СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

gost.e-ecolog.ru

МИНИСТЕРСТВО ВНЕШНИХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ СВЯЗЕЙ
И ТОРГОВЛИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

II часть

Издательство «Хлебпродинформ»
Москва
1997

ББК 36 997
С 86

Составители Ахиба С Л Бодрягин В И , Лапшина В Т , Марчук Ф Л , Соколов В Л , Рубан А П Фонарева Г С

Под общей редакцией Н А Лупея

Настоящий Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания является второй частью Сборника технологических нормативов (издания 1994 1996 гг) и предназначен для предприятий общественного питания всех организационно-правовых форм хозяйствования

© Министерство внешних экономических связей и торговли Российской Федерации, 1997 г

© ООО ХЛЕБПРОДИНФОРМ

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания является второй частью Сборника технологических нормативов 1994, 1996 годов издания

Сборник является основным руководящим документом в области установления размеров и порядка применения норм отходов при первичной и тепловой обработках продуктов, расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурных режимов приготовления блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных полуфабрикатов Изложенные в каждом разделе технологические указания и краткие описания процессов приготовления блюд должны служить основой производственной работы поваров

В Сборнике содержится 896 рецептур различных холодных закусок, блюд, напитков, гарниров и соусов наиболее часто применяемых на предприятиях общественного питания из традиционного сырья, а также разнообразных блюд и изделий кухонь народов регионов России

В рецептурах на блюда указаны· наименование продуктов, входящих в блюда, нормы вложения продуктов весом брутто, нормы вложения продуктов весом нетто, дан выход (вес, объем) готовых продуктов и блюда в целом Допускается внесение изменений в набор компонентов, входящих в рецептуры блюд (кроме блюд национальных кухонь), способствующих улучшению их вкусовых качеств При этом основные органолептические показатели и специфика изделий не должна изменяться

Рекомендательный подход допускается к выбору вариантов (колонок) рецептур блюд, норм выхода готовой продукции, гарниров, соусов, оформлению блюд при реализации, правилам подачи

Нормы вложения продуктов весом брутто рассчитаны в рецептурах на сырье определенного качества (кондиции) с учетом установленных для него норм отходов (см таблицы действующих Сборников технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания)

говядина 1 категории, баранина, козлятина (без почек) 1 категории,

свинина мясная, субпродукты (кроме вымени) мороженые, вымя охлажденное,

сельскохозяйственная птица полупотрошеная 2 категории (куры, бройлеры-цыплята, гуси, утки, индейки), кролик потрошеный,

рыба мороженая крупная или всех размеров неразделанная (исключения составляют окунь морской, треска, мерланг, зубатка, поступающие потрошеными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус, поступающие потрошеными с головой),

томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%,

яйца куриные 2 категории средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы В соответствии с ГОСТом 27583-88 («Яйца куриные пищевые») в рецептурах необходимо производить пересчет закладки с учетом установленной ГОСТом массы, руководствуясь методикой расчета, приведенной во введении к разделу «Блюда из яиц»

При использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки нормы вложения продуктов весом брутто соответственно изменяются

При разработке блюд и изделий с использованием новых видов пищевых добавок (красители, консерванты, стабилизаторы) рецептуры и технология приготовления продукции согласовываются с органами санэпиднадзора Продукция, приготовленная с добавками, должна содержать информацию о противопоказаниях при отдельных видах заболеваний (Постановление Правительства Российской Федерации от 23 апреля 1997 года № 481)

В Сборнике помечены звездочкой рецептуры, идентичные нормативной документации для пищевой промышленности и какое-либо изменение их не допускается

С учетом изменений нормативов при расчетах норм закладки сельскохозяйственной птицы следует руководствоваться таблицами 13,14,16,17 Сборника технологических нормативов 1994, 1996 годов

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 нарезке крупнокусковых полуфабрикатов на порционные или мелкие куски при их хранении В нормах отходов и потерь при обработке сельскохозяйственной птицы и кролика предусмотрены потери при порционировании после тепловой обработки (варки, жарки) В рецептурах мясных блюд указаны части говядины, свинины, баранины с учетом их кулинарных свойств и вида тепловой обработки

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

Рецептуры салатов, винегретов, супов, гарниров, соусов, сладких блюд, большинства напитков приведены с Сборнике в расчете на 1 кг или 1л, что позволяет определить выход порции блюда с учетом спроса потребителей

Гарниры и соусы к холодным и вторым блюдам даны в самостоятельных рецептурах Это позволяет разнообразить холодные, вторые мясные, рыбные и другие блюда за счет использования широкого ассортимента гарниров и соусов.

Выход всех блюд дан с учетом потерь, которые образуются в течение установленных сроков реализации В указанной норме выхода готовых изделий (кроме кондитерских изделий и пирожков) допускается отклонение до 3% как в сторону увеличения, так и в сторону уменьшения Вес изделий определяется путем одновременного взвешивания 10-15 порций Для пирожков отклонения от установленного веса в меньшую сторону допускается весом 75-100 г не более 2,5%, весом 50 г не более 3%

Проверку веса пирожков производят путем контрольного взвешивания не менее 10 штук одноименных изделий

В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе импортных, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются предприятиями самостоятельно путем контрольных проработок

Нормы расхода соли, специй (перца, лаврового листа и др) и зелени (укропа, петрушки, сельдерея) в г этих продуктов массой нетто следующие

На одно блюдо

Холодные блюда· соль — 2-3, перец молотый — 0,02, перец горошком — 0,05, лавровый лист — 0,01, салат или зеленый лук — 5-10, перец сладкий — 5-10, зелень укропа или петрушки — 2-3

Блюда из картофеля, овощей, грибов и бобовых соль — 3-4, перец черный — 0,01, зелень укропа или петрушки — 2-3, зеленый лук — 5-10

Блюда из рыбы соль — 3, перец черный — 0,01, лавровый лист — 0,01, зелень укропа или петрушки — 1-3.

Блюда из мяса и мясных продуктов соль — 4, перец — 0,05, лавровый лист — 0,02

Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика соль — 3-5, перец – 0,05, лавровый лист — 0,02, зелень укропа или петрушки — 3-5

На 1000 г

Супы соль — 6-10, перец горошком — 0,1, лавровый лист — 0,04, зелень укропа или петрушки — 4-6

На 1 кг творога

Блюда из творога соль — 10

На 1 яйцо

Блюда из яиц (яичница) соль — 0,25, зелень укропа или петрушки — 1-3

Если нормы расхода соли, специй и зелени выше приведенных, они указаны непосредственно в рецептуре

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и технико-технологическим картам

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам Сборника, гарантируется соблюдением правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов

Критерии безопасности продукции общественного питания определяются нормируемыми микробиологическими показателями в соответствии с «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и продуктов», утвержденными 01 09 89 № 5061-89 (раздел «Кулинарные изделия» и требованиями ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия»

При приготовлении, хранении, отпуске и оценке качества полуфабрикатов и готовых блюд следует строго соблюдать Санитарные Правила для предприятий общественного питания (Сан-Пин 42-123-5777-91), утвержденные Минздравом СССР и Минторгом СССР 19 марта 1991 г ; Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов 142-123-4117-86, утвержденные Минздравом СССР 20 июня 1986 года

ХАРАКТЕРИСТИКИ ТРЕБОВАНИЙ К БЛЮДАМ И ИЗДЕЛИЯМ

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

К холодным блюдам относятся бутерброды, салаты, винегреты, разнообразные изделия из рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, грибов и др , которые употребляются в холодном виде

Обработку используемых продуктов для блюд и закусок необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами

Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь промывают, варят в кожице, затем очищают. Для других холодных блюд морковь, свеклу и другие корнеплоды очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности Свеклу припускают с добавлением уксуса

Морковь, репу, редьку, сельдерей (корень) и другие корнеплоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, моют, очищают от кожицы и промывают. Перец сладкий промывают, прорезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами, для салатов перец ошпаривают Лук зеленый, салат, укроп, зелень петрушки, кинзы, сельдерея перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляя сухие листья. У чеснока обрезают верхушку и донце, очищают его от кожицы, затем делят головку на дольки (зубки), с которых снимают оболочку

Белокочанную и краснокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев разрезают на две или четыре части 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 делят на 2-4 части Варят капусту в кипящей подсоленной воде

Свежие и соленые огурцы промывают Огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки У редиса отрезают остатки ботвы и корня, белый редис очищают от кожицы

Очистка от кожицы картофеля, моркови, свеклы, удаление в капусте верхних листьев и кочерыжки особенно важно, так как снижает содержание нитратов в них в среднем на 10%

Наибольшее количество нитратов извлекается при варке очищенных измельченных овощей при закладке их в холодную воду

При изготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать следующие основные требования

продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +10°С,

овощные наборы для салатов, винегретов, закусок, гарниров из вареных овощей можно приготавливать не более чем за 1-2 ч до отпуска и хранить в охлажденном месте,

салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы и т д.), готовятся порциями непосредственно перед отпуском,

перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить форму нарезки продуктов,

заправлять салаты, закуски, гарниры к холодным блюдам следует непосредственно перед отпуском

При массовой реализации салаты, винегреты, другие холодные блюда должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины по мере реализации

Запрещается оставлять на следующий день салаты и винегреты, паштеты, заливные блюда и другие скоропортящиеся холодные блюда.

Большинство рецептур на салаты рассчитано на выход 1000 г, что дает возможность определять наиболее приемлемую норму отпуска блюд с учетом спроса обслуживаемого контингента на эту продукцию Наиболее рациональная норма отпуска салатов 100-150 г

Выход блюд и закусок, рецептуры которых приведены на одну порцию, могут быть уменьшены

К холодным блюдам можно дополнительно подавать гарниры из овощей, ягод, фруктов в количестве 30-50 г, а также зеленый лук, зелень петрушки, сельдерея, укроп по 2-5 г нетто на порцию

Для оформления блюда отбирают продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется заливать сметаной, майонезом, соусом

Салаты и винегреты при отпуске укладывают горкой в порционную посуду (салатники, вазочки)

Для подачи холодных блюд из овощей, рыбы, мяса можно использовать фарфоровые вазы и блюда, селедочницы, лотки

Салаты, закуски можно подавать в корзиночках, валованах, приготовляемых из сдобного, слоеного, песочного и других видов теста

БУТЕРБРОДЫ

В эту группу изделий включены открытые и закрытые бутерброды

Гастрономические и другие продукты для бутербродов подготавливают следующим образом с колбас удаляют шпагат и концы оболочек Без оболочки колбаса портится быстрее, и поэтому оболочку удаляют только с предназначенной для нарезания части батона[1] 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 разделывают на куски по соединительным прослойкам Корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей От-

[1] Это относится и к другим гастрономическим продуктам (окороку, сыру, соленой рыбе и др), имеющим на поверхности шкуру, кожу и т д

варные и жареные мясопродукты охлаждают Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки

Очищенную колбасу нарезают толстые батоны — поперек по одному или половине куска, а тонкие батоны — наискось по 2-3 куска на бутерброд Подготовленные куски окорока, корейки, грудинки, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками толщиной 3-4 мм равномерно распределяя жировую прослойку Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм

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

Балыки перед нарезкой зачищают от кожи, костей или хрящей

Звенья вареной осетровой рыбы зачищают от хрящей, охлаждают и нарезают кусками без кожи толщиной 3-4 мм

Сельдь разделывают на филе (мякоть) Для этого у предварительно обезглавленной 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 пряного посола очищают от специй, 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 из пшеничной или ржаной муки А также из смеси той и другой

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

Указанную в рецептурах норму хлеба можно уменьшить или увеличить, соответственно изменив выход бутербродов

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

Зернистую икру кладут на хлеб горкой, паюсную 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 икрой, кильками, 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 Норма салата 10-20 г

Открытые бутерброды можно украшать салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, 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 (городские, школьные 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 батоны 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Бутерброды с маслом						
Масло сливочное, или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или килечное № 650, или селедочное № 650, или сырное № 651, или зеленое № 650	20	20	15	15	10	10
Хлеб	20	20	15	15	15	15
Выход	—	40	—	30	—	25

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

2. Бутерброды с джемом или повидлом						
Джем или повидло	35,4	35	30,3	30	20,2	20
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	20	20	20	20	15	15
Выход	—	60	—	55	—	40

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
3. Бутерброды с сыром						
Сыр советский, или российский, или волжский, или угличский	27	25	21	20	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	27	25	22	20	16,5	15
или латвийский	28	25	23	20	17	15
или московский или ярославский	27	25	21,5	20	16	15
или степной, или костромской	26	25	21	20	15,5	15
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	20	20	15	15
Выход	—	65	—	45	—	35

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра

4. Бутерброды 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 мясопродуктов	—	40	—	30	—	20
Хлеб	30	30	20	20	15	15
Выход	—	70	—	50	—	35

На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками

5. Бутерброды 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Жир животный топленый пищевой	1,6	1,6	1,2	1,2	0,8	0,8
Масса жареных мясопродуктов	—	40	—	30	—	20
Хлеб	30	30	20	20	15	15
Выход	—	70	—	50	—	35

На ломтик хлеба укладывают жареные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками

6. Бутерброды с паштетом

Паштет из печени № 152	—	40	—	30	—	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	20	20	20	20
Выход	—	80	—	55	—	45

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

7. Бутерброды с мясными кулинарными изделиями

Котлеты, или биточки, или шницели рубленые № 473	—	—	—	—	—	50
Хлеб	—	—	—	—	30	30
Выход	—	—	—	—	—	80

На ломтик хлеба кладут готовые котлету, или биточек, или шницель

8. Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами

Колбаса вареная (любительская, столичная, отдельная, чайная и др) или колбаса полукопченая, или варено-копченая (полтавская, краковская, киевская, украинская, свиная и др) или колбаса сырокопченая (свиная, советская, московская, любительская и др)	41	40	31	30	21	20
	31	30	26	25	21	20
	31	30	26	25	20	20

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или окорок сырокопченый (со шкурой и костями) советский, 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) ленинградский, ростовский	45	40	34	30	23	20
или карбонат, или буженина	41	40	30	30	20	20
или ветчина в форме	41	40	31	30	20	20
или корейка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	50	40	38	30	25	20
или корейка копченая, используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	53	40	39	30	26	20
или грудинка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	51	40	38	30	26	20
или грудинка 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	20	20	15	15
Выход: с колбасой вареной, с окороком, с рулетом, с карбонатом с бужениной, с ветчиной в форме, с корейкой, с грудинкой, со шпиком	—	70	—	50	—	35
с колбасой полукопченой, или варено-копченой, или сыро-копченой	—	60	—	45	—	35

На ломтик хлеба укладывают мясные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками

Бутерброды с вареной колбасой можно отпускать с маслом (10г, 5г, 5г по I,II и III колонкам), соответственно увеличив выход

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
9. Бутерброды с отварной рыбой						
Осетр	68	41	57	34	47	28
или севрюга	64	41	53	34	44	28
или белуга	67	41	56	34	46	28
Масса отварной рыбы	—	30[1]	—	25[1]	—	20[1]
Хлеб	30	30	20	20	20	20
Выход	—	60	—	45	—	40

[1] Масса отварной рыбы без кожи и хрящей

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 кета, или чавыча соленые	46	30	38	25	31	20
или горбуша соленая	43	30	36	25	29	20
или лосось каспийский, или балтийский, или озерный соленые	46	30	38	25	31	20
или семга соленая	42	30	35	25	28	20
или спинка осетровая, или спинка севрюжья холодного копчения	39	30	32	25	26	20
или теша осетровая холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или теша белужья холодного копчения	37	30	30	25	24	20
или боковник белужий холодного копчения	35	30	29	25	23	20
или боковник осетровый холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или боковник севрюжий холодного копчения	38	30	32	25	25	20
Хлеб	30	30	30	30	20	20
Выход:	—	60	—	55	—	40

На ломтик хлеба укладывают рыбные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками

Бутерброды с солеными продуктами можно отпускать с маслом сливочным (10, 5, 5 г по I, II и III колонкам), соответственно увеличив выход

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
11. Бутерброды с рыбными консервами						
Рыбные консервы в масле (шпроты, сардины и др)	32	30	26	25	21	20
Хлеб	30	30	30	30	20	20
Выход	—	60	—	55	—	40

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 паюсной						
Икра зернистая или паюсная	20,4	20	15,3	15	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	20	20
Выход	—	52	—	47	—	32

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

13. Бутерброды с икрой кетовой						
Икра кетовая	25,5	25	20,4	20	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	20	20
Выход	—	57	—	52	—	32

На ломтик хлеба горкой кладут кетовую икру, оформляют маслом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
14. Бутерброды с сельдью или килькой						
Сельдь	63	30	52	25	42	20
или килька	67	30	56	25	44	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Лук зеленый	6	5	6	5	6	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	75	—	65	—	60

Сельдь и кильку разделывают на филе Филе сельди режут наискось по 2-3 кусочка на бутерброд

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

Бутерброд можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход

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	—	85	—	70	—	65

На хлеб кладут кружочки вареного яйца, сверху помещают филе кильки, свернутое колечком, середину которого заполняют майонезом или маслом сливочным

	БРУТТО	НЕТТО
16. Бутерброд с заливной рыбой, или мясом, или языком		
Осетр	57	34
или севрюга	53	34
или язык говяжий	42	42
или говядина	54	40
Масса отварных мясных продуктов и рыбы	—	25
Желе № 667	—	35
Морковь вареная (для оформления)	5	4

	БРУТТО	НЕТТО
Петрушка (зелень)	1,4	1
Хлеб	40	40
Выход	—	105

Заливное мясо, язык или рыбу, приготовленные, как указано в рец № 135, № 144, кладут на хлеб Размер порции заливных мясных или рыбных продуктов должен соответствовать размерам ломтиков хлеба

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
17. Бутерброды с паштетом и яйцом				
Паштет из печени № 152	—	25	—	25
Масло сливочное	5	5	5	5
Яйцо	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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
18. Закрытые бутерброды с сыром						
Сыр советский, или российский, или угличский	—	—	27	25	21	20
или голландский, или швейцарский, или чеддер	—	—	27	25	22	20
или латвийский	—	—	28	25	23	20
или московский, или ярославский	—	—	27	25	21,5	20
или степной, или костромской	—	—	26	25	21	20
или сыр копченый, или сыр плавленный, или брынза	—	—	26	25	21	20
Масло сливочное	—	—	10	10	10	10
Хлеб	—	—	30	30	30	30
Выход	—	—	—	65	—	60

Бутерброды с сыром можно готовить без масла, соответственно уменьшив выход

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
19. Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями						
Котлета или шницель № 473	—	—	—	50	—	50
или бифштекс рубленый № 478	—	—	—	50	—	50
Хлеб	—	—	40	40	40	40
Выход	—	—	—	90	—	90
20. Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами						
Кета или чавыча соленые	—	—	46	30	38	25
Масло сливочное	—	—	10	10	10	10
Хлеб	—	—	40	40	35	35
Выход	—	—	—	80	—	70

	БРУТТО	НЕТТО
21. Бутерброд слоеный		
Яйца (желтки)	6 1/4 шт	100
Масло сливочное	30	30
Масса пасты желтковой	—	125
Колбаса сырокопченая (сервелат)	51	50
или колбаса вареная (докторская)	52	50
или ветчина в форме	51	50
Масло сливочное	17	17
Масса колбасно-масляной смеси	—	65
Петрушка (зелень)	12	9
Масло сливочное	42	42
Масса масла зеленого	—	50
Хлеб ржаной	212	212
или хлеб ржаной и	106	106
хлеб пшеничный	106	106

Выход: 10 шт по 45 г

Приготавливают три вида масляных смесей

яичный желток протирают и смешивают с маслом и солью,

очищенную от оболочки колбасу или ветчину в форме мелко рубят, смешивают с маслом,

подготовленную зелень петрушки мелко рубят и соединяют с маслом и солью

Хлеб нарезают тонкими ломтиками толщиной 5 мм, которые намазывают масляными смесями, и кладут друг на друга, чередуя цвета масляных смесей, слегка нажимают и ставят на 2-3 ч в прохладное место Затем бутерброд нарезают, придавая ему форму — прямоугольника, квадрата или ромба При подаче бутерброд можно украсить зеленью

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ И КОНСЕРВЫ (ПОРЦИЯМИ)

Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасу, икру, рыботовары, свинокопчености и другие продукты, а также рыбные, овощные консервы

Способ обработки и подготовки гастрономических продуктов для отпуска порциями такой же, как и для бутербродов (с 7,8)

Подают продукты порциями с гарниром или без него

Для гарнира используют овощи (огурцы, помидоры, редис и др) или овощные салаты в количестве 30-100 г Овощи нарезают ломтиками, половинками или отпускают целыми

Масло подают на розетке, остальные продукты в порционной посуде, украшая их веточками петрушки, сельдерея, листочками салата

Норма расхода продуктов (массой нетто, г) на оформление гастрономических продуктов порциями установлена следующая зелень петрушки, сельдерея, укропа — 1-2г, 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
22. Масло (порциями)						
Масло сливочное, или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или килечное № 650 или селедочное № 650, или сырное № 651 и др	20	20	15	15	10	10
Выход	—	20	—	15	—	10

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы

23. Сыр (порциями)						
Советский, или российский, или волжский, или угличский, или рокфор	80	75	53	50	32	30
или голландский, или швейцарский, или чеддер	82	75	54	50	33	30

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или латвийский	85	75	57	50	34	30
или московский или ярославский	81	75	54	50	32	30
или степной или костромской	78	75	52	50	31	30
или копченый, или плавленый, или брынза	78	75	52	50	31	30
Выход	—	75	—	50	—	30

Сыр подготавливают, как указано на стр 8

24. Икра (порциями)

Икра зернистая, или паюсная, или кетовая	51	50	30,6	30	20,4	20
Лук зеленый	19	15	13	10	6	5
Лимон	17	15	11	10	—	—
Выход	—	80	—	50	—	25

Порцию икры оформляют ломтиком лимона Отдельно подают шинкованный зеленый лук

Икру можно отпускать без лука и лимона, соответственно уменьшив выход блюда

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
25. Рыба соленая (порциями)				
Кета	115	75	77	50
или семга	106	75	70	50
или лосось каспийский, или балтийский, или озерный	115	75	77	50
Лимон	17	15	11	10
Выход:	—	90	—	60

Рыбу нарезают тонкими кусочками по 2-3 на порцию

26. Рыба холодного копчения (порциями)				
Спинки-балыки осетровые или севрюжьи	97	75	65	50
или белорыбьи, или лосося балтийского	99	75	66	50

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или кеты, или чавычи, или нерки	101	75	68	50
или боковник севрюжий	95	75	63	50
или осетровый	93	75	62	50
или белужий	87	75	58	50
или горбуша	129	75	86	50
или скумбрия дальневосточная	101	75	68	50
Выход:	—	75	—	50

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

27. Рыба горячего копчения (порциями)				
Севрюга	104	75	69	50
или осетр	100	75	67	50
или окунь морской	100	75	67	50
или сом (кроме океанического)	107	75	71	50
или треска	115	75	77	50
Гарнир №№ 587, 588, 589	—	50	—	50
Соус №№ 655, 661	—	30	—	20
Выход:	—	155	—	120

Соус к блюду подают отдельно

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
28. Рыбные консервы (порциями)						
Консервы в масле (шпроты, сардины, корюшка, ряпушка, печень трески и др.)	105	100	79	75	53	50
или консервы в томатном соусе (частик крупный, мелкий, осетровые, треска, печень трески, бычки и др.)	105	100	79	75	53	50
или скумбрия атлантическая 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
29. Колбаса (порциями)						
Колбаса вареная (любительская, или отдельная, или чайная, или ветчинно-рубленая и др.)	77	75	62	60	41	40
или полукопченая, или варено-копченая (полтавская и др.)	62	60	51	50	31	30
или сырокопченая (деликатесная и др.)	51	50	41	40	31	30
Гарнир №№ 587, 589	—	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 соусы хрен № 661 или майонез с корнишонами № 658 (20-25 г на порцию)

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
30. Окорок, или корейка, или грудинка, или шпик с гарниром				
Окорок сырокопченый (со шкурой и костями), используемый в сыром виде				
тамбовский	93	75	62	50
советский, сибирский	90	75	60	50
или окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями)				
тамбовский, воронежский	99	75	66	50
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями)				
ленинградский, ростовский	85	75	57	50
или рулет вареный (со шкурой без костей)				
ленинградский, ростовский	82	75	54	50

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или карбонат, буженина	76	75	51	50
или ветчина в форме	77	75	51	50
или корейка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	94	75	63	50
или грудинка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	96	75	64	50
или шпик	78	75	52	50
Гарнир №№ 587, 589	—	50	—	50
Соус №№ 658, 661	—	25	—	25
Выход:	—	150	—	125

Свинокопчености нарезают тонкими ломтиками При отпуске сбоку кладут гарнир, соус подают отдельно Блюдо можно подавать без гарнира и соуса

31. Консервы овощные закусочные (порциями)				
Баклажаны, перец, томаты, фаршированные овощами или овощами с рисом, баклажаны, кабачки, нарезанные кружочками, икра из баклажанов, кабачковая и т п	105	100	53	50
Выход:	—	100	—	50

Консервы раскладывают на порции

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

Салат дальневосточный (консервы) раскладывают на порции и посыпают шинкованным зеленым луком

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
33. Салат зеленый				
Салат	1056	760	1125	810
Сметана или заправка для салатов № 665	250	250	200	200
Выход:	—	1000	—	1000

Подготовленный салат нарезают Перед отпуском его поливают 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

34. Салат зеленый с огурцами				
Салат	535	385	569	410
Огурцы свежие[1)]	469	375	500	400
Сметана или заправка для салатов № 665	250	250	200	200
Выход:	—	1000	—	1000

