	215
»	»	241	159/319	20	255
Груденка, фаршированная рисом и печеню	Жаренье	120	79/200	20	160
То же	»	180	119/250	20	200
»	»	241	159/306	20	245
Порционные куски с косточкой (котлеты натуральные)	Припускание	121	80 ^{**}	36	51 ^{**}
То же	»	159	105+20 ^{***}	36	67+20 ^{***}
»	»	295	195+20 ^{***}	36	125+20 ^{***}
Порционные куски натуральные (запаки)	Жаренье	121	80 ^{**}	37	50
То же	»	189	125 ^{**}	37	79
»	»	241	159	37	100
Порционные куски натуральные с косточкой (котлеты натуральные)	Жаренье	121	80 ^{**}	37	50 ^{**}
То же	»	159	105+20 ^{***}	37	66+20 ^{***}
»	»	241	159+20 ^{***}	37	100+20 ^{***}
Порционные куски в сахарной (котлета отбивная)	Жаренье	106	70/80 ^{**}	27	58 ^{**}
То же	»	136	$\frac{90+20}{105+20}$ ^{**}	27	77+20 ^{***}
»	»	217	$\frac{143+20}{171+20}$ ^{**}	27	125+20 ^{***}

* Числитель — масса сырья нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Допонимательные продукты, расходуемые при изготовлении полуфабрикатов, см. в соответствующую рецептуру Сборника.

** Масса котлет без косточек.

*** Реберная косточка длиной не более 80 мм массой примерно 12 г (по бройлерам) и 20 г (по свинным и говяжьим).

1	2	3	4	5	6
Порционные куски в сухарях					
(шницель)	Жаренье	106	70/80*	27	58
То же	»	147	110/125*	27	91
»	»	217	143/171	27	125
Грудка					
	Жаренье во фритюре*	105/69	44/56	10	50
»	То же	155/102	65/83	10	75
»	»	209/138	88/111	10	100
Мелкие куски (бафстроганов и др.)					
	Жаренье	120	79	37	50
»	»	180	119	37	75
»	»	241	159	37	100
Изделия из котлетной массы:					
Биточки паровые (припускание)	Припускание	56	37/57	12	50
То же	»	85	56/85	12	75
»	»	112	74/114	12	100
»	»	168	111/170	12	150
Тефтели					
	Жаренье и тушение	58	38/71	15	60
»	То же	115	76/135	15	115
»	»	173	114/194	15	165
Фрикадельки в соусе					
	Тушение	58	38/65	15	55
То же	»	115	76/129	15	110
»	»	173	114/188	15	160
Котлеты, биточки, шницели					
	Жаренье	56	37/62	19	50
»	»	85	56/93	19	75
»	»	112	74/123	19	100
»	»	168	111/183	19	150
Зразы рубленные					
	Жаренье	58	38/82	15	70
То же	»	115	76/165	15	140
»	»	173	114/247	15	210
Рулет с яйцами					
	Запекание	115	76/165	12	145
То же	»	173	114/267	12	235
»	»	230	152/330	12	290
Рулет с макаронами					
	Запекание	115	76/199	12	175
То же	»	173	114/313	12	275
»	»	230	152/398	12	350
Котлеты, запеченные с мясным соусом					
	Запекание	56	37/90	22**	70
То же	»	112	74/179	22**	140
»	»	168	111/263	22**	205
Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом					
	Запекание	56	37/267	12***	235
То же	»	112	74/341	12***	300
»	»	168	111/420	12***	370

* Размеры указаны на изделия, жаренье во фритюре, подсказки из расчета соответствующего отхода при холодной обработке и 36% потерь при варке: 97, 104, 143, 154, 193, 208, 105, 155, 209 г — масса брутто; 69, 102, 138 — масса нетто.

** Котлеты запекаются сырыми

*** Биточки запекаются предварительно обжаренными.

Минимальные сырьевые полуфабрикаты и готовые изделия	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы при закладной обработке, %	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Описание	
					Потери при тепловой обработке, % к массе нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
1	2	3	4	5	6	7

Вырезка, замороженная блоками

Целиком (ростбиф)	Жаренье	91	15*	77	35	50
То же	»	135	15*	115	35	75
»	»	181	15*	154	35	100
Порционные и мелкие куски (бифштекс, филе, котлет, бифстроганов, шашлык)	Жаренье	94	15*	80*	37	50
То же	»	147	15*	125*	37	79
»	»	187	15*	159	37	100

Примечание: Полуфабрикаты, отмеченные звездочкой, даны по промышленной рецептуре.

* Потери при размораживании и отход на подстилку.

Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, телятины и сельскохозяйственной птицы
 Расчет расхода сырья и выхода готовых изделий

1	2		3	4	5	6							14	15	16	17	18	19
	Масса сырых брутто, г					Масса дополнительных продуктов нетто, г												
	а	б	И	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	В	Х	Ц	Ч	Ш
Нименованное полуфабрикаты				Масса сырых нетто или полуфабриката, г	Масса сырой свинины, несоленой	Мясо сырое, свиное, замороженное	Лук порезанный	Сыр	Мясо	Хлеб	Вода	Соль	Перец	Свинина (готовное мясо)	Масса полуфабриката, г	Масса мяса для маринада полуфабриката, г	Потрачено при тепловой обработке, % и масса полуфабриката	Масса готового изделия, г
	Бифилекс	109	113	60											60	5	37	50
	"	170	177	125											125	7	37	79
	Говядина дуговая	109	113	80											80		40	48
	"	170	177	125											125		40	75
	Лангет	109	113	80											80	5	37	50
	"	170	177	125											125	7	37	79
	Антрекот	109	113	80											80	5	37	50
	"	170	177	125											125	7	37	79
	Раншилек	95	99	70					9**	3			0,08	0,02	80	6	27	56
"	149	156	110					15**	5			0,13	0,04	125	10	27	91	
Мелкокусковое полуфабрикаты: бефстроганов, поджаренный, азу, гуляш	1359	1418	1000											1000				

Пешенки

Бифилекс	109	113	60												60	5	37	50
"	170	177	125												125	7	37	79
Говядина дуговая	109	113	80												80		40	48
"	170	177	125												125		40	75
Лангет	109	113	80												80	5	37	50
"	170	177	125												125	7	37	79
Антрекот	109	113	80												80	5	37	50
"	170	177	125												125	7	37	79
Раншилек	95	99	70					9**	3			0,08	0,02	80	6	27	56	
"	149	156	110					15**	5			0,13	0,04	125	10	27	91	

Мелкокусковое полуфабрикаты: бефстроганов, поджаренный, азу, гуляш

* По рецептурам МРТУ 1890-05 "Полуфабрикаты мясные", ГОСТ 40 121.78 "Полуфабрикаты мясные рубленные" и ГОСТ 28 6-70 "Полуфабрикаты рубленные из мяса животных. Контактные сосиски". Отдельные продукты для изготовления басты и урты, полуфабрикаты с мясом в соответствии с рецептурами С.Юрдина.

** Масса включает даны без костей.

1	Продолжение																	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Суповой набор	679	709	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000*	—	—	—
Бифштекс рубленый	82	85	—	60	9	—	—	—	—	—	5,02	0,9	0,03	—	75	5	30	53
»	109	113	—	80	12	—	—	—	—	—	6,74	1,2	0,04	—	100	7	30	70
Из колпачной массы:																		
котлеты мясные	34	35	—	25	—	4,47	0,5	2	—	7	10,4	0,6	0,03	—	50	2	19	41
»	68	71	—	50	—	6,94	1,0	4	—	14	20,8	1,2	0,06	—	100	5	19	81
котлеты домашние	24	26	—	18	—	1,0	1,0	2	0,5	6,5	10,0	0,6	0,05	10,35	50	7	19	41
»	49	51	—	36	—	2,0	2,0	4	1,0	13,0	20,0	1,2	0,1	20,7	100	5	19	81
Баранина, оленятина																		
Котлеты натуральные	112	121	—	80**	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80**	5	37	50
То же	158	171	—	125***	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125***	7	37	71+12***
Баранина духовая	112	121	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	—	37	50
»	175	189	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	—	37	79
Котлеты: обильные	98	106	—	70**	—	—	—	9****	3	—	—	0,08	0,02	—	80**	6	30	56
»	137	148	—	110***	—	—	—	15****	5	—	—	0,13	0,04	—	125***	10	30	79+12***
Шницель	98	106	—	70	—	—	—	9****	3	—	—	0,08	0,02	—	80	6	30	54
»	154	166	—	110	—	—	—	15****	5	—	—	0,13	0,04	—	125	10	30	80
Мельхиусовские полуфабрикаты:																		
шашлык, леща	1399	1511	—	1000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	—	—	—
рыбу	1119	1208	—	1000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	—	—	—
набор суповой	699	755	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000*	—	—	—
Свинина	мес-об-нат	об-рез-нат	нат															
Экспорт	94	96	92	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	5	32	54
»	147	150	143	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	7	32	85
Котлеты натуральные	94	96	92	80**	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80**	5	32	54
»	123	126	120	125***	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125***	7	32	71+20***
Свинина дуковая	94	96	92	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	—	32	54
»	147	150	143	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	—	32	85

* Масса полуфабриката с подливкой примерно 50% мяса и жира и 50% котлет

** Масса котлет для без подливки

*** В том числе рубленый котлетный фарш не более 20 кг, массой примерно 12 г (на фарш) + 20 г (на свином и желтый).

**** Фарш сульфидный для с учетом расхода на подготовку фарша.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Коллеты отбеленные		62	84	90	70'	—	—	—	9** 3	—	—	—	0,08	0,02	—	80	6	27	58
» »		106	108	103	110***	—	—	—	15** 5	—	—	—	0,13	0,04	—	125***	10	27	77+20***
Шпатель		62	84	90	70	—	—	—	9** 3	—	—	—	0,08	0,02	—	80	6	27	58
»		129	137	126	110	—	—	—	15** 5	—	—	—	0,13	0,04	—	125	10	27	91
Мягкотусковые полуфабрикаты: гуаны, подсерла, щепы		1174	1199	1147	1000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000	—	—	—
рыбу		587	600	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000****	—	—	—
рыбу по-формышную		1056	1079	1032	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1000****	—	—	—
Из коллетной массы: коллеты классные		31	32	30	26,37	—	2	1,5	2	—	7	10,5	0,6	0,03	—	50	2	19	41
»		42	43	40	52,34	—	4	3	4	—	14	21	1,2	0,06	—	100	5	19	81
Телятина (мелкоизмельченная)																			
I категории																			
Эквивалент		121	—	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80	5	37	50
»		189	—	—	125	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125	7	37	79
Коллеты натуральные		121	—	—	80'	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	80'	5	37	50
»		159	—	—	125***	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125***	7	37	66+20***
Коллеты отбеленные		106	—	—	70'	—	—	—	9** 3	—	—	—	0,08	0,02	—	80'	6	27	58
»		136	—	—	110***	—	—	—	15** 5	—	—	—	0,13	0,04	—	125***	10	27	77+20***
Шпатель		106	—	—	70	—	—	—	9** 3	—	—	—	0,08	0,02	—	80	4	27	58
»		167	—	—	110	—	—	—	15** 5	—	—	—	0,13	0,04	—	125	10	27	91
Самостоятельные итки — струн, яшайки																			
Коллеты особые		—	—	—	62	—	—	—	5**	—	14	22	0,6	—	—	100	4	20	80
»		—	—	—	31	—	—	—	3**	—	7	11	0,3	—	—	50	2	20	40

* Масса коллет для без костей

** Форма струн для с учетом расхода на производство тара.

*** 3/4 при числе струн в коллете длиной не более 80 см.

**** Масса полуфабриката с мушкетом примерно 30% мяса и жира и 30% костей

***** Масса полуфабриката с содержанием мяса не более 10%.

СУБПРОДУКТЫ, КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СВИНОКОПЧЕНОСТИ

Обработка субпродуктов

Субпродукты в зависимости от их пищевой ценности и промышленной обработки делят на две категории.

К I категории относят: печень говяжью, свиную, баранью; почки говяжьи, свиные, бараньи; язык говяжий, свиной, бараньи; мозги говяжьи, свиные, бараньи; сердце говяжье, свиное, баранье; вымя говяжье; мясо-костные хвосты говяжьи;

ко II категории относят: головы говяжьи, свиные, бараньи; ноги свиные; ноги и плечевой сустав говяжьи; легкие говяжьи, свиные, бараньи; уши говяжьи, свиные; губы говяжьи; рубцы говяжьи, бараньи.

Субпродукты относят к группе особо скоропортящихся продуктов. Поэтому при поступлении на предприятия общественного питания необходимо тщательно проверять их доброкачественность. Субпродукты, у которых изменился внешний вид, запах или консистенция, предприятия общественного питания не принимают.

Сырье, поступающее на предприятия общественного питания, согласно действующим ГОСТам и техническим условиям должно отвечать следующим требованиям (табл. 17).

Таблица 17

Наименование субпродуктов	Характеристика
1	2
Головы говяжьи	Без остатков шкуры, волоса; промытые от крови, загрязнений; разрубленные пополам, без языков, мозгов, губ, ушей, глазных яблок.
Головы свиные*	Цельные с мозгами, без языков и ушей или разрубленные пополам. Без мозгов, языков и ушей, очищенные от щетины, кровянистые и загрязненные. Цвет — коричневого-желтый.
Головы бараньи*	Цельные с мозгами, без языков или с мозгами и языком, очищенные от волоса. Цвет — сероватый, желто-коричневый или темно-коричневый.
Язык говяжий, свиной, бараньи	Цельные, без порезов, разрывов и других повреждений. Без жира, подъязычной мускулатурной плоти, лимфатических узлов, гортани, подъязычной кости, промытые от слизи и крови. Ткань языка упругая.
Мозги говяжьи, свиные, бараньи	Цельные, без повреждения оболочек, очищенные от сгустков крови, осколков кости. Цвет — от светло- до темно-коричневого.
Почки говяжьи, свиные, бараньи	Цельные, без жировой капсулы, наружных мочеточников и кровеносных сосудов. Цвет — от светло- до темно-коричневого.
Печень говяжья, свиная, баранья	Без наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря с протоком, приправой посторонних тканей. Цвет — от светло- до темно-коричневого с оттенком.
Вымя говяжье	Цельное или разрезанное на части; без прирезей шкуры, промытое.
Сердце говяжье, свиное, баранье	Без наружных кровеносных сосудов и пленок, имеет продольный и поперечный разрезы, промытое от сгустков крови.
Рубцы говяжьи, бараньи	Разрезанные, обезжиренные, без гнилых пятен, очищенные от ослизистой оболочки. Цвет — бело-желтый, с розовым или сероватым оттенком.

* Головы свиные могут поступать с ушами, голов бараньи — без шкуры.

1	2
Мясо-костные части головы:	Без прорезей шкуры и волоса. Тщательно промытые и очищенные от загрязнений.
Лопатки головы, свиные, бараньи	Промытые от слизи и крови. Цвет — от светло- до темно-розового с серым оттенком.
Ноги свиные	Без щетины и рожек башмаков, цвет — светло-коричневый или желтоватый.
Ноги и пуговый сустав головы	Без рожек башмаков и волоса, цвет — желтоватый или коричневый.
Уши головы, свиные	Без волоса и щетины, разрезанные у основания; цвет — сероватый, желтовато-коричневый, коричневый.
Губы головы	Без волоса, цвет — сероватый, желтоватый, коричневый.

На предприятия общественного питания субпродукты поступают охлажденными или мороженными. Мороженые субпродукты размораживают на воздухе в мясном цехе при температуре 15-18°C, укладывая их в один ряд на противень или в другую посуду. Мясо, почки и рубцы можно размораживать в воде.

Размороженные субпродукты обрабатывают. Головы говяжьи, свиные, бараньи, как правило, поступают обработанными. Их замачивают в холодной воде, очищают ножом шкуру, а затем срезают мякоть вместе со шкурой.

У телят, поступивших с клясами и мозгами, сначала вырезают клясы, затем срезают мякоть со шкурой, после чего вырезают мозги. Для этого аккуратно срубив секатором лишнюю часть, если головы поступают без шкуры, но с губами, то губы срезают и очищают.

Мозги замачивают в холодной воде и выдерживают в течение 1-2 ч, чтобы набухла пленка. После этого, не вынимая мозгов из воды, осторожно отделяют пленку.

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку. У печени вырезают внутренне кровеносные сосуды.

Почки говяжьи замачивают в воде и выдерживают в течение 2-3 ч. Бараньи, свиные и телячьи почки не вымачивают.

Рубцы перед использованием тщательно вымачивают в холодной воде, периодически меняя воду, затем ошпаривают кипятком, каждый раз сменяя воду, и вновь промывают холодной водой.

Таблица 18

Расчет расхода субпродуктов, колбасных изделий и свинокоченостей, выходя полуфабрикатов и готовых изделий

Наименование сырья и продуктов, термическое состояние, способы промышленной и кулинарной разделки	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при тепловой обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Выход готового изделия, г
1	2	3	4	5	6	7
Субпродукты						
Голова говяжья*	Варить	100	—	100	75**	25
»	»	140	—	140	75**	35

* Голова, поступившая без губ и щекоины, учитывать как 100 г.

** Потери при тепловой обработке, отходы и потери при разделке на мякоть факты варки.

1	2	3	4	5	6	7
Голова говяжья	Варка	200	—	200	75*	50
»	»	300	—	300	75*	75
»	»	400	—	400	75*	100
»	»	500	—	500	75*	125
То же (мелкими кусками)	Тушение	253	68	81	38	50
То же	»	378	68	121	38	75
»	»	503	68	161	38	100
Голова свиная (без мозга)	Варка	57	2	56	55*	25
»	»	80	2	78	55*	35
»	»	113	2	111	55*	50
»	»	170	2	167	55*	75
»	»	227	2	222	55*	100
»	»	284	2	278	55*	125
Голова баранья (без языка и мозга)**	Варка	143	—	143	65*	50
То же	»	214	—	214	65*	75
»	»	286	—	286	65*	100
Плечевой сустав говяжий	Варка	147	—	147	66*	50
То же	»	221	—	221	66*	75
»	»	294	—	294	66*	100
Ноги свиные	Варка	110	—	110	11+49***	50
То же	»	165	—	165	11+49***	75
»	»	220	—	220	11+49***	100
Ноги бараньи	Варка	119	—	119	58*	50
То же	»	179	—	179	58*	75
»	»	238	—	238	58*	100
Мозги охлажденные	Варка	54	13	47	25	35
То же	»	77	13	67	25	50
»	»	115	13	100	25	75
»	»	153	13	133	25	100
»	Жаренье	78	13+25****	51/54*****	8	50
»	»	120	13+25****	78/82	8	75
»	»	159	13+25****	104/109	8	100
Мозги охлажденные	Жаренье во фритюре	63	13+25****	41/54	8	50
»	То же	98	13+25****	64/82	8	75
»	»	126	13+25****	82/109	8	100
Мозги мороженые	Варка	64	20	47	25	50
»	»	125	20	100	25	75
»	»	166	20	133	25	100
»	Жаренье	65	20+25****	51/54	8	50
»	»	130	20+25****	78/82	8	75
»	»	173	20+25****	104/109	8	100
»	Жаренье во фритюре	68	20+25****	41/54	8	50
»	То же	107	20+25****	64/82	8	75
»	»	137	20+25****	82/109	8	100

* Потери при тепловой обработке, отходы и потери при разделке на мякоть воле варки.

** При поступлении голов с языками (последние составляют 6-7% массы брутто).

*** 17% — потери при тепловой обработке, 4% — отходы и потери при разделке на мякоть после варки.

**** 13, 20, 9, 15% — отходы и потери при холодной обработке, 25, 43, 40% — потери при варке.

***** Здесь и далее числитель — масса сырья метода приготовления, — масса полуфабриката, дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабрикатов, см. в соответствующей рецептуре Сборника.

1	2	3	4	5	6	7
Язык говяжий осланденный	Варка	32	—	32	27+14*	20
То же	"	40	—	40	27+14*	25
"	"	48	—	48	27+14*	30
"	"	56	—	56	27+14*	35
"	"	64	—	64	27+14*	40
"	"	80	—	80	27+14*	50
"	"	96	—	96	27+14*	60
"	"	119	—	119	27+14*	75
"	"	159	—	159	27+14*	100
Язык говяжий мороженый	Варка	34	—	34	31+14*	20
То же	"	42	—	42	31+14*	25
"	"	51	—	51	31+14*	30
"	"	59	—	59	31+14*	35
"	"	67	—	67	31+14*	40
"	"	84	—	84	31+14*	50
"	"	101	—	101	31+14*	60
"	"	126	—	126	31+14*	75
"	"	169	—	169	31+14*	100
Язык свиной и теленка осланденный	Варка	32	—	32	29+12*	20
"	"	40	—	40	29+12*	25
"	"	48	—	48	29+12*	30
"	"	56	—	56	29+12*	35
"	"	64	—	64	29+12*	40
"	"	80	—	80	29+12*	50
"	"	96	—	96	29+12*	60
"	"	120	—	120	29+12*	75
"	"	160	—	160	29+12*	100
Язык свиной и теленка мороженый	Варка	34	—	34	33+12*	20
То же	"	42	—	42	33+12*	25
"	"	51	—	51	33+12*	30
"	"	59	—	59	33+12*	35
"	"	68	—	68	33+12*	40
"	"	85	—	85	33+12*	50
"	"	102	—	102	33+12*	60
"	"	127	—	127	33+12*	75
"	"	170	—	170	33+12*	100
Язык бараний осланденный	Варка	37	—	37	35+17*	20
То же	"	46	—	46	35+17*	25
"	"	56	—	56	35+17*	30
"	"	65	—	65	35+17*	35
"	"	74	—	74	35+17*	40
"	"	93	—	93	35+17*	50
"	"	111	—	111	35+17*	60
"	"	139	—	139	35+17*	75
"	"	185	—	185	35+17*	100
Язык бараний мороженый	Варка	38	—	38	37+17*	20
То же	"	48	—	48	37+17*	25
"	"	57	—	57	37+17*	30
"	"	67	—	67	37+17*	35
"	"	76	—	76	37+17*	40
"	"	96	—	96	37+17*	50

* 27, 31, 29, 33, 35, 37% — потери при варке, 14, 12, 17% — отходы и потери при зачистке

1	2	3	4	5	6	7
Язык бараньи мороженые	Варка	115	—	115	37+17*	60
"	"	143	—	143	37+17*	75
"	"	191	—	191	37+17*	100
Почки говяжьи ошпаренные	Варка	30	7	28	47	15
То же	"	41	7	38	47	20
"	"	51	7	47	47	25
"	"	71	7	66	47	35
"	"	101	7	94	47	50
"	"	153	7	142	47	75
"	"	203	7	189	47	100
"	Жаренье	101	7	94	47	50
"	"	153	7	142	47	75
"	"	203	7	189	47	100
Почки говяжьи мороженые	Варка	36	14	31	52	15
То же	"	49	14	42	52	20
"	"	60	14	52	52	25
"	"	85	14	73	52	35
"	"	121	14	104	52	50
"	"	181	14	156	52	75
"	"	242	14	208	52	100
"	Жаренье	121	14	104	52	50
"	"	181	14	156	52	75
"	"	242	14	208	52	100
Почки свиные, бараньи, телячьи ошпаренные	Варка	29	2	28	47	15
То же	"	39	2	38	47	20
"	"	48	2	47	47	25
"	"	67	2	66	47	35
"	"	96	2	94	47	50
"	"	145	2	142	47	75
"	"	193	2	189	47	100
"	Жаренье	85	2	83	40	50
"	"	128	2	125	40	75
"	"	170	2	167	40	100
То же (целиком, в суартах)	Жаренье	122	2	120/143	30	100
То же	"	153	2	150/179	30	125
Почки свиные, бараньи, телячьи мороженые	Варка	34	10	31	52	15
То же	"	47	10	42	52	20
"	"	58	10	52	52	25
"	"	81	10	73	52	35
"	"	116	10	104	52	50
"	"	173	10	156	52	75
"	"	231	10	208	52	100
"	Жаренье	101	10	91	45	50
"	"	151	10	136	45	75
"	"	202	10	182	45	100
То же (целиком, в суартах)	Жаренье	160	10	144/167	40	100
То же	"	199	10	179/208	40	125
Печень говяжья ошпаренная, мякотью кусками	Тушение и жаренье	74	7	69	28	50

* 27, 31, 29, 33, 35, 37% — потери при вытоке, 14, 12, 17% — отходы и потери при заморозке

1	2	3	4	5	6	7	
Печень говяжья оляндячья, мелкими кусками	Тушение						
	и жаренье	112	7	104	28	75	
	»	149	7	139	28	100	
	порционными кусками	Тушение					
		и жаренье	71	7	66/69	28	50
Печень говяжья морозячья, мелкими кусками	То же	106	7	99/104	28	75	
	»	143	7	133/139	28	100	
	порционными кусками	Тушение					
		и жаренье	89	17	74	32	50
Печень свиная, баранья, телячья оляндячья, мелкими кусками	То же	133	17	110	32	75	
	»	177	17	147	32	100	
	порционными кусками	Тушение					
		и жаренье	86	17	71/74	32	50
Печень свиная, баранья, телячья морозячья, мелкими кусками	То же	127	17	105/110	32	75	
	»	170	17	141/147	32	100	
	порционными кусками	Тушение					
		и жаренье	72	5	68	27	50
	Печень свиная, баранья, телячья морозячья, мелкими кусками	То же	108	5	103	27	75
»		144	5	137	27	100	
порционными кусками		Тушение					
		и жаренье	68	5	65/68	27	50
Печень свиная, баранья, телячья морозячья, мелкими кусками		То же	103	5	98/103	27	75
	»	138	5	131/137	27	100	
	порционными кусками	Тушение					
		и жаренье	84	12	74	32	50
	Сердце оляндячьей	То же	125	12	110	32	75
»		167	12	147	32	100	
порционными кусками		»	81	12	71/74	32	50
		То же	119	12	105/110	32	75
Сердце оляндячьей		»	160	12	141/147	32	100
	Варка	и тушение	48	9	44	43	25
		То же	67	9	61	43	35
	Сердце оляндячьей	»	97	9	88	43	50
		»	145	9	132	43	75
»		192	9	175	43	100	
Сердце морозячьей		Жаренье во фритюре	79	9+43*	41/54	8	50
	То же	123	9+43*	64/82	8	75	
	»	158	9+43*	82/109	8	100	
Сердце морозячьей	Варка	и тушение	49	15	42	40	25
		То же	68	15	58	40	35
	»	98	15	83	40	50	
	»	147	15	125	40	75	
	»	196	15	167	40	100	
Сердце морозячьей	Жаренье во фритюре	80	15+40*	41/54	8	50	
		125	15+40*	64/82	8	75	
		161	15+40*	82/109	8	100	

* 13, 20, 9, 12% — отходы и потери при холодной обработке, 25, 43, 40% — потери при варке

1	2	3	4	5	6	7
Лопате	Варка	38	8	35	28	25
"	"	75	8	69	28	50
"	"	113	8	104	28	75
"	"	151	8	139	28	100
"	Тушение	84	8	77	35	50
"	"	125	8	115	35	75
"	"	167	8	154	35	100
Вымя говяжье оленеванное	Варка	36	—	36	45	20
То же	"	45	—	45	45	25
"	"	64	—	64	45	35
"	"	91	—	91	45	50
"	"	136	—	136	45	75
"	"	182	—	182	45	100
Рубцы	Варка	47	5	45	45	25
"	"	96	5	91	45	50
"	"	143	5	136	45	75
"	"	192	5	182	45	100
Губы говяжьи	Варка	143	—	143	30	100
Уши	Варка	111	—	111	10	100
Хвосты говяжьи	Варка	89	20	71	30	50
"	"	134	20	107	30	75
"	"	179	20	143	30	100

Колбасные изделия и свиноваренности

Сосиски (молочные, свиные, говяжьи, свиные, русские, говяжьи, бараньи)	Варка	21	2,5	20	—	20
То же	"	26	2,5	25	—	25
"	"	31	2,5	30	—	30
"	"	41	2,5	40	—	40
"	"	51	2,5	50	—	50
"	"	77	2,5	75	—	75
"	"	103	2,5	100	—	100
"	Жаренье	57	2,5	56	10	50
"	"	85	2,5	83	10	75
"	"	114	2,5	111	10	100
Сардельки (говяжьи, свиные)	Варка	21	2,5	20	—	20
То же	"	26	2,5	25	—	25
"	"	31	2,5	30	—	30
"	"	41	2,5	40	—	40
"	"	51	2,5	50	—	50
"	"	77	2,5	75	—	75
"	"	103	2,5	100	—	100
То же (цельное)	Жаренье	53	2,5	54	8	50
"	"	84	2,5	82	8	75
"	"	112	2,5	109	8	100
То же (разрезанные вдоль)	Жаренье	61	2,5	59	15	50
"	"	90	2,5	88	15	75
"	"	121	2,5	118	15	100
Колбаса вареная	Варка	21	3	20	—	20
"	"	26	3	25	—	25
"	"	32	3	30	—	30
"	"	77	3	75	—	75
"	"	103	3	100	—	100

1	2	3	4	5	6	7
Колбаса вареная	Жареная	58	3	56	10	50
»	»	86	3	83	10	75
»	»	114	3	111	10	100
Сокорка копчено-вареная и вареная (со шкуркой и костями) тамбовской, воронежской	В отварном виде	26	24	20	—	20
То же	То же	33	24	25	—	25
»	»	46	24	35	—	35
»	»	66	24	50	—	50
»	»	99	24	75	—	75
»	»	132	24	100	—	100
Сокорка копчено-вареная и вареная (со шкуркой и костями) тамбовской, воронежской	Жареная	74	24	56	10	50
То же	»	109	24	83	10	75
»	»	146	24	111	10	100
Сокорка копчено-вареная и вареная (без шкурки с костями) тамбовской	В отварном виде	25	20	20	—	20
То же	То же	31	20	25	—	25
»	»	44	20	35	—	35
»	»	63	20	50	—	50
»	»	94	20	75	—	75
»	»	125	20	100	—	100
Сокорка копчено-вареная и вареная (без шкурки с костями) тамбовской	Жареная	70	20	56	10	50
То же	»	104	20	83	10	75
»	»	139	20	111	10	100
Сокорка сырокопченая (со шкуркой и костями) сибирской, советской, тамбовской, воронежской, попайка	Варка	31	—	31	15+24*	20
То же	»	39	—	39	15+24*	25
»	»	54	—	54	15+24*	35
»	»	77	—	77	15+24*	50
Сокорка сырокопченая (со шкуркой и костями) сибирской, советской, тамбовской, воронежской, попайка	Варка	116	—	116	15+24*	75
То же	»	155	—	155	15+24*	100
Рулет копчено-вареный (со шкуркой и костями) пензенской, ростовской	В отварном виде	23	12	20	—	20
То же	То же	28	12	25	—	25
»	»	40	12	35	—	35

* 15 и 24% — потери при выем. 24, 28, 25, 13% — отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционировании, оплоянные к массе вареной продукции; 7-8% — отходы на кости, относившие к массе вареной продукции, а также потери при нарезке.

1	2	3	4	5	6	7
Рулет копчено-вареный (со шкурой и костями) ленинградский, ростовский	В отварном виде	57	12	50	—	50
»	»	85	12	75	—	75
»	»	114	12	100	—	100
Рулет копчено-вареный (со шкурой и костями) ростовский	Жареный	64	12	56	10	50
То же	»	94	12	83	10	75
»	»	126	12	111	10	100
Рулет вареный (со шкурой, без костей) ростовский	В отварном виде	22	8	20	—	20
То же	То же	27	8	25	—	25
»	»	38	8	35	—	35
»	»	54	8	50	—	50
Рулет вареный (со шкурой, без костей) ростовский	В отварном виде	82	8	75	—	75
То же	То же	109	8	100	—	100
Рулет вареный (со шкурой, без костей) ростовский	Жареный	61	8	56	10	50
То же	»	90	8	83	10	75
»	»	121	8	111	10	100
Корейка копченая (со шкурой, без костей)	Варка	23	—	23	5+7*	20
То же	»	28	—	28	5+7*	25
»	»	40	—	40	5+7*	35
»	»	57	—	57	5+7*	50
»	»	85	—	85	5+7*	75
»	»	113	—	113	5+7*	100
Корейка копченая (без шкуры и костей)	Варка	26	—	26	5+20*	20
То же	»	33	—	33	5+20*	25
»	»	46	—	46	5+20*	35
»	»	66	—	66	5+20*	50
»	»	99	—	99	5+20*	75
»	»	132	—	132	5+20*	100
Грудка копченая (со шкурой, без костей)	Варка	23	—	23	5+8*	20
То же	»	29	—	29	5+8*	25
»	»	40	—	40	5+8*	35
»	»	57	—	57	5+8*	50
»	»	86	—	86	5+8*	75
Грудка копченая (со шкурой, без костей)	Варка	114	—	114	5+8*	100
Грудка копченая (без шкуры и костей)	Варка	27	—	27	5+22*	20

* 15 и 5% — потери при варке; 24, 20, 22, 13% — отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционировании, относенные к массе вареных продуктов; 7-8% — отходы на кости, относенные к массе вареных продуктов, а также потери при жарке.

1	2	3	4	5	6	7
Грудка копченая (без шкуры и костей)	Варка	34	—	34	5+22*	25
	"	47	—	47	5+22*	35
	"	47	—	47	5+22*	50
	"	101	—	101	5+22*	75
	"	135	—	135	5+22*	100
Бекоп копченый (с костью)	Варка	24	—	24	5+13*	20
	То же	30	—	30	5+13*	25
	"	42	—	42	5+13*	35
	"	60	—	60	5+13*	50
	"	91	—	91	5+13*	75
	"	121	—	121	5+13*	100

Примечание. При тепловой обработке субпродуктов мелкими и порционными куски: зоя потери при нарезке включены в нормы отходов и потерь при тепловой обработке, при тепловой обработке субпродуктов целиком, потери при нарезке включены в потери при тепловой обработке.

К отходам и потерям при тепловой обработке относятся: у мясных изделий — обложки и лишние куски; у сосисок и сарделек — наружная оболочка, заплата наплывов, сломанные б. атточки и другие дефекты; у копченостей, окороков, рулетов — шкура, кости с прикрепившимися кусочками мяса, заплата мастришей и подложившей поверхности корочки. Потери при нарезке клубя сырых изделий и свиных копченостей включены в нормы отходов и потерь при тепловой обработке.

Таблица 19

Нормы выхода говяжьих жиров

(в % к массе жира-сырца)

Наименование жира	Выход топленого жира	Выход шпакля	Потери при переработке
Говяжий, бараний жир	75	8-10	17-15
Свиной жир	80	7-9	13-11
Курный жир (внутренний)	86	6	8
Гусиный, утиный жир (внутренний)	80	7-9	13-11

Примечание. Норма выхода топленого курного жира определена с учетом предварительного извлечения из мяса рубца; в потери при переработке включены потери при очистке шпакля на масло-рубке.

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ПТИЦА

Сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания живой без пера в охлажденном и мороженом состоянии по ГОСТ 21784-76.

Промышленность выпускает птицу в полуотрошенном или потрошеном виде. По упитанности и качеству обработки сви подразделяется на I и II категории.

Птицу, поступающую на предприятия в охлажденном виде, используют без предварительной подготовки, а мороженую размораживают. Размораживание производят в охлажденном помещении с температурой 8-15°C и относительной влажностью воздуха 85-95% в течение 10-20 ч. Тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы сви не соприкасались между собой, или развешивают на веревках. Размораживание производят до достижения температуры в толще мяса 1°C.

* 15 и 5% — потери при варке, 24, 30, 22, 13% — отходы и потери при разделке на шкуру, кости и порционировании, очистке сви и массе вырезки продуктов; 7-9% — отходы на кости, отнесенные к массе вырезки продуктов, а также потери при нарезке.

Для удаления с кожи тушек остатков висцерального пера или пуха их ошпаривают. Для этого тушки навешивают за клювы на специальные вешалки, распыляют и тщательно ошпаривают со всех сторон, при этом крылья и ноги оттягивают от туловища. Оставшиеся перья удаляют с помощью пинцета. Затем тушки иголкой погрозят, моют, формируют и разделяют.

У птицы, поступающей от промышленности в полупотрошенном виде, удаляют голову, шею, ноги, вырезают органы — желудок, печень, легкие, сердце, пищевод, почки и внутренний жир.

Голову отрубают между вторым и третьим шейными позвонками. Перед удалением шеи на ней делают вертикальный надрез кожи у основания со стороны спины, кожу оттягивают, наблюдают шею и затем ее удаляют на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи оставляют при тушке. При дальнейшей формовке тушки отделяют две трети части кожи шеи.

У тушек иголкой оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по злосомной сустав. Крылья у птиц, за исключением шалит, отделяют по локтевой сустав. При потрошении через прорез у аналитического отверстия удаляют внутренности и внутренний жир. Через горловое отверстие удаляют жаб вместе с пищеводом и трахею.

У птицы, поступающей от промышленности в потрошенном виде, отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением шалит), внутренний жир, почки и легкие (если они имеются).

Затем иголку прошивают холмовой протокой воевой, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.

Для равномерного прожаривания и удобства дальнейшего порционирования тушки птицам формируют, т. е. придают им более компактную форму. Для этого оставляют часть кожи шеи закрывают в отверстие, образовавшееся после удаления лоба с пищеводом и трахею. Крылья у шалит подвешивают к спине.

Затем тушку кладут на спину, когачком к себе, поглаживают разрез стенок брюшной полости выше края грудной кости с обеих сторон и в образовавшиеся разрезы вправляют злосомные суставы скорочков.

Ниже приводятся нормы выхода тушек, подготовленных к кулинарной обработке, нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках птицы. Они даны по видам птицы, категориям и видам промышленной обработки. В установленных нормах к пищевым обработанным субпродуктам относятся голова, ноги, шея, крылья, сердце, печень, желудок.

Таблица 20

Нормы выхода тушек, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельско-хозяйственной птицы (в % к тушке массой брутто)

Наименование птицы и способ промышленной обработки	I категория					II категория				
	В том числе					В том числе				
	Выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке	Всего субпродуктов, отходов и потерь	Пищевые обработанные субпродукты, в том числе кожа шалит*	Внутренний жир	Таловые отходы и потери	Выход тушек, подготовленных к кулинарной обработке	Всего субпродуктов, отходов и потерь	Пищевые обработанные субпродукты, в том числе кожа шалит*	Внутренний жир	Таловые отходы и потери
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Курык										
полупотрошенные	69,9	30,1	17,4	3,9	8,8	68,9	31,1	20,9	1,5	8,7
потрошенные	88,9	11,1	6,1	5,0	—	91,8	8,9	6,9	2,0	—

* См. ГОСТ 49138-79; ГОСТ 28.7-79; ГОСТ 28.8-79; ГОСТ 28.9-79.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Остаток		
									10	11	
Цыплята:											
полупотрошенные	71,6	28,2*	17,5*	1,7	9,0	70,0	30,0*	19,9*	0,9	9,2	
потрошенные	97,6	2,4*	—	2,4	—	98,7	1,3*	—	1,3	—	
Бройлеры-цыплята:											
полупотрошенные	73,9	26,1*	14,9*	1,1	10,1	71,9	28,1*	15,7*	0,8	11,6	
Индюки:											
полупотрошенные	74,1	25,9	18,5	1,4	6,0	73,5	26,5	19,5	0,6	6,4	
потрошенные	91,8	8,2	6,5	1,7	—	92,6	7,4	6,6	0,8	—	
Гуси:											
полупотрошенные	70,0	30,0	23,0	—	7,0	66,0	34,0	27,0	—	7,0	
потрошенные	88,0	12,0	9,0	—	3,0	85,0	15,0	10,0	—	5,0	
Утки:											
полупотрошенные	66,6	33,4	23,1	1,4	8,9	64,7	35,3	25,9	1,1	8,3	
потрошенные	90,4	9,6	7,6	2,0	—	90,3	9,7	8,1	1,6	—	

Таблица 21

Нормы выхода мякоти при холодной обработке сельскохозяйственной птицы

(в % к живой массе брутто)

Наименование птицы и способ промышленной обработки	I категория		II категория	
	мякоть с кожей	мякоть без кожи	мякоть с кожей	мякоть без кожи
Кури:				
полупотрошенные	47	34	48	36
потрошенные	60	43	62	46
Индюки:				
полупотрошенные	56	47	49	41
потрошенные	70	59	62	52
Бройлеры-цыплята:				
полупотрошенные	43	32	41	31
Гуси:				
полупотрошенные	58	50	51	43
потрошенные	67	57	61	51
Утки:				
полупотрошенные	46	21	41	19
потрошенные	64	29	57	28

Примечание. Масса замороженных филе кур составляет 30-35% к общей массе мякоти.

* В таблице обрабатываем субпродукты у цыплят и бройлеров-цыплят не включены кожа шкур, так как она остается при тушении.

При поступлении от промышленности потрошенных тушек птицы с почками и легкими техническим отходом составляет: для кур — 1,7 и 1,4%, для индюков — 1 и 1,9%, для уток — 2,2 и 2,4%, для цыплят — 1,4 и 1,7% соответственно для I и II категорий, в норма выхода тушек, подготовленной к кулинарной обработке, уменьшается на указанный процент отхода в зависимости от вида птицы.

Структура пищевых обработанных субпродуктов тушек пилувопрошенных итты

Субпродукты	Норма выхода в % к общей массе субпродуктов											
	Куры		Цыплята		Утки		Индюки		Гуси		Бройлеры-циплята	
	I к.	II к.	I к.	II к.	I к.	II к.	I к.	II к.	I к.	II к.	I к.	II к.
Головы	20	20	22	22	15	17	11	13	15	15	21	21
Ноги	18	18	20	20	13	11	16	17	9	17	27	28
Шан	16	17	18	17	20	23	21	22	21	19	15	13
Крылья	22	22	—	—	18	17	24	23	29	23	—	—
Сердце	3	3	4	3	3	3	3	3	2	2	4	6
Печень	10	9	12	13	13	11	10	9	8	9	16	18
Желудок	11	11	16	17	18	19	15	13	16	15	17	14

Таблица 23

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов в готовых изделиях по птице сельскохозяйственной

Наименование продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г		Масса нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе нетто или полуфабриката	Отходы при обвалке и при порционировании, % к массе птицы после тепловой обработки	Масса готового изделия, г
		I категория	II категория				
1	2	3	4	5	6	7	8
Куры полуваренные							
Цыплятам	Варка	199	202	139	28	—	100
»	»	52	52	36	28	3*	25
»	»	103	104	72	28	3*	50
»	»	153	155	107	28	3*	75
»	»	205	208	143	28	3*	100
»	»	256	260	179	28	3*	125
»	»	217	221	152	28	6**+3*	100
Цыплятам (мясо для салата без кожи)	Варка	94	96	66	28	47***	25
То же	»	113	115	79	28	47***	30
»	»	187	190	131	28	47***	50
»	»	225	228	157	28	47***	60
»	»	282	286	197	28	47***	75

* 3% — отходы на порционирование

** 6%, 8% — отходы на свечную кожу

*** 47% — отходы на кости и кожу после варки для кур, для остальной птицы в числе отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категории

1	2	3	4	5	6	7	8
Цельном (мякоть для салата без костей)	Варка	375	380	262	28	47*	100
Цельном	Жаренье	207	210	145	31	—	100
"	"	107	109	75	31	3**	50
"	"	160	163	112	31	3**	75
"	"	213	216	149	31	3**	100
"	"	268	271	187	31	3**	125
"	"	227	231	159	31	6***+43**	100
Порционные и мелкие кусками	Тушение****	104	106	72	31	—	50
То же	"	158	160	109	31	—	75
"	"	210	213	145	31	—	100
"	"	262	265	181	31	—	125
Порционные кусками	Жаренье во фритюре*	131	133	64/82**	8	—	75
То же	То же	176	179	86/109**	8	—	100
"	"	217	220	106/134**	8	—	125
Филе натуральное**	Жаренье	203	192	69	28	—	50
"	"	306	289	104	28	—	75
Котлеты мясные***	Жаренье во фритюре	244	231	83+7** 145+7	12	—	128+7
Котлеты из филе, фаршированные мясным соусом или печенью***	Жаренье во фритюре	244	231	83+7** 151+7	12	—	133+7
Филе паровое****	Жаренье	203	192	69/85**	12	—	75
"	"	276	261	94/114**	12	—	100
Филе натуральное**	Пропускание	200	189	66	27	—	50
"	"	303	286	103	27	—	75
"	"	403	381	137	27	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты**	Жаренье	79	77	37/63**	20	—	50

* 37% — отходы на кости и кожу после варки для супа; для остальной птицы в числителе даны отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категория.

** 3% — отходы на порционирование.

*** 6%, 8% — отходы на окончательную.

**** При тушении птицы предусмотрено и мякоть и мелкие куски; предусмотрено потерю на паровозамывание в количестве 1%, возникающее при рублении птицы в сыром виде.

* Нормы закладки на котлеты, жаренье во фритюре, исчислены из расчета соответствующим отходам при тепловой обработке и мере при варке; предусмотрено использование жареных частей тушек, на порционирование которых закладывается 3% потерь.

** В числителе — масса сырой ветки в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, предусмотренные для изготовления полуфабриката, см. в соответствующей рецептуре. Словения.

*** Нормы закладки мясных из расчета массы мяса без костей. Для филе с кожей при расчете норма закладки массой брутто включает — 7 г не учитывается.

** Мякоть с кожей.

1	2	3	4	5	6	7	8
Котлеты	Жаренье	119	117	56/94*	20	—	75
»	»	157	154	74/125*	20	—	100
»	»	236	231	111/188*	20	—	150
Котлеты**	Жаренье	109	103	37/63*	20	—	50
»	»	165	156	56/94*	20	—	75
»	»	218	206	74/125*	20	—	100
»	»	326	308	111/188*	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами**	Жаренье	109	103	37/75*	20	—	60
То же	»	218	206	74/150*	20	—	120
»	»	326	308	111/225*	20	—	180
Биточки гранулированные (паровые)**	Проту- ские	109	103	37/57*	12	—	50
То же	»	218	206	74/114*	12	—	100
»	»	326	308	111/170*	12	—	150
Куры замороженные							
Целенью	Варка	156	153	139	28	—	100
»	»	40	40	36	28	3***	25
»	»	81	79	72	28	3***	50
»	»	120	117	107	28	3***	75
»	»	161	157	143	28	3***	100
»	»	201	196	179	28	3***	125
»	»	171	167	152	28	6***+3***	100
Целенью (маленькие для салата без кожи)	Варка	74	72	66	28	47*	25
То же	»	89	87	79	28	47*	30
»	»	147	144	131	28	47*	50
»	»	177	172	157	28	47*	60
»	»	222	216	197	28	47*	75
»	»	295	288	262	28	47*	100
Церкею	Жаренье	163	159	145	31	—	100
»	»	84	82	75	31	3***	50
»	»	126	123	112	31	3***	75
»	»	168	164	149	31	3***	100
»	»	210	205	187	31	3***	125
»	»	179	175	159	31	6***+3***	100
Порционные и мясные кусочки	Туше- ние**	82	80	72	31	—	50
То же	»	124	121	109	31	—	75

* В числителе — масса сырья нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабрикатов, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

** Мякоть без кожи.

*** 3% — отходы на вымораживание.

**** 2% — отходы на снятую кожу.

47* — отходы на кости и кожу после вырезки для туза, для остальной птицы в числителе димы отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категории.

6***+3*** — при тушении птицы порционными и мясными кусочками предусмотрены потери на порционирование в количестве 1%, возникающие при нарубке птицы в сыром виде.

1	2	3	4	5	6	7	8
Порционные и мясные кусками	Тушение	165	161	145	31	—	100
»	»	206	201	181	31	—	125
Порционные кусками	Жаренье во фри- поре*	103	101	64/82**	8	—	75
То же	То же	139	135	86/109**	8	—	100
»	»	171	167	106/136**	8	—	125
Филе натуральное***	Жаренье	160	150	69	26	—	50
»	»	242	226	104	28	—	75
Котлеты по-ювевски***	Жаренье во фрипоре	193	180	83+7** 145+7	12	—	128+7
Котлеты на филе, фаршированные молоченым соусом или панилью***	Жаренье во фрипоре	193	180	83+7** 151+7	12	—	133+7
Филе панированное***	Жаренье	160	150	69/85**	12	—	75
»	»	219	204	94/114**	12	—	100
Филе натуральное***	Припус- кание	158	148	68	27	—	50
»	»	240	224	103	27	—	75
»	»	319	298	137	27	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты****	Жаренье	62	60	37/63**	20	—	50
»	»	93	90	56/94**	20	—	75
»	»	123	119	74/125**	20	—	100
»	»	185	179	111/188**	20	—	150
Котлеты*	Жаренье	86	80	37/63**	20	—	50
»	»	130	122	56/94**	20	—	75
»	»	172	161	74/125**	20	—	100
»	»	258	241	111/188**	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами*	Жаренье	86	80	37/75**	20	—	60
То же	»	172	161	74/150**	20	—	120
»	»	258	241	111/225**	20	—	180
Биточки припущенные (паровые)*	Припус- кание	86	80	37/57**	12	—	50

* Нормы указаны на изделия, жаренные во фритюре, исчислены на расчете соответствующих единиц при доковой обработке и панировке при жарке; предусмотрено исключение из нормы частей тушек, не порционированных поваром поштучно 3% потерь.

** В числителе — мясо сырое нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, предусмотренные для изготовления полуфабриката, см. в соответствующем рецептуре Сборника.

*** Норма задана по количеству на расчете выхода продукта без костей. Для филе с косточкой при расчете нормы заданной массой brutto косточка — 7 г не учитывается.

**** Мясо с кожей.

* Мясо без кожи.

1	2	3	4	5	6	7	8
Бычьи припущенные (паровые)	Припус- кание	172	161	74/114*	12	—	100
»	»	258	241	111/170*	12	—	150
Цыпленок полупотрошенный							
Целиком	Варка, при- пущенные	174	179	125	20	—	100
»	То же	45	46	32	20	3**	25
»	»	89	91	64	20	3**	50
»	»	135	139	97	20	3**	75
»	»	180	184	129	20	3**	100
»	»	224	230	161	20	3**	125
Целиком	Жаренье	202	207	145	31	—	100
»	»	104	107	75	31	3**	50
»	»	156	160	112	31	3**	75
»	»	208	213	149	31	3**	100
»	»	260	267	187	31	3**	125
Порционные и мясные куски							
Порционные куски	Тушение***	101	104	72	31	—	50
То же	»	153	157	109	31	—	75
»	»	204	209	145	31	—	100
»	»	255	261	181	31	—	125
Порционные куски							
Порционные куски	Жаренье во фрит- юре****	115	118	64/82*	8	—	75
То же	То же	154	158	86/109*	8	—	100
»	»	190	195	106/136*	8	—	125
Цыпленок потрошенный							
Целиком	Варка, припус- кание	128	127	125	20	—	100
»	То же	33	32	32	20	3**	25
»	»	66	65	64	20	3**	50
»	»	99	98	97	20	3**	75
»	»	132	131	129	20	3**	100
»	»	165	163	161	20	3**	125
Целиком	Жаренье	149	147	145	31	—	100
»	»	77	76	75	31	3**	50
»	»	115	113	112	31	3**	75
»	»	153	151	149	31	3**	100
»	»	192	189	187	31	3**	125
Порционные и мясные куски							
Порционные куски	Тушение***	75	74	72	31	—	50
То же	»	113	112	109	31	—	75
»	»	150	148	145	31	—	100
»	»	187	185	181	31	—	125
Порционные куски							
Порционные куски	Жаренье во фритюре****	85	84	64/82*	8	—	75

* В числителе — масса сырья нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты распределяются при изготовлении полуфабрикатов, см. в соответствующей рецептуре Общества.

** 3% — отходы на порционирование.

*** При тушении птицы порционных и мясных кусков предусмотрены потери на порционирование в количестве 1% соответственно при варке в бульоне или в сыром виде.

**** При жарении во фритюре, жаренье во фритюре, исключена из расчета соответствующая отходы при тепловой обработке и потери при жарке; предусмотрено использование отходов частей птицы, на порционирование которых заложены 3% потери.

1	2	3	4	5	6	7	8
Порционными кусками	Жаренье во фритюре***	114	112	86/109*	8	—	100
»	»	140	138	106/136*	8	—	125
Вареные-сырые полукопченые							
Цыпленок	Варка	165	170	122	18	—	100
»	»	42	43	31	18	3**	25
»	»	85	88	63	18	3**	50
»	»	127	131	94	18	3**	75
»	»	171	175	126	18	3**	100
»	»	212	218	157	18	3**	125
»	»	181	186	134	18	6***+3**	100
Цыпленок (мякоть для салата без кожи)	Варка	78	90	58/65***	18	47/53*	25
То же	»	93	108	69/78***	18	47/53*	30
»	»	154	181	115/130***	18	47/53*	50
»	»	187	217	138/156***	18	47/53*	60
»	»	234	271	173/195***	18	47/53*	75
»	»	311	360	230/259***	18	47/53*	100
Цыпленок	Жаренье	185	191	137	27	—	100
»	»	96	99	71	27	3**	50
»	»	143	147	106	27	3**	75
»	»	191	196	141	27	3**	100
»	»	240	246	177	27	3**	125
»	»	203	209	150	27	6***+3**	100
Порционными и мятыми кусками	Тушение**	93	96	68	27	—	50
То же	»	141	145	103	27	—	75
»	»	187	192	137	27	—	100
»	»	234	240	171	27	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре***	109	112	64/82*	8	—	75
То же	То же	146	150	86/109*	8	—	100
»	»	180	185	106/136*	8	—	125
Филе натуральное**	Жаренье	216	223	69	28	—	50
»	»	325	335	104	28	—	75
Филе панровяное**	Жаренье	216	223	69/85*	12	—	75
»	»	294	303	94/114*	12	—	100
Филе натуральное**	Препус- кание	213	219	68	27	—	50

* В числителе — масса сырой нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для приготовления полуфабрикатов, см. в соответствующей рецептуре Сборника.