[1)] Здесь и далее в рецептурах норма закладки дана на огурцы, очищенные от кожицы

Подготовленный салат нарезают При отпуске на салат кладут нарезанные кусочками свежие огурцы и поливают сметаной или салатной заправкой

35. 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 № 665	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

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
36. Салат из свежих огурцов				
Огурцы свежие	950	760	1013	810
Сметана или заправка для салатов № 665	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, а только с луком зеленым (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов

	БРУТТО	НЕТТО
37. Салат из соленых огурцов с луком		
Огурцы соленые	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
38. Салат из зеленого лука				
Лук зеленый	950	760	1013	810
Сметана или заправка для салатов № 665	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 изменив выход

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
39. 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 № 665	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 уменьшив выход При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца — 1/2-1/4 шт на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров

40. 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 № 665	250	250	200	200
Выход:	—	1000	—	1000

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

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

41. 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 № 665	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 заправлять сметаной

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
42. 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 № 665	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 отпускать с яйцом (1/2-1/4 шт на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
43. Салат «Степной» из разных овощей		
Картофель	293	220
Морковь	238	190
Огурцы соленые	213	170
Лук репчатый	202	170
Горошек зеленый консервированный	169	110
Заправка для салатов № 665	—	150
Выход	—	1000

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 мин Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, заправку и перемешивают

При отпуске салат оформляют овощами и зеленью петрушки (2-3 г нетто на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
44. Свайгу капосту, аболу ун селерию салаты (салат из белокочанной капусты, яблок и сельдерея — латвийское национальное блюдо)		
Капуста белокочанная	525	420
Яблоки	286	200
Сельдерей молодой (корень)	159	130
Хрен (корень)	78	50
Лимон (для сока)	60	25
Сахар	10	10
Сметана	150	150
Сельдерей (зелень)	30	25
Выход	—	1000

Подготовленную капусту шинкуют, яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, сельдерей и хрен нарезают тонкой соломкой, добавляют лимонный сок, соль, сахар, заправляют сметаной и перемешивают

Салат украшают мелко нарезанной зеленью сельдерея

45. Сакню расолс ар аболием (салат овощной с яблоками — латвийское национальное блюдо)		
Яблоки	143	100
Картофель	302	220[1]
Морковь	138	110[1]
Огурцы маринованные	182	100
или огурцы свежие	125	100
Горошек зеленый консервированный	308	200
Лук зеленый	38	30
Сметана, или майонез, или соус № 668, 669	—	250
Выход	—	1000

[1] Масса отварных очищенных овощей

Яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, вареные очищенные картофель и морковь, маринованные или свежие огурцы, очищенные от кожицы, нарезают кубиками, добавляют консервированный зеленый горошек, мелко нарезанный зеленый лук, заправляют сметаной, или майонезом, или соусом пикантным и перемешивают

	БРУТТО	НЕТТО
46. Сиекра ун аболу салаты (салат из сыра и яблок — латвийское национальное блюдо)		
Сыр (прибалтийский)	417	400
Яблоки	257	180
Сметана	400	400
Кислота лимонная	1	1
Сахар	15	15
Помидоры свежие	12	10
Укроп	7	5
Выход	—	1000

Сыр и яблоки (антоновка), очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, натирают на крупной терке, заправляют сметаной, в которую добавлена соль, лимонная кислота и сахар, и перемешивают Салат выкладывают горкой, украшают ломтиками помидоров, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа

47. Салат по шекински		
Помидоры свежие	500	425
Огурцы свежие	438	350
Перец сладкий	107	80
Лук зеленый	50	40
Кинза (зелень)	81	60
Рейхан (зелень)	48	40
Уксус винный	15	15
или уксус 9%-ный	1,7	1,7
или абгора	15	15
Выход	—	1000

Подготовленные помидоры, огурцы и сладкий перец нарезают кубиками, добавляют мелко нарезанные зеленый лук и зелень, уксус или абгору, перец, соль и перемешивают

48. Салат из помидоров и огурцов с ореховым соусом		
Помидоры свежие	365	310
Огурцы свежие	300	240
Лук репчатый	119	100
Лук зеленый	125	100
Петрушка (зелень), укроп	54	40

	БРУТТО	НЕТТО
Перец горький стручковый	11	10
Уксус 3%-ный	10	10
Соус № 670	200	200
Выход	—	1000

Подготовленные помидоры и огурцы нарезают тонкими кусочками, лук репчатый — кольцами, а зеленый лук, петрушку, укроп, стручковый перец мелко нарезают Нарезанные помидоры и огурцы укладывают вперемежку, посыпают луком, стручковым перцем, зеленью и сбрызгивают уксусом Перед отпуском поливают ореховым соусом

49. Салат из чукри (салат из ревеня — таджикское национальное блюдо)

Ревень	1180	885
Лук зеленый	125	100
Укроп, петрушка (зелень)	34	25
Выход	—	1000

Промытый в холодной воде ревень очищают от кожицы, нарезают кусочками длиной 10 мм, соединяют с нашинкованным зеленым луком, зеленью, заправляют солью и перемешивают

Отпускают как самостоятельное блюдо или как гарнир к плову, шашлыку

50. Анор ва пиезли салат (салат из граната и лука — узбекское национальное блюдо)

Гранат	1000	600
Лук репчатый	488	410
Выход	—	1000

У промытого граната удаляют кожуру, из гнезд вынимают зерна и перемешивают их с предварительно нарезанным соломкой и бланшированным репчатым луком

	БРУТТО	НЕТТО
51. Салат из редиса с чесноком		
Редис красный обрезной	667	620
или редис белый с ботвой	1240	620
Яйца	4 шт	160
Сметана	200	200
Чеснок	26	20
Петрушка (зелень)	27	20
Выход	—	1000

У редиса удаляют остатки ботвы, корней (белый редис очищают от кожицы) Подготовленный редис нарезают тонкими ломтиками У сваренных вкрутую яиц отделяют белок от желтка Белки нарезают ломтиками Растертые желтки соединяют с растертым с солью чесноком, добавляют сметану и перемешивают

Редис и белки яиц заправляют подготовленной смесью

При отпуске салат укладывают горкой и оформляют зеленью петрушки

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
52. Салат из редиса						
Редис белый с ботвой	820	410	1140	570	1220	610
или редис красный обрезной	441	410	613	570	656	610
Лук зеленый	188	150	125	100	125	100
Яйца	5 шт	200	3 1/2 шт	140	2 1/2 шт	100
Сметана или заправка для салатов № 665	250	250	200	200	200	200
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Редис очищают от ботвы, а белый редис — и от кожицы. 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 заменять зеленым салатом. Можно использовать редис красный, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку

	БРУТТО	НЕТТО
53. Редис с маслом		
Редис белый с ботвой	1620	810

	БРУТТО	НЕТТО
или редис красный обрезной	871	810
Масло сливочное	200	200
Выход	—	1000

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
54. Редис с огурцами и яйцом				
Редис красный обрезной	495	460	548	510
Огурцы свежие	250	200	250	200
Яйца	2½ шт	100	2½ шт	100
Сметана	250	250	200	200
Выход:	—	1000	—	1000

Подготовленный редис и огурцы нарезают ломтиками, часть овощей оставляют для украшения. Подготовленные овощи перемешивают, укладывают горкой, оформляют дольками яиц и овощами

При отпуске салат поливают сметаной Можно использовать редис, очищенный от кожицы, соответственно увеличив норму закладки

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
55. Салат из цветной капусты, помидоров и зелени						
Капуста цветная	427	222/200[1]	427	222/200[1]	427	222/200[1]
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	123	80	100	65	—	—
или фасоль стручковая консервированная	133	80	108	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

[1] Масса вареной цветной капусты

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зеленый — на крупные 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

	БРУТТО	НЕТТО
56. Салат из репы		
Репа	1000	750/690[1]
Петрушка (зелень)	34	25
Укроп	34	25
Лук зеленый	50	40
Масса салата	—	780
Заправка		
масло растительное	75	75
горчица столовая	6	6
уксус 3%-ный	100	100
соль	4	4
сахар	50	50
перец черный молотый	0,5	0,5
Масса заправки	—	230
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса репы нетто, в знаменателе — масса припущенной репы

Репу очищают, нарезают ломтиками, припускают в подсоленной воде в течение 10-15 мин и охлаждают

Подготовленные зелень петрушки и укроп мелко нарезают, лук зеленый шинкуют Припущенную репу соединяют с зеленью петрушки, зеленым луком и укропом, заправляют заправкой и перемешивают

Для заправки готовую горчицу растирают с солью и сахаром, разводят уксусом, добавляют масло растительное, перец черный молотый и тщательно перемешивают

Салат укладывают горкой и отпускают

57. Салат картофельный		
Овощной набор		
Картофель	1155	840[1]
Лук зеленый	213	170
или лук репчатый	202	170
Масса овощного набора	—	1000
Овощной набор	—	860

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана, или заправка для салатов № 665, или майонез	150	150
Выход	—	1000

[1] Масса вареного очищенного картофеля

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.

58. Салат картофельный с сельдью

Салат картофельный № 57	—	810
Сельдь	417	200
Выход	—	1000

Сельдь разделывают на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками Готовый салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди

59. Салат картофельный с огурцами или капустой

Салат картофельный (овощной набор) № 57	—	510
Огурцы соленые	313	250
или капуста квашеная	357	250
или огурцы соленые	188	150
и капуста квашеная	143	100
Морковь	126	100[1]
Сметана, или майонез, или заправка для салатов № 665	150	150
Выход	—	1000

[1] Масса вареной очищенной моркови

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
60. Салат картофельный с грибами				
Салат картофельный (овощной набор) № 57	—	610	—	710
Грибы соленые или маринованные	305	250	183	150
Сметана, или майонез, или заправка для салатов № 665	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
61. Салат грибной с клюквой (карельское национальное изделие)		
Грибы соленые (в бочковой таре)	488	400
Картофель	358	260[1]
Лук зеленый	125	100
или салат	139	100
Клюква	105	100
Заправка для салатов № 665	—	150
Выход	—	1000

[1] Масса вареного очищенного картофеля.

Грибы отделяют от рассола и промывают Вареный очищенный картофель, грибы нарезают ломтиками. Зеленый лук или салат шинкуют. Подготовленные продукты соединяют, добавляют заправку, перемешивают

При отпуске салат оформляют клюквой, посыпают зеленым луком или украшают салатом.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
62. Салат из белокочанной капусты						
Капуста белокочанная свежая	709	567	848	678	986	789
Масса прогретой капусты	—	510	—	610	—	710

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква свежая	—	—	105	100	—	—
Яблоки моченые	182	100	—	—	—	—
Слива маринованная	91	50	—	—	—	—
Вишня маринованная	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 ломтиками моченых яблоками, маринованными плодами, шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло. Клюкву можно заменить свежими яблоками или сливами

	БРУТТО	НЕТТО
63. Салат из краснокочанной капусты		
Капуста краснокочанная свежая	1233	1048
Масса стертой капусты	—	660
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, посыпают 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
64. Салат из квашеной капусты				
Капуста квашеная	871	610	1157	810

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук зеленый	125	100	125	100
или лук репчатый	119	100	119	100
Яблоки свежие	114	100	—	—
Клюква свежая	105	100	—	—
Сахар	50	50	50	50
Масло растительное	50	50	50	50
Выход:	—	1000	—	1000

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками Клюкву перебирают Нарезанные яблоки, клюкву смешивают с капустой, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом Вместо яблок можно добавить маринованную вишню. При отсутствии клюквы ее заменяют таким же количеством капусты.

65. Редька с маслом или сметаной	БРУТТО	НЕТТО
Редька	1214	850
Лук репчатый	119	100
или лук зеленый	125	100
Масло растительное	70	70
или		
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 шинкованным луком и заправляют растительным маслом или сметаной.

66. Салат картофельный с редькой	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	605	440[1)]
Редька	279	195
Огурцы свежие	153	145
Лук зеленый	94	75
Сахар	10	10

	БРУТТО	НЕТТО
Майонез	145	145
Выход	—	1000

[1] Масса вареного очищенного картофеля

Вареный очищенный картофель, подготовленные огурцы и редьку (предварительно бланшированную) нарезают ломтиками Редьку посыпают сахаром, чтобы была сочнее, лук мелко нарезают Все овощи соединяют, заправляют майонезом и перемешивают

67. Салат из редьки и моркови

Редька	671	470
Морковь	500	400
Сахар	15	15
Уксус 3%-ный	15	15
Сметана	110	110
Выход	—	1000

Сырые очищенные редьку и морковь нарезают тонкой соломкой, добавляют сахар, уксус, перемешивают и заправляют сметаной

68. Салат из редьки с жареным луком

Редька	1143	800
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

69. Салат из редьки с овощами

Редька	814	570
Морковь	250	200
или огурцы свежие	211	200
или помидоры свежие	235	200
Лук зеленый	125	100

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана, или майонез, или заправка для салатов № 665	150	150
Выход	—	1000

Редьку и морковь нарезают соломкой Огурцы или помидоры нарезают ломтиками Овощи смешивают с шинкованным зеленым луком и при отпуске поливают сметаной, или майонезом, или заправкой Салат можно готовить без лука, увеличив закладку других овощей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
70. Салат «Рассолс» (латвийское национальное блюдо)						
Сельдь	31	15	21	10	—	—
Свинина	79	67	39	33	—	—
или говядина	88	65	43	32	—	—
Масса вареного мяса	—	40	—	20	—	—
Картофель	82	82	41	41	—	—
Масса вареного очищенного картофеля	—	60	—	30	—	—
Огурцы соленые	50	40	25	20	—	—
Яблоки свежие	14	10	7	5	—	—
Сметана	35	35	20	20	—	—
Яйца	1/2 шт	20	1/4 шт	10	—	—
Хрен (корень)	16	10	11	7	—	—
Уксус 3%-ный	8	8	5	5	—	—
Горчица	2	2	1	1	—	—
Выход	—	235	—	125	—	—

Вареный очищенный картофель, огурцы, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, вареное мясо, филе (мякоть) сельди и вареные яйца нарезают кубиками Салат заправляют смесью сметаны, уксуса, горчицы и тертого хрена

71. Салат из моркови, или из моркови с яблоками, или финиками, или черносливом						
Морковь	—	—	813	650	1075	860
Яблоки свежие	—	—	227	200	—	—
или финики	—	—	200	200	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или чернослив[1]	—	—	267	200	—	—
Сметана	—	—	150	150	100	100
Сахар	—	—	20	20	50	50
Выход	—	—	—	1000	—	1000

[1] Норма закладки дана на чернослив без косточек

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками, чернослив или финики — кусочками Чернослив предварительно замачивают (20-30 мин) в горячей воде, удаляют косточки. Морковь соединяют с яблоками, или финиками, или черносливом, добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают сметаной. По III колонке салат готовят без яблок, или фиников, или чернослива.

72. Грибы маринованные или соленые с луком

Грибы:						
маринованные или соленые	—	—	988	810	1049	860
Лук зеленый	—	—	125	100	125	100
или лук репчатый	—	—	119	100	119	100
Масло растительное	—	—	100	100	50	50
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Грибы отделяют от маринада или рассола и промывают Крупные грибы режут на 2-4 части. Зеленый лук шинкуют, а репчатый — режут кольцами или полукольцами. При отпуске грибы заправляют растительным маслом и посыпают луком.

73. Салат рыбный деликатесный

Осетр	92	55	68	41	—	—
или севрюга	86	55	64	41	—	—
или окунь морской[1)]	74	49	56	37	—	—
Масса отварной рыбы	—	40	—	30	—	—
Картофель	14	10[2)]	41	30[2]	—	—
Огурцы свежие	19	15	31	25	—	—
Помидоры свежие	18	15	24	20	—	—
Морковь	13	10[2)]	—	—	—	—
Цветная капуста свежая	21	11	—	—	—	—
Масса вареной цветной капусты	—	10	—	—	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Фасоль стручковая консервированная	17	10	—	—	—	—
или спаржа свежая	15	10[2)]	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	—	—
Майонез	20	20	25	25	—	—
Соус Южный	2	2	2	2	—	—
Заправка для салатов № 665	—	10	—	10	—	—
Выход	—	150	—	150	—	—

[1)] Норма закладки дана на окунь морской потрошеный обезглавленный
[2)] Масса вареных очищенных картофеля и моркови и вареной спаржи

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рецепте № 356 Рыбу с костным скелетом разделывают на филе без кожи и реберных костей и готовят, как указано, в рец. № 354. Готовую рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками

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

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

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

74. Салат из копченой салаки (эстонское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Салака холодного копчения	566	300
Картофель	495	360[1)]
Яблоки	143	100
Сметана	150	150
Майонез	100	100
Выход	—	1000

[1)] Масса отварного очищенного картофеля

Копченую салаку очищают от кожи и костей Картофель варят и очищают от кожуры Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда

Подготовленные продукты нарезают ломтиками и заправляют смесью сметаны и майонеза

	БРУТТО	НЕТТО
75. Чериа-салат (салат с соленой рыбой — национальное блюдо республики Коми)		
Окунь морской[1]	82	60
Масса припущенной рыбы	—	50
Картофель	55	40[2]
Огурцы соленые	38	30
Лук зеленый	6	5
Горошек зеленый консервированный	15	10
Масло растительное	20	20
Выход	—	150

[1] Нормы закладки даны на окунь морской соленый, потрошеный, обезглавленный

[2] Масса вареного очищенного картофеля

Предварительно вымоченный соленый окунь разделывают на филе с кожей без костей, припускают, затем нарезают ломтиками Вареный очищенный картофель, соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезают ломтиками, зеленый лук шинкуют Все компоненты соединяют, добавляют зеленый горошек, заправляют растительным маслом и перемешивают

При отпуске салат оформляют ломтиками рыбы и соленого огурца. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью (2-3 г нетто на порцию)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
76. Салат рыбный						
Окунь морской[1]	74	49	56	37	45	30
или сом (кроме океанического)	109	49	82	37	67	30
или ледяная рыба	111	50	84	38	69	31
или мерланг[1]	68	49	51	37	42	30
Масса припущенной рыбы	—	40	—	30	—	25
Картофель	27	20[2]	41	30[2]	55	40[2]
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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	15	10
Майонез	30	30	30	30	30	30
Соус Южный	5	5	5	5	4	4
Выход	—	150	—	150	—	150

[1] Нормы закладки даны на окунь морской, мерланг потрошеные, обезглавленные

[2] Масса вареного очищенного картофеля

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей и припускают Припущенную 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 Южный. Салат укладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салатом, поливают оставшимся майонезом.

Соус Южный можно заменить майонезом

77. Салат «Цада» (салат мясной с фасолью и картофелем — дагестанское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (грудная, лопаточная, подлопаточная части)	175	130
Масса отварного мяса	—	80
Фасоль	146	145/305[1]
Картофель	344	250[2]
Лук репчатый	66	55
Огурцы соленые	200	160
Заправка:		
сметана	130	130
чеснок	39	30
Масса заправки	—	160
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса фасоли нетто, в знаменателе — масса вареной фасоли

[2] Масса вареного очищенного картофеля

Фасоль перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 5-8 ч и варят в той же воде до готовности

Вареное мясо, вареный очищенный картофель, соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезают мелкими кубиками, лук репчатый шинкуют, добавляют вареную фасоль, соль, перец черный молотый и перемешивают

Для заправки сметану соединяют с мелко нарезанным чесноком и перемешивают

При отпуске салат поливают заправкой Можно оформить веточкой зелени (2-3 г нетто на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
78. Салат по-казахски		
Говядина (лопаточная и подлопаточная части)	65	48
или баранина (тазобедренная, лопаточная части)	66	47
Масса отварного мяса	—	30
Картофель	37	27[1)]
Морковь	13	10[1)]
Яблоки	17	15
Огурцы маринованные	36	20
Сметана	15	15
Майонез	20	20
Для омлета.		
Яйца	3/8 шт	15
или меланж	15	15
Молоко или вода	6	6
Масса омлетной смеси	—	21
Маргарин или масло сливочное	1	1
Масса готового омлета	—	20
Горошек зеленый консервированный	8	5
Выход	—	160

[1)] Масса вареных очищенных овощей

Отварное мясо, отварные очищенные картофель и морковь, яблоки с удаленными семенными гнездами, маринованные огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют соль, перец, заправляют сметаной и майонезом, перемешивают

Для омлета к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль Смесь тщательно размешивают, выливают тонким слоем (3-3,5 мм) на сковороду с растопленным жиром и жарят в течение 5-7 мин

Омлет охлаждают, нарезают соломкой

Салат укладывают горкой, оформляют консервированным зеленым горошком, ломтиками мяса и яблок, омлетом Можно посыпать мелко нарезанной зеленью

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
79. Салат мясной				
Говядина	65	48	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[1]	76	55[1]
Огурцы свежие или соленые	38	30	38	30
Яйца	3/8 шт	15	1/4 шт	10
Крабы[2]	6	5	—	—
Салат	—	—	8	6
Майонез	30	30	30	30
Соус Южный	8	8	5	5
Выход:	—	150	—	150

[1] Масса вареного очищенного картофеля
[2] Консервы

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

	БРУТТО	НЕТТО
80. Салат по-домашнему (с черносливом) (татарское национальное блюдо)		
Говядина (грудинка, лопаточная, подлопаточная части)	88	65
Масса отварного мяса	—	40
Огурцы соленые	31	25
Горошек зеленый консервированный	31	20
Чернослив	13	20/15[1]
Яйца	3/8 шт	15
Майонез	30	30
Яблоки маринованные	18	10
Выход	—	150

[1] В числителе указана масса набухшего чернослива с косточкой, в знаменателе — масса набухшего чернослива без косточки

Вареное мясо и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают мелкими кубиками Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют до полного набухания, затем удаляют косточки и мелко нарезают

Мясо, чернослив, огурцы соединяют, добавляют зеленый горошек, соль, перец, заправляют майонезом и перемешивают

Салат укладывают горкой, оформляют дольками вареного яйца, маринованными яблоками. Можно украсить зеленью.

	БРУТТО	НЕТТО
81. Салат мясной с черносливом (марийское национальное блюдо)		
Свинина (лопаточная часть)	235	200
Масса отварной свинины	—	120
Картофель	178	130[1]
Морковь	114	90[1]
Огурцы соленые	94	85
или помидоры соленые	94	85
Капуста квашеная	121	85
Горошек зеленый консервированный	46	30
Чернослив	67	100/75[2]
Яйца	4 шт	160
Лук зеленый	13	10
Укроп свежий	14	10
Сахар	15	15
Сметана	200	200
Выход	—	1000

[1] Масса вареных очищенных овощей.

[2] В числителе указана масса набухшего чернослива с косточкой, в знаменателе — масса набухшего чернослива без косточки

Свинину отваривают кусками массой не более 2 кг Вареную свинину нарезают ломтиками Очищенные вареные картофель и морковь нарезают ломтиками. Квашеную капусту перебирают (если капуста очень кислая, ее промывают и отжимают), при необходимости измельчают Огурцы или помидоры соленые нарезают ломтиками. Чернослив перебирают, заливают горячей водой и оставляют для набухания, затем удаляют косточку Сваренные вкрутую яйца мелко нарезают Подготовленные свинину и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, соль, сахар, заправляют сметаной (1/2 нормы) и перемешивают

При отпуске салат оформляют кусочками мяса, черносливом, дольками яйца, зеленью и поливают оставшейся сметаной.

	БРУТТО	НЕТТО
82. Грибонос (салат из яиц и субпродуктов птицы — еврейское национальное блюдо)		
Яйца	1 1/2 шт	60
Обработанные субпродукты птицы	—	63
Масса вареных субпродуктов	—	50
Лук репчатый	59	50
Куриный жир (внутренний)	17	15
Выход	—	165

Сваренные вкрутую яйца мелко нарезают. Подготовленные субпродукты заливают горячей водой (на 1 кг субпродуктов 1-1,5 л воды) и варят при слабом нагреве в закрытой посуде до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют соль Сваренные субпродукты охлаждают и мелко нарезают Лук репчатый шинкуют. Нарезанные яйца, субпродукты и лук соединяют, добавляют соль, топленый куриный жир и перемешивают

Салат укладывают горкой и отпускают

83. Салат из моркови с орехами		
Морковь	563	450
Орехи грецкие	358	161/155[1)]
Сахар	55	55
Чеснок	26	20
Майонез	330	330
Выход	—	1000

[1)] В числителе указана масса очищенных орехов, в знаменателе — масса подсушенных орехов.

Сырую очищенную морковь шинкуют соломкой Очищенные грецкие орехи подсушивают и измельчают Подготовленные морковь и орехи соединяют, добавляют сахар, растертый с солью чеснок, заправляют майонезом (3/4 нормы) и перемешивают

При отпуске салат укладывают горкой, поливают оставшимся майонезом.

84. Салат из сыра, яблок и огурцов		
Сыр	41	38
Огурцы свежие	31	25
Яблоки свежие	26	18

	БРУТТО	НЕТТО
Майонез или заправка для салатов № 665	20	20
Выход	—	100

Подготовленный сыр, свежие огурцы, очищенные от кожицы, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом. Нарезают тонкой соломкой

Продукты укладывают слоями в фужер или бокал, поливают майонезом или заправкой, украшают ломтиками яблок и огурцами. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью

85. Салат из свеклы с орехами и чесноком

Свекла	695	545[1]
Орехи грецкие	300	135/130[2]
Чеснок	38	30
Сахар	5	5
Майонез	300	300
Выход	—	1000

[1] Масса вареной очищенной свеклы

[2] В числителе указана масса очищенных орехов, в знаменателе — масса подсушенных орехов

Вареную очищенную свеклу нарезают соломкой, добавляют измельченные подсушенные орехи, мелко нарезанный чеснок, соль, сахар, заправляют майонезом и перемешивают

86. Салат из кукурузы с картофелем

Кукуруза в початках молочной спелости	1968	1122
Масса вареных зерен	—	370
Картофель	509	370[1]
Масло растительное	70	70
Уксус 3%-ный	105	105
Сахар	20	20
Лук зеленый	106	85
Выход	—	1000

[1] Масса вареного очищенного картофеля

С початков кукурузы срезают верхушку стебля и тщательно промывают Початки кладут в подсоленную воду и варят до готовности 1-1,5 ч, затем с вареных початков снимают зерна, доводят их в отваре до кипения и откидывают Вареный очищенный картофель нарезают тонкими ломтиками

Отварные зерна кукурузы, нарезанный картофель соединяют, добавляют растительное масло, уксус, сахар, соль, перец черный молотый и перемешивают.

При отпуске салат посыпают мелко нарезанным луком

	БРУТТО	НЕТТО
87. Салат из кукурузы с фасолью		
Кукуруза в початках молочной спелости	1968	1122
Масса вареных зерен	—	370
Фасоль	184	182
Масса отварной фасоли	—	380
Масло растительное	70	70
Уксус 3%-ный	105	105
Сахар	25	25
Петрушка (зелень)	81	60
Выход	—	1000

Подготовленные початки тщательно промывают Початки кладут в подсоленную воду и варят до готовности 1-1,5 ч Затем с вареных початков снимают зерна, доводят их в отваре до кипения и откидывают

Перед варкой подготовленную фасоль замачивают в течение 5-8 ч Набухшую фасоль заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг фасоли) и варят в закрытой посуде при слабом кипении 1-2 ч Когда фасоль станет мягкой, варку прекращают, добавляют соль и оставляют ее на 15-20 мин в отваре, который затем сливают

Отварные зерна кукурузы и фасоль соединяют, добавляют масло растительное, уксус, сахар, соль, перец черный молотый и перемешивают

При отпуске салат посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки

88. Салат овощной с яблоками и сладким перцем		
Яблоки	29	20
Помидоры	29	25
Огурцы соленые	31	25
Лук репчатый	18	15
Перец сладкий	27	20
Чеснок	3	2
Майонез	20	20
Петрушка (зелень)	3	2
Выход	—	125

Очищенные от кожицы яблоки и огурцы нарезают ломтиками, сладкий перец — соломкой, лук репчатый — полукольцами, помидоры — ломтиками, чеснок измельчают Подготовленные компоненты соединяют, заправляют майонезом

При отпуске салат оформляют зеленью

	БРУТТО	НЕТТО
89. Салат с сыром		
Сыр	251	230
Морковь	252	200[1]
Огурцы свежие	431	410
Майонез	150	150
Петрушка (зелень)	27	20
Выход	—	1000

[1] Масса вареной очищенной моркови

Тертый сыр соединяют с вареной очищенной морковью и огурцами, нарезанными соломкой, добавляют соль, перемешивают, заправляют майонезом

Салат укладывают горкой, украшают ломтиками моркови, огурцов и зеленью петрушки

90. Салат из стручков фасоли		
Фасоль овощная (лопатка) свежая	1158	1042/917[1]
Уксус 3%-ный	85	85
Чеснок	10	8
Выход	—	1000

[1] Масса отварной фасоли

Стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 8-10 мин Затем отвар сливают

Остывшую фасоль заправляют уксусом и посыпают молотым черным перцем. Отдельно подают толченый чеснок

91. Салат из красной фасоли		
Фасоль	379	375/788[1]
Лук репчатый	140	118
Масло растительное	47	47
Уксус 3%-ный	28	28

	БРУТТО	НЕТТО
Кинза или петрушка (зелень)	50	37
Выход	—	1000

[1] Масса отварной фасоли

Фасоль замачивают в течение 5-8 ч в холодной воде (2,5 л воды на 1 кг фасоли) и варят. После того, как фасоль станет мягкой, варку прекращают, добавляют соль и оставляют на 15-20 мин в отваре, который затем сливают В остывшую фасоль добавляют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Растительное масло, уксус и посыпают черным молотым перцем.

Салат отпускают, украсив веточками зелени кинзы или петрушки

92. Салат грибной с картофелем

Грибы соленые (в бочковой таре)	738	605
Картофель	351	255[1]
Лук зеленый	63	50
Масло растительное	100	100
Выход	—	1000

[1] Масса вареного очищенного картофеля

Грибы отделяют от рассола, промывают и нарезают ломтиками Очищенный отварной картофель нарезают ломтиками Подготовленные грибы и картофель соединяют. Добавляют нашинкованный зеленый лук, заправляют растительным маслом и перемешивают.

93. Винегрет овощной

Картофель	289	210[1]
Свекла	191	150[1]
Морковь	126	100[1]
Огурцы соленые[2]	188	150
Капуста квашеная[2]	214	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Заправка для салатов № 665 или масло растительное	100	100
Выход	—	1000

[1] Масса вареных очищенных овощей

[2] Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными

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 соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают

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

94. Винегрет с кальмарами или морской капустой		
Винегрет № 93	—	120
Кальмар (филе)	62	56
или кальмар (тушка)	79	61
или капуста морская сушеная	5	5
Масса отварных кальмаров или капусты морской	—	30
Выход	—	150

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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
95. Винегрет рыбный						
Осетр	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	80[1)]	165	120[1)]	206	150[1)]
Огурцы соленые	125	100	150	120	188	150
Помидоры свежие	71	60	141	120	118	100
Морковь	75	60[1)]	101	80[1)]	138	110[1)]
Горошек зеленый консервированный	92	60	62	40	—	—
Свекла	89	70[1)]	102	80[1)]	128	100[1)]
Лук зеленый	—	—	125	100	125	100
или лук репчатый	—	—	119	100	119	100
Вишня, слива маринованные	109	60	73	40	—	—
Желе рыбное № 667	—	120	—	—	—	—
Майонез	200	200	150	150	150	150
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Масса вареных очищенных овощей

Осетра и севрюгу разделывают на филе без кожи и хрящей и отваривают. Ледяную рыбу разделывают 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 маринованными плодами.

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

	БРУТТО	НЕТТО
96. Фисинджан из лобия (фасоли) (азербайджанское национальное блюдо)		
Фасоль красная	240	238/500[1]
Орехи грецкие	333	150
Лук репчатый	179	150
Масло топленое	100	100
Масса пассерованного лука с жиром	—	150
Уксус 3%-ный	100	100
Масса готового фисинджана	—	900
Кинза (зелень)	108	80
Лук репчатый	36	30
Выход	—	1000

[1] Масса отварной фасоли

Подготовленную фасоль отваривают и вместе с ядрами орехов измельчают на мясорубке. Добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, уксус, соль, перец и перемешивают

Фисинджан кладут горкой на тарелку, посыпают мелко нарезанной зеленью и нарезанным кольцами репчатым луком

	БРУТТО	НЕТТО
97. Закуска из яиц с орехами (татарское национальное блюдо)		
Яйца	12 шт	480
Орехи грецкие	662	298/280[1]
Майонез	250	250
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса очищенных орехов, в знаменателе — масса жареных орехов

Сваренные вкрутую яйца нарезают мелкими кубиками, добавляют поджаренные измельченные орехи, соль, перец, заправляют майонезом и перемешивают

Отпускают по 75-100 г на порцию

	БРУТТО	НЕТТО
98. Рубленые яйца с маслом и луком		
Яйца	17¼ шт.	690
Лук репчатый	167	140
или лук зеленый	175	140
Масло сливочное	175	175
Выход	—	1000

Сваренные вкрутую яйца рубят, смешивают с шинкованным 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
99. Яйца, фаршированные луком (латвийское национальное блюдо)						
Яйца	2 шт	80	1 шт	40	—	—
Лук репчатый	38	32	26	22	—	—
Масло сливочное	5	5	3	3	—	—
Масса пассерованного лука	—	16	—	11	—	—
Масло сливочное	15	15	7	7	—	—
Сметана	24	24	12	12	—	—
Горчица	2	2	1	1	—	—
Выход	—	135	—	70	—	—

Яйцо, сваренное вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с фаршем Для приготовления фарша мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют сливочное масло, часть сметаны, горчицу, соль, соединяют с растертым желтком и перемешивают Этой массой наполняют яичные белки, поливают сметаной

	БРУТТО	НЕТТО
100. Яйца с икрой или маслом селедочным		
Яйца	1/2 шт	20
Масло селедочное № 650	—	20

	БРУТТО	НЕТТО
или икра зернистая, или паюсная, или кетовая	10,2	10
и масло сливочное	2	2
Выход: с маслом селедочным	—	40
с икрой	—	32

Сваренные вкрутую яйца разрезают вдоль На каждую половинку укладывают икру горкой 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

	БРУТТО	НЕТТО
101. Дарзеню ассорти (ассорти овощное — латвийское национальное блюдо)		
Капуста белокочанная	40	32/20[1)]
Капуста краснокочанная	38	32/20[1)]
Уксус 3%-ный	5	5
Сельдерей молодой (корень)	24	20
Лимон (для сока)	14	6
или кислота лимонная	0,8	0,8
Морковь	25	20
Редька	29	20
Огурцы свежие	25	20
или огурцы маринованные	36	20
Сметана	60	60
Лук зеленый	8	6
Салат	7	5
Выход	—	200

[1)] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса перетертой капусты

Белокочанную и краснокочанную капусту шинкуют, посыпают солью, перетирают до выделения сока, отжимают и заправляют уксусом Сельдерей мелко нарезают, добавляют лимонный сок или лимонную кислоту, растворенную в теплой кипяченой воде (соотношение 1 5), и перетирают Морковь, редьку, свежие огурцы, очищенные от кожицы, или маринованные нарезают соломкой На середину тарелки укладывают сметану, вокруг горками выкладывают овощи, сверху посыпают мелко нарезанным зеленым луком и украшают листьями салата

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
102. Помидоры, фаршированные яйцом и луком				
Помидоры свежие	147	125	118	100
Яйца	3/4 шт	30	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, вынимая 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
103. Помидоры, фаршированные мясным или рыбным салатом						
Помидоры свежие	141	120	118	100	100	85
Салат мясной № 79	—	80	—	60	—	45
или салат рыбный № 76	—	80	—	60	—	45
Выход	—	200	—	160	—	130

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти Помидоры посыпают солью и перцем Подготовленные помидоры наполняют готовым салатом мясным или рыбным

	БРУТТО	НЕТТО
104. Помидоры, фаршированные яблоками и сыром		
Помидоры свежие	147	125
Яблоки свежие	43	30
Сыр	33	30

	БРУТТО	НЕТТО
Майонез	20	20
Выход	—	200

[1] Масса тертого сыра

У подготовленных помидоров надрезают верхнюю часть так, чтобы она образовала «крышечку», вынимают сердцевину, посыпают внутреннюю поверхность солью, перцем и заполняют фаршем

Для фарша яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают тонкой соломкой, соединяют с мелко нарезанной сердцевиной помидоров, тертым сыром, заправляют майонезом и перемешивают

При отпуске фаршированные помидоры можно украсить зеленью

105. Перец, фаршированный овощами

См рецептуру № 295

106. Кабачки, фаршированные овощами

См рецептуру № 296

107. Баклажаны, фаршированные овощами

См рецептуру № 297

108. Огурцы, фаршированные яйцом и луком

Огурцы свежие	121	115
Яйца	1 шт	40
Лук репчатый	24	20
Уксус 3%-ный	5	5
Горчица столовая № 675	—	1,5
Майонез	20	20
Укроп свежий	3	2
Выход	—	200

Огурцы одинакового размера разрезают вдоль, удаляют часть сердцевины, срезают нижнюю часть так, чтобы огурец был устойчивым Подготовленные огурцы посыпают солью и заполняют фаршем

Для фарша яйца, сваренные вкрутую, очищенный лук нарезают мелкими кубиками, соединяют с измельченной мякотью огурца, добавляют соль, уксус, горчицу, заправляют майонезом (2/3 нормы) и перемешивают

При отпуске поливают оставшейся частью майонеза, оформляют зеленью

	БРУТТО	НЕТТО
109. Кукуруза с яйцом и луком		
Кукуруза свежая в початках молочной спелости	532	303
Масса вареных зерен	—	100
Лук репчатый	18	15
Заправка для салатов № 665	—	20
Яйца	1/2 шт	20
Лук зеленый	13	10
Укроп	5	4
Выход	—	165

Подготовленные початки кукурузы варят в подсоленной воде до готовности, затем с вареных початков снимают зерна, добавляют мелко нарезанный лук репчатый, перемешивают и заправляют заправкой для салатов

При отпуске заправленную кукурузу укладывают горкой, посыпают рубленными яйцами, сваренными вкрутую, мелко нарезанными луком зеленым и укропом.

110. Овощи с орехами (грузинское национальное блюдо)		
Лук порей	1053	800
или капуста белокочанная свежая	1033	826
или капуста цветная	1623	844
или свекла	969	969
или фасоль овощная (лопатка) свежая	960	864
или спаржа	1184	864
или баклажаны свежие	1231	1169
или шпинат свежий	2054	1520
Масса готовых овощей	—	760
Для ореховой смеси.		
Орехи грецкие	222	100
Чеснок	22	17
Кинза (кориандр), петрушка (зелень)	41	30
Лук репчатый	95	80
Уксус 3%-ный	20	20
Перец красный молотый	2	2
Хмели-сунели (сушеная зелень)	3	3

	БРУТТО	НЕТТО
Масса ореховой смеси	—	250
Выход	—	1000

Подготовленные овощи (лук-порей, или капусту белокочанную, или цветную, или свеклу в кожуре, или фасоль, или спаржу, или баклажаны в кожице) варят Свеклу очищают от кожуры, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем откидывают и отжимают от жидкости, баклажаны выдерживают под прессом Овощи нарезают мелкими ломтиками и заправляют ореховой смесью

Для ореховой смеси подготовленные грецкие орехи измельчают на мясорубке, добавляют толченый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень, репчатый лук, соединяют с уксусом, перцем, хмели-сунели и перемешивают

При отпуске украшают зеленью

111. Сациви из баклажанов (баклажаны, фаршированные ореховым соусом — грузинское национальное блюдо)

Баклажаны свежие	243	231
Масса припущенных и отжатых баклажанов	—	150
Для соуса		
Орехи грецкие	100	45
Чеснок	2,6	2
Кинза (кориандр), петрушка (зелень)	14	10
Перец красный молотый	0,5	0,5
Уксус 3%-ный	15	15
Хмели-сунели (сушеная зелень)	1	1
Масса соуса	—	66
Лук репчатый	40	34
Выход	—	250

У промытых баклажанов с удаленной плодоножкой делают продольные надрезы и припускают Выдерживают под прессом 2-3 ч. Половину соуса соединяют с мелко нарезанным репчатым луком и им фаршируют баклажаны Фаршированные баклажаны укладывают в неглубокую посуду и поливают оставшейся частью соуса

Для соуса подготовленные грецкие орехи измельчают на мясорубке, добавляют толченый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень, перец, уксус, хмели-сунели и перемешивают

Отпускают вместе с соусом

	БРУТТО	НЕТТО
112. Винете токате (икра баклажанная — молдавское национальное блюдо)		
Баклажаны	767	560[1)]
Масло растительное	150	150
Лук репчатый	119	100
Помидоры свежие	235	200
Чеснок	6,4	5
Выход	—	1000

[1)] Масса запеченных баклажанов

Подготовленные баклажаны запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, снимают кожицу, кладут под пресс на 1-1,5 ч для удаления горечи и промывают холодной кипяченой водой Затем мякоть измельчают, взбивают, вливая струйкой растительное масло, соединяют с мелко нарезанным репчатым луком, помидорами, нарезанными ломтиками, заправляют толченым с солью чесноком

При отпуске оформляют зеленью; можно подать со свежими овощами, маслинами и брынзой Отпускают по 100-150 г на порцию

Блюдо можно готовить без чеснока и свежих помидоров, увеличив соответственно норму закладки баклажанов.

113. Яичный рулет с фаршем		
Яйца	10 шт	400
Молоко	250	250
Мука пшеничная	100	100
Маргарин	50	50
Масса запеченной смеси	—	750
Масса фарша	—	250
Выход	—	1000

Подготовленные яйца разделяют на белки и желтки Желтки взбивают, добавляют молоко и муку, затем осторожно в массу вводят взбитые белки Яично-молочную смесь выливают на смазанный жиром противень тонким слоем и выпекают в жарочном шкафу На готовый яичный пласт кладут фарш и завертывают рулетом

114. Фарш морковный		
Морковь	1126	900
Масса готовой моркови	—	830

	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин	80	80
Яйца	4 шт	160
Сахар	20	20
Выход	—	1000

Подготовленную морковь нарезают соломкой, добавляют маргарин, воду (8-10% к массе нетто моркови) и припускают, периодически помешивая

Готовую морковь соединяют с мелко рубленными сваренными вкрутую яйцами, добавляют сахар, соль и перемешивают.

115. Фарш рыбный

Треска[1)]	1404	1025
или окунь морской[1)]	1554	1025
или судак	2137	1025
Масса готовой рыбы	—	840
Лук репчатый	144	120
Маргарин	50	50
Масса пассерованного лука	—	60
Мука пшеничная	10	10
Маргарин	50	50
Петрушка (зелень)	68	50
Выход	—	1000

[1)] Норма закладки дана на окунь морской, треску потрошеные обезглавленные.

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают кусками и припускают Готовую рыбу измельчают на мясорубке, добавляют пассерованный мелко нарезанный лук репчатый, рубленую зелень петрушки, белый соус и тщательно перемешивают

Для соуса в растопленный жир всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°С, вливают часть рыбного бульона, в котором припускалась рыба, вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и соус и варят 25-30 мин В конце варки кладут соль, специи, лавровый лист. Готовый соус процеживают

116. Фарш из зеленого лука

Лук зеленый	663	530
Яйца	10 шт	400
Маргарин	80	80
Выход	—	1000

Подготовленный лук зеленый шинкуют, соединяют с рублеными сваренными вкрутую яйцами, солью, заправляют растопленным маргарином

	БРУТТО	НЕТТО
117. Фарш рисовый с зеленым луком и яйцом		
Крупа рисовая	280	280
Лук зеленый	100	80
Яйца	3 шт	120
Маргарин	90	90
Петрушка (зелень)	14	10
Выход	—	1000

Варят рассыпчатый рис Готовый рис соединяют с мелко рубленными сваренными вкрутую яйцами, слегка пассерованным нашинкованным луком зеленым, добавляют рубленную зелень петрушки, соль, заправляют растопленным маргарином

118. Грибы соленые с квашеной капустой		
Грибы соленые (в бочковой таре)	530	435
или грибы маринованные (в бочковой таре)	530	435
Капуста квашеная	564	395
Лук репчатый	107	90
Масло растительное	90	90
Выход	—	1000

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

Капусту квашеную перебирают, промывают (если она очень кислая), отжимают и мелко нарезают, соединяют с грибами, луком, нарезанным полукольцами, заправляют растительным маслом

При отпуске салат можно оформить зеленью (2-3 г нетто на порцию)

119. Черемша маринованная		
Черемша свежая	2439	2000
Масса бланшированной черемши	—	1000
Маринад		
сахар	18	18
соль	3	3
уксус 80%-ный	11	11

	БРУТТО	НЕТТО
вода	700	700
Выход	—	1000[1)]

[1)] Масса черемши без маринадной заливки

Подготовленную черемшу бланшируют 2-3 мин, охлаждают и нарезают кусочками длиной 2-3 см

Для маринада воду доводят до кипения, добавляют сахар, соль, уксус и вновь доводят до кипения Охлажденным маринадом заливают подготовленную черемшу и ставят в холодное место на 3-4 ч

При отпуске черемшу отделяют от маринада

Маринованную черемшу подают как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к отварному мясу или рыбе

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, РЫБНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

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

Рыбу семейства осетровых варят и жарят звеньями или крупными кусками, после чего удаляют хрящи, лососевые варят порционными кусками Рыбу с костным скелетом припускают и жарят разделанной на филе с кожей и реберными костями или без кожи и костей, а также используют непластованную, нарезанную порционными кусками Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле

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

Рыбные блюда отпускают со сложным овощным гарниром, салатами, свежими, солеными или маринованными огурцами и помидорами, а также со сладким маринованным перцем

К большинству блюд гарниры даны в двух вариантах с учетом сезонности

Для оформления рыбных блюд и закусок, кроме перечисленных во введении к холодным блюдам (с 6,7), используют маслины в количестве 5-10 г на порцию

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
120. Сельдь с картофелем и маслом						
Сельдь	104	50	73	35	52	25

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 (мякоть) нарезают тонкими кусочками Картофель к сельди подают горячим, политым растительным маслом, или с кусочком сливочного масла

121. 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 № 665	—	20	—	20	—	10
Выход	—	100	—	85	—	55

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

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

122. Форшмак из сельди с яблоками (еврейское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Сельдь	834	400
Хлеб пшеничный	110	110
Вода	110	110
Лук репчатый	83	70
Яблоки свежие	143	100
Яйца	2½ шт	100
Уксус 3%-ный	25	25
Горчица готовая	10	10
Сахар	40	40
Перец черный молотый	3	3
Масло растительное	60	60
Выход	—	1000

Сельдь разделывают на филе (мякоть), вымачивают в кипяченой воде, пропускают через мясорубку, добавляют нарезанный лук репчатый, замоченный и отжатый пшеничный хлеб, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом и вновь пропускают через мясорубку Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, желтки растирают с частью уксуса, сахаром, перцем растительным маслом

В селедочную массу добавляют нарезанные белки, горчицу, оставшийся уксус и выбивают Готовой массе придают форму прямоугольника или овальную, поверхность покрывают растертыми желтками

При отпуске форшмак (75-100 г на порцию) посыпают мелко нарезанным луком зеленым (2-3 г нетто на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
123. Сациви из рыбы (грузинское национальное блюдо)		
Осетр	218	120
Масса готовой рыбы	—	100
Для соуса		
Орехи грецкие	44	20
Лук репчатый	19	16/8[1)]
Масло сливочное	10	10
Мука пшеничная	2	2
Бульон рыбный № 624	70	70
Уксус 3%-ный	7	7
Чеснок	2,6	2
Шафран	0,03	0,03
Перец красный молотый	0,3	0,3
Корица	0,15	0,15
Гвоздика	0,15	0,15
Яйца (желтки)	1/3 шт	5,3
Масса соуса	—	100
Выход	—	200

[1)] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука

Подготовленную рыбу (звенья с кожей без хрящей) отваривают до полуготовности с добавлением лаврового листа и перца черного горошком, охлаждают, нарезают на порционные куски и обжаривают в жарочном шкафу

Для соуса. мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на масле, добавляют муку и постепенно разводят бульоном Орехи измельчают на мясорубке, добавляют толченый чеснок, шафран, перец, корицу, гвоздику и постепенно вводят эту массу в соус с луком Затем все протирают, добавляют уксус, хмели-сунели и варят в течение 5 мин Сырые яичные желтки растирают в небольшом количестве охлажденного до 50°С соуса, затем постепенно вводят их в горячий соус при непрерывном помешивании

Порционные куски рыбы заливают горячим соусом, охлаждают и подают вместе с соусом в холодном виде

	БРУТТО	НЕТТО
124. Сильке ар аболием (сельдь с яблоками — латвийское национальное блюдо)		
Сельдь	104	50
Лук репчатый	24	20
Яблоки	37	26
Соус томатный острый	50	50
Петрушка (зелень)	7	5
Выход	—	150

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, гарнируют репчатым луком, нарезанным кольцами и нарезанными дольками яблоками, очищенными от кожицы и с удаленными семенными гнездами

При отпуске сельдь и гарнир поливают томатным соусом, украшают зеленью петрушки

125. Сельдь по-деревенски (литовское национальное блюдо)		
Сельдь	73	35
Маринад	35	35
Выход	—	70
Для маринада		
Морковь	738	590
Лук репчатый	667	560
Масло растительное	300	300
Сахар	20	20
Бульон рыбный № 624	100	100
Выход	—	1000

Сельдь вымачивают, разделывают на филе (мякоть), нарезают тонкими кусочками (5-6 кусочков на порцию) Заливают горячим маринадом и охлаждают

Для маринада морковь и репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле Затем заливают бульоном и кипятят 15-20 мин, в конце варки добавляют соль, сахар, перец

Отпускают сельдь с маринадом

	БРУТТО	НЕТТО
126. Сельдь в кисло-сладком маринаде		
Сельдь соленая неразделанная	104	50
Маринад		
уксус 3%-ный	30	30
сахар	5	5
лук репчатый	6	5
хрен (корень)	6	4
лавровый лист	0,01	0,01
Масса маринада	—	40
Гарнир № 595, 596	—	50
Выход	—	130

Сельдь разделывают на филе (мякоть), вымачивают В нагретом до кипения уксусе растворяют сахар, кладут лавровый лист, мелко нарезанные лук и хрен Сельдь заливают приготовленным маринадом и выдерживают 3-4 ч Сельдь отделяют от маринада и нарезают тонкими кусочками

Перед отпуском сельдь и гарнир поливают процеженным маринадом

Гарниры — свежие, маринованные, соленые или вареные овощи

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
127. Сельдь рубленная						
Сельдь	938	450	938	450	1042	500
Хлеб пшеничный	90	90	140	140	175	175
Молоко или вода	90	90	140	140	175	175
Лук репчатый	143	120	143	120	143	120
Яблоки свежие	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 (мякоть), яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый белый хлеб и пропускают через мясорубку В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают При отпуске готовую массу формуют в виде сельди

Отпускают порциями по 50-100 г

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
128. Сельдь рубленая с гарниром						
Сельдь рубленая № 127	—	100	—	75	—	50
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Яйцо	1/4 шт	10	1/8 шт	5	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 сельди, посыпают рубленым яйцом и зеленым луком Оформляют нарезанной вареной морковью и маслом Гарнируют огурцами и помидорами, нарезанными кружочками или ломтиками