** 3% — отходы на выравнивание.

*** 6%, 8% — отходы на обильную кость.

**** В числителе — масса нетто птицы I категории, в знаменателе — масса нетто птицы II категории.

* 4% — отходы на кости и кожу после варки для супа, для остальной птицы в числителе даны отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категории.

** При тушении птицы порционными и мятыми кусками предусмотрено потерь на выравнивание в количестве 1%, возникающие при нарубании птицы в сыром виде.

*** Исходный материал на филе, жаренные во фритюре, исчислены на расчет соответствующим отходам при тепловой обработке и потерь при жарке; предусмотрено использование верхних частей тушек, на выравнивание которых, исключены 3% потерь.

** Начисленные отходы исчислены на расчет выхода кости без кожи. Для филе с кожей при расчете нормы расхода мясной брутто косточки — 7 г не учитываются.

1	2	3	4	5	6	7	8
Филе натуральное	Притус- клене	322	332	103	27	—	75
»	»	428	442	137	27	—	100
Изделия из колбасной массы:							
Котлеты*	Жареные	81	85	35/59**	15	—	50
»	»	121	127	52/86**	15	—	75
»	»	160	168	69/118**	15	—	100
»	»	242	254	104/176**	15	—	150
Котлеты***	Жареные	109	113	35/59**	15	—	50
»	»	163	168	52/86**	15	—	75
»	»	216	223	69/118**	15	—	100
»	»	325	335	104/176**	15	—	150
Изделия полукопченые							
Целесош	Варка	179	181	133	25	—	100
»	»	46	46	34	25	3****	25
»	»	93	94	69	25	3****	50
»	»	139	140	103	25	3****	75
»	»	185	186	137	25	3****	100
»	»	232	234	172	25	3****	125
»	»	201	203	149	25	8* + 3****	100
Целесош (мякоть для салата без кожи)	Варка	76	82	56/60**	25	40/44***	25
То же	»	90	97	67/71**	25	40/44***	30
»	»	150	162	111/119**	25	40/44***	50
»	»	179	195	133/143**	25	40/44***	60
»	»	225	244	167/179**	25	40/44***	75
»	»	300	324	222/238**	25	40/44***	100
Целесош	Жареные	185	186	137	27	—	100
»	»	96	97	71	27	3****	50
»	»	143	144	106	27	3****	75
»	»	190	192	141	27	3****	100
»	»	239	241	177	27	3****	125
»	»	208	210	154	27	8* + 3****	100
Порционные и мясные кубочки	Туше- ные**	93	93	68	27	—	50
То же	»	140	142	103	27	—	75
»	»	187	188	137	27	—	100
»	»	233	235	171	27	—	125

* Мякоть с кожей.

** В числителе — масса сырья нетто в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабриката, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

*** Мякоть без кожи.

**** 3% — отходы на порционирование.

5%, 8% — отходы на стачную мякоть.

* В числителе — масса нетто птицы I категории, в знаменателе — масса нетто птицы II категории.

** 4% — отходы на кости и кожу после варки для супа, для остальной птицы в числителе даны отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категории.

* При тушении птицы использованы и мясные кубочки предусмотренной рецептуры на порционирование в количестве 1 кг, соответственно при наружном птице в сыром виде.

1	2	3	4	5	6	7	8
Порционными кусками	Жаренье во фритюре*	119	120	64/82	8	—	75
То же	То же	160	161	86/109	8	—	100
»	»	197	198	106/136	8	—	125
Издаем на котлетной массе†							
Котлеты**	Жаренье	66	76	37/63***	20	—	50
»	»	100	114	56/94***	20	—	75
»	»	132	151	74/125***	20	—	100
»	»	198	227	111/188***	20	—	150
Котлеты****	Жаренье	79	90	37/63***	20	—	50
»	»	119	137	56/94***	20	—	75
»	»	157	180	74/125***	20	—	100
»	»	236	271	111/188***	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами****	Жаренье	79	90	37/75***	20	—	60
То же	»	157	180	74/150***	20	—	120
»	»	236	271	111/225***	20	—	180
Биточки припущенные (паровые)****	Припус- кание	79	90	37/57***	12	—	50
То же	»	157	180	74/114***	12	—	100
»	»	236	271	111/170***	12	—	150
Издаем поштучно							
Цыпленок	Варка	145	144	133	25	—	100
»	»	37	37	34	25	3*	25
»	»	75	75	69	25	3*	50
»	»	112	111	103	25	3*	75
»	»	149	148	137	25	3*	100
»	»	187	186	172	25	3*	125
»	»	162	161	149	25	8**+3*	100
Цыпленок (мякоть для салата без кожи)	Варка	61	65	56/60***	25	40/44**	25
То же	»	73	77	67/71***	25	40/44**	30
»	»	121	129	111/119***	25	40/44**	50
»	»	145	154	133/143***	25	40/44**	60
»	»	182	193	167/179***	25	40/44**	75
»	»	242	257	222/238***	25	40/44**	100
Цыпленок	Жаренье	149	148	137	27	—	100

* Фарш заготовлен из изделий, жареных во фритюре, исключена из расчета соответствующая отходы при лопочной обработке и потеря при варке; предусмотрено использование варенки частей тушек, не порционированные, которых заложены 3% потерь.

** Мякоть с кожей.

*** В числителе — масса сырой мякоти, в знаменателе — масса полуфабриката. Дюжиновские продукты, расходуемые для изготовления полуфабриката, см. в соответствующих рецептурах. Сборника.

**** Мякоть без кожи.

* 3% — отходы на порционирование.

** 6%, 8% — отходы на санитарную очистку.

*** В числителе — масса мякоти птицы I категории, в знаменателе — масса мякоти птицы II категории.

**** 47% — отходы на кости и кожу после выработки кур, для остальной птицы в числителе даны отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категория.

1	2	3	4	5	6	7	8
Цепляком	Жаренье	77	77	71	27	3*	50
»	»	115	114	106	27	3*	73
»	»	154	152	141	27	3*	100
»	»	193	191	177	27	3*	125
»	»	168	166	154	27	8**+3*	100
Порционными и мелкими кусками	Тушение***	75	74	68	27	—	50
То же	»	113	112	103	27	—	75
»	»	151	149	137	27	—	100
»	»	188	187	171	27	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре***	96	95	64/82*	8	—	75
То же	То же	129	128	86/109*	8	—	100
»	»	159	157	106/136*	8	—	125
Изделия из колбасной массы:							
Котлеты**	Жаренье	53	60	37/83*	20	—	50
»	»	80	90	56/94*	20	—	75
»	»	106	119	74/125*	20	—	100
»	»	159	179	111/188*	20	—	150
Котлеты***	Жаренье	63	71	37/63*	20	—	50
»	»	95	108	56/94*	20	—	75
»	»	125	142	74/125*	20	—	100
»	»	188	213	111/188*	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами***	Жаренье	63	71	37/75*	20	—	60
То же	»	125	142	74/150*	20	—	120
»	»	188	213	111/225*	20	—	180
Биточки припущенные (паровые)***	Припускание	63	71	37/57*	12	—	50
То же	»	125	142	74/114*	12	—	100
»	»	188	213	111/170*	12	—	150
Гусь полукопченый							
Цепляком	Варка	190	202	133	25	—	100
»	»	49	52	34	25	3*	25
»	»	99	105	69	25	3*	50
»	»	147	156	103	25	3*	75
»	»	196	208	137	25	3*	100
»	»	246	261	172	25	3*	125
»	»	213	226	149	25	8**+3*	100

* 1% — отходы на порционирование.

** 6%, 3% — отходы на свиновую кость.

*** При тушении птицы порционными и мелкими кусками предусмотрено потеря на нормирование в количестве 1%, возникающее при варке птицы в сыром виде.

**** Норма расхода на изделия жареными во фритюре, исчислена из расчета соответствующим отходам при колбасной обработке и потерь при жарке, предусмотрено исключение отходов частей тушек, не порционированные котлеты исключены 3% потерь.

* В числителе — масса сырья нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые при изготовлении полуфабриката, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

** Мясно с кожей.

*** Мясо без кожи.

1	2	3	4	5	6	7	8
Целиком (мякоть для сапата без кости)	Варка	90	95	63	25	47*	25
	То же	107	114	75	25	47*	30
	"	180	191	126	25	47*	50
	"	216	229	151	25	47*	60
	"	270	286	189	25	47*	75
	"	360	382	252	25	47*	100
Целиком	Жаренье	239	253	167	40	—	100
	"	123	130	86	40	3**	50
	"	184	195	129	40	3**	75
	"	246	261	172	40	3**	100
	"	307	326	215	40	3**	125
	"	267	283	187	40	8***+3**	100
Порционные и мякотью кусками	Тушение****	120	127	83	40	—	50
	То же	180	191	125	40	—	75
	"	241	256	167	40	—	100
	"	300	318	208	40	—	125
Порционные кусками	Жаренье во фритюре*	126	133	64/82**	8	—	75
	То же	169	179	86/109**	8	—	100
	"	208	221	106/136**	8	—	125
Гуси потрошенные							
Целиком	Варка	151	156	133	25	—	100
	"	39	40	34	25	3**	25
	"	78	81	69	25	3**	50
	"	117	121	103	25	3**	75
	"	156	161	137	25	3**	100
	"	195	202	172	25	3**	125
"	169	175	149	25	8***+3**	100	
Целиком (мякоть для сапата без кости)	Варка	72	74	63	25	47*	25
	То же	85	88	75	25	47*	30
	"	143	148	126	25	47*	50
	"	172	178	151	25	47*	60
	"	215	222	189	25	47*	75
	"	286	296	252	25	47*	100
Целиком	Жаренье	190	196	167	40	—	100
	"	98	101	86	40	3**	50
	"	147	152	129	40	3**	75
	"	195	202	172	40	3**	100
	"	244	253	215	40	3**	125
	"	213	220	187	40	8***+3**	100

* 47% — отходы на кости и кожу после варки для кур, для остальной птицы в числителе 25% отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категория.

** 3% — отходы на порционирование.

*** 6%, 3% — отходы на стачивку костей.

**** При тушении птицы порционными и мякотью кусками предусмотрено потерю на порционирование в количестве 1%, возмещение при нарушении птицы в сыром виде.

* Норма закладки на разделку жаренные во фритюре, исключена по расчету соответствующих отходов при заводской обработке и потере при жарке; предусмотрено исключение отходов частей тушек, на порционирование которых выделены 3% потерь.

** В числителе — масса сырья нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные пропуски, расходуемые для изготовления полуфабриката, см. в соответствующей рецептуре. Сгорание.

1	2	3	4	5	6	7	8
Порционные и мясные кусками							
Тушеные*	95	99	83	40	—	50	
То же	143	149	125	40	—	75	
»	192	198	167	40	—	100	
»	239	247	208	40	—	125	
Порционными кусками							
Жаренье во фритюре**	100	103	64/82***	8	—	75	
То же	134	139	86/109***	8	—	100	
»	166	171	106/136***	8	—	125	
Утки полуобработанные							
Целесою							
Барна	200	206	133	25	—	100	
»	31	33	34	25	3****	25	
»	104	107	69	25	3****	50	
»	155	159	103	25	3****	75	
»	206	212	137	25	3****	100	
»	258	266	172	25	3****	125	
»	224	230	149	25	8* + 3****	100	
Целесою (мякоть для салата без кожи)							
Барна	125	131	83/85**	25	60/61***	25	
То же	150	159	100/103**	25	60/61***	30	
»	231	264	167/171**	25	60/61***	50	
»	300	317	200/205**	25	60/61***	60	
»	375	396	250/256**	25	60/61***	75	
»	500	529	333/342**	25	60/61***	100	
Целесою							
Жаренье	231	238	154	35	—	100	
»	119	122	79	35	3****	50	
»	179	184	119	35	3****	75	
»	239	246	159	35	3****	100	
»	297	306	198	35	3****	125	
»	258	266	172	35	8* + 3****	100	
Порционными и мясными кусками							
Тушеные*	117	120	77	35	—	50	
То же	174	180	115	35	—	75	
»	234	240	154	35	—	100	
»	291	300	192	35	—	125	
Порционными кусками							
Жаренье во фритюре**	132	136	64/82***	8	—	75	
То же	177	183	86/109***	8	—	100	
»	219	225	106/136***	8	—	125	

* При тушении птицы порционных и мясных кусками предусмотрено потерн на жаренн-проваривае в количестве 1%, включенное при жаренн-варивае птицы в сырой виде.

** Норма закладки на изделие, жаренное во фритюре, исчислена на расчет соответствующим отходам при домашней обработке и востра-чен востра; предусмотрено использование отходов частей тушек на порционных кусках, которые закладываются в 3% востра.

*** В числителе — масса сырья нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабриката, см. в соответствующих рецептурах Общества.

**** 3% — отходы на жаренн-проваривае.

8*, 8** — отходы на свиное сало.

В числителе — масса нетто птицы I категории, в знаменателе — масса нетто птицы II категории.

47% — отходы на кости и кожу после варки для кур, для основной птицы в числителе даны отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категория.

1	2	3	4	5	6	7	8
Уши потрошенные							
Целком	Варка	147	147	133	25	—	100
»	»	38	38	34	25	3*	25
»	»	76	76	69	25	3*	50
»	»	114	114	103	25	3*	75
»	»	152	152	137	25	3*	100
»	»	190	190	172	25	3*	125
»	»	165	165	149	25	8**+3*	100
Целком (мякоть для салага без кожи)							
Целком	Варка	92	94	83/85***	25	60/61****	25
То же	»	111	114	100/103***	25	60/61****	30
»	»	185	189	167/171***	25	60/61****	50
»	»	221	227	200/205***	25	60/61****	60
»	»	277	283	250/256***	25	60/61****	75
»	»	368	379	333/342***	25	60/61****	100
Целком							
Целком	Жаренье	170	171	154	35	—	100
»	»	87	87	79	35	3*	50
»	»	132	132	119	35	3*	75
»	»	176	176	159	35	3*	100
»	»	219	219	198	35	3*	125
»	»	190	190	172	35	8**+3*	100
Порционными и мелкими кусками							
Порционными и мелкими кусками	Тушение*	86	86	77	35	—	50
То же	»	128	129	115	35	—	75
»	»	172	172	154	35	—	100
»	»	215	215	192	35	—	125
Порционными кусками							
Порционными кусками	Жаренье во фритюре**	97	97	84/82***	8	—	75
То же	То же	131	131	86/109***	8	—	100
»	»	161	161	106/136***	8	—	125
Обработанные субпродукты**							
Обработанные субпродукты**	Варка, тушение	—	—	43	20	—	50
То же	То же	—	—	94	20	—	75
»	»	—	—	125	20	—	100

* 3% — отходы на нормирование.

** 6%, 8% — отходы на изготовление кости.

*** В числителе — масса нетто птицы I категории, в знаменателе — масса нетто птицы II категории.

**** 47% — отходы на кости и кожу после варки для супа для остывшей птицы в числителе ионы отходы на кости и кожу птицы I категории, в знаменателе — II категории.

При тушении птицы нормировали и мелкими кусками предусмотрено потерю на нормирование в количестве 1%, возникающее при нарезании птицы в сыром виде.

** Мясной эквивалент на изделия, жаренные во фритюре, исчислен по расчету соответствующих отходов при тепловой обработке с учетом при жарке предусмотрено использование варочных частей тушек на порционированном уровне из расчета 3% потерь.

** В числителе — масса сырья нетто, в знаменателе — масса полуфабриката. Длительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабриката, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

** В соответствии с ГОСТ 49 (16-77) субпродукты указаны обработанные.

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Дичь поступает на предприятия общественного питания в перо. После ощипывания и опаливания ее обрабатывают так же, как и сельскохозяйственную птицу. Указанные в таблице для разных видов дичи пернатой нормы вложения в штуках, 1/2, 1/4, 1/6 и т.д., даны из расчета выхода готовых изделий (примерно 75, 100, 125 г) с учетом средней массы дичи. Если масса дичи отличается от указанной в таблице средней массы, ее делят на иное количество порций соответственно предусмотренному выходу.

Т а б л и ц а 24

**Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов
и готовых изделий из пернатой дичи**

Наименование продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обра- ботки	Масса сырья брутто, г, шт.	Отходы при допод- ной обра- бот- ке*, %	Масса нетто или полу- фабрика- та, г, шт.	Потери		Масса готового изде- лия, г, шт.
					при тепловой обработ- ке, % к массе нетто или по- луфабри- ката	отходы на кост- ти, % к массе изделия после тепловой обра- ботки	
1	2	3	4	5	6	7	8
Работки и куропатки сырые							
Цыпленок (мякоть для салата)	Варка	70	34	46	25	28	25
То же	»	85	34	56	25	28	30
»	»	141	34	93	25	28	50
»	»	168	34	111	25	28	60
»	»	211	34	139	25	28	75
»	»	280	34	185	25	28	100
Цыпленок	Жаренье	1/2**	34	1/2**	25	—	1/2**
»	»	1**	34	1**	25	—	1**
Цыпленок, порционными и мелкими кусочками	Тушение	152	34	100	25	—	75
То же	»	202	34	133	25	—	100
»	»	253	34	167	25	—	125
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печеночо	Жаренье во фритюре	167	52	80/148***	12	—	130
Филе панарованное	Жаренье	144	52	69/85***	12	—	75
»	»	196	52	94/114***	12	—	100
Филе натуральное	Припус- кают	58	52	28	12	—	25
»	»	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100

* Отходы указаны без пера.

** Нормы указаны в штуках.

*** В скобках — масса нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Дополнительные продукты распределены при изготовлении полуфабрикатов, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

1	2	3	4	5	6	7	8
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63*	20	—	50
»	»	117	52	56/94*	20	—	75
»	»	154	52	74/125*	20	—	100
»	»	231	52	111/188*	20	—	150
Биточки припущенные (паровые)	Припускание	77	52	37/57*	12	—	50
То же	»	154	52	74/114*	12	—	100
»	»	231	52	111/170*	12	—	150
Тетерева и курочек белые							
Цыпком (мякоть для салата)	Варка	72	36	46	25	28	25
То же	»	88	36	56	25	28	30
»	»	145	36	93	25	28	50
»	»	173	36	111	25	28	60
»	»	217	36	139	25	28	75
»	»	289	36	185	25	28	100
Цыпком	Жаренье	1/6**	36	1/6**	28	—	1/6**
»	»	1/5**	36	1/5**	28	—	1/5**
»	»	1/4**	36	1/4**	28	—	1/4**
»	»	1/3**	36	1/3**	28	—	1/3**
»	»	1/2**	36	1/2**	28	—	1/2**
Цыпком и порционными кусками	Тушение	1/6**	36	1/6**	28	—	1/6**
То же	»	1/5**	36	1/5**	28	—	1/5**
»	»	1/4**	36	1/4**	28	—	1/4**
»	»	1/3**	36	1/3**	28	—	1/3**
»	»	1/2**	36	1/2**	28	—	1/2**
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печеню	Жаренье во фритюре	167	52	80/148*	12	—	130
Филе панированное	Жаренье	144	52	69/85*	12	—	75
»	»	196	52	94/114*	12	—	100
Филе натуральное	Припускание	58	52	28	12	—	25
»	»	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100
Изделия из котлетной массы'							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63*	20	—	50
»	»	117	52	56/94*	20	—	75
»	»	154	52	74/125*	20	—	100
»	»	231	52	111/188*	20	—	150
Биточки припущенные (паровые)	Припускание	77	52	37/57*	12	—	50
То же	»	154	52	74/114*	12	—	100
»	»	231	52	111/170*	12	—	150

* Числитель — масса нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходующиеся при изготовлении полуфабриката, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

** Нормы закладки в кг/кувшин.

1	2	3	4	5	6	7	8
Грузины							
Цыпленок (мякоть для салата)	Варка	79	42	46	25	28	25
То же	»	97	42	56	25	28	30
»	»	160	42	93	25	28	50
»	»	191	42	111	25	28	60
»	»	240	42	139	25	28	75
»	»	319	42	185	25	28	100
Цыпленок	Жаренье	1/10*	42	1/10*	28	—	1/10*
»	»	1/8*	42	1/8*	28	—	1/8*
»	»	1/6*	42	1/6*	28	—	1/6*
Цыпленок и порционные кусочки	Тушение	1/10*	42	1/10*	28	—	1/10*
То же	»	1/8*	42	1/8*	28	—	1/8*
»	»	1/6*	42	1/6*	28	—	1/6*
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
Котлеты на филе, фаршированные мясным соусом из печени	Жаренье во фритюре	167	52	80/148**	12	—	130
Филе панцирных	Жаренье	144	52	69/85**	12	—	75
»	»	196	52	94/114**	12	—	100
Филе натуральное	Притус-канье	58	52	28	12	—	25
»	»	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100
Изделия из котлетной массы:							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63**	20	—	50
»	»	117	52	56/94**	20	—	75
»	»	154	52	74/125**	20	—	100
»	»	231	52	111/188**	20	—	150
Биточки притусенные (паровые)	Притус-канье	77	52	37/57**	12	—	50
То же	»	154	52	74/114**	12	—	100
»	»	231	52	111/170**	12	—	150
Фасины							
Цыпленок	Варка	1/6*	34	1/6*	25	—	1/6*
»	»	1/4*	34	1/4*	25	—	1/4*
»	»	1/3*	34	1/3*	25	—	1/3*
Цыпленок (мякоть для салата)	Варка	70	34	46	25	28	25
То же	»	85	34	56	25	28	30
»	»	141	34	93	25	28	50
»	»	168	34	111	25	28	60
»	»	211	34	139	25	28	75
»	»	280	34	185	25	28	100

* Норма заготовки в штуках.

** Числитель — масса нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабриката, с/ч в соответствующих разделах Сборника.

1	2	3	4	5	6	7	8
Целеньем	Жаренье	1/6*	34	1/6*	31	—	1/6*
»	»	1/4*	34	1/4*	31	—	1/4*
»	»	1/3*	34	1/3*	31	—	1/3*
Целеньем, порционными и малыми кусками	Тушение	165	34	109	31	—	75
То же	»	220	34	145	31	—	100
»	»	274	34	181	31	—	125
Филе натуральное	Жаренье	119	52	57	12	—	50
»	»	177	52	85	12	—	75
Котлеты из филе, фаршированные молочным соусом или печенью	Жаренье во фритюре	167	52	80/148**	12	—	130
Филе панированное	Жаренье	144	52	69/85**	12	—	75
»	»	196	52	94/114**	12	—	100
Филе натуральное	Пропус- кание	177	52	85	12	—	75
»	»	238	52	114	12	—	100
Идеция из котлетной массы:							
Котлеты	Жаренье	77	52	37/63**	20	—	50
»	»	117	52	56/94**	20	—	75
»	»	154	52	74/125**	20	—	100
»	»	231	52	111/168**	20	—	150
Биточки припущенные (паровые)	Пропус- кание	77	52	37/57**	12	—	50
То же	»	154	52	74/114**	12	—	100
»	»	231	52	111/170**	12	—	150

Примечание. Средняя масса rabbits и куропатки серой без пера примерно 320 г. тетерева — 1000 г, куропатки белой — 500 г, глухаря — 1800 г, фазана — 850 г.

КРОЛИК

Кролик поступает на предприятия общественного питания в соответствии с МРТУ 18/104-65, согласно которому у тушек кроликов должны быть удалены все внутренние органы, за исключением почек; голова ошпарена на уровне первого шейного позвонка, передние ноги — по запястному, задние ноги — по скакательному суставам; тушки кроликов должны быть хорошо обескровлены, без побитостей и кровоподтеков, остатков шкурки, бахромок мышечной плви и длительно высолты.

По упитанности и качеству обработки тушки кроликов подразделяют на I и II категории. Допускается использование на предприятиях общественного питания тушек кроликов I и II категорий деформированных, имеющих переломы костей, лишены от побитостей или кровоподтеков. При холодной обработке у тушек кроликов срезают уши, удаляют горловицу, шейный позвонок, почки, тазовицу и рубят на две части — переднюю и заднюю (должна деления долька проходить по последнему поясничному позвонку).

Задняя часть (окорочка, спинная часть) тушки кролика содержит меньше соединительной ткани, мышечные волокна ее не требуют длительной тепловой обработки, поэтому окорочков и спинной части используют главным образом для приготовления натуральных и фаршированных котлет, шашлыков. Переднюю часть тушки кролика используют в основном для тушения. Для приготовления котлетной массы используют мясо передней и задней частей тушки кролика.

* Нормы указаны в штуках.

** Числитель — масса нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, выделенные для приготовления полуфабриката, см. в соответствующей рецептуре. Сборная.

Нормы выхода тушки, отходов, мякоти и костей
при холодной обработке тушек кроликов

(в % к тушне массой брутто)

Наименование сырья и категории	Выход тушки	Отходы и потери при холодной обработке	Выход мякоти	Выход костей
Кролики I категории	95	5	75	20
Кролики II категории	95	5	70	25

Таблица 26

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов
и готовых изделий из тушек кролика

Наименование продуктов полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обра- ботки	Масса сырья брутто, г		Масса нетто или полуфа- бриката*, г	Потери при теп- ловой обра- ботке, % к массе нетто или по- луфабри- ката	Потери при пор- циониро- вании, % к массе изделия после тепловой обра- ботки	Масса готового изделия, г
		I катего- рия	II катего- рия				
1	2	3	4	5	6	7	8
Целым	Варка	140	140	133	25	—	100
»	»	107	107	102	25	2	75
»	»	143	143	134	25	2	100
»	»	179	179	170	25	2	125
Целым	Жаренье	140	140	133	25	—	100
»	»	107	107	102	25	2	75
»	»	143	143	134	25	2	100
»	»	179	179	170	25	2	125
Порционными и мясными кусками	Тушение	105	105	100	25	—	75
То же	»	140	140	133	25	—	100
»	»	176	176	167	25	—	125
Порционными кусками	Жаренье во фритюре**	92	92	64/82	6	—	75
То же	То же	123	123	86/109	6	—	100
»	»	152	152	106/136	6	—	125
Котлеты натуральные***	Жаренье	84	90	63	20	—	50
То же	»	125	134	94	20	—	75
»	»	167	179	125	20	—	100

* Числитель — масса нетто, знаменатель — масса полуфабриката. Дополнительные продукты, расходуемые для изготовления полуфабрикатов, см. в соответствующих рецептурах Сборника.

** Норма закладки исчислена на расчет соответствующего отхода при холодной обработке и потерь при варке, предусмотрено использование вареной, чистой тушки, на порционирование которой, заложено 2% потерь.

*** Норма закладки исчислена на расчет выхода мякоти.

1	2	3	4	5	6	7	8
Котлеты, фаршированные молочным соусом*	Жаренье во фри- юре	107	114	80/148	12	—	130
Кролик по-столиному*	Жаренье	136	146	102/153	15	—	130
Надешки из потрошной массы*:							
Котлеты	Жаренье	49	53	37/63	20	—	50
"	"	73	80	56/94	20	—	75
"	"	99	106	74/125	20	—	100
"	"	148	159	111/188	20	—	150
Биточки, фаршированные шампиньонами	Жаренье	49	53	37/75	20	—	60
То же	"	99	106	74/150	20	—	120
"	"	148	159	111/225	20	—	180
Биточки припущенные (паровые)	Припус- канье	49	53	37/57	12	—	50
То же	"	99	106	74/114	12	—	100
"	"	148	159	111/170	12	—	150
Шницель	Жаренье	51	54	38/63	20	—	50
"	"	101	109	76/125	20	—	100
"	"	152	163	114/188	20	—	150
Тофтели	Жаренье	51	54	38/71	15	—	60
"	"	101	109	76/135	15	—	115
"	"	152	163	114/194	15	—	165
Зрски рубленные	Жаренье	51	54	38/82	15	—	70
"	"	101	109	76/165	15	—	140
"	"	152	163	114/247	15	—	210

РЫБА

На предприятия общественного питания живая, охлажденная, мороженая рыба поступает от промышленности неразделанной, потрошенной с головой и потрошенной обезглавленной, а также специальной разделки (полуфабрикат). Кроме того, отдельные виды рыб (жерех, лещ, сайма, сом, судак, треска, норотення, сайра, ставрида, налим морской, галтус и др.) поступают в виде филе, замороженного блоками. Малая рыба (салака, лещик, бычок, толпыга, ланка и др.) поступает замороженной в блоках или россыпью в неразделанном виде.

Соленая рыба поступает от промышленности неразделанной, потрошенной с головой и потрошенной обезглавленной. Крупная рыба может поступать куском (сом, зубатка).

По характеру кожного покрова различают рыбу с чешуей, без чешуи и покрытую костными чешуйками ("жучками").

К чешуйчатой рыбе относятся: судак, лещ, сайма, щука, воля, батлерфаш, кабан-рыба, камбала, килька и др. К рыбе без чешуи — налим, угорь, сом и некоторые океанические рыбы: сайда, ледяная, скумбрия, зубатка; к этой группе практически могут быть отнесены треска, гнишка и норага, так как они имеют чрезвычайно мелкую, мелкозаметную и мелкую чешую. Некоторые рыбы без чешуи (особенно крупные экземпляры) имеют грубую кожу, поэтому при разделке ее принято снимать. Рыбы семейства осетровых — белуга, осетр, осетр, стерлядь и некоторые океанические рыбы — бычок океанический, ставрида океаническая и несколько видов камбалы — покрыты костными чешуйками ("жучками").

Разделанную рыбу в зависимости от размеров и кулинарного назначения используют: целой с головой или целой без головы (массой до 200 г), непластованной кусками, пластованной на филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей.

* Норма расхода исчислена из расчета выхода мякоти.

В таблицах указаны нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработке рыбы, расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий в зависимости от способов промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки (варка, припускание, жаренье, жаренье во фритюре).

Расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы установлен для рыб с костным скелетом крупного, среднего и мелкого размера (графы 2, 3, 4, 5, 6, 7 табл. 27), для рыб с хрящевым скелетом — крупного и среднего размера (графы 2, 3, 4, 5 табл. 30). Для рыбы, не подразделяемой во время или после массы, расход сырья, отходы и потери показаны в графах 4 и 5. При использовании рыбы с костным скелетом специальной разделки (полуфабриката) расход сырья, отходы и потери указаны в табл. 27 в графах 8, 9, при использовании рыбы-полуфабриката с хрящевым скелетом (вместе с кожей без хрящей) расход сырья, отходы и потери указаны в табл. 30 в графах 7, 8.

К пищевым отходам (табл. 28) отнесены нутры и молоки, головы без жабер, ливерная кость, плавники (в том числе хвостовой), позвоночник и реберные кости, а также кожа и чешуя.

В нормах отходов рыб с костным скелетом нутры и молоки приняты в размере 3%. У рыбы, выловленной в период нереста, содержание нутры и молок может достигать до 4%. При поступлении рыбы с молоками и икрой фактическое содержание их определяет опытным проработчиком и оформляют вставки в установленном порядке.

Нормы отходов на мороженую рыбу установлены с учетом потерь, образующихся при ее размораживании.

В нормах отходов на мелкую рыбу, поступающую в замороженном виде в блоках (бычок, корюшка, салака, килька, лещик и тюлька), не включены потери при размораживании. Поэтому при расчете нормы отходов на холодную обработку должны быть увеличены за счет потерь при размораживании на 8%.

При использовании живой рыбы (лещи, салаки, карпа, линя, карася, стерляди и других рыб) в целом виде для приготовления порционных блюд выход их может не совпадать с выходом, приведенным в рецептурах. В таком случае выход рыб уменьшается или увеличивается в соответствии с фактической массой брутто.

Обработка рыб с костным скелетом (всех семейств)

Живую и охлажденную рыбу разделывают без предварительной подготовки, мороженую — сначала размораживают в дождливой проточной воде при температуре не выше 20°C или на воздухе при комнатной температуре. Воду для размораживания рекомендуется брать из расчета 2 л на 1 кг рыбы. При размораживании в воде рыба теряет часть минеральных веществ, чтобы сократить эти потери в воду добавляют соль (7-10 г на 1 л).

Мороженое филе, выпускаемое промышленностью, размораживают на воздухе при комнатной температуре. Размораживать филе в воде не следует, так как оно теряет при этом много минеральных веществ.

Продолжительность размораживания рыбы зависит от ее размеров: в воде — для крупной рыбы — не более 4 ч, для средней и мелкой — не более 2 ч; на воздухе — для крупной — не более 10 ч, для средней и мелкой — не более 4 ч.

Размораживание считается законченным при достижении температуры в мышечной ткани рыбы или в толще филе минус 1°C.

Рыбу, размороженную в воде, укладывают на решетку броском вниз для стекания воды.

Размороженную рыбу или рыбное филе не жарят, а сразу направляют на дальнейшую разделку и тепловую обработку.

Разделка рыбы заключается в основном из следующих операций: удаление чешуи, плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание и нарезание на порции.

Для крупной и средней экземпляров рыбы применяют пластование тушек. Разделку рыбы начинают с удаления чешуи. Рыбу, у которой чешуя снимается трудно (лещ), окунают на 25-30 с в кипящую воду, после чего она удаляется значительно легче.

Камбалу, немедленно на кожном покрове жучки, ошпаривают в течение 1-2 мин. У бесчешуйчатых рыб (налим, осетр, зубатка, белуга) поверхность тщательно очищают от слизи.

Для удаления кожи у налима, угря и сома делают неглубокий надрез вокруг головы и, отделив кожу от мякоти, снимают ее целиком.

Плавники (бросковые, спинные, шальные, грудные) срезают на уровне кожного покрова. Хвостовой плавник и часть хвостового стебля удаляют прямым срезом на расстоянии 1-2 см от основания средних лучей хвостового плавника. Голову удаляют по контуру жаберных крашек. У

обезглавленных рыб удаляют плечевые кости: для этого, подрезав кожу рыбы, частично оголяют плечевые кости и отделяют их. Мякоть, удаленную вместе с плечевыми костями, в дальнейшем используют при приготовлении рыбного бульона. Через разрез, проходящий от калтычка до анального отверстия, удаляют внутренности, икру и молоки, зачищая внутреннюю брюшную полость от черной пленки. При потрошении рыбы необходимо следить за целостностью желчного пузыря. Участки мякоти, пропитанные желчью, удаляют.

У наваги при разделке отрезают нижнюю челюсть с частью калтычка и через образовавшееся отверстие удаляют внутренности. Икру допускается оставлять в рыбе.

Разделанные тушки рыбы должны быть тщательно промыты в чистой воде до полного удаления сгустков крови, слизи и остатков внутренностей.

После мытья рыбу вывешивают на стеллажах или решетках в течение 20-30 мин для стекания воды.

Рыбу массой до 200 г и менее используют с головой. После очистки от чешуи разрезают брюшко от головы до анального отверстия и удаляют внутренности вместе с жабрами.

У рыбы массой свыше 200 г голову обычно удаляют, а тушку после разделки используют целой или режут на куски.

Рыбу массой до 1-1,5 кг используют чаще непластованной кусками. При такой разделке рыбы для удаления внутренностей брюшко не разрезают, а делают глубокий надрез мякотью у края жаберных крышек, перерубают позвоночник и отделяют голову, а вместе с ней удаляют и большую часть внутренностей. Остатки внутренностей также удаляют, не разрезая брюшко. Благодаря этому нарезаемые куски имеют округлую форму.

Пластование применяют для рыбы массой более 1-1,5 кг. При этом способе разделки у рыбы после очистки от чешуи разрезают брюшко от головы до анального отверстия, прорезают мякоть у головы, отделяют голову, удаляют внутренности. Выпотрошенную и промытую рыбу пластуют, для чего вдоль спины делают надрез мякотью до ребер и разрезают рыбу вдоль по позвоночнику, затем удаляют позвоночник. Полученное филе с кожей и реберными костями разрезают поперек на порционные куски.

В случае разделки на филе с кожей без реберных костей срезают дополнительно реберные кости. Для получения филе без кожи рыбу сначала потрошат, промывают и пластуют, не очищая ее от чешуи, срезают с филе реберные кости, а затем снимают кожу. Полученное филе нарезают на порции.

Обработка соленой рыбы. Разделка соленой рыбы, по существу, не отличается от разделки свежей рыбы.

Соленая рыба содержит от 6 до 17% соли, поэтому для приготовления кулинарных изделий ее предварительно вымачивают. В рыбе, предназначенной для варки, содержание соли должно быть снижено до 5%, а для жаренья — до 3%.

Рыбу вымачивают 12 ч. Воду надо менять через 1, 2, 3 и 6 ч после начала вымачивания. Для складывания воды применяется пищевая соль. Можно вымачивать рыбу в проточной воде 5-6 ч.

Перед вымачиванием соленую рыбу помещают в холодную воду на 30-50 мин для набухания мышечной ткани. Затем удаляют чешую, плавники, голову, внутренности. Выпотрошенную рыбу промывают, разрезают на порционные куски и заливают холодной водой (из расчета 2 л на 1 кг рыбы) температура которой должна быть не выше 12°C.

Рыбу после вымачивания хранить не разрешается: ее нужно немедленно направлять на тепловую обработку.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Фиге с кожей и ребренными костями												
открытое				192	51			109	14	94	20	75
»				255	51			145	14	125	20	100
»				318	51			181	14	156	20	125
полушарное				166	51			106	14	91	18	75
»				249	51			142	14	122	18	100
»				310	51			177	14	152	18	125
жареное				182	51			103	14	89/94	20	75
»				243	51			138	14	119/125	20	100
»				304	51			173	14	149/156	20	125
Фиге с кожей, без костей:												
полушарное				217	58			115	21	91	18	75
»				290	58			154	21	122	18	100
Воробуша «разделенная» Низлостенная вуслами:												
открытый				136	31					94	20	75
»				181	31					125	20	100
»				236	31					156	20	125
полушарная				136	31					94	20	75
»				181	31					125	20	100
»				236	31					156	20	125
жареная				179	31					89/94	20	75
»				172	31					119/125	20	100
»				216	31					149/156	20	125
Фиге с кожей и ребренными костями												
открытое				149	39			102	11	91	18	75
»				200	39			137	11	122	18	100
»				249	39			171	11	152	18	125
полушарное				149	39			102	11	91	18	75
»				200	39			137	11	122	18	100
»				249	39			171	11	152	18	125
жареное				146	39			100	11	89/94	20	75

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареное	—	—	—	195	39	—	—	—	—	—	—	—
Филе с кожей, без костей:	—	—	—	244	39	—	—	134	11	119/125	20	100
притушеное	—	—	—	—	—	—	—	167	11	149/156	20	125
жареное	—	—	—	157	42	—	—	107	15	91	18	75
притушеное	—	—	—	210	42	—	—	144	15	122	18	100
жареное	—	—	—	262	42	—	—	179	15	152	18	125
притушеное	—	—	—	153	42	—	—	105	15	89/94	20	75
жареное	—	—	—	205	42	—	—	140	15	119/125	20	100
притушеное	—	—	—	257	42	—	—	175	15	149/156	20	125
Филе без кожи и костей:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
притушеное	—	—	—	165	45	—	—	112	19	91	18	75
жареное	—	—	—	222	45	—	—	151	19	122	18	100
притушеное	—	—	—	276	45	—	—	188	19	152	18	125
жареное	—	—	—	162	45	—	—	110	19	89/94	20	75
притушеное	—	—	—	216	45	—	—	147	19	119/125	20	100
жареное	—	—	—	271	45	—	—	184	19	149/156	20	125
Горбуша мороженая с головой	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Непастованная кусками:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
отварная	—	—	—	116	19	—	—	—	—	94	20	75
жареное	—	—	—	154	19	—	—	—	—	125	20	100
притушеное	—	—	—	193	19	—	—	—	—	156	20	125
жареное	—	—	—	116	19	—	—	—	—	94	20	75
притушеное	—	—	—	154	19	—	—	—	—	125	20	100
жареное	—	—	—	193	19	—	—	—	—	156	20	125
притушеное	—	—	—	110	19	—	—	—	—	89/94	20	75
жареное	—	—	—	147	19	—	—	—	—	119/125	20	100
притушеное	—	—	—	184	19	—	—	—	—	149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
отварное	—	—	—	125	27	—	—	—	—	91	18	75
жареное	—	—	—	167	27	—	—	—	—	122	18	100
притушеное	—	—	—	208	27	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	—	125	27	—	—	—	—	91	18	75
притушеное	—	—	—	167	27	—	—	—	—	122	18	100
жареное	—	—	—	208	27	—	—	—	—	152	18	125
притушеное	—	—	—	122	27	—	—	—	—	89/94	20	75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение		
										11	12	13
жареное	—	—	163	27	—	—	—	—	119/125	20	100	
Филе с кожей, без костей:	—	—	204	27	—	—	—	—	149/156	20	125	
отварное	—	—	134	30	—	—	—	—	94	20	75	
жареное	—	—	179	30	—	—	—	—	125	20	100	
жареное	—	—	223	30	—	—	—	—	156	20	125	
припущенное	—	—	130	30	—	—	—	—	91	10	75	
жареное	—	—	174	30	—	—	—	—	122	10	100	
жареное	—	—	217	30	—	—	—	—	152	10	125	
жареное	—	—	127	30	—	—	—	—	89/94	20	75	
жареное	—	—	170	30	—	—	—	—	119/125	20	100	
жареное	—	—	213	30	—	—	—	—	149/156	20	125	
Филе без кожи и костей:	—	—	140	33	—	—	—	—	94	20	75	
отварное	—	—	187	33	—	—	—	—	125	20	100	
жареное	—	—	233	33	—	—	—	—	156	20	125	
припущенное	—	—	136	33	—	—	—	—	91	10	75	
жареное	—	—	182	33	—	—	—	—	122	10	100	
жареное	—	—	227	33	—	—	—	—	152	10	125	
жареное	—	—	133	33	—	—	—	—	89/94	20	75	
жареное	—	—	178	33	—	—	—	—	119/125	20	100	
жареное	—	—	222	33	—	—	—	—	149/156	20	125	
Наиболее распространенная порода "пестряк"	—	—	140	35	—	—	—	—	91	10	75	
Непастеризованная кусочками:	—	—	188	35	—	—	—	—	122	10	100	
отварная	—	—	234	35	—	—	—	—	152	10	125	
жареная	—	—	140	35	—	—	—	—	91	10	75	
припущенная	—	—	188	35	—	—	—	—	122	10	100	
жареная	—	—	234	35	—	—	—	—	152	10	125	
жареная	—	—	137	35	—	—	—	—	89/94	20	75	
жареная	—	—	183	35	—	—	—	—	119/125	20	100	

* Для рыб всех размеров.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
жареная	—	—	229	35	—	—	—	—	149/156	20	125
жареная во фритюре	—	—	103	35	—	—	—	—	67/89	16	75
γ	—	—	142	35	—	—	—	—	92/119	16	100
γ	—	—	177	35	—	—	—	—	115/149	16	125
запеченая	—	—	137	35	—	—	—	—	89/94	20	75
γ	—	—	183	35	—	—	—	—	119/125	20	100
γ	—	—	229	35	—	—	—	—	149/156	20	125
жареная в сулеме на масле	—	—	111	35	—	—	—	—	72/89	16	75
γ	—	—	148	35	—	—	—	—	94/119	16	100
γ	—	—	183	35	—	—	—	—	119/149	16	125
Камбала дальневосточная солома переработанная*	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Малаккская луская:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
отварная	—	—	138	35	—	—	—	—	90	17	75
γ	—	—	185	35	—	—	—	—	128	17	100
γ	—	—	232	35	—	—	—	—	151	17	125
жареная	—	—	128	35	—	—	—	—	83/88	15	75
γ	—	—	172	35	—	—	—	—	112/118	15	100
γ	—	—	203	35	—	—	—	—	132/147	15	125
запеченая	—	—	128	35	—	—	—	—	83/88	15	75
γ	—	—	172	35	—	—	—	—	112/118	15	100
γ	—	—	203	35	—	—	—	—	132/147	15	125
Камбала тихоокеанская переработанная*	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Мелкозернистая мука:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
отварная	—	—	147	36	—	—	—	—	94	20	75
γ	—	—	195	36	—	—	—	—	125	20	100
γ	—	—	244	36	—	—	—	—	156	20	125
приготовленная	—	—	147	36	—	—	—	—	94	20	75
γ	—	—	195	36	—	—	—	—	125	20	100
γ	—	—	244	36	—	—	—	—	156	20	125
жареная	—	—	141	36	—	—	—	—	90/95	21	75
γ	—	—	189	36	—	—	—	—	121/127	21	100
γ	—	—	236	36	—	—	—	—	151/158	21	125

* Для рыб ист. размер.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Наибольшие (время освоения черноморских и дельта-восточной котловинной области)												
Налистовича Кузьмин:												
открытие				104	10					94	20	75
»				139	10					125	20	100
»				173	10					156	20	125
примечания				104	10					94	20	75
»				139	10					125	20	100
»				173	10					156	20	125
названия				100	10					90/95	21	75
»				134	10					121/127	21	100
»				148	10					151/158	21	125
Наибольшие (время освоения морских и дельта-восточной котловинной)												
Налистовича Кузьмин:												
открытие				142	34					94	20	75
»				189	34					125	20	100
»				236	34					156	20	125
примечания				142	34					94	20	75
»				189	34					125	20	100
»				236	34					156	20	125
названия				136	34					90/95	21	75
»				183	34					121/127	21	100
»				229	34					151/158	21	125
Наибольшие (время освоения черноморской)												
Налистовича Кузьмин:												
открытие				147	38			95	4	91	18	75
»				197	38			127	4	122	18	100
»				245	38			158	4	152	18	125
примечания				144	38			93	4	89	16	75
»				192	38			124	4	119	14	100

* Для рыб всех размеров.

1	Продолжение										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
прищипанная жареная	—	—	240	38	—	—	153	4	149	16	125
"	—	—	134	38	—	—	86	4	83/88	13	75
"	—	—	181	38	—	—	117	4	112/116	13	100
"	—	—	226	38	—	—	146	4	140/147	13	125
жареная во фритюре	—	—	105	38	—	—	—	—	65/87	14	75
"	—	—	143	38	—	—	—	—	89/116	14	100
"	—	—	179	38	—	—	—	—	111/145	14	125
Камбале исследованная исследованная*											
Непастованная мусам:											
прищипанная	—	—	126	28	—	—	—	—	91	18	75
"	—	—	169	28	—	—	—	—	122	18	100
"	—	—	211	28	—	—	—	—	152	18	125
жареная	—	—	122	28	—	—	—	—	88/93	19	75
"	—	—	163	28	—	—	—	—	117/123	19	100
"	—	—	204	28	—	—	—	—	147/154	19	125
жареная во фритюре	—	—	92	28	—	—	—	—	66/88	15	75
"	—	—	126	28	—	—	—	—	91/118	15	100
"	—	—	157	28	—	—	—	—	113/147	15	125
Камбале-рыба исследованная*											
Филе с кожей и ребрышками костляки:											
отварное	—	—	178	46	—	—	109	12	96	22	75
"	—	—	237	46	—	—	145	12	128	22	100
"	—	—	296	46	—	—	182	12	160	22	125
жареное	—	—	176	46	—	—	108	12	95/100	25	75
"	—	—	235	46	—	—	144	12	127/133	25	100
"	—	—	296	46	—	—	187	12	160/167	25	125
Филе с кожей, без костей:											
отварное	—	—	204	53	—	—	119	19	96	22	75
"	—	—	272	53	—	—	158	19	128	22	100
"	—	—	340	53	—	—	198	19	160	22	125
жареное	—	—	202	53	—	—	117	19	95/100	25	75
"	—	—	270	53	—	—	157	19	127/133	25	100

* Для рыб есть различия.

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
жареное												
Филе без кожи и костей:												
жареное			340	53			198	19	160/167	23	125	
»			236	58			125	24	95/100	25	75	
»			302	58			167	24	127/133	25	100	
»			381	58			211	24	160/167	25	125	
жареное во фритюре			171	58			95	24	77/94	20	75	
»			233	58			129	24	98/125	20	100	
»			290	58			161	24	122/156	20	125	
Карась морской												
морозильный*												
Непастованный кусками:												
отварной			162	42					94	20	75	
»			216	42					125	20	100	
»			269	42					156	20	125	
припускной			162	42					94	20	75	
»			216	42					125	20	100	
»			269	42					156	20	125	
жареный			148	42					86/91	18	75	
»			200	42					116/122	18	100	
»			250	42					145/152	18	125	
Карась речной и озёрный												
морозильный												
Цельный, с головой:												
жареный	117	24			120	26			89/94	20	75	
»	157	24			161	26			119/125	20	100	
»	196	24			201	26			149/156	20	125	
»	117	24			120	26			89/94	20	75	
»	157	24			161	26			119/125	20	100	
»	196	24			201	26			149/156	20	125	
Непастованный кусками:												
жареный	148	40							89/94	20	75	
»	198	40							119/125	20	100	
»	248	40							149/156	20	125	

* Для рыб пост. резкот.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение	
										11	12
Краска оксидная											
неразбавляемая											
Непастообразный кусочек:											
отвердой					138	35			90	17	75
»					185	35			120	17	100
»					232	35			151	17	125
протрущенный					137	35			89	16	75
»					183	35			119	16	100
»					229	35			149	16	125
жареный					176	35			82/87	14	75
»					169	35			110/116	14	100
»					212	35			138/145	14	125
Краска оксидная											
пастообразный обезжиренный											
Непастообразный кусочек:											
отвердой	110	18			105	14			90	17	75
»	146	18			140	14			120	17	100
»	184	18			176	14			151	17	125
протрущенный	109	18			103	14			89	16	75
»	145	18			138	14			119	16	100
»	182	18			173	14			149	16	125
жареный	100	18			95	14			82/87	14	75
»	134	18			128	14			110/116	14	100
»	168	18			160	14			138/145	14	125
Фанера с кожей											
и реберными костями											
отверное	150	40							90	17	75
»	200	40							120	17	100
»	252	40							151	17	125
протрущенное	148	40							89	16	75
»	198	40							119	16	100
»	248	40							149	16	125
жареное	137	40							82/87	14	75
»	183	40							110/116	14	100
»	230	40							138/145	14	125

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Фляга с кожей, без костей												
отварное	176	49	—	—	—	—	—	—	90	17	75	
»	235	49	—	—	—	—	—	—	120	17	100	
»	296	49	—	—	—	—	—	—	151	17	125	
припущенное	175	49	—	—	—	—	—	—	89	16	75	
»	233	49	—	—	—	—	—	—	119	16	100	
»	292	49	—	—	—	—	—	—	149	16	125	
жареное	161	49	—	—	—	—	—	—	82/87	14	75	
»	216	49	—	—	—	—	—	—	110/116	14	100	
»	271	49	—	—	—	—	—	—	130/145	14	125	
Карамис маршальский*												
Негустотворенный кусочек												
отварной	—	—	120	32	—	—	—	—	87	14	75	
»	—	—	171	32	—	—	—	—	116	14	100	
»	—	—	213	32	—	—	—	—	145	14	125	
припущенный	—	—	125	32	—	—	—	—	85	12	75	
»	—	—	168	32	—	—	—	—	114	12	100	
»	—	—	209	32	—	—	—	—	142	12	125	
жареный	—	—	124	32	—	—	—	—	84/89	16	75	
»	—	—	166	32	—	—	—	—	113/119	16	100	
»	—	—	209	32	—	—	—	—	142/149	16	125	
Мяра маршальский												
Негустотворенный кусочек												
отварной	149	37	157	40	—	—	—	—	94	20	75	
»	198	37	208	40	—	—	—	—	125	20	100	
»	248	37	240	40	—	—	—	—	156	20	125	
припущенный	144	37	152	40	—	—	—	—	91	18	75	
»	194	37	203	40	—	—	—	—	122	18	100	
»	241	37	253	40	—	—	—	—	152	18	125	
жареный	141	37	148	40	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	189	37	196	40	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	237	37	246	40	—	—	—	—	149/156	20	125	
зачищенный	141	37	146	40	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	189	37	196	40	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	237	37	246	40	—	—	—	—	149/156	20	125	

* Для рыб или резервов.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Фигля с кожей и ребристыми костями:												
отарыса	177	47	168	50	—	—	—	106	13	94	20	75
»	236	47	250	50	—	—	—	144	13	125	20	100
»	294	47	332	50	—	—	—	179	13	156	20	125
примущенное	172	47	182	50	—	—	—	105	13	91	16	75
»	230	47	244	50	—	—	—	140	13	122	16	100
»	287	47	304	50	—	—	—	175	13	152	16	125
маренное	168	47	178	50	—	—	—	102	13	87/94	20	75
»	225	47	238	50	—	—	—	137	13	119/125	20	100
»	281	47	298	50	—	—	—	171	13	149/156	20	125
Фигля с кожей, без остей:												
примущенное	186	51	202	55	—	—	—	123	26	91	16	75
»	249	51	271	55	—	—	—	165	26	122	16	100
»	310	51	338	55	—	—	—	205	26	152	18	125
маренное	182	51	198	55	—	—	—	120	26	89/94	20	75
»	243	51	264	55	—	—	—	161	26	119/125	20	100
»	304	51	331	55	—	—	—	201	26	149/156	20	125
Нетя иредардываша* (см. горбушу иредардывашую)												
Медель, азово-черноморская иредардываша	—	—	136	32	147	36	—	—	—	94	20	75
отарыса	—	—	164	32	195	36	—	—	—	125	20	100
»	—	—	229	32	244	36	—	—	—	156	20	125
»	—	—	134	32	142	36	—	—	—	91	18	75
примущенная	—	—	179	32	191	36	—	—	—	122	18	100
»	—	—	224	32	238	36	—	—	—	152	18	125
»	—	—	131	32	139	36	—	—	—	89/94	20	75
маренная	—	—	175	32	184	36	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	219	32	233	36	—	—	—	149/156	20	125
маренная во фризоре	—	—	99	32	105	36	—	—	—	67/89	16	75
»	—	—	135	32	144	36	—	—	—	92/119	16	100
»	—	—	169	32	180	36	—	—	—	115/149	16	125

* Для рыб этих размеров.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Филе с кожей и ребрами костей:												
отварное	147	36	157	40	168	44	—	—	—	94	70	75
»	195	36	208	40	223	44	—	—	—	125	20	100
»	244	36	260	40	279	44	—	—	—	156	20	125
припускное	142	36	152	40	163	44	—	—	—	91	16	75
»	191	36	203	40	218	44	—	—	—	122	18	100
»	238	36	253	40	271	44	—	—	—	152	18	125
жареное	139	36	148	40	159	44	—	—	—	89/94	20	75
»	186	36	198	40	213	44	—	—	—	119/125	20	100
»	233	36	248	40	266	44	—	—	—	149/154	20	125
Филе с кожей, без костей:												
припускное	152	40	165	45	178	49	—	—	—	91	18	75
»	203	40	222	45	239	49	—	—	—	122	18	100
»	253	40	276	45	298	49	—	—	—	152	18	125
жареное	148	40	162	45	175	49	—	—	—	89/94	20	75
»	198	40	216	45	233	49	—	—	—	119/125	20	100
»	248	40	271	45	292	49	—	—	—	149/156	20	125
жареное во фритюре	112	40	122	45	131	49	—	—	—	67/89	16	75
»	153	40	167	45	180	49	—	—	—	92/119	16	100
»	192	40	209	45	225	49	—	—	—	115/149	16	125
меленное	148	40	162	45	175	49	—	—	—	89/94	20	75
»	198	40	216	45	233	49	—	—	—	119/125	20	100
»	248	40	271	45	292	49	—	—	—	149/156	20	125
Мякоть волово-черноморская солёной выдержки:												
Непастозная кусками:												
отварен	—	—	152	42	152	42	—	—	—	88	15	75
»	—	—	203	42	203	42	—	—	—	118	15	100
»	—	—	253	42	253	42	—	—	—	147	15	125
жарен	—	—	133	42	133	42	—	—	—	77/86	13	75
»	—	—	178	42	178	42	—	—	—	103/115	13	100
»	—	—	222	42	222	42	—	—	—	129/144	13	125
Мякоть волово-черноморская солёная потрошенная обезжиренная												
Непастозная кусками:												
отварен	—	—	121	27	—	—	—	—	—	88	15	75

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
отварная	—	—	—	162	27	—	—	—	—	116	15	100
маринад	—	—	—	201	27	—	—	—	—	147	15	125
"	—	—	—	105	27	—	—	—	—	77/86	13	75
"	—	—	—	141	27	—	—	—	—	103/115	13	100
"	—	—	—	177	27	—	—	—	—	129/144	13	125
замоченная	—	—	—	105	27	—	—	—	—	77/86	13	75
"	—	—	—	141	27	—	—	—	—	103/115	13	100
"	—	—	—	177	27	—	—	—	—	129/144	13	125
Мякоть маслянистая термостабильная	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Мягкостоящие куски:												
отварная	—	—	—	138	35	—	—	—	—	90	17	75
"	—	—	—	185	35	—	—	—	—	120	17	100
"	—	—	—	232	35	—	—	—	—	151	17	125
припускная	—	—	—	135	35	—	—	—	—	88	15	75
"	—	—	—	182	35	—	—	—	—	118	15	100
"	—	—	—	226	35	—	—	—	—	147	15	125
маринад	—	—	—	129	35	—	—	—	—	84/89	16	75
"	—	—	—	174	35	—	—	—	—	113/119	16	100
"	—	—	—	218	35	—	—	—	—	142/149	16	125
маринад во фронторе	—	—	—	103	35	—	—	—	—	67/89	16	75
"	—	—	—	142	35	—	—	—	—	92/119	16	100
"	—	—	—	177	35	—	—	—	—	115/149	16	125
Копченая маслянистая и крошка маслянистая*	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Целая, с головой:	—	—	—	1359	8**	—	—	—	—	1250/1333	25	1000
Маринад во фронторе	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Мякоть маринадная*	—	—	—	147	38	—	—	—	—	91	18	75
Мягкостоящие куски:												
отварной	—	—	—	197	38	—	—	—	—	122	18	100
"	—	—	—	245	38	—	—	—	—	152	18	125
припускной	—	—	—	147	38	—	—	—	—	91	18	75

* Для рыб всех пород.

** Для пастигусовой белой рыбы, карповидной и бычков, окуней и шпроты увеличивали на 8%.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
примученный	—	—	—	197	30	—	—	—	—	122	18	100
жареный	—	—	—	245	30	—	—	—	—	152	18	125
Филе с кожей и реберными костями:	—	—	—	135	30	—	—	—	—	84/89	16	75
открытое	—	—	—	182	30	—	—	—	—	113/119	16	100
примученное	—	—	—	279	30	—	—	—	—	142/149	16	125
жареное	—	—	—	169	46	—	—	—	—	91	18	75
Филе без кожи и костей:	—	—	—	276	46	—	—	—	—	122	18	100
открытое	—	—	—	281	46	—	—	—	—	152	18	125
примученное	—	—	—	169	46	—	—	—	—	91	18	75
жареное	—	—	—	276	46	—	—	—	—	122	18	100
Филе с кожей, без костей:	—	—	—	281	46	—	—	—	—	152	18	125
открытое	—	—	—	156	46	—	—	—	—	84/89	16	75
примученное	—	—	—	209	46	—	—	—	—	113/119	16	100
жареное	—	—	—	263	46	—	—	—	—	142/149	16	125
Филе без кожи и костей:	—	—	—	172	47	—	—	—	—	91	18	75
открытое	—	—	—	230	47	—	—	—	—	122	18	100
примученное	—	—	—	287	47	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	—	172	47	—	—	—	—	91	18	75
Филе без кожи и костей:	—	—	—	230	47	—	—	—	—	122	18	100
открытое	—	—	—	287	47	—	—	—	—	152	18	125
примученное	—	—	—	158	47	—	—	—	—	84/89	16	75
жареное	—	—	—	213	47	—	—	—	—	113/119	16	100
Филе без кожи и костей:	—	—	—	268	47	—	—	—	—	142/149	16	125
открытое	—	—	—	179	53	—	—	—	—	84/89	16	75
примученное	—	—	—	240	53	—	—	—	—	113/119	16	100
жареное	—	—	—	302	53	—	—	—	—	142/149	16	125
Вторичное (вместо и беломорского) подразделение*	—	—	—	107	15**	—	—	—	—	91	18	75
Целая, с головой:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
примученная	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

* Для рыб вост. экватор.
 ** (On) акустический жидкий рыба, замораживающий в больших объемах и полноте удерживается на 8%.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение	
										11	12
прощенная	—	—	144	15'	—	—	—	—	122	16	100
"	—	—	179	15'	—	—	—	—	152	18	125
жареная	—	—	105	15'	—	—	—	—	89/94	20	75
"	—	—	140	15'	—	—	—	—	119/125	20	100
"	—	—	175	15'	—	—	—	—	149/156	20	125
жареная со фритурой	—	—	73	15'	—	—	—	—	62/87	14	75
"	—	—	99	15'	—	—	—	—	84/116	14	100
"	—	—	125	15'	—	—	—	—	106/145	14	125
Цыплята без костей:											
прощенная	—	—	130	30'	—	—	—	—	91	18	75
"	—	—	174	30'	—	—	—	—	122	18	100
"	—	—	217	30'	—	—	—	—	152	18	125
жареная	—	—	127	30'	—	—	—	—	89/94	20	75
"	—	—	170	30'	—	—	—	—	119/125	20	100
"	—	—	213	30'	—	—	—	—	149/156	20	125
жареная со фритурой	—	—	89	30'	—	—	—	—	62/87	14	75
"	—	—	120	30'	—	—	—	—	84/116	14	100
"	—	—	151	30'	—	—	—	—	106/145	14	125
Крупя, сваренная порционной с «сладкой» ^а	—	—	122	26	—	—	—	—	90	17	75
Нашлепанный кусочками отварной	—	—	162	26	—	—	—	—	120	17	100
"	—	—	204	26	—	—	—	—	151	17	125
жареный	—	—	108	26	—	—	—	—	80/89	16	75
"	—	—	145	26	—	—	—	—	107/119	16	100
"	—	—	181	26	—	—	—	—	134/149	16	125
Фыле с кожей и ребрышками КОСТАРИКА	—	—	136	34	—	—	—	—	90	17	75
отварное	—	—	182	34	—	—	—	—	120	17	100
"	—	—	229	34	—	—	—	—	151	17	125
жареное	—	—	120	34	—	—	—	—	79/88	15	75

^а При поступлении мясной рыбы, заморозкой в блоках, отходы и потери учитываются на 8%.
^и Для рыб есть размеры.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
жареное	—	—	161	34	—	—	—	—	106/118	15	100
Ледяная рыба североземной областности*	—	—	200	34	—	—	—	—	132/147	15	125
Непостоянная кустарня:											
отварная	—	—	106	14	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	142	14	—	—	—	—	127	18	100
»	—	—	177	14	—	—	—	—	152	18	125
припущенная	—	—	103	14	—	—	—	—	89	16	75
»	—	—	138	14	—	—	—	—	119	16	100
»	—	—	173	14	—	—	—	—	149	16	125
жареная	—	—	98	14	—	—	—	—	84/89	16	75
»	—	—	131	14	—	—	—	—	113/119	16	100
»	—	—	165	14	—	—	—	—	142/149	16	125
Ледяная рыба североземной*											
Непостоянная кустарня:											
отварная	—	—	160	43	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	214	43	—	—	—	—	127	18	100
»	—	—	267	43	—	—	—	—	152	18	125
припущенная	—	—	156	43	—	—	—	—	89	16	75
»	—	—	209	43	—	—	—	—	119	16	100
»	—	—	261	43	—	—	—	—	149	16	125
жареная	—	—	147	43	—	—	—	—	84/89	16	75
»	—	—	198	43	—	—	—	—	113/119	16	100
»	—	—	249	43	—	—	—	—	142/149	16	125
Фыля с кожей, без костей											
отварная	—	—	196	52	—	—	115	18	94	20	75
»	—	—	260	52	—	—	152	18	125	20	100
»	—	—	325	52	—	—	190	18	156	20	125
припущенное	—	—	196	52	—	—	115	18	94	20	75
»	—	—	260	52	—	—	152	18	125	20	100
»	—	—	325	52	—	—	190	18	156	20	125
жареное	—	—	179	52	—	—	105	18	86/91	18	75
»	—	—	242	52	—	—	141	18	116/122	18	100
»	—	—	302	52	—	—	177	18	145/152	18	125

* Для 10-6 лет размеров

1	Продолжение										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Филе (без костей и костей отарное приущенное жареное жареное Филе неразделанный Непостоянный кусками: отарное приущенный жареный запеченный Филе с кожей и ребрышками костями жареное запеченное Филе с кожей, без костей приущенное жареное	—	—	209	55	—	—	119	21	94	20	75
	—	—	278	55	—	—	133	21	125	20	100
	—	—	347	55	—	—	197	21	156	20	125
	—	—	209	55	—	—	119	21	94	20	75
	—	—	278	55	—	—	133	21	125	20	100
	—	—	347	55	—	—	197	21	156	20	125
	—	—	191	55	—	—	109	21	66/91	18	75
	—	—	258	55	—	—	147	21	116/122	18	100
	—	—	322	55	—	—	184	21	145/152	18	125
	—	152	38	152	38	149	37	—	—	94	20
—	202	38	202	38	198	37	—	—	125	20	100
—	252	38	252	38	248	37	—	—	156	20	125
—	147	38	147	38	144	37	—	—	91	18	75
—	197	38	197	38	194	37	—	—	122	18	100
—	245	38	245	38	241	37	—	—	152	18	125
—	144	38	144	38	141	37	—	—	89/94	20	75
—	192	38	192	38	189	37	—	—	119/125	20	100
—	240	38	240	38	237	37	—	—	149/156	20	125
—	144	38	144	38	141	37	—	—	89/94	20	75
—	192	38	192	38	189	37	—	—	119/125	20	100
—	240	38	240	38	237	37	—	—	149/156	20	125
159	46	159	46	156	45	45	99	13	66/91	18	75
215	46	215	46	211	45	45	133	13	116/122	18	100
269	46	269	46	264	45	45	147	13	145/152	18	125
159	46	159	46	156	45	45	99	13	86/91	18	75
215	46	215	46	211	45	45	133	13	116/122	18	100
269	46	269	46	264	45	45	147	13	145/152	18	125
198	54	198	54	192	50	50	125	26	91	18	75
265	54	265	54	244	50	50	145	26	122	18	100
330	54	330	54	304	50	50	205	26	152	18	125

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареное	187	54	54	187	54	172	50	116	26	86/91	18	75
»	252	54	54	252	54	232	50	157	26	116/122	18	100
»	315	54	54	315	54	290	50	196	26	145/152	18	125
замороженое	187	54	54	187	54	172	50	116	26	86/91	18	75
»	252	54	54	252	54	232	50	157	26	116/122	18	100
»	315	54	54	315	54	290	50	196	26	145/152	18	125
Филе рыбы, выпущенное производительностью:												
приучающее	—	—	—	99	8*	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	139	8*	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	—	165	8*	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	—	93	8*	—	—	—	—	86/91	18	75
»	—	—	—	126	8*	—	—	—	—	116/122	18	100
»	—	—	—	158	8*	—	—	—	—	145/152	18	125
замороженое	—	—	—	93	8*	—	—	—	—	86/91	18	75
»	—	—	—	126	8*	—	—	—	—	116/122	18	100
»	—	—	—	158	8*	—	—	—	—	145/152	18	125
Лец соевый, экстракционный с глицерин												
отварной	117	23	23	117	23	122	26	—	—	90	17	75
»	156	23	23	156	23	162	26	—	—	120	17	100
»	196	23	23	196	23	204	26	—	—	151	17	125
марочный	104	23	23	104	23	108	26	—	—	80/89	16	75
»	139	23	23	139	23	145	26	—	—	107/119	16	100
»	174	23	23	174	23	181	26	—	—	134/149	16	125
Филе с кожей и реберными костями:												
жареное	119	33	33	119	33	125	36	92	13	80/89	16	75
»	160	33	33	160	33	167	36	123	13	107/119	16	100
»	200	33	33	200	33	209	36	154	13	134/149	16	125
замороженое	119	33	33	119	33	125	36	92	13	80/89	16	75
»	160	33	33	160	33	167	36	123	13	107/119	16	100
»	200	33	33	200	33	209	36	154	13	134/149	16	125

* Обозначены в соответствии с ГОСТ 19130-78.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Лосось маринованный, куримый				136	31					94	20	75
неразделанный				181	31					125	20	100
неразделанный кусками				226	31					156	20	125
отварной				136	31					94	20	75
приготовленный				181	31					125	20	100
жареный				226	31					156	20	125
жареный				129	31					89/94	20	75
жареный				122	31					119/125	20	100
жареный				216	31					149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:												
костяк:												
отварное	138	34	34	149	39			102	11	91	18	75
жареное	185	34	34	200	39			137	11	122	18	100
жареное	230	34	34	249	39			171	11	152	18	125
приготовленное	138	34	34	149	39			102	11	91	18	75
жареное	185	34	34	200	39			137	11	122	18	100
жареное	230	34	34	249	39			171	11	152	18	125
жареное	135	34	34	144	39			100	11	89/94	20	75
жареное	180	34	34	195	39			134	11	119/125	20	100
жареное	224	34	34	244	39			167	11	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей:												
приготовленное	149	39	39	157	42			107	15	91	18	75
жареное	200	39	39	210	42			144	15	122	18	100
жареное	249	39	39	262	42			179	15	152	18	125
жареное	144	39	39	153	42			105	15	89/94	20	75
жареное	193	39	39	206	42			140	15	119/125	20	100
жареное	244	39	39	257	42			175	15	149/156	20	125
Филе без кожи и костей:												
приготовленное	160	43	43	165	45			112	19	91	18	75
жареное	214	43	43	222	45			151	19	122	18	100
жареное	267	43	43	276	45			188	19	152	18	125
жареное	156	43	43	162	45			110	19	89/94	20	75
жареное	209	43	43	216	45			147	19	119/125	20	100

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
жареное	261	43	271	45	—	—	184	19	149/156	20	125	
жареное в соусе												
на решетке	130	43	135	45	—	—	91	19	74/91	18	75	
»	174	43	180	45	—	—	122	19	99/122	18	100	
»	214	43	222	45	—	—	151	19	122/152	18	125	
жареное без соуса												
на решетке	165	43	171	45	—	—	116	19	94	20	75	
»	219	43	227	45	—	—	154	19	125	20	100	
»	274	43	284	45	—	—	193	19	156	20	125	
Марируэт, тушка спешальной рецепции												
Неразостывший кусок												
отварной	—	—	—	—	—	—	96	4	94	20	75	
»	—	—	—	—	—	—	130	4	125	20	100	
»	—	—	—	—	—	—	143	4	156	20	125	
»	—	—	—	—	—	—	97	4	93	19	75	
приготовленный	—	—	—	—	—	—	128	4	123	19	100	
»	—	—	—	—	—	—	140	4	154	19	125	
»	—	—	—	—	—	—	90	4	86/91	18	75	
жареный	—	—	—	—	—	—	121	4	116/122	18	100	
»	—	—	—	—	—	—	151	4	145/152	18	125	
Филе с кожей, без костей:												
отварное	—	—	—	—	—	—	104	10	94	20	75	
»	—	—	—	—	—	—	139	10	125	20	100	
»	—	—	—	—	—	—	173	10	156	20	125	
приготовленное	—	—	—	—	—	—	103	10	93	19	75	
»	—	—	—	—	—	—	137	10	123	19	100	
»	—	—	—	—	—	—	171	10	154	19	125	
жареное	—	—	—	—	—	—	96	10	86/91	18	75	
»	—	—	—	—	—	—	129	10	116/122	18	100	
»	—	—	—	—	—	—	161	10	145/152	18	125	
Филе без кожи и костей:												
отварное	—	—	—	—	—	—	109	14	94	20	75	
»	—	—	—	—	—	—	145	14	125	20	100	
»	—	—	—	—	—	—	181	14	156	20	125	
приготовленное	—	—	—	—	—	—	108	14	93	19	75	

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
прирученное	—	—	—	—	—	—	—	143	14	123	19	100
жареное	—	—	—	—	—	—	179	14	154	19	19	125
»	—	—	—	—	—	—	100	14	86/91	18	75	75
»	—	—	—	—	—	—	135	14	116/122	18	108	108
»	—	—	—	—	—	—	169	14	145/152	18	18	125
Мякнша потрошенная с головой*												
Непоставленная кусками:												
отварная	—	—	—	140	33	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	—	187	33	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	—	233	33	—	—	—	—	154	20	125
прирученная	—	—	—	176	33	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	182	33	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	—	227	33	—	—	—	—	152	18	125
жареная	—	—	—	133	33	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	—	178	33	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	—	222	33	—	—	—	—	149/154	20	125
Опыта с кожей « реберный костыль:												
отварное	—	—	—	159	41	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	—	212	41	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	—	264	41	—	—	—	—	156	20	125
прирученное	—	—	—	154	41	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	207	41	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	—	258	41	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	—	151	41	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	—	202	41	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	—	253	41	—	—	—	—	149/154	20	125
Мякнша I группы*												
Целые с головой:												
отварная	—	—	—	125	25	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	—	167	25	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	—	208	25	—	—	—	—	156	20	125
прирученная	—	—	—	121	25	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	163	25	—	—	—	—	122	18	100

* Для руб. вост. измерен.

1	Продолжение										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
примученная жареная	—	—	203	25	—	—	—	—	152	18	125
	—	—	119	25	—	—	—	—	89/94	20	75
	—	—	199	25	—	—	—	—	119/125	20	100
замоченная	—	—	199	25	—	—	—	—	149/154	20	125
	—	—	119	25	—	—	—	—	89/94	20	75
	—	—	199	25	—	—	—	—	119/125	20	100
Целая без головы и отарная	—	—	199	25	—	—	—	—	149/154	20	125
	—	—	149	37	—	—	—	—	94	20	75
	—	—	198	37	—	—	—	—	125	20	100
примученная жареная	—	—	240	37	—	—	—	—	156	20	125
	—	—	144	37	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	194	37	—	—	—	—	122	16	100
жареная	—	—	241	37	—	—	—	—	152	16	125
	—	—	141	37	—	—	—	—	89/94	20	75
	—	—	189	37	—	—	—	—	119/125	20	100
Неготовленная кусочками отарная	—	—	237	37	—	—	—	—	149/154	20	125
	—	—	154	39	—	—	—	—	94	20	75
	—	—	205	39	—	—	—	—	125	20	100
примученная жареная	—	—	256	39	—	—	—	—	156	20	125
	—	—	149	39	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	200	39	—	—	—	—	122	16	100
жареная	—	—	249	39	—	—	—	—	152	16	125
	—	—	146	39	—	—	—	—	89/94	20	75
	—	—	195	39	—	—	—	—	119/125	20	100
Примечание. К мелочам I группы относятся: гусиная (приме) карбидальская, шма, сушка (приме) и отарная (приме) белозинского и бузгар-минского родов.	—	—	244	39	—	—	—	—	149/154	20	125
	—	—	129	27	—	—	—	—	94	20	75
	—	—	171	27	—	—	—	—	125	20	100

Мелочь II группы*

Целая с головой;

отарная

* Для рыб всех размеров.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареная	—	—	—	116	23	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	—	155	23	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	—	194	23	—	—	—	—	149/156	20	125
Минеральная вода*												
Цельс без газов и лежач:												
жареная	—	—	—	96	7	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	—	128	7	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	—	160	7	—	—	—	—	149/156	20	125
Минеральная вода (бальнеол.)*												
Цельс бальнеол:												
отварная	—	—	—	96	5	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	128	5	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	—	160	5	—	—	—	—	152	18	125
припускание	—	—	—	94	5	—	—	—	—	89	16	75
»	—	—	—	125	5	—	—	—	—	119	16	100
»	—	—	—	157	5	—	—	—	—	149	16	125
жареная	—	—	—	87	5	—	—	—	—	83/88	15	75
»	—	—	—	118	5	—	—	—	—	112/118	15	100
»	—	—	—	147	5	—	—	—	—	140/147	15	125
жареная по фритюре	—	—	—	61	5	—	—	—	—	58/83	10	75
»	—	—	—	83	5	—	—	—	—	79/111	10	100
»	—	—	—	105	5	—	—	—	—	100/139	10	125
Порционные кусты:												
отварная	—	—	—	96	5	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	128	5	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	—	160	5	—	—	—	—	152	18	125
припускание	—	—	—	94	5	—	—	—	—	89	16	75
»	—	—	—	125	5	—	—	—	—	119	16	100
»	—	—	—	157	5	—	—	—	—	149	16	125
жареная	—	—	—	87	5	—	—	—	—	83/88	15	75
»	—	—	—	118	5	—	—	—	—	112/118	15	100
»	—	—	—	147	5	—	—	—	—	140/147	15	125
жареная по фритюре	—	—	—	64	5	—	—	—	—	61/83	10	75
»	—	—	—	88	5	—	—	—	—	84/111	10	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение	
										11	12
жареные во фритюре	—	—	111	5	—	—	—	—	105/139	10	125
Бисквиты, маршмэллоу* Неластовый куски:											
открытой	—	—	152	40	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	203	40	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	253	40	—	—	—	—	152	18	125
примученные	—	—	152	40	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	203	40	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	253	40	—	—	—	—	152	18	125
жареный	—	—	143	40	—	—	—	—	86/91	18	75
»	—	—	193	40	—	—	—	—	116/122	18	100
»	—	—	242	40	—	—	—	—	145/152	18	125
Фиги с кожей, без костей:											
открытое	—	—	186	50	—	—	—	—	93	19	75
»	—	—	246	50	—	—	—	—	123	19	100
»	—	—	308	50	—	—	—	—	154	19	125
примученное	—	—	186	50	—	—	—	—	93	19	75
»	—	—	246	50	—	—	—	—	123	19	100
»	—	—	308	50	—	—	—	—	154	19	125
жареное	—	—	168	50	—	—	—	—	84/89	16	75
»	—	—	226	50	—	—	—	—	113/119	16	100
»	—	—	284	50	—	—	—	—	142/149	16	125
Фиги без кожи и костей:											
открытое	—	—	202	54	—	—	—	—	93	19	75
»	—	—	267	54	—	—	—	—	123	19	100
»	—	—	335	54	—	—	—	—	154	19	125
примученное	—	—	202	54	—	—	—	—	93	19	75
»	—	—	267	54	—	—	—	—	123	19	100
»	—	—	335	54	—	—	—	—	154	19	125
жареное	—	—	183	54	—	—	—	—	84/89	16	75
»	—	—	246	54	—	—	—	—	113/119	16	100
»	—	—	309	54	—	—	—	—	142/149	16	125

* Для рыб всех размеров

	Последование											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Медиа (мелочь III группы)												
Целлюлозные изделия*												
Целлюлоза	—	—	—	92	2**	—	—	—	—	90/95	21	75
»	—	—	—	123	2**	—	—	—	—	121/127	21	100
»	—	—	—	154	2**	—	—	—	—	151/158	21	125
жареная во фритюре	—	—	—	69	2**	—	—	—	—	68/93	19	75
»	—	—	—	93	2**	—	—	—	—	91/123	19	100
»	—	—	—	117	2**	—	—	—	—	115/134	19	125
Мясу и мясоролкам												
Невыстоявший кусок	134	30	30	—	—	134	30	—	—	94	20	75
отверстой	179	30	30	—	—	179	30	—	—	125	20	100
»	223	30	30	—	—	223	30	—	—	156	20	125
припущенный	130	30	30	—	—	130	30	—	—	93	16	75
»	174	30	30	—	—	174	30	—	—	122	16	100
»	217	30	30	—	—	217	30	—	—	152	16	125
жареный	127	30	30	—	—	127	30	—	—	89/94	20	75
»	170	30	30	—	—	170	30	—	—	119/125	20	100
»	213	30	30	—	—	213	30	—	—	149/154	20	125
Филе с кожей и реберными костями												
припущенное	152	40	40	—	—	152	40	—	—	91	16	75
»	203	40	40	—	—	203	40	—	—	122	16	100
»	253	40	40	—	—	253	40	—	—	152	16	125
жареное	146	40	40	—	—	146	40	—	—	89/94	20	75
»	196	40	40	—	—	196	40	—	—	119/125	20	100
»	248	40	40	—	—	248	40	—	—	149/154	20	125
Филе с кожей, без костей												
припущенное	169	46	46	—	—	169	46	—	—	91	16	75
»	226	46	46	—	—	226	46	—	—	122	16	100
»	281	46	46	—	—	281	46	—	—	152	16	125
жареное	165	46	46	—	—	165	46	—	—	89/94	20	75

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареное		220	46	--	--	220	46	--	--	119/125	20	100
Мушкет пропаренный сальный с головой		276	46	--	--	276	46	--	--	149/154	20	125
Налетомытый кусочек оливный		117	23	--	--	122	26	--	--	90	17	75
»		156	23	--	--	162	26	--	--	120	17	100
»		196	23	--	--	204	26	--	--	151	17	125
жареный		103	23	--	--	107	26	--	--	79/88	15	75
»		136	23	--	--	143	26	--	--	106/118	15	100
»		171	23	--	--	178	26	--	--	132/147	15	125
Филе с кожей и костями: оливное		130	31	--	--	136	34	--	--	90	17	75
»		174	31	--	--	182	34	--	--	120	17	100
»		219	31	--	--	229	34	--	--	151	17	125
жареное		114	31	--	--	120	34	--	--	78/88	15	75
»		154	31	--	--	161	34	--	--	106/118	15	100
»		191	31	--	--	200	34	--	--	132/147	15	125
Налет желатиновый перезамороженный*												
Цели с головой, кожей, неребром: жареная		--	--	111	19	--	--	--	--	90/95	21	75
»		--	--	149	19	--	--	--	--	121/127	21	100
»		--	--	186	19	--	--	--	--	151/158	21	125
жареная во фритюре		--	--	77	19	--	--	--	--	62/67	14	75
»		--	--	104	19	--	--	--	--	84/116	14	100
»		--	--	131	19	--	--	--	--	106/145	14	125
Налетомытый без головы: жареный		--	--	134	33	--	--	--	--	90/95	21	75
»		--	--	181	33	--	--	--	--	121/127	21	100
»		--	--	225	33	--	--	--	--	151/158	21	125
жареная во фритюре		--	--	99	33	--	--	--	--	62/67	14	75
»		--	--	125	33	--	--	--	--	84/116	14	100

* Для рыб лососевых.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Горючие			
									10	11	12	
жареная во фритюре			158	33					106/145	14	125	
Филе с кожей, без костей:												
жареная			148	39			102	12	90/95	21	75	
"			198	39			138	12	121/127	21	100	
"			248	39			172	12	151/158	21	125	
замороженая			148	39			102	12	90/95	21	75	
"			198	39			138	12	121/127	21	100	
"			248	39			172	12	151/158	21	125	
Филе без кожи и костей:												
жареное			180	50			108	17	90/95	21	75	
"			242	50			146	17	121/127	21	100	
"			302	50			182	17	151/158	21	125	
Налива (форма дальневосточной) чирок, филе												
Целая с кожей, головкой, мордой:												
жареная			113	20					90/95	21	75	
"			151	20					121/127	21	100	
"			189	20					151/158	21	125	
Целая без кожи, с головкой, мордой:												
жареная			122	26					90/95	21	75	
"			164	26					121/127	21	100	
"			204	26					151/158	21	125	
жареная во фритюре			84	26					62/87	14	75	
"			114	26					84/116	14	100	
"			143	26					106/145	14	125	
Филе без кожи и костей:												
жареное			170	47					90/95	21	75	
"			228	47					121/127	21	100	
"			285	47					151/158	21	125	
замороженое			170	47					90/95	21	75	
"			228	47					121/127	21	100	
"			285	47					151/158	21	125	

* Для рыб этих размеров.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение	
										11	12
Мелкие речной и озёрный перезавариваемый*	—	—	182	50	—	—	—	—	91	16	75
Натуральный кубовый отварной	—	—	244	50	—	—	—	—	122	16	100
»	—	—	304	50	—	—	—	—	152	16	125
припушённый	—	—	182	50	—	—	—	—	91	16	75
»	—	—	244	50	—	—	—	—	122	16	100
»	—	—	304	50	—	—	—	—	152	16	125
жирный	—	—	178	50	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	238	50	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	298	50	—	—	—	—	149/154	20	125
Филе без костей, с реберными костями	—	—	212	57	—	—	98	7	91	16	75
припушённое	—	—	264	57	—	—	131	7	122	16	100
»	—	—	353	57	—	—	163	7	152	16	125
жирное	—	—	207	57	—	—	96	7	89/94	20	75
»	—	—	277	57	—	—	128	7	119/125	20	100
»	—	—	347	57	—	—	160	7	149/154	20	125
запеченное	—	—	207	57	—	—	96	7	89/94	20	75
»	—	—	277	57	—	—	128	7	119/125	20	100
»	—	—	347	57	—	—	160	7	149/154	20	125
Филе без костей и костей:	—	—	228	60	—	—	101	10	91	18	75
припушённое	—	—	305	60	—	—	136	10	122	18	100
»	—	—	380	60	—	—	169	10	152	18	125
жирное	—	—	223	60	—	—	99	10	89/94	20	75
»	—	—	298	60	—	—	132	10	119/125	20	100
»	—	—	373	60	—	—	166	10	149/154	20	125
запеченное	—	—	223	60	—	—	99	10	89/94	20	75
»	—	—	298	60	—	—	132	10	119/125	20	100
»	—	—	373	60	—	—	166	10	149/154	20	125

* Для рыб всех размеров.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Части речной и озерной солевой переработки*												
Налистовый (без костей)												
кусочки												
отварной				140	38					87	14	75
»				167	38					116	14	100
»				234	38					145	14	125
жареный				129	38					80/89	16	75
»				173	38					107/119	16	100
»				211	38					131/149	16	125
Филе без кожи и костей												
отварное				174	50			99	12	87	14	75
»				232	50			132	12	116	14	100
»				290	50			165	12	145	14	125
жареное				160	50			91	12	80/89	16	75
»				214	50			122	12	107/119	16	100
»				268	50			152	12	134/149	16	125
запеченное				160	50			91	12	80/89	16	75
»				214	50			122	12	107/119	16	100
»				268	50			152	12	134/149	16	125
Части костей												
неразделенный*												
Налистовый кусок												
примочный				159	39					97	23	75
»				213	39					130	23	100
»				266	39					162	23	125
жареный				151	39					92/97	23	75
»				203	39					124/130	23	100
»				254	39					155/162	23	125
Филе филе необешпуренное, выпускаемое промышленностью:												
отварное				107	3**					104	28	75
»				143	3**					139	28	100

* Для рыб всех размеров.

** Особый и особый при размораживании.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
отверное	—	—	179	3*	—	—	—	—	174	26	125
примученное	—	—	104	3*	—	—	—	—	101	26	75
а	—	—	139	3*	—	—	—	—	135	26	100
а	—	—	174	3*	—	—	—	—	169	26	125
жирное	—	—	95	3*	—	—	—	—	92/97	23	75
а	—	—	128	3*	—	—	—	—	124/130	23	100
а	—	—	160	3*	—	—	—	—	155/162	23	125
Маленький морской котроновый облаженный*											
Непостоянный кусочек											
отверное	—	—	110	10	—	—	—	—	99	24	75
а	—	—	147	10	—	—	—	—	132	24	100
а	—	—	102	10	—	—	—	—	164	24	125
примученное	—	—	108	10	—	—	—	—	97	23	75
а	—	—	144	10	—	—	—	—	130	23	100
а	—	—	100	10	—	—	—	—	162	23	125
мёртвое	—	—	102	10	—	—	—	—	92/97	23	75
а	—	—	138	10	—	—	—	—	124/130	23	100
а	—	—	172	10	—	—	—	—	155/162	23	125
Филе с кожей и реберными костями											
отверное	—	—	130	24	—	—	—	—	99	24	75
а	—	—	174	24	—	—	—	—	132	24	100
а	—	—	216	24	—	—	—	—	164	24	125
примученное	—	—	128	24	—	—	—	—	97	23	75
а	—	—	171	24	—	—	—	—	130	23	100
а	—	—	213	24	—	—	—	—	162	23	125
жирное	—	—	121	24	—	—	—	—	92/97	23	75
а	—	—	143	24	—	—	—	—	124/130	23	100
а	—	—	204	24	—	—	—	—	155/162	23	125
Филе с кожей, без костей:											
отверное	—	—	126	27	—	—	—	—	99	24	75
а	—	—	181	27	—	—	—	—	132	24	100

	Продолжение												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
отварное				225	27						164	24	125
припускное				133	27						97	23	75
жареное				178	27						130	23	100
жареное				222	27						162	23	125
жареное				126	27						92/97	23	75
жареное				170	27						124/130	23	100
жареное				212	27						155/162	23	125
Наличие порчи/деформаций													
Неполноценные куски/мел													
отварное				136	31						94	20	75
жареное				181	31						125	20	100
жареное				226	31						156	20	125
жареное				132	31						91	18	75
жареное				177	31						122	18	100
жареное				220	31						152	18	125
жареное				129	31						89/94	20	75
жареное				172	31						119/125	20	100
жареное				216	31						149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:													
припускное	138	34	34	149	39			102	11	91	16	75	
припускное	185	34	34	200	39			137	11	122	18	100	
жареное	230	34	34	249	39			171	11	152	18	125	
жареное	135	34	34	146	39			100	11	89/94	20	75	
жареное	180	34	34	195	39			134	11	119/125	20	100	
жареное	226	34	34	244	39			167	11	149/156	20	125	
Филе с кожей, без костей:													
припускное	149	39	39	157	42			107	15	91	18	75	
припускное	200	39	39	210	42			144	15	122	18	100	
жареное	249	39	39	262	42			179	15	152	18	125	
жареное	146	39	39	153	42			106	15	89/94	20	75	
жареное	195	39	39	205	42			140	15	119/125	20	100	
жареное	244	39	39	257	42			175	15	149/156	20	125	
Филе без кожи и костей:													
припускное	160	43	43	165	45			112	19	91	18	75	
припускное	214	43	43	222	45			151	19	122	18	100	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение	
										11	12
примешное	267	43	276	45	—	—	188	19	152	18	125
жареное	156	43	162	45	—	—	110	19	69/94	20	75
»	209	43	246	45	—	—	147	19	119/125	20	100
»	261	43	271	45	—	—	184	19	149/156	20	125
жареное в суагал											
на рашлере	130	43	135	45	—	—	91	19	74/91	18	75
то же	174	43	180	45	—	—	122	19	99/122	18	100
»	214	43	222	45	—	—	151	19	122/152	18	125
жареное без суагал											
на рашлере	145	43	171	45	—	—	116	19	94	20	75
то же	219	43	227	45	—	—	154	19	125	20	100
»	274	43	284	45	—	—	193	19	156	20	125
Нитроген нитратный											
Филе метабисульфитное.											
выпускаемое											
примешное	—	—	101	5*	—	—	—	—	96	22	75
»	—	—	135	5*	—	—	—	—	128	22	100
»	—	—	168	5*	—	—	—	—	160	22	125
примешное	—	—	99	5*	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	132	5*	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	164	5*	—	—	—	—	156	20	125
жареное	—	—	88	5*	—	—	—	—	84/89	16	75
»	—	—	119	5*	—	—	—	—	113/119	16	100
»	—	—	149	5*	—	—	—	—	142/149	16	125
Сухое жареное жареный											
с колерами											
Неразостывший кусками:											
отварной	147	36**	—	—	154	39**	—	—	94	20	75
»	195	36**	—	—	205	39**	—	—	125	20	100
»	244	36**	—	—	256	39**	—	—	156	20	125
примешный	142	36**	—	—	149	39**	—	—	91	18	75
»	191	36**	—	—	200	39**	—	—	122	18	100

* Отходы и потери при размораживании.

** При расчете с включенной частью жареного отхода в гомеже увеличение на 7%.

Продолжение											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
протрущенный жареный	238	36*	—	—	249	39*	—	—	152	18	125
»	139	36*	—	—	146	39*	—	—	89/94	20	75
»	186	36*	—	—	195	39*	—	—	119/125	20	100
»	233	36*	—	—	244	39*	—	—	149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями:											
отварное	168	44	—	—	—	—	108	13**	94	20	75
»	223	44	—	—	—	—	144	13**	125	20	100
»	279	44	—	—	—	—	179	13**	156	20	125
протрущенное	163	44	—	—	—	—	103	13**	91	18	75
»	218	44	—	—	—	—	140	13**	122	18	100
»	271	44	—	—	—	—	175	13**	152	18	125
жареное	159	44	—	—	—	—	102	13**	89/94	20	75
»	213	44	—	—	—	—	137	13**	119/125	20	100
»	266	44	—	—	—	—	171	13**	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей:											
протрущенное	172	47	—	—	—	—	107	15**	91	18	75
»	230	47	—	—	—	—	144	15**	122	18	100
»	287	47	—	—	—	—	179	15**	152	18	125
жареное	168	47	—	—	—	—	105	15**	89/94	20	75
»	225	47	—	—	—	—	140	15**	119/125	20	100
»	281	47	—	—	—	—	175	15**	149/156	20	125
запеченое	168	47	—	—	—	—	105	15**	89/94	20	75
»	225	47	—	—	—	—	140	15**	119/125	20	100
»	281	47	—	—	—	—	175	15**	149/156	20	125
Филе без кожи и костей:											
протрущенное	186	51	—	—	—	—	112	19**	91	18	75
»	249	51	—	—	—	—	151	19**	122	18	100
»	310	51	—	—	—	—	188	19**	152	18	125
жареное	182	51	—	—	—	—	110	19**	89/94	20	75
»	243	51	—	—	—	—	147	19**	119/125	20	100
»	304	51	—	—	—	—	184	19**	149/156	20	125
запеченое	182	51	—	—	—	—	110	19**	89/94	20	75

* При расчете с учетом потерь влаги отходы в филе учитываются на 7%.
 ** При расчете на полуфабрикат с кожей отходы в филе учитываются на 7%.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
зачленено		243	51	—	—	—	—	147	19*	119/125	20	100
▶		304	51	—	—	—	—	184	19*	149/154	20	125
Остаток морской северной												
обезглавленной												
Неразстоянный пуск:												
открытый		113	17**	—	—	115	18**	—	—	94	20	75
▶		151	17**	—	—	152	18**	—	—	125	20	100
▶		188	17**	—	—	190	18**	—	—	154	20	125
примученный		110	17**	—	—	111	18**	—	—	91	18	75
▶		147	17**	—	—	149	18**	—	—	122	18	100
▶		183	17**	—	—	185	18**	—	—	152	18	125
жареный		107	17**	—	—	109	18**	—	—	89/94	20	75
▶		143	17**	—	—	145	18**	—	—	119/125	20	100
▶		180	17**	—	—	182	18**	—	—	149/156	20	125
Остаток с кожей и ребрами:												
кости:												
открытое		129	27	—	—	—	—	108	13*	94	20	75
▶		171	27	—	—	—	—	144	13*	125	20	100
▶		214	27	—	—	—	—	179	13*	154	20	125
примученное		125	27	—	—	—	—	105	13*	91	18	75
▶		167	27	—	—	—	—	140	13*	122	18	100
▶		208	27	—	—	—	—	175	13*	152	18	125
жареное		122	27	—	—	—	—	102	13*	89/94	20	75
▶		163	27	—	—	—	—	137	13*	119/125	20	100
▶		204	27	—	—	—	—	171	13*	149/156	20	125
Остаток с кожей, без костей:												
зачленено		130	30	—	—	—	—	107	15*	91	18	75
▶		174	30	—	—	—	—	144	15*	122	18	100
▶		217	30	—	—	—	—	179	15*	152	18	125
жареное		177	30	—	—	—	—	105	15*	89/94	20	75
▶		170	30	—	—	—	—	140	15*	119/125	20	100
▶		213	30	—	—	—	—	175	15*	149/156	20	125
зачленено		177	30	—	—	—	—	105	15*	89/94	20	75

* При поступлении полуфабриката с остаткой костей жареного остатка и остатка зачлененности на 7%
 ** При разделке с остатком костей жареного остатка и остатка зачлененности на 7%

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
запеченные	170	30	—	—	—	—	—	140	15*	119/125	20	100
Фила без кожи и костей:	213	30	—	—	—	—	—	175	15*	149/156	20	125
протушенные	138	34	—	—	—	—	—	112	19*	91	18	75
>	185	34	—	—	—	—	—	151	19*	122	18	100
>	230	34	—	—	—	—	—	180	19*	152	18	125
жареные	135	34	—	—	—	—	—	110	19*	89/94	20	75
>	160	34	—	—	—	—	—	147	19*	119/125	20	100
>	226	34	—	—	—	—	—	184	19*	149/156	20	125
жареные во фритюре	102	34	—	—	—	—	—	83	19*	67/89	16	75
>	139	34	—	—	—	—	—	114	19*	92/119	16	100
>	174	34	—	—	—	—	—	142	19*	115/149	16	125
запеченная	135	34	—	—	—	—	—	110	19*	89/94	20	75
>	180	34	—	—	—	—	—	147	19*	119/125	20	100
>	226	34	—	—	—	—	—	184	19*	149/156	20	125
Фила отруби морского мидас- целушено, высушенное промышленностью:	—	—	—	100	6**	—	—	—	—	94	20	75
открытое	—	—	—	123	6**	—	—	—	—	125	20	100
>	—	—	—	166	6**	—	—	—	—	156	20	125
протушенные	—	—	—	97	6**	—	—	—	—	91	18	75
>	—	—	—	130	6**	—	—	—	—	123	18	100
>	—	—	—	162	6**	—	—	—	—	152	18	125
жареные	—	—	—	95	6**	—	—	—	—	89/94	20	75
>	—	—	—	127	6**	—	—	—	—	119/125	20	100
>	—	—	—	159	6**	—	—	—	—	149/156	20	125
жареные во фритюре	—	—	—	71	6**	—	—	—	—	67/89	16	75
>	—	—	—	98	6**	—	—	—	—	92/119	16	100
>	—	—	—	122	6**	—	—	—	—	115/149	16	125
Секунда морской выловленной облавышанной соевый Нелегаторочный кусочек открытый	105	14	—	—	—	105	14	—	—	90	17	75

* При поступлении полуфабриката с плечевой частью во амв отделе и потерь увеличивается на 7%
в Общед и потерь при расфасовывании.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
отверной	140	14	14	—	—	140	14	—	—	120	17	100
»	176	14	14	—	—	176	14	—	—	151	17	125
жареный	93	14	14	—	—	93	14	—	—	80/89	16	75
»	124	14	14	—	—	124	14	—	—	107/119	16	100
»	156	14	14	—	—	156	14	—	—	134/149	16	125
Филе с кожей и реберными костями:												
отверное	116	24	24	—	—	118	24	—	—	90	17	75
»	158	24	24	—	—	158	24	—	—	120	17	100
»	199	24	24	—	—	199	24	—	—	151	17	125
жареное	104	24	24	—	—	104	24	—	—	79/88	15	75
»	139	24	24	—	—	139	24	—	—	106/118	15	100
»	174	24	24	—	—	174	24	—	—	132/147	15	125
замороженое	104	24	24	—	—	104	24	—	—	79/88	15	75
»	139	24	24	—	—	139	24	—	—	106/118	15	100
»	174	24	24	—	—	174	24	—	—	132/147	15	125
Филе с кожей, без костей:												
пробужденное	123	27	27	—	—	125	28	—	—	90	17	75
»	164	27	27	—	—	167	28	—	—	120	17	100
»	207	27	27	—	—	210	28	—	—	151	17	125
жареное	108	27	27	—	—	110	28	—	—	79/88	15	75
»	145	27	27	—	—	147	28	—	—	106/118	15	100
»	181	27	27	—	—	183	28	—	—	132/147	15	125
замороженое	108	27	27	—	—	110	28	—	—	79/88	15	75
»	145	27	27	—	—	147	28	—	—	106/118	15	100
»	181	27	27	—	—	183	28	—	—	132/147	15	125
Секунде морской пороселец:												
Непестрошенный кусками:												
отверной	—	—	—	—	—	177	47	98	4	94	20	75
»	—	—	—	—	—	236	47	130	4	125	20	100
»	—	—	—	—	—	294	47	163	4	156	20	125
пробужденный	—	—	—	—	—	172	47	95	4	91	18	75
»	—	—	—	—	—	230	47	127	4	122	18	100
»	—	—	—	—	—	287	47	158	4	152	18	125
жареный	—	—	—	—	—	168	47	93	4	89/94	20	75
»	—	—	—	—	—	225	47	124	4	119/125	20	100

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареный	—	—	—	—	—	281	47	155	4	149/156	20	125
жареный во фритюре	—	—	—	—	—	126	47	—	—	67/89	16	75
»	—	—	—	—	—	174	47	—	—	92/119	16	100
»	—	—	—	—	—	217	47	—	—	115/149	16	125
Омлет картофельный*												
Цельный с головой:												
жареный	—	—	—	106	19	—	—	—	—	84/91	18	75
»	—	—	—	143	19	—	—	—	—	116/122	18	100
»	—	—	—	179	19	—	—	—	—	145/152	18	125
жареный во фритюре	—	—	—	83	19	—	—	—	—	67/89	16	75
»	—	—	—	114	19	—	—	—	—	92/119	16	100
»	—	—	—	142	19	—	—	—	—	115/149	16	125
Неразмороженный кусками:												
отварной	—	—	—	136	31	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	—	181	31	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	—	226	31	—	—	—	—	156	20	125
припускаемый	—	—	—	136	31	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	—	181	31	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	—	226	31	—	—	—	—	156	20	125
жареный	—	—	—	125	31	—	—	—	—	84/91	18	75
»	—	—	—	168	31	—	—	—	—	116/122	18	100
»	—	—	—	210	31	—	—	—	—	145/152	18	125
жареный во фритюре	—	—	—	97	31	—	—	—	—	67/89	16	75
»	—	—	—	133	31	—	—	—	—	92/119	16	100
»	—	—	—	147	31	—	—	—	—	115/149	16	125
Омлет с колбасой и реберными												
кусочком	—	—	—	149	37	—	—	100	6	94	20	75
припускаемое	—	—	—	198	37	—	—	133	6	125	20	100
»	—	—	—	248	37	—	—	166	6	156	20	125
жареная	—	—	—	137	37	—	—	91	6	84/91	18	75
»	—	—	—	184	37	—	—	123	6	116/122	18	100
»	—	—	—	230	37	—	—	154	6	145/152	18	125

* Для рыб котлетного

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
Филе с кожей без костей:											
приготовленное	—	—	157	40	—	—	103	9	94	20	75
"	—	—	206	40	—	—	137	9	125	20	100
"	—	—	260	40	—	—	171	9	156	20	125
жареное	—	—	148	40	—	—	98	9	89/94	20	75
"	—	—	198	40	—	—	131	9	119/125	20	100
"	—	—	248	40	—	—	164	9	149/154	20	125
жареное во фритюре	—	—	115	40	—	—	76	9	69/91	18	75
"	—	—	158	40	—	—	104	9	95/122	18	100
"	—	—	197	40	—	—	130	9	118/152	18	125
запеченное	—	—	148	40	—	—	98	9	89/94	20	75
"	—	—	198	40	—	—	131	9	119/125	20	100
"	—	—	248	40	—	—	164	9	149/154	20	125
Филе без кожи и костей:											
приготовленное	—	—	168	44	—	—	108	13	94	20	75
"	—	—	273	44	—	—	144	13	125	20	100
"	—	—	279	44	—	—	179	13	156	20	125
жареное	—	—	159	44	—	—	102	13	89/94	20	75
"	—	—	213	44	—	—	137	13	119/125	20	100
"	—	—	266	44	—	—	171	13	149/154	20	125
жареное во фритюре	—	—	123	44	—	—	79	13	69/91	18	75
"	—	—	170	44	—	—	109	13	95/122	18	100
"	—	—	211	44	—	—	134	13	118/152	18	125
запеченное	—	—	159	44	—	—	102	13	89/94	20	75
"	—	—	213	44	—	—	137	13	119/125	20	100
"	—	—	264	44	—	—	171	13	149/154	20	125
Пластинчатый мороженый с кожей*											
Непастозный кусками:	—	—	145	35	—	—	—	—	94	20	75
открытый	—	—	192	35	—	—	—	—	125	20	100
"	—	—	240	35	—	—	—	—	154	20	125
приготовленный	—	—	140	35	—	—	—	—	91	18	75
"	—	—	188	35	—	—	—	—	122	18	100

* Для рыбных филе

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
прелущеный	—	—	—	234	35	—	—	—	—	152	10	125
жареный	—	—	—	132	35	—	—	—	—	86/91	10	75
»	—	—	—	178	35	—	—	—	—	116/122	10	100
»	—	—	—	223	35	—	—	—	—	145/152	10	125
жареный со фритюра	—	—	—	103	35	—	—	—	—	67/89	16	75
»	—	—	—	142	35	—	—	—	—	92/119	16	100
»	—	—	—	177	35	—	—	—	—	115/149	16	125
запеченый	—	—	—	132	35	—	—	—	—	86/91	10	75
»	—	—	—	178	35	—	—	—	—	116/122	10	100
»	—	—	—	223	35	—	—	—	—	145/152	10	125
жареный в сугаро	—	—	—	111	35	—	—	—	—	72/89	16	75
на рашпоре	—	—	—	148	35	—	—	—	—	96/119	16	100
то же	—	—	—	183	35	—	—	—	—	119/149	16	125
Палтус черноморский (форма	—	—	—	96	7	—	—	—	—	91	10	75
морского и антарктического	—	—	—	131	7	—	—	—	—	122	10	100
покрытой обалуживающей*	—	—	—	163	7	—	—	—	—	152	10	125
Непалстоуэнный кусок:	—	—	—	92	7	—	—	—	—	86/91	10	75
прелущеный	—	—	—	125	7	—	—	—	—	116/122	10	100
»	—	—	—	156	7	—	—	—	—	145/152	10	125
жареный	—	—	—	72	7	—	—	—	—	67/89	16	75
жареный со фритюра	—	—	—	99	7	—	—	—	—	92/119	16	100
»	—	—	—	124	7	—	—	—	—	115/149	16	125
Палтус беломорский европеизированный	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
с головой	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Непалстоуэнный кусок:	—	—	—	127	26	—	—	—	—	94	20	75
открытый	—	—	—	169	26	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	—	211	26	—	—	—	—	156	20	125
»	—	—	—	123	26	—	—	—	—	91	10	75
прелущеный	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

* Для рыб этих размеров.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
притупленный	—	—	—	165	24	—	—	—	—	122	18	100
▲ жареный	—	—	—	205	24	—	—	—	—	152	18	125
▲	—	—	—	116	26	—	—	—	—	86/91	18	75
▲	—	—	—	157	26	—	—	—	—	116/122	18	100
▲	—	—	—	196	26	—	—	—	—	145/152	18	125
Фила патуса необесшугран- ное, высушиваемое	—	—	—	97	0*	—	—	—	—	91	18	75
протыканное	—	—	—	133	0*	—	—	—	—	122	18	100
▲	—	—	—	165	0*	—	—	—	—	152	18	125
▲ жареное	—	—	—	93	0*	—	—	—	—	86/91	18	75
▲	—	—	—	126	0*	—	—	—	—	116/122	18	100
▲ жареное во фритюре	—	—	—	158	0*	—	—	—	—	145/152	18	125
▲	—	—	—	73	0*	—	—	—	—	67/89	18	75
▲	—	—	—	100	0*	—	—	—	—	92/119	18	100
▲	—	—	—	125	0*	—	—	—	—	115/149	18	125
Глаза неразделанные**	—	—	—	132	29	—	—	—	—	94	20	75
Неразделанные кусками:	—	—	—	126	29	—	—	—	—	125	20	100
отварное	—	—	—	220	29	—	—	—	—	156	20	125
▲	—	—	—	126	29	—	—	—	—	91	18	75
протыканная	—	—	—	172	29	—	—	—	—	122	18	100
▲	—	—	—	214	29	—	—	—	—	152	18	125
▲ жареная	—	—	—	125	29	—	—	—	—	89/94	20	75
▲	—	—	—	168	29	—	—	—	—	119/125	20	100
▲	—	—	—	210	29	—	—	—	—	149/156	20	125
Фила с кожей и ребрышками	—	—	—	147	36	—	—	101	7	94	20	75
КОСТЯНИ:	—	—	—	195	36	—	—	134	7	125	20	100
отварное	—	—	—	244	36	—	—	168	7	156	20	125
▲	—	—	—			—	—					

* Отходы и потери при разделывании
в 100 руб. за кг сырья.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение	
										11	12
приручение	—	—	142	36	—	—	98	7	91	18	75
»	—	—	191	36	—	—	131	7	122	18	100
»	—	—	238	36	—	—	163	7	152	18	125
жареное	—	—	139	36	—	—	96	7	89/94	20	75
»	—	—	186	36	—	—	128	7	119/125	20	100
»	—	—	233	36	—	—	160	7	149/154	20	125
Шпик с кожей, без костей:											
отварное	—	—	157	40	—	—	106	11	94	20	75
»	—	—	208	40	—	—	140	11	125	20	100
»	—	—	260	40	—	—	175	11	154	20	125
приручение	—	—	152	40	—	—	102	11	91	18	75
»	—	—	203	40	—	—	137	11	122	18	100
»	—	—	253	40	—	—	171	11	152	18	125
жареное	—	—	148	48	—	—	100	11	89/94	20	75
»	—	—	198	48	—	—	134	11	119/125	20	100
»	—	—	248	48	—	—	167	11	149/154	20	125
запеченное	—	—	148	48	—	—	100	11	89/94	20	75
»	—	—	198	48	—	—	134	11	119/125	20	100
»	—	—	248	48	—	—	167	11	149/154	20	125
Паруски неразделанные*											
Непостоянный кусочек	—	—	121	22	—	—	—	—	94	20	75
отварной	—	—	160	22	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	200	22	—	—	—	—	156	20	125
жареный	—	—	114	22	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	153	22	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	191	22	—	—	—	—	149/154	20	125
Пельмени (фарш свиномясный)											
неразделанные*	—	—	145	35	—	—	—	—	94	20	75
Непостоянный кусочек	—	—	192	35	—	—	—	—	129	20	100
отварной	—	—	240	35	—	—	—	—	156	20	125
жареный	—	—	137	35	—	—	—	—	89/94	20	75

* Для руб. кот. размер.