129. Килька, или хамса, или салака, или тюлька с луком и маслом						
Килька, или хамса, или салака, или тюлька[1)]	67	50	47	35	33	25
Лук репчатый	30	25	18	15	18	15
или лук зеленый	31	25	19	15	19	15
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
или уксус 3%-ный	8	8	5	5	5	5
и масло растительное	8	8	5	5	5	5
Выход: со сливочным маслом	—	80	—	55	—	45
с растительным маслом и уксусом	—	90	—	60	—	50

[1)] Норма закладки дана на кильку, хамсу, салаку и тюльку целиком

Салаку, кильку, хамсу или тюльку раскладывают на порции 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
130. Килька, или хамса, или салака, или тюлька с отварным картофелем и жареным луком или с картофелем и маслом						
Килька, или хамса, или салака, или тюлька пряного посола[1]	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	—	20	—	20	—	20
или масло сливочное	20	20	15	15	10	10
Выход: с картофелем и жареным луком	—	170	—	130	—	95
с картофелем и маслом	—	170	—	125	—	85

[1] Норма закладки дана на кильку, хамсу, салаку и тюльку целиком

Кильку, хамсу, салаку или тюльку отпускают с отварным картофелем и жареным луком или с картофелем и кусочком сливочного масла

131. Килька с яйцом и луком						
Килька[1]	91	50	64	35	45	25
Яйца	1/2 шт	20	1/4 шт	10	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 № 666, или заправка для салатов № 665	15	15	10	10	5	5
Выход	—	100	—	65	—	50

[1] Норма закладки дана на кильку без головы и внутренностей

Кильку порционируют, рядом кладут кружочки яйца, посыпают шинкованным луком и поливают маслом или заправкой горчичной или салатной Блюдо можно отпускать и без яйца, соответственно уменьшив выход блюда

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
132. 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 №№ 587, 589	—	75	—	75
Соус № 661	—	25	—	15
Выход:	—	175	—	140

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рец № 356 Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без реберных костей и готовят, как указано в рец № 354

При отпуске укладывают гарнир По I и II колонкам соус хрен подают отдельно Можно отпускать и без гарнира, соответственно уменьшив выход блюда

	БРУТТО	НЕТТО
133. Паштет рыбный		
Треска[1)]	1370	1000/800[2)]
или хек серебристый[1)]	1992	976/800[2)]
Морковь	93	74/50[2)]
Лук репчатый	119	100/50[2)]
Масло сливочное или маргарин	120	120
Выход	—	1000

[1)] Нормы закладки даны на рыбу потрошеную обезглавленную

[2)] В числителе указана масса продуктов нетто, в знаменателе — масса готовых продуктов

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают на кусочки Подготовленные морковь и лук репчатый шинкуют Нарезанную рыбу обжаривают, добавляют овощи, перец, соль и жарят до готовности Рыбу с овощами охлаждают, дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой Полученную массу соединяют с маслом сливочным или маргарином и тщательно вымешивают

Паштет формуют в виде рулета При отпуске нарезают порциями по 50-100 г

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
	Масло килечное		Масло селедочное		Масло яичное	
134. Масло килечное, или селедочное, или яичное						
Масло сливочное	840	840	520	520	400	400
Яйца	—	—	—	—	14 шт	560
Лук репчатый	—	—	190	160	—	—
или лук зеленый	—	—	200	160	113	90
или укроп	—	—	—	—	122	90
Кильки (пресервы)[1]	400	180	—	—	—	—
Сельдь (вымоченная)[1]	—	—	729	350	—	—
Выход:	—	*1000*	—	*1000*	—	*1000*

[1] Нормы закладки даны на кильку (в банках) при разделке на филе (мякоть), сельдь неразделанную соленую среднюю при разделке на филе (мякоть)

Масло килечное или селедочное Филе кильки или сельди протирают, тщательно перемешивают с размягченным сливочным маслом В селедочное масло добавляют мелко нарезанный репчатый лук или зеленый Придают форму батончика и охлаждают

Масло яичное Сваренные вкрутую яйца протирают, добавляют соль, мелко нарезанную зелень укропа или зеленый лук, соединяют с размягченным маслом

Масляные смеси используют при приготовлении бутербродов или подают к отварному картофелю.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
135. Рыба заливная с гарниром				
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или сом	192	96	128	64
или кета	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 № 667	—	125	—	100
Масса заливной рыбы	—	200	—	150
Гарнир № 586 или № 588	—	50	—	50
Соус № 661	—	25	—	15
Выход:	—	275	—	215

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами, как указано в рец 356 Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без реберных костей и готовят, как указано в рец 354

На тонкий слой налитого 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, приготовленном на рыбном бульоне, и дают застыть После этого рыбу заливают оставшимся желе, чтобы его слой над куском рыбы был 0,5-0,8 см При отпуске заливную рыбу нарезают на порции, оставляя вокруг каждого куска слой желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен, с овощным гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира

136. Студень рыбный

	БРУТТО	НЕТТО
Пищевые отходы рыб семейства осетровых (голова, плавники, кожа)	1000	1000
или пищевые отходы рыб с костным скелетом (головы, кости, плавники, кожа, чешуя)	1000	1000
Желатин	15	15
Морковь	38	30
Петрушка (корень)	27	20
Лук репчатый	36	30
Чеснок	6	5
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 20-30 мин до окончания варки добавляют овощи и в конце варки — специи 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 Подают с соусом хрен по 30-15 г на порцию Можно подать с гарниром — свежими, солеными, маринованными огурцами, помидорами, салатом из квашеной капусты и др — 75-50 г на порцию

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
137. Ассорти рыбное						
Семга соленая	42	30	35	25	21	15
или лосось соленый (каспийский, балтийский, озерный)	46	30	38	25	23	15
Севрюга	64	41	53	34	33	21
Масса отварной севрюги	—	30	—	25	—	15
Килька	67	30	56	25	33	15
или шпроты	32	30	26	25	16	15
Икра паюсная, или зернистая, или кетовая	15,3	15	10,2	10	—	—
Масса рыбных продуктов	—	105	—	85	—	45
Огурцы соленые	19	15	19	15	19	15
или корнишоны	27	15	27	15	27	15
Помидоры свежие	18	15	18	15	18	15
Морковь	19	15	19	15	19	15
Зеленый горошек консервированный	23	15	23	15	23	15
Желе № 667	—	7	—	7	—	7
Заправка для салатов № 665	—	8	—	8	—	8
Масса гарнира	—	75	—	75	—	75
Лимон	8	7	8	7	8	7
Выход:	—	185	—	165	—	125

В состав рыбного ассорти входит не менее трех-четырех видов рыбных продуктов Севрюгу для ассорти подготавливают, как в рец № 356, зачищают от кожи и хрящей и нарезают на порции Семгу, лосось и кильку разделывают на мякоть В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу, соответственно увеличив его выход

138. Раки вареные						
Раки (в шт)	10	10	5	5	—	—
Выход:	—	10	—	5	—	—

В посуду наливают 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
139. Крабы заливные						
Крабы[1]	63	50	44	35	—	—
Морковь	25	20[2]	19	15[2]	—	—
Огурцы маринованные	36	20	27	15	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	23	15	—	—
Картофель	27	20[2]	21	15[2]	—	—
Салат	14	10	7	5	—	—
Желе рыбное № 667	—	75	—	50	—	—
Масса заливных крабов	—	215	—	150	—	—
Соус №№ 658,661	—	30	—	20	—	—
Выход:	—	245	—	170	—	—

[1] Консервы
[2] Масса вареных очищенных овощей

В форму для заливных блюд наливают готовое охлажденное желе, когда оно застынет у стенок формы (слоем 1-1,5 см), незастывшую часть сливают

При помощи жидкого желе закрепляют кусочки 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 хрен или майонез с корнишонами

140. Устрицы						
Устрицы (в шт)	7	7	5	5	—	—
Лимон	80	72	40	36	—	—
Выход:	—	7шт +72 г	—	5шт +36 г	—	—

Раковины устриц перед использованием тщательно промывают при помощи щетки Открывают устрицы ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка) Раскрыв раковины и подрезав с внутренней стороны место соединения устрицы с плоской створкой, удаляют ее, а устрицу в глубокой створке раковины обливают холодной подсоленной водой и подают в раковинах Отдельно подают лимон, нарезанный на дольки Перед употреблением устрицы подрезают место соединения с раковиной и отжимают на нее сок лимона

Устриц можно полностью освобождать от раковин, отпускать на блюде с мелко наколотым пищевым льдом, покрытым салфеткой Раковины с устрицами укладывают на салфетку

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

Мясо, субпродукты, птицу и дичь для холодных блюд варят и жарят так же, как и для горячих Для варки и жаренья мяса используют те же части туши

К холодным блюдам из мяса и мясных гастрономических продуктов вместо указанных в рецептурах гарниров можно отпускать огурцы, помидоры, маринованные и свежие плоды, салаты из свежей белокочанной и краснокочанной капусты, квашеной капусты

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
141. Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром				
Говядина	164	121	110	81
или свинина	147	125	97	83
или баранина	164	117	109	78
или язык говяжий	126	126	84	84
или язык бараний	143	143	96	96
или язык свиной	127	127	85	85
или курица	155	107	104	72
или индейка	140	103	94	69
или гусь	156	103	105	69
или кролик	107	102	72	68
Масса отварных продуктов из мяса и птицы	—	75	—	50
Гарнир №№ 587, 589, 595	—	75	—	50
Соус №№ 658, 661	—	30	—	20
Выход:	—	180	—	120

Мясные продукты отваривают, как указано в рец №№ 390, 391,495

Вареное охлажденное мясо или язык нарезают поперек волокон тонкими ломтиками Птицу и кролика нарубают по 2 куска на порцию (от грудной части и ножки) При отпуске кладут гарнир, а соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом Блюдо можно отпускать без соуса, соответственно уменьшив выход

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
142. Мясо или птица, или кролик, или дичь жареные с гарниром				
Говядина	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				
Курица	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[1], или кролика	—	100	—	75
Гарнир №№ 587, 592, 595	—	75	—	50
Соус №№ 655, 658, 661	—	25	—	20
Выход: говядины, или свинины, или баранины, или телятины	—	175	—	120
птицы, или кролика, или дичи	—	200	—	145

[1] Масса жареной дичи указана с учетом средней массы

Мясо, птицу, дичь и кролика готовят, как указано в рец №№ 399, 501, 502

Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, птицу, кролика и дичь нарубают по два куска на порцию Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи, кроме свежих, 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
143. Ассорти мясное						
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 бараний	48	48	48	48	—	—
Масса отварных мясных продуктов	—	25	—	25	—	—
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями)						
тамбовский, воронежский	—	—	33	25	—	—
Курица	54	37	—	—	—	—
или индейка	48	35	—	—	—	—
Маргарин столовый	1,25	1,25*	—	—	—	—
Масса жареной птицы	—	25	—	—	—	
Масса мясных продуктов	—	75	—	75	—	
Гарнир №№ 587, 595	—	75	—	50	—	—
Соус № 658	—	25	—	15	—	—
Выход:	—	175	—	140	—	—

Отварные, жареные мясопродукты, свинокопчености, колбасу нарезают тонкими ломтиками Птицу нарубают на порционные куски

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

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
144. Мясо или язык, или поросенок заливные				
Говядина	164	121	110	81
или баранина	164	117	109	78
или свинина	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 телятина	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	3	3	2	2

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса жареной телятины	—	75	—	50
Морковь	4	3	3	2
Петрушка (зелень)	4	3	3	2
Желе № 667	—	125	—	75
Гарнир №№ 588, 589, 590, 595	—	50	—	50
Соус № 661	—	25	—	20
Выход:	—	270	—	190

Вареные мясо, или язык, или жареную телятину режут по 1-2 куска на порцию. Отварного поросенка рубят на порции В лоток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть Затем на него кладут подготовленные куски мясного продукта, сверху его украшают морковью, зеленью, а поросенка и яйцом (по I-II кол. — 1/8 шт , по III кол — 1/10 шт), заливают тонким слоем желе и охлаждают Когда желе застынет, продукты вновь заливают желе так, чтобы слой его составлял над продуктами 0,5 см Соус подают отдельно К поросенку можно подать соус хрен со сметаной.

Блюдо можно отпускать без соуса и гарнира

145. Поросенок жареный с соусом ткемали (грузинское национальное блюдо)				
Поросенок	268	214	179	143
Жир топленый животный пищевой	4	4	3	3
Сметана	10	10	7	7
Масса жареного поросенка	—	150	—	100
Соус № 671	—	50	—	50
Выход:	—	200	—	150

Обработанным поросятам придают плоскую форму, посыпают снаружи и внутри солью Тушки поросят массой свыше 4 кг перед жаркой разрубают вдоль на половинки, а еще более крупные тушки (свыше 6 кг) — на 4-6 частей Подготовленные тушки поросят кладут спинкой вверх на разогретый противень с жиром, прокалывают кожу в нескольких местах, смазывают поверхность сметаной и обжаривают в жарочном шкафу при температуре 250-275°С Затем поросят дожаривают при температуре 165-170°С Чтобы корочка у поросенка получилась хрустящей, в процессе жарки его не переворачивают и не поливают соком, а только смазывают жиром В зависимости от массы тушек поросят жарка продолжается 50-60 мин У охлажденных готовых поросят отрезают голову, разру-

бают вдоль пополам, а каждую половинку нарубают поперек на порционные куски и украшают зеленью петрушки Соус ткемали подают отдельно

	БРУТТО	НЕТТО
146. Шпик отварной, шпигованный чесноком		
Шпик	1240	1190
Чеснок	26	20
Перец черный горошком	0,1	0,1
Масса полуфабриката	-1210	
Выход	—	1000

Подготовленный шпик шпигуют чесноком и варят в течение 1 ч В конце варки добавляют перец черный горошком Готовый шпик охлаждают под прессом

При отпуске нарезают на порции массой по 30-50 г и отпускают с 25-30 г соуса хрен (рец № 661)

147. Ковбык (зельц) с гречневой кашей (украинское национальное блюдо)		
Рубцы	449	427
Для фарша		
Крупа гречневая	300	630[1]
Лук репчатый	60	60
Шпик	156	150
Масса пассерованного лука со шпиком	0	150
Масса фарша	—	780
Масса полуфабриката	—	1200
Морковь	44	35
Петрушка (корень)	27	20
Лук репчатый	42	35
Выход	—	1000

[1] Масса рассыпчатой каши

Рубцы вымачивают в холодной проточной воде в течение 6-8 ч или в периодически сменяемой воде, затем несколько раз ошпаривают, зачищают и промывают

Подготовленные рубцы наполняют фаршем, свертывают рулетом, зашивают и варят в подсоленной воде в течение 3-3,5 ч За 30 мин до окончания

варки кладут подготовленные коренья, лук Вареный зельц охлаждают, кладут под пресс, затем извлекают нитки

Для фарша варят рассыпчатую гречневую кашу, добавляют мелко рубленный репчатый лук, пассерованный со шпиком, и перемешивают

Отпускают по 50-100 г на порцию с 25-30 г соуса хрен (рец № 661)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
148. Студень из говядины						
Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	858	858/375[1]	572	572/250[1]
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

[1] В числителе указана масса мяса брутто, в знаменателе – масса готового мяса

Промытое 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 и пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20-22 г на 1 кг студня), варят 20-25 мин, 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 хрен № 661

Студень можно готовить без чеснока

При поступлении мясных крупнокусковых полуфабрикатов мясо и кости варят отдельно

149. Студень из говядины и свинины						
Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	428	428/187[1]	287	287/125[1]
Свинина обрезная (котлетное мясо)	—	—	374	374/187[1]	249	249/125[1]
Кости свиные	—	—	64	—	49	—
Желатин	—	—	12	12	15	15
Овощи и специи как рец № 148						
Выход:	—	—	—	1000	—	1000

[1] В числителе — масса мяса брутто, в знаменателе — масса вареного мяса

Кости варят 4-5 ч, говядину – 3-3,5 ч, свинину — 2-2,5 ч Далее студень готовят так, как описано в рецептуре № 148

	БРУТТО	НЕТТО
150. Печень тертая (еврейское национальное блюдо)		
Печень говяжья	892	740
Масса отварной печени	—	500[1]
Лук репчатый	310	260/130[2]
Масло сливочное	300	300
Яйца	2 1/2 шт	100
Соль	20	20
Перец черный молотый	0,5	0,5
Выход	—	1000

[1] Нормы потерь при тепловой обработке определяются контрольными проработками.

[2] В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука

Обработанную печень варят и протирают Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и пассеруют на сливочном масле Сваренные вкрутую яйца мелко рубят Все компоненты соединяют, добавляют оставшееся размягченное сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешивают Формуют в виде батона, оформляют маслом сливочным

Отпускают по 50-100 г на порцию

151. Куйрык-бауыр (печень с курдючным жиром — казахское национальное блюдо).		
Печень баранья	134	118
Масса отварной печени	—	80
Жир-сырец курдючный	46	46
Масса отварного жира	—	40
Выход	—	120

Печень зачищают от пленок, вырезают кровеносные сосуды, промывают, затем заливают горячей водой и варят около 1 ч Подготовленный курдючный жир нарезают на куски массой по 1 кг и варят до готовности в течение 1,5 ч. Печень и курдючный жир охлаждают Печень нарезают тонкими ломтиками размером 50х60 мм, курдючный жир — ломтиками размером 30х40 мм.

При отпуске на каждый ломтик печени кладут ломтик курдючного жира Можно оформить зеленым луком (10 г нетто) и зеленью (5 г нетто)

Подают как холодную закуску

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

[1] В графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, в знаменателе — масса готового продукта

Нарезанный лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают Формуют в виде батона 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

СУПЫ

БОРЩИ

Перечень супов, представленных в Сборнике рецептур, разнообразен В него включены заправочные, пюреобразные, прозрачные, холодные и сладкие супы

В большинстве своем рецептуры рассчитаны на выход 1000 г, при этом норма порции супа может быть от 200 до 500 г

Рецептуры супов, приготовляемых индивидуально, приведены на выход одной порции При варке супов в горшочках выход порции должен соответствовать емкости посуды

В рецептурах, где не указан вид бульона, можно использовать любой бульон (костный, мясокостный, мясной, из птицы, рыбы и др)

Нормы закладки мясных, рыбных и других продуктов, а также сметаны на порцию супа (500 г) приведены в табл 1

В ряде блюд нормы закладки мясных, рыбных продуктов включены непосредственно в рецептуры и указаны в сносках При этом выход супа увеличивается соответственно массе этих продуктов в готовом виде

При уменьшении порции супа закладку мясных и рыбных продуктов можно оставить без изменения или соответственно уменьшить

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, свининой, 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 «Солянок» Норма закладки сметаны (10 г на порцию) указана в таблице 1

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

При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом количестве, например, репа, брюква, сельдерей, пастернак и т п , 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 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Сборник рецептур, 1994, 1996 гг)

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 мелко нарезанной во все супы, кроме молочных, сладких, некоторых пюреобразных, для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию

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

8 Морковь, репу, лук, томатное пюре 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, надрезают 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 кулинарные («Белорусский», «Украинский», растительное сало), жир животный топленый пищевой, топленое масло, сливочное масло (для приготовления солянок) и др , а также жиры, 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, 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 переваривaются, теряют свою форму

11 При варке супов, в которые входят соленые огурцы, уксус или щавель, 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 вместе с паром улетучиваются ароматические вещества, содержащиеся в овощах, кроме того, овощи сильно разваривaются, изменяя форму

13 Муку для заправки супов используют высшего и первого 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 веничком для получения однородной массы, процеживают 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

Горячие супы отпускают при температуре 75°С, они могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч Холодные супы отпускают при температуре не выше 14°С

Запрещается оставлять на следующий день супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре, а также смешивать супы с остатками от предыдущего дня или с продукцией, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки Срок хранения горячих первых блюд в термосах не должен превышать 3 ч

Супы можно подавать в глубоких тарелках, керамических горшочках, бульонных чашках или пиалах

Таблица 1

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, грудинка, покромка)	110	81	50	76	56	35	54	40	25
Бекон соленый (с костью)	60	60	50	42	42	35	30	30	25
Телятина (грудинка)	118	78	50	83	55	35	59	39	25
Баранина (лопатка, грудинка)	109	78	50	77	55	35	55	39	25
Свинина (лопатка, шея, грудинка	97	83	50	68	58	35	49	42	25
Голова говяжья	200	200	50	140	140	35	100	100	25
Голова свиная без мозгов	113	111	50	80	78	35	57	56	25
Голова баранья (без языка и мозгов)	143	143	50	100	100	35	71	71	25
Телятина (крупные куски)	118	78	50	83	55	35	59	39	25
Почки говяжьи (мороженые)	121	104	50	85	73	35	60	52	25
Языки говяжьи (мороженые)	84	84	50	59	59	35	42	42	25
Языки свиные (мороженые)	85	85	50	59	59	35	42	42	25
Сердце (мороженое)	98	83	50	68	58	35	49	42	25
Мозги (мороженые)	84	67	50	59	47	35	41	33	25
Вымя говяжье (охлажденное)	91	91	50	64	64	35	45	45	25
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями) тамбовский, воронежский	66	50	50	46	35	35	33	25	25
Окорок сырокопченый (со шкурой и костями), используемый в вареном виде сибирский, советский, тамбовский, воронежский и лопатка	77	77	50	54	54	35	39	39	25
Грудинка копченая, используемая в вареном виде (со шкурой, без костей)	57	57	50	40	40	35	29	29	25
Корейка копченая, используемая в вареном виде (со шкурой, без костей)	57	57	50	40	40	35	28	28	25

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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
Пельмени	—	92	100	—	69	75	—	46	50
Клецки мучные	—	58	65	—	58	65	—	58	65
Клецки манные	—	66	65	—	66	65	—	66	65
Фрикадельки мясные	—	100	75	—	67	50	—	47	35
Консервы[1]									
Мясо тушеное (говядина, баранина, свинина) 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
Цыплята	139	97	75	91	64	50	46	32	25
Гуси	156	103	75	105	69	50	52	34	25
Утки	159	103	75	107	69	50	53	34	25
Индейки	140	103	75	94	69	50	46	34	25
Обработанные субпродукты птицы	—	125	100	—	94	75	—	63	50
Рябчик, куропатка серая (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
Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	—	90	75	—	60	50	—	30	25
Рыба[2]									
Осетр[3] (звено с кожей без хрящей ошпаренное)	109	60	50	76	42	35	55	30	25
Севрюга[3] (звено с кожей без хрящей ошпаренное)	102	60	50	71	42	35	51	30	25
Белуга[3] (звено с кожей без хрящей ошпаренное)	107	60	50	75	42	35	54	30	25
Стерлядь (порционные куски с кожей)	109	63	50	76	44	35	53	31	25
Головы рыб семейства осетровых (без жабер)	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	128	60	50	89	42	35
Кабан-рыба (филе с кожей и реберными костями)	170	90	75	113	60	50	79	42	35

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Карась океанический[4] (филе с кожей и реберными костями)	150	90	75	100	60	50	70	42	35
Карась океанический[4] (филе с кожей без костей)	176	90	75	118	60	50	82	42	35
Зубатка пятнистая (пестрая)[4] (филе с кожей и реберными костями)	125	90	75	83	60	50	58	42	35
Треска[4] (филе с кожей и реберными костями)	118	91	75	79	61	50	56	43	35
Окунь[4] морской (филе с кожей и реберными костями)	129	94	75	86	63	50	60	44	35
Скумбрия азово-черноморская (филе с кожей и реберными костями)	149	94	75	100	63	50	70	44	35
Ставрида азово-черноморская непластованная	154	94	75	103	63	50	72	44	35
Сквама (филе с кожей и реберными костями)	217	91	75	145	61	50	102	43	35
Луфарь океанический (филе с кожей и реберными костями)	136	94	75	91	63	50	64	44	35
Клыкач (филе с кожей и реберными костями)	169	91	75	113	61	50	80	43	35
Хек тихоокеанский (филе с кожей и реберными костями)	182	91	75	122	61	50	86	43	35
Капитан-рыба (филе с кожей и реберными костями)	178	96	75	119	64	50	83	45	35
Сабля-рыба[4] (океаническая непластованная)	102	94	75	68	63	50	48	44	35
Мероу[4] (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
Пристипома (непластованная)	157	91	75	105	61	50	74	43	35
Бельдюга океаническая[4] (непластованная)	99	94	75	66	63	50	46	44	35
Мерланг[4] (филе с кожей и реберными костями)	122	94	75	82	63	50	57	44	35
Налим 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 нототении мраморной необесшкуренное, выпускаемое промышленностью	101	96	75	67	64	50	47	45	35
Филе палтуса необесшкуренное, 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 отпуска блюд)[5]	—	—	10	—	—	10	—	—	10

[1] Консервы применяют вместо говядины, свинины, баранины или рыбы

[2] Для приготовления супов могут применяться и другие виды рыб, используемые для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы
[3] Норма закладки дана на соответствующую рыбу — с головой
[4] Норма закладки дана на соответствующую рыбу — потрошеную, обезглавленную
[5] 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 прогретых консервах (говядина отварная, говядина, баранина, свинина тушеная) отделяют жир и бульон и вводят их 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 следующее·

Таблица 2

№№	Наименование консервов	Содержание мяса, не менее, %	Содержание жира, не менее, %
1	Говядина отварная в собственном соку ГОСТ 5283-56	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 698-56		
	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	Свинина 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 шпиком или свиным жиром в томатном соусе ГОСТ 17649-72	—	4