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
жареные	—	—	183	35	—	—	—	—	119/125	20	100	
Помидар, жареный*	—	—	229	35	—	—	—	—	149/156	20	125	
Непостоянный кусочек:												
отварной	—	—	149	37	—	—	—	—	94	20	75	
»	—	—	196	37	—	—	—	—	125	20	100	
»	—	—	246	37	—	—	—	—	156	20	125	
жареный	—	—	141	37	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	—	—	189	37	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	—	—	237	37	—	—	—	—	149/156	20	125	
Пилуа (сарон)												
сферизированный*												
Непостоянный кусочек:												
отварной	—	—	134	30	—	—	—	—	94	20	75	
»	—	—	179	30	—	—	—	—	125	20	100	
»	—	—	223	30	—	—	—	—	156	20	125	
припускеный	—	—	130	30	—	—	—	—	91	18	75	
»	—	—	174	30	—	—	—	—	122	18	100	
»	—	—	217	30	—	—	—	—	152	18	125	
жареный	—	—	127	30	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	—	—	170	30	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	—	—	213	30	—	—	—	—	149/156	20	125	
зачищенный	—	—	127	30	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	—	—	170	30	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	—	—	213	30	—	—	—	—	149/156	20	125	
Пилуа, морской												
сферизированный*												
Непостоянный кусочек:												
отварной	—	—	147	36	—	—	—	—	94	20	75	
»	—	—	195	36	—	—	—	—	125	20	100	
»	—	—	244	36	—	—	—	—	156	20	125	
жареный	—	—	139	36	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	—	—	186	36	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	—	—	233	36	—	—	—	—	149/156	20	125	

* Для рыб всех размеров.

	Продольные											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Пикетированные (см. таблицу маршрутизации)												
Пикеты маршрутизации												
оборудованные												
(см. таблицу маршрутизации оборудованные)												
Приспособленные маршрутизаторы*												
Цепи без головок:												
открытая				146	41					86	13	75
»				195	41					115	13	100
»				244	41					144	13	125
приспособленная				142	41					84	11	75
»				190	41					112	11	100
»				237	41					140	11	125
маршрутная				132	41					78/83	10	75
»				178	41					105/111	10	100
»				224	41					132/139	10	125
Неиспользуемая цепь:												
открытая				157	42					91	18	75
»				210	42					122	18	100
»				262	42					152	18	125
приспособленная				153	42					89	16	75
»				205	42					119	16	100
»				257	42					149	16	125
маршрутная				130	42					80/85	12	75
»				186	42					108/114	12	100
»				233	42					135/142	12	125
Пикеты маршрутизации*												
Неиспользуемая цепь:												
открытой				131	33					88	15	75
»				176	33					118	15	100
»				219	33					147	15	125
приспособленной				131	33					88	15	75
»				176	33					118	15	100

* Для всех есть резервы.

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
примученный жареный	—	—	219	33	—	—	—	—	147	15	125	
	—	—	125	33	—	—	—	—	84/89	16	75	
жареный в фритюре	—	—	169	33	—	—	—	—	113/119	16	100	
	—	—	212	33	—	—	—	—	142/149	16	125	
жареный в фритюре	—	—	100	33	—	—	—	—	67/89	16	75	
	—	—	137	33	—	—	—	—	92/119	16	100	
Пильва марзаделенный*	—	—	172	33	—	—	—	—	115/149	16	125	
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Непостоянный кусочно открытой	—	—	134	30	—	—	—	—	94	20	75	
	—	—	179	30	—	—	—	—	125	20	100	
жареный	—	—	223	30	—	—	—	—	156	20	125	
	—	—	177	30	—	—	—	—	69/94	20	75	
Рыба класийский марзаделенный*	—	—	170	30	—	—	—	—	119/125	20	100	
	—	—	213	30	—	—	—	—	149/156	20	125	
Непостоянный кусочно открытой	—	—	140	33	—	—	—	—	94	20	75	
	—	—	187	33	—	—	—	—	125	20	100	
жареный	—	—	233	33	—	—	—	—	156	20	125	
	—	—	133	33	—	—	—	—	89/94	20	75	
замоченный	—	—	178	33	—	—	—	—	119/125	20	100	
	—	—	222	33	—	—	—	—	149/156	20	125	
Рыбуша беломорская и сибирская марзаделенный*	—	—	133	33	—	—	—	—	89/94	20	75	
	—	—	178	33	—	—	—	—	119/125	20	100	
Целая с головой: примученная	—	—	222	33	—	—	—	—	149/156	20	125	
	—	—	106	14	—	—	—	—	91	16	75	
жареная	—	—	142	14	—	—	—	—	122	16	100	
	—	—	177	14	—	—	—	—	152	16	125	
жареная	—	—	103	14	—	—	—	—	89/94	20	75	

* Для рыб и их частей.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
жареная	—	—	138	14	—	—	—	—	119/125	20	100
Сабля-рыба (замороженная) маринованная*	—	—	173	14	—	—	—	—	149/156	20	125
Незамороженные куски из: отварная	—	—	125	25	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	167	25	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	208	25	—	—	—	—	156	20	125
жареная	—	—	119	25	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	159	25	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	199	25	—	—	—	—	149/156	20	125
Сабля-рыба охлажденная маринованная (замороженная)*	—	—	102	0	—	—	—	—	94	20	75
Незамороженные куски из: отварная	—	—	134	0	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	170	0	—	—	—	—	156	20	125
»	—	—	102	0	—	—	—	—	94	20	75
приготовленная	—	—	134	0	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	170	0	—	—	—	—	156	20	125
жареная	—	—	97	0	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	129	0	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	163	0	—	—	—	—	149/156	20	125
Сабля-рыба охлажденная черешей (заморожено) маринованная*	—	—	134	33	—	—	—	—	90	17	75
Незамороженные куски из: отварная	—	—	179	33	—	—	—	—	129	17	100
»	—	—	225	33	—	—	—	—	151	17	125
»	—	—	133	33	—	—	—	—	89	14	75
приготовленная	—	—	176	33	—	—	—	—	119	14	100
»	—	—	222	33	—	—	—	—	149	16	125
жареная	—	—	127	33	—	—	—	—	85/90	17	75

* Для рыб всех размеров.

	Годовые данные											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареная				179	33					114/120	17	100
Филе с кожей и ребрышками				215	33					144/151	17	125
костяки:												
отварное				161	44					90	17	75
жареное				214	44					120	17	100
примущенное				270	44					151	17	125
жареное				159	44					89	16	75
жареное				213	44					119	14	100
жареное				244	44					149	14	125
жареное				152	44					85/90	17	75
жареное				204	44					114/120	17	100
жареное				257	44					144/151	17	125
Филе с кожей, без костяк:												
отварное				167	44					90	17	75
жареное				222	44					120	17	100
жареное				280	44					151	17	125
примущенное				165	44					89	14	75
жареное				220	44					119	14	100
жареное				276	44					149	14	125
жареное				157	44					85/90	17	75
жареное				211	44					114/120	17	100
жареное				267	44					144/151	17	125
Сабал-рыба стейки:												
черная (угуаши)												
неотрошенная обезжиренная*												
Непастозованная кусками:												
отварная				99	9					90	17	75
жареная				132	9					120	17	100
жареная				166	9					151	17	125
примущенная				98	9					89	16	75
жареная				131	9					119	16	100
жареная				164	9					149	16	125
жареная				93	9					85/90	17	75

* Для рыб всех размеров.

1	Продолжение										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареная	—	—	125	9	—	—	—	—	114/120	17	100
Филе с кожей и ребрышками	—	—	156	9	—	—	—	—	144/151	17	125
костячок											
отварное	—	—	119	22	—	—	—	—	90	17	75
жареная	—	—	154	22	—	—	—	—	120	17	100
жареная	—	—	194	22	—	—	—	—	151	17	125
припускное	—	—	114	22	—	—	—	—	89	16	75
жареная	—	—	153	22	—	—	—	—	119	16	100
жареная	—	—	191	22	—	—	—	—	149	16	125
жареная	—	—	109	22	—	—	—	—	85/90	17	75
жареная	—	—	146	22	—	—	—	—	114/120	17	100
жареная	—	—	185	22	—	—	—	—	144/151	17	125
Филе с кожей, без костей;											
отварное	—	—	118	24	—	—	—	—	90	17	75
жареная	—	—	156	24	—	—	—	—	120	17	100
жареная	—	—	199	24	—	—	—	—	151	17	125
припускное	—	—	117	24	—	—	—	—	89	16	75
жареная	—	—	157	24	—	—	—	—	119	16	100
жареная	—	—	196	24	—	—	—	—	149	16	125
жареная	—	—	112	24	—	—	—	—	85/90	17	75
жареная	—	—	150	24	—	—	—	—	114/120	17	100
жареная	—	—	189	24	—	—	—	—	144/151	17	125
Салам жареный											
Непестроушенный кусочек	159	41	—	—	165	43	—	—	94	20	75
отварной	212	41	—	—	219	43	—	—	125	20	100
жареный	364	41	—	—	274	43	—	—	156	20	125
жареный	151	41	—	—	156	43	—	—	89/94	20	75
жареный	202	41	—	—	209	43	—	—	119/125	20	100
жареный	253	41	—	—	261	43	—	—	149/156	20	125
Филе с кожей и ребрышками											
костячок	177	47	—	—	192	51	109	14	94	20	75
отварное	236	47	—	—	255	51	145	14	125	20	100
жареная	294	47	—	—	318	51	181	14	156	20	125
припускное	172	47	—	—	186	51	106	14	91	18	75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
жаренца	—	—	162	15*	—	—	—	—	155/162	23	125
жаренная во фритюре	—	—	76	15*	—	—	—	—	65/90	17	75
?	—	—	104	15*	—	—	—	—	68/120	17	100
?	—	—	132	15*	—	—	—	—	102/151	17	125
Целая без головы!	—	—	134	30*	—	—	—	—	94	20	75
припускается	—	—	179	30*	—	—	—	—	125	20	100
?	—	—	223	30*	—	—	—	—	154	20	125
жареная	—	—	131	30*	—	—	—	—	92/97	23	75
?	—	—	177	30*	—	—	—	—	124/130	23	100
?	—	—	221	30*	—	—	—	—	155/162	23	125
жаренная во фритюре	—	—	93	30*	—	—	—	—	65/90	17	75
?	—	—	126	30*	—	—	—	—	68/120	17	100
?	—	—	160	30*	—	—	—	—	112/151	17	125
Сайда обжаренная	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
полностью крупная	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
(См. трюсы обжаренный	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
обжаренный крупный)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Сайда неразделанная	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
мелкая (См. трюсы	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
неразделанная мелкая)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Фила сайды необжаренные,	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
выпускаемое промышлен-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ностью:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
отварная	—	—	99	4**	—	—	—	—	95	21	75
?	—	—	132	4**	—	—	—	—	127	21	100
?	—	—	165	4**	—	—	—	—	158	21	125
припускается	—	—	95	4**	—	—	—	—	91	18	75
?	—	—	127	4**	—	—	—	—	122	18	100
?	—	—	158	4**	—	—	—	—	152	18	125
жаренная	—	—	93	4**	—	—	—	—	89/94	20	75
?	—	—	124	4**	—	—	—	—	119/123	20	100
?	—	—	155	4**	—	—	—	—	149/154	20	125

* При поступлении мелкой рыбы, замороженной в бумажных пакетах и прилегающей к ним, допускается на 8%.
 ** Отходы и потери при разделывании.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Средняя величина, мм												
Максимальная величина*												
Цель без головы:												
открытый, прибульчатый				144	37					91	10	75
»				194	37					122	10	100
»				241	37					152	10	125
закрытый				137	37					86/91	10	75
»				184	37					116/122	10	100
»				230	37					145/152	10	125
Цель с головой:												
открытый, прибульчатый				123	26					91	10	75
»				165	26					122	10	100
»				205	26					152	10	125
закрытый				116	26					86/91	10	75
»				157	26					116/122	10	100
»				196	26					145/152	10	125
Средняя (кроме максимальная и минимальная) величина*												
Наличность:												
открытый				130	34					91	10	75
»				165	34					122	10	100
»				230	34					152	10	125
закрытый				130	34					86/91	10	75
»				176	34					116/122	10	100
»				220	34					145/152	10	125
Средняя величина*												
Наличность в штуках:												
открытый				120	32		**			07	14	75
»				171	32					116	14	100
»				213	32					145	14	125
прибульчатый				125	32					05	12	75
»				168	32					114	12	100

* Для рыб изис размер.

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
продуцента	—	—	209	32	—	—	—	—	142	12	125	
маркира	—	—	118	32	—	—	—	—	80/85	12	75	
»	—	—	139	32	—	—	—	—	188/114	12	100	
»	—	—	199	32	—	—	—	—	135/142	12	125	
маркира во фронтоне	—	—	99	32	—	—	—	—	47/89	16	75	
»	—	—	135	32	—	—	—	—	92/119	16	100	
»	—	—	169	32	—	—	—	—	115/149	16	125	
Серебряная маркировка*												
Цены без розниц:												
маркира	—	—	137	37	—	—	—	—	86/91	18	75	
»	—	—	184	37	—	—	—	—	116/122	18	100	
»	—	—	230	37	—	—	—	—	145/152	18	125	
Серебряная маркировка*												
Цены с розниц:												
открыта	—	—	118	20	—	—	—	—	94	20	75	
»	—	—	156	20	—	—	—	—	125	20	100	
»	—	—	191	20	—	—	—	—	156	20	125	
маркира	—	—	108	20	—	—	—	—	86/91	18	75	
»	—	—	145	20	—	—	—	—	116/122	18	100	
»	—	—	181	20	—	—	—	—	145/152	18	125	
маркира во фронтоне	—	—	84	20	—	—	—	—	47/89	16	75	
»	—	—	115	20	—	—	—	—	92/119	16	100	
»	—	—	144	20	—	—	—	—	115/149	16	125	
Цены без розниц:												
открыта	—	—	145	35	—	—	—	—	94	20	75	
»	—	—	192	35	—	—	—	—	125	20	100	
»	—	—	240	35	—	—	—	—	156	20	125	
маркира	—	—	132	35	—	—	—	—	86/91	18	75	
»	—	—	178	35	—	—	—	—	116/122	18	100	
»	—	—	223	35	—	—	—	—	145/152	18	125	
маркира во фронтоне	—	—	103	35	—	—	—	—	47/89	16	75	
»	—	—	142	35	—	—	—	—	92/119	16	100	
»	—	—	177	35	—	—	—	—	115/149	16	125	

* Для руб. и др. единиц.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
мармелад в сулалей на размере	—	—	111	35	—	—	—	—	72/89	16	75
	—	—	148	35	—	—	—	—	96/119	16	100
	—	—	183	35	—	—	—	—	119/149	14	125
мармелад без сулалей на размере	—	—	140	35	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	188	35	—	—	—	—	122	18	100
	—	—	234	35	—	—	—	—	152	18	125
Фила без кожи и костей; мареное	—	—	156	45	—	—	—	—	86/91	18	75
	—	—	211	45	—	—	—	—	116/122	18	100
	—	—	264	45	—	—	—	—	145/152	18	125
мареное во фритюре	—	—	122	45	—	—	—	—	67/89	16	75
	—	—	167	45	—	—	—	—	92/119	16	100
	—	—	209	45	—	—	—	—	115/149	16	125
запеченное	—	—	162	45	—	—	—	—	89/94	20	75
	—	—	216	45	—	—	—	—	119/125	20	100
	—	—	271	45	—	—	—	—	149/154	20	125
Сарделлиа марцарешаша* Напикстоальна кусолям: привуццаный	—	—	165	45	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	222	45	—	—	—	—	122	18	100
	—	—	276	45	—	—	—	—	152	18	125
жареный	—	—	155	45	—	—	—	—	85/90	17	75
	—	—	207	45	—	—	—	—	114/120	17	100
	—	—	262	45	—	—	—	—	144/151	17	125
Филе с кожей и реберными костями: привуццанное	—	—	190	52	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	254	52	—	—	—	—	122	18	100
	—	—	317	52	—	—	—	—	152	18	125
жареные	—	—	177	52	—	—	—	—	85/90	17	75
	—	—	236	52	—	—	—	—	114/120	17	100
	—	—	300	52	—	—	—	—	144/151	17	125

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Подсчитанное		
									10	11	12
Сит вытрусный неразрезанный*											
Цепь с головой:											
открытой	—	—	116	20	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	156	20	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	193	20	—	—	—	—	156	20	125
жареный	—	—	106	20	—	—	—	—	86/91	18	75
»	—	—	145	20	—	—	—	—	116/122	18	100
»	—	—	181	20	—	—	—	—	145/152	18	125
жареный во фритюре	—	—	64	20	—	—	—	—	87/89	16	75
»	—	—	115	20	—	—	—	—	92/119	16	100
»	—	—	144	20	—	—	—	—	115/149	16	125
Нефлюсцованный курдюк:											
открытой	—	—	134	30	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	179	30	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	223	30	—	—	—	—	156	20	125
примущенный	—	—	130	30	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	174	30	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	217	30	—	—	—	—	152	18	125
жареный	—	—	123	30	—	—	—	—	86/91	18	75
»	—	—	166	30	—	—	—	—	116/122	18	100
»	—	—	207	30	—	—	—	—	145/152	18	125
Филе с кожей и ребрышками костями:											
открытое	—	—	157	40	—	—	104	10	94	20	75
»	—	—	206	40	—	—	139	10	125	20	100
»	—	—	260	40	—	—	173	10	156	20	125
примущенное	—	—	157	40	—	—	104	10	94	20	75
»	—	—	208	40	—	—	139	10	125	20	100
»	—	—	260	40	—	—	173	10	156	20	125
жареное	—	—	143	40	—	—	96	10	86/91	18	75
»	—	—	193	40	—	—	129	10	116/122	18	100
»	—	—	242	40	—	—	161	10	145/152	18	125
Филе с кожей, без костей:											
примущенное	—	—	166	44	—	—	109	14	94	20	75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
притупленные	—	—	223	44	—	—	145	14	125	20	100
»	—	—	279	44	—	—	161	14	156	20	125
жареные	—	—	154	44	—	—	100	14	86/91	18	75
»	—	—	207	44	—	—	135	14	116/122	18	100
»	—	—	259	44	—	—	149	14	145/152	18	125
жареные по фронтуре	—	—	120	44	—	—	78	14	67/89	16	75
»	—	—	164	44	—	—	107	14	92/119	16	100
»	—	—	205	44	—	—	134	14	115/149	16	125
Филы без колки и костей											
притупленные	—	—	177	47	—	—	113	17	94	20	75
»	—	—	236	47	—	—	151	17	125	20	100
»	—	—	294	47	—	—	188	17	156	20	125
жареные	—	—	162	47	—	—	104	17	86/91	18	75
»	—	—	219	47	—	—	140	17	116/122	18	100
»	—	—	274	47	—	—	175	17	145/152	18	125
жареные по фронтуре	—	—	126	47	—	—	81	17	67/89	16	75
»	—	—	174	47	—	—	111	17	92/119	16	100
»	—	—	217	47	—	—	139	17	115/149	16	125
жареные в сузак											
на рашпере	—	—	136	47	—	—	87	17	72/89	16	75
»	—	—	181	47	—	—	114	17	96/119	16	100
»	—	—	225	47	—	—	143	17	119/149	16	125
жареные без сузак											
на рашпере	—	—	172	47	—	—	110	17	91	18	75
»	—	—	230	47	—	—	142	17	122	18	100
»	—	—	267	47	—	—	183	17	152	18	125
Системы неразъемления*											
Неразъемная конструкция	—	—	169	44	—	—	—	—	91	18	75
открытая	—	—	226	44	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	281	44	—	—	—	—	152	18	125
притупленные	—	—	169	44	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	226	44	—	—	—	—	122	18	100

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
примученная жареная	—	—	281	46	—	—	—	—	152	18	125
	—	—	165	46	—	—	—	—	89/94	20	75
Фила с кожей 4 ребрашкин костями:	—	—	220	46	—	—	—	—	119/125	20	100
	—	—	276	46	—	—	—	—	149/156	20	125
опарное	—	—	217	58	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	290	58	—	—	—	—	122	18	100
примученное	—	—	362	58	—	—	—	—	89/94	20	75
	—	—	217	58	—	—	—	—	119/125	20	100
жареное	—	—	362	58	—	—	—	—	149/156	20	125
	—	—	217	58	—	—	—	—	89/94	20	75
Фила с кожей, без костей:	—	—	283	58	—	—	—	—	119/125	20	100
	—	—	355	58	—	—	—	—	149/156	20	125
опарное	—	—	226	60	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	305	60	—	—	—	—	122	18	100
примученное	—	—	380	60	—	—	—	—	152	18	125
	—	—	226	60	—	—	—	—	91	18	75
жареное	—	—	305	60	—	—	—	—	122	18	100
	—	—	380	60	—	—	—	—	152	18	125
Фила без костей и костей:	—	—	223	60	—	—	—	—	89/94	20	75
	—	—	296	60	—	—	—	—	119/125	20	100
опарное	—	—	373	60	—	—	—	—	149/156	20	125
	—	—	250	64	—	—	—	—	91	18	75
примученное	—	—	339	64	—	—	—	—	122	18	100
	—	—	422	64	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	253	64	—	—	—	—	91	18	75
	—	—	339	64	—	—	—	—	122	18	100
Фила без костей и костей:	—	—	422	64	—	—	—	—	152	18	125
	—	—	247	64	—	—	—	—	89/94	20	75
опарное	—	—	331	64	—	—	—	—	119/125	20	100
	—	—	414	64	—	—	—	—	149/156	20	125

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Филе без костей и костей отварное		—	—	130	30	—	—	—	—	91	18	75
»		—	—	174	30	—	—	—	—	122	18	108
»		—	—	217	30	—	—	—	—	152	18	125
припущенное		—	—	130	30	—	—	—	—	91	18	75
»		—	—	174	30	—	—	—	—	122	18	108
»		—	—	217	30	—	—	—	—	152	18	125
жареное		—	—	137	30	—	—	—	—	89/94	20	75
»		—	—	170	30	—	—	—	—	119/125	20	100
»		—	—	213	30	—	—	—	—	149/156	20	125
Супшурма из гов.-перченой-форши перцафенной		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Целая с головой:		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
жареная		—	—	—	—	103	14	—	—	89/94	20	75
»		—	—	—	—	138	14	—	—	119/125	20	100
»		—	—	—	—	173	14	—	—	149/156	20	125
жареная во фритюре		—	—	—	—	78	14	—	—	67/89	16	75
»		—	—	—	—	107	14	—	—	92/119	16	100
»		—	—	—	—	134	14	—	—	115/149	16	125
Незамороженные кусочки:		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
отварная		132	29	—	—	—	—	—	—	94	20	75
»		176	29	—	—	—	—	—	—	125	20	100
»		220	29	—	—	—	—	—	—	154	20	125
припущенная		128	29	—	—	—	—	—	—	91	18	75
»		172	29	—	—	—	—	—	—	122	18	100
»		214	29	—	—	—	—	—	—	152	18	125
жареная		125	29	—	—	—	—	—	—	89/94	20	75
»		168	29	—	—	—	—	—	—	119/125	20	100
»		210	29	—	—	—	—	—	—	149/156	20	125
жареная во фритюре		94	29	—	—	—	—	—	—	67/89	16	75
»		130	29	—	—	—	—	—	—	92/119	16	100
»		162	29	—	—	—	—	—	—	115/149	16	125
Филе с кожей и ребрышками костляя отварная		149	37	—	—	—	—	102	8	94	20	75
»		198	37	—	—	—	—	134	8	125	20	100

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
отварное	240	37	—	—	—	—	—	170	8	156	20	125
приготовленное	144	37	—	—	—	—	—	99	8	91	16	75
»	194	37	—	—	—	—	—	133	8	122	16	100
»	241	37	—	—	—	—	—	165	8	152	16	125
жареное	141	37	—	—	—	—	—	97	8	89/94	20	75
»	189	37	—	—	—	—	—	129	8	119/125	20	100
»	237	37	—	—	—	—	—	162	8	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей:												
приготовленное	154	41	—	—	—	—	—	—	—	91	16	75
»	207	41	—	—	—	—	—	—	—	122	16	100
»	258	41	—	—	—	—	—	—	—	152	16	125
жареное	151	41	—	—	—	—	—	—	—	89/94	20	75
»	202	41	—	—	—	—	—	—	—	119/125	20	100
»	253	41	—	—	—	—	—	—	—	149/156	20	125
жареное во фритюре	114	41	—	—	—	—	—	—	—	67/89	16	75
»	156	41	—	—	—	—	—	—	—	92/119	16	100
»	195	41	—	—	—	—	—	—	—	115/149	16	125
запеченое	151	41	—	—	—	—	—	—	—	89/94	20	75
»	202	41	—	—	—	—	—	—	—	119/125	20	100
»	253	41	—	—	—	—	—	—	—	149/156	20	125
Ситуабий фламандская (атлантическая) нерасфраншиза*												
Неготовленные кусочки												
отварное	—	—	—	142	34	—	—	—	—	94	20	75
»	—	—	—	189	34	—	—	—	—	125	20	100
»	—	—	—	236	34	—	—	—	—	156	20	125
приготовленное	—	—	—	136	34	—	—	—	—	91	16	75
»	—	—	—	185	34	—	—	—	—	122	16	100
»	—	—	—	230	34	—	—	—	—	152	16	125
жареное	—	—	—	135	34	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	—	180	34	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	—	226	34	—	—	—	—	149/156	20	125
жареное во фритюре	—	—	—	102	34	—	—	—	—	67/89	16	75
»	—	—	—	139	34	—	—	—	—	92/119	16	100

* Для рыб всех размеров.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареная во фритюре				174	34					115/149	16	125
Филе с копей и ребрышки												
косточки												
припускание				160	43			99	8	91	18	75
»				214	43			133	8	122	18	100
»				267	43			145	8	152	18	125
жареное				156	43			97	8	89/94	20	75
»				209	43			129	8	119/125	20	100
»				261	43			162	8	149/156	20	125
Салубрия висло-чернокозская												
неизготовленная кусками												
Целая с головкой												
охлажденная						104	15			88	15	75
»						139	15			118	15	100
»						173	15			147	15	125
жареная						91	15			77/86	13	75
»						121	15			103/113	13	100
»						152	15			129/144	13	125
Неизготовленная кусками:												
охлажденная	129	32								80	15	75
»	174	32								118	15	100
»	216	32								147	15	125
жареная	113	32								77/86	13	75
»	151	32								103/115	13	100
»	190	32								129/144	13	125
Салубрия длиннокозская												
неизготовленная												
Неизготовленная кусками:												
охлажденная				145	35			94	5	94	20	75
»				192	35			132	5	125	20	100
»				240	35			164	5	154	20	125
припускание				140	35			96	5	91	18	75
»				188	35			128	5	122	18	100
»				234	35			160	5	152	18	125
жареная				137	35			94	5	89/94	20	75

» Для руб. акт. разряда.

1	Продолжение										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареная	—	—	183	35	—	—	125	5	119/125	20	100
Филе с кожей и реберными костями	—	—	229	35	—	—	157	5	149/156	20	125
отварное	—	—	165	43	—	—	—	—	94	20	75
жареная	—	—	219	43	—	—	—	—	125	20	100
жареная	—	—	274	43	—	—	—	—	154	28	125
припускное	—	—	160	43	—	—	—	—	91	18	75
жареная	—	—	214	43	—	—	—	—	122	18	100
жареная	—	—	267	43	—	—	—	—	152	18	125
жареная	—	—	156	43	—	—	—	—	89/94	20	75
жареная	—	—	209	43	—	—	—	—	119/125	20	100
жареная	—	—	261	43	—	—	—	—	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей:											
отварное	—	—	174	46	—	—	—	—	94	20	75
жареная	—	—	231	46	—	—	—	—	125	20	100
жареная	—	—	289	46	—	—	—	—	154	20	125
припускное	—	—	169	46	—	—	—	—	91	18	75
жареная	—	—	226	46	—	—	—	—	122	18	100
жареная	—	—	281	46	—	—	—	—	152	18	125
жареная	—	—	165	46	—	—	—	—	89/94	20	75
жареная	—	—	220	46	—	—	—	—	119/125	20	100
жареная	—	—	276	46	—	—	—	—	149/156	20	125
Сочетание ингредиентов*											
Неизвестный продукт:											
отварной	—	—	171	45	—	—	—	—	94	20	75
жареный	—	—	227	45	—	—	—	—	125	20	100
жареный	—	—	264	45	—	—	—	—	154	20	125
припускной	—	—	165	45	—	—	—	—	91	18	75
припускной	—	—	222	45	—	—	—	—	122	18	100
жареный	—	—	276	45	—	—	—	—	152	18	125
жареный	—	—	162	45	—	—	—	—	89/94	20	75
жареный	—	—	216	45	—	—	—	—	119/125	20	100
жареный	—	—	271	45	—	—	—	—	149/156	20	125

* Для рыб изст. водоемов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Продолжение	
										11	12
Сол (кроме свиного)											
нерафинированный											
Молочный											
	155	38	—	—	155	38	—	—	96	27	75
»	206	38	—	—	206	38	—	—	128	27	100
»	258	38	—	—	258	38	—	—	160	27	125
прочищенное	197	38	—	—	147	38	—	—	91	18	75
»	197	38	—	—	197	38	—	—	122	18	100
»	245	38	—	—	245	38	—	—	152	18	125
жареный	148	38	—	—	148	38	—	—	92/97	23	75
»	200	38	—	—	200	38	—	—	124/130	23	100
»	250	38	—	—	250	38	—	—	155/162	23	125
Филе с кожей и ребрышками восточн:											
оливное											
	185	48	—	—	192	50	109	12	96	22	75
»	246	48	—	—	256	50	145	12	126	22	100
»	308	48	—	—	320	50	182	12	160	22	125
прочищенное	175	48	—	—	182	50	103	12	91	18	75
»	235	48	—	—	244	50	139	12	122	18	100
»	292	48	—	—	304	50	173	12	152	18	125
жареное	177	48	—	—	184	50	105	12	92/97	23	75
»	238	48	—	—	248	50	141	12	124/130	23	100
»	298	48	—	—	310	50	176	12	155/162	23	125
запеченное	177	48	—	—	184	50	105	12	92/97	23	75
»	238	48	—	—	248	50	141	12	124/130	23	100
»	298	48	—	—	310	50	176	12	155/162	23	125
Филе с кожей, без костей:											
оливное											
	192	50	—	—	200	52	112	14	96	22	75
»	256	50	—	—	267	52	149	14	128	22	100
»	320	50	—	—	333	52	186	14	160	22	125
прочищенное	182	50	—	—	190	52	106	14	91	18	75
»	244	50	—	—	254	52	142	14	122	18	100
»	304	50	—	—	317	52	177	14	152	18	125
жареное	184	50	—	—	192	52	107	14	92/97	23	75
»	248	50	—	—	258	52	144	14	124/130	23	100
»	310	50	—	—	323	52	180	14	155/162	23	125
запеченное	184	50	—	—	192	52	107	14	92/97	23	75

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
зачленное		246	50	—	—	258	52	144	14	124/130	23	100
Фигля без колон и кустей:		310	50	—	—	323	52	180	14	155/162	23	125
притупленные						212	57	112	19	91	16	75
?		271	55	—	—	284	57	151	19	122	16	100
?		338	55	—	—	353	57	188	19	152	16	125
жареное		204	55	—	—	214	57	114	19	92/97	23	75
?		276	55	—	—	288	57	153	19	124/130	23	100
?		344	55	—	—	360	57	191	19	155/162	23	125
жареное по фрикюре		153	55	—	—	160	57	85	19	69/91	16	75
?		211	55	—	—	221	57	117	19	95/122	16	100
?		262	55	—	—	274	57	146	19	108/152	18	125
зачленное		204	55	—	—	214	57	114	19	92/97	23	75
?		276	55	—	—	288	57	153	19	124/130	23	100
?		344	55	—	—	360	57	191	19	155/162	23	125
Фигля сема, вытискиваемое												
примешиваемость:												
отварное		—	—	104	8°	—	—	—	—	96	22	75
?		—	—	139	8°	—	—	—	—	120	22	100
?		—	—	174	8°	—	—	—	—	160	22	125
притупленное		—	—	99	8°	—	—	—	—	91	18	75
?		—	—	133	8°	—	—	—	—	122	18	100
?		—	—	163	8°	—	—	—	—	152	18	125
жареное		—	—	100	8°	—	—	—	—	92/97	23	75
?		—	—	135	8°	—	—	—	—	124/130	23	100
?		—	—	168	8°	—	—	—	—	155/162	23	125
зачленное		—	—	100	8°	—	—	—	—	92/97	23	75
?		—	—	135	8°	—	—	—	—	124/130	23	100
?		—	—	168	8°	—	—	—	—	155/162	23	125
Сем (кроме окремнелого)												
покрытый с головкой		145	34	—	—	—	—	—	—	96	22	75
Незачлененный кусками:		194	34	—	—	—	—	—	—	120	22	100
отварной												

* Отходы и потери при реализации

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
отарной	242	34	—	—	—	—	—	—	160	22	125	
жареный	139	34	—	—	—	—	—	—	92/97	23	75	
»	188	34	—	—	—	—	—	—	124/130	23	100	
»	235	34	—	—	—	—	—	—	155/162	23	125	
Филе с кожей и ребрышками остальное:												
отарное	166	42	—	—	—	—	—	—	96	22	75	
»	221	42	—	—	—	—	—	—	128	22	100	
»	276	42	—	—	—	—	—	—	160	22	125	
жареное	159	42	—	—	—	—	—	—	92/97	23	75	
»	214	42	—	—	—	—	—	—	124/130	23	100	
»	267	42	—	—	—	—	—	—	155/162	23	125	
Филе с кожей, без костей:												
отарное	175	45	—	—	—	—	—	—	96	22	75	
»	233	45	—	—	—	—	—	—	128	22	100	
»	291	45	—	—	—	—	—	—	160	22	125	
жареное	167	45	—	—	—	—	—	—	92/97	23	75	
»	225	45	—	—	—	—	—	—	124/130	23	100	
»	282	45	—	—	—	—	—	—	155/162	23	125	
Филе без кожи и костей:												
жареное	184	50	—	—	—	—	—	—	92/97	23	75	
»	248	50	—	—	—	—	—	—	124/130	23	100	
»	310	50	—	—	—	—	—	—	155/162	23	125	
запеченое	184	50	—	—	—	—	—	—	92/97	23	75	
»	248	50	—	—	—	—	—	—	124/130	23	100	
»	310	50	—	—	—	—	—	—	155/162	23	125	
Сок (кроме омега-3-содержащего) взрослый с головной болью:												
отарной	—	—	113	21	—	—	—	—	89	16	75	
»	—	—	151	21	—	—	—	—	119	16	100	
»	—	—	189	21	—	—	—	—	149	16	125	
жареный	—	—	99	21	—	—	—	—	78/87	14	75	
»	—	—	132	21	—	—	—	—	104/116	14	100	
»	—	—	185	21	—	—	—	—	130/145	14	125	

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Филе с кожей и реберными костями:												
отварное				129	30			102	12	90	17	75
»				171	30			136	12	120	17	100
»				246	30			172	12	151	17	125
жареное				113	30			90	12	79/88	15	75
»				151	30			120	12	104/118	15	100
»				189	30			150	12	132/147	15	125
Филе без кожи и костей:												
маринное				146	46			98	19	79/88	15	75
»				195	46			131	19	104/116	15	100
»				244	46			163	19	132/147	15	125
запеченное				146	46			98	19	79/88	15	75
»				195	46			131	19	104/116	15	100
»				244	46			163	19	132/147	15	125
Стейк из алого-чернокопченой маринованной												
Цыпленок с головкой:												
приготовленная						111	15			94	20	75
»						147	15			125	30	100
»						184	15			156	20	125
жареная						195	15			89/94	20	75
»						140	15			119/125	20	100
»						175	15			149/156	20	125
жареная по Фригиду						80	15			68/90	17	75
»						189	15			93/120	17	100
»						138	15			117/131	17	125
Наилетовый кусочек:												
приготовленная	154	39				177	47			94	20	75
»	205	39				236	47			125	30	100
»	256	39				294	47			156	20	125
жареная	146	39				168	47			89/94	20	75
»	195	39				225	47			119/125	20	100
»	244	39				281	47			149/156	20	125

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Старшая оленевческая перезимовка*												
Налистовая оленья:												
отархан				154	39					94	20	75
>				203	39					125	20	100
>				256	39					156	20	125
прирученные				149	39					91	18	75
>				200	39					122	18	100
>				249	39					152	18	125
жареная				141	39					86/91	18	75
>				190	39					116/122	18	100
>				238	39					145/152	18	125
Фляга с кожей и ребрышками костями												
прирученные				186	51					91	18	75
>				249	51					122	18	100
>				310	51					152	18	125
жареные				176	51					86/91	18	75
>				237	51					116/122	18	100
>				296	51					145/152	18	125
Фляга с кожей, без костей:												
прирученные				198	54					91	18	75
>				265	54					122	18	100
>				330	54					152	18	125
жареные				187	54					86/91	18	75
>				252	54					116/122	18	100
>				315	54					145/152	18	125
Фляга старшей оленевской неблизострельное, выточенное приманочностью:												
прирученные				95	4**					91	18	75
>				127	4**					122	18	100
>				156	4**					152	18	125
жареные				90	4**					86/91	18	75

* Для рыб всех размеров
** Отходы и потери при размораживании.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
зерновое	—	—	—	121	4'	—	—	—	—	116/122	18	100
а	—	—	—	151	4'	—	—	—	—	145/152	18	125
Судак маринованный												
Мелкоствольный крушечник												
отварной	145	35	—	—	—	140	33	—	—	94	30	75
а	192	35	—	—	—	187	33	—	—	125	20	100
а	240	35	—	—	—	233	33	—	—	156	20	125
протушенный	140	35	—	—	—	136	33	—	—	91	18	75
а	188	35	—	—	—	182	33	—	—	122	18	100
а	234	35	—	—	—	227	33	—	—	152	18	125
извареный	132	35	—	—	—	128	33	—	—	86/91	18	75
а	178	35	—	—	—	173	33	—	—	116/122	18	100
а	223	35	—	—	—	216	33	—	—	145/152	18	125
Омлет с колбасой												
и рыбными продуктами												
отварное	171	45	—	—	—	165	43	112	16**	94	20	75
а	227	45	—	—	—	219	43	149	16**	125	20	100
а	284	45	—	—	—	274	43	186	16**	156	20	125
протушенное	165	45	—	—	—	160	43	108	16**	91	18	75
а	222	45	—	—	—	214	43	145	16**	122	18	100
а	276	45	—	—	—	267	43	181	16**	152	18	125
извареное	156	45	—	—	—	151	43	102	16**	86/91	18	75
а	211	45	—	—	—	204	43	138	16**	116/122	18	100
а	264	45	—	—	—	254	43	173	16**	145/152	18	125
извареное по фритюре	122	45	—	—	—	118	43	80	16**	67/89	16	75
а	167	45	—	—	—	161	43	110	16**	92/119	16	100
а	209	45	—	—	—	202	43	137	16**	115/149	16	125
запеченное	156	45	—	—	—	151	43	102	16**	86/91	16	75
а	211	45	—	—	—	204	43	138	16**	116/122	18	100
а	264	45	—	—	—	254	43	173	16**	145/152	18	125
Омлет с колбасой, без овощей												
протушенное	178	49	—	—	—	175	48	118	23**	91	18	75
а	239	49	—	—	—	235	48	158	23**	122	18	100

* Отходы и потери при разделывании.
 ** При поступлении полуфабриката с гелевой частью норма отходов и потерь увеличивается на 2%.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
пришпичное	250	49	—	—	—	292	48	197	23*	152	18	125
жареное	169	49	—	—	—	165	48	112	23*	86/91	18	75
▶	227	49	—	—	—	223	48	151	23*	116/122	18	100
залеженное	264	49	—	—	—	279	48	188	23*	145/152	18	125
▶	169	49	—	—	—	165	48	112	23*	86/91	18	75
▶	227	49	—	—	—	223	48	151	23*	116/122	18	100
▶	264	49	—	—	—	279	48	188	23*	145/152	18	125
Филе без кожи и костей:												
пришпичное	190	52	—	—	—	166	51	126	28*	91	18	75
▶	254	52	—	—	—	249	51	169	28*	122	18	100
▶	317	52	—	—	—	310	51	211	28*	152	18	125
жареное	179	52	—	—	—	176	51	119	28*	86/91	18	75
▶	242	52	—	—	—	237	51	161	28*	116/122	18	100
▶	302	52	—	—	—	296	51	201	28*	145/152	18	125
жаренное со филе	140	52	—	—	—	137	51	93	28*	67/89	16	75
▶	192	52	—	—	—	188	51	128	28*	92/119	16	100
▶	240	52	—	—	—	235	51	160	28*	115/149	16	125
залеженное	179	52	—	—	—	176	51	119	28*	86/91	18	75
▶	242	52	—	—	—	237	51	161	28*	116/122	18	100
▶	302	52	—	—	—	296	51	201	28*	145/152	18	125
жаренное в соусе	150	52	—	—	—	147	51	100	28*	72/89	16	75
на рашпоре	200	52	—	—	—	196	51	133	28*	98/119	16	100
▶	248	52	—	—	—	243	51	165	28*	109/149	16	125
жаренное без соусов	190	52	—	—	—	186	51	126	28*	91	18	75
на рашпоре	254	52	—	—	—	249	51	169	28*	122	18	100
▶	317	52	—	—	—	310	51	211	28*	152	18	125
Филе судака, высушенное												
пришпиченное:												
▶	—	—	—	99	8**	—	—	—	—	91	18	75
▶	—	—	—	133	8**	—	—	—	—	122	18	100
▶	—	—	—	165	8**	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	—	93	8**	—	—	—	—	86/91	18	75

** При поступлении полуфабриката с жирной кожей паром ошпаривают и кожура увеличивается на 3%.
 *в. Утолщен и шпирит при размораживании.

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
жареное	—	—	124	8*	—	—	—	—	114/122	18	100	
»	—	—	150	8*	—	—	—	—	145/152	18	125	
запеченое	—	—	93	8*	—	—	—	—	86/91	18	75	
»	—	—	126	8*	—	—	—	—	114/122	18	100	
»	—	—	150	8*	—	—	—	—	145/152	18	125	
Сушик потрошенный с головой соломкой												
Непостроенный кусок												
отварной	122	24	—	—	122	24	—	—	94	17	75	
»	162	24	—	—	162	24	—	—	120	17	100	
»	204	24	—	—	204	24	—	—	151	17	125	
жареный	100	24	—	—	100	24	—	—	80/89	14	75	
»	145	24	—	—	145	24	—	—	107/119	14	100	
»	181	24	—	—	181	24	—	—	134/149	14	125	
Филе с кожей и ребрышками костями												
отварное	141	36	—	—	141	36	107	16	90	17	75	
»	180	36	—	—	180	36	143	16	120	17	100	
»	236	36	—	—	236	36	180	16	151	17	125	
жареное	123	36	—	—	123	36	94	16	79/80	15	75	
»	166	36	—	—	166	36	124	16	106/118	15	100	
»	206	36	—	—	206	36	157	16	132/147	15	125	
запеченое	173	36	—	—	173	36	94	16	79/80	15	75	
»	166	36	—	—	166	36	124	16	106/118	15	100	
»	206	36	—	—	206	36	157	16	132/147	15	125	
Таймень неразделанный*												
Непостроенный кусок:												
отварной	—	—	136	31	—	—	—	—	94	20	75	
»	—	—	181	31	—	—	—	—	125	20	100	
»	—	—	226	31	—	—	—	—	156	20	125	
приущенный	—	—	132	31	—	—	—	—	91	18	75	
»	—	—	177	31	—	—	—	—	122	18	100	
»	—	—	220	31	—	—	—	—	152	18	125	
жареный	—	—	129	31	—	—	—	—	89/94	20	75	

* Отходы и потери при разделывании.
** Для рыб изд. размера.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
мареный	—	—	172	31	—	—	—	—	119/125	20	100
Фыла с кожей и реберными костями; отварное	—	—	216	31	—	—	—	—	149/156	20	125
а	—	—	154	39	—	—	102	6	94	20	75
а	—	—	205	39	—	—	136	6	125	20	100
а	—	—	256	39	—	—	170	6	156	20	125
протушенное	—	—	149	39	—	—	99	6	91	18	75
а	—	—	200	39	—	—	133	6	122	18	100
а	—	—	249	39	—	—	145	6	152	18	125
мареное	—	—	146	39	—	—	97	8	89/94	20	75
а	—	—	195	39	—	—	129	6	119/125	20	100
а	—	—	244	39	—	—	162	6	149/156	20	125
Фыла с кожей, без костей; протушенное	—	—	160	43	—	—	103	12	91	18	75
а	—	—	214	43	—	—	139	12	122	18	100
а	—	—	267	43	—	—	173	12	152	18	125
мареное	—	—	156	43	—	—	101	12	89/94	20	75
а	—	—	209	43	—	—	135	12	119/125	20	100
а	—	—	261	43	—	—	169	12	149/156	20	125
Таргун мареный ^а	—	—	128	35	—	—	—	—	83/86	15	75
Неплатовский кусок	—	—	172	35	—	—	—	—	112/118	15	100
мареный	—	—	215	35	—	—	—	—	140/147	15	125
а	—	—	102	35	—	—	—	—	66/88	15	75
мареный со фритюра	—	—	140	35	—	—	—	—	91/118	15	100
а	—	—	174	35	—	—	—	—	113/147	15	125
Бокстобина мареный ^а	—	—	171	45	—	—	—	—	94	20	75
Неплатовский кусок	—	—	227	45	—	—	—	—	125	20	100
отварной	—	—	284	45	—	—	—	—	156	20	125
а	—	—	345	45	—	—	—	—	91	18	75
протушеный	—	—			—	—					

^а Для рыб всех размеров.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
примучивший	—	—	—	222	45	—	—	—	—	122	18	100
жареный	—	—	—	276	45	—	—	—	—	152	18	125
жареный	—	—	—	162	45	—	—	—	—	89/94	20	75
жареный	—	—	—	216	45	—	—	—	—	119/125	20	100
жареный	—	—	—	271	45	—	—	—	—	149/156	20	125
Филе с кожей и реберными костями: отварное	—	—	—	200	53	—	—	109	14	94	20	75
жареное	—	—	—	266	53	—	—	145	14	125	20	100
жареное	—	—	—	332	53	—	—	181	14	156	20	125
жареное	—	—	—	194	53	—	—	106	14	91	18	75
жареное	—	—	—	240	53	—	—	142	14	122	18	100
жареное	—	—	—	323	53	—	—	177	14	152	18	125
жареное	—	—	—	189	53	—	—	103	14	89/94	20	75
жареное	—	—	—	253	53	—	—	138	14	119/125	20	100
жареное	—	—	—	317	53	—	—	173	14	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей: примучившее	—	—	—	212	57	—	—	115	21	91	18	75
жареное	—	—	—	284	57	—	—	154	21	122	18	100
жареное	—	—	—	353	57	—	—	192	21	152	18	125
жареное	—	—	—	207	57	—	—	113	21	89/94	20	75
жареное	—	—	—	277	57	—	—	151	21	119/125	20	100
жареное	—	—	—	347	57	—	—	189	21	149/156	20	125
жареное	—	—	—	207	57	—	—	113	21	89/94	20	75
жареное	—	—	—	277	57	—	—	151	21	119/125	20	100
жареное	—	—	—	347	57	—	—	189	21	149/156	20	125
Филе неразрезанное Неразрезанная тушина: отварная	—	—	—	—	—	160	43	—	—	91	16	75
жареная	—	—	—	—	—	214	43	—	—	122	16	100
жареная	—	—	—	—	—	267	43	—	—	152	16	125
жареная	—	—	—	—	—	160	43	—	—	91	16	75
жареная	—	—	—	—	—	214	43	—	—	122	16	100
жареная	—	—	—	—	—	267	43	—	—	152	16	125
жареная	—	—	—	—	—	166	43	—	—	89/94	20	75
жареная	—	—	—	—	—	209	43	—	—	119/125	20	100
жареная	—	—	—	—	—	261	43	—	—	149/156	20	125

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Шлея с кожей и ребрами костей												
отвертое					190	52	103	12	91	18	75	
притупленное					254	52	139	12	122	18	100	
жареное					317	52	173	12	152	18	125	
замороженное					190	52	103	12	91	18	75	
отвертое					254	52	139	12	122	18	100	
притупленное					317	52	173	12	152	18	125	
жареное					185	52	101	12	89/94	20	75	
замороженное					248	52	135	12	119/125	20	100	
Шлея с кожей, без костей:					310	52	169	12	149/156	20	125	
притупленное					198	54	105	13	91	18	75	
жареное					265	54	140	13	122	18	100	
замороженное					330	54	175	13	152	18	125	
отвертое					193	54	102	13	89/94	20	75	
притупленное					259	54	137	13	119/125	20	100	
жареное					324	54	171	13	149/156	20	125	
замороженное					193	54	102	13	89/94	20	75	
отвертое					259	54	137	13	119/125	20	100	
притупленное					324	54	171	13	149/156	20	125	
Шлея без кожи и костей:					217	58	107	15	91	18	75	
притупленное					290	58	144	15	122	18	100	
жареное					362	58	179	15	152	18	125	
замороженное					212	58	105	15	89/94	20	75	
отвертое					283	58	140	15	119/125	20	100	
притупленное					355	58	175	15	149/156	20	125	
жареное					212	58	105	15	89/94	20	75	
замороженное					283	58	140	15	119/125	20	100	
отвертое					355	58	175	15	149/156	20	125	
Презервированные обезглавленные Нарезанные куски:					107	15			91	18	75	
отвертое	105	13			144	15			122	18	100	
притупленное	175	13			179	15			152	18	125	
жареное	105	13			107	15			91	18	75	

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
примучивања		140	13	—	—	144	15	—	—	122	16	100
»		175	13	—	—	179	15	—	—	152	16	125
жазарица		102	13	—	—	105	15	—	—	89/94	20	75
»		137	13	—	—	140	15	—	—	119/125	20	100
»		171	13	—	—	175	15	—	—	149/154	20	125
Филе с крајев и ребрчаним коштима:												
отворено		118	23	—	—	121	25	103	12	91	18	75
»		158	23	—	—	163	25	139	12	123	16	100
»		187	23	—	—	203	25	173	12	152	16	125
примучивено		118	23	—	—	121	25	103	12	91	18	75
»		158	23	—	—	163	25	139	12	122	16	100
»		197	23	—	—	203	25	173	12	152	16	125
жазарица		116	23	—	—	119	25	101	12	89/94	20	75
»		155	23	—	—	159	25	135	12	119/125	20	100
»		194	23	—	—	199	25	169	12	149/154	20	125
Филе с кожом, без кошта:												
примучивено		120	24	—	—	125	27	105	13	91	16	75
»		161	24	—	—	167	27	140	13	122	16	100
»		200	24	—	—	204	27	175	13	152	16	125
жазарица		117	24	—	—	122	27	102	13	89/94	20	75
»		157	24	—	—	163	27	137	13	119/125	20	100
»		196	24	—	—	204	27	171	13	149/154	20	125
заличено		117	24	—	—	122	27	102	13	89/94	20	75
»		157	24	—	—	163	27	137	13	119/125	20	100
»		196	24	—	—	204	27	171	13	149/154	20	125
Филе без кожи и кошта:												
примучивено		125	27	—	—	132	31	107	15	91	16	75
»		167	27	—	—	177	31	144	15	122	16	100
»		208	27	—	—	220	31	179	15	152	16	125
жазарица		122	27	—	—	129	31	105	15	89/94	20	75
»		163	27	—	—	172	31	140	15	119/125	20	100
»		204	27	—	—	216	31	175	15	149/154	20	125
заличено		122	27	—	—	129	31	105	15	89/94	20	75
»		163	27	—	—	172	31	140	15	119/125	20	100
»		204	27	—	—	216	31	175	15	149/154	20	125

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Треска нерасфиланная голышом												
Неразостаненный кусочек:												
отварная	—	—	—	—	—	130	31	—	—	90	17	75
»	—	—	—	—	—	174	31	—	—	120	17	100
»	—	—	—	—	—	219	31	—	—	151	17	125
жареная	—	—	—	—	—	116	31	—	—	80/89	16	75
»	—	—	—	—	—	155	31	—	—	107/119	16	100
»	—	—	—	—	—	194	31	—	—	134/149	16	125
Филе с кожей и реберными костями:												
отварное	—	—	—	—	—	150	40	—	—	90	17	75
»	—	—	—	—	—	200	40	—	—	120	17	100
»	—	—	—	—	—	252	40	—	—	151	17	125
жареное	—	—	—	—	—	132	40	—	—	79/88	15	75
»	—	—	—	—	—	177	40	—	—	106/118	15	100
»	—	—	—	—	—	220	40	—	—	132/147	15	125
Филе без кожи и костей:												
жареное	—	—	—	—	—	149	47	—	—	79/88	15	75
»	—	—	—	—	—	200	47	—	—	106/116	15	100
»	—	—	—	—	—	249	47	—	—	132/147	15	125
запеченое	—	—	—	—	—	149	47	—	—	79/88	15	75
»	—	—	—	—	—	200	47	—	—	106/116	15	100
»	—	—	—	—	—	249	47	—	—	132/147	15	125
Треска обезглавленная												
порошковатая соленая												
Неразостаненный кусочек:												
отварная	102	12	12	—	—	102	12	—	—	90	17	75
»	136	12	12	—	—	136	12	—	—	120	17	100
»	172	12	12	—	—	172	12	—	—	151	17	125
жареная	91	12	12	—	—	91	12	—	—	80/89	16	75
»	122	12	12	—	—	122	12	—	—	107/119	16	100
»	152	12	12	—	—	152	12	—	—	134/149	16	125
Филе с кожей и реберными костями:												
отварное	115	22	22	—	—	115	22	—	—	90	17	75
»	154	22	22	—	—	154	22	—	—	120	17	100

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
отварное	194	22	—	—	—	194	22	—	—	151	17	125
жареное	108	22	—	—	—	108	22	—	—	84/89	16	75
?	137	22	—	—	—	137	22	—	—	107/119	16	100
?	172	22	—	—	—	172	22	—	—	134/149	16	125
запеченное	108	22	—	—	—	108	22	—	—	84/89	16	75
?	137	22	—	—	—	137	22	—	—	107/119	16	100
?	172	22	—	—	—	172	22	—	—	134/149	16	125
Финля тракси обесшугренное, вы-												
пущенное промышленностью:												
отварное	—	—	—	101	6*	—	—	—	—	95	21	75
?	—	—	—	135	6*	—	—	—	—	127	21	100
?	—	—	—	168	6*	—	—	—	—	158	21	125
припущенное	—	—	—	97	6*	—	—	—	—	91	18	75
?	—	—	—	130	6*	—	—	—	—	122	18	100
?	—	—	—	162	6*	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	—	95	6*	—	—	—	—	89/94	20	75
?	—	—	—	127	6*	—	—	—	—	119/125	20	100
?	—	—	—	159	6*	—	—	—	—	149/156	20	125
Финля тракси небесшугренное,												
выпущенное												
промышленностью:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
отварное	—	—	—	99	4*	—	—	—	—	95	21	75
?	—	—	—	132	4*	—	—	—	—	127	21	100
?	—	—	—	165	4*	—	—	—	—	158	21	125
припущенное	—	—	—	95	4*	—	—	—	—	91	18	75
?	—	—	—	127	4*	—	—	—	—	123	18	100
?	—	—	—	158	4*	—	—	—	—	153	18	125
жареное	—	—	—	93	4*	—	—	—	—	89/94	20	75
?	—	—	—	124	4*	—	—	—	—	119/125	20	100
?	—	—	—	155	4*	—	—	—	—	149/154	20	125
Рыбная**												
Целая с головой:	—	—	—	1339	8***	—	—	—	—	1250/1333	25	1600
жареная во фритюре	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

* Отходы и потери при размораживании.

** Для рыб всей рыбы.

*** При поступлении белой рыбы, мороженой в блоках, отходы и потери увеличиваются на 8%.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Уголь термическистый*												
Без головы и ножи, с костями:												
примученный				121	25					91	18	75
»				163	25					122	18	100
»				203	25					152	18	125
отварной				119	25					89/94	20	75
»				159	25					119/125	20	100
»				199	25					149/154	20	125
Угольная рыба мороженая с головой*												
Непостроенные куски:												
отварные				125	25					94	20	75
»				167	25					125	20	100
»				206	25					156	20	125
маринад				119	25					89/94	20	75
»				159	25					119/125	20	100
»				199	25					149/154	20	125
Усик термическистый												
Непостроенный куски:												
отварной						134	31			94	20	75
»						181	31			125	20	100
»						226	31			156	20	125
примученный						132	31			91	18	75
»						177	31			122	18	100
»						220	31			152	18	125
маринад						129	31			89/94	20	75
»						172	31			119/125	20	100
»						216	31			149/154	20	125
Фила с кожей и реберными костями:												
примученное	144	37				149	39	99	8	91	18	75
»	194	37				200	39	133	8	122	18	100
»	241	37				249	39	165	8	152	18	125
маринад	141	37				146	39	97	8	89/94	20	75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
жареное	189	37	—	—	195	39	129	8	119/125	20	108
Филе с кожей, без костей приготовленное	357	37	—	—	244	39	162	8	149/156	20	125
жареное	152	40	—	—	154	41	101	10	91	18	75
жареное	203	40	—	—	207	41	134	10	122	18	109
жареное	253	40	—	—	258	41	169	10	152	18	125
жареное	148	40	—	—	151	41	99	10	89/94	20	75
жареное	198	40	—	—	202	41	132	10	119/125	20	100
жареное	248	40	—	—	253	41	166	10	149/154	20	125
Филе без кожи и костей приготовленное	160	43	—	—	163	44	105	13	91	18	75
жареное	214	43	—	—	218	44	140	13	122	18	109
жареное	267	43	—	—	271	44	175	13	152	18	125
жареное	156	43	—	—	159	44	102	13	89/94	20	75
жареное во фритюре	209	43	—	—	213	44	137	13	119/125	20	100
жареное	261	43	—	—	266	44	171	13	149/156	20	125
жареное во фритюре	118	43	—	—	120	44	77	13	67/89	16	75
жареное	161	43	—	—	164	44	106	13	92/119	16	100
жареное	202	43	—	—	205	44	132	13	115/149	16	125
Филе (кроме жареной) маринованное	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Целая с кожей отварная	—	—	—	—	169	20	—	—	94	20	75
жареное	—	—	—	—	156	20	—	—	125	20	100
жареное	—	—	—	—	195	20	—	—	156	20	125
приготовленное	—	—	—	—	184	20	—	—	91	18	75
жареное	—	—	—	—	153	20	—	—	122	18	100
жареное	—	—	—	—	190	20	—	—	152	18	125
жареное	—	—	—	—	181	20	—	—	89/94	20	75
жареное	—	—	—	—	149	20	—	—	119/125	20	100
жареное	—	—	—	—	186	20	—	—	149/156	20	125
Намороженное кусочками: отварная	127	26	136	31	—	—	—	—	94	20	75
жареное	169	26	181	31	—	—	—	—	125	20	100
жареное	211	26	226	31	—	—	—	—	156	20	125
приготовленное	123	26	132	31	—	—	—	—	91	18	75

1	Продолжение										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
прищипанная	165	26	177	31	—	—	—	—	122	18	100
»	205	26	220	31	—	—	—	—	152	18	125
жареная	120	26	179	31	—	—	—	—	89/94	20	75
»	161	26	172	31	—	—	—	—	119/125	20	100
»	201	26	216	31	—	—	—	—	149/156	20	125
Фила с кожей и ребрышками костями прищипанное	138	34	149	39	—	—	99	8	91	18	75
»	185	34	200	39	—	—	133	8	122	18	100
»	240	34	249	39	—	—	165	8	152	18	125
жареное	135	34	146	39	—	—	97	8	89/94	20	75
»	180	34	193	39	—	—	129	8	119/125	20	100
»	226	34	244	39	—	—	162	8	149/156	20	125
Фила с кожей, без костей прищипанное	149	39	157	42	—	—	102	11	91	18	75
»	200	39	210	42	—	—	137	11	122	18	100
»	249	39	262	42	—	—	171	11	152	18	125
жареное	146	39	153	42	—	—	108	11	89/94	20	75
»	195	39	205	42	—	—	134	11	119/125	20	100
»	244	39	257	42	—	—	167	11	149/156	20	125
Фила без кожи и костей; прищипанное	160	43	165	45	—	—	106	14	91	18	75
»	214	43	222	45	—	—	142	14	122	18	100
»	267	43	276	45	—	—	177	14	152	18	125
жареное	156	43	162	45	—	—	103	14	89/94	20	75
»	209	43	216	45	—	—	138	14	119/125	20	100
»	261	43	271	45	—	—	173	14	149/156	20	125
жареное в супе на рассоле то же	130	43	135	45	—	—	—	—	74/91	18	75
»	174	43	180	45	—	—	—	—	99/122	18	100
»	214	43	222	45	—	—	—	—	122/152	18	125
жареное без супа на рассоле то же	165	43	171	45	—	—	—	—	94	20	75
»	219	43	227	45	—	—	—	—	125	20	100
»	274	43	284	45	—	—	—	—	156	20	125

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Горючие		
									10	11	12
Ханса переработанная*	—	—	1359	0**	—	—	—	—	1250/1333	25	1000
Целлюлоза	—	—	125	25	—	—	—	—	94	20	75
Жареная во фритюре	—	—	167	25	—	—	—	—	125	20	100
Ханса переработанная*	—	—	208	25	—	—	—	—	156	20	125
Целлюлоза	—	—	119	25	—	—	—	—	89/94	20	75
отварной	—	—	159	25	—	—	—	—	119/125	20	100
жареный	—	—	199	25	—	—	—	—	189/156	20	125
Непастозованный кукурузный	—	—	140	33	—	—	—	—	94	20	75
отварной	—	—	187	33	—	—	—	—	125	20	100
жареный	—	—	233	33	—	—	—	—	156	20	125
припуцанный	—	—	136	33	—	—	—	—	91	18	75
жареный	—	—	182	33	—	—	—	—	122	18	100
отварной	—	—	227	33	—	—	—	—	152	18	125
жареный	—	—	133	33	—	—	—	—	89/94	20	75
отварной	—	—	178	33	—	—	—	—	119/125	20	100
жареный	—	—	222	33	—	—	—	—	189/156	20	125
Сырье с костей	—	—	159	41	—	—	102	8	94	20	75
и ребрышки костлявые	—	—	212	41	—	—	136	8	125	20	100
отварные	—	—	264	41	—	—	170	8	156	20	125
припуцанные	—	—	154	41	—	—	99	8	91	18	75
жареные	—	—	207	41	—	—	133	8	122	18	100
отварные	—	—	258	41	—	—	165	8	152	18	125
жареные	—	—	151	41	—	—	97	8	89/94	20	75
отварные	—	—	282	41	—	—	129	8	119/125	20	100
жареные	—	—	253	41	—	—	162	8	189/156	20	125

* Для рыб всех размеров.

** При использовании чешуи рыбы, замороженной в блоках, отходы и потери увеличиваются на 3%.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Фыла без костей и костей: примуршанное	—	—	—	172	47	—	—	106	14	91	16	75
»	—	—	—	230	47	—	—	147	14	122	16	100
»	—	—	—	207	47	—	—	177	14	152	16	125
жареное	—	—	—	168	47	—	—	103	14	89/94	20	75
»	—	—	—	225	47	—	—	138	14	119/125	20	100
»	—	—	—	281	47	—	—	173	14	149/154	20	125
Хен серебряный марсалавший*	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Непостоянный кусок/кус жареный	—	—	—	134	34	—	—	—	—	86/91	16	75
»	—	—	—	181	34	—	—	—	—	114/122	16	100
»	—	—	—	227	34	—	—	—	—	145/152	16	125
Фыла с кожей и ребрышками костылит жареное	—	—	—	156	45	—	—	—	—	84/91	16	75
»	—	—	—	211	45	—	—	—	—	116/122	16	100
»	—	—	—	264	45	—	—	—	—	145/152	16	125
Фыла с кожей, без костей жареное	—	—	—	162	47	—	—	—	—	84/91	16	75
»	—	—	—	219	47	—	—	—	—	116/122	16	100
»	—	—	—	274	47	—	—	—	—	145/152	16	125
Фыла без костей и костей: жареное	—	—	—	176	51	—	—	—	—	84/91	16	75
»	—	—	—	237	51	—	—	—	—	116/122	16	100
»	—	—	—	296	51	—	—	—	—	145/152	16	125
Фыла легя серебряного необсыпанное, выпущенное про- машинностью: примуршанное	—	—	—	110	10**	—	—	—	—	97	24	75
»	—	—	—	147	10**	—	—	—	—	132	24	100
»	—	—	—	182	10**	—	—	—	—	164	24	125
»	—	—	—	96	10**	—	—	—	—	86/91	16	75

* Для рыб вост. ректоров.

** Отходы и потери при размораживании.

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
жареное	—	—	—	129	10*	—	—	—	—	116/122	18	100
Хен серебряный вперомый облагороженный*	—	—	—	161	10*	—	—	—	—	145/152	18	125
Непостоянный кусок:												
отварной	—	—	—	105	4	—	—	—	—	101	26	75
»	—	—	—	141	4	—	—	—	—	135	26	100
»	—	—	—	176	4	—	—	—	—	169	26	125
прищипанный	—	—	—	103	4	—	—	—	—	99	24	75
»	—	—	—	139	4	—	—	—	—	132	24	100
»	—	—	—	171	4	—	—	—	—	164	24	125
жареный	—	—	—	90	4	—	—	—	—	86/91	18	75
»	—	—	—	121	4	—	—	—	—	118/122	18	100
»	—	—	—	151	4	—	—	—	—	143/152	18	125
жареный во фритюре	—	—	—	64	4	—	—	—	—	61/83	10	75
»	—	—	—	88	4	—	—	—	—	84/111	10	100
»	—	—	—	109	4	—	—	—	—	103/129	10	125
Хен тисокопеленый отпрощенный облагороженный*												
Непостоянный кусок:												
отварной	—	—	—	105	14	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	142	14	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	—	177	14	—	—	—	—	152	18	125
прищипанный	—	—	—	105	14	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	142	14	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	—	177	14	—	—	—	—	152	18	125
жареный	—	—	—	103	14	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	—	138	14	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	—	173	14	—	—	—	—	149/156	20	125
Филе с кожей												
и реберный кусок:												
отварное	—	—	—	120	24	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	—	161	24	—	—	—	—	122	18	100

1	Процент										
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
отварное протушенное	—	—	200	24	—	—	—	—	152	18	125
»	—	—	120	24	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	161	24	—	—	—	—	122	18	100
жареное	—	—	200	24	—	—	—	—	152	18	125
»	—	—	117	24	—	—	—	—	69/94	20	75
»	—	—	157	24	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	196	24	—	—	—	—	149/156	20	125
Филе с кожей, без костей: протушенное	—	—	123	26	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	165	26	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	205	26	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	120	26	—	—	—	—	69/94	20	75
»	—	—	161	26	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	201	26	—	—	—	—	149/156	20	125
запеченное	—	—	120	26	—	—	—	—	69/94	20	75
»	—	—	161	26	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	201	26	—	—	—	—	149/156	20	125
Филе без кожи и костей: протушенное	—	—	128	29	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	172	29	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	214	29	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	125	29	—	—	—	—	69/94	20	75
»	—	—	168	29	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	210	29	—	—	—	—	149/156	20	125
запеченное	—	—	125	29	—	—	—	—	69/94	20	75
»	—	—	168	29	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	210	29	—	—	—	—	149/156	20	125
Жил индонезийский чернофартовый*	—	—	154	41	—	—	—	—	91	18	75
Непастованный кусками: отварной	—	—	207	41	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	258	41	—	—	—	—	152	18	125
протушенный	—	—	154	41	—	—	—	—	91	18	75

* Для рыб этих размеров.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	Продолжение		
									10	11	12
притупленный	—	—	207	41	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	258	41	—	—	—	—	152	18	125
загрязный	—	—	151	41	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	202	41	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	253	41	—	—	—	—	149/156	20	125
Фланг с корной и реберными кромками открытой	—	—	182	50	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	244	50	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	304	50	—	—	—	—	152	18	125
притупленное	—	—	162	50	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	244	50	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	304	50	—	—	—	—	152	18	125
испарное	—	—	178	50	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	238	50	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	298	50	—	—	—	—	149/156	20	125
Фланг с корной, без кортой:											
притупленное	—	—	190	52	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	254	52	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	317	52	—	—	—	—	152	18	125
испарное	—	—	185	52	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	248	52	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	310	52	—	—	—	—	149/156	20	125
зачищенное	—	—	185	52	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	248	52	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	310	52	—	—	—	—	149/156	20	125
Фланг без корной и кортой:											
притупленное	—	—	207	56	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	277	56	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	345	56	—	—	—	—	152	18	125
испарное	—	—	202	56	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	270	56	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	339	56	—	—	—	—	149/156	20	125
зачищенное	—	—	202	56	—	—	—	—	89/94	20	75
»	—	—	270	56	—	—	—	—	119/125	20	100
»	—	—	339	56	—	—	—	—	149/156	20	125

	Продолжение											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Филы типа тирококинского												
необесцвеченное, вытус-												
кальное промывальностью:												
примученное				101	10*					91	18	75
»				136	10*					122	18	100
»				169	10*					152	18	125
жареное				99	10*					89/94	20	75
»				132	10*					119/125	20	100
»				166	10*					149/156	20	125
Черныя маршудельманья**												
(см. горбуша маршудельманья)												
Черныя азово-черноморская												
маршудельманья**												
Целая с головой:												
жареная				108	20					66/91	16	75
»				145	20					116/122	16	100
»				181	20					145/152	16	125
Натертые кусочки:												
жареная				132	35					66/91	16	75
»				178	35					116/122	16	100
»				223	35					145/152	16	125
Шпика (кроме морской)												
маршудельманья												
Натертые кусочки:												
отварная	162	42				168	44			94	20	75
»	216	42				223	44			125	20	100
»	269	42				279	44			156	20	125
»	157	42				163	44			91	16	75
»	210	42				218	44			122	16	100
»	262	42				271	44			152	16	125
жареная	148	42				154	44			66/91	16	75
»	200	42				207	44			116/122	16	100
»	250	42				259	44			145/152	16	125

* Отходы и потери при размораживании

** Для рыб всех пород

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Швы с кожей и реберными костями:												
отварное	184	49	—	—	—	200	53	111	15	94	20	75
»	245	49	—	—	—	266	53	147	15	125	20	100
»	306	49	—	—	—	332	53	184	15	156	20	125
припухшее	178	49	—	—	—	194	53	107	15	91	18	75
»	239	49	—	—	—	260	53	144	15	122	18	100
»	298	49	—	—	—	323	53	179	15	152	18	125
жареное	169	49	—	—	—	183	53	101	15	86/91	18	75
»	227	49	—	—	—	247	53	136	15	116/122	18	100
»	284	49	—	—	—	309	53	171	15	145/152	18	125
Швы с кожей, без костей:												
припухшее	198	54	—	—	—	222	59	120	24	91	18	75
»	265	54	—	—	—	298	59	161	24	122	18	100
»	330	54	—	—	—	371	59	200	24	152	18	125
жареное	187	54	—	—	—	210	59	113	24	86/91	18	75
»	252	54	—	—	*	283	59	153	24	116/122	18	100
»	315	54	—	—	—	358	59	191	24	145/152	18	125
Швы без кожи и костей:												
припухшее	228	60	—	—	—	246	63	140	35	91	18	75
»	305	60	—	—	—	330	63	188	35	122	18	100
»	380	60	—	—	—	411	63	234	35	152	18	125
жареное	215	60	—	—	—	232	63	132	35	86/91	18	75
»	290	60	—	—	—	314	63	178	35	116/122	18	100
»	363	60	—	—	—	392	63	223	35	145/152	18	125
запеченное	215	60	—	—	—	232	63	132	35	86/91	18	75
»	290	60	—	—	—	314	63	178	35	116/122	18	100
»	363	60	—	—	—	392	63	223	35	145/152	18	125
Швы щипч., высушенные												
припухшее	—	—	99	8*	—	—	—	—	—	91	18	75
»	—	—	133	8*	—	—	—	—	—	122	18	100
»	—	—	165	8*	—	—	—	—	—	152	18	125
жареное	—	—	93	8*	—	—	—	—	—	86/91	18	75

* Отходы и потери при размораживании.

1	Продолжение											
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
жареное *	—	—	126 158	8* 8*	—	—	—	—	116/122 145/152	18 18	100 125	
Шпик (жирное мясо) с потрохами с головой	147	36	—	—	—	—	—	—	94	20	75	
Нелегальная продукция: отварная *	195	36	—	—	—	—	—	—	125	20	100	
*	244	36	—	—	—	—	—	—	156	20	125	
жареная *	134	36	—	—	—	—	—	—	86/91	18	75	
*	181	36	—	—	—	—	—	—	116/122	18	100	
*	227	36	—	—	—	—	—	—	145/152	18	125	
Филе с кожей и реберными костями: отварное *	174	46	—	—	—	—	111	15	94	20	75	
*	231	46	—	—	—	—	147	15	125	20	100	
*	289	46	—	—	—	—	184	15	156	20	125	
жареное *	159	46	—	—	—	—	101	15	84/91	18	75	
*	215	46	—	—	—	—	136	15	116/122	18	100	
*	269	46	—	—	—	—	171	15	145/152	18	125	
Филе без кожи и костей: жареное *	172	50	—	—	—	—	132	35	86/91	18	75	
*	232	50	—	—	—	—	178	35	116/122	18	100	
*	290	50	—	—	—	—	223	35	145/152	18	125	
замороженое *	172	50	—	—	—	—	132	35	86/91	18	75	
*	232	50	—	—	—	—	178	35	116/122	18	100	
*	290	50	—	—	—	—	223	35	145/152	18	125	
Для переработки Целый с головой: жареный *	109	18	—	—	111	20	—	—	89/94	20	75	
*	145	18	—	—	149	20	—	—	119/125	20	100	
*	182	18	—	—	186	20	—	—	149/156	20	125	
замороженный *	109	18	—	—	111	20	—	—	89/94	20	75	
*	145	18	—	—	149	20	—	—	119/125	20	100	

* Отходы и потери при размораживании.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Остатки		
										11	12	13
Зачерченный	182	18	—	—	186	20	—	—	149/156	20	125	
Непоставленный курсовик												
отправный	147	36	—	—	—	—	—	—	94	20	75	
»	195	36	—	—	—	—	—	—	125	20	100	
»	244	36	—	—	—	—	—	—	156	20	125	
Крупуцкий	147	36	—	—	—	—	—	—	94	20	75	
»	195	36	—	—	—	—	—	—	125	20	100	
»	244	36	—	—	—	—	—	—	156	20	125	
жареный	139	36	—	—	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	186	36	—	—	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	233	36	—	—	—	—	—	—	149/156	20	125	
Зачерченный	139	36	—	—	—	—	—	—	89/94	20	75	
»	186	36	—	—	—	—	—	—	119/125	20	100	
»	233	36	—	—	—	—	—	—	149/156	20	125	

Примечание. Показ для оценки записаны в журналы учета и в журналы учета при каждой обработке рубль или килограммовый, шестичасовой, вычислительный процесс.

Пищевые отходы при разделке рыб с костным скелетом (всех семейств)

(в % к массе сырья brutto)

Наименование рыб, способы промышленной разделки	Способы кулинарной разделки				
	Целые без головы	Непластовые кусками	Филе с кожей и реберными костями	Филе с кожей, без костей	Филе без кожи и костей
1	2	3	4	5	6
Неразделанные					
Батерфиш (рыба-веркало)	16	—	—	—	—
Бычок океанический	—	43	—	—	—
Вомер (рыба-пуля), карась океанический	—	27	—	—	—
Зубан	—	10	—	35	44
Кабан-рыба	—	26	36	41	—
Камбала-ерш северная	—	26	—	—	—
Камбала испанская	—	21	—	—	—
Камбала (кроме азово-черноморской и дальневосточной)	—	14	—	—	—
Кильки	—	24	37	33	39
Кефаль каспийская*, карасс*	—	3	—	—	—
Ледяная рыба	—	31	—	39	42
Минтай	—	27	—	36	40
Матри морской	—	15	—	—	—
Омуль морской	—	35	—	—	—
Путассу	—	18	—	—	—
Пристипома	27	27	—	—	—
Сардин-чале*	—	3	—	—	—
Сарнопалла	—	27	34	—	—
Сивака	—	32	43	45	49
Скумбрия дальневосточная	—	18	26	29	—
Скумбрия океаническая	—	2	—	—	—
Ставрида океаническая	—	28	39	43	—
Сабля-рыба океаническая черная (угольщик)*	—	2	13	15	—
Терпуг	—	47	—	—	—
Верхоглаз, воэла, карп, кутум, кефаль (азово-черноморская), лещ, мужсун, омуль, рыбац, снг, скумбрия (азово-черноморская), карпрус, чехонь	—	10	10	20	28
Белорыбца, горбуша, голец, жерек, кета, посось, нельма, пшчым, саван, суджк, ялец (сырок), таймень, толстолобик, усач, форель, нн, чашча, язь	—	13	15	25	33
Аргентина, амур, бальдога, желтощан, капитан-рыба, карась морской, налим речной и озёрный, пчюва, свёда, сом, треска, щука	—	20	20	30	38

* К итальяским отходам не относятся головы.

1	2	3	4	5	6
Потрошенные обезглавленные					
Белдюга океаническая	—	2	—	—	—
Зубан	—	3	—	15	26
Камбала (кроме азово-черноморской и дальневосточной)	—	5	—	—	—
Карась океанический (круглый)	—	14	34	42	—
Карась океанический (мелкий)	—	9	—	—	—
Ледяная рыба	—	7	—	—	—
Мерланг	—	6	19	20	24
Мини морской	—	5	18	21	—
Палтус черноморский (кроме корейского и южнокорейского)	—	3	—	—	—
Сабля-рыба	—	6	—	—	—
Сабля-рыба океаническая черная (утолщник)	—	2	15	17	—
Хек серебристый	—	2	—	—	—
Потрошенные с головой					
Горбуша	—	14	21	23	26
Специальной разделки					
Ледяная рыба	—	—	—	14	17
Макрель Индийского океана	—	—	8	10	13
Макрурус	—	—	—	5	8
Скумбрия дальневосточная	—	1	—	—	—

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной мелкой массы

Минифабрикат полуфабриката и готовая изделие	Размер рыбы						Дополнительные продукты, г														
	Круглая		Средняя		Малая		Масло сливочное	Масло растительное	Яйца	Сыр	Молочный порошок	Масло сливочное	Масло растительное	Масло сливочное							
	Филе с кожей, без костей		Филе с кожей, без жила и костей		Филе с кожей, без костей																
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Минифабрикат полуфабриката и готовая изделие	Масса сырья, г	63	49	67	52	—	—	—	—	62	48	65	51	32	9	13	5	—	57	13	50
	Выход полуфабриката, г	94	49	100	52	—	—	—	—	92	48	96	51	48	14	19	7	—	6	13	75
Минифабрикат полуфабриката и готовая изделие	Масса сырья, г	127	49	135	52	—	—	—	—	125	48	133	51	65	18	25	10	—	115	13	100
	Выход полуфабриката, г	157	49	167	52	—	—	—	—	154	48	163	51	80	24	32	12	—	144	13	125
Минифабрикат полуфабриката и готовая изделие	Масса сырья, г	64	50	71	55	—	—	—	—	67	52	74	57	32	9	13	5	—	57	13	50
	Выход полуфабриката, г	96	50	107	55	—	—	—	—	100	52	112	57	48	14	19	7	—	66	13	75
Минифабрикат полуфабриката и готовая изделие	Масса сырья, г	130	50	144	55	—	—	—	—	135	52	151	57	65	18	25	10	—	115	13	100
	Выход полуфабриката, г	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Колонки с цифрами из таблицы

Из сырья

То же

»

»

Из соли

(кроме омыленного)

То же

»

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Из сома (кроме озиминского)	160	50	178	55	—	—	—	—	167	52	186	57	80	24	32	12	—	144	13	125
Из щуки (кроме морской)	70	54	80	60	—	—	—	—	78	59	86	63	32	9	13	5	—	57	13	50
"	104	54	120	60	—	—	—	—	117	59	130	63	48	14	19	7	—	86	13	75
"	141	54	163	60	—	—	—	—	159	59	176	63	65	18	25	10	—	115	13	100
"	174	54	200	60	—	—	—	—	195	59	216	63	80	24	32	12	—	144	13	125
Из трески	42	24	44	27	—	—	—	—	44	27	46	31	32	9	13	5	—	57	13	50
"	63	24	64	27	—	—	—	—	64	27	70	31	48	14	19	7	—	86	13	75
"	86	24	89	27	—	—	—	—	89	27	94	31	65	18	25	10	—	115	13	100
"	105	24	110	27	—	—	—	—	110	27	116	31	80	24	32	12	—	144	13	125
Из малых речного и озерного	—	—	—	—	—	—	80	60	—	—	—	—	37	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	—	170	60	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
"	—	—	—	—	—	—	163	60	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
"	—	—	—	—	—	—	200	60	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из карпа-ряби	—	—	—	—	—	68	53	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	102	53	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
"	—	—	—	—	—	138	53	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
"	—	—	—	—	—	170	53	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из ельцы	—	—	—	—	—	60	47	68	53	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	91	47	102	53	—	—	—	48	14	19	7	—	84	13	75
"	—	—	—	—	—	123	47	138	53	—	—	—	65	18	25	10	—	113	13	100
"	—	—	—	—	—	151	47	170	53	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из мурмура	—	—	—	—	—	34	10	37	14	—	—	—	37	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	53	10	54	14	—	—	—	48	14	19	7	—	84	13	75
"	—	—	—	—	—	72	10	74	14	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
"	—	—	—	—	—	89	10	93	14	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из мерляна	—	—	—	—	—	42	24	44	28	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	63	24	67	28	—	—	—	48	14	19	7	—	84	13	75
"	—	—	—	—	—	86	24	90	28	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
"	—	—	—	—	—	105	24	111	28	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из омуля морского	46	30	48	34	—	—	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	69	30	73	34	—	—	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	84	13	75
"	93	30	98	34	—	—	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
"	114	30	128	34	—	—	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из толстолоба	—	—	—	—	—	74	57	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Из тоистолобная	—	—	—	—	112	57	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	151	57	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	186	57	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из сазаны	—	—	—	—	43	76	46	30	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	65	26	69	30	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	88	26	93	30	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	108	26	114	30	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Котлеты или биточки из филе, высушенного просомашиновостью:	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Из судяса, шурок, яшай, сояна, сазана	—	—	—	—	35	8*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
чем жареня	—	—	—	—	52	8*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
То же	—	—	—	—	71	8*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	87	8*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из мотозана маринорной необасиуренной	—	—	—	—	34	5*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	51	5*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	68	5*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	84	5*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из сайды необасиуренной	—	—	—	—	33	4*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	50	4*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	68	4*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	83	4*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из чашна жареного необасиуренного	—	—	—	—	33	3*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	49	3*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	67	3*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	82	3*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из жана серебряного необасиуренного	—	—	—	—	36	10*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50

* В нормах котлет при жареной обработкой филе, высушенным просомашиновостью, включены варианты при размерности и порционности.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Из зацея серебристого необескучуряемого	—	—	—	—	53	10*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
а	—	—	—	—	72	10*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
б	—	—	—	—	89	10*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из зацея желтопоясного необескучуряемого	—	—	—	—	36	10*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	53	10*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
а	—	—	—	—	72	10*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
б	—	—	—	—	89	10*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из морского окуша необескучуряемого	—	—	—	—	34	6*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	51	6*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
а	—	—	—	—	69	6*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
б	—	—	—	—	85	6*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из трески обескучуряемой	—	—	—	—	—	—	34	6*	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	—	51	6*	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
а	—	—	—	—	—	—	69	6*	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
б	—	—	—	—	—	—	85	6*	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из трески необескучуряемой	—	—	—	—	33	4*	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	50	4*	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
а	—	—	—	—	68	4*	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
б	—	—	—	—	83	4*	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125

Примечание. Нормы лововых уловов на следующие виды разделов рыб: судак, сом, щука (кроме морской), налим, ряпуха и окунь, хабарь-рыба, клыки, толстолобик — подразделяются: треска, окуша морской, Мертвий: с хабаря потрошенные обезглавлен-ные; макрурус — срезанной разделки.

* В нормах потерь при упаковке обработки филе, выгустившим процентом, включены потери при размораживании и порчи при заморозке.

1	Крутки		Срезки		Испыт.		Масса		Дополнительные расходы, г						Масса		Масса готовых изделий, г
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масло на обжарку	Масло на выпечку	Сахар	Яичный порошок	Вода	Витамины	Масса сырых ингредиентов	Масса готовых изделий	
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Миниловная полуфабриката и готовых изделий	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масло на обжарку	Масло на выпечку	Сахар	Яичный порошок	Вода	Витамины	Масса сырых ингредиентов	Масса готовых изделий	
	117	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	54	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	198	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Сулук фаршированный	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масло на обжарку	Масло на выпечку	Сахар	Яичный порошок	Вода	Витамины	Масса сырых ингредиентов	Масса готовых изделий	
	166	73	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	73	49	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	143	49	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Корж фаршированный кусочками	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масло на обжарку	Масло на выпечку	Сахар	Яичный порошок	Вода	Витамины	Масса сырых ингредиентов	Масса готовых изделий	
	178	49	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	49	49	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	129	37	135	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Сезам фаршированный кусочками	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масло на обжарку	Масло на выпечку	Сахар	Яичный порошок	Вода	Витамины	Масса сырых ингредиентов	Масса готовых изделий	
	214	37	225	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	37	37	180	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	137	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Тростя фаршированный кусочками	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масса брутто, г	Масло на обжарку	Масло на выпечку	Сахар	Яичный порошок	Вода	Витамины	Масса сырых ингредиентов	Масса готовых изделий	
	93	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	124	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	155	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	

Фаршированные изделия

Шука (кроме марской)

Фаршированные

То же

»

»

Сулук фаршированный

»

»

»

Корж фаршированный

кусочками

»

»

Сезам фаршированный

кусочками

»

»

Тростя фаршированная

кусочками

»

»

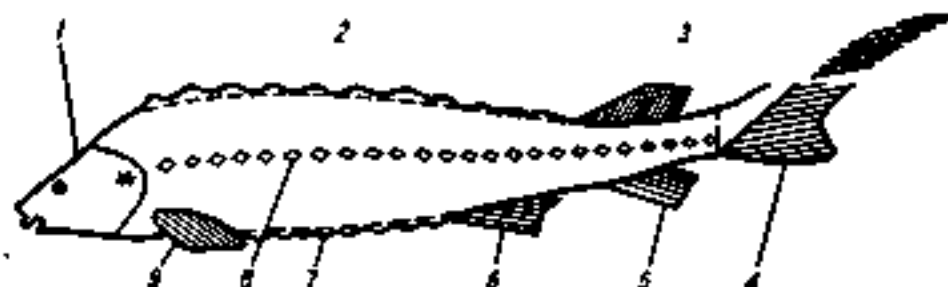
»

Примечание. Блюда являются указаны на следующие виды изделий: сулук, шука (в том числе марская), корж, сезам — фаршированные; тростя — порционные безалкогольные.

ОБРАБОТКА РЫБЫ С ХРЯЩЕВЫМ СКЕЛЕТОМ (СЕМЕЙСТВА ОСЕТРОВЫХ)

Рыба семейства осетровых, за исключением стерляди, выпускается промышленностью полностью потрошеной. Допускается замораживание естественным холодом неразделанного осетра при полудном лове*.

Мороженых осетра, осетругу и белугу размораживают на воздухе при комнатной температуре. Размораживание продолжается 6-10 ч в зависимости от размеров рыб. При обработке у рыбы вычищают голову с грудными плавниками и костями плечевого пояса двумя костями срезают вдоль жаберных крышек (рис. 4). После этого у рыбы срезают спинные жучки со спинным плавником, удаляют анальный, брюшной и латеральный плавники по линии их основания в уровень с кожей, отскакиют хвостовой плавник по прямой линии перпендикулярно позвоночнику на уровне начала лучей и удаляют визигу. Затем рыбу пластуют на зелья, начиная с головы, вдоль по спине по средине жировой простои. После пластования зелья зачищают, удаляют ступки крови и промывают.



----- линия отделения частей рыбы

РИС. 4.

Схема обработки рыбы с хрящевым скелетом (семейства осетровых):

- 1 — голова; 2 — спинные жучки; 3 — спинной плавник; 4 — хвостовой плавник;
- 5 — анальный плавник; 6 — брюшной плавник; 7 — брюшные жучки;
- 8 — боковые жучки; 9 — грудной плавник

Зелья крупных рыб, особенно белуги, разрезают на две-четыре части в продольном и поперечном направлениях в зависимости от величины рыбы. Масса кусков должна быть не более 4-5 кг, а длины 50-60 см. Такие куски удобны для нарезки на порции.

Дальнейшая обработка зелья зависит от их кулинарного использования. Для варки зелья целиком их предварительно ошпаривают и зачищают от боковых, брюшных и мелких костных жучек. После зачистки рыбу промывают холодной водой, ссылая также образовавшиеся при этом на поверхности ступки белка. Для сохранения формы в процессе варки зелья перевязывают шпагатом.

Для жаренья, припускания в целом виде или порционными кусками с кожей или без кожи у зелья срезают края, затем ошпаривают и зачищают от жучек.

Порционные куски перед тепловой обработкой ошпаривают еще раз. Для этого их опускают на 1-2 мин в воду — температура 95-97°C (3-4 л на 1 кг рыбы). После ошпаривания куски промывают в воде. Потери при ошпаривании составляют 10-15%.

Стерлядь после размораживания, не ошпаривая, очищают от жучек, разрезают брюшко, удаляют внутренности, жаберы и визигу. У стерляди, предназначенной для припускания в целом виде, спинные жучки отделяют после тепловой обработки, а у стерляди, предназначенной для варки припускания и жаренья порционными кусками, — до тепловой обработки. Для приготовления порционных кусков потрошеную стерлядь пластуют после удаления спинных жучек, а затем нарезают поперек кусками.

* Нормы отколов сырой разрабатываются на части в установленных нормах

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с хрящевым скелетом (семейства осетровых) при использовании сырья и полуфабрикатов (рыба, разделанная на звенья)

Наименование рыб, способы промышленной и кулинарной разделки, тепловой обработки	Рыба (сырье)				Рыба-полуфабрикат, звено с кожей, без хрящей					
	крупная		средняя		Пышание оттопан, % и масса сырья брутто	масса сырья брутто, г	Отходы и потери при кулинарной обработке, % и масса сырья брутто	Масса сырья нетто и полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % и масса сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
	масса сырья брутто, г	Отходы и потери при кулинарной обработке, % и масса сырья брутто	масса сырья брутто, г	Отходы и потери при кулинарной обработке, % и масса сырья брутто						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Звено с головой*										
Звено с кожей и хрящами (отварное):										
отварное	—	—	157	39	20	—	—	96	16+7**	75
»	—	—	210	39	20	—	—	128	16+7**	100
»	—	—	262	39	20	—	—	160	16+7**	125
Звено с кожей без хрящей (отварное):										
отварное, припущенное	—	—	161	44	25	—	—	90	17	75
»	—	—	214	44	25	—	—	120	17	100
»	—	—	270	44	25	—	—	151	17	125
жареное										
»	—	—	159	44	25	—	—	89	16	75
»	—	—	213	44	25	—	—	119	16	100
»	—	—	266	44	25	—	—	149	16	125
Порционные куски с кожей, без хрящей:										
припущенные										
»	—	—	62	44+10***	25	34	10****	31	19	25
»	—	—	85	44+10***	25	40	10****	43	19	35
»	—	—	123	44+10***	25	69	10****	62	19	50
»	—	—	185	44+10***	25	103	10****	93	19	75
»	—	—	244	44+10***	25	137	10****	123	19	100
»	—	—	306	44+10***	25	171	10****	154	19	125
запеченные	—	—	177	44+10****	25	99	10****	89/94*	20	75

* Для рыб всех размеров.

** 7% — отходы и потери на участке вареного звена и удалении хрящей. При отпуске вареной рыбы без кожи (в водоемной упаковке) учитываются дополнительные отходы и потери на кожу в размере 7% от массы готовой рыбы.

*** 41%, 45%, 41%, 42% — отходы и потери при кулинарной обработке и отщипывании звена. 10% — потери при дополнительном отщипывании порционных кусков.

**** 10% — потери при дополнительном отщипывании кусков с кожей.

* Здесь в числитель — масса сырья нетто, знаменатель — масса полуфабриката.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
запеченные	—	—	236	44+10*	25	132	10**	119/125	20	100
»	—	—	296	44+10*	25	166	10**	149/156	20	125
Порционные куски без кожи и хрящей:										
приготовленные										
»	—	—	71	47+15***	28	40	6+15****	32	21	25
»	—	—	90	47+15***	28	55	6+15****	44	21	35
»	—	—	140	47+15***	28	79	6+15****	63	21	50
»	—	—	211	47+15***	28	119	6+15****	95	21	75
»	—	—	282	47+15***	28	159	6+15****	127	21	100
»	—	—	351	47+15***	28	190	6+15****	158	21	125
жареные										
»	—	—	196	47+15***	28	111	6+15****	89/94	20	75
»	—	—	264	47+15***	28	149	6+15****	119/125	20	100
»	—	—	331	47+15***	28	186	6+15****	149/156	20	125
жареные во фритюре										
»	—	—	142	47+15***	28	80	6+15****	64/86	13	75
»	—	—	195	47+15***	28	110	6+15****	88/115	13	100
»	—	—	244	47+15***	28	138	6+15****	110/144	13	125
запеченные										
»	—	—	196	47+15***	28	111	6+15****	89/94	20	75
»	—	—	264	47+15***	28	149	6+15****	119/125	20	100
»	—	—	331	47+15***	28	186	6+15****	149/156	20	125
жареные в сушках на решетке										
»	—	—	153	47+15***	28	86	6+15****	69/86	13	75
»	—	—	204	47+15***	28	115	6+15****	92/115	13	100
»	—	—	253	47+15***	28	143	6+15****	114/144	13	125
жареные без сушки на решетке										
»	—	—	202	47+15***	28	114	6+15****	91	18	75
»	—	—	271	47+15***	28	153	6+15****	122	18	100
»	—	—	337	47+15***	28	190	6+15****	152	18	125
жареные на вертеле										
»	—	—	271	47+15***	28	153	6+15****	122	18	100
»	—	—	337	47+15***	28	190	6+15****	152	18	125
Осетр с головой										
Завяло с кожей и хрящами (осетренное):										
отварное припущенное	160	40	140	40	20	—	—	96	16+7*	75
»	213	40	213	40	20	—	—	128	16+7*	100
»	267	40	267	40	20	—	—	160	16+7*	125
Завяло с кожей, без хрящей (осетренное):										
отварное припущенное	164	45	164	45	25	—	—	90	17	75
»	218	45	218	45	25	—	—	120	17	100
»	275	45	275	45	25	—	—	151	17	125
жареное										
»	162	45	162	45	25	—	—	89	16	75
»	216	45	216	45	25	—	—	119	16	100
»	271	45	271	45	25	—	—	149	16	125

* 44%, 49%, 41%, 42% — отходы и потери при ковальной обработке и осетривании завяла. 10% — потери при доводочно-жарочном осетривании борштинских кусков.

** 18% — потери при доводочно-жарочном осетривании кусков с кожей.

*** 47%, 48%, 44%, 45% — отходы и потери при хвостовой обработке и осетривании завяла с последующим удалением кожи; 15% — потери при осетривании кусков без кожи.

**** 6% — отходы на кожу; 15% — потери при осетривании кусков без кожи.

* 7% — отходы и потери при заливке жареного осетра и укупорке хвостов. При осетривании жареной рыбы без кожи (в масле, без кожи) довести доводочно-жарочные отходы и потери на кожу в размере 7% от массы готовой рыбы.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Порционные куски с кожей, без хлябцы:										
припускаемые	63	45+10*	43	45+10*	25	34	10**	31	19	25
»	87	45+10*	87	45+10*	25	48	10**	43	19	35
»	125	45+10*	125	45+10*	25	69	10**	62	19	50
»	188	45+10*	188	45+10*	25	103	10**	93	19	75
Порционные куски с кожей, без хлябцы:										
припускаемые	248	45+10*	248	45+10*	25	137	10**	123	19	100
»	311	45+10*	311	45+10*	25	171	10**	154	19	125
запеченные	180	45+10*	180	45+10*	25	99	10**	89/94	20	75
»	240	45+10*	240	45+10*	25	132	10**	119/125	20	100
»	301	45+10*	301	45+10*	25	166	10**	149/156	20	125
Порционные куски без кожи и хлябцы:										
припускаемые	72	48+15***	72	48+15***	28	40	6+15****	32	21	25
»	100	48+15***	100	48+15***	28	55	6+15****	44	21	35
»	143	48+15***	143	48+15***	28	79	6+15****	63	21	50
»	215	48+15***	215	48+15***	28	119	6+15****	95	21	75
»	287	48+15***	287	48+15***	28	159	6+15****	127	21	100
»	357	48+15***	357	48+15***	28	198	6+15****	158	21	125
жареные	201	48+15***	201	48+15***	28	111	6+15****	89/94	20	75
»	269	48+15***	269	48+15***	28	149	6+15****	119/125	20	100
»	337	48+15***	337	48+15***	28	186	6+15****	149/156	20	125
жареные во фритюре	145	48+15***	145	48+15***	28	80	6+15****	64/66	13	75
»	199	48+15***	199	48+15***	28	110	6+15****	88/115	13	100
»	249	48+15***	249	48+15***	28	138	6+15****	110/144	13	125
запеченные	201	48+15***	201	48+15***	28	111	6+15****	89/94	20	75
»	269	48+15***	269	48+15***	28	149	6+15****	119/125	20	100
»	337	48+15***	337	48+15***	28	186	6+15****	149/156	20	125
жареные в суларях на решетке	156	48+15***	156	48+15***	28	86	6+15****	69/86	13	75
»	208	48+15***	208	48+15***	28	115	6+15****	92/115	13	100
»	258	48+15***	258	48+15***	28	143	6+15****	114/144	13	125
жареные без суларей на решетке	206	48+15***	206	48+15***	28	114	6+15****	91	18	75
»	276	48+15***	276	48+15***	28	153	6+15****	122	18	100
»	344	48+15***	344	48+15***	28	190	6+15****	152	18	125
жареные на вертеле	276	48+15***	276	48+15***	28	153	6+15****	122	18	100
»	344	48+15***	344	48+15***	28	190	6+15****	152	18	125
Сварная с головой										
Земля с кожей, тридцати (сидаренной):										
отварное	150	36	152	37	17	—	—	96	16+7*	75
»	200	36	203	37	17	—	—	128	16+7*	100
»	250	36	254	37	17	—	—	160	16+7*	125

* 40%, 45%, 45%, 42% — отходы и потери при холодном обработке и ошпаривании земля с последующим удалением кожи; 10% — потери при доводке сваривания порционных кусков.

** 10% — потери при доводке сваривания свариваемых кусков с кожей.

*** 42%, 48%, 48%, 43% — отходы и потери при холодной обработке и ошпаривании земля с последующим удалением кожи; 15% — потери при сваривании кусков без кожи.

**** 6% — отходы на кожу; 15% — потери при ошпаривании кусков без кожи.

7% — отходы и потери на качество свариваемой земли и удаление хлябцы. При отпуске сварной рыбы без кожи (в головной флотке) дается дополнительное отходы и потери на кожу в размере 7% от массы головной рыбы.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Звенья с кожей, без хрящей										
(ошпаренные):										
отварное припущенное	153	41	155	42	22	—	—	90	17	75
»	203	41	207	42	22	—	—	120	17	100
»	256	41	260	42	22	—	—	151	17	125
жареное	151	41	153	42	22	—	—	89	16	75
»	202	41	205	42	22	—	—	119	16	100
»	253	41	257	42	22	—	—	149	16	125
Порционные куски с кожей,										
без хрящей:										
припущенные	58	41+10*	59	42+10*	22	34	10**	31	19	25
»	81	41+10*	82	42+10*	22	48	10**	43	19	35
»	117	41+10*	119	42+10*	22	69	10**	62	19	50
»	175	41+10*	178	42+10*	22	103	10**	93	19	75
»	232	41+10*	236	42+10*	22	137	10**	123	19	100
»	290	41+10*	295	42+10*	22	171	10**	154	19	125
запеченные	168	41+10*	170	42+10*	22	99	10**	89/94	20	75
»	224	41+10*	228	42+10*	22	132	10**	119/125	20	100
»	281	41+10*	285	42+10*	22	166	10**	149/156	20	125
Порционные куски без										
кожи и хрящей:										
припущенные	67	44+15***	68	45+15***	25	40	6+15****	32	21	25
»	92	44+15***	94	45+15***	25	55	6+15****	44	21	35
»	132	44+15***	135	45+15***	25	79	6+15****	63	21	50
»	200	44+15***	203	45+15***	25	119	6+15****	95	21	75
»	267	44+15***	272	45+15***	25	159	6+15****	127	21	100
»	332	44+15***	338	45+15***	25	198	6+15****	158	21	125
жареные	187	44+15***	190	45+15***	25	111	6+15****	89/94	20	75
»	250	44+15***	255	45+15***	25	149	6+15****	119/125	20	100
»	313	44+15***	319	45+15***	25	186	6+15****	149/156	20	125
жареные во фритюре	134	44+15***	137	45+15***	25	80	6+15****	64/86	13	75
»	185	44+15***	188	45+15***	25	110	6+15****	88/115	13	100
»	231	44+15***	235	45+15***	25	138	6+15****	110/144	13	125
запеченные	187	44+15***	190	45+15***	25	111	6+15****	89/94	20	75
»	250	44+15***	255	45+15***	25	149	6+15****	119/125	20	100
»	313	44+15***	319	45+15***	25	186	6+15****	149/156	20	125
жареные в сахарях										
на решете	145	44+15***	148	45+15***	25	86	6+15****	69/86	13	75
»	193	44+15***	197	45+15***	25	115	6+15****	92/115	13	100
»	239	44+15***	244	45+15***	25	143	6+15****	114/144	13	125
жареные без сахарей										
на решете	191	44+15***	195	45+15***	25	114	6+15****	91	18	75
»	256	44+15***	261	45+15***	25	153	6+15****	122	18	100
»	319	44+15***	325	45+15***	25	190	6+15****	152	18	125
жареные на вертеле	256	44+15***	261	45+15***	25	153	6+15****	122	18	100
»	319	44+15***	325	45+15***	25	190	6+15****	152	18	125

* 44*, 45*, 41*, 42* — отходы и потери при ручной обработке и ошпаривании звенья. 10* — потери при доломитизации ошпариваемых жареных кусков.

** 10* — потери при доломитизации ошпариваемых кусков с кожей.

*** 47*, 48*, 44*, 45* — отходы и потери при тепловой обработке с ошпариванием звенья с последующим удалением кожи; 15* — потери при ошпаривании кусков без кожи.