При использовании для приготовления супов консервов – говядина отварная, говядина, баранина и свинина 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 бульона с учетом выкипания 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 из 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 отпуска На порцию супа (500 г) расходуют по 2 кубика (8 г)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
153. Бульон костный						
Кости пищевые[1)]	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	1250
Выход:	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] К пищевым костям относятся говяжьи — суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости, свиные и бараньи — позвоночные, грудные, тазовые, трубчатые и крестцовые кости Реберные и лопаточные кости говяжьих туш для приготовления бульонов не используют, их сдают на техническую переработку Позвоночные кости используют для приготовления соусов

Для приготовления бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ

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

Говяжьи кости молодняка и свиные 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 бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих — 2-3 ч Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый, морковь, соль

Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, очищенные обрезки моркови, лука, белых кореньев Готовый бульон процеживают

Мясо-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 высокие вкусовые качества 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 № 153 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 их варки

Для варки рыбных бульонов используют пищевые отходы Получаемые при обработке свежей или свежемороженой рыбы

К пищевым отходам относятся головы, кости, кожа, плавники Из голов предварительно 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 № 153 и варят 40-50 мин при слабом кипении Готовый бульон процеживают

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

При варке рыбного бульона, кроме пищевых отходов, используется рыба, предусмотренная для отпуска первых блюд

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, грибных отварах

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 технологией 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

Макароны перебирают, разламывают, всыпают в кипящий бульон или воду Макароны варят 30-40 мин, лапшу 20-25 мин, лапшу домашнюю, вермишель 10-15 мин, фигурные изделия 10-12 мин

Томатное пюре пассеруют отдельно Можно пассеровать томатное пюре вместе с овощами вначале 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, петрушку, зелень кладут во все борщи

В зависимости от вида борща в него добавляют капусту, картофель, перец сладкий, фасоль, чернослив, грибы, клецки и различные мясные продукты Борщи можно готовить с говядиной, бараниной, свининой, гусем , свинокопченостями (ветчиной, грудинкой, корейкой), шпиком, сосисками, сардельками

Овощи и картофель нарезают и подготавливают для борща поразному, в зависимости от ее вида

Свеклу для борщей подготавливают двумя способами

Первый способ Свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной 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 сокращения 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 кожицы 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

Свежую 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% от массы 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 полуготовности 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 предприятиях III категории борщ можно готовить без петрушки

При приготовлении борща с картофелем его кладут в котел до закладки 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, нарезанную тонкими ломтиками или натертую на терке Подготовленную свеклу закладывают в кастрюлю или котел, заливают горячим 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 сметаной

	БРУТТО	НЕТТО
154. 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
Кулинарный жир	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 90), пассерованные овощи и

варят до готовности За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща)

	БРУТТО	НЕТТО
155. 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
Кулинарный жир	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3%-ный	16	16
Бульон или вода	800	800
Выход	—	1000

В кипящий 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 90) и варят борщ до готовности За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща)

156. Борщ с картофелем		
Свекла	204	160[1)]
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	20	20
Сахар	6	6
Уксус 3%-ный	16	16
Бульон или вода	700	700
Выход	—	1000

[1)] Масса вареной очищенной свеклы

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу (с 90), пассерованные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
157. Борщ с черносливом и грибами						
Чернослив	40	60[1)]	40	60[1)]	40	60[1)]
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, как в рец № 154 (кроме бульона или воды)						
Выход:	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Масса вареного чернослива

Борщ готовят, как в рец № 154 Сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10-15 мин, затем промывают несколько раз, меняя воду Тщательно промытые сушеные грибы заливают холодной водой (7 л воды 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

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
158. Борщ с фасолью				
Свекла	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
Сахар	6	6	2	2
Уксус 3%-ный	16	16	16	16
Бульон или вода	800	800	800	800
Выход	—	1000	—	1000

Капусту нарезают шашками, 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
159. 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%-ный	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, специи, растертый с солью чеснок и доводят до готовности

160. Борщ с клецками		
Кулинарный жир	10	10
Шпик	10,4	10
Остальные продукты, как в рец № 155 (кроме жира)		
Выход	—	1000
Клецки готовые №№ 309, 862 на порцию 500 г	—	65

Борщ готовят, как указано в рец № 155

Шпик растирают и кладут в борщ одновременно с овощами

Клецки варят отдельно в подсоленной воде или бульоне небольшими партиями и кладут в борщ при отпуске Борщ можно готовить и без шпика 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
161. Борщ зеленый						
Свекла	151	118[1]	151	118[1]	151	118[1]
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
Шпинат	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%-ный	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

[1] Масса вареной очищенной свеклы

Щавель и шпинат припускают в бульоне или воде по отдельности 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 вводят подготовленные щавель, шпинат, фасоль, свеклу, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль и сахар Яйцо кладут в суп при отпуске

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

	БРУТТО	НЕТТО
162. Борщ литовский		
Свинина (лопатка, грудинка)	117	100
Лук репчатый	14	12
Морковь	15	12
Петрушка (корень)	11	8
Масса отварного мяса	—	60
Лук репчатый	24	20
Морковь	30	24

	БРУТТО	НЕТТО
Петрушка (корень)	32	24
Жир животный топленый пищевой	20	20
Уксус 3%-ный	5	5
Свекла свежая	230	180[1)]
или квашеная	—	180
Вода	900	900
Петрушка (зелень)	11	8
Выход	—	1000
Сметана	60	60
Масса готового мяса на порцию 500 г	—	30

[1)] Масса вареной очищенной свеклы

Подготовленное мясо нарезают кусками массой не более 2 кг, закладывают в холодную воду и варят с добавлением репчатого лука, моркови, петрушки (корень) до готовности Затем мясо вынимают, бульон процеживают Бульон доводят до кипения, кладут пассерованные, нарезанные соломкой репчатый лук, морковь, петрушку (корень), специи и варят 10 мин Затем в бульон добавляют уксус, сваренную отдельно и нарезанную соломкой свеклу и снова доводят до кипения (при использовании квашеной свеклы, приготовленной, как описано ниже, уксус не добавляют)

Для приготовления квашеной свеклы вареную очищенную свеклу (целыми корнеплодами) заливают охлажденной кипяченой водой, добавляют ржаной хлеб и квасят в течение 6 суток при температуре 18-20 °С Затем маринад сливают, квашеную свеклу натирают на терке

Свекла	1300	1019[1)]
Хлеб ржаной	30	30
Масса квашеной свеклы	—	1000

[1)] Масса вареной очищенной свеклы

При отпуске в борщ кладут 1-2 кусочка мяса, сметану, посыпают мелко нарезанной зеленью Отдельно подают горячий отварной картофель (100 г на 250 г борща — см рец 163)

163. Картофель отварной

Картофель	1375	1031
Лук репчатый	30	25
Лавровый лист	0,08	0,08
Перец черный молотый	0,1	0,1
Укроп (зелень)	7	5
Выход	—	1000

Очищенный картофель варят в подсоленной воде с добавлением репчатого лука и лаврового листа до готовности Затем воду сливают, удаляют лук и лавровый лист, а картофель обсушивают При отпуске горячий картофель посыпают черным молотым перцем и мелко нарезанным укропом

	БРУТТО	НЕТТО
164. Борщ полтавский с галушками		
Свекла	150	120
Капуста белокочанная свежая	100	80
Картофель	213	160
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	21	16
Лук репчатый	36	30
Томатное пюре	30	30
Жир животный топленый пищевой	10	10
Сахар	6	6
Уксус 3%-ный	10	10
Бульон	700	700
Шпик	10,4	10
Для галушек		
Мука пшеничная или гречневая	60	60
Яйца	1/5 шт	8
Вода	90	90
Соль	2	2
Масса готовых галушек	—	180
Выход	—	1000

Свеклу нарезают ломтиками, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона (15-20% массы свеклы) Морковь и петрушку нарезают ломтиками, 2/3 части лука — кубиками и пассеруют с жиром Борщ полтавский готовят на бульоне из птицы

В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения, закладывают нарезанную шашками капусту и варят в течение 10-15 мин Затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, специи и варят до готовности

Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, толченным с оставшимся репчатым луком

Для галушек в кипящую подсоленную воду всыпают 1/3 часть муки, хорошо вымешивают, заваривают тесто, которое не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин до получения однородной массы Затем массу охлаждают до температуры 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца, оставшуюся муку и замешивают некрутое тесто Тесто кладут столовой ложкой в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 5-7 мин

При отпуске в борщ кладут галушки, птицу, сметану (см табл 1) и посыпают мелко нарезанной зеленью

165. Борщ черниговский

	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	113	90
Капуста белокочанная свежая	125	100
Картофель	133	100
Кабачки	60	60
Яблоки (кислых сортов)	57	40
Фасоль	20	20
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	20	15
Лук репчатый	48	40
Помидоры свежие	88	75
Томатное пюре	25	25
Жир животный топленый пищевой	25	25
Кислота лимонная	1	1
Бульон № 153	700	700
Выход	—	1000

Свеклу шинкуют, добавляют лимонную кислоту, жир, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона

В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения, кладут нашинкованную свежую капусту и варят в течение 10-15 мин Затем добавляют очищенные кабачки с удаленными семенами, нарезанные дольками, яблоки без кожицы и семенных гнезд, нарезанные дольками, тушеную свеклу, предварительно сваренную фасоль с отваром, нашинкованные пассерованные овощи и варят до готовности За 5-10 мин до окончания варки кладут свежие помидоры, нарезанные дольками, соль, специи

Отпускают со сметаной (см табл 1) и посыпают мелко нарезанной зеленью

166. Борщ волынский

Свекла	119	95/90[1)]
Капуста белокочанная свежая	375	300
Помидоры свежие	176	150
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	20	15
Лук репчатый	48	40
Жир животный топленый пищевой	25	25
Кислота лимонная	1	1
Бульон № 153	700	700
Выход	—	1000

[1)] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса отварной очищенной свеклы

Свеклу очищают, варят целиком с добавлением лимонной кислоты и нарезают соломкой В кипящий бульон кладут нашинкованную капусту, варят в течение 10-15 мин, затем добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками, подготовленную свеклу, нашинкованные пассерованные коренья и репчатый лук, соль, специи и варят до готовности

Борщ отпускают с говядиной, сметаной (см табл 1) и посыпают мелко нарезанной зеленью

ЩИ

Щи приготовляют из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, капустной рассады, молодой крапивы, щавеля, шпината Их можно готовить вегетарианскими, с грибами, а также на костном бульоне, с мясом и различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят с рыбой, головизной рыб семейства осетровых, снетками, хамсой, тюлькой соленой

Для щей свежую капусту нарезают шашками в 2-3 см или шинкуют

Раннюю 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 щам 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 Однако надо учитывать, что при промывании квашеной капусты теряется часть содержащихся в ней питательных веществ Капусту квашеную тушат 1,5-2,5 ч, для щей суточных — 3-4 ч

Способ приготовления тушеной капусты указан на стр 91

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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
167. Щи из свежей капусты						
Капуста белокочанная	400	320	400	320	350	280
или савойская	410	320	410	320	410	320
Репа	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	—	—	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 дольками помидоры или пассерованное томатное пюре, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2г нетто на 1000 г щей), растертый с солью

168. Щи 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	—	—	—	—
Мука пшеничная	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 припускает 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 шпината и щавеля и варят 15 мин За 5-10 мин до окончания варки щи заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль, специи.

Половину шпината и щавеля можно не протирать, а положить нарезанными Сваренное вкрутую яйцо и сметану кладут в щи при отпуске Норма закладки яиц может быть увеличена до 1/2 шт на порцию

Щи зеленые можно приготовлять из консервированного щавеля, шпината или смеси щавеля и шпината Закладка их рассчитывается в соответствии с табл 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Сборник рецептур, 1994, 1996 гг)

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
169. 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	800	800
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

170. Щи ленивые с грибами	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	300	240
Грибы белые свежие	88	67/50[1]
Картофель	160	120
Лук репчатый	48	40
Морковь	25	20
Петрушка (корень)	13	10
Помидоры	24	20
Томатное пюре	30	30
Масло растительное	20	20
Бульон или вода	750	750
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса отварных грибов

Подготовленную капусту нарезают шашками Грибы белые свежие подготавливают, отваривают, нарезают ломтиками Картофель нарезают дольками Подготовленный корень петрушки нарезают дольками Помидоры нарезают дольками и пассеруют на растительном масле с нашинкованными репчатым луком, морковью и томатным пюре В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, затем кладут капусту и варят За 10-15 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованные овощи с томатным пюре, специи, наре-

занный корень петрушки и продолжают варку В конце варки в щи добавляют нарезанные вареные грибы вместе с процеженным отваром

171. Капустняк с грибами (украинское национальное блюдо)

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста квашеная	286	200
Грибы белые сушеные	10	20[1)]
Картофель	200	150
Морковь	38	30
Сельдерей (корень)	22	15
Пастернак (корень)	20	15
Масло растительное	25	25
Сахар	5	5
Вода	800	800
Выход	—	1000

[1)] Масса вареных грибов

Подготовленную квашеную капусту тушат с добавлением жира и бульона или воды (20-25% массы капусты) в течение 1,5-2,5 ч, периодически помешивая

Сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10-15 мин, затем промывают несколько раз, меняя воду Подготовленные грибы заливают холодной водой (7 л на 1 кг грибов), оставляют на 3-4 часа набухания и варят в той же воде до готовности Полученный отвар процеживают, грибы промывают, нарезают соломкой

В кипящий грибной отвар кладут нарезанный крупными кубиками картофель, варят в течение 15-20 мин, добавляют тушеную квашеную капусту, вареные грибы, нарезанные мелкими кубиками пассерованные коренья и репчатый лук, сахар, соль, специи и доводят до готовности

Отпускают со сметаной (см табл 1), посыпают мелко нарезанной зеленью

РАССОЛЬНИКИ

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые Рассольники готовят вегетарианскими, на бульонах костном, мясокостном, рыбном, из птицы, грибном отваре Отпускают с потрохами, почками и другими мясопродуктами 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 припускают 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

	БРУТТО	НЕТТО
172. Рассольник московский		
Петрушка (корень)	120	90
Пастернак (корень)	80	60
Сельдерей (корень)	44	30
Лук репчатый	48	40
Лук-порей	53	40
Щавель	53	40
Шпинат	54	40
или салат	56	40
Огурцы соленые	67	60
Масло сливочное	20	20
Сливки		
или молоко	150	150
Яйца	1/2 шт	20
Бульон или вода	700	700
Выход	—	1000

Рассольник готовят с курицей, или субпродуктами птицы, или почками говяжьими В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, припущенные огурцы и варят 5-10 мин Затем добавляют нарезанные на части листья шпината, щавеля или салата, специи, соль и варят до готовности Из молока или сливок и яиц готовят льезон

При отпуске в рассольник кладут порции вареной курицы, или субпродукты из нее, или нарезанные говяжьи почки, добавляют яично-молочную смесь Отдельно подают две ватрушки с творогом (рец.№ 827) При массовом приготовлении рассольника его можно заправлять льезоном перед отпуском Рассольник можно готовить без щавеля и шпината

Для приготовления льезона сырые яичные желтки размешивают, постепенно добавляют кипяченое и охлажденное до температуры 60-70°С молоко или сливки Смесь проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
173. Рассольник по-россошански				
Картофель	400	300	467	350
Петрушка (корень)	80	60	—	—
Морковь	—	—	50	40
Лук репчатый	24	20	48	40

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук-порей	53	40	—	—
Томатное пюре	20	20	10	10
Огурцы соленые	67	60	67	60
Шпик	31	30	31	30
или жир животный топленый пищевой	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 пассерования 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 крупами, макаронными изделиями и бобовыми

Картофельные и овощные супы можно готовить вегетарианскими и на бульонах Их приготавливают с говядиной, бараниной, свининой, птицей, пельменями, 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 свежие помидоры При отпуске супы посыпают зеленью

174. Суп крестьянский с крупой

Капуста свежая	200	160	150	120
Картофель	107	80	133	100
Крупа перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	40	40	40	40
или пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	35	35	20	20
Репа	40	30	—	—
Морковь	25	20	50	40
Петрушка (корень)	13	10	—	—

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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, ячневую, 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	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
175. Суп картофельный с пельменями						
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
Пельмени готовые №№ 793, 796 на порцию 500 г	—	100	—	75	—	50

Суп готовят, как указано в рец № 176 Пельмени варят в подсоленной воде или бульоне и кладут в суп при отпуске

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
176. Суп картофельный				
Картофель	600	450	600	450
Репа	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	—	—
Кулинарный 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

177. Суп с макаронными изделиями и картофелем				
Макароны, 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	—	—
Кулинарный жир	10	10	10	10
Томатное пюре	—	—	10	10
Бульон или вода	850	850	850	850
Выход:	—	1000	—	1000

Суп готовят, как в рец № 178

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
178. Суп картофельный с макаронными изделиями				
Картофель	400	300	400	300
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия, лапша домашняя № 863	40	40	40	40
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
Бульон или вода	750	750	750	750
Выход:	—	1000	—	1000

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий картофель — брусочками или кубиками, коренья — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят Морковь и лук пассеруют

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

Домашнюю лапшу просеивают от муки, 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 курицей, субпродуктами птицы, говядиной, мясными консервами, грибами Суп можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 г супа)

	БРУТТО	НЕТТО
179. Парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами – азербайджанское национальное блюдо)		
Нут или горох лущеный	51	50
Картофель	301	226
Лук репчатый	36	30
Каштаны	51	38
Айва	39	28
Алыча свежая	43	40
или алыча сушеная	20	20
Шафран или имбирь	0,2	0,2
Жир-сырец бараний (курдючный)	40	40

	БРУТТО	НЕТТО
Вода	500	500
Выход	—	1000
На порцию 500 г		
Баранина (лопаточная часть, грудинка)	164	117
Масса отварной баранины	—	75

Баранину нарезают по 2-4 кусочка массой по 60-80 г, подготовленный нут или горох, заливают холодной водой и варят За 20 мин до окончания варки добавляют нарезанный на четыре части картофель, репчатый лук, нарезанный полукольцами Нут или горох предварительно замачивают на 5-6 ч

Каштаны предварительно надрезают и варят в подсоленной воде, пока кожура не начнет отделяться, очищают от кожуры и добавляют в бульон Затем кладут нарезанную дольками айву (без кожицы и сердцевины), промытую алычу с удаленной косточкой, специи, настой шафрана или толченый желтый имбирь Настой шафрана готовят из расчета 1 г шафрана на 120 г кипятка

Перед концом варки добавляют измельченный на мясорубке курдючный жир

Вместо алычи можно использовать свежие очищенные помидоры (40 г на 1000 г)

Готовое блюдо посыпают сушеной мятой (2г), отдельно можно подать очищенные головки репчатого лука

180. Суп острый «Зимний» (армянское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Горох лущеный	101	100
Картофель	133	100
Лук репчатый	60	50
Томатное пюре	30	30
Масло топленое	20	20
Курага	20	20
Петрушка (зелень)	14	10
Вода	700	700
Выход	—	1000
На порцию 500 г		
Баранина (грудинка)	109	78[1)] / 78+20

	БРУТТО	НЕТТО
Масса отварной баранины	—	$\frac{50^{2)}}{50+19}$

[1] В числителе масса полуфабриката без костей, в знаменателе масса полуфабриката с костями (содержание костей — 20%)
[2] В числителе — масса вареной баранины без костей, в знаменателе — масса вареной баранины с костями

Баранью грудинку нарезают или нарубают массой по 30-40 г по 2-4 кусочка на порцию, заливают водой и варят до готовности Затем добавляют лущеный горох, предварительно замоченный в холодной воде в течение 3-5 ч

За 20-25 мин до окончания варки добавляют картофель, нарезанный крупными кубиками, мелко нарезанный, пассерованный с томатным пюре репчатый лук, мелко нарезанную курагу За 5-10 мин до готовности добавляют соль, специи

При отпуске суп посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
181. Суп из овощей с фасолью				
Капуста цветная	288	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 топленый пищевой	20	20	20	20
бульон или вода	750	750	750	750
Выход	—	1000	—	1000

Цветную капусту разделяют на мелкие соцветия или нарезают на кусочки Белокочанную капусту нарезают шашками, 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 или тыквой припущенные кабачки или тыкву добавляют вместе с фасолью

	БРУТТО	НЕТТО
182. Суп летний овощной		
Капуста белокочанная свежая	175	140
или ботва свеклы	—	140[1]
Картофель молодой	269	215
Морковь	69	55
Лук репчатый	48	40
Кулинарный жир	20	20
Горох овощной (лопатка) свежий	28	25
или фасоль овощная (лопатка) свежая	28	25
Яйца	1 шт	40
Бульон или вода	750	750
Выход	—	1000

[1] Норма отходов при холодной обработке определяется контрольной проработкой

Белокочанную свежую капусту или свекольную ботву нарезают соломкой, закладывают в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят Морковь, нарезанную соломкой, и лук репчатый, нарезанный полукольцами, пассеруют За 10-15 мин до готовности супа кладут горох или фасоль, пассерованные овощи, соль, специи

В конце варки в суп при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца

	БРУТТО	НЕТТО
183. Грибовница со взбитыми яйцами (удмуртское национальное блюдо)		
Грибы сушеные белые	10	10
Масса вареных грибов	—	20
Картофель	533	400
Лук репчатый	48	40
Маргарин	10	10
Яйца	1/2 шт	20
Вода	700	700
Петрушка (зелень) или укроп	5	4

	БРУТТО	НЕТТО
Сметана	40	40
Выход	—	1000

Подготовленные сушеные грибы варят, промывают и нарезают соломкой, лук репчатый мелко нарезают и пассеруют Грибной отвар процеживают и варят в нем нарезанный кубиками картофель За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные лук и грибы В конце варки вводят взбитые яйца

Отпускают со сметаной, посыпая мелко нарезанной зеленью

184. Суп из крапивы и щавеля густой (чувашское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Крапива ранняя	488	400
Щавель	263	200
Картофель	266	200
Лук зеленый	50	40/26[1]
Жир животный топленый пищевой	20	20
Яйца	1/2 шт	20
Молоко	50	50
Бульон № 153	750	750
Яйца	2 шт	80
Сметана	40	40
Петрушка (зелень)	8	6
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса лука пассерованного

Крапиву перебирают, промывают в холодной воде, припускают и протирают У подготовленного щавеля крупные листья нарезают на 3-4 части Лук зеленый очищают, мелко нарезают и пассеруют на жире

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят, затем добавляют пассерованный зеленый лук, пюре из крапивы, щавель и варят до готовности За 5-10 мин до окончания варки суп заправляют яично-молочной смесью, приготовленной из сырого яйца и молока, добавляют соль, перец горошком

При отпуске в суп кладут сваренное вкрутую яйцо, сметану, посыпают мелко нарезанной зеленью

	БРУТТО	НЕТТО
185. Суп из субпродуктов с картофелем и луком		
Голова свиная (без мозгов)	453	444/200[1)]
Ноги свиные	220	100[2)]
Масса отварного мясного набора	—	300
Картофель	275	200[3)]
Лук репчатый	160	134
Перец черный молотый	0,2	0,2
Вода	900	900
Выход	—	1300
Масса мясного набора на порцию супа 500 г		150

[1)] В числителе указана масса голов нетто, в знаменателе — масса отварной мякоти

[2)] Масса отварной мякоти

[3)] Масса вареного очищенного картофеля

Обработанные головы и ноги свиные разрубают, промывают, заливают холодной водой и варят при слабом кипении около 6 ч За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляется соль

Готовые головы и ноги вынимают из бульона, отделяют мякоть, нарезают на кусочки, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска при температуре 50-60 °С в закрытой посуде Бульон процеживают и доводят до кипения

Вареный очищенный картофель нарезают кубиками Подготовленный лук репчатый нарезают соломкой, добавляют перец черный молотый и растирают деревянным пестиком до выделения сока

При отпуске в тарелку кладут кусочки мякоти голов и ног, нарезанный картофель, растертый лук репчатый с перцем и заливают горячим бульоном

	БРУТТО	НЕТТО
186. Суп по-домашнему		
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Маргарин столовый	10	10
Для теста		
Мука пшеничная	53	53
В том числе мука на подпыл	2	2
Яйца	1/5 шт	8
Вода	20	20

	БРУТТО	НЕТТО
Соль	2	2
Масса теста	—	80
Для фарша		
Куры	289	104[1]
Молоко	20	20
Лук репчатый	12	10
Соль	1	1
Перец черный молотый	0,05	0,05
Масса фарша	—	132
Масса полуфабриката	—	210
Масса готовых трубочек	—	240
Бульон или вода	800	800
Петрушка (зелень)	14	10
Выход	—	1000

[1] Мякоть без кожи

В кипящий куриный бульон или воду кладут картофель, нарезанный мелкими кубиками, пассерованную морковь, нарезанную соломкой, и варят За 5-10 мин до готовности добавляют соль, перец

Для теста из муки, яиц, воды и соли замешивают крутое тесто, выдерживают его 30 мин для набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм и разрезают на полоски шириной 40-50 мм На каждую полоску кладут фарш, сворачивают в виде рулета и нарезают на трубочки длиной 20-25 мм Трубочки отваривают до готовности в подсоленной воде

Для фарша мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке, добавляют молоко, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец и перемешивают

При отпуске готовые трубочки кладут в суп, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки

187. Юшка мыслывська (суп охотничий)

Картофель	247	185
Пшено	45	45
Морковь	56	45
Петрушка (корень)	20	15
Лук репчатый	42	35
или лук зеленый	44	35
Шпик	26	25
Вода	950	950
Выход	—	1000

На порцию 500 г

	БРУТТО	НЕТТО
Обработанные субпродукты птицы	--	94
Масса отварных субпродуктов	--	75

Обработанные и хорошо промытые субпродукты птицы варят до готовности, бульон процеживают (печень варят отдельно и бульон не используют)