**** 6* — отходы на кожу; 15* — потери при ошпаривании кусков без кожи.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Стерлядь неразделанная*										
Целая с головой; притущенная	—	—	1 шт	22	—	—	—	1 шт.	20	1 шт.
Порционные куски с кожей:										
отварные притущенные	—	—	53	42	14	—	—	31	20	25
»	—	—	76	42	14	—	—	44	20	35
»	—	—	109	42	14	—	—	63	20	50
»	—	—	162	42	14	—	—	94	20	75
»	—	—	216	42	14	—	—	125	20	100
»	—	—	269	42	14	—	—	156	20	125
жареные	—	—	153	42	14	—	—	89/94	20	75
»	—	—	203	42	14	—	—	119/125	20	100
»	—	—	257	42	14	—	—	149/156	20	125
жареные в сухарях на рашпере	—	—	136	42	14	—	—	79/88	15	75
»	—	—	166	42	14	—	—	96/118	15	100
»	—	—	202	42	14	—	—	117/147	15	125
Головы рыб семейства осетровых (головки) (без жабр) вареные	—	—	250	20**	—	—	—	200	50***	100
»	—	—	236	20**	—	—	—	189	47****	100
Визига сухая (прочищенная)	—	—	В процессе варки увеличивается в массу в 3 раза, т.е. из 1 кг сухой визиги получается 3 кг вареной.							

Примечание. При тепловой обработке рыбы порционных кусков потери при нарезке включены в нормы отходов и потери при тепловой обработке, при тепловой обработке рыбы весом потери при нарезке включены в потери при тепловой обработке.

* Для рыб всех размеров.

** Нормы отходов.

*** Потери при варке и отходы при выделении хвостов.

**** Потери при варке и отходы и потери при разделке на хвосты и икру.

МОРЕПРОДУКТЫ

Ассортимент морепродуктов вступающих на предприятия общественного питания весьма разнообразен: кальмары, креветки, крабы, лангусты, амдины, морская капуста, трепанги, морской гребешок, паста белковая "Океан" и др. Морепродукты могут поступать живыми (мишки), мороженными в сыром или вареном виде (кальмары, трепанги, капуста морская, филе морского гребешка и др.), сушеными (креветки, трепанги), а также консервированными (крабы, креветки, филе морского гребешка и др.).

Способы кулинарной обработки морепродуктов на предприятиях общественного питания зависят от вида сырья, термического состояния и способа его промышленной разделки.

Обработка морепродуктов

Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожей или кальмар мороженый обезглавленный (филе) с кожей размораживают в холодной воде (не рекомендуется добавлять горючую воду во избежание окрашивания тканей). Размораживание считается законченным, когда температура в толще блока кальмаров достигает минус 1°C.

У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и митиновые пластинки если они оставлены.

Тушки и филе опускают на 3-6 мин в горючую воду — температура 60-65°C (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют травянистой шестой кожу (пленку).

Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают в воде 2-3 раза, опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 л воды и 20-40 г соли) и варят в течение 5 мин с момента вторичного закипания воды. Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо кальмара становится жестким.

Капусту морскую (ламинарию) сушеную пищевую замачивают холодной водой в соотношении 1:8 и оставляют для набухания на 12 ч. После замачивания капусту промывают до полного удаления песка и других механических примесей.

Подготовленную морскую капусту погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей капусты берут 2 л воды) и варят в течение 2 ч при слабом кипении до размягчения, без соли.

Готовую капусту хранят в отваре до следующего дня. На другой день отвар сливают, капусту промывают, заливают холодной водой и хранят в холодильном шкафу.

Капусту морскую мороженую размораживают в воде при температуре 15-20°C в течение 0,5 ч, далее варят как капусту морскую (ламинарию) сушеную пищевую.

Креветки сыромороженные и варено-мороженные неразделанные (целые) слегка размораживают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 2 ч для того, чтобы раскрыть блок массой 12 кг на части. Размораживать полностью креветки не рекомендуется, так как головы их темнеют, ухудшается внешний вид.

Слегка размороженные креветки блоками массой 2-3 кг опускают в кипящую соленую воду (на 1 кг креветок берут 3 л воды, 150 г соли, лавровый лист, перец черный горошком), перемешивают шумовкой и варят: сыромороженные — в течение 5-10 мин (в зависимости от размеров), варено-мороженные — 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

У вареных крупных и средних по величине креветок отделяют шейку и снимают панцирь; мелкие креветки отпускают неразделанными.

Креветки сушеные перебирают, промывают, кладут в посуду, заливают холодной или теплой водой (температура 30-35°C) и оставляют в ней на 4 ч (до тех пор, пока креветки не станут мягкими, набухшими). До использования подготовленные креветки хранят в посуде с холодной кипяченой водой в холодильном шкафу.

Креветки натуральные (консервы) освобождают от солевого раствора, пергамента и используют без предварительной тепловой обработки.

Крабы в собственном соку (консервы) освобождают от пергамента, сока и используют без предварительной тепловой обработки.

Лангусты сыромороженные разделанные (шейки и панцирь) размораживают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 3 ч, раскладывая блоки в один слой (до полного отделения лангустов друг от друга).

Размороженные шейсы лангустов погружают в кипящую соевую воду (на 1 кг шейс лангустов берут 2 л воды, 100 г соли, коренья, перцы черный горошек лавровый лист) и варят в течение 15-20 мин. Готовые лангусты всплывают на поверхность.

Обрабатывать шейсы лангустов лучше горячим. Для отделения мякоти от панциря и шкуры (если она имеется) делают разрез ножницами по всей длине посередине панциря со стороны спинки или срезают боковую кромку панциря шейсы лангуста. Шкуру не используют.

Мидии черноморские живые естественных банок, в створках, замачивают в холодной воде на 2-3 ч, затем тщательно промывают.

Мидии в створках варят в воде с добавлением специй и кореньев в течение 15 мин (на 1 кг мидий берут 2 л воды и 100 г соли). К моменту готовности мидий створки расширяются.

После варки отвар сливают, мидии охлаждают, извлекают из створок мясо, которое тщательно промывают теплой кипящей водой до полного удаления песка.

Варить мидии можно без створок. Для этого выводят нож между острым краем створки, разрезают мускул-замыкатель, проводя ножом под верхней створкой, вынимают мясо мидии и тщательно промывают. Варят мидии в течение 5-7 мин с добавлением специй, кореньев (на 1 кг мидий — 2 л воды, 40 г соли).

Пасту белую "Океан" мороженую, в блоках, размораживают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 2-6 ч (в зависимости от температуры в центре блока), снимая поверхностный слой. Паста считается размороженной при достижении в центре блока минус 1°C. Размораживать пасту "Океан" следует по мере надобности. Срок хранения размороженной пасты при температуре 4-8°C не более 6 ч. Повторное замораживание пасты "Океан" не допускается.

Для приготовления блюд пасту "Океан" припускают в сотейник или другую посуду с широким дном кладут размороженную пасту слоем 2-3 см, добавляют горячую воду (5-10% массы пасты), закрывают крышкой и, периодически помешивая, припускают при непрерывном кипении в течение 10 мин. Припущенную пасту "Океан" охлаждают.

Срок хранения припущенной пасты "Океан" при температуре 4-8°C составляет 6 ч.

Трепанги сухие тщательно промывают холодной водой до тех пор, пока с поверхности не будет удалена угловатая пыль и вода не станет прозрачной.

Затем их заливают холодной водой и выдерживают в ней в течение 24-30 ч при температуре 18-20°C, меняя воду 2-3 раза. На другой день воду сливают, трепанги промывают, мякоть заливают холодной водой и доводят до кипения. Затем снимают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня. На следующий день отвар сливают, трепанги промывают холодной водой и потрошат, разрезав ножницами брюшко по всей его длине. После потрошения трепанги тщательно промывают, заливают холодной водой, вновь доводят до кипения, снимают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня.

Если трепанги имеют резкую форму жесткую консистенцию, то процесс их обработки с последующим промыванием повторяют еще 2 раза в течение двух дней.

Хранят трепанги в холодной кипящей воде со льдом в холодильном шкафу. Перед использованием их ошпаривают погружая на 1-2 мин в кипящую воду.

Трепанги варено-мороженные размораживают в воде при температуре 15°C. Размораживание считается законченным, когда температура трепанга достигнет 1°C. Допускается размораживание в воде, нагретой до температуры 40°C, при соотношении массы воды и трепанга 2:1 в течение 40 мин. Размороженных трепангов разрезают вдоль брюшка, зачищают от остатков внутренностей, песка и промывают.

Обработанных трепангов ошпаривают в течение 1-2 мин и используют для приготовления блюд.

Филе морского гребешка мороженое размораживают на воздухе при температуре 18-20°C в течение 1-1,5 ч.

Варят филе морского гребешка в течение 10-15 мин, погружая в кипящую подсоленную воду с добавлением кореньев, перца черного горошек (на 1 кг филе берут 2 л воды и 60 г соли). Более продолжительная варка ухудшает качество продукта, делает его жестким, упругим, сухим.

Филе морского гребешка в укропном соусе (пресервы) освобождают от соуса и используют без тепловой обработки.

Салат дальневосточный из морской капусты (монсерва) извлекают из банки и используют без тепловой обработки.

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов
и готовых изделий из морепродуктов

Наименование и термическое состояние морепродуктов, способы промышленной и кулинарной разделки и тепловой обработки	Масса брутто, г	Отходы и потери при коловидной обработке, % к массе брутто	Масса нетто или полуфабриката, г	Увеличение массы при набухании, % к массе нетто	Потери при тепловой обработке, % к массе нетто или полуфабриката	Выход готовых изделий, г
1	2	3	4	5	6	7
Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожей отварной	265	23*	204	—	51	100
Кальмар мороженый обезглавленный (филе) с кожей отварной	206	10*	185	—	46	100
Капуста морская (панцирная) сушеная пищевая отварная	16	—	16	530	—	100
Капуста морская мороженая отварная	63	—	63	60	—	100
Креветки сырымороженные неразделанные (цельные) мелкие отварные	145	—	145	—	31**	100
Креветки сырымороженные неразделанные (цельные) отварные, разделанные на макоты	417	—	417	—	76***	100
Креветки сварено-мороженные неразделанные (цельные) мелкие отварные	120	—	120	—	17****	100
Креветки сушеные (ИНР) набувшие	46	—	46	118	—	100
Креветки натуральные (консервы)	125	20*	100	—	—	100
Крабы в собственном соку (консервы)	125	20**	100	—	—	100
Лангусты сырымороженные разделанные (шеи и панциря) отварные, разделанные на макоты	251	—	251	—	17+52***	100

* В том числе потери при размораживании.

** В том числе 4% — потери при парашенировании.

*** С учетом потерь при разделке, потрошении.

**** В том числе 20% — потери при парашенировании.

+ Отходы на соление, раствор и пергамент.

** Отходы из сок и пергамент.

*** Отходы и потери при разделке.

1	2	3	4	5	6	7
Миды черноморские живые естественный банк, раз- деленные на макеты отварные	1400	83	238	—	58	100
Миды черноморские живые естественный банк отвар- ные, разделенные на макеты	1299	—	1299	—	30+89*	100
Паста белковая "Омега" мороженая припущенная	123	6**	116	—	14	100
Треляк сушеный набухший ошпаренный	31	—	31	300***	20***	100
Треляк варено-мороженый ошпаренный	133	8**	125	—	20***	100
Финг морского гребешка мороженое отварное	209	6***	196	—	49***	100
Финг морского гребешка в укропном соусе (пресервы)	132	24*	100	—	—	100
Салат дальневосточный из морской капусты (консервы)	101	1**	100	—	—	100

П р и м е ч а н и е. При поступлении креветок сырьевых (целая) мелких, блоками массой 10 кг в боксе потери при размораживании для раскладки блока на части составляют 4%.

В нормы отходов и потерь, увеличения массы при холодной и тепловой обработки морепродуктов включены потери при размораживании.

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ, ГРИБЫ, ПЛОДЫ, ЯГОДЫ, ОРЕХИ

Картофель, овощи, грибы, плоды, ягоды, орехи на предприятия общественного питания поступают в необработанном виде (свежими). Картофель и овощи могут поступать также и в виде полуфабрикатов: картофеля сырой очищенный, сульфитированный, капуста свежая белокочанная, морковь, свекла, лук — сырые очищенные. Кроме того многие виды продуктов поступают на предприятия квашеными, соевыми, маринрованными, сушеными, консервированными, быстрозамороженными.

Овощи, поступающие на предприятия общественного питания, по своим качествам должны отвечать требованиям действующего стандарта, в противном случае при холодной обработке увеличивается количество отходов и ухудшается качество готовых изделий.

Холодная обработка картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка, калибровка, мытье, очистка и нарезка. При сортировке удаляют загнившие, побитые экземпляры, посторонние примеси, при калибровке распределяют их по размерам. Моют и очищают картофель и корнеплоды в овощечистительных машинах, зачищают вручную, нарезают кусочками различной формы в зависимости от их кулинарного использования (соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, кружочками, дольками).

- * Отходы и потери при разделке.
- ** В том числе: потери при размораживании.
- *** С учетом потерь при разделке, потрошении.
- **** Потери при размораживании.
- Отходы на соус.
- Потери при извлечении салты из бочки.
- К массе набухшего продукта.

При очистке белокочанной, краснокочанной, савойской капусты удаляют загрязненные и загнившие места. После этого капусту промывают. У кочанов, предназначенных для голубцов, вырезают кочерыгу, не нарушая их целостности; кочаны, предназначенные для репки, делят на две или четыре части, а затем удаляют кочерыгу и нарезают в зависимости от дальнейшего использования соломкой или шинками.

У шестичной капусты отрезают кочерыгу на 1 см ниже разветвления кочана вместе с зелеными листьями. Потемневшие или загнившие места головки срезают ножом или составляют теркой. Загнившие кочаны промывают.

У броссельской капусты кочанчики срезают со стеблями. Кочанчики делят на испорченные листья и промывают.

Кольраби очищают вручную от кожуры, промывают и нарезают соломкой, брусочками, ломтиками.

Капустную калусту перед использованием перебирают, крупно нарезанную — измельчают; для некоторых блюд ее можно рубят. Если капуста очень кислая, ее, кроме того, промывают и отжимают.

Кабачки моют и срезают с них кожуру. Нарезают кабачки кружочками или ломтиками. У кабачков, используемых для фарширования, удаляют часть мякоти с семенами.

Артишоки сортируют, обрезают стебель и верхние острые концы чешуек, удаляют сердцевинку и промывают.

Спаржу перебирают, осторожно очищают от кожуры так, чтобы не отломать тонкую, и промывают.

Зелень петрушки, сельдерея перебирают, удаляя пожелтевшие и увядшие листья, моют в большом количестве воды.

Лук зеленый, салат и другие зеленые овощи перебирают, отрезают корни и удаляют загнившие и увядшие листья, затем промывают.

Свежие огурцы моют, после чего удаляют плодоножку и верхушку; пожелтевшие, с грубой кожурой очищают. У парниковых и длинноплодных огурцов кожуру не снимают.

Помидоры (томаты) моют, срезают плодоножку. У помидоров, предназначенных для фарширования, вместе с плодоножкой срезают часть мякоти и удаляют семена.

У редиса отрезают остатки ботвы, корни и кожуру, затем промывают. Петрушку, сельдерей (корень) сортируют, обрезают черешки, листья и мелкие корешки, промывают и очищают вручную.

Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожуру и оболочку. Свежие грибы сортируют по видам, отрезают нижнюю часть ножки, загрязненную землей, шляпки и ножки очищают от листьев, ила, сора и моют. У маслят снимают со шляпок кожуру. Соленые и маринованные грибы перебирают, моют и нарезают дольками или ломтиками.

После канальной обработки овощи подвергают тепловой обработке: варят, тушат, жарят и запекают.

Картофель, свеклу, морковь варят очищенными и в кожуре. Початки кукурузы моют вместе с листьями и варят не снимая их. Лопатки фасоли варят разрезанными на 3-4 части, лопатки гороха — целиком. Сушеные овощи и грибы предварительно замачивают в холодной воде в течение 1-3 ч и варят в той же воде.

Быстрозамороженные овощи варят, не размораживая, в течение 10-15 мин. Консервированные овощи прогревают вместе с отваром, после чего отвар сливают.

Орехи на предприятии общественного питания поступают в скорлупе или в кожле (при холодной обработке их удаляют).

Фрукты и ягоды перед употреблением моют, удаляют плодоножку. У дынь при нарезке на порции удаляют семена, у яблок и груш, предназначенных для варки компотов и для запекания, удаляют семенные гнезда. У некоторых плодов и ягод (абрикосы, персики, сливы, вишни и др.) перед тепловой обработкой удаляют косточку.

Нижне приводится расчет расхода сырья, выходы полуфабрикатов и готовых изделий при переработке картофеля, овощей, грибов, плодов, ягод, орехов и потери при разных способах тепловой обработки.

Расчет дается на 100 г выхода готового изделия.

Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Наименование сырья и способы промышленной и кулинарной обработки	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе сырья брутто	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Выход готового изделия, г
1	2	3	4	5	6
Картофель сварной					
продольственый:					
молодой сырой очищенный до 1 сентября	125	20	100	—	100
молодой очищенный отварной до 1 сентября	133	20	106	6	100
сырой очищенный:					
с 1 сентября по 31 октября	133	25	100	—	100
с 1 ноября по 31 декабря	143	30	100	—	100
с 1 января по 28-29 февраля	154	35	100	—	100
с 1 марта	167	40	100	—	100
очищенный отварной:					
с 1 сентября по 31 октября	137	25	103	3	100
с 1 ноября по 31 декабря	147	30	103	3	100
с 1 января по 28-29 февраля	158	35	103	3	100
с 1 марта	172	40	103	3	100
отварной в конуре					
с последующей очисткой:					
с 1 сентября по 31 октября	137	—	137	3+25*	100
с 1 ноября по 31 декабря	147	—	147	3+30*	100
с 1 января по 28-29 февраля	159	—	159	3+35*	100
с 1 марта	172	—	172	3+40*	100
жареный брусочками, ломтиками, дольками, кубиками:					
с 1 сентября по 31 октября	193	25	145	31	100
с 1 ноября по 31 декабря	207	30	145	31	100
с 1 января по 28-29 февраля	223	35	145	31	100
с 1 марта	242	40	145	31	100
жареный ломтиками (на предварительно сваренного в конуре):					
с 1 сентября по 31 октября	165	3+25*	120	17	100
с 1 ноября по 31 декабря	177	3+30*	120	17	100
с 1 января по 28-29 февраля	190	3+35*	120	17	100
с 1 марта	206	3+40*	120	17	100

* 25% — потери при варке картофеля; 30%, 35% и 40% — отходы и потери при очистке жареного картофеля соответственно сезону.

1	2	3	4	5	6
маренный до полуготовности					
нубисами, дольками для рагу:					
с 1 сентября по 31 октября	160	25	120	17	100
с 1 ноября по 31 декабря	171	30	120	17	100
маренный во фритюре					
брусочками:					
с 1 сентября по 31 октября	267	25	200	50	100
с 1 ноября по 31 декабря	284	30	200	50	100
с 1 января по 28-29 февраля	308	35	200	50	100
с 1 марта	333	40	200	50	100
маренный во фритюре					
соломкой, стружкой:					
с 1 сентября по 31 октября	333	25	250	60	100
с 1 ноября по 31 декабря	357	30	250	60	100
с 1 января по 28-29 февраля	385	35	250	60	100
с 1 марта	417	40	250	60	100
маренный бонсочками:					
с 1 сентября по 31 октября	191	25	140	30	100
с 1 ноября по 31 декабря	204	30	140	30	100
с 1 января по 28-29 февраля	220	35	140	30	100
с 1 марта	238	40	140	30	100
маренный чесночком:					
с 1 сентября по 31 октября	208	25	156	36	100
с 1 ноября по 31 декабря	223	30	156	36	100
с 1 января по 28-29 февраля	240	35	156	36	100
с 1 марта	260	40	156	36	100
хрустящий картофель (чипс):					
с 1 сентября по 31 октября	392	25	294	66	100
с 1 ноября по 31 декабря	420	30	294	66	100
с 1 января по 28-29 февраля	452	35	294	66	100
с 1 марта	490	40	294	66	100
печеный в духовке					
печеный в духовке с					
последующей очисткой					
	167	—	167	40*	100
Овощи					
Артишоки вареные					
	236	50	118	15	100
Ботва свеклы вареная					
	224	20	179	44	100
Бамияк свежий					
	119	16	100	—	100
Бамияки свежие					
сырые очищенные					
	118	15	100	—	100
сырые, подготовленные					
для фарширования					
	105	5	100	—	100
жареные кружочками,					
натуральные					
	142	5	135	26	100
панированные в муке, жареные					
	135	5	128	27	100
печеные в духовке					
(с последующей очисткой)					
	137	—	137	27	100
Брюква столовая свежая					
вареная или притушенная					
дольками или нубисами					
	140	22	109	8	100

* Потери при тепловой обработке и очистке картофеля.

1	2	3	4	5	6
Брюква					
тушеная брусничным, ломтесами, клубсами	167	23	130	23	100
пассерованная солонной, ломтесами, клубсами	167	22	130	23	100
Горох овощной (лопатка) свиной вареный	127	10	114	12	100
Горошки зеленые:					
(варна) свиной вареный	109	—	109	8	100
консервированный	154	35*	100	—	100
быстрозамороженный, вареный	109	—	109	8	100
сушеный, вареный	42	—	42	140**	100
Капюсы консервированные	200	50*	100	—	100
Квашеная капуста вареная	244	18	200	50	100
Капуста безкочанная свежая:					
сырая свежесырая	125	20***	100	—	100
шваксованная, пропаренная с уксусом (для салата)	139	20***	151	10	100
шваксованная, стертая с солью (для салата)	198	20***+37***	100	—	100
вареная целыми кочанами или крутыми кусками	136	20***	109	8	100
притущенные кусочками или шашками	139	20***	111	10	100
тушеная	159	20***	127	21	100
жареная для фарша	166	20***	133	25	100
рваная, вареная крутыми кусками	139	20***	111	10	100
рваная, вареная целыми кочанами (для голубцов)	136	20***	109	8*	100
Брюссельская свекла:					
на стебле вареная	472	75	118	15	100
кочанчики вареная	182	35	118	15	100
кочанчики жареная	220	35	143	30	100
Ночная свекла:					
вареная	171	35	111	10	100
притушенная	192	35	125	20	100
жареная кружочками	275	35	179	44	100
Краснокочанная свекла					
шваксованная, стертая с солью (для салата)	187	15+37***	100	—	100
Свекла свежая:					
сырая свежесырая	128	22	100	—	100
вареная кочанчики	140	22	109	8	100
Свекла:					
свекла вареная	213	48	111	10	100
маринированная (в белом)	182	45*	100	—	100

* Отходы и потери на чистку, раскол, отвар.

** Принцип

*** 20% — отходы и потери при тепловой обработке, в том числе 3% — внутренние комары.

**** 37% — сок, образовавшийся после стирания с солью.

* Варка до готовности.

1	2	3	4	5	6
Капуста квашеная:					
тушеная	169	30	118	15	100
жареная для фарша	190	30	133	25	100
рубленая (в ступотаре)*	103	1+0,5	100	—	100
Кабачки свежие:					
жареные до полуготовности (с уда- лением семенными и кожцей)	166	33	111	10	100
припущенные	191	33	128	22	100
жареные натуральными помидо- рами (с удаленной кожцей)	193	20	154	35	100
жареные помидорами (с уда- ленной кожцей), пшениро- ванными в муке	186	20	149	33	100
рапее, жареные натуральными помидорами (с кожцей и семенами)	171	10	154	35	100
рапее, жареные томатными (с кожцей и семенами), пшениро- ванными в муке	166	10	149	33	100
Кургузат:					
свежий в початках молочной и мо- лочко-восковой спелости вареный**	532	43	303	67	100
в початках вареный	111	10	100	—	100
сахарная консервированная	167	40***	100	—	100
Лук репчатый:					
свежий сырой очищенный	119	16	100	—	100
свежий пассерованный до полуготовности (для супов)	161	16	135	26***	100
свежий пассерованный до готовнос- ти (для соусов и вторых блюд)	238	16	200	50	100
свежий, жареный во фритюре кольцами	350	16	294	66	100
маринированный (в банках)	182	45***	100	—	100
севок, жареный целыми головками	131	20	105	5	100
севок, жареный во фритюре целыми головками	193	20	154	35	100
Зеленый свежий:					
очищенный	125	20	100	—	100
пассерованный	193	20	154	35	100
пшениро- ванный очищенный	167	40	100	—	100
Порей свежий:					
жареный	138	24	105	5	100
пассерованный	220	24	167	40	100
Морковь столовая свежая:					
молодая пучковая сырая очищенная	200	30	100	—	100
молодая пучковая очищенная вареная	202	30	101	0,5	100
сырая очищенная					
до I шири	125	20	100	—	100
с I шири	133	25	100	—	100

* Потери на адукту и сев, оставшиеся на стеблях и дне посуды при копчении квашеной капусты в ступотаре.—1%, потери при варочной обработке—1,5%.

** 43*—отходы и потери при удалении стеблей, мякоть, волокон, жесткая; 67*—потери при тепловой обработке и отходы на конвейере.

*** Отходы и потери на маринад, рассол, отвар.

**** Лук пассерованный с 19* жира.

1	2	3	4	5	6
Морковь столовая свежая:					
очищенная вареная:					
до 1 января	126	20	101	0,5	100
с 1 января	135	25	101	0,5	100
вареная или припущенная дольками или мелкими кубиками для гарнира:					
до 1 января	136	20	109	8	100
с 1 января	145	25	109	8	100
варенная в конуре					
до 1 января	101	—	101	0,5	100
с последующей очисткой:					
до 1 января	126	—	126	0,5+20*	100
с 1 января	134	—	134	0,5+25*	100
пассерованная соломкой, помпелем, кубиками					
до 1 января	184	20	147	37	100
с 1 января	196	25	147	37	100
Масло	154	35**	100	—	100
Овощи консервированные	182	45***	100	—	100
Огурцы:					
свежие теплично-парниковые					
двуклопковые неочищенные (без пленки)					
	102	2****	—	—	100
свежие грунтовые неочищенные					
	105	5*	—	—	100
свежие грунтовые очищенные					
	125	20	—	—	100
соленые неочищенные					
	111	10	—	—	100
соленые очищенные					
	125	20	—	—	100
соленые очищенные, нарезанные дольками без сердцевины					
до 1 января	197	40	118	15	100
с 1 января	182	45***	100	—	100
маринованные (в банках)					
до 1 января	182	45***	100	—	100
с 1 января	182	45***	100	—	100
Пастернак корневой свежий:					
пассерованный соломкой, ломтиками, кубиками					
до 1 января	212	25	159	37	100
с 1 января	212	25	159	37	100
Перец сладкий:					
свежий сырой, подготовленный для фарширования					
до 1 января	133	25	100	—	100
с 1 января	133	25	100	—	100
свежий сырой шинкованный (для салата)					
до 1 января	133	25	100	—	100
с 1 января	171	25	126	22	100
маринованный (в банках)					
до 1 января	200	50***	100	—	100
с 1 января	200	50***	100	—	100
маринованный резаный болгарский (в банках)					
до 1 января	167	40***	100	—	100
с 1 января	167	40***	100	—	100
Петрушка свежая:					
корневая, варенная дольками, целыми или кубиками					
до 1 января	140	25	105	5	100
с 1 января	140	25	105	5	100

* 0,5%, 2% — потери при выемке; 20%, 25% — отходы и потери при очистке вареной моркови сырой и после ее приготовления.

** Отходы и потери при удалении косточек.

*** Отходы и потери на заморозку, расстой, оттаив.

**** Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки, вершинки и порчи при хранении.

* Отходы и потери при мойке, удалении плодоножки, вершинки, вытеки от намокания, обтачивания сыров и порчи при хранении.

1	2	3	4	5	6
Петрушка свежая:					
корневая, пассерованная					
полукругом, соломкой					
кубиками	212	25	159	37	100
запас	135	26	100	—	100
Помидоры (томаты):					
свежие парниковые необработанные	102	2*	—	—	100
свежие грунтовые	118	15**	100	—	100
свежие грунтовые, жареные					
попоясками	187	15**	159	37	100
соленья (в баночной таре)	111	10	100	—	100
томаты консервированные целые	200	50***	100	—	100
томаты консервированные целые без кожицы (сладкие)					
в томатном соке	103	3****	—	—	100
томаты маринованные, соленья (красные, бурые, молочные)					
(в банках)	182	45***	100	—	100
Ревень овощной свежий	133	25	100	—	100
Редис свежий:					
красный с ботвой	159	37	100	—	100
красный обрезной, не очищенный от кожицы (с укороченной ботвой до 3 см)	108	7*	100	—	100
красный обрезной (поступающий без ботвы), очищенный от кожицы	133	25	100	—	100
белый с ботвой, очищенный от кожицы	200	50	100	—	100
белый обрезной, очищенный от кожицы	154	35	100	—	100
Редька свежая	143	30	100	—	100
Реза столовая свежая:					
вареная или припущенная					
кубиками, брусочками, дольками	145	25	109	8	100
тушеная брусочками, кубиками, ломтиками	173	25	136	23	100
пассерованная соломкой, кубиками, ломтиками	173	25	136	23	100
Салат:					
консервный	149	33	100	—	100
авгук, роман, кресс	139	28	100	—	100
Семгла столовая свежая:					
сырая очищенная:					
до 1 января	125	20	100	—	100
с 1 января	133	25	100	—	100
очищенная, вареная целиком:					
до 1 января	131	20	105	5	100
с 1 января	140	25	105	5	100

* Отходы и потери при мойке, ударе, пассеровке и варке/припускании.

** Отходы и потери при мойке, ударе, уваривании, пассеровке и варке/припускании (включая вымытый продукт) и консервировании.

*** Отходы и потери на жаренье, пассер, отвар.

**** Потери при варке/припускании.

* Отходы и потери при мытье, оставшихся ботвы, корней и варено-замороженных.

1	2	3	4	5	6
Свекла столовая сахарная:					
вареная или припущенная					
нарезанной:					
до 1 января	136	20	109	8	100
с 1 января	145	25	109	8	100
вареная в кожуре					
вареная в кожуре					
с последующей очисткой:					
до 1 января	128	—	128	2+20*	100
с 1 января	136	—	136	2+25*	100
пассерованная солом-					
кой, помидорами, кубиками:					
до 1 января	201	20	161	38	100
с 1 января	215	25	161	38	100
свекла столовая марнованная					
(в банках)					
	182	45**	100	—	100
Сельдерей свежий:					
корневой, пассерованный					
помидорами, соломкой, кубиками					
	234	32	159	37	100
корневой припущенный					
	184	32	125	20	100
молодой очищенный					
	122	18	100	—	100
зелень					
	119	16	100	—	100
Спаржа свежая вареная					
	156	27	114	12	100
Тыква продовольственная					
свежая:					
вареная или припущенная					
	171	30	120	17	100
жареная помидорами натуральная					
	183	30	128	22	100
жареная помидорами, па-					
ссерованная в масле					
	179	30	125	20	100
Укроп молодой столовый свежий					
	135	26	100	—	100
Фасоль:					
свежая (полышка) свежая,					
жареная дольками					
	127	50	114	12	100
стручковая консервированная					
	167	40**	100	—	100
Хрен-корень свежий					
	156	34	100	—	100
Чеснок:					
свежий очищенный					
	128	22	100	—	100
свежий целкопленный, пас-					
серованный					
	214	22	167	40	100
марнованная целыми дольками					
с отрезанной морской:					
очищенной					
	208	35**+26	100	—	100
Щавель свежий вареный					
или припущенный					
	263	24	200	50	100
Шпинат свежий вареный					
или припущенный					
	270	26	200	50	100
Эстрагон свежий					
	286	65	100	—	100

* 0,5%, 2% — потери при варке; 20%, 25% — отходы и потери при очистке вареной моркови, свеклы, картофеля, фасоли.

** Отходы и потери из жареной картошки.

1	2	3	4	5	6
Консервы овощные закусочные:					
Быстрозамороженные, перец, томаты, ферментированные овощами или овощами с рисом; голубцы, ферментированные овощами;					
быстрозамороженные, нарезанные кружочками; перец из быстрого, кабачков и т. п.	105	5*	100	—	100
Консервы-полуфабрикаты:					
Запеканка укропа, петрушки					
семихерца соленья (измельченные)	102	2	100	—	100
Овощная закуска с томатом	105	5	100	—	100
Салаты овощные, маринад					
овощной с томатом	105	5	100	—	100
Морковь пассерованная с томатом	105	5	100	—	100
Сельдь маринованная					
с сахаром консервированная	105	5	100	—	100
Сельдь и абтокон маринованные					
с сахаром консервированные	105	5	100	—	100
Пюре из капусты, шпината, смородины					
капуста и шпината	103	3	100	—	100
Консервы овощные (быстрозамороженные) (в пленке):					
Овощная закуска с томатом	102	2	100	—	100
Лук репчатый (пассерованный для жаренья и вторичный бланш)	102	2	100	—	100
Морковь пассерованная	102	2	100	—	100
Белый корень пассерованный	102	2	100	—	100
Капуста тушеная	102	2	100	—	100
Запеканка укропа, петрушки, семихерца соленья, измельченные	102	2	100	—	100
Сельдь, морковь гарнирные (целые и нарезанные)	109	8	100	—	100
Тыква нарезанная в тыквенном пюре с сахаром	111	10	100	—	100
Грибы					
белые свежие жареные	175	24	133	25	100
белые свежие маринованные жареные	263	24	200	50	100
белые свежие, маринованные дольками, жареные	203	24	154	35	100
маринованные (в бочковой таре)	122	18**	100	—	100
маринованные (в бочках)	133	25**	100	—	100
сушеные жареные	50	—	50	100***	100
соленья (в бочковой таре)	122	18**	100	—	100
соленья (в банках)	133	25**	100	—	100
смородина жареная	238	16	200	50	100
шпинатовые свежие жареные	188	24	143	30	100

* Пюре из картофеля.

** Отходы и вторичный жареный, рисовый, отвар.

*** Пропар.

1	2	3	4	5	6
шампльоны свежие, припущенные до полуготовности, целиком	188	24	143	30	100
шампльоны свежие, припущенные до готовности, целиком	220	24	167	40	100
шампльоны свежие, припущенные до полуготовности, целиком с последующей обжаркой помидорами	263	24	200	50	100
шампльоны свежие, жаренные помидорами, нарезанными на сыры шампльонов	329	24	250	60	100
шампльоны консервированные	133	25*	100	—	100
Фрукты и ягоды					
Абрикосы свежие с удаленной косточкой	116	14	100	—	100
Алыча свежая с удаленной косточкой	108	7	100	—	100
Ананас очищенный с сердцевиной, нарезанный кусочками	167	40	100	—	100
Ананас очищенный с удаленной сердцевиной, нарезанный кусочками	182	45	100	—	100
Апельсины очищенные	149	33	100	—	100
Апельсины при получении сока	227	56	100	—	100
Арбуз продовольственный свежий, нарезанный на порции	111	10	100	—	100
Арбуз продовольственный свежий, очищенный от коры и семян	192	48	100	—	100
Айва свежая с удаленной семенной коробочкой	114	12	100	—	100
Айва свежая, очищенная от коры, с удаленной семенной коробочкой	139	28	100	—	100
Бананы очищенные	167	40	100	—	100
Брусника свежая	111	10	100	—	100
Брусника мороженая	143	30*	100	—	100
Виноград свежий столовый	104	4**	100	—	100
Виноград светлый столовый при получении сока	128	22	100	—	100
Виноград маринадованный	200	50*	100	—	100
Виноград сушеный (изюм)	182	2***	100	—	100
Вишня свежая с удаленной плодоножкой	105	5	100	—	100
Вишня свежая с плодоножкой	102	2	100	—	100
Вишня сушеная с удаленной косточкой	118	15	100	—	100
Вишня маринадованная	182	45*	100	—	100
Гранаты свежие очищенные	167	40	100	—	100
Груши свежие с удаленным семенным гнездом	111	10	100	—	100
Груши свежие с удаленным семенным гнездом, жаренные	139	10	125	20	100

* Отходы и потери на вырезку, раскол, очистку.

** 4% — отходы и потери на сортировку, на винограда сорта "Шарлот" — 6%.

*** Отходы и потери при переработке.

1	2	3	4	5	6
Группы свиньи, очищенные от колоды, с удаленным семенным гнездом	137	27	100	—	100
Группы свиньи, очищенные от колоды, с удаленным семенным гнездом, варенье	171	27	125	20	100
Группы мареновые	182	45*	100	—	100
Дыня свежая, очищенная от семян	130	23	100	—	100
Дыня свежая, очищенная от коры и семян	156	36	100	—	100
Ежевика свежая	118	15	100	—	100
Земляника свежая (садовая)	118	15	100	—	100
Земляника свежая (садовая) при получении сока с мякотью	127	21	100	—	100
Земляника песчаная	106	6	100	—	100
Кизил свежий	102	2	100	—	100
Кизил мареновый	182	45*	100	—	100
Клюква свежая	105	5	100	—	100
Клюква свежая при получении сока	147	32	100	—	100
Крыжовник свежий	102	2	100	—	100
Лимон неочищенный	111	10**	100	—	100
Лимон очищенный	164	39***	100	—	100
Лимон при получении сока****	238	58	100	—	100
Малина свежая	118	15	100	—	100
Мандарины очищенные	135	26	100	—	100
Мандарины при получении сока	175	43	100	—	100
Мирабель с удаленной косточкой	118	15	100	—	100
Парсон свекла с удаленной косточкой	111	10	100	—	100
Слива сочная свежая с удаленной косточкой	111	10	100	—	100
Слива мареновая	182	45*	100	—	100
Смородина красная свежая	106	6	100	—	100
Смородина белая свежая	108	7	100	—	100
Смородина черная свежая	102	2	100	—	100
Смородина черная свежая при получении сока	127	21	100	—	100
Смородина мареновая	182	45*	100	—	100
Черника свежая	102	2	100	—	100
Черника свежая при получении сока	169	41	100	—	100
Черешня свежая с удаленной плодоножкой	105	5	100	—	100
Чернослив с удаленной косточкой	133	25	100	—	100
Яблоки свиньи с удаленным семенным гнездом	114	12	100	—	100
Яблоки свиньи с удаленным семенным гнездом, варенье, запеченные	142	12	125	20	100
Яблоки свиньи, очищенные от колоды, с удаленным семенным гнездом	143	30	100	—	100

* Отходы и потери на мареные сорта свеклы.

** Отходы и потери при переборке, мойке, очистке от плодоножки, сока и мареновыми.

*** Отходы и потери при переборке, мойке, очистке от плодоножки и сока, очистке от мякоти (всплыли в абсорбент) — 38% (в том числе мякоть семян — 10%) и мареновыми — 1%.

**** При получении сока используют лимонные кислотные.

1	2	3	4	5	6
Яблоки свежие, очищенные от кожуры, с удалением сердцевины					
Гнездом, жареным	179	30	125	20	100
Яблоки маринованные, мочёные					
	182	45*	100	—	100
Плоды и ягоды консервированные (быстрозамороженные):					
Яблоки с твёрдой мякотью в сахарном сиропе					
Яблоки целые, полонезские, четвертушками (блинчированные) в сахарном сиропе	111**	10	100	—	100
Яблоки нарезанные в яблочном яблочном пюре с сахаром	102	2***	100	—	100
Яблоки с мягкой мякотью нарезанные в яблочном пюре с сахаром	111	10	100	—	100
Яблоки протёртые с сахаром	111	10	100	—	100
Замороженные в замороженном пюре с сахаром	111	10	100	—	100
Замороженные дробленые с сахаром	111	10	100	—	100
Орехи:					
Арахис жареный	141	25****	106	6	100
Грецкие жареные	236	55****	106	6	100
Каштаны очищенные	133	25****	100	—	100
Мендаль жареный	177	40****	106	6	100
Мендаль очищенный жареный	118	10*	106	6	100
Фисташки жареные	212	50****	106	6	100
Фундук жареный	212	50****	106	6	100

Примечание. В яблках исключены и исключены морковь, свекла, грибы, плоды и ягоды и ягоды при нарезке

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ

Ассортимент гастрономических товаров, используемых на предприятиях общественного питания, весьма разнообразен: он включает различные рыбные товары (сельди солёные, маринованные, пряные; рыбу солёную, копчёного и горячего копчения; рыбные консервы); колбасные изделия и копчености (колбасы, окорока, грудинку, корейку и т. п.).

Способы разделки гастрономических товаров на предприятиях общественного питания зависят от вида товара и способа его промышленной обработки.

РЫБОТОВАРЫ СОЛЁНЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, ПРЯНОГО ПОСОЛА

Рыбу солёную, маринованную, пряного посола разделяют на тушки с головой, без головы, с кожей или без кожи, с костями и без костей (мякоть).

Солёные лососевые рыбы разделяют на филе с кожей и костями или на филе (мякоть). При разделке на филе с кожей и костями удаляют голову, плавники (в том числе хвостовой), плавну-

* Отходы и потери на заморозку, расстойку, оттаивание

** Содержание сахарного сиропа—40%

*** Потери при паронизировании

**** Отходы и потери при снятии скорлупы

* Отходы и потери при снятии скорлупы

ют влозь и удаляют позвоночник. Для получения филе (мякоти) дополнительно срезают реберные кости, удаляют кожу.

При разделке сельди соленой, протной и маринованной на тушку без головы и кожи, но с костями удаляют голову с плечевой костью, плавники, срезают край брюшка, удаляют внутренности и снимают кожу. При разделке сельди на филе (мякоть) дополнительно удаляют позвоночник и реберные кости.

Сельдь с головой, без кожи и костей разделяют так же, как на филе, оставив при тушке голову сельди без жабр и хвостовой плавники.

У салаки, кильки, камсы, толкыи соленых и протной посома при разделке на тушки без головы и внутренностей срезают часть брюшной полости, удаляют внутренности, а затем срезают голову и плавники.

Салаку, кроме того, разделяют на филе так же, как сельдь.

Приведенные выше нормы отходов на сельдь рассчитаны с содержанием в ней воды (молоки) не более 5%. При поступлении сельди с большим количеством воды установленные нормы отходов могут быть увеличены, но не более чем до 15%. В этих случаях фактическое содержание отходов определяется опытным проработанием и оформляется актами в установленном порядке.

Икру и мовоки используют как пищевую продукт.

РЫБОТОВАРЫ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Рыбу холодного копчения разделяют на тушку без головы, с кожей или без кожи, с костями и без костей (мякоть). Горбушу, муксул, сляг, усаг разделяют на тушки без головы, с кожей и костями. Для этого сначала удаляют голову с плечевой костью, затем срезают край брюшка и удаляют внутренности. При разделке на тушку без головы и кожи, но с костями дополнительно удаляют кожу. У рыб потрошенных обезглавленных, кроме того, срезают тонкий слой с закаточными мест приголова.

Горбушу, омуль, жеря, судак разделяют также и на филе (мякоть). Лосось, лех, стурбувно, ссы, старкду — только на филе (мякоть). При разделке на филе (мякоть) тушку после удаления головы, внутренностей и кожи пластикут, удаляют позвоночник и реберные кости.

Рыбы разделяют только на тушку без головы, с кожей и костями, лещи — на тушку без головы и кожи, но с костями, чехонь и соблу разделяют на тушку без головы и кожи с икрой и костями; чехонь и шемлю, кроме того, сляг на тушку без головы, кожи, икры, но с костями.

У сельди при разделке на тушку без головы и кожи, с костями удаляют сначала голову вместе с плечевой костью, плавники, внутренности, а затем снимают кожу. При разделке сельди на филе (мякоть), кроме того, удаляют позвоночник и реберные кости.

БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Балычные изделия (бокочники, сивики, теши) рыб всех семейств разделяют только на филе (мякоть).

При разделке сивиков (балыков) всех видов рыб, кроме семейства осетровых, удаляют плавники, затем их пластикут, удаляют позвоночник, срезают реберные кости с филе, удаляют кожу.

Сивиком (балыком) осетровых разделяют следующим образом: удаляют плавники, срезают сивиковые костяки чешуей (жучки), затем их пластикут, на филе удаляют хрящи, брюшную желость вычищают от поверхностной пленки, кожу удаляют.

При разделке бокочников осетровых на мякоть, т. е. срезают с поверхности торцовых сторон куски тонкой слой заветрившейся мякоти, снимают кожу.

Балычок морского окуля разделяют без кожи с костями, а балычок сельди-черноствики — на тушку без головы и кожи, но с костями и филе (мякоть).

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Рыбу горячего копчения разделяют на тушку без головы, с кожей и без кожи, с костями и без костей.

Рыбу горячего копчения (кроме осетровых) разделяют на тушку без головы, с кожей и костями, без головы и кожи, с костями, филе (мякоть) так же, как и рыбу холодного копчения.

Рыбу семейства осетровых (стерлядь, осетр) разделяют на ядро — мякоть. Для этого срезают бровиные и спинные костные чешуйки (жучки и пашинки (в том числе и хвостовой)). Затем рыбу пластуют, из ядра удаляют криш и снимают кожу. У мелкой рыбы кожу снимают без пластования, а криш удаляют при нарезке.

РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ И КОНСЕРВЫ

Салату, кильку, хансу, толугу (банчиче) разделяют на тушки без головы и внутренностей, белком, в кишку, хансу, толугу, кроме того, на филе (мякоть) так же, как и бочвакы.

При отпуске копек, лаваса, салаха, толуган рассол может не удаляться, но он не водни и массу порции.

Масло или соус консервов следует равномерно распределять по всем порциям. Соотношение рыбы и масла или соуса в консервах установлено ГОСТами для каждого вида. Колебания в содержании масла в консервах составляют: шпроты в масле высшего сорта 25-10%, шпроты в масле — 30-10%, рыба копченая в масле, рыба в масле — 25-10%, рыба в томатном соусе — 30-10%.

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И КОПЧЕНОСТИ

Колбасы и зельмы перед нарезкой зачищают от оболочек, кроме того, у них срезают напыль.

Варено-копченые окорока перед нарезкой зачищают от шкуры, поверхностной застывшей корочки, костей, а затем нарезают.

Сырокопченые окорока зачищают от поверхностной застывшей корочки, шкуру и кости удаляют в процессе нарезки.

Копченую грудку и корейку используют на предприятиях общественного питания в сыром и вареном виде.

Шкура и кости с сухожилиями от копченостей относятся к отходам, годным для пищевого использования.

На колбасы, мясные хлеба, зельмы, а также сосиски, сардельки (см. табл. 18) материально-ответственным лицам, связанным с подготовкой товаров к продаже, предоставляется действительная торговая скидка на уменьше концов мясных оболочек (узлов), шпагата и размерах, предусмотренных стандартом.

На карбонат, ветчину в форме, буженину, поступившие завернутыми в целлофан, промышленность дает скидку.

СЫРЫ

Сыры зачищают от корок, плесени, остатков обертки, фольги и различных повреждений. К отходам относятся также рассол, вытекающий при нарезке брынзы и прочих рассольных сыров.

Крестьян, обрабатываемая при нарезке сыров, является побочным продуктом и включена в нормы их выхода. Ее используют при приготовлении блюд (на посыпку при запекании, при отпуске открытых вымаров и т. п.).

Ниже приводятся нормы отходов на наиболее распространенные способы разделки гастрономических товаров: дается расчет расхода их на различных выходов готовых изделий. Если при расчете рыбной гастрономии дана одна норма отходов, ее следует применять для рыб всех размеров.