В кипящий бульон кладут подготовленное пшено, нарезанный кубиками картофель и варят в течение 20-25 мин Затем добавляют нарезанные мелкими кубиками пассерованные со шпиком коренья и репчатый или зеленый лук, вареные субпродукты птицы, нарезанные мелкими кубиками, соль, специи и варят еще 5-7 мин

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью

СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, КРУПОЙ И БОБОВЫМИ

Для супов этой группы используют макароны, рожки, вермишель, фигурные изделия (ушки, ракушки, алфавит, звездочки и др), лапшу промышленную или домашнюю, различные крупы и бобовые

Морковь, лук, белые коренья 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 хранении супа деформируются Во избежание этого супы с макаронными изделиями следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин

Супы приготовляют на костном, мясо-костном бульонах, с говядиной, бараниной, телятиной (грудинка), индейкой, курицей, субпродуктами птицы, мясными консервами, свежими или сушеными грибами Супы с бобовыми рекомендуют приготовлять со свининой, с копченой корейкой, грудинкой, окороком сырокопченым

188. Шулэн (суп-лапша с мясом — бурятское национальное блюдо)

Баранина (лопаточная часть, грудинка)	164	117
или свинина (лопаточная и шейная части, грудинка)	147	125
Масса отварного мяса	--	75
Лапша (полуфабрикат)		
мука пшеничная	36	36
в том числе мука на подпыл	1	1
яйца	1/2 шт	20
соль	1	1
Масса теста	—	56

	БРУТТО	НЕТТО
Масса подсушенной лапши	—	52
Лук репчатый	18	15
Вода	580	580
Выход	—	575

Мясо нарезают соломкой длиной 30-40 мм массой 5-6 г Очищенный и промытый лук репчатый нарезают соломкой

Для лапши яйца, соль размешивают, добавляют просеянную муку и замешивают тесто, которое выдерживают 20-30 мин для набухания клейковины и придания эластичности

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2,5-3 мм, подсушивают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 2-3 мин и нарезают на полоски шириной 100 мм, затем нарезают тонкой соломкой

В кипящую воду кладут нарезанное мясо, затем лапшу и варят, постоянно снимая пену За 5 мин до окончания варки вводят лук репчатый

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
189. Суп с крупой				
Крупа рисовая, перловая, манная или овсяная, ячневая, пшеничная, пшено	80 100	80 100	80 100	80 100
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 закладывают подготовленную крупу (с 82), 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
190. Суп с крупой и томатом						
Крупа рисовая, перловая	80	80	80	80	80	80
или пшено, овсяная, пшеничная	100	100	100	100	100	100
Морковь	50	40	50	40	—	—
Репа	—	—	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 № 189 В конце пассерования овощей добавляют томатное пюре

191. Суп рисовый с мясом						
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 полуготовности Затем добавляют пассе-

рованные лук репчатый, томатное пюре и доводят суп до готовности Готовый суп заправляют растертым с солью чесноком, перцем Суп с говядиной можно чесноком не заправлять

	БРУТТО	НЕТТО
192. Суп пшенный с мясом (кулеш)		
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 За 5-10 мин до готовности крупы добавляют жир с луком, соль, специи При отпуске в суп кладут мясо

193. Суп с крупой и мясными фрикадельками						
Крупа манная	40	40	60	60	60	60
или крупа рисовая, перловая	80	80	80	80	60	60
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 № 194 на порцию 500 г	—	75	—	50	—	35

Суп готовят, как указано в рец № 189 Фрикадельки припускают отдельно и кладут в суп при отпуске

	БРУТТО	НЕТТО
194. Фрикадельки мясные		
Говядина (котлетное 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 хорошо размешивают Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
195. Суп с пельменями 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 пельменями	700	700	700	700	800	800
для супа с клецками	850	850	850	850	850	850
Пельмени готовые №№ 793, 796	—	350	—	300	—	200
Клецки готовые №№ 309, 862	—	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 клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
196. Кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками — азербайджанское национальное блюдо)				
Баранина (тазобедренная и лопаточная части)	364	260	242	173
Жир-сырец (курдючный)	44	44	33	33
Лук репчатый	21	18	21	18
Крупа рисовая	33	33	27	27
Алыча свежая	44	44	33	33
или сушеная	22	22	22	22
Специи	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	382	—	278
Масса готовой кюфты	—	310	—	220
Картофель	333	250	333	250
Лук репчатый	24	20	24	20
Горох или нут	57	56	57	56
Шафран	0,2	0,2	0,2	0,2
Мята сушеная	0,2	0,2	0,2	0,2
Бульон	330	315	420	400
Выход:	—	1000	—	1000

В фарш, приготовленный из мякоти баранины с добавлением репчатого лука и жира-сырца, кладут рис, соль, перец и разделывают по два шарика на порцию, начиняя их 2-3 шт. алычи

В бульоне варят до полуготовности горох или нут (предварительно замоченные), затем добавляют мясные шарики, картофель, нарезанный кубиками, и мелко нашинкованный репчатый лук За 10-15 мин до готовности кладут соль, перец и добавляют настой шафрана

При отпуске посыпают сушеной мятой

	БРУТТО	НЕТТО
197. Сулу хингал (суп гороховый с клецками – азербайджанское национальное блюдо)		
Нут или горох лущеный	51	50
Для клецек.		
Мука пшеничная	120	120
В том числе мука на подпыл	2	2
Яйца	3/8 шт	15
Вода	24	24
Соль	2	2

	БРУТТО	НЕТТО
Масса теста	—	155
Масса готовых клецек	—	170
Лук репчатый	50	42
Масло топленое	50	50
Кинза (зелень)	35	26
Вода	700	700
Выход	—	1000
На порцию 500 г		
Баранина (грудинка, лопаточная часть, корейка)	164	117
Масса отварной баранины	—	75

Баранину отваривают, как описано на с 89 Бульон процеживают Подготовленный нут или горох варят до полуготовности Горох или нут предварительно замачивают на 5-6 часов

Из муки, воды и яиц с добавлением соли замешивают крутое тесто и раскатывают его в пласт толщиной 1 мм Тесто нарезают четырехугольниками размером (20-30 мм) и слегка встряхивают на сите от лишней муки

198. Суп грибной с аршитой (домашней лапшой — армянское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Грибы белые сушеные	40	40
или грибы белые свежие	141	107
или шампиньоны свежие	150	114
Масса вареных грибов	—	80
Лук репчатый	48	40
Масло топленое	20	20
Картофель	275	206
Для аршиты (лапши)		
Мука пшеничная	48	48
В том числе мука на подпыл	3	3
Вода	20	20
Соль	1	1
Масса теста	—	66
Выход подсушенной аршиты (лапши)	—	50
Масса вареной аршиты (лапши)	—	125
Вода	650	650
Петрушка (зелень)	20	15
Выход	—	1000

Сушеные грибы тщательно промывают, заливают холодной водой (7л воды на 1 кг грибов) и оставляют для набухания на 3-4 ч Затем в этой же воде грибы варят при слабом кипении 1,5-2 ч Полученный отвар процеживают, грибы промывают, нарезают соломкой и пассеруют вместе с мелко нарезанным репчатым луком

При использовании свежих грибов их шинкуют Шляпки варят в течение 30-40 мин в кипящей воде, а мелко нарезанные ножки грибов пассеруют с мелко нарезанным репчатым луком

В кипящий грибной отвар кладут картофель, нарезанный крупными кубиками и аршиту (домашнюю лапшу), предварительно проваренную в кипящей воде в течение 3-5 мин За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные с луком грибы, соль специи и варят до готовности

Для аршиты (лапши) из муки, воды и соли замешивают крутое тесто и выдерживают его 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 пласты складывают один на другой, нарезают на полосы шириной 100-120 мм, которые в свою очередь нарезают поперек полосками шириной 3-4 мм

Аршиту раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50°С.

При отпуске суп посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки

	БРУТТО	НЕТТО
199. Суп горский (суп с бараниной, чечевицей и картофелем — дагестанское национальное блюдо)		
Баранина (лопаточная часть, грудинка)	218	156
Масса отварной баранины	—	100
Чечевица	71	70
Картофель	253	190
Курага	35	35
Лук репчатый	30	25
Томатное пюре	17	17
Вода	850	850
Петрушка (зелень) или укроп	7	5
Выход	—	1100
Масса отварной баранины на порцию супа 500 г	—	50

Мясо баранины нарезают на куски массой 23-30 г, заливают холодной водой и варят до полуготовности при слабом кипении, удаляя пену Перебранную чечевицу замачивают в холодной воде (2,5 л на 1 кг чечевицы) в течение 5-

8 ч Подготовленный картофель нарезают дольками, курагу перебирают и промывают, лук репчатый нарезают полукольцами В этой последовательности компоненты закладывают в кипящий бульон и варят до готовности За 5-10 мин до конца варки добавляют томатное пюре

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа

	БРУТТО	НЕТТО
200. Бурчак-шурка (суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью — дагестанское национальное блюдо)		
Баранина (лопаточная часть, грудинка)	164	117
или говядина (лопаточная часть, грудинка, корейка)	164	121
Масса отварного мяса	—	75
Картофель	133	100
Лапша домашняя № 863	30	30
Фасоль	35	35
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	10	10
Маргарин	10	10
Вода	350	350
Выход	—	525
Масса отварного мяса на порцию супа 450 г	—	75

Баранину или говядину варят с добавлением специй, затем порционируют на куски массой по 75 г Бульон процеживают

Фасоль перебирают, промывают, замачивают в холодной воде в течение 5-8 ч, затем варят в этой же воде до полуготовности

В кипящий бульон кладут фасоль, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками, и варят Затем кладут подготовленную лапшу домашнюю, пассерованный с томатным пюре мелко нарезанный лук репчатый и варят до готовности За 10-15 мин до окончания варки кладут соль, специи

При отпуске суп можно посыпать мелко нарезанной зеленью (2-3 г нетто на порцию) Мясо подают отдельно

201. Оши бурида (суп-лапша с горохом — таджикское национальное блюдо)		
Для лапши		
Мука пшеничная 1-го сорта	109	109

	БРУТТО	НЕТТО
В том числе мука на подпыл	8	8
Вода	49	49
Соль	2	2
Масса полуфабриката	—	156
Масса подсушенной лапши	—	120
Масса отварной лапши	—	300
Нут	38	38
Сиеалаф (зелень)	162	120
или ботва свеклы (листья)	250	200
Лук зеленый	63	50
Молоко кислое (катык)	50	50
Вода	600	600
Петрушка (зелень)	19	14
Выход	—	1000

В кипящую воду добавляют заранее замоченный нут и варят в течение 50-60 мин, затем кладут нарезанную шашками ботву свеклы или мелко нарезанную зелень (сиеалаф), зеленый лук, подготовленную лапшу и варят еще 10-15 мин За 5-7 мин до окончания варки добавляют соль, специи

Для угро-лапши в просеянную пшеничную муку добавляют соль, яйца, воду и замешивают крутое тесто Тесто расстаивают в течение 30-40 мин и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают на полоски шириной 35-45 мм, которые, с свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой Лапшу раскладывают на посыпанный мукой стол слоем не более 10 мм и подсушивают

При отпуске заправляют кислым молоком, посыпают мелко нарезанной зеленью

202. Крахмолонь (суп-лапша крахмальная — мордовское национальное блюдо)

Молоко	750	750
Лапша крахмальная		
молоко	175	175
крахмал картофельный	98	98
яйца	1/8 шт	5
сахар	2,5	2,5
соль	2,5	2,5
Масса теста	—	280
Кулинарный жир	3	3
Масса подсушенной лапши	—	250
Сахар	10	10
Масло сливочное	10	10
Выход	—	1000

Для приготовления лапши крахмал картофельный просеивают, разводят холодным молоком, добавляют яйца, сахар, соль и размешивают до получения теста однородной консистенции Готовое тесто процеживают На смазанные жиром разогретые сковороды наливают тесто, распределяют ровным слоем по всей поверхности сковороды и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают Остывшие блинчики нарезают на полоски, затем на тонкую соломку и подсушивают

В горячее молоко кладут крахмальную лапшу и варят 8-10 мин В конце варки добавляют сахар, соль

При отпуске суп заправляют маслом сливочным

	БРУТТО	НЕТТО
203. Суп-харчо с орехами (грузинское национальное блюдо)		
Орехи грецкие	133	60
Чеснок	7,7	6
Хмели-сунели (сушеная зелень)	1,5	1,5
Шафран	0,15	0,15
Корица	0,6	0,6
Гвоздика	0,6	0,6
Лук репчатый	107	90
Масло сливочное	30	30
Мука кукурузная	30	30
Перец красный и черный молотые	0,6	0,6
Соус № 671	30	30
Кинза (кориандр), петрушка (зелень), укроп	24	18
Вода	—	1000
Выход	—	1000
На порцию 500 г.		
Говядина (грудная часть)	164	121
Масса отварной говядины	—	75

Говядину нарезают на кусочки массой по 25-30 г, заливают холодной водой и варят до полуготовности, периодически снимая пену Затем кладут подготовленные грецкие орехи, измельченные на мясорубке, толченый чеснок, хмели-сунели, шафран, корицу, гвоздику, мелко нарезанный пассерованный репчатый лук и разведенную в небольшом количестве полученного бульона кукурузную муку и доводят до готовности За 5 мин до окончания варки заправляют перцем, соусом ткемали, зеленью кинзы, петрушки и укропа

СОЛЯНКИ

Солянки приготовляют с разнообразными мясными и рыбными продуктами, а также со свежими и сушеными грибами Для рыбных солянок ис-

пользуют рыбные бульоны, которые варят из пищевых 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 кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей 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 Лимон 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 хрящей или без кожи и хрящей) нарезают по 1-2 кусочка на порцию, ошпаривают в течение 1 мин, затем промывают.

Рыбу с костным скелетом разделывают 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 пятниста (пестрая) и т.д.)

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

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

При изготовлении солянок вместо масла сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый При отсутствии маслин их можно заменять каперсами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
204. Солянка домашняя						
Телятина	95	63	—	—	—	—
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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:	—	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 125

Для улучшения вкусовых качеств в солянку домашнюю можно добавить каперсы 20 г нетто на 1000 г солянки

205. Солянка 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 вымени	—	—	—	40	—	20
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 приготовляют обычным способом

Язык можно заменить мясом или сердцем говяжьим на тот же выход

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
206. Солянка рыбная						
Стерлядь	431	250	324	188	—	—
или судак	478	244	359	183	239	122
или треска	—	—	—	—	161	122
или белуга	489	247	368	185	244	123
или окунь морской	—	—	—	—	174	122
или осетр	498	247	374	185	248	123
или зубатка пятнистая (пестрая)	—	—	—	—	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 разделывают 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 приготовляют порционно В кипящий бульон закладывают все подготовленные для солянки продукты (кроме оливок, маслин), 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, припущенные соленые огурцы, каперсы с рассолом, специи, солянку доводят до кипения и варят 5-10 мин При отпуске в порционную посуду кладут припущенные до готовности куски рыбы, нарезанную головизну, наливают солянку, кладут маслины, кружочек лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью

207. Солянка донская						
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
Морковь	50	40	50	40	50	40

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Петрушка (корень)	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 порционном приготовлении 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

Отпускают солянку так же, как солянку рыбную (рец № 206)

При массовом приготовлении солянки куски рыбы предварительно отваривают и кладут в суп при отпуске

208. Казахша-солянка (солянка по-казахски)	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная, подлопаточная части)	110	81
или баранина (тазобедренная и лопаточная части)	109	78
Масса отварного мяса	—	50
Казы (полуфабрикат промышленного производства)	90	90
Масса отварных каз	—	50
Язык говяжий	84	84
Масса отварного языка	—	50
Колбаса баранья	52	50
Масса готовых мясопродуктов	—	200
Огурцы соленые	158	95
Лук репчатый	95	80
Томатное пюре	50	50
Жир животный топленый пищевой	30	30
Для клецек		
Мука пшеничная	37	37
Масло сливочное или маргарин	4	4

	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	1/4 шт	10
Вода	58	58
Соль	1	1
Масса теста	—	108
Масса готовых клецек	—	120
Бульон № 153	700	700
Выход	—	1000
Сметана	60	60

Мясо варят и нарезают тонкими ломтиками Батоны казы промывают, заливают горячей водой, варят до готовности, вынимают охлаждают, освобождают от шпагата и извлекают кости Подготовленные языки варят до готовности, затем погружают в холодную воду для облегчения снятия кожи

Соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезают ломтиками или ромбиками и припускают Репчатый лук шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре

В кипящий бульон закладывают пассерованный репчатый лук и томатное пюре, припущенные соленые огурцы, нарезанные тонкими ломтиками отварные мясопродукты и колбасу, специи и варят в течение 5-10 мин.

Для клецек в кипящую подсоленную воду кладут сливочное масло или маргарин, всыпают пшеничную муку и проваривают 3 мин Тесто охлаждают до температуры 66-70°С, вводят яйца и хорошо перемешивают Из полученного теста чайной ложкой формуют клецки, опускают их в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 5-8 мин

При отпуске в солянку кладут горячие отварные клецки и сметану Можно посыпать мелко нарезанной зеленью

СУПЫ МОЛОЧНЫЕ

Молочные супы приготовляют 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 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», Сборник рецептур, 1994, 1996 гг)

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, пшено и др) — 20-30 мин Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30-40 мин.

Готовый суп заправляют маслом сливочным или маргарином столовым

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
209. 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	20	20	20	20	20	20
или пшено	30	30	30	30	30	30
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Сахар	10	10	10	10	6	6
Выход:	—	1000	—	1000	—	1000

Тыкву, нарезанную 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

	БРУТТО	НЕТТО
210. Суп молочный овсяный с яйцом (марийское национальное блюдо)		
Молоко	500	500
Вода	430	430
Крупа овсяная	60	60
Сахар	10	10
Яйца	1 шт	40
Масло сливочное или маргарин	20	20
Выход	—	1000

Подготовленную овсяную крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности Затем добавляют горячее молоко, доводят до кипения, кладут сахар, соль и продолжают варку За 2-3 мин до окончания варки вводят при непрерывном помешивании взбитые яйца Яйца можно сварить вкрутую и положить в суп при отпуске, нарезав их дольками

При отпуске суп заправляют маслом сливочном или маргарином

211. Суп молочный с картофельными клецками (литовское национальное блюдо)		
Молоко	600	600
Вода	190	190

	БРУТТО	НЕТТО
Для клецек		
Картофель (для протирания)	400	300/150[1]
Картофель (для отваривания)	151	110[2]
Соль	1,7	1,7
Масса сырых клецек	—	250
Масса отварных клецек	—	270[3]
Масло сливочное	20	20
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса нетто, в знаменателе – масса протертого и отжатого картофеля, с учетом потерь 50%

[2] Масса вареного очищенного картофеля

[3] Выход картофельных клецек предусмотрен с учетом привара 8%

Картофель очищают, протирают, отжимают, добавляют протертый, предварительно сваренный в кожуре и очищенный картофель, соль Полученную массу тщательно перемешивают Из массы делают круглые клецки диаметром 20 мм и варят в воде, предназначенной для супа Затем добавляют молоко, соль и доводят до кипения

При отпуске заправляют маслом

СУПЫ-ПЮРЕ

Супы-пюре готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, печени, грибов и других продуктов Супы-пюре приготовляют вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах или бульонах, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих 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 частицы 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 супы, кроме «Супа-пюре из бобовых», заправляют сливочным маслом и горячим молоком или яично-молочной смесью (льезоном) Вместо молока и масла сливочного для заправки супов-пюре можно использовать сливки Масло сливочное при приготовлении супов по II и III колонкам можно заменить маргарином столовым Заправку вводят в готовые супы-пюре, после этого их не кипятят

Для приготовления яично-молочной смеси яичные желтки размешивают, постепенно добавляют горячее молоко и проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают

При приготовлении вегетарианских супов-пюре норму вложения молока и яиц для заправки можно увеличить на 50% против указанной в рецептуре

Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре 80-85°С

Часть входящих по рецептуре продуктов можно не протирать и вводить в суп при отпуске как гарнир (15-20 г на порцию)

Ко всем супам-пюре отдельно можно подать кукурузные или пшеничные хлопья (25 г на порцию), или пирожки (рец №№ 825, 826), или гренки из пшеничного хлеба (рец. № 864) (20 г на порцию)

Наряду с традиционной технологией приготовления супов-пюре из круп рекомендуется также приготовлять их с предварительным размолом и завариванием крупы в бульоне или воде, минуя процесс протирания

Можно применять крупяную муку промышленного изготовления.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
212. Суп-пюре из картофеля						
Картофель	480	360	480	360	480	360
Морковь	25	20	25	20	25	20
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	48	40	48	40
Лук-порей	26	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

Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь и лук репчатый, варят до готовности, протирают

Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и кладут при отпуске

213. Суп-пюре из моркови или репы						
Морковь	400	320	400	320	400	320
или репа	480	360	480	360	480	360
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Мука пшеничная	20	20	20	20	20	20
Крупа рисовая	30	30	20	20	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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	650	650	700	700	700	700
Выход:	—	1000	—	1000	—	1000

Лук, морковь или репу нарезают соломкой, репу предварительно бланшируют в течение 1-2 мин Овощи слегка пассеруют, затем припускают с добавлением небольшого количества бульона или воды до готовности и протирают В остальном суп готовят, как указано рец № 212

На гарнир используют рассыпчатый рис Суп можно приготовить и без риса

214. Суп-пюре из спаржи или цветной капусты

Спаржа	205	150	151	110	—	—
или капуста цветная	385	200	288	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 Остальную спаржу или цветную капусту заливают небольшим количеством бульона или воды и припускают За 5-10 мин до окончания припускания добавляют остальные овощи и доводят до готовности, затем протирают В остальном суп готовят, как указано в рец № 212

Подготовленную для гарнира спаржу или цветную капусту кладут в суп при отпуске

215. Суп-пюре из свежих грибов

Морковь	25	20	25	20	—	—
Петрушка (корень)	13	10	—	—	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 подготовленных свежих грибов отделяют шляпки Ножки грибов пропускают через мясорубку с частой решеткой, припускают 20-30 мин с добавлением масла, протирают вместе с предварительно пассерованными и припущенными кореньями Далее суп варят обычным способом

Шляпки грибов нарезают тонкими ломтиками, припускают до готовности и кладут в суп при отпуске

СУПЫ ПРОЗРАЧНЫЕ

Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно

Бульоны для прозрачных супов получают в результате осветления и насыщения экстраактивными 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 оттяжкой, приготовленной из смеси моркови с яичными белками

Для осветления 1000 г бульона необходимо взять моркови 100 г (массой нетто) и 1½ шт яйца Очищенную морковь натирают, добавляют слегка взбитые белки яиц Смесь тщательно перемешивают

В охлажденный до 70°С бульон вводят приготовленную оттяжку, перемешивают, добавляют подпеченные 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 гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи и др

При отпуске в порционную посуду кладут гарнир и наливают бульон В бульонных чашках отпускают только прозрачный бульон Пирожки, кулебяки, расстегаи, гренки пшеничные отпускают отдельно на пирожковой тарелке

Выход бульона дан в рецептурах на 1000 г, гарниры – на порцию Рекомендуемая порция бульона – 300 и 400 г

	I		II		III	
	БРУТТО	*НЕТТО*	*БРУТТО*	*НЕТТО*	*БРУТТО*	*НЕТТО*
216. Бульон мясной прозрачный						
Кости пищевые (говяжьи, кроме позвоночных)	500	500	375	375	250	250
Говядина (котлетное мясо) для оттяжки	190	140	149	110	113	83
Яйца для оттяжки	2/5 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 варят бульон, как указано на с 88 Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5-2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают на холоде в течение 1-2 ч Можно добавить пищевой лед вместо части воды Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают оттяжку

Для придания мясному прозрачному бульону свойственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук и белые коренья подпекают до образования светлокоричневой корочки, не допуская подгорания Сваренный бульон охлаждают до 50-60°С, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и коренья Бульон с оттяжкой нагревают 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 мармите не более 2ч

217. Бульон из кур или индеек прозрачный						
Курица	390	269	260	179	—	—
или индейка	352	259	234	172	—	—
Масса вареной птицы[1)]	—	188	—	125	—	—
или кости кур, индейки	750	750	625	625	—	—
Яйца для оттяжки	2/5 шт	16	1/3 шт	13	—	—
Морковь	16	13	13	10	—	—
Петрушка (корень)	13	10	11	8	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или сельдерей (корень)	15	10	12	8	—	—
Лук репчатый	12	10	10	8	—	—
Вода	1300	1300	1300	1300	—	—
Выход:	—	1000	—	1000	—	—

[1] С учетом потерь на порционирование

Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите

Для осветления бульона готовят оттяжку Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно кости птицы по 200 г на 1000 г бульона Измельченные кости кур или индеек заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1-2 ч на холоде при температуре 5-7°С, затем добавляют слегка взбитый яичный белок Бульон охлаждают до 50-60°С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают

Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки

218. Борщок с гренками

Кости пищевые	400	400	400	400	—	—
Кости свинокопченостей	100	100	100	100	—	—
Говядина (котлетное мясо)	152	112	120	88	—	—
Яйца для оттяжки	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%-ный	16	16	16	16	—	—
Свекла	250	200	250	200	—	—
Вода	1500	1500	1500	1500	—	—
Выход:	—	1000	—	1000	—	—
Гренки на порцию 500 г						
№ 865	—	45	—	40	—	—
№ 866	—	65	—	60	—	—

Готовят костный бульон, как указано в рец № 153, с добавлением костей свинокопченостей Можно измельченные кости свинокопченостей добавлять в оттяжку

В осветленный бульон (с 134) вводят уксус, мелко нарезанную или натертую свеклу и варят 5-10 мин, затем процеживают Борщок отпускают в бульонных чашках, гренки подают отдельно