Расчет расхода сырья и выхода гастрономических изделий

Наименование продуктов и способы промышленной и кулинарной разделки	Отходы и потери при заготовке и обработке, % к массе сырья брутто	Выход готового изделия, г								
		100	75	50	40	30	25	20	15	
		Масса сырья брутто, г								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Рыботорговля										
Рыба голшая, маринованная, праного посола										
Горбуша солонца										
потрошенная с головой:										
филе (мякоть)	31	145	109	72	56	43	36	29	22	
филе с кожей и реберными костями	20	125	94	63	50	38	31	25	19	
Кета, чашка, ома, минтух										
нерасделанная, потрошенная с головой:										
филе с кожей и костями	20	125	94	63	50	38	31	25	19	
филе (мякоть)	35	154	115	77	62	48	38	31	23	
Лосось кузнецкой солонной										
потрошенная (семужной резки):										
филе (мякоть)	31	145	109	72	56	43	36	29	22	
Лосось каспийской, балтийской озарной, солонной										
потрошенная (семужной резки):										
филе (мякоть)	35	154	115	77	62	46	38	31	23	
Лох всех видов: солонной										
нерасделанная:										
филе (мякоть)	40	167	125	83	67	50	42	33	25	
Нототена мраморная слабо- и среднесолонная потрошенная обезглавленная (крупная)										
филе (мякоть)	37	159	119	79	63	48	40	32	24	
Омуль солонной нерасделанной целыком, с головой, без кожи, с костями										
филе (мякоть)	20	125	94	63	50	38	31	25	19	
без головы и кожи, с костями:										
филе (мякоть)	30	143	107	71	57	43	36	29	21	
филе (мякоть)	38	161	121	81	65	48	40	32	24	
Сиганг праного посола (бочковая) нерасделанная										
без головы и внутренностей:										
филе (мякоть)	10*	111	83	56	44	33	28	22	17	
филе (мякоть)	40	167	125	83	67	50	42	33	25	
филе (мякоть)	50	200	150	100	80	60	50	40	30	

* На переборку и промывку.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Сельдь солёная, яриель*									
маринованная неразделанная									
цельная, с головой (без жабр)									
без костей, позвоночника и									
реберных костей:									
крупная	33	149	112	75	60	45	37	30	22
средняя	34	152	114	76	61	45	38	30	23
мелкая	35	154	115	77	62	46	38	31	23
без головы и костей									
с костями:									
крупная	38	161	121	81	65	48	40	32	24
средняя	40	167	125	83	67	50	42	33	25
мелкая	42	172	129	86	69	52	43	34	26
филе (мякоть) крупная	50	200	150	100	80	60	50	40	30
средняя	52	208	156	104	83	63	52	42	31
мелкая	54	217	163	109	87	65	54	43	33
Сельдь гринья, солёная зёрнами									
цельная, с головой, без									
кости, позвоночника и									
реберных костей									
без головы и костей, с костями	35	154	115	77	62	46	38	31	23
филе (мякоть)	36	156	117	78	63	47	39	31	23
Сельдь гринья, солёная обезглавленная									
филе (мякоть)									
крупная	36	156	117	78	63	47	39	31	23
средняя	37	159	119	79	63	48	40	32	24
мелкая	38	161	121	81	65	48	40	32	24
Сельдь солёная обезглавленная									
всех размеров без костей									
с костями	22	128	96	64	51	38	32	26	19
филе (мякоть)	37	159	119	79	63	48	40	32	24
Сельдь солёная полутрошёная									
с головой, без костей, с костями									
крупная	8	109	82	54	43	33	27	22	16
средняя	9	110	82	55	44	33	27	22	16
мелкая	10	111	83	56	44	33	28	22	17
без головы и костей, с костями									
крупная	28	139	104	69	56	42	35	28	21
средняя	32	147	110	74	59	44	37	29	22
мелкая	34	152	114	76	61	45	38	30	23
филе (мякоть)									
крупная	43	175	132	88	70	53	44	35	26
средняя	45	182	136	91	73	55	45	36	27
мелкая	47	189	142	94	75	57	47	38	28
Сельдь солёная тушка									
филе (мякоть)									
крупная	28	139	104	69	56	42	35	28	21
средняя	29	141	106	70	56	42	35	28	21
мелкая	30	143	107	71	57	43	36	29	21

* При использовании сельди специального биологического назначения следует дополнительно учитывать отходы из тушек в размере 15% к цене брутто (вместе с доставкой).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Сельдь осетривая праного посола неразделанная									
целая, без головы, с кожей и костями	15	118	88	59	47	35	29	24	18
филе (мякоть)	24	132	99	66	53	39	33	26	20
Семга солёная потрошенная (саломовой резки)									
филе (мякоть)									
крупная	25	133	100	67	53	40	33	27	20
мелкая	29	141	106	70	56	42	35	28	21
Скумбрия атлантическая дальневосточная слабо- и среднесоленая неразделанная									
филе (мякоть)	47	189	142	94	75	57	47	38	28
Скумбрия атлантическая праного посола неразделанная									
без головы и кожи, с костями	36	156	117	78	63	47	39	31	23
филе (мякоть)	44	179	134	89	71	54	45	36	27
Старнда океаническая слабо- и среднесоленая обезглавленная									
филе (мякоть)	33	149	112	75	60	45	37	30	22
Халса кильга, толстая солёная и праного посола (божьего)									
неразделанная	10*	111	83	56	44	33	28	22	17
без головы и внутренностей	34	152	114	76	61	45	38	30	23
Рыба холодного копчения									
Вобля неразделанная									
без головы и кожи, с кожей и костями	47	189	142	94	75	57	47	38	28
Горбуша с головой потрошенная									
без головы, с кожей и костями	30	143	107	71	57	43	36	29	21
без головы и кожи, с костями	35	154	115	77	62	46	38	31	23
филе (мякоть)	42	172	129	86	69	52	43	34	26
Жерех неразделанный без головы, с кожей и костями	25	133	100	67	53	40	33	27	20
без головы и кожи, с костями	30	143	107	71	57	43	36	29	21
филе (мякоть)	45	182	136	91	73	55	45	36	27
Лещ неразделанный без головы и кожи, с костями									
крупный	46	185	139	93	74	56	46	37	28
средний	48	192	144	96	77	58	48	38	29
мелкий	50	200	150	100	80	60	50	40	30
Лосось (кроме каспийского) и лок всех водоемов потрошенный с головой филе (мякоть)	35	154	115	77	62	46	38	31	23
Мускул неразделанный без головы, с кожей и костями	25	133	100	67	53	40	33	27	20
без головы и кожи, с костями	30	143	107	71	57	43	36	29	21
Омуль неразделанный без головы, с кожей и костями	22	128	96	64	51	38	32	26	19
без головы и кожи, с костями	34	152	114	76	61	45	38	30	23
филе (мякоть)	48	192	144	96	77	58	48	38	29

* Из истребков и прощаву.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Рыбца (кроме каспийского)									
неразделанный без головы, с кожей, костями и икрой									
крупный	30	143	107	71	57	43	36	29	21
мелкий	31	145	109	72	58	43	36	29	22
Сазды неразделанные									
без головы и костей									
с костями крупный	30	143	107	71	57	43	36	29	21
средний	35	154	115	77	62	46	38	31	23
мелкий	40	167	125	83	67	50	42	33	25
филе (мякоть)									
крупный	40	167	125	83	67	50	42	33	25
средний	45	182	136	91	73	55	45	36	27
мелкий	50	200	150	100	80	60	50	40	30
Саз неразделанный без головы, с кожей и костями									
без головы и костей, с костями	25	133	100	67	53	40	33	27	20
без головы и костей, с костями	33	149	112	75	60	45	37	30	22
Скумбрия дальневосточная потрошенная обезглавленная									
без кожи, с костями	13	115	86	57	46	34	29	23	17
филе (мякоть)	26	135	101	68	54	41	34	27	20
Скумбрия атлантическая неразделанный									
филе (мякоть)	47	189	142	94	75	57	47	38	28
Сом пласт обезглавленный									
филе (мякоть)	24	132	99	66	53	39	33	26	20
Старнда озерамурская обезглавленная									
филе (мякоть)	17	120	90	60	48	36	30	24	18
Старнда озерамурская неразделанный									
филе (мякоть)	49	196	147	98	78	59	49	39	29
Судак неразделанный									
без головы, с кожей и костями	25	133	100	67	53	40	33	27	20
без головы и костей, с костями	30	143	107	71	57	43	36	29	21
филе (мякоть)	45	182	136	91	73	55	45	36	27
Усач неразделанный									
без головы, с кожей и костями	20	125	94	63	50	38	31	25	19
без головы и костей, с костями	25	133	100	67	53	40	33	27	20
Чижик (кроме Горьковского и Куйбышевского водохранилищ) и идеина аральская и каспийская (кроме азово-черноморской и азербайджанской)									
неразделанный без головы и кожи, с икрой и костями	42	172	129	86	69	52	43	34	26
без головы, кожи, икры с костями	46	185	139	93	74	56	46	37	28
Балычные изделия									
Балычок морского окуня									
без кожи, с костями	15	118	88	59	47	35	29	24	18
Балычок севодно-черноморский (с головой)									
без головы и кожи, с костями	23	130	97	65	52	39	32	26	19

	2	3	4	5	6	7	8	9	10
филе (мякоть)	35	154	115	77	62	46	38	31	23
Боговик при разделке на мякоть									
белужий	14	116	87	58	47	35	29	23	17
осетровый	19	123	93	62	49	37	31	25	19
сверловый	21	127	95	63	51	38	32	25	19
Селедка при разделке на мякоть									
усача, потрошеной дражированной белорыбца и лосося	28	139	104	69	56	42	35	28	21
балтийского	24	132	99	66	53	39	33	26	20
горбуши	25	133	100	67	53	40	33	27	20
лососей дальневосточных (кета, чавычи, нерки)	26	135	101	68	54	41	34	27	20
муссула, омуля, чира, нельмы	33	149	112	75	60	45	37	30	22
осетровая и сверловая	23	130	97	65	52	39	32	26	19
Теша при разделке на мякоть									
белорыбца, нельмы, лососей дальневосточных и лосося балтийского	24	132	99	66	53	39	33	26	20
белужья	18	122	91	61	49	37	30	24	18
горбуши	23	130	97	65	52	39	32	26	19
осетровая	19	123	93	62	49	37	31	25	19
сверловая	17	120	90	60	48	36	30	24	18
Рыба горячего копчения									
Лещ неразделанный									
филе (мякоть)	30	143	107	71	57	43	36	29	21
Омуль морской потрошенный									
обезглавленный									
филе (мякоть)									
крупный	25	133	100	67	53	40	33	27	20
мелкий	35	154	115	77	62	46	38	31	23
Омуль неразделанный									
без головы, с кожей и костями	22	128	96	64	51	38	32	26	19
без головы и кожи, с костями	30	143	107	71	57	43	36	29	21
филе (мякоть)	40	167	125	83	67	50	42	33	25
Осетр потрошенный обезглавлен- ный зверо (мякоть)	25	133	100	67	53	40	33	27	20
Рулет тресковый (мякоть)	5	105	79	53	42	32	26	21	16
Сверлога потрошенная обезглав- ленная зверо (мякоть)	28	139	104	69	56	42	35	28	21
Сом (кроме океанического)									
потрошенный обезглавленный с кожей и костями	5	105	79	53	42	32	26	21	16
филе (мякоть)	30	143	107	71	57	43	36	29	21
Треска, леща, сайды									
потрошенные обезглавленные с кожей и костями	5	105	79	53	42	32	26	21	16
филе (мякоть)									
крупная	35	154	115	77	62	46	38	31	23
мелкая	40	167	125	83	67	50	42	33	25
Угорь потрошенный с головой									
без головы и хвоста	15	118	88	59	47	35	29	24	18
филе (мякоть)	35	154	115	77	62	46	38	31	23

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Рыба целая									
Вобль неразделанная									
без головы и жабр, с икрой	40	167	125	83	67	30	42	33	25
Усач потрошенный с головой									
без головы, с кожей	20	125	94	63	50	38	31	25	19
без головы и жабр	25	133	100	67	53	40	33	27	20
Рыботовары прочие									
Минюга жареная промышленной									
выработка									
без головы и жабр*	6	106	80	53	43	32	27	21	16
Рыбные консервы									
(в банках)									
Кильда, дамс, толгид:									
цельной	25	133	100	67	53	40	33	27	20
без головы и внутренностей	45	182	136	91	73	55	45	36	27
филе (мякоть)	55	222	167	111	89	67	56	44	33
Салма пряного посола									
цельной	25	133	100	67	53	40	33	27	20
без головы и внутренностей	55	222	167	111	89	67	56	44	33
Сардина мароканская пряного									
баночного посола									
без головы, внутренностей, с кожей и костями	41**	169	127	85	68	51	42	34	25
филе (мякоть)	30**	200	150	100	80	60	50	40	30
Консервы в горячем соусе									
порциями вместе с соусом	5	105	79	53	42	32	26	21	16
порциями без соуса (рольмонс)	20	125	94	63	50	38	31	25	19
Рыбные консервы									
Консервы в масле									
(корюшка, сардина, ряпушка, муромы и др.) порциями									
Консервы натуральные (кроме посольных дальневосточных натуральных и посольных натуральных с приправами)	5	105	79	53	42	32	26	21	16
Консервы натуральные дальневосточные натуральные порциями	3	103	77	52	41	31	26	21	15
Консервы натуральные с приправами порциями	3	103	77	52	41	31	26	21	15
Консервы в томатном соусе									
(бычок, осетровые, чирок, крупный, малый, треска и др.) порциями									
Скумбрия атлантическая в томатном соусе порциями	3	103	77	52	41	31	26	21	15

* Масса виле в пору отлова не вычтена, так как это дает сильную погрешность.

** 4% и 30% — отходы и потери при разделке, относимые к массе сырья нетто, без учета густона.

Наименование продуктов	Отходы и потери при валовой обработке, % к массе сырья брутто	Выход готового изделия, г						
		100	75	50	40	30	25	20
		Масса сырья брутто, г						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Колбасные изделия								
Зетцы								
русской, дальневосточной								
красной, белой	2	102	77	51	41	31	26	20
Колбасы вареные								
баранья, белорусская								
вечевено-рублевская, говядина								
докторская, запущенная								
краснодарская, любительская								
московская, отдельная, особая								
свиная, старинная, тбилисская								
телячья, чижная, чешковская	3	103	77	52	41	31	26	21
дымчатая, молочная, новая								
русская	2	102	77	51	41	31	26	20
русская (в натуральной оболочке)	2,5	103	77	51	41	31	26	21
Колбасы твердые								
вареная, копченая, обжаренная								
мясная	5	105	79	53	42	32	26	21
Колбасы полусоленые и								
варено-копченые								
армянская, тагузская	2	102	77	51	41	31	26	20
одесская	3	103	77	52	41	31	26	21
ижевская, иранская, потавская								
свиная, свинопаточная								
тбилисская, украинская и др.	2,5	103	77	51	41	31	26	21
Колбасы сырокопченые								
бразильская, девятисемя								
любительская, московская								
особенная, польская, свиная								
советская, столичная, тамбовская								
утиная, украинская, свиная								
(финская)	2	102	77	51	41	31	26	20
Колбасы фаршированные								
глазурованная, прессованная, слоен-								
ная, харьковская, экстремальная, мясовая	3	103	77	52	41	31	26	21
Мясные изделия								
клубы	1	101	76	51	40	30	25	20
Свинокопчености								
Ветчинная шайба и колбаса финская	2,5	103	77	51	41	31	26	21

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Грудка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	22	126	96	64	51	38	32	26
используемая в сыром виде (со шкурой, без костей)	8	109	82	54	43	33	27	22
используемая в вареном виде (со шкурой, без костей)	5*+8**	114	86	57	46	34	29	23
используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	5*+22**	135	101	67	54	40	34	27
Карбонат, бушевенка	1,5	102	76	51	41	30	25	20
Корейка копченая								
используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	20	125	94	63	50	38	31	25
используемая в сыром виде (со шкурой, без костей)	7	108	81	54	43	32	27	22
используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	5*+20**	132	99	66	53	39	33	26
используемая в вареном виде (со шкурой, без костей)	5*+7**	113	85	57	45	34	28	23
Осорок сырокопченые (со шкурой и костями), используемые в сыром виде:								
тамбовской	19	123	93	62	49	37	31	25
сибирской	17	120	90	60	48	36	30	24
используемые в вареном виде:								
воронежской, сибирской, тамбовской, лопатки	15*+24**	155	116	77	62	46	39	31
Осорок копчено-вареные и вареные (со шкурой и костями) тамбовской, воронежской	24	132	99	66	53	39	33	26
Осорок копчено-вареные и вареные (без шкуры, с костями) тамбовской	20	125	94	63	50	38	31	25
Рулетки копчено-вареные (со шкурой и костями) ростовской	12	114	85	57	45	34	28	23
Рулетки вареные (со шкурой, без костей) ростовской	8	109	82	54	43	33	27	22
Шпек	4	104	78	52	42	31	26	21
Продукты из говядины и свиные вареные (в оболочке)								
Ветчин в форме ветчины в оболочке, говядина особая ассорти в оболочке	2	102	77	51	41	31	26	20

Примечание. К осыпи и потерям при тепловой обработке относятся у колбасных изделий — оболочка, лопатка и копченостей, осороков, рулеток, ветчины — шкура, кости с прилегающей с жировыми, частично застывшей и плавящейся поверхностью жироник и продукты из говядины и свиного жира (в оболочке) — оболочка. Потери при равномерном всех гастрономических товаров включены в нормы отхода и потерь при тепловой обработке.

* Потери при варке, относимые к массе сырокопченых продуктов.

** Отходы и потери при разделке, относимые к массе вареных продуктов.

Наименование продуктов	Отходы и потери при тепловой обработке, % к массе сырья brutto	Выход готового изделия, г						
		100	75	50	30	25	20	15
		Масса сырья brutto г						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Сыры								
аппалачской, голландской, чеддер, горный								
аппал, швейцарской, эмментальской	8	109	82	54	33	27	22	16,5
брынза и другие рассольные сыры	4	104	78	52	31	26	21	15,5
валеской, рокфор, российский								
утинской	6	106	80	53	32	27	21	16
котичные и плавленые сыры	4	104	78	52	31	26	21	15,5
костремской, пошевономной								
прибалтийской, степной	4	104	78	52	31	26	21	15,5
латвийской	12	114	85	57	34	28	23	17
литовской	3,5	104	78	52	31	26	21	15,5
масновской, православной	7	108	81	54	32	27	21,5	16
украинской	5	105	79	53	32	26	21	16

Таблица 34

РАЗМЕРЫ ПОТЕРЬ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ БЛЮД И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование блюда и мучных изделий	Потери, % к массе полуфа- бриката	Наименование блюд и мучных изделий	Потери, % к массе полуфа- бриката	Наименование блюда и мучных изделий	Потери, % к массе полуфа- бриката
1	2	3	4	5	6

Блюда из картофеля, овощей и грибов

Коллеты:					
морковные	17	Кабачки, запеченные		Перец, фаршированный	
капустные	17	под соусом	11	овощами и рисом	19
картофельные	11	Помидоры, фарширо-		Голубцы овощные	22
Зразы картофельные	11	ванные грибами и		Баклажаны, фарширо-	
Крокеты картофельные	10	рисом или рисом и		ванные овощами	20
Шницель из капусты	21	морковью	11	Картофель, запеченный	
Картофель, запеченный		Кабачки, фарширо-		с яйцом и помидорами	10
в сметанном соусе	10	ванные овощами		Картофельное пюре	
Грибы в сметанном		и рисом	11	запеченное	10
соусе запеченные	12	Рулет мясной запеченный		Картофель и овощи	

1	2	3	4	5	6
Картофельные пирошки с грибами или морковью, или другим фаршем	11	картофельные с овощами или с овощами и грибами	11	тушеные в соусе	20
Запеканка капустная	15	Картофельная	15	Картофель, тушеный с грибами и луком	20
Запеканка из тыквы	15	вкружочек с фаршем	15	или луком и помидорами	20
Запеканка овощная	15	Морковная запеченная с творогом и без	15	Рagu из овощей	20
Пудинг овощной	11	творога	15	Сметана, тушеная в сметане или соусе	13
Пудинг из моркови	11	Запеканка из моркови и фасоли	11		
Салатик овощной	10	Капусты цветная, запеченная под соусом	16		
Блюда из творога					
Вареники начиненные отварные	5*	Сырники с морковью	12	Пудинг из творога (вареный)	10
Сырники из творога	12	Пудинг из творога (запеченный)	15	Запеканка из творога	15
Сырники из творога и картофеля	12				
Блюда из яиц					
Яйца, сваренные "в мешочек" без скорлупы	10	Яйца глазунья с мясными продуктами	12	(запеченный)	6
Яйца вареные (натуральные)	13	Омлет натуральный	8	Омлет, смешанный с мясными продуктами	8
Яйца глазунья (натуральная)	12	Яйца глазунья с луком	12	Омлет, фаршированный	12
Яйца глазунья со шпинатом	12	Омлет из яиц по-польски	12	овощами или грибами	12
Яйца глазунья с жареным картофелем	12	Омлет со шпинатом	8	Омлет с морковью (запеченный)	15
Яйца глазунья с сыром	12	Омлет с луком	8	Омлет с кашей (запеченный)	13
Яйца глазунья с черным хлебом	12	Омлет, фаршированный мясными продуктами	8	Драшма	20
Яйца глазунья с овощами или грибами	12	Омлет с жареным картофелем	8	Яйца, запеченные под майонезным соусом	10
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий					
Запеканка рисовая мясная, пышная пышечная	10	Пудинг рисовый мясной, пышный	16	Биточки или котлеты рисовые, пышные с морковью	12
Запеканка рисовая с творогом	10	Кружочки	16	Макаронки	16
Запеканка рисовая пышечная, пышечная с тыквой	10	Биточки или котлеты пышные, пышечные	11	Макаронки, запеченные с сыром	9
Запеканка со свиными мясами	10	Биточки или котлеты мясные, рисовые	9	Макаронки, запеченные с яйцом	8
Пудинг с консервированными горошками	9	Биточки или котлеты с творогом; с яйцом	10	Лавашенок с творогом	13
		без яйца	12	Запеканка из бобовых и картофеля	7

* Привар.

Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов

Наименование продукта	Вид обработки	Назначение	Средняя продолжительность тепловой обработки, ч, мин [†]
1	2	3	4
Говядина			
Бочковой и наружный куски тазабдеренной части (1,5-2 кг)	Варка	Вторые и холодные блюда	2 ч 30 мин - 3 ч
Плечевая и заплечевая части окорока, грудинка	"	Супы, вторые и холодные блюда	2 ч - 2 ч 30 мин
Фрикадельки	Варка в бульоне	Супы	10 мин
Тазабдеренная часть грудинки (1,5-2 кг)	Тушение	Вторые блюда	2 ч - 2 ч 30 мин
Мякоть тазабдеренной и лопаточной частей окорока (мякоть куски — гуляш, азу)	"	"	1 ч - 1 ч 30 мин
Толстый край (цельным)	Жаренье	Вторые блюда	1 ч 40 мин
Тонкий край (цельным)	"	"	60 мин
Толстый и тонкий края (внутрию)	"	"	10-15 мин
Толстый и тонкий края (ромштекс)	"	"	15-20 мин
Вырезка (цельным)	"	"	40 мин
Порционные куски из утолщенной части вырезки (бифштекс)	"	"	15 мин
Порционные куски из средней части вырезки (филе)	"	"	25 мин
Порционные куски (50-80 г) из хвостовой части вырезки (панчет)	"	"	8 мин
Вырезка кусочками массой 5-7 г (бифстроганов)	"	"	3-4 мин
Толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазабдеренной части кусочками массой 5-7 г (бифстроганов)	"	"	7-10 мин
Индия из лопаточной массы (котлеты, биточки, шницели)	"	"	8-10 мин
Баранина			
Мякоть тазабдеренной и лопаточной частей, грудинка (1,5-2,5 кг)	Варка	Супы, вторые и холодные блюда	1 ч 30 мин - 2 ч
Те же части молодых животных (1,5-2,5 кг)	"	"	1 ч - 1 ч 10 мин
Грудинка, корейка, мякоть тазабдеренной и лопаточной частей (крутые куски)	Тушение	Вторые блюда	1 ч 30 мин - 2 ч
Те же части молодых животных (1,5-2,0 кг)	"	"	30-40 мин

* Указанная в таблице продолжительность тепловой обработки различных продуктов может ориентироваться и может меняться в зависимости от ряда факторов: возраста убояемого животного, биологического сорта плеса и обеса, используемого оборудования, объема приготавливаемой партии и др. Продолжительность выдана дана с момента закипания.

Примечание: в таблице жарка тушения различна, выделен выделен в себя как собственно тушение, так и жарочного обжаривания продукта.

1	2	3	4
Груденка, корейка, тазобедренная и лопаточная части (мелкие куски-рагу)	Тушение	Вторые блюда	1 ч 30 мин
Тазобедренная и лопаточная части (мелкие куски-шашлык)	Жаренье	»	15-20 мин
Котлеты натуральные, эскалопы	»	»	10-12 мин
Котлеты отбивные, шницели	»	»	8-10 мин
Мякоть тазобедренной и лопаточной частей, груденка (1,5-2,5 кг)	»	Вторые и холодные блюда	1 ч 10 мин
Свинина			
Мякоть лопаточной части (цельным)	Варка	Супы, холодные и вторые блюда	1 ч 30 мин-2 ч
Груденка (цельным) натуральная	»	»	1 ч 30 мин-2 ч
Груденка (цельным) натуральная	Жаренье	Холодные и вторые блюда	1 ч 1 ч 10 мин
Груденка (цельным) фаршированная	»	Вторые блюда	1 ч 1 ч 30 мин
Тазобедренная часть (цельным)	»	»	2 ч 2 ч 30 мин
Куски тазобедренной части	»	»	50-60 мин
Корейка (цельным)	»	»	1 ч 30 мин
Мякоть лопаточной части (цельным)	»	»	1 ч 30 мин
Котлеты натуральные, эскалопы	»	»	10-12 мин
Котлеты отбивные, шницели	»	»	8-10 мин
Телятина			
Лопаточная часть (цельным)	Варка	Вторые и холодные блюда	1 ч 20 мин
Груденка натуральная	»	Супы и вторые блюда	1 ч 30 мин
То же	Жаренье	Вторые блюда	45 мин
Груденка фаршированная	»	»	50-60 мин
Тазобедренная часть (до кг)	»	»	1 ч 50 мин
Куски тазобедренной части (1-1,5 кг)	»	»	40-50 мин
Лопаточная часть (рулет)	»	»	1 ч 20 мин
Котлеты натуральные	»	»	8-10 мин
Котлеты отбивные, шницели	»	»	8-10 мин
Субпродукты			
Почки говяжьи, телячьи	Варка	Первые и вторые блюда	1 ч 30 мин
Мозги говяжьи, телячьи	»	Вторые блюда	10-15 мин
Пыль говяжьи (без горюшки)	»	»	2 ч 2 ч 30 мин
Рубцы (желудок)	»	»	4-5 ч
Легкое	»	»	2 ч
Сердце	»	»	2 ч 15 мин
Головы свиные	»	»	2 ч 30 мин
Мозги телячьи	»	»	2 ч 2 ч 30 мин
Вымя говяжье	»	»	4 ч
Почки говяжьи отварные (политисками)	Жаренье	»	5-6 мин
Почки телячьи сырые (политисками)	»	»	3-5 мин
Мозги говяжьи, телячьи отварные, панированные в муке, паване и суларе	Жаренье во фритюре	Вторые блюда	8-12 мин

1	2	3	4
Мозги говяжьи, телячьи отварные панированные в муке	Жаренье	Вторые блюда	6-8 мин
Порционные куски говяжьей или свиной печени	Тушение	"	20-25 мин
Порционные куски говяжьей или свиной печени, панированные в муке	Жаренье	"	15-20 мин
Мозги телячьи отварные панированные в муке	Жаренье во фритюре	"	15 мин
Мясосоветности			
Ветчина (окорок) сырокопченая (до 3 кг)*	Варка	Супы и вторые блюда	2 ч 30 мин - 3 ч
Грудка свиная копченая	"	"	2 ч - 2 ч 30 мин
Корейка свиная копченая	"	"	2 ч - 2 ч 30 мин
Колбасные изделия			
Соусики	Варка	Вторые блюда	3-5 мин
Сардельки	"	"	7-10 мин
Колбаса	"	"	10-15 мин
Соусики и сардельки сырые	Жаренье	"	12-15 мин
Птица			
Куры	Варка	Супы и вторые блюда	50-60 мин
Куры (взрослые)	"	"	3-4 ч
Цыпленки	"	"	20-30 мин
Бройлеры-цыпленки	"	"	20-25 мин
Гуси	"	"	1-2 ч
Утки	"	"	1 ч - 1 ч 10 мин
Индюки	"	"	1 ч - 1 ч 30 мин
Куропатки, тетерева, рябчики	"	Холодные блюда	20-40 мин
Куры (филейная часть)	Припускание	Вторые блюда	12-15 мин
Бройлеры-цыпленки (филейная часть)	"	"	12-15 мин
Куры	Жаренье	"	40-60 мин

* При варке окорока массой более 3 кг продолжительность варки увеличивается по расчету (1 час на каждый кг дополнительной массы).

Тепловую обработку продуктов производят при оптимальных температурных режимах следующей средой:

1. Для варки при атмосферном давлении (овощи, бобовые, крупы, макаронные и мучные изделия, мясо, птица, рыба, морепродукты, мясные кости) — 90-100°C.
2. Для варки при избыточном давлении (засоки, бобовые, мясные кости для бульонов) — 110-115°C.
3. Для припускания (картофель, морковь, кабачки и другие быстрозамораживаемые овощи, цыпленки, филе птицы и другая рыба и некоторые морепродукты) — 100-102°C.
4. Для тушения (картофель, морковь, свекла, капуста, рыба, морепродукты, мясо, птица) — 95-100°C.
5. Для жаренья в небольшом количестве жира (картофель, овощи, мясо, птица, рыба, морепродукты, блины и блинчики): на открытой поверхности плиты — 150-180°C, в жарочном шкафу — 150-200°C. Картофель, овощи и изделия из них (котлеты, зразы и др.) жарят при температуре 150-160°C до появления поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу, разогретом до 250-280°C; рыбу обжаривают при температуре 160°C, обжаривнув с обеих сторон рыбу дозаряжают в жарочном шкафу, разогретом до 250°C; мясо обжаривают на плите до образования поджаристой корочки или с плиты в жарочный шкаф, нагретый до температуры 200-250°C, и дожаривают снова при температуре 150°C; птицу, а также кости крольчат обжаривают при температуре 150-160°C до образования корочки, затем доводят до полной готовности в жарочном шкафу, разогретом до 200-250°C.
6. Для жаренья в грилях — 150-150°C.
7. Для замачивания после варки припускания или жаренья (овощи, мясо, рыба, морепродукты, крупяные изделия, макаронные и др.) — 250-300°C.
8. Для выпекания (различные изделия из теста) — 160-260°C.

1	2	3	4
Цыпленок	Жаренье	Вторые блюда	20-30 мин
Бройлеры-цыплята	»	»	20-25 мин
Гуси	»	»	1 ч - 1 ч 30 мин
Утки	»	»	45-50 мин
Индюки	»	»	1 ч - 1 ч 15 мин
Тетерева	»	»	40-45 мин
Куропатки и рябчики	»	»	20-25 мин
Куры (финляндская часть)	»	»	8-10 мин
Бройлеры-цыплята (финляндская часть)	»	»	8-10 мин
Куры	Тушение сырым порционными кусками	»	50 мин
Цыпленок	»	»	35 мин
Бройлеры-цыплята	»	»	45 мин
Гуси	»	»	55 мин
Утки	»	»	55 мин
Индюки	»	»	60 мин
Куры	Тушение жареным порционных кусков	»	20 мин
Цыпленок	»	»	15 мин
Бройлеры-цыплята	»	»	15 мин
Гуси	»	»	25 мин
Утки	»	»	25 мин
Индюки	»	»	25 мин
Куры	Жаренье во фритюре жареным порционных кусков	»	5-10 мин
Цыпленок	»	»	5-10 мин
Бройлеры-цыплята	»	»	5-10 мин
Гуси	»	»	5-10 мин
Утки	»	»	5-10 мин
Индюки	»	»	5-10 мин
Котлеты из котлетной массы	Жаренье	Вторые блюда (котлеты, биточки)	8-10 мин
Рыба			
Осетр (званок)	Варка	Супы, вторые блюда	1 ч - 1 ч 30 мин
Севрюга (званок)	»	»	45-60 мин
Белуга (куслом 2-3 кг)	»	»	2 ч - 2 ч 30 мин
Камбала-рыб северная, камбала (кроме азово-черноморской и дальневосточной), кабан-рыба караяс, кляпан, ледяная рыба, макрурус, минтай, пристопана сквама, карась океанический (непластованная, кусками)	»	Супы, холодные и вторые блюда	3-6 мин
Путассу (непластованная, кусками)	»	Супы, вторые блюда	3-6 мин
Сардинелла (непластованная, кусками)	»	Холодные и вторые блюда	3-6 мин
Макрель Индийского океана (непластованная, кусками)	»	Супы, холодные и вторые блюда	6-7 мин
Вомер (рыба-луна), скумбрия дальневосточная (непластованная, кусками)	»	Холодные и вторые блюда	6-7 мин

1	2	3	4
Баттерфляй (рыба-зеркало) пристипома (целиком)	Варка	Супы, холодные и вторые блюда	6-7 мес
Белуга, северга, осетр (порционными кусками)	Припускание	Вторые блюда	10-15 мес
Кабан-рыба, камбала-ерш северная, камбала (кроме азово- черноморской и дальневосточной) камбала испанская, каранкс, карась океанической, вальсич, пиджая рыба манурус, млетай, пристипома, сивана (непластованные, кусками)	»	Супы, холодные и вторые блюда	7-9 мес
Путассу, манрель Индийского океана (непластованные, кусками)	»	Супы, вторые блюда	7-9 мес
Баттерфляй (рыба-зеркало) (целиком)	»	Супы, холодные и вторые блюда	7-9 мес
Пристипома (целиком)	»	Вторые блюда	15 мес
Судак, лосось, сом, камбала, треска и др. (порционными кусками)	»	»	15-20 мес
Камбала-ерш северная, камбала (кроме азово-черноморской и дальневосточной), камбала испанская, котвич (непластованные, кусками)	»	»	10-12 мес
Осетр (звеном)	Жаренье	»	40-45 мин
Северга (звеном)	»	»	30-40 мин
Белуга, северга, осетр (порционными кусками)	»	»	15-20 мин
Белок океанической, волер (рыба- луна), кабан-рыба, карась оке- анической, каранкс, пиджая рыба, ман- рель Индийского океана, манурус млетай, пристипома, путассу, сар- динелла, сериочелла, сивана, терпуг (непластованные, кусками)	»	Холодные и вторые блюда	12-15 мес
Ставрида океаническая краснопёрка дальневосточная (непластованные, кусками)	Жаренье	Вторые блюда	12-15 мес
Баттерфляй (рыба-зеркало) сардинелла (целиком)	»	Холодные и вторые блюда	12-15 мес
Пристипома (целиком)	»	»	18-20 мес
Издава из котлетной массы	»	Вторые блюда	10-15 мес
Северга, осетр, белуга (порцион- ными кусками)	Жаренье на вертеле (протье)	»	10-15 мес
Сардинелла (непластованные кусками)	Жаренье во фритюре	»	7-8 мес
Терпуг (непластованной, кусками)	»	»	8-11 мес
Судак, лосось, сом, камбала, треска и др. (порционными кусками)	»	»	8-11 мес

1	2	3	4
Морепродукты			
Кальмар мороженый разделенный (тушка) с конической или кальмар мороженый обезглавленный (филе) с конической	Варка	Вторые и холодные блюда	5 мин
Капуста морская (ламинария) сушеная пылавая	»	Холодные блюда	2 ч
Капуста морская мороженая	»	»	2 ч
Креветки сыромороженные неразделанные (целые)		Холодные и вторые блюда	5 мин
мелкие	»	»	8 мин
средние	»	»	10 мин
крупные	»	»	3 мин
Креветки адрено-мороженые неразделанные (целые)	Варка	Холодные и вторые блюда	3 мин
Лангусты сыромороженные разделанные (целые в панцире)	»	»	15-20 мин
Паста белковая "Омега" мороженая	Припускание	»	10 мин
Филе морского гребешка мороженое	Варка	»	10-15 мин
Раки	»	»	12-15 мин
Клубнеплоды			
Картофель очищенный (целый)	Варка в воде	Вторые блюда, гарниры	30 мин
То же	Варка на пару	»	45 мин
То же молодой	Варка в воде	»	10-15 мин
Картофель неочищенный	Варка в воде	Холодные блюда, вторые блюда, гарниры	30 мин
Картофель, нарезанный брусочками, кубиками	Варка в бульоне, в воде	Супы	12-15 мин
Картофель, нарезанный кубиками	Варка в воде, масле	Вторые блюда, гарниры	20 мин
Картофель, нарезанный брусочками	Жаренье	»	5-20 мин
Картофель, нарезанный брусочками и соломкой	Жаренье во фритюре	»	5-10 мин
Зернеплоды			
Ботва свеклы	Варка в воде бульона	Супы	7-10 мин
Свекла неочищенная (в кожуре)	Варка в воде	Холодные блюда и гарниры	1 ч 30 мин
Свекла, нарезанная соломкой	Припускание	Борщи	30 мин
Свекла отварная	Тушение	Вторые блюда	15 мин
Морковь неочищенная (в кожуре)	Варка в воде	Салаты, гарниры	25 мин
Морковь, нарезанная ломтиками	Припускание	»	15-20 мин
Морковь, нарезанная соломкой	Пассирование	Супы, вторые блюда, соусы	10-20 мин
Репь, нарезанная кубиками	Варка в воде	Гарниры	10-15 мин

1	2	3	4
Кашуственные овощи			
Капуста белокочанная рапеек (цельными помывками)	Варка в воде	Вторые блюда	10-12 мин
Капуста белокочанная рапеек (крупными кусками)	Варка в воде	Вторые блюда	10-15 мин
Капуста белокочанная свежая (шпиковать)	Тушение	Вторые блюда и гарниры	45 мин 1 и 30 мин
Капуста белокочанная	Жаренье	Фарши	20-30 мин
То же (цельными помывками и крупными кусками)	Варка в воде	Вторые блюда	30-50 мин
То же (цельными помывками для голубцов)	»	»	20-25 мин
То же белокочанная (шпиковать)	»	Супы	20-30 мин
Кольраби (полукружками)	»	Вторые блюда и гарниры	8-10 мин
Капуста цветная	»	»	20 мин
Капуста брюссельская	»	»	12 мин
Салатно-шпинатные овощи			
Шпинат	Варка	Супы	8-10 мин
Щавель	»	»	5-7 мин
Шпинат, щавель	Припускание	Супы, вторые блюда	8-12 мин
Луковые овощи			
Лук-порей шпиковать	Пассерование	Супы	15-20 мин
Лук репчатый, мелко нашинкованный	»	»	10-15 мин
То же	»	Соусы	15-20 мин
Лук репчатый, нарезанный кольцами	Жаренье во фритюре	Гарниры	5-8 мин
Лук-севек нашинкованный	Пассерование	»	15-20 мин
Десертные овощи			
Ревень очищенный	Варка в воде	Компот, икре, супы	5-10 мин
Томатные овощи			
Перец сладкий свежий	Запекание	Вторые блюда	15-20 мин
Плывущие овощи			
Тыква, нарезанная кубиками	Припускание	Вторые блюда	15-20 мин
Кабачок, нарезанный кубиками	»	Вторые блюда и гарниры	15-20 мин
Бобовые овощи			
Горох овощной (лопата) свежий	Варка	Супы	8-10 мин
Горох зеленый сушеный	»	Гарниры	1 и 45 мин 2 и 15 мин
Фасоль овощная (лопата) свежая	»	»	8-10 мин

1	2	3	4
---	---	---	---

Делкатесные овощи

Артемизон	Варка в воде	Вторые блюда и гарниры	25-35 мин
Спаржа очищенная	»	»	20-30 мин

Зерновые овощи

Кукуруза (початками)	Варка	Вторые блюда и гарниры	1 ч - 1 ч 30 мин
----------------------	-------	------------------------	------------------

Грибы

Белые свежие	»	Супы и вторые блюда	35-45 мин
Белые сушеные	»	То же и соусы	1 ч 30 мин 2 ч
Белые свежие надрезанные	Жаренье	Вторые блюда и гарниры	15-20 мин
Шампиньоны свежие	Варка	Супы и вторые блюда	20-25 мин
Шампиньоны свежие надрезанные	Жаренье	Вторые блюда и гарниры	15-20 мин
Шампиньоны свежие	Припускание	Супы и вторые блюда	5-10 мин

Мясные из теста

Пирожки печенье из дрожжевого теста	Выпекание	—	8-10 мин
Пирожки печенье из пресного слоеного теста	»	—	20-25 мин
Пирожки печенье слоеные из пресного теста	»	—	10-12 мин
Ватрушки	Выпекание	—	6-8 мин
Расстегаи	»	—	8-10 мин
Куплеты	»	—	45-60 мин
Колбасные, мясные изделия, запекаемые в тесте	»	—	20-30 мин
Профитроль	»	—	30-35 мин
Болованы	»	—	25-30 мин

НОРМЫ ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

Таблица "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд" составлена исходя из требований, предъявляемых к качеству продуктов действующей нормативно-технической документацией, на основе норм взаимозаменяемости продуктов, действующих в системе общественного питания и пищевой промышленности, с учетом отходов и потерь при кулинарной обработке заменяемых продуктов.

В таблице предусмотрена взаимозаменяемость продуктов одного наименования, находящихся в различной степени готовности (горошек зеленый свежий, консервированный) или относящихся к одной группе товаров (молоко цельное, сливки сухие или ступенчатые с сахаром).

В графу 2 "Наименование заменяемых продуктов" включены продукты, входящие в состав рецептов блюд, а в графу 4 "Наименование заменяющих продуктов" — другие продукты, которые могут заменить основные продукты, входящие в рецептуру.

Расчет норм взаимозаменяемости произведен с учетом основных физико-химических показателей качества продуктов:

для молочных продуктов — по содержанию сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), жира, влаги;

для различных жиров — по содержанию жира;

при замене свежих овощей на сушеные и консервированные — по содержанию сухих веществ, с учетом отходов и потерь при холодной и тепловой обработке, отходов на маринад и т. д.

Так, например, замена молока коровьего пастеризованного цельного на молоко цельное ступенчатое с сахаром произведена с таким расчетом, чтобы в определенном количестве молока цельного, ступенчатого с сахаром содержалось жира, сахара и СОМО примерно столько же, сколько и в 1 кг молока коровьего пастеризованного цельного.

Наименование продуктов	Эквивалентные количества продуктов, кг	Содержание					
		жира		сахара		СОМО	
		%	кг	%	кг	%	кг
Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	3,2	0,032	—	—	8,1	0,081
Молоко цельное ступенчатое с сахаром	0,38	9,5	0,033	44	0,17	20,0	0,076

Учитывая, что при примерно одинаковом содержании жира и СОМО в эквивалентных количествах того и другого вида молока в ступенчатом молоке содержится 0,17 кг сахара, в таблице предусмотрена замена с указанием на соответствующее уменьшение закладок сахара в рецептурах, где такая замена может быть осуществлена.

При использовании этих норм следует иметь в виду, что пищевая ценность некоторых взаимозаменяемых продуктов неодинакова. Так, например, качество сушеных овощей значительно ниже качества свежих, так как в процессе сушки овощи терпят такие ценные вещества, как витамин С и А. Поэтому при использовании сушеных овощей необходимо восполнить недостаток витаминов. Для этого вводят в меню блюд, богатые витаминами, — кисели, напитки из шиповника, натуральные соки из фруктов, томатов и т. п. При отсутствии этих продуктов необходимо витаминизировать пищу препаратами витаминов в соответствии с действующей инструкцией.

НОРМЫ ВЗАИМОЗАМЕЯЕМОСТИ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

№№ п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование замещающих продуктов	Эквивалент- ная масса продуктов брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5	6
1.	Яйца без скорлупы	1,00	Яичный порошок	0,28	В блиндах из яиц, запеканках, мучных изделиях, для панировки и изделий, в старом блиндах
2.	То же	1,00	Яичный мелкий морозильный	1,00	То же
3.	Жиры животные топленые пшеницы	1,00	Жир топленый сельскохозяйственной птицы	1,00	В блиндах и изделиях из сельскохозяйственной птицы дичи и мяса
4.	Жиры животные топленые пшеницы	1,00	Масло коровье топленое	1,02	В супах, соусах, мясных рыбных, овощных блюдах, гарнирах и др.
5.	То же	1,00	Мargarin столовый	1,22	То же
6.	Шпик	1,00	Внутренний жир сельскохозяйственной птицы (внутренний)	0,93	В блиндах из птицы и дичи и изделиях из рубленого мяса
7.	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,82	В супах, гарнирах, паштетах
8.	То же	1,00	Margarin столовый	0,98	В супах, гарнирах, паштетах
9.	Масло коровье несоленое вологодское	1,00	Масло крестьянское	1,13 [*]	В кулинарных изделиях и блюдах (кроме заправочный блюд при отпуске)
10.	То же	1,00	Масло коровье лебедельское	1,06	То же
11.	То же	1,00	Масло коровье соленое (с уменьшенном закваски соли в рецептуре на 0,02 кг)	1,00	В фаршах, блинах, оладьях
12.	То же	1,00	Масло коровье топленое	0,84	В фаршах, блинах, оладьях и для заправки кулинарных изделий
13.	То же	1,00	Жир топленый сельскохозяйственной птицы	0,83	В блиндах из птицы и дичи бобовых, в рассыпчатых кашах

* При использовании жира для жарки при отпуске блюд полярства замещенного и замененного жира допускается.

1	2	3	4	5	6
14.	Масло коровье несоленое, экологическое	1,00	Маргарин столовый	1,01*	В кашах, блюдах на гарнир и гарнирах (кроме заправки блюд при отпуске)
15.	Маргарин	1,00	Маргарин безмолочный	1,00	В овощных, рыбных, мясных блюдах, мучных изделиях и др.
16.	То же	1,00	Масла растительные рафинированные	0,84	В рассыпчатых кашах, супах и блюдах на бобовых, в гесте для простых и столовых пирожков
17.	Масло подсолнечное	1,00	Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, овсяное	1,00	В холодных блюдах, мучных изделиях, маринадах, блюдах на рыби и др.
18.	Масло подсолнечное рафинированное	1,00	Масло подсолнечное нерафинированное	1,00	В маринадах, некоторых соусах, холодных, овощных, рыбных блюдах, мучных изделиях
19.	Кухонные жиры**	1,00	Пищевые топленые жиры (говяжий, свиной, бараний)	1,00	В блюдах на круп, мясных, рыбных, овощных и других блюдах
20.	То же	1,00	Шпик	1,25	В супах, мясных, рыбных, овощных и других блюдах
21.	Кухонные жиры	1,00	Масло коровье топленое	1,02	В супах, мясных, рыбных, овощных и других блюдах
22.	То же	1,00	Маргарин столовый	1,22	То же
23.	То же	1,00	Масло подсолнечное	1,00	В мясных, овощных, рыбных блюдах
24.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладок в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах на пшеничной, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
25.	То же	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах на пшеничной, сладких блюдах, мучных изделиях, овощных блюдах, гарнирах и др.

* При использовании жиров для заправки при отпуске блюд количества заварочного и заливочного жиров определяются.

** Кухонные жиры Восточный и корейский не применяются для жарения рыбы, тварюшек и некоторых овощных блюд (котлет морковных, салатовых, запеканок).

1	2	3	4	5	6
26.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличенным содержанием в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супы, соусы, сладких блюд, блюд на яд, мучных изделиях, кашах
27.	То же	1,00	Сыворотка (с уменьшенным содержанием в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,042 кг)	0,16	В молочных кашах и мучных кулинарных изделиях
28.	То же	1,00	Молоко цельное густое с сахаром (с уменьшенным содержанием в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах и напитках (кроме молочных коктейлей)
29.	То же	1,00	Молоко густое стерилизованное в банках	0,46	В супы, соусы, в сладких блюдах, мучных изделиях и напитках (кроме молочных коктейлей) и др.
30.	То же	1,00	Сыворотка густая с сахаром (с уменьшенным содержанием в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,07 кг и сахара на 0,18 кг)	0,48	В молочных кашах, мучных изделиях
31.	Творог жирный (содержание жира не менее 18%)	1,00	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%) увеличенным содержанием в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,12 кг	0,88	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
32.	Творог полужирный (содержание жира не менее 9%)	1,00	Творог нежирный (с увеличенным содержанием в рецептуре масла на 0,18 кг коровьего несоленого)	0,89	В кулинарных изделиях и блюдах из творога
33.	То же	1,00	Масса творожная полужирная без наполнителей (с увеличенным содержанием в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,03 кг и уменьшенным содержанием сахара на 0,16 кг)	0,97*	То же

* При использовании массы творожной с другим содержанием жира или без жира массу следует устанавливать на месте взвешивания продукта.

1	2	3	4	5	6
34.	Рыба речная	1,00	Креветки	1,00	В холодных и вторых горячих блюдах из морепродуктов
35.	Вяленая сыра	1,00	Вяленая говяжья	0,25	В супах и фаршах
36.	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,00	Дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	Для приготовления напитков, мучных изделий
37.	Сухари пшеничные высшего сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	1,56	Для панирования кулинарных изделий
38.	Сахар-песок	1,00	Рафинированная пудра	1,00	В сладких блюдах, закусках, пудингах
39.	Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
40.	Крахмал картофельный сухой (20%-ной влажности)	1,00	Крахмал картофельный сырец (50%-ной влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
41.	Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
42.	Картофель свежий продовольственный	1,00	Пюре картофельное сухое	0,25	В супах-пюре, блюдах из отварного протертого картофеля
43.	Брюква столовая свежая	1,00	Копраби-свежая	1,22	В заправочных супах, гарнирах, блюдах из овощей
44.	Горошек зеленый (консервы)	1,00	Горох овощной (посыпка) свежий	0,82	В холодных блюдах, супах, овощных блюдах, гарнирах
45.	То же	1,00	Фасоль овощная (посыпка) свежая	0,82	То же
46.	То же	1,00	Зеленый горошек свежий быстрозамораживаемый	0,71	То же
47.	Масло	1,00	Оливки	1,00	В холодных блюдах, блюдах из рыбы, соленьях
48.	То же	1,00	Каперсы	1,00	В соленьях
49.	Зелень укропа петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа петрушки, сельдерея высушенная солью (с уменьшенным содержанием соли в рецептуре на 0,29 кг)	1,00	Для ароматизации бульонов, супов, соусов

1	2	3	4	5	6
50.	Зелень укропа петрушки, сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа петрушки, сельдерея мелкоизмельченная солим (с уменьшением закладки сред в рецептуре на 0,22 кг)	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
51.	Зелень укропа петрушки сельдерея свежая	1,00	Зелень укропа петрушки сельдерея мелкоизмельченная быстрозамороженная	0,76	Для ароматизации бульонов, супов, соусов
52.	Щавель свежий	1,00	Щавель из щавеля (консервы)	0,40	В супах с использованием щавеля
53.	Щипчат свежий	1,00	Щавель из щипчата 0,40 (консервы)	0,40	В супах с использованием щипчата, овощных блюдах
54.	Маринované или консервированные (целые или резаные)	1,00	Патиссоны маринованные или консервированные (целые или резаные)	1,00	В холодных блюдах гарнирах
55.	Капуста белокочанная свежая	1,00	Капуста белокочанная сушеная	0,074	В супах
56.	Капуста цветная свежая	1,00	Капуста цветная маринованная	0,85	В салатах, супах, овощных блюдах, гарнирах
57.	Лук репчатый свежий	1,00	Лук зеленый свежий	1,05	В салатах
58.	То же	1,00	Лук репчатый сушеный	0,14	В супах, соусах, тушеных блюдах
59.	То же	1,00	Лук репчатый маринованный	1,53	В холодных закусках, гарнирах
60.	То же	1,00	Лук репчатый пассерованный (30%-ной ужири) быстрозамороженный (с уменьшением закладки в рецептуре маргарине на 0,08 кг)	0,63	В супах, соусах, фаршах
61.	Лук репчатый свежий	1,00	Лук репчатый пассерованный (30%-ной ужири) быстрозамороженный (с уменьшением закладки в рецептуре маргарине на 0,09 кг)	0,43	В супах, соусах, фаршах
62.	Лук-порей свежий	1,00	Лук зеленый свежий	0,95	В супах, холодных блюдах гарнирах, блюдах из овощей

1	2	3	4	5	6
63.	Морковь столовая свежая	1,00	Морковь столовая сушеная	0,11	В супах, соусах, густых блюдах
64.	То же	1,00	Морковь гарнирная (консервы)	1,40	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая
65.	То же	1,00	Морковь бланшированная быстрозамороженная	0,80	В рецептурах, где используется морковь столовая свежая
66.	То же	1,00	Морковь пассерованная быстрозамороженная (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,08 кг)	0,55	В супах, соусах, гарнирах
67.	Огурцы соленые	1,00	Огурцы консервированные или маринованные	1,64	В салатах, винегретах, супах и соусах
68.	Огурцы соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	Помидоры соленые или маринованные (масса нетто)	1,00	В салатах, винегретах
69.	Огурцы соленые	1,00	Помидоры консервированные (целые, резаные)	1,73	В холодных блюдах, гарнирах
70.	То же	1,00	Кабачки консервированные	1,67	То же
71.	Пенки маринованные	1,00	Пенки маринованные	1,00	То же
72.	Пастернак, петрушка, сельдерей корневые свежие	1,00	Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	0,15	В супах, соусах, при тушении мяса, рыбы, овощей
73.	Петрушка корневая свежая	1,00	Белые корни петрушки пассерованные быстрозамороженные (с уменьшением закладки в рецептуре маргарина на 0,07 кг)	0,48	То же
74.	Перец сладкий стручковый	1,00	Перец сладкий маринованный целый	1,53	В холодных овощных блюдах, гарнирах
75.	То же	1,00	Перец сладкий маринованный половинками	1,4	В холодных, овощных блюдах, гарнирах
76.	Помидоры свежие	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	0,46	В супах, соусах и при тушении овощей
77.	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,37	То же

1	2	3	4	5	6
76.	Помидоры свежие	1,90	Сок томатный натуральный*	1,22	В супах, соусах и при тушении овощей
77.	То же	1,00	Консервы Томаты натуральные целые (округлые плоды)	1,70	В жидких блюдах и гарнирах
80.	То же	1,00	Консервы Томаты натуральные (сплюснутые плоды)	1,42	То же
81.	Фасоль столовая свежая	1,00	Борщовая столовая свежая	0,96	В заправочных супах, гарнирах, блюдах из овощей
82.	То же	1,00	Копченая свежая	1,18	То же
83.	Свекла столовая свежая	1,00	Свекла столовая сушеная	0,13	В борщах и свиномыках
84.	То же	1,00	Свекла гарнирная или маринадная (консервы)	1,40	В блюдах, где используется свекла столовая свежая
85.	То же	1,00	Свекла бланшированная быстрозамороженная	0,80	То же
86.	Чеснок свежий	1,00	Приправа чесночная (с уменьшенным содержанием соли в рецептуре на 0,25 кг)	1,04	В блюдах, где используется чеснок свежий
87.	Грибы белые свежие	1,00	Шампиньоны свежие	1,07	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах
88.	Шампиньоны свежие	1,00	Грибы белые сушеные	0,27	В супах, соусах, вторых блюдах и фаршах
89.	То же	1,00	Шампиньоны консервированные	0,71	То же
90.	Яблоки свежие	1,00	Яблоки шпиге половинками, четвертушками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8 → 0,75	В сладких блюдах
91.	Тростник свежий (листья неоплодотворенные)	1,00	Листья фруктовый	0,25	То же

* Расчет нормы заправки производится в соответствии с ГОСТ 937-72.

→ Значение — масса яблок при равномерном полуфактурата из воздуха — масса яблок при равномерном полуфактурата в сахарном сиропе.

1	2	3	4	5	6
92.	Брускетта свиная	1,00	Клюква свиная	1,00	В салатик из капусты и в сладком блюде
93.	Урок	1,00	Курата, кайса	0,75	В пудингах, соусы, сладком блюде
94.	Виноград сушеный (кюном, саба)	1,00	Цукаты, кайса, курата	1,00	То же
95.	Ядро ореха миндаля сладкого	1,00	Ядро грецких орехов фундука, арахиса	1,00	В сладком блюде, пудингах
96.	Повидло, джем	1,00	Маринаты: фруктово-ягодный (резной)	0,84	В сладком блюде
97.	То же	1,00	Варенье без косточек	1,00	То же
98.	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%	1,00	Сок томатный натуральный	2,66	В супах, соусы и при тушении мяса, рыбы, овощей и т. д.
99.	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15%	0,80	То же
100.	То же	1,00	Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20%	0,60	То же
101.	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 25-30%	0,40	То же
102.	То же	1,00	Томатная паста с содержанием сухих веществ 35-40%	0,30	То же
103.	То же	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 27-32% (с уменьшением содержания соли в рецептуре на 0,04 кг)	0,4	То же
104.	То же	1,00	Томатная паста соленая с содержанием сухих веществ 37% (с уменьшением содержания соли в рецептуре на 0,03 кг)	0,3	То же
105.	То же	1,00	Соус томатный острый	0,41	То же
106.	Соус томатный острый	1,00	Соус Кубанский	1,00	То же

1	2	3	4	5	6
107.	Соус Южный	1,00	Соусы: Восток, Московский, Любительский, Столовый	1,00	В холодных блюдах, соусы блюд из рыбы, соленьях
108.	Острый томатный подливка	1,00	Барбекю: сушеный	0,05	В национальных блюдах
109.	Алекс	1,00	Тыкв, бобы	1,00	То же
110.	Ванилин	1,00	Ванильный сахар	20,0	В сладких блюдах
111.	То же	1,00	Ванильная эссенция	12,7	То же
112.	Чай черный байховый переработанный	1,00	Чай листовый черный	1,00	В напитках
113.	Кофе натуральный жареный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	То же
114.	Мадера	1,00	Португалия	1,00	В соусы
115.	Уксус спиртовой натуральный пищевой 3%-ый	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 6%-ый	0,50	При заправке первых блюд холодных блюд при изготовлении растворов уксуса, для маринадов
116.	То же	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 9%-ый	0,33	То же
117.	Уксус спиртовой натуральный пищевой 3%-ый	1,00	Уксус спиртовой натуральный пищевой 12%-ый	0,25	При заправке первых блюд холодных блюд, при изготовлении растворов уксуса, для маринадов
118.	То же	1,00	Уксусная эссенция 80%-ая	0,04	То же
119.	То же	1,00	Кислота лимонная пищевая	0,03	В блюдах и напитках, где используется уксус
120.	Кислота лимонная пищевая	1,00	Кислота яблочная пищевая	1,00	В блюдах и напитках, где используется лимонная кислота
121.	Желатин	1,00	Агаронд	0,70	В сладких и мясных блюдах

Сухое молоко. Для получения одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г просеянного молочного порошка и 900 г кипяченой воды (60-70°C). При температуре воды выше 70°C белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводит в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем, помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 мин в прохладное место.

Сухие сливки разводят так же, как сухое молоко.