ГАРНИРЫ, ПИРОЖКИ, ГРЕНКИ К БУЛЬОНАМ

Приведенные ниже гарниры даны из расчета на порцию бульона массой 400 г При уменьшении порции бульона норма гарнира может быть уменьшена (соответственно массе порции бульона)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
219. Овощи						
Морковь	75	60	75	60	75	60
Репа	—	—	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, ошпаривают кипятком Остальные овощи нарезают соломкой, слегка пассеруют на масле Затем капусту и овощи соединяют, заливают 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 № 221

220. Овощи и зелень						
Цветная капуста	96	50	58	30	—	—
Морковь	31	25	38	30	50	40
Репа	—	—	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 овощная (лопатка) свежая	44	40	44	40	—	—
или горох овощной (лопатка) свежий	44	40	44	40	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 лопаточки 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

Припущенные овощи кладут при отпуске

221. Рис запеченный						
Крупа рисовая	40	40	40	40	—	—
Масло сливочное	15	15	12	12	—	—
Яйца	1/4 шт	10	1/5 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 сырые яйца, половину нормы тертого сыра, перемешивают, выкладывают на противень или в порционные формы, смазанные маслом, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают маслом и запекают

Запеченный рис кладут в бульон при отпуске или подают отдельно

	БРУТТО	НЕТТО
222. Овощи и яйца		
Яйца	1 шт	40
Масса вареного яйца	—	40
Овощи № 219		
или овощи и зелень № 220	—	100
Выход	—	140

Яйца варят «в мешочек» (с 212), кладут в бульон, овощи подают отдельно

	БРУТТО	НЕТТО
223. Капуста цветная или брюссельская		
Капуста цветная	213	111
или капуста брюссельская	182	118
Соль для варки овощей	10	10
Выход	—	100

Капусту разбирают на мелкие кочанчики или соцветия и варят в подсоленной воде

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

В группу холодных супов включены супы, приготовляемые из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, 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 неочищенных огурцов (с кожей и семенами) норма вложения их массой брутто соответственно уменьшается Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки 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 Остальную 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 посыпают 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°С

Хлебный квас может поступать на предприятия общественного питания от промышленности и может приготовляться в самом предприятии [1]

[1] Изготовление кваса допускается в предприятиях общественного питания, при условии наличия необходимого оборудования и разрешения местного учреждения санитарно-эпидемиологической службы в каждом отдельном случае

	БРУТТО	НЕТТО
224. Хлебный квас		
Сухари ржаные	4000	4000
или сухой хлебный квас	3500	3500
Сахар	3000	3000
Дрожжи (прессованные)	150	150
Мята кудрявая[1)]	150	150
Вода	120000	120000
Выход	—	100 л

[1)] Можно готовить без мяты

Хорошо поджаренные сухари измельчают до величины частиц 5-6 мм и засыпают тонкой струей при непрерывном помешивании в воду, предварительно кипяченную и охлажденную до 80°С На 4 кг сухарей берут 70 л воды Засыпанные в воду сухари оставляют на 1-1,5 ч для настаивания 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. Температура сусла при введении дрожжей должна быть доведена до 23-25°С и поддерживаться в течение всего процесса брожения — 8-12 ч. После брожения квас процеживают и охлаждают Технология приготовления кваса из сухого хлебного кваса аналогична

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
225. Борщ холодный						
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%-ный	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 Соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают

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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
226. Борщ холодный мясной						
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	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%-ный	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 № 225

227. Борщ холодный рыбный						
Белуга[1]	214	120	150	84	-	—
или осетр[1]	218	120	153	84	-	--
или севрюга[1]	203	120	142	84	-	--
или треска[1]	158	122	110	85	-	—
или треска г/к[1]	154	100	108	70	--	-
или окунь морской г/к[1]	133	100	93	70	-	
Масса готовой рыбы	—	100	—	70	-	
или крабы консервированные[2]	88	70	63	50	--	--
Все остальные продукты как указано в рец № 226, кроме говядины						
Выход:	—	1000	—	1000	—	—

[1] Норма закладки указана на белугу, осетра, севрюгу — звено с кожей без хрящей, треску потрошеную обезглавленную (филе с кожей и реберными костями), треску г/к и окуня морского г/к – филе (мякоть) крупные

[2] Крабы освобождаются от внутримышечных пластинок, а сок добавляют в суп

Технология приготовления такая же, как борща холодного (рец № 225)

Рыбу припускают или отваривают, охлаждают Порции рыбы или крабов кладут в борщ при отпуске Борщ можно готовить без огурцов, при этом соответственно увеличивают закладку свеклы и лука зеленого

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
228. Щи зеленые с яйцом						
Щавель	197	150	197	150	132	100
Шпинат	203	150	203	150	135	100
Картофель	—	—	- -	—	206	150[1)]
Лук зеленый	75	60	100	80	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
Вода	700	700	750	750	750	750
Выход:	—	1000	--	1000	- -	1000
Сметана	100	100	80	80	30	30

[1)] Масса вареного очищенного картофеля

Щавель и шпинат припускают по отдельности, протирают, смешивают, разводят 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 щавеля или шпината или из смеси щавеля и шпината Нормы вложения их рассчитывают в соответствии с нормами взаимозаменяемости продуктов Огурцы, яйца, сметану кладут при отпуске Можно готовить щи без огурцов

229. Щи зеленые с мясом						
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	329	242	219	161	110	81
Масса готовой говядины	—	150		100	-	50
Все остальные продукты как указано в рец 228						
Выход:	—	1000		1000	-	1000

Способ приготовления такой же, как и щей зеленых с яйцом Щи можно готовить без добавления яиц Вместо говядины можно употреблять нежирную свинину, баранину, кролика, телятину

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
230. Щи зеленые с рыбой						
Белуга[1]	214	120	150	84		--
или осетр[1]	218	120	153	84	-	--
или севрюга[1]	203	120	142	84	-	-
или треска[1]	158	122	110	85	-	--
или окунь морской г/к[1]	133	100	93	70		--
Масса готовой рыбы	—	100	—	70	--	-
или крабы консервированные[2]	88	70	63	50	—	-
Все остальные продукты как указано в рец № 228						
Выход:	—	1000	—	1000	-	--

[1] Норма закладки указана на белугу, осетра, севрюгу — звено с кожей без хрящей, треску потрошеную обезглавленную (филе с кожей и реберными костями), окуня морского г/к – филе (мякоть) крупные

[2] Крабы освобождаются от внутримышечных пластинок, а сок добавляют в суп

Способ приготовления такой же, как щей зеленых с яйцом Щи можно готовить без добавления яиц

Припущенные или сваренные порционные куски рыбы или крабы кладут в щи при отпуске

231. Ботвинья						
Квас хлебный	—	700	—	700	-	700
Шпинат	189	140	189	140	189	140
Щавель	105	80	105	80	105	80
Лимон	16	14	11	10	-	--
Сахар	10	10	10	10	10	10
Масса ботвиньи	—	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
Укроп	27	20	27	20	27	20
Масса готового овощного гарнира	—	270	—	270		220
Выход:	-	1000	—	1000		1000
Белуга[1]	214	120	161	90	107	60

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или осетр[1]	218	120	164	90	109	60
или севрюга[1]	203	120	153	90	102	60
или треска[1]	158	122	118	91	79	61
Масса готовой рыбы на порцию	—	100	—	75		50

[1] Норма закладки указана на белугу, осетра, севрюгу – звено с кожей без хрящей, треску потрошеную обезглавленную (филе с кожей и реберными костями)

Шпинат и щавель припускают по отдельности, протирают, разводят квасом, добавляют соль, сахар и лимонную цедру

При отпуске ботвиньи кусок вареной холодной рыбы с гарниром подают отдельно, по III колонке рыбу и гарнир кладут в ботвинью Готовую ботвинью хранят на холоде Ботвинью можно отпускать с раками (по 1-2 шт на порцию)

232. Овдух (окрошка — азербайджанское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная и грудная части, покромка)	219	161
Масса отварной говядины	—	100
Огурцы свежие	200	160
Яйца	1 шт	40
Кинза (зелень)	22	16
Укроп	22	16
Лук зеленый	100	80
Гатыг (простокваша)	400	400
Вода кипяченая	200	200
Выход	—	1000

Отварное мясо нарезают ломтиками массой по 10-15 г, добавляют очищенные свежие огурцы, нарезанные ломтиками яйца, сваренные вкрутую и нарезанные дольками, нашинкованные кинзу, укроп, зеленый лук Подготовленные продукты соединяют с предварительно взбитым и разведенным холодной кипяченой водой гатыгом (простоквашей), кладут соль и охлаждают

Отпускают в холодном виде

233. Борщ литовский холодный	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	168	132[1]
Лук зеленый	40	32
Яйца	1 шт	40

	БРУТТО	НЕТТО
Кефир	500	500
Вода	350	350
Укроп (зелень)	8	6
Выход	—	1000
Сметана	40	40

[1] Масса вареной очищенной свеклы

Сваренную в кожуре свеклу очищают и нарезают соломкой, лук зеленый — на мелкие кусочки, вареные яйца — кубиками В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль и хранят на холоде При отпуске в порционную посуду кладут нарезанную свеклу, зеленый лук, яйца, наливают охлажденную смесь, добавляют сметану и посыпают мелко нарезанным укропом В холодный борщ можно положить кусочек пищевого льда Отдельно можно подавать отварной картофель (100 г на 250 г борща -- см рец № 163)

СЛАДКИЕ СУПЫ

Основой 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 разваривания

Крупные сушеные плоды (груши, яблоки) разрезают на несколько частей Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками

Очистки яблок, груш (кожицу, семенные гнезда) используют для приготовления отваров

Плоды и ягоды сушеные заливают холодной водой, свежие ягоды и плоды закладывают в кипящую воду, добавляют сахар, доводят до кипения, варят до готовности и заваривают крахмалом, предварительно разведенным в охлажденном отваре и процеженным (на 1 часть крахмала 4 части отвара)

Для ароматизации супа можно добавить корицу, гвоздику, а также цедру цитрусовых плодов

Сладкие супы подают с различными гарнирами (рец № 234), которые готовят отдельно Сладкие супы можно отпускать со сметаной или сливками 25 г, 20 г, 10 г на порцию соответственно по I, II и III колонкам

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
234. 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 лапша, вермишель, рожки фигурные изделия	17	17	17	17	17	17
Масса готовой крупы, макаронных изделий	—	50	—	50	—	50
Хлопья пшеничные или кукурузные	25	25	25	25	20	20
Клецки № 862	—	—	—	120[1]	—	60[1]
Вареники № 798	—	75[1]	—	50[1]	—	—
Пудинг рисовый или манный № 312	—	75[1]	—	50[1]	—	—
Запеканка манная № 311	—	75[1]	—	50[1]	—	—

[1] Масса в готовом виде

	БРУТТО	НЕТТО
235. Суп из цитрусовых		
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 кожицы, 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, охлаждают и добавляют виноградное вино Суп можно приготовить без вина

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
236. Суп из смеси сухофруктов						
Плоды и ягоды сушеные (яблоки, груши, чернослив, 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
Вода	850	850	900	900	1000	1000
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам Крупные яблоки и груши разрезают 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

237. Суп из плодов или ягод сушеных

Яблоки	120	300[1]	100	250[1]	80	200[1]
или груши	200	400[1]	150	300[1]	100	200[1]
или курага[2]	150	300[1]	120	240[1]	–	-
или урюк	200	400[1]	160	320[1]	100	200[1]
или чернослив	200	400[1]	160	320[1]	100	200[1]
или изюм[2]	150	300[1]	120	240[1]	100	200[1]
Сахар	120	120	100	100	80	80
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
Кислота лимонная[3]	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

[1] Масса вареных плодов и ягод

[2] С курагой закладку воды увеличить на 50 г (по I кол), с изюмом закладку воды уменьшить на 150 г (по III кол)

[3] Кислоту добавляют при недостаточной кислотности супа

Приготовляют и отпускают суп так же, как суп из смеси сухофруктов (рец № 236)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
238. Суп-пюре из плодов или ягод свежих						
Малина	424	360	306	260	306	260
или земляника (садовая)	424	360	306	260	306	260
или черника	367	360	265	260	265	260

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или вишня	424	360[1)]	306	260[1)]	306	260[1)]
или черешня	379	360	274	260	274	260
или слива	400	360	289	260	289	260
или персики	400	360	289	260	289	260
или абрикосы	419	360	302	260	302	260
или яблоки	514	360	371	260	371	260
или клюква	158	150	126	120	126	120
Крахмал картофельный	20	20	20	20	20	20
Сахар	120	120	100	100	80	80
Корица (для супов из яблок)	1	1	1	1	1	1
Вода	800	800	800	800	800	800
Выход:	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Масса нетто на вишню без плодоножки и косточки

У яблок очищают кожицу и удаляют семенное гнездо Ягоды или плоды перебирают, отделяют плодоножки и промывают Часть лучших ягод оставляют целыми, у косточковых вынимают косточки Из черешни, клюквы, вишни, малины и земляники отжимают сок Яблоки и трудно протираемые плоды предварительно припускают, затем протирают, а оставшуюся мезгу 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
239. Суп-пюре из плодов 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

	БРУТТО	НЕТТО
240. Майзес зупа (суп хлебный — латвийское национальное блюдо)		
Хлеб ржаной	250	250
Виноград сушеный (изюм)	71	70
или смесь сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага и др)	70	70
Масса отварных плодов и ягод	—	140
Яблоки свежие	104	73
Клюква	103	70[1]
Сахар	130	130
Корица	0,03	0,03
Вода	600	600
Выход	—	1000
Сливки взбитые № 729	—	100

[1] Масса сока

Ржаной хлеб хорошо подсушивают, измельчают, засыпают в кипящую воду, оставляют на 30-40 мин для настаивания, периодически перемешивая, после чего процеживают

Оставшийся после процеживания замоченный хлеб протирают, добавляют процеженный хлебный настой, перебранный и промытый изюм, нарезанные ломтиками яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, корицу, сахар и варят в течение 10 мин В конце варки добавляют клюквенный сок, размешивают и охлаждают

При использовании смеси сухофруктов сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам Крупные яблоки и груши разрезают на 2-4 части, заливают хлебным настоем и варят в закрытой посуде в течение 15-20 мин Затем добавляют протертый хлеб, остальные плоды и ягоды, подготовленные свежие яблоки, корицу, сахар и варят до готовности

Отпускают суп со взбитыми сливками (50 г на порцию)

241. Аболу зупа ар климпам (суп из яблок с клецками — латвийское национальное блюдо)		
Яблоки	321	225
Масса отварных яблок	—	180
Цедра лимонная	10	10
Крахмал картофельный	20	20
Сахар	100	100
Корица	1	1

	Брутто	Нетто
Вода	800	800
Выход	—	1000
Клецки готовые № 862 на порцию 500 г		120

Цедру нарезают тонкой соломкой, бланшируют, заливают горячей водой и доводят до кипения Отвар процеживают, добавляют сахар, корицу, нарезанные кубиками яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, и варят с момента закипания 3-4 мин Затем заваривают крахмалом, предварительно разведенным в охлажденном отваре в соотношении 1 4 и процеженным, и доводят до кипения

Клецки варят отдельно и кладут в суп при отпуске

ГОРЯЧИЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Горячие вторые блюда представлены блюдами из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, морепродуктов, мяса, мясных продуктов, птицы и дичи

Для приготовления горячих блюд продукты подвергают варке, припусканию, жарению, тушению и запеканию

При варке картофеля и овощей их кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг овощей) Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества Овощи, имеющие зеленую окраску (шпинат, зеленый горошек, стручки бобовых и др), варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении Овощи, легко выделяющие влагу (кабачки, тыква, помидоры и др), припускают и тушат без добавления жидкости при слабом кипении в закрытой посуде Не обладающие этим свойством овощи (свекла, капуста, 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 корнеплоды, а также грибы перед тушением слегка обжаривают

Для запекания овощи и грибы предварительно варят, припускают или жарят, иногда используют сырыми Запекают овощи в жарочных шкафах при температуре 250-280°С до образования поджаристой корочки на поверхности изделия и температуры внутри него 80°С

Перед тепловой обработкой крупы перебирают (просеивают) и промывают, бобовые перебирают, промывают, замачивают Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой, затем горячей водой, ячневую — только теплой Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы не промывают

В процессе первичной обработки макаронных изделий их просматривают и удаляют посторонние примеси Варят эти изделия в большом количестве кипящей подсоленной воды макароны — в течение 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель — 10-12 мин Сваренные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались

Во многих рецептурах, помещенных в Сборнике, предусмотрены куриные яйца Перед употреблением их промывают сначала теплой водой с 1-2%-ным содержанием кальционированной соды, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, ополаскивают чистой водой При использовании меланжа банку, не вскрывая, размораживают на воздухе или в воде, температура которой не должна превышать 50°С Затем банку вскрывают, меланж процеживают и

немедленно используют Вкрутую яйца варят в кипящей подсоленной воде (3 л воды и 40-50 г соли на 10 шт) 8-10 мин с момента закипания, затем яйца погружают в холодную воду

Рыбу подвергают всем способам тепловых обработок Океаническую и морскую рыбу, имеющую специфический запах и привкус, варят и припускают с добавлением огуречного рассола, укропа или свежего сладкого перца Перед жарением на поверхности кожи делают 2-3 надреза Запекают рыбу целой или нарезанной на порционные куски без костей с кожей или без нее Для приготовления котлетной массы из трески, окуня морского и других рыб, имеющих недостаточное количество связывающих клейдающих веществ, можно добавить яйца из расчета 1/10 или 1/20 шт на порцию

В сборник включен разнообразный ассортимент блюд из мяса, субпродуктов, птицы, пернатой дичи и кролика

При первичной обработке мясо необходимо разморозить (мороженое), обмыть обсушить и затем производить разделку туш (полутуш, четвертин) деление на части, обвалка, выделение крупных кусков мяса, их жиловка и зачистка После чего приготовляют порционные, мелкокусковые и рубленые полуфабрикаты

При использовании субпродуктов (мороженных) их размораживают на воздухе при температуре 15-18°С, мозги, почки и рубцы можно размораживать в воде

Головы говяжьи, свиные, бараньи замачивают в холодной воде, очищают ножом, затем срезают мякоть вместе со шкурой Мозги замачивают в холодной воде в течение 1-2 ч, после этого, не вынимая мозгов из воды, отделяют пленку У печени вырезают кровеносные сосуды и после промывания в холодной воде снимают пленку Почки говяжьи прорезают до половины с одной стороны и замачивают в воде в течение 2-3 ч, несколько раз меняя ее Бараньи, свиные и телячьи почки не вымачивают Рубцы вымачивают в холодной воде в течение 6-9 ч, периодически ее меняя Затем несколько раз ошпаривают кипятком и вновь промывают холодной водой Сердце заливают холодной водой, выдерживают 1-2 ч и промывают

Предназначенное для варки мясо нарезают кусками массой не более 2 кг У сырой бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки Подготовленное мясо кладут в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении, коренья, лук репчатый, соль и специи добавляют за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист — за 5 мин

Для жарения и тушения мясо подготавливают в виде крупных кусков массой 1-2 кг, порционных — 70-200 г и мелких — 10-40 г Порционным кускам в зависимости от вида изделий придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания Порционные куски, нарезаемые из тазобедренной части говядины, сильно отбивают и рыхлят

Мясные рубленые изделия обжаривают на сковородах или противнях с жиром в течение 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С (5-7 мин)

Для вторых блюд птицу, пернатую дичь, кролика и изделия из них варят, припускают, жарят, тушат и запекают

Тушки цыплят, кур, индеек перед варкой заправляют в кармашек, перед жареньем (целиком) — в 2 нитки В одну нитку заправляют дичь (кроме мелкой), в кармашек — гусей, уток, индеек

Для жаренья и тушения тушки птицы и крупной дичи разрезают на порционные или более мелкие (40-50 г) куски

Фритюрный жир, используемый для жарки изделий во фритюре, должен подвергаться проверке ежедневно до начала и по окончанию жарки

Повторное использование фритюрного жира для жарения допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и степени термического окисления, которое не должно превышать 1%

Горячие блюда следует отпускать при температуре не менее 65°С Для их подачи используют порционные блюда, баранчики, тарелки, соусы можно подавать отдельно в соусниках Если изделия запекались в порционных сковородах, то в них же подают к столу

Норма закладки зелени в большинстве рецептур не указана Многие блюда из картофеля, овощей, рыбы, морепродуктов, мяса, мясных продуктов, птицы рекомендуется при отпуске посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, кинзы, укропом (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (5-10 г нетто на порцию), можно дополнительно также подавать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту, соленые и маринованные грибы в количестве 30-50 г на порцию, изменив соответственно норму выхода блюда

ОТВАРНЫЕ КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу — в кожице 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 сохраняются 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 подсоленную 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 лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки

Овощи, имеющие зеленую окраску (стручки бобовых, зеленый горошек, шпинат, капусту брюссельскую), 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
242. Картофель отварной						
Картофель	275	206	344	258	344	258
или картофель молодой	266	213	333	266	333	266
Масса вареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Масло сливочное	20	20	15	15	10	10
или соус №№ 605, 636, 642	—	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

Очищенный 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 мене горячем участке плиты При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса При продолжительном хранении 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

243. Кукуруза отварная						
Кукуруза свежая в початках	250	225	250	225	250	225
или в початках молочной спелости	798	455	798	455	798	455

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 №№ 632, 636	—	75	—	75	—	50
Выход: початка с маслом	—	240	—	235	—	230
початка 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 вареных початков 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 Норму 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, а зерна заправляют сливочным маслом или соусом молочным или сметанным

244. Спаржа отварная

Спаржа свежая	233	170	156	114	156	114
Масса вареной спаржи	—	150	—	100	—	100
Масло сливочное	10	10	—	—	—	—
Соус № 632	—	75	—	75	—	75
или соус №№ 648, 649	—	35	—	30	—	20
или соус № 646	—	50	—	40	—	30
Выход: с соусом № 632	—	235	—	175	—	175
с соусом №№ 648, 649	—	195	—	130	—	120
с соусом № 646	—	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 яичный сладкий, или сухарный, или голландский с уксусом

Отпускают ее на порционной сковороде и украшают веточками петрушки

Полученные от спаржи очистки используют для пюреобразных супов, а обрезки стеблей — для гарниров

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
245. Капуста отварная с маслом или соусом						
Капуста белокочанная	204	163	271	217	340	272
или белокочанная ранняя	209	167	278	222	348	278
или цветная	321	167	427	222	535	278
или цветная маринованная	273	150	364	200	455	250
или брюссельская обрезная	271	176	362	235	452	294
или брюссельская 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 №№ 632, 636, 646	—	75	—	75	—	50
или соус № 649	—	35	—	25	—	20
Выход: с маслом	—	165	—	215	—	260
с соусом №№ 632, 636, 646	—	225	—	275	—	300
с соусом № 649	—	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 откидывают на дуршлаг

Готовую капусту хранят до отпуска в горячем отваре, но не более 1ч, так как при длительном хранении изменяется цвет и ухудшаются ее вкусовые качества

При подаче поливают маслом или соусом молочным, сметанным, голландским с уксусом, сухарным

	БРУТТО	НЕТТО
246. Фасоль отварная с луком и томатом (дагестанское национальное блюдо)		
Фасоль	72	71/150[1)]
Лук репчатый	24	20

	БРУТТО	НЕТТО
Томатное пюре	15	15
Маргарин	10	10
Выход	—	170

1) В числителе указана масса фасоли нетто, в знаменателе — масса отварной фасоли

Фасоль перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 5-8 ч, варят в течение 1-2 ч За 5-10 мин до готовности кладут пассированный с томатным пюре лук репчатый, соль, маргарин

Отпускают как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясным блюдам

247. Бышлак-биширген (картофельное пюре с сыром — карачаево-черкесское национальное блюдо)

Картофель	100	73[1]
Брынза или сыр осетинский	80	77
Вода	55	55
Масло сливочное или маргарин	20	20
Выход	—	200

[1] Масса вареного очищенного картофеля

Подготовленный картофель варят в кожуре, очищают, протирают (не допуская охлаждения), добавляют измельченную брынзу или сыр, горячую воду (70-80°С) и при слабом нагреве проваривают до получения однородной массы

При отпуске бышлак-биширген поливают растопленным сливочным маслом или маргарином

248. Картофельное пюре со шкварками (литовское национальное блюдо)

Картофель	192	144
Молоко	44	42[1]
или вода	42	42
Масса картофельного пюре	—	180
Шпик	29	28
Лук репчатый	26	22
Масса пассированного со шпиком лука	—	35

	БРУТТО	НЕТТО
Выход	215	

[1] Масса кипяченого молока

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину (температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С), непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко или воду и тщательно перемешивают

Шпик нарезают мелкими кубиками, обжаривают, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и жарят до готовности

Пюре отпускают с пассерованным со шпиком луком

249. Цепелины из отварного картофеля (литовское национальное блюдо)

Картофель	179	179
Масса отварного очищенного картофеля	—	130
Крахмал картофельный	24	24
Яйца	1/5 шт	8
Масса картофельная	—	160
Для фарша творожного		
Творог	32	32
Яйца	1/5 шт	8
или для фарша мясного		
Говядина (котлетное мясо)	68	50
или свинина (котлетное мясо)	52	44
Лук репчатый	12	10
Жир животный топленый пищевой	3	3
Масса фарша	—	40
Масса полуфабриката	—	200
Масса отварных цепелин	—	200
Соус № 641	—	40
Выход	—	240

Сваренный в кожуре и очищенный картофель протирают, добавляют крахмал, яйца, соль и тщательно перемешивают Из картофельной массы формуют лепешки по 2 шт на порцию На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края, придавая изделию овально-приплюснутую форму Цепелины опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 5 мин