Сушеные овощи, Морковь, свеклу и другие сушеные овощи перед использованием перебирают, промывают и заливают холодной водой для набухания (на 3-4 ч). При набухании овощи увеличиваются в объеме в 3-4 раза. Варят сушеные овощи в той же воде в течение 20-30 мин. При изготовлении борща сушеные овощи (морковь, лук) после набухания можно пассеровать.

Сухое картофельное пюре. В зависимости от назначения сухое картофельное пюре восстанавливают с большим или меньшим количеством жидкости. Количество жидкости определяют, увеличив количество картофельных гранул (или хлопьев), замочивших свежий картофель в рецептурах блюд, на жидкостный коэффициент.

Наименование сухого картофельного пюре	Жидкостный коэффициент	
	для блюд жаренья, запеченный, фаршей	для картофельного пюре (гарежа)
Картофельные хлопья	3	4
Картофельные гранулы	3	4

При восстановлении картофельных хлопьев в кипящую воду, охлажденную до 80°C, или в смесь воды с молоком (согласно рецептуре) добавляют растопленное масло коровье несоленое или маргарин и соль. Подготовленную смесь постепенно выливают в кастрюлю или сотейник с дном большого диаметра и одновременно при помешивании засыпают хлопья. Кастрюлю (или сотейник) закрывают крышкой и выдерживают при 80°C в течение 3-5 мин до полного восстановления сухого картофельного пюре.

Картофельные гранулы восстанавливают следующим образом: в кастрюлю или сотейник с дном большого диаметра вливают воду или смесь воды с молоком, доводят до кипения, добавляют соль и растопленное масло коровье несоленое или маргарин. В подготовленную смесь всыпают гранулы, доводят до кипения и варят, непрерывно помешивая, в течение 10-15 мин.

Приготовление зелени. Заготовку протертой зелени впрок следует производить в соответствии с ОСТ 18-109-73 "Полуфабрикаты для общественного питания. Зелень, консервированная поварской солью".

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	6
БУТЕРБРОДЫ	6
1. Бутерброды с маслом	8
2. Бутерброды с ложком или повидлом	8
3. Бутерброды с сыром	8
4. Бутерброды с отварными мясными продуктами	8
5. Бутерброд с жареными мясными продуктами	9
6. Бутерброды с паштетом	9
7. Бутерброды с мясными кулинарными изделиями	9
8. Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	9
9. Бутерброды с отварной рыбой	10
10. Бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами	10
11. Бутерброды с рыбными консервами	11
12. Бутерброды с икрой зернистой или пастоной	11
13. Бутерброды с икрой икрой	11
14. Бутерброды с сельдью или копченой	11
15. Бутерброды с копченой и икрой	12
16. Бутерброды с заливной рыбой или мясом, или заливом	12
17. Бутерброды с паштетом и икрой	12
18. Ассорти рыбное на хлебе	12
19. Ассорти мясное на хлебе	13
20. Закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами	13
21. Закрытые бутерброды с сыром	14
22. Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями	14
23. Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами	14
БАЖЕВНЫЕ ЗАКУСКИ	15
24. Кашлы с сыром	16
25. Кашлы с сыром и окороком	16
26. Кашлы с булешной и окороком	16
27. Кашлы с паштетом	16
28. Кашлы с икрой и северной	16
29. Кашлы с икрой, семгой и осетром	16
30. Кашлы с пастоной икрой	16
31. Кашлы с копченой и икрой	16
32. Корзиночки с салатом	18
33. Корзиночки с паштетом	18
34. Корзиночки с заливом или икрой	18
35. Корзиночки с креветками, кальмарами или морскими гребешком	18
36. Вокочины с салатом	18
37. Вокочины с икрой	18
38. Вокочины с курицей	18
39. Вокочины с окороком	18
40. Вокочины с семгой или икрой	18
41. Масло (порционная)	19
42. Сыр (порционный)	19
43. Икра (порционная)	19
44. Рыба соленая (порционная)	20
45. Рыба холодного копчения (порционная)	20
46. Рыба горячего копчения (порционная)	20
47. Рыбные консервы (порционная)	20
48. Колбасы (порционная)	21
49. Осетр или корейка, или грудка, или филе с гарниром	21
50. Консервы овощные закусочные (порционная)	22
51. Салат датско-шведский из морской капусты (консервы)	22
САЛАТЫ И ВЯЧЕГРЕТЫ	22
52. Салат зеленый	23

53. Салат зеленый с огурцами	23
54. Салат зеленый с огурцами и помидорами	24
55. Салат из соевого огурца	24
56. Салат из соевых огурцов с луком	24
57. Салат из зеленого лука	24
58. Салат из свежих помидоров	24
59. Салат из свежих помидоров и огурцов	25
60. Салат из свежих помидоров и яблок	25
61. Салат из свежих помидоров со сливками перцем	25
62. Салат "Весты"	25
63. Салат из сырых овощей	26
64. Салат из репика	26
65. Репик с маслом	26
66. Репик с маслом	26
67. Репик с огурцами и яблоком	27
68. Салат из цветной капусты, помидоров и желтого	27
69. Салат из цветной капусты, овощей, грибов и яиц	27
70. Салат "Летний"	28
71. Салат картофельный	28
72. Салат картофельный с сельдью	28
73. Салат картофельный с огурцами или капустой	28
74. Салат картофельный с грибами	29
75. Салат картофельный с грибами или кальмаром или морские гребешком	29
76. Салат картофельный с яблоками	30
77. Салат из овощей	30
78. Салат из овощей с капустой морской	30
79. Салат из белокачанной капусты	31
80. Салат из краснокочанной капусты	31
81. Салат из квашеной капусты	31
82. Салат витаминный	32
83. Салат витаминный	32
84. Салат витаминный	32
85. Маринованная свекла	33
86. Салат из маринованной свеклы с кремом	33
87. Салат из маринованной свеклы с яблоками	33
88. Салат из свеклы с сыром и чесноком	34
89. Репка с маслом или сметаной	34
90. Салат из репки с жареным луком	34
91. Салат из репки с овощами	34
92. Салат из моркови или из моркови с яблоками, или фенхелем, или черносочном	35
93. Грибы маринованные или соевые с луком	35
94. Салат с рыбой горячего копчения или маринованными	35
95. Салат рыбный	36
96. Салат рыбный диетический	36
97. Салат кефирный	37
98. Салат столичный	37
99. Салат с ячневой или пшеном	38
100. Винегрет овощной	38
101. Винегрет с сельдью	39
102. Винегрет с грибами	39
103. Винегрет с рыбой горячего копчения	39
104. Винегрет с кальмаром или морской капустой	39
105. Винегрет рыбный	40
106. Винегрет мясной	40
107. Салат яичный	41
108. Яйца под майонезом с гарниром	41
109. Рубленые яйца с маслом и луком	41
110. Яйца фаршированные сельдью и луком	41
111. Яйца с икрой или маслом селедочным	42
Блюда из овощей и грибов	42
112. Тыква в маринаде	42
113. Тыква маринованная	42
114. Баклажаны тушеные с помидорами	43

115. Пампурсы, фаршированные яйцом и луком	43
116. Пампурсы, фаршированные грибами	43
117. Пампурсы, фаршированные мясным или рыбным салом	44
118. Нера баклажанная	44
119. Нера кабачковая	44
120. Нера овощная	45
121. Нера грибная	45
122. Перец, фаршированный овощами	45
123. Кабачком, фаршированными овощами	45
124. Гогошары	45
125. Баклажаны, фаршированные овощами	46
126. Нера свекловичная или морковная	46

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, РЫБНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ 46

127. Семья с гарниром	47
128. Семья с картофелем и маслом	47
129. Семья с луком	47
130. Семья рубленая	47
131. Семья рубленая с гарниром	48
132. Кольца или хавса, или саймы, или толпыка с луком и маслом	48
133. Кольца или хавса, или саймы, или толпыка с отварным картофелем и жареным луком или с картофелем и маслом	48
134. Кольца с яйцом и луком	49
135. Рыба отварная с гарниром и хреном	49
136. Рыба под майонезом	49
137. Морепродукты под майонезом	50
138. Рыба запеченная с гарниром	50
139. Рыба фаршированная запеченная с гарниром	50
140. Жареная рыба под маринадом	51
141. Кребы под маринадом	51
142. Студень рыбный	51
143. Студень из рыбы	52
144. Ассорти рыбное	52
145. Раки вареные	53
146. Кребы со сметаной	53
147. Кребы заливные	53
148. Устрицы	54

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ 54

149. Мясо или дичь, или птица, или кролик отварные с гарниром	54
150. Поросенок отварной с хреном	55
151. Филе птицы или дичи под майонезом	55
152. Мясо или птица, или кролик, или дичь жареные с гарниром	55
153. Ассорти мясное	56
154. Ассорти мясное	56
155. Мясо или дичь, или поросенок заливные	57
156. Заливное из птицы или дичи, или мясных продуктов в форме	57
157. Курица фаршированная (галантин) или поросенок фаршированный	58
158. Филе из кур или дичи фаршированное	59
159. Паглет из печени	59
160. Паглет из дичи или птицы, или мяса в тесте	60
161. Студень из говядины	61
162. Студень из свинины	61
163. Студень из говядины и свинины	61
164. Студень говяжий	61
165. Студень свиной	62
166. Студень из свиных голов	62
167. Студень из субпродуктов птицы	62

СУПЫ 63

ГОРЯЧИЕ СУПЫ 63

Нормы закладки продуктов на порцию супа (500 г)	64
Использование консервов	68

Приготовление бульона	68
168. Бульон костный	69
ЗАПРАВочНЫЕ СУПЫ	70
БОРЩИ	70
169. Борщ	71
170. Борщ с капустой и картофелем	71
171. Борщ с картофелем	72
172. Борщ с мясным и грибами	72
173. Борщ московский	72
174. Борщ флотский	73
175. Борщ с фасолью	73
176. Борщ с фасолью и картофелем	74
177. Борщ сибирский	74
178. Фришвальская мясная	75
179. Борщ с клецками	75
180. Борщ зеленый	75
181. Борщ летний (с ботвой свеклы)	76
182. Борщ из сушеных овощей	76
183. Борщ украинский	77
184. Пангупток с чесноком	77
185. Борщ болгарский с галушками	78
ЩИ	78
186. Щи из свежей капусты	79
187. Щи из свежей капусты с картофелем	79
188. Щи зеленые	80
189. Щи из шавеля	80
190. Щи из сушеной овощей	80
191. Щи из квашеной капусты	81
192. Щи суповые	81
193. Щи из квашеной капусты с картофелем	82
194. Щи по-уральски (с крупой)	82
РАСОЛЫ-ЩИ	83
195. Рассольник	83
196. Рассольник домашний	83
197. Рассольник ленинградский	83
198. Рассольник московский	84
199. Рассольник по-россошански	84
СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОВОЩАМИ, КРУПой, БОБОВЫМИ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	84
200. Суп картофельный	85
201. Суп крестьянский с крупой	85
202. Суп из овощей	86
203. Суп картофельный со шкваром	86
204. Суп картофельный с крупой	86
205. Суп гороховый	87
206. Суп картофельный с бобовыми	87
207. Суп картофельный с консервами из бобовых	88
208. Суп картофельный с макаронными изделиями	88
209. Суп картофельный с мясным фришвальским	88
210. Суп картофельный с рыбными фрикадельками	89
211. Фрикадельки рыбные	89
212. Суп картофельный с грибами	90
213. Суп картофельный с клецками	90
214. Суп картофельный с пышками	90
215. Суп из овощей с фасолью	91
СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, КРУПой И БОБОВЫМИ	91
216. Суп с макаронными изделиями	91
217. Суп с макаронными изделиями и картофелем	92
218. Суп-лапша домашняя	92

219.	Суп-лапша грибная	92
220.	Суп с крупой	93
221.	Суп с крупой и томатом	93
222.	Суп рисовый с мясом	93
223.	Суп пшенный с мясом (дулиш)	94
224.	Суп с крупой и мясными фрикадельками	94
225.	Суп с похлепкой или кашей	94
226.	Суп с бобовыми	95
СОЛЯНКИ		96
227.	Солянка сборная мясная	95
228.	Солянка домашняя	96
229.	Солянка по-петербургски	96
230.	Солянка из шпика или дичи	97
231.	Солянка сборная из субпродуктов	97
232.	Солянка рыбная	98
233.	Солянка венская	98
234.	Солянка грибная	99
СУПЫ МОЛОЧНЫЕ		99
235.	Суп молочный с макаронными изделиями	100
236.	Суп молочный с крупой	100
237.	Суп молочный с кашей и крупой	100
238.	Суп молочный с овощами	101
239.	Суп молочный с кашей	101
СУПЫ-ПОРЕ		101
240.	Суп-поре из картофеля	102
241.	Суп-поре из моркови или репы	102
242.	Суп-поре из разных овощей	103
243.	Суп-поре из кабачков или тыквы	103
244.	Суп-поре из спаржи или цветной капусты	103
245.	Суп-поре из шпината или свеклы	104
246.	Суп-поре из бобовых	104
247.	Суп-поре из белой фасоли	104
248.	Суп-поре из зеленого горошка	105
249.	Суп-поре из свежих грибов	105
250.	Суп-поре из крупы перловой или рисовой	105
251.	Суп-поре из птицы	106
252.	Суп-поре из печени	106
СУПЫ ПРОЗРАЧНЫЕ		106
253.	Бульон мясной прозрачный	107
254.	Бульон из кур или индейки прозрачный	107
ГАРИИНЫ, ПИРОЖКИ, ГРЕВОН К БУЛЬОНАМ		108
255.	Рис запеченный	108
256.	Рис запеченный с овощами	109
257.	Овощи	109
258.	Овощи и зелень	109
259.	Овощи и яйца	110
260.	Капуста цветная или брокколистая	110
261.	Капуста свекловичная и свекла	110
262.	Овощ натуральной	110
263.	Каша из кур с шпинатом-салат	111
264.	Борщик с гренками	111
265.	Суп из свекловичной капусты	111
266.	Рыбный бульон (уха) с фрикадельками	112
267.	Уха с растительными	112
268.	Уха из стерляди или налим или судака, или карася	112
269.	Уха ростовская	113
270.	Уха рыбная	113
ХОЛДОВЫЕ СУПЫ		114
271.	Хлебная каша	114

272. Окрошка мясная	115
273. Окрошка оборная мясная	115
274. Окрошка овощная	115
275. Окрошка уральская	116
276. Окрошка мясная на кефире	116
277. Окрошка оборная мясная на кефире	116
278. Окрошка овощная на кефире	117
279. Борщ коловидный	117
280. Борщ коловидный мясной	117
281. Борщ коловидный рыбный	118
282. Свекольник коловидный	118
283. Щи зеленые с яйцом	118
284. Щи зеленые с мясом	119
285. Щи зеленые с рыбой	119
286. Ботвинья	119

СЛАДКИЕ СУПЫ 120

287. Гармоны и сладкие супы (на порцию 500 г)	120
288. Суп из плодов свежих	121
289. Суп из цитрусовых	121
290. Суп из смеси сухофруктов	121
291. Суп из плодов или ягод сушеных	122
292. Суп из ревеня, турнепса и яблок	122
293. Суп-жоре из плодов или ягод свежих	122
294. Суп-жоре из плодов сушеных	123
295. Суп фруктовый консервированный (полуфабрикат)	123

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ 124

ОТВАРНЫЕ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ 124

296. Картофель отварной	124
297. Картофель отварной с луком или грибами или луком и грибами	125
298. Картофель в молоке	125
299. Картофельное пюре	126
300. Капуста отварная с мясом или соусом	126
301. Тыква отварная	127
302. Горох овсяной отварной	127
303. Фасоль овощная отварная	127
304. Кукуруза отварная	128
305. Стручки отварные	128
306. Артишоки отварные	128
307. Пюре из моркови или свеклы	129
308. Пюре из шпината с яйцом	129
309. Пюре из тыквы	129

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ПРИПУШЕННЫЕ И ТУШЕНЫЕ 130

310. Овощи припущенные	130
311. Капуста белокачанная с соусом	130
312. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе	131
313. Каша из тыквы	131
314. Овощи припущенные в молочном или сметанном соусе	131
315. Капуста тушеная	132
316. Капуста тушеная с грибами	132
317. Свекла тушеная в сметане или соусе	133
318. Свекла тушеная с яблоками	133
319. Морковь тушеная с рисом и черносливом	133
320. Картофель и овощи тушеные в соусе	134
321. Рагу из овощей	134
322. Рагу овощное с кашей	135
323. Картофель тушеный с грибами и луком или луком и помидорами	135
324. Картофель тушеный с сухофруктами	136
325. Грибы с картофелем или с картофелем и помидорами	136

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ 136

326. Картофель, жареный дольками (из отварного)	137
327. Картофель, жареный брусочками или дольками, или кубиками, или ломтиками	137
328. Картофель, жареный во фритюре брусочками	137
329. Картофель жареный с луком или грибами и луком	138
330. Котлеты картофельные	138
331. Котлеты картофельные с творогом	138
332. Зрелы картофельные	139
333. Крокеты картофельные	139
334. Котлеты морковные	140
335. Котлеты свекловичные	141
336. Котлеты капустные	141
337. Шницель из капусты	142
338. Капуста жареная	142
339. Омлет из тыквы	142
340. Помидоры, баклажаны и другие овощи жареные	143
341. Кабачки жареные с помидорами или с помидорами и грибами	143
342. Грибы в сметанном соусе	144
343. Грибы в сметанном соусе с картофелем	144
344. Драники	144

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ 145

345. Картофель, запеченный в сметанном соусе	145
346. Картофель, запеченный в сметанном соусе с грибами или луком, или грибами и луком	145
347. Картофель, запеченный с яйцом и помидорами	146
348. Картофель, запеченный с сыром и грибами	146
349. Картофельное пюре запеченное	147
350. Картофельные пирожки с грибами или морковью, или другим фаршем	147
351. Картофельные запеканки с фаршем	148
352. Картофельные котлеты, запеченные под соусом грибами или сметаной с луком	148
353. Рулет или запеканка картофельные с овощами или овощами и грибами	149
354. Запеканка капустная	149
355. Морковная запеканка с творогом или без творога	150
356. Пудинг из моркови	151
357. Суфле из моркови	151
358. Запеканка из моркови и фасоли	151
359. Запеканка овощная	152
360. Пудинг овощной	152
361. Запеканка из тыквы	153
362. Пудинг из тыквы и яблок	153
363. Солянка овощная	154
364. Голубцы овощные	155
365. Капуста цветная или белокачанная, или сабайская, запеченная под соусом	155
366. Кабачки, запеченные под соусом	156
367. Кабачки и цветная капуста, запеченные под соусом	156
368. Котлеты овощные под молочным соусом	156
369. Грибы в сметанном соусе запеченные	157
370. Помидоры, фаршированные грибами и рисом или рисом и морковью	157
371. Свекла, фаршированная овощами, под соусом	158
372. Перец, фаршированный овощами	158
373. Перец, фаршированный овощами и рисом	159
374. Репя или кабачки, фаршированные овощами и рисом	159
375. Кабачки, фаршированные овощами	160
376. Баклажаны, фаршированные овощами	160
377. Тыква, запеченная с яйцом	161

БЛЮДА ИЗ КРУП 162

КАШИ	162
Каша из крупы, заливочка, соли, расходуемое на приготовление каши	162
РАССЫПЧАТЫЕ КАШИ	164
378. Каши рассыпчатая	164

379. Каша рассыпчатая с луком, шкотом или яйцом	164
380. Каша рассыпчатая с грибами и луком	165
381. Каша рассыпчатая с молотой или печеной	165
382. Хлопья или зерна кукурузные или ячменные и другие с молоком	166
383. Каша рассыпчатая из концентрата	166
ВЯЖУЩИЕ КАШИ	166
384. Каша вязкая	167
385. Каша вязкая с тыквой	167
386. Каша вязкая с черносливом	167
387. Каша вязкая с морковью	167
388. Каша из концентрата вязкая	168
389. Кашки маняые с сыром или со сметаной	168
ЖЕЛТОЕ КАШИ	169
390. Каша желтая	169
ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАШИ	169
391. Крутенок	169
392. Запеканка рисовая, манная, пшеница, пшеничная	170
393. Запеканка рисовая с творогом	170
394. Запеканка рисовая, пшеница, пшеничная с тыквой	171
395. Запеканка со свежими плодами	171
396. Пудинг с консервированными плодами	172
397. Пудинг рисовый, маняый, пшеница	172
КОТЛЕТЫ И БИТОНЧИ	173
398. Биточки или котлеты пшеница, пшеница, овсяные, маняые	173
399. Биточки или котлеты маняые, рисовые	173
400. Котлеты или биточки маняые с творогом	174
401. Котлеты или биточки рисовые пшеница с морковью	174
402. Бобовые отварные	175
403. Бобовые с жаром	175
404. Бобовые с жаром и луком	175
405. Бобовые с котченой грудкой или корейкой	176
406. Бобовые в соусе	176
407. Бобовые в соусе со шпиком	176
408. Бобовые с тушеной капустой	176
409. Пюре из бобовых	177
410. Пюре из бобовых с жаром, с грудкой, с корейкой, со шпиком и луком, с жаром и луком	177
411. Пюре из бобовых и картофеля	177
412. Запеканка из бобовых и картофеля	178
413. Мясароны из пшеницы отварные	179
414. Мясароны отварные с жаром или сметаной	179
415. Мясароны с сыром, брынзой или творогом	179
416. Мясароны с томатом	180
417. Мясароны отварные с овощами	180
418. Мясароны отварные с грибами	180
419. Мясароны с ветчиной и с томатом	180
420. Мясароны запеченные с яйцом	181
421. Мясароны запеченные с сыром	181
422. Мясароны	181
423. Лышешки с творогом	182
БЛЮДА ИЗ ЗАРЕННЫХ ЯИШ	184
424. Яйца вареные	184
425. Яйца с помидорами, фаршированными ветчиной и грибами	184
426. Яйца с ветчиной на грибах	185
427. Яичная кашка (натуральная)	185
428. Яичная кашка с овощами или грибами	186
429. Яичная кашка с мясными продуктами	186
430. Яичница глазунья (натуральная)	186
431. Яичница глазунья со шпиком	187
432. Яичница глазунья с луком	187

432. Яичница глазунья с жареным картофелем	187
434. Яичница глазунья с сыром	187
435. Яичница глазунья с черным хлебом	188
436. Яичница глазунья с овощами или грибами	188
437. Яичница глазунья с мясными продуктами	188
438. Омлет натуральный	189
439. Омлет из яичного порошка	189
440. Омлет со шпиком	189
441. Омлет с луком	190
442. Омлет с сыром	190
443. Омлет, смешанный с мясными продуктами	190
444. Омлет, фаршированный овощами или грибами	191
445. Омлет, фаршированный мясными продуктами	191
446. Омлет, фаршированный жареным	192
447. Омлет с жареным картофелем (запеченный)	192
448. Омлет с морковью (запеченный)	192
449. Омлет с кашей (запеченный)	193
450. Дрочены	193
451. Яичн. запеченные под молочным соусом	193
452. Творожная масса сливочная	194
453. Творожная масса со сметаной	195
454. Творожная масса с зеленым луком	195
455. Творожная масса с мякотью мяк. плавленой	195
456. Творожная масса с орехами	195
457. Творожная масса с вареньем	196
458. Творог с молоком, сметаной, сливками, сахаром или сметаной и сахаром	196
459. Творог с сыром	196
460. Творог со свежей зеленью	197
461. Вареники лепные (полуфабрикат)	197
462. Вареники лепные отварные	197
463. Сырники из творога	197
464. Сырники из творога и картофеля	198
465. Сырники с морковью	198
466. Сырники по-польски	199
467. Пудинг из творога (запеченный)	199
468. Пудинг из творога (варенный на пару)	200
469. Запеканка из творога	201
470. Крем творожный	201

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 202

РЫБА ОТВАРНАЯ 203

471. Рыба (филе) отварная	203
472. Рыба (непастованные кусками) отварная	203
473. Рыба (шпиком с головой) отварная	204
474. Рыба (семейства осетровых) отварная	204
475. Рыба соевая отварная	204

РЫБА ПРИПУШЕННАЯ 205

476. Рыба (филе) припущенная	206
477. Рыба (семейства осетровых) припущенная	206
478. Рыба (непастованные кусками) припущенная	207
479. Рыба припущенная с соусом белое вино	207
480. Рыба припущенная с соусом белым с рассолом	208
481. Рыба по-русски	209
482. Рыба, припущенная в масле	210
483. Филе из рыбы фаршированное	210
484. Судак, нельма, щука, фаршированные (целиком)	211
485. Сазан, судак, треска (непастованные кусками) фаршированные	212

РЫБА ТУШЕНАЯ 212

486. Рыба, тушеная в томате с овощами	213
487. Рыба соевая, тушеная в томате с овощами	214

РЫБА ЖАРЕНАЯ 214

488. Рыба жареная	215
489. Рыба жареная целиком	216
490. Рыба (семейства осетровых) жареная	216
491. Рыба жареная с луком по-ленинградски	216
492. Рыба жареная с греческой кашей и сметанным соусом	217
493. Рыба (семейства осетровых), жаренная звеном	217
494. Рыба, жаренная во фритюре	218
495. Рыба жареная с зеленым маслом	219
496. Килька, ханса, толма, жаренные во фритюре	219
497. Рыба жареная гратен	219
498. Рыба, жаренная на вертеле	220
499. Рыба в тесте жареная	220
500. Подмарка по рыбе	221
501. Эросы донские	221

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 222

502. Рыба запеченная с картофелем по-русски	223
503. Рыба запеченная с яблоком	223
504. Рыба, запеченная в сметанном соусе	224
505. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски	224
506. Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами	225
507. Рыба запеченная с мюслинами	226
508. Рыба запеченная под молочным соусом	227
509. Солонка из рыбы на сковороде	227

БЛЮДА ИЗ КОЛЛЕКТНОЙ МАССЫ 228

510. Коллеты или биточки рыбные	229
511. Шаннель рыбной натуральной	229
512. Рулет из рыбы	230
513. Эросы рыбные рубленные	231
514. Тельное из рыбы	232
515. Хлебцы рыбные	233
516. Тертеля рыбные	233
517. Фрикадельки рыбные с томатным соусом	234

БЛЮДА ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ 235

518. Консервы рыбные с гарниром	235
519. Картофельная запеканка с рыбными консервами	235
520. Солонка из рыбных консервов на сковороде	236

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ 236

521. Крабы с рисом и соусом	236
522. Морской гребешок отварной с соусом	237
523. Креветки отварные натуральные	237
524. Креветки с соусом	237
525. Креветки с рисом	238
526. Креветки, тушеные под сметанным или молочным соусом	238
527. Кальмары в томатном или сметанном соусе	238
528. Третьяки по-дальневосточному	239
529. Лангусты с рисом и соусом	239

БЛЮДА ИЗ РАКОВ 240

530. Раки отварные	240
531. Раки в виде или хлебом квасе	240

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 241

ОТВАРНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ 241

532. Мясо отварное	241
533. Баранина, говядинка отварные с овощами	242
534. Язык отварной с соусом	243
535. Окорок, рулет, корейка, грудинка отварные	243
536. Сосиски, сардельки отварные	244
537. Рулет из рубца	244
538. Рубцы в соусе	244

539. Мотги отварные	245
540. Вымя отварное в соусе	245
541. Котлеты натуральные яловые	246
ЖАРЕННОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ	246
542. Мясо жаренное крупным куском	247
543. Мясо жаренное крупным куском, шингованное	248
544. Грудка, фаршированная кашей	248
545. Грудка, фаршированная рыбом и печенью	248
546. Грудка, фаршированная мясом с рыбом или мясом	249
547. Поросенок жареный	249
548. Бифштекс	250
549. Бифштекс с яйцом	250
550. Бифштекс с луком	250
551. Филе	251
552. Филе с соусом	251
553. Филе с грибами и соусом	251
554. Филе с помидорами и соусом	252
555. Лангет	252
556. Лангет с помидорами	252
557. Лангет с соусом	253
558. Антрекот	253
559. Антрекот с яйцом	253
560. Антрекот с луком	254
561. Бефстроганов	254
562. Пашарма	254
563. Шашлык из баранины, говядины или свинины	255
564. Шашлык из говядины	256
565. Котлеты натуральные	256
566. Окорок жареный с помидорами или луком	256
567. Колбаса, сардельки, сосиски жареные	257
568. Колбаса жареная по-ленинградски	257
569. Эскалон	258
570. Эскалон с соусом	258
571. Эскалон с помидорами	258
572. Мясо жареное с соусом астрагон	259
573. Котлеты отбивные	259
574. Шницель	260
575. Ромштекс	260
576. Мотги жареные	261
577. Почки жареные с помидорами или лимонным соком	261
578. Почки с грибами в соусе красном с вином	262
579. Почки жареные желтком	262
580. Печень жареная в соусе	262
581. Печень жареная с луком или луком	263
582. Печень по-строгановски	263
583. Вымя жареное	263
584. Мотги, сердце, жаренные во фритюре	264
585. Грудка баранины или телячья, жаренная во фритюре	264
ТУШЕНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ	265
586. Мясо тушеное	266
587. Мясо шингованное	266
588. Мясо духовое	267
589. Зразы отбивные	267
590. Жаркое по-домашнему	268
591. Гуляш	268
592. Печень, тушенная в соусе	269
593. Сердце, легкое и другие субпродукты в соусе	269
594. Сачинья, окорок, колбаса и другие мясoproductы, тушенные с капустой	270
595. Рагу из баранины или свинины	270
596. Азу	271
597. Говядина тушенная с черносливом	271
598. Говядина в кисло-сладком соусе	272

599. Говядина в красном мяско-сладком соусе	272
600. Грудка в соусе	272
601. Плов	273
602. Почин по-русски	273
603. Мясо деликатесное	273
БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА	274
604. Бифштекс рубленый	275
605. Бифштекс рубленый с яйцом или луком	275
606. Котлеты натуральные рубленые	275
607. Шницель натуральной рубленый	276
608. Котлеты биточек, шницель	276
609. Котлеты, биточек (особые)	277
610. Котлеты мясные	277
611. Котлеты домашние	278
612. Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казачьи)	278
613. Котлеты рубленые запеченные с мясным соусом	279
614. Зрлы рубленые	279
615. Зрлы из говядины, фаршированные рисом (паровые)	280
616. Рулет с макаронами или яйцом	280
617. Рулет с луком и яйцом	281
618. Тефтели	281
619. Тефтели	282
620. Фрикадельки в соусе	283
621. Биточки паровые	283
622. Отвары из печени	283
623. Кисель из говядины	284
624. Пудинг из говядины	284
625. Биточки по-селянски	285
МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ	286
626. Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами	286
627. Макароны с мясом или субпродуктами	287
628. Говядина в луковом соусе запеченная	287
629. Баранина или телятина, запеченные в молочном соусе	288
630. Соленик сборный на оговорке	288
631. Котлеты натуральные в соусе запеченные	289
632. Язык с картофелем в соусе запеченный	289
633. Моги в молочном соусе запеченные	290
634. Почин с оговорком, изюмом и грибами в соусе запеченные	290
635. Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом	291
636. Голубцы с мясом и рисом	292
637. Птица, аичь или кролик отварные с гарниром	293
638. Птица или дичь под паровым соусом с грибами и рисом	294
639. Птица или дичь в соусе красном с эстрагоном	294
640. Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами	295
641. Свинья из курицы или индейки (птица в образном соусе)	296
642. Рагу из птицы, аичь, кролика или субпродуктов	296
643. Птица или кролик, тушеные в соусе	297
644. Дичь, тушенная в соусе	297
645. Плов из птицы, дичи или кролика	298
646. Плов из птицы, дичи или кролика	298
647. Дичь тушенная с рисом	299
648. Гусь, утка по-домашнему	299
649. Птица или кролик, тушенная в соусе с овощами	299
650. Птица, тушенная в соусе красном с эстрагоном	300
651. Птица или кролик жареные	300
652. Гусь, утка фаршированные	301
653. Дичь жареная	302
654. Дичь жареная в соусе сметанным	302
655. Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами	302
656. Котлеты натуральные из филе птицы, дичи или кролика с гарниром	303
657. Котлеты из филе птицы, дичи или кролика, фаршированные соусом молочным с грибами	303

658. Котлеты из филе птицы или дичи фаршированные печенью	304
659. Котлеты по-киевски	305
660. Котлеты из филе птицы или дичи фаршированные жареным	305
661. Птица, дичь или кролик по-столичному	306
662. Кролик на вертеле	306
663. Кролик по-любительски	306
664. Птица или кролик, жаренные во фритюре	307
665. Волонды с птицей или дичью и грибами	307
666. Корзиночки с фаршем из птицы или дичи (из 5 шт.)	308
667. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром	308
668. Котлеты рубленые из бройлеров-цыплят с гарниром	309
669. Котлеты особые из кур или индейки	309
670. Батонны рубленые из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами	310
671. Батонны рубленые из птицы, дичи или кролика паровые под белым соусом с рисом	310
672. Котлеты рубленые из кур, кролика, замоченные в соусом молочным	311
673. Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	311
674. Зразы из кур, бройлеров-цыплят с салатом и овощами	312
675. Суфле из кур или бройлеров-цыплят	312
676. Суфле из кур или бройлеров-цыплят с рисом	313
677. Кнели из кур, бройлеров-цыплят с рисом	313
678. Шейка индюшачья, гусящая или утиная фаршированная	314
ГАРНИРЫ ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД	315
679. Каша рассыпчатая	315
680. Каша рассыпчатая на концентрате	316
681. Каша вязкая	316
682. Рис отварной	316
683. Рис притушенный	316
684. Рис притушенный с томатом	316
685. Бобовые отварные	317
686. Бобовые отварные с луком	317
687. Горох или фасоль отварные с томатом и луком	317
688. Макароны из durum отварные	317
689. Макароны отварные с томатом	318
690. Макароны отварные с овощами	318
691. Макароны жареные (из отварных)	318
692. Картофель отварной	318
693. Картофель в молоке	318
694. Пюре картофельное	319
695. Картофель жареный (из вареного)	319
696. Картофель жареный (из сырого)	319
697. Картофель жареный во фритюре	319
698. Картофель хрустящий (чипс)	319
699. Крокеты картофельные	320
700. Овощи отварные с жаром	320
701. Овощи, притушенные с жаром	320
702. Овощи в молочном соусе	320
703. Овощи в молочном соусе	321
704. Пюре из моркови или свеклы	321
705. Пюре из моркови или свеклы	321
706. Морковь тушеная в сметанном соусе	322
707. Морковь тушеная с черносливом или яблоками	322
708. Капуста тушеная	322
709. Капуста тушеная с яблоками	322
710. Капуста жареная	323
711. Свекла тушеная	323
712. Свекла тушеная в сметанном соусе	323
713. Кабачки или тыква тушеные в сметане	323
714. Рагу овощное	324
715. Рагу овощное	324
716. Рагу овощное	324
717. Лук жареный	325
718. Лук жареный во фритюре	325

719. Поголовцы жареные	325
720. Теляш. кабачки, баклажаны жареные	326
721. Грибы в сметанном соусе	326
722. Яблоко печеные	326
ГАРНИРЫ СЛОЖНЫЕ	327
723. 1-й вариант	327
724. 2-й вариант	327
725. 3-й вариант	327
726. 4-й вариант	327
727. 5-й вариант	327
728. 6-й вариант	328
729. 7-й вариант	328
730. 8-й вариант	328
731. 9-й вариант	328
732. 10-й вариант	328
733. 11-й вариант	328
734. 12-й вариант	328
735. 13-й вариант	328
736. 14-й вариант	329
737. 15-й вариант	329
738. 16-й вариант	329
739. 17-й вариант	329
740. 18-й вариант	329
741. 19-й вариант	329
ГАРНИРЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД	330
742. 1-й вариант	330
743. 2-й вариант	330
744. 3-й вариант	330
745. 4-й вариант	330
746. 5-й вариант	331
747. 6-й вариант	331
748. 7-й вариант	331
749. 8-й вариант	331
750. 9-й вариант	331
751. 10-й вариант	332
ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ К СЕЛЬДИ И ОТВАРНОЙ РЫБЕ	332
752. 1-й вариант	332
753. 2-й вариант	332
754. 3-й вариант	333
755. 4-й вариант	333
756. Плоды или ягоды маринированные	333
СОУСЫ ГОРЯЧИЕ	334
СОУСЫ МЯСНЫЕ КРАСНЫЕ	335
757. Бульон коричневый	335
758. Бульон концентрированный (фарше)	335
759. Соус красный основной	336
760. Соус красный основной из соусной массы	336
761. Соус красный с белком	336
762. Соус луковый	337
763. Соус красный с луком и огурцами	337
764. Соус луковый с горчицей	337
765. Соус красный с луком и грибами (опюничей)	338
766. Соус красный с грибами и шампиньонами	338
767. Соус красный с кореньями (для тушеного мяса)	339
768. Соус красный с кореньями (для тефтелей)	339
769. Соус красный с луком и грибами (для запеченной рыбы, мяса и овощей)	339
770. Соус красный с эстрагоном	340
771. Соус перечный с уксусом	340
772. Соус красный перечный с вином	340
773. Соус красный смородиновый	341

774. Соус красный с мажарскими или итальянскими	341
775. Соус красный с ветчиной, каперсами и грибами	341
776. Соус красный кисло-сладкий	342
СОУСЫ БЕЛЫЕ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ	342
777. Бульон	342
778. Соус белый основной	343
779. Соус паровой	343
780. Соус белый с яблком	343
781. Соус белый с овощами	344
782. Соус белый с каперсами	344
783. Соус томатный	344
784. Соус томатный с грибами	345
785. Соус томатный с грибами и овощами	345
СОУСЫ НА БУЛЬОНЕ РЫБНОМ	346
786. Бульон рыбный	346
787. Соус белый основной	346
788. Соус паровой	346
789. Соус белый (для заливки рыбы)	346
790. Соус белое вино	347
791. Соус белый с рассолом	347
792. Соус томатный	347
793. Соус томатный с овощами	348
СОУСЫ МОЛОЧНЫЕ	348
794. Соус молочный (для подачи к блюду)	348
795. Соус молочный (сладкий)	348
796. Соус молочный (для заправки овощей, мяса, рыбы)	349
797. Соус молочный густой (для фарширования)	349
СОУСЫ СМЕТАННЫЕ	349
798. Соус сметанный	349
799. Соус сметанный с томатом	350
800. Соус сметанный с луком	350
801. Соус сметанный с томатом и луком	350
802. Соус сметанный с хреном	350
СОУСЫ ГРИБНЫЕ	351
803. Соус грибной	351
804. Соус грибной с томатом	351
805. Соус грибной кисло-сладкий	351
СОУСЫ ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЕ	352
806. Соус польский	352
807. Соус голландский 1-й вариант	352
808. Соус голландский 2-й вариант	353
809. Соус голландский с горчицей	353
810. Соус голландский с каперсами	353
811. Соус голландский со сливками	353
812. Соус яичный сладкий	353
813. Соус сухарный	354
СМЕСИ МАСЛЯНЫЕ	354
814. Масло зеленое или лимонное или ослепочное	354
815. Масло рижское или сырное или масло с горчицей	355
816. Паста желтковая	355
817. Паста сырная	355
818. Паста из брынзы	355
СОУСЫ ХОЛОДНЫЕ	356
819. Соус майонез	356
820. Соус майонез со сметаной	356
821. Соус майонез с желом (букетный)	356
822. Соус майонез с корнелианским	356
823. Соус майонез с зеленым	357

824. Соус майонез с крессом	357
825. Соус майонез с томатом и луком	357
826. Соус кресс	357
827. Маринад овощной с томатом	358
828. Маринад овощной без томата	358
829. Маринад овощной со свеклой	359
830. Заправки для салатов	359
831. Заправки горчицы	359
832. Желе мясное или рыбное	359
833. Горячий стейк	360

СОУСЫ СЛАДКИЕ И СИРОПЫ 360

834. Соус цитрусовый	360
835. Соус ореховый (миндальный)	361
836. Соус шоколадно-ореховый	361
837. Соус земляничный или малиновый, или вишневый	361
838. Соус абрикосовый	361
839. Соус черносмородиновый	362
840. Соус коньячный	362
841. Соус клюквенный	362
842. Соус яблочный	362
843. Соус из экстракта ягодного	363
844. Сироп сахарный	363
845. Сироп кофейный	363
846. Сироп шоколадный	363

СОУСЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА 364

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ 365

847. Плоды или ягоды свежие	365
848. Плоды или ягоды свежие с сахаром	365
849. Арбуз, дыня, ананас свежие	366
850. Апельсины, мандарины, лиманы с сахаром	366
851. Лимоны с сахаром	366
852. Плоды или ягоды быстрозамороженные с сиропом	366
853. Ягоды быстрозамороженные с сиропом	367
854. Малина или земляника с молоком, сметаной или сливками	367
855. Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами	367
856. Бананы со сливками или молоком	368
857. Черноплода со сливками или сметаной взбитыми	368
858. Яблоки или груши с сиропом	368

КОМПОТЫ 369

859. Компот из свежих плодов	369
860. Компот из смеси свежих плодов и бачинных	369
861. Компот из яблок и слив или из яблок и апельсинов	370
862. Компот из крыжовника и вишни или из крыжовника и смородины черной	370
863. Компот из земляники или малины	370
864. Компот из апельсинов или мандаринов	371
865. Компот из плодов консервированных	371
866. Компоты-ассорти (консервы)	371
867. Компот из плодов или ягод сушеных	371
868. Компот из смеси сухофруктов	372

КИСЕЛИ 372

869. Кисель из плодов или ягод свежих	373
870. Кисель из земляники, малины, смородины	373
871. Кисель из яблок с клюквой или из яблок	374
872. Кисель из ревеня	374
873. Кисель из яблок сушеных с южаниной или из яблок сушеных	374
874. Кисель из кураги	375
875. Кисель из апельсинов или мандаринов	375
876. Кисель из плодов шиповника (витаминный)	375
877. Кисель из сока яблочного или яблочного натурального	375

878. Кисель из сока яблочного или яблочного с сахаром	376
879. Кисель из сиропа плодового или яблочного натурального	376
880. Кисель из сока яблочного или яблочного натурального и ядре плодового	376
881. Кисель из повидла, джема, варенья	376
882. Кисель из экстракта плодового или яблочного	377
883. Кисель из концентрата из плодовых или яблочных экстрактах	377
884. Кисель из клюквы (густой)	377
885. Кисель из кураги (густой)	377
886. Кисель из яблок (густой)	378
887. Кисель молочный	378
888. Кисель молочный (густой)	378
889. Кисель овсяный	378
ЖЕЛЕ, МУССЫ, САМБУКИ	379
890. Желе из плодов или ягод свежих	379
891. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов	380
892. Желе со свежими плодами, ягодами и брусничной	380
893. Желе с плодами консервированными	380
894. Желе с плодами свежими и консервированными	381
895. Желе из экстракта плодового или яблочного или из сока яблочного или яблочного натурального	381
896. Желе из сиропа плодового или яблочного	381
897. Желе из молока	382
898. Мусс клюквенный	382
899. Мусс земляничный	382
900. Мусс яблочный	383
901. Мусс апельсиновый или мандариновый	383
902. Мусс яблочный (на крупе манной)	383
903. Мусс плодово-яблочный (на крупе манной)	383
904. Самбук яблочный или сливовый	384
905. Самбук абрикосовый	384
КРЕМЫ И ВОЗНТЫЕ САНИЧИ	385
906. Крем ванильный, шоколадный, кофейный	385
907. Крем ореховый	385
908. Крем ванильный из сметаны	386
909. Крем яблочный	386
910. Крем из шиповника	386
911. Крем из варенья	387
912. Крем из джема или конфитюра	387
913. Сливки или сметана взбитые	387
914. Сливки взбитые с орехами, шоколадные, лимонные	388
СУФЛЕ, ПУДИНГ, ГРЕНДИ И ДРУГИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА	388
915. Суфле ванильное, шоколадное, ореховое	388
916. Суфле плодово-яблочное или яблочное	389
917. Пудинг суточный	389
918. Пудинг яблочный с орехами	389
919. Гренди с плодами и ягодами	390
920. Яблоки печеные	390
921. Яблоки печеные со сливками взбитыми	391
922. Яблоки печеные	391
923. Яблоки с рисом	391
924. Яблоки в тесте жареные	392
925. Яблоки в сливках	392
926. Шарлотка с яблоками	392
927. Корзиночки с яблоками	393
928. Корзиночки с ягодами	393
929. Корзиночки с плодами и ягодами консервированными	39
МОРОЖЕНОЕ	394
930. Мороженое-ассорти с плодами консервированными	394
931. Мороженое с плодами или ягодами консервированными	394
932. Мороженое "Сорбет"	395
933. Мороженое с вином	395

934. Мороженное "Планета"	395
935. Мороженное "Восток"	395
936. Мороженное "Космос"	395
937. Мороженное "Северное сияние"	396
938. Мороженное "Пяточка"	396
939. Мороженное "Айсберг"	396
940. Мороженное "Москва"	396
941. Мороженное "Спутник"	396
НАПИТКИ	397
ЧАЙ, КОФЕ, КАКАО, ШОКОЛАД	397
ЧАЙ	397
942. Чай-заварка	397
943. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	398
944. Чай с лимоном	398
945. Чай с молоком или сливками	398
946. Чай парным чайником	399
947. Чай одним чайником	399
КОФЕ	399
948. Кофе черный 1-й вариант (для кофемарки типа "Экспресс")	400
Кофе черный 2-й вариант	400
949. Кофе черный с лимоном и коньяком или жигером	400
950. Кофе черный с молоком или сливками	401
951. Кофе на молоке	401
952. Кофе на молоке сгущенном	401
953. Кофе на молоке по-восточному	401
954. Кофе из консервов "Кофе натуральной со сгущенным молоком и сахаром"	402
955. Кофе по-восточному	402
956. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	402
957. Кофе черный с мороженым (пассе)	402
958. Кофейные напитки	403
КАКАО И ШОКОЛАД	403
959. Какао с молоком	403
960. Какао с молоком сгущенным	403
961. Какао из консервов "Какао со сгущенным молоком и сахаром"	403
962. Какао с мороженым	404
963. Шоколад	404
964. Шоколад со взбитыми сливками	404
МОЛОКО, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	404
965. Молоко кипяченое	404
966. Кефир, ацидофильн, простокваша, ряженка	405
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ С ВИННОМ	405
967. Чай с красным вином	405
968. Напиток "Грибовый"	405
969. Напиток "Спортивный"	405
970. Напиток "Застольный"	406
КОКТЕЙЛИ	406
971. Лимонный	406
972. Бельгийский	406
973. "Москва"	407
974. "Дружеский"	407
975. "Гаряч"	407
976. "Ястребок"	407
977. "Охотничий"	407
978. "В полет"	408
979. "Привет"	408
980. "Армянский"	408
981. "Морской"	408
982. Вишневый	408

983. "Загадка"	409
984. "Летний"	409
985. Десертный	409
986. Каберне Абрю	409
987. "Южный"	409
988. Лимонный	410
989. Рислинг Абрю	410
990. "Тройка"	410
991. Розовый	410
992. Цитрусовый	410
993. Рубиновый	411
994. Шоколадный	411
995. "Северный"	411
996. "Восточный"	411
997. Красный	411
998. Фиговый	412
999. Букетный	412
1000. Плодовый коктейль с мороженым	412
1001. Апельсиновый с мускатным орехом	412
1002. Персиковый	412
1003. Кофейно-аблучный	412
1004. "Фюмэ"	413
ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	413
МОЛОЧНЫЕ И СЛИВОЧНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	413
1005. Молочный прохладительный напиток с соком плодовой или ягодной	413
1006. Молочный прохладительный напиток с джемом	413
1007. Молочный прохладительный напиток с соком плодовой или ягодной	413
ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ	414
1008. Напиток апельсиновый или лимонный	414
1009. Напиток клюквенный	414
1010. Напиток вишневый	414
1011. Напиток из ревеня	415
1012. Напиток из веревки	415
1013. Напиток из сиропа	415
1014. Напиток из плодов шиповника	415
1015. Как хлебный из эстрагона	415
1016. Напиток "Петровский"	416
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ	416
КОКТЕЙЛИ СЛИВОЧНЫЕ	416
1017. Сливочно-шоколадный	416
1018. Сливочно-кофейный	416
КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ	416
1019. Молочно-шоколадный	416
1020. Молочно-кофейный	417
1021. Молочно-плодовый	417
КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ С МОРОЖЕНЫМ	417
1022. Молочно-шоколадный с мороженым	417
1023. Молочно-кофейный с мороженым	417
1024. Молочно-плодовый с мороженым	417
1025. Молочно-ягодный с мороженым	417
КРИШОНЫ	417
1026. Кришон апельсиновый	418
1027. Кришон клубничный	418
МУЧНЫЕ БЛЮДА	420
1028. Тесто для пельменей	420
1029. Пельмени открытые	421

1034.	Пельмени жареные	422
1035.	Пельмени в сметане	422
1036.	Пельмени, замоченные в сметане	422
1037.	Митты с баранной	422
1038.	Борщи с говядиной	423
1039.	Тесто для вареников	424
1040.	Вареники с творожным, фруктовым или овощным фаршем	424
1041.	Вареники из полуфабриката промышленного производства	425
1042.	Блины	425
1043.	Блишечки-полуфабрикат (обовочка)	426
1044.	Блишечки с мясным, ливерным, творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем	426
1045.	Тесто для ошши	427
1046.	Ошши	427
МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		428
1050.	Тесто дрожжевое и тесто дрожжевое слоеное	428
1051.	Тесто слоеное пресное для мучных изделий	429
1052.	Пирожки печеные из дрожжевого теста	430
1053.	Пирожки жареные из дрожжевого теста	431
1054.	Пирожки печеные из пресного слоеного теста	432
1057.	Чебуреки	433
1058.	Ватрушки	434
1063.	Кулебаши	435
МУЧНЫЕ ГАРНИРЫ		436
1063.	Клецки	436
1066.	Лаваш домашний	437
1067.	Гренки из пшеничного хлеба	437
1068.	Гренки с сыром	437
1069.	Гренки острые	438
1070.	Гренки для горюшка, овощных пюре и других блюд	438
1071.	Вертуха с брынзой	438
1072.	Профитролы	439
1073.	Воздушная	439
1074.	Корзиночки (тарталетки) для закусок	439
ФАРШ		440
1079.	Фарш ливерный 1-й вариант	441
1080.	Фарш ливерный 2-й вариант	441
1081.	Фарш ливерный с кашей	442
1083.	Фарш мясной с грибами или луком	443
1091.	Фарш из зеленого лука с яйцом	444
1092.	Фарш грибной	444
1095.	Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)	445
1096.	Фарш творожный (для блинчиков)	445
1097.	Фарш яблочный	446
1098.	Фарш капустный	446
1099.	Сельдь в маринаде	447
1100.	Фасоль протертая холодная	447
1101.	Икра из свежей рыбы	447
1102.	Борщ украинский	448
1103.	Борщ сельский	448
1104.	Борщ зеленый украинский	449
1105.	Борщ киевский	449
1106.	Борщ польский	449
1107.	Борщ черниговский	450
1108.	Борщ полтавский	450
1109.	Огуречник по-домашнему	451
1110.	Капустник с грибами	451
1111.	Суп с галушками по-полтавски	452
1112.	Юшка во-молдавский (суп оладничий)	452
1113.	Котлеты по-полтавски	452
1114.	Жаркое по-домашнему	452

1115. Битки жо-святники	453
1116. Круженики волынские	453
1117. Баранина с черносливом	454
1118. Печенка, маринованная чесноком	454
1119. Вареники с картофелем и грибами	454
1120. Вареники с капустой	455
1121. Налистники с конопляном	455
1122. Кисели	455
1123. Кисели, запеченные в сметане	456
1124. Струделл	456
1125. Пампушки с чесноком	456

Приложение

Расчеты расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	457
Месо	457
Обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота	457
Разделка туш	457
Названия костей и схема разделки говяжьей туши	458
Схема разделки говяжьей туши	458
Схема разделки бараньей туши	458
Схема разделки свиной туши	458
Передняя четвертина туши	459
Задняя четвертина туши	460
Разделка туш мелкого скота (свиновы, бараньих, козлят, телят)	460
Обвалка отрубов, выделение крупнокусковых частей, жиловка	461
Субпродукты, колбасные изделия и свинокотлетности	479
Сельскохозяйственная птица	488
Обработка рыб с костным скелетом (всех семейств)	509
Обработка рыбы с хрящевым скелетом	605
Схема обработки рыбы с хрящевым скелетом (семейства осетровых)	605
Картофель, овощи, грибы, плоды ягода орехи	614
Гастрономические товары	626
Размеры потерь при тепловой обработке мяса и мячных изделий	637
Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов	640
Нормы замораживаемости продуктов при приготовлении блюд	647



Нормативное издание

**Сборник рецептур
блюд и кулинарных изделий**
Для предприятий общественного
питания

Авторы-составители:
А.Н. Здобнов, В.А. Цыганенко

Повторно в печать 02.10.07. Формат 70×100/16.
Гарнитура Журнальная.
Бумага офсетная. Печать офсетная.
Уч.-изд. л. 53,3. Тираж 6000. Заказ № 6601

ООО «Издательство "Ариэль"»,
03140, г. Киев—140, пр. 50-летия Октября, д. 2-6
тел. 537-29-20

ООО «НКТЦ «ЛАДА»
125167, г. Москва, Авиационный пер., 6/7
E-mail lada@neto.ru
тел. 151-43-63

При участии ООО «Стрелец»

Отпечатано с готовых файлов заказчика
в ОАО «НПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, в. 14