Для фарша творожного творог протирают, добавляют яйца, соль и тщательно перемешивают

Для фарша мясного мясо нарезают на кусочки массой по 25-30 г и обжаривают вместе с репчатым луком Затем добавляют бульон (10 г) и тушат при слабом нагреве до готовности Тушеное мясо измельчают на мясорубке, добавляют бульон, в котором тушилось мясо, и прогревают на пару 10-15 мин

При отпуске цепелины поливают соусом сметанно-масляным

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ПРИПУЩЕННЫЕ И ТУШЕНЫЕ

Припускают и тушат отдельные виды овощей или их смеси Для припускания и тушения очищенные овощи нарезают дольками, соломкой 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 коренья, лавровый лист, перец по вкусу

Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и других блюд предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса При этом рекомендуется добавить жидкость (бульон или воду — 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых 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
250. 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 №№ 632, 636, 637	—	100	—	75	—	50
Выход	—	300	—	275	—	300

Кочан капусты разрезают вдоль на крупные дольки с частью кочерыги для скрепления листьев и припускают с жиром

Припущенную капусту поливают соусом или его подают отдельно

Соусы — молочный, сметанный, сметанный с томатом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
251. Картофель и овощи, тушеные 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 №№ 603, 621, 636	—	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

252. Картофель, тушеный с грибами и луком или луком и помидорами						
Картофель	267	200	197	148	251	188
Кулинарный жир	10	10	8	8	10	10
Лук репчатый	36	30	48	40	36	30
Кулинарный 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[1)]	—	—	12,5	25[1)]
или шампиньоны свежие	164	125	—	—	83	63
Кулинарный жир	5	5	—	—	5	5
Масса жареных грибов	—	50	—	—	—	25
Соус №№ 603, 621	—	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	—	—
Кулинарный жир	—	—	2	2	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса жаренных помидоров	—	—	—	50	—	—
Выход	—	300	—	250	—	250

[1] Масса вареных грибов

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками среднего размера и обжаривают Подготовленные белые свежие грибы, нарезанные дольками, или свежие шампиньоны, нарезанные ломтиками, жарят Сушеные грибы варят, а затем жарят В картофель добавляют жареные грибы, пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, заливают 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

253. 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	36	30	48	40
Кулинарный жир	5	5	5	5	5	5
Масса пассерованного лука	—	10	—	15	—	20
Соус №№ 603, 636	—	—	—	—	—	50
или сметана	40	40	30	30	—	—
Выход	—	300	—	250	—	250

Грибы подготавливают, как указано в рец № 252

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

	БРУТТО	НЕТТО
254. Турша (картофель, фаршированный мясом и чесноком — карачаево-черкесское национальное блюдо)		
Картофель	173	130
Фарш:		
баранина (котлетное мясо)	91	65
чеснок	21	16
Масса фарша	—	80
Масса полуфабриката	—	210
Масло сливочное или маргарин	10	10
Выход	—	190

У подготовленного крупного картофеля (удлиненной формы) срезают верхнюю часть, вырезают сердцевину, затем срезают нижнюю часть, чтобы картофель имел форму бочонка

Для фарша мясо пропускают через мясорубку или мелко нарезают, добавляют мелко нарезанные сердцевину картофеля, чеснок, соль, перец красный молотый и перемешивают

Подготовленный картофель заполняют фаршем, накрывают срезанными частями картофеля («крышечками»), кладут рядами в сотейник, смазанный маслом или маргарином, добавляют воду, накрывают сотейник крышкой и тушат до готовности

Отпускают туршу по 2-3 шт на порцию Можно посыпать мелко нарезанной зеленью

255. Тыква, припущенная с яблоками и изюмом		
Тыква	286	200
Яблоки свежие	100	70
Изюм	26	25
Сахар	10	10
Масло сливочное или маргарин	10	10
Масса припущенной тыквы с яблоками и изюмом	—	250
Масло сливочное или маргарин	10	10
Выход	—	260

Подготовленную тыкву очищают, удаляют семена и нарезают ломтиками Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками Изюм перебирают и промывают Тыкву припускают с добавлением сахара, жира, затем добавляют яблоки, изюм и доводят до готовности

При отпуске поливают маслом или маргарином

	БРУТТО	НЕТТО
256. Цимес фруктовый (тушеные фрукты — еврейское национальное блюдо)		
Чернослив	266	200/300[1]
Яблоки сушеные	133	130/485[2]
Груши сушеные	71	70/105[2]
Изюм	71	70/110[2]
Корица	1	1
Вода	550	550
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса чернослива без косточек, в знаменателе — масса тушеного чернослива

[2] В числителе указана масса плодов и изюма нетто, в знаменателе — масса тушеных плодов и изюма

Чернослив, сушеные яблоки, груши и изюм перебирают, тщательно промывают, чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней для набухания, затем удаляют косточки Яблоки и груши нарезают мелкими кубиками, кладут в сотейник, добавляют подготовленные чернослив и изюм, измельченную корицу, заливают горячей водой и тушат в жарочном шкафу 50-60 мин

Отпускают цимес фруктовый по 100-150 г на порцию горячим или охлажденным

257. Схторац (баклажаны с чесночной начинкой — армянское национальное блюдо)		
Баклажаны	224	190
Помидоры	59	50
Чеснок	5,1	4
Петрушка (корень)	4	3
Петрушка (зелень)	7	5
Масло растительное	10	10
Выход	—	200

Баклажаны очищают от кожицы, удаляют плодоножку, делают в них продольный разрез, выбирают часть мякоти, солят и оставляют на 10-15 мин для удаления горечи Затем баклажаны промывают, заполняют фаршем, укладывают в порционную сковороду, сверху кладут помидоры, нарезанные дольками, добавляют соль, перец, небольшое количество воды и тушат до готовности

Для фарша мякоть баклажанов измельчают, добавляют толченый с солью чеснок, мелко нарезанные коренья петрушки или сельдерея, мелко нарезанную зелень петрушки, перец черный молотый и жарят до готовности

КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ И ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях предварительно отваренными

При жаренье в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них (котлеты, зразы и др) кладут на противень или сковороду с жиром, предварительно нагретым до 150-160°С, и жарят с обеих сторон на плите до образования поджаристой корочки Доводят их до готовности в жарочном шкафу

Во фритюре овощи жарят в специальных аппаратах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металлическими сетками Соотношение жира и овощей 4 1 Температура жира при жаренье во фритюре должна быть 175-180°С Для жаренья во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1 2 или кулинарный жир (фритюрный)

Жареные картофель, овощи и грибы можно отпускать с маслом, сметаной и соусами, со свежими, солеными помидорами, огурцами При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
258. Картофель, жаренный ломтиками (из отварного)						
Картофель	331	241[1]	413	301[1]	413	301[1]
Кулинарный жир	19	19	24	24	24	24
Масса жареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый	15	15	10	10	—	—
или сметана	—	—	20	20	—	—
Выход: с маргарином	—	215	—	260	—	250
со сметаной	—	—	—	270	—	—

[1] Масса вареного очищенного картофеля

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 подавать с зеленым луком по 5-10 г на порцию

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
259. Картофель, жаренный брусочками, или дольками, или кубиками, или ломтиками						
Картофель	387	290	483	362	483	362
Кулинарный жир	20	20	25	25	25	25
Масса жареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый	15	15	10	10	—	—
или сметана	—	—	20	20	—	—
Выход: с маргарином	—	215	—	260	—	250
со сметаной	—	—	—	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 полностью 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

260. 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 № 259, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 мин Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью

261. Картофель, жаренный с луком или грибами и луком						
Картофель жареный № 258 или № 259	—	200	—	200	—	250

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	60	50	24	20	48	40
Кулинарный жир	7	7	4	4	6	6
Масса пассерованного лука	—	25	—	10	—	20
Грибы белые свежие	151	115	101	77	—	—
или шампиньоны свежие	247	188	164	125	—	—
или грибы белые сушеные	37,5	37,5	25	25	—	—
Кулинарный жир или масло растительное	7	7	4	4	—	—
Масса жареных грибов	—	75	—	50	—	—
Выход: с луком	—	—	—	—	—	270
с грибами и луком	—	300	—	260	—	—

Грибы, подготовленные как в рец № 252, жарят Лук, нарезанный полукольцами или дольками пассеруют При отпуске жареный картофель перемешивают с луком или луком и грибами

262. Котлеты 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	1/4шт	10	1/10шт	4	—	—
Творог	—	—	31	30	—	—
Сухари пшеничные или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	180	—	180	—	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	25	25	20	20
или соус №№ 632, 636	—	75	—	75	—	50
Выход: с жиром	—	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 жиром в молоке, или в молоке с добавлением бульона, или в воде Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности

Полученную массу охлаждают до 40-50°С, добавляют соль, яйца, протертый творог (по II колонке), перемешивают, формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях или муке и жарят с обеих сторон

При отпуске поливают жиром или сбоку подливают сметану, или соус молочный, или сметанный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
263. Котлеты капустные						
Капуста свежая белокочанная	200	160	163	130	213	170
Молоко	30	30	15	15	—	—
Бульон	—	—	15	15	—	—
или вода	—	—	—	—	35	35
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/2шт	20	1/5шт	8	—	—
Яблоки свежие	—	—	43	38	—	—
Сухари	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	180	—	180	—	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	25	25	25	25	20	20
или соус №№ 632, 636	—	75	—	75	—	50
Выход: с жиром	—	165	—	160	—	155
с соусом	—	225	—	225	—	200
со сметаной	—	175	—	175	—	170

Капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают с жиром в молоке, или молоке с добавлением бульона, или воде до полуготовности После этого всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10-15 мин При приготовлении котлет с яблоками, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, припускают с добавлением небольшого количества жира и соединяют с готовой капустной массой Полученную массу охлаждают до 40-50°С, добавляют в нее сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формуют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон При отпуске поливают растопленным маргарином, или маслом, или сметаной, или соусом молочным или сметанным

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
264. Капуста жареная						
Капуста белокочанная	334	267	334	267	416	333
или брюссельская	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	1шт	40	—	—	—	—
Сухари	—	—	10	10	—	—
Выход	—	240	—	210	—	250

Капусту белокочанную нарезают шашками, кольраби — кружочками, брюссельскую и цветную, капусту разбирают на отдельные кочешки Капусту варят в кипящей подсоленной воде в течение 5-10 мин, затем обжаривают, заливают яйцами (I колонка) и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 3-5 мин

	БРУТТО	НЕТТО
265. Оладьи из тыквы		
Тыква	279	195
Мука пшеничная	50	50
Молоко	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 кожицы, 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

266. Оладьи из кабачков		
Кабачки	210	141/110[1)]
Масло сливочное или маргарин	10	10
Яйца	1/2 шт	20

	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	10	10
Мука пшеничная	65	65
Натрий двууглекислый	0,4	0,4
Масса полуфабриката	—	210
Кулинарный жир	10	10
Масса готовых оладий	—	195
Сметана	30	30
или джем, или повидло	20	20
Выход: со сметаной	—	225
с джемом или повидлом	—	215

[1] В числителе указана масса кабачков нетто, в знаменателе — масса припущенных кабачков

Кабачки, очищенные от кожицы и семян, нарезают кусочками произвольной формы и припускают в собственном соку при слабом кипении при закрытой крышке Припущенные кабачки протирают, добавляют масло сливочное или маргарин Массу охлаждают до 60-70°С, добавляют яйца, соль, сахар, просеянную муку, подготовленный натрий двууглекислый и тщательно вымешивают до появления пузырьков на поверхности

На раскаленную чугунную сковороду, смазанную жиром, ложкой раскладывают подготовленную массу и жарят оладьи с обеих сторон

Отпускают оладьи со сметаной, или джемом, или повидлом по 3 шт на порцию

267. Латкес (картофельные оладьи — еврейское национальное блюдо)

Картофель	400	300
Яйца	1 шт	40
Мука пшеничная	25	25
Натрий двууглекислый	5	5
Соль	4	4
Масса полуфабриката	—	365
Масло растительное	10	10
Масса готовых оладий	—	290
Масло сливочное или маргарин,	15	15
или сметана	50	50
Выход: с жиром	—	305
со сметаной	—	340

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют яйца, просеянную муку, натрий двууглекислый, соль, массу тщательно перемешивают и сразу же выпекают изделия на разогретых сковородах, смазанных маслом растительным

Подают латкес (по 5 шт на порцию) с жиром или сметаной

	БРУТТО	НЕТТО
268. Драники по-домашнему (белорусское национальное блюдо)		
Картофель	380	285
Мука пшеничная	5	5
Лук репчатый	18	15
Масса полуфабриката	—	300
Масло растительное	20	20
Масса готового блюда	—	240
Масло сливочное	10	10
или сметана	40	40
Выход: с маслом	—	250
со сметаной	—	280

Сырой очищенный картофель и лук протирают, добавляют пшеничную муку, соль, тщательно перемешивают и немедленно выпекают драники

Подают с маслом или сметаной, а также моченой брусникой, протертой смородиной или клюквой (40 г)

269. Драники «Любительские» (белорусское национальное блюдо)		
Картофель	231	173
Творог	71	70
Мука пшеничная	12	12
Яйца	1/4 шт	10
Масса полуфабриката	—	260
Масло растительное	20	20
Масса готовых драников	—	220
Масло сливочное	10	10
или сметана	40	40
Выход: с маслом	—	230
со сметаной	—	260

Сырой очищенный картофель и творог протирают, добавляют пшеничную муку, яйца, соль, тщательно перемешивают и немедленно выпекают драники

Отпускают драники с маслом или сметаной

270. Драники (белорусское национальное блюдо)

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 драники Подают с маслом или сметаной

271. Картофельный кугель (пудинг)

Картофель	200	150
Яйца	1/2 шт	20
Лук репчатый	24	20
Мука пшеничная	10	10
Маргарин	10	10
Масса полуфабриката	—	200
Выход	—	175

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют яичный желток, мелко нарезанный лук репчатый, перец черный молотый, соль, просеянную и слегка подсушенную муку, перемешивают В полученную массу добавляют взбитый белок и выкладывают ее в неглубокую сковороду, смазанную маргарином, поверхность выравнивают, сбрызгивают растопленным маргарином и запекают при температуре 250-280°С до образования поджаристой корочки на поверхности кугеля

Отпускают кугель горячим как самостоятельное блюдо или как гарнир к блюдам из птицы

272. Картофельные лепешки

Картофель	213	160
Молоко	20	20
Мука пшеничная	18	18
Чеснок	3	2
Масса полуфабриката	—	190

	БРУТТО	НЕТТО
Масло растительное	15	15
Выход	—	150

Сырой очищенный картофель протирают, отделяют полученный сок, добавляют молоко, просеянную муку, мелко нарезанный чеснок, перец черный молотый, соль и тщательно перемешивают

На раскаленные чугунные сковороды, смазанные маслом растительным, раскладывают массу, придавая ей круглую форму и жарят с обеих сторон Толщина лепешки должна быть не более 5-6 мм

Отпускают картофельные лепешки по 2 шт на порцию в горячем виде Отдельно можно подавать сметану (30-40 г на порцию)

273. Довлечей прэиць (кабачки жареные — молдавское национальное блюдо)

Кабачки	186	149
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	10	10
Масса жареных кабачков	—	1000
Соус № 672	—	25
или соус № 673	—	50
Выход: с соусом муждей	—	125
с соусом луковым с помидорами	—	150

Кабачки с плотной мякотью, мелкими семенами очищают от кожицы, нарезают кружочками толщиной 8-10 мм, панируют в муке, обжаривают с обеих сторон на растительном масле, солят и доводят до готовности в жарочном шкафу

При отпуске кабачки поливают соусом муждей или луковым с помидорами

274. Тыква жареная

Тыква	269	188
Масло сливочное или маргарин	15	15
Мука пшеничная	10	10
Масса жареной тыквы	—	150
Сметана	40	40
Выход	—	190

Подготовленную тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками, посыпают солью и панируют в муке На разогретой сковороде с жиром тыкву обжаривают с обеих сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу

Отпускают тыкву со сметаной

	БРУТТО	НЕТТО
275. Перец жареный		
Перец сладкий	267	200
Мука пшеничная	30	30
Яйца	5/8 шт	25
Хлеб пшеничный	60	60
Масло сливочное или маргарин	13	13
Выход	—	250

Подготовленный перец сладкий надрезают вокруг плодоножки, удаляют семена, подпекают и очищают от кожицы

Затем панируют в просеянной подсоленной муке, смачивают в яйцах, снова панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе) и жарят

При отпуске перец можно украсить веточкой зелени (2-3 г нетто на порцию)

276. 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 № 636	—	75
Выход	—	150

Вареные сушеные грибы, или свежие белые грибы, или шампиньоны, или вареные сморчки нарезают ломтиками или дольками, обжаривают до готовности Грибы маринованные отделяют от маринада, а соленые — от рассола, промывают, в дальнейшем их приготавливают 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
277. Грибы в сметанном соусе с картофелем						
Грибы в сметанном соусе № 276	—	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, сваренный целыми клубнями картофель подсушивают Грибы в сметанном соусе отпускают с картофелем, поливают маргарином Можно украсить зеленью

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 сбрызгивают маслом

Запекают овощи в жарочном шкафу при 250-280°С до образования корочки на поверхности изделия и температуры внутри него 80°С Жир на смазку противней включен в нормы, предусмотренные рецептурой (из расчета 2 г на порцию)

278. 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
Маргарин 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
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса пассерованного лука	—	15	—	15	—	15
Помидоры свежие	93	79	—	—	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин 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
Маргарин столовый	5	5	5	5	—	—
Выход	—	230	—	230	—	230

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, а вареный — 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 ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, нарезают дольками, солят, слегка обжаривают на жире и кладут поверх картофеля Затем заливают взбитыми яйцами с добавлением соли и запекают в жарочном шкафу

При отпуске поливают жиром и посыпают зеленью

279. Картофельные пирожки с грибами, или морковью, или другим фаршем

Картофель	240	180	240	180	255	191
Яйца[1]	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[2]	25	—	—	—	—
Лук репчатый	36/30[2]	15	—	—	24/20[2]	10
Морковь	—	—	55/44[2]	30	55/44[2]	30
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/4шт	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 № 636	—	75	—	75	—	75

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход с жиром	—	215	—	210	—	205
со сметаной	—	230	—	220	—	215
с соусом	—	275	—	275	—	275

[1] 1/10 нормы яйца оставляют на смазку

[2] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

В сваренный, протертый и охлажденный до 40-50°С картофель добавляют яйца, муку и перемешивают Из картофельной массы разделывают лепешки, заполняют фаршем и формуют пирожки (2-3 шт на порцию) Сформованные пирожки укладывают на смазанный жиром лист Смазывают яйцом и выпекают

Для приготовления фарша вареные грибы мелко рубят и обжаривают, лук, нарезанный полукольцами, пассеруют, яйца варят, мелко рубят, морковь, нарезанную соломкой, пассеруют, компоненты фарша перемешивают

Пирожки отпускают с жиром, или со сметаной, или с соусом сметанным

280. Картофельные ватрушки с фаршем	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	233	175
Яйца[1]	1/4 шт	10
Мука пшеничная	5	5
Картофельная масса	—	175

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Фарши:						
Грибы сушеные	12,5/12,5[2]	25	—	—	—	—
Лук репчатый	60/50[2]	25	—	—	—	—
Маргарин столовый	5	5	—	—	—	—
Яйца	1/4шт	10	1/4 шт	10	1/10шт	4
Творог	—	—	39	38	53	52
Сахар	—	—	3	3	5	5
Сметана	—	—	10	10	—	—
Масса фарша	—	60	—	60	—	60
Масса полуфабриката		235		235		235
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Выход	—	200	—	200	—	200

[1] 1/10 нормы яйца оставляют на смазку

[2] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

В сваренный протертый картофель охлажденный до 40-50°С, добавляют яйца, муку и перемешивают Для ватрушек картофельную массу формуют в виде шариков, делают в них углубления и заполняют фаршем грибным или творожным Сформованные ватрушки смазывают яйцом и выпекают

	БРУТТО	НЕТТО
281. Картофельные ватрушки с рыбой		
Картофель	233	175
Яйца[1)]	1/4 шт	10
Мука пшеничная	5	5
Картофельная масса	—	180
Фарш		
Минтай спинка (балычок)	54	51
Яйца	1/4 шт	10
Майонез	6	6
Масса фарша	—	65
Масса полуфабриката	—	245
Жир животный топленый пищевой	5	5
Выход	—	210

[1)] 1/10 нормы яйца оставляют на смазку

В сваренный протертый и охлажденный до 40-50°С картофель добавляют яйца, просеянную муку, соль и перемешивают Картофельную массу формуют в виде шариков, делают в них углубления и заполняют фаршем

Для фарша спинку минтая нарезают на куски и припускают, затем измельчают, добавляют сырые яйца, майонез и перемешивают

Сформованные ватрушки смазывают яйцом и выпекают на сковороде, смазанной жиром, в жарочном шкафу при температуре 250-280°С до образования румяной корочки

Отпускают по 3 шт на порцию

282. Бабка картофельная		
Картофель	324	243
Масса протертого отжатого картофеля	—	170[1)]
Шпик	11,5	11
Масса жареного шпика	—	10
Молоко	49	47[2)]
Масса полуфабриката	—	225
Жир животный топленый пищевой	5	5
Масса готового блюда	—	200
Шпик	29	28

	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	26	22
Масса пассерованного со шиком лука	—	35
Выход	—	235

[1] Потери при протирании и отжиме картофеля составляют 30%
[2] Масса кипяченого молока

Сырой очищенный картофель протирают, слегка отжимают, добавляют нарезанный мелкими кубиками и поджаренный шпик, горячее кипяченое молоко, соль и перемешивают Подготовленную массу укладывают на противень, смазанный жиром, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 20-25 мин

Бабку отпускают с пассированным со шпиком луком

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
283. Пудинг из моркови						
Морковь	168	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	18
Масса морковная	—	175	—	195	—	205
Яйца	1 шт	40	1/2шт	20	1/4шт	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 №№ 632,636	—	75	—	75	—	75
Выход: со сметаной	—	230	—	230	—	220
с соусом	—	275	—	275	—	275

Морковную массу подготавливают, как для котлет (рец № 262), по 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 выкладывают 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
284. Суфле из моркови						
Морковь	146/117[1]	108	123/98[1]	90	—	—
Яйца	1 шт	40	1/2шт	20	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	—	—
Творог	—	—	31	30	—	—
Сахар	—	—	5	5	—	—
Выход	—	130	—	120	—	—

[1] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

Припущенную с жиром и протертую морковь охлаждают до 40-50°С, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками Полученную массу выкладывают в смазанные жиром формочки или порционные сковороды и запекают в жарочном шкафу или варят на пару

285. Запеканка из моркови и фасоли						
Морковь	170	136	143	114	184	147
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Масса припущенной моркови	—	125	—	105	—	135
Фасоль	40	84[1]	50	105[1]	40	84[1]
Яйца	1/4 шт	10	1/5шт	8	—	—
Сметана	5	5	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовой запеканки	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	20	20
Выход	—	230	—	230	—	220

[1] Масса отварной фасоли

Подготовленную фасоль варят до готовности и протирают

Припущенную и протертую морковь смешивают с вареной протертой фасолью, добавляют яйца Массу выкладывают на смазанную жиром и посы-

панную сухарями сковороду, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают Фасоль можно заменить соответствующим количеством зеленого горошка, его вводят непротертым

При отпуске поливают сметаной или сметану подают отдельно

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
286. Запеканка овощная						
Горошек зеленый консервированный	46	30	—	—	—	—
Картофель	137/103[1]	100	137/103[1]	100	137/103[1]	100
Капуста белокочанная свежая	49/39[1]	35	55/44[1]	40	70/56[1]	50
Морковь	41/33[1]	30	54/43[1]	40	48/38[1]	35
Репа	—	—	29/22[1]	20	29/22[1]	20
Лук репчатый	24/20[1]	10	24/20[1]	10	24/20[1]	10
Маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Яйца	1/4шт	10	1/5шт	8	—	—
Манная крупа	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 запеканки	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	25	25	20	20
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или соус №№ 632, 636, 637	—	75	—	75	—	50
Выход: со сметаной	—	230	—	225	—	220
с соусом	—	275	—	275	—	250
с маслом	—	215	—	210	—	205

[1] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь, репу и капусту соединяют с пассерованным луком, нарезанным полукольцами, всыпают манную крупу и проваривают до загустения Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, зеленым горошком, охлаждают до 40-50°С, добавляют яйца, выкладывают на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной, посыпают сухарями или сухарями, смешанными с сыром и запекают

При отпуске запеканку нарезают на порции и поливают сметаной, или маслом или соусом молочным, , или сметанным, или сметанным с томатом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
287. 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
Масса припущенной капусты	—	20	—	65	—	50
Масса припущенной 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	1шт	40	1/2шт	20	1/4шт	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 №№ 632,636	—	75	—	75	—	75
Выход: со сметаной	—	180	—	230	—	220
с соусом	—	225	—	275	—	275

Морковь, нарезанную мелкими кубиками, и нарубленную свежую капусту припускают в молоке с жиром, картофель, кабачки, нарезанные мелкими кубиками, обжаривают, цветную капусту отваривают В подготовленные овощи и зеленый горошек всыпают манную крупу и проваривают до загустения Массу охлаждают до 40-50°С, добавляют желтки и взбитые белки, перемешивают, выкладывают в форму или на противень, смазанные жиром и посыпан-

ные сухарями Пудинг смазывают сметаной или посыпают тертым сыром и запекают

Отпускают пудинг со сметаной или соусом молочным или сметанным

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
288. 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	1/2шт	20	1/5шт	8	—	—
Сметана	5	5	5	5	—	—
Масса полуфабриката	—	180	—	235	—	235
Масса запеканки	—	150	—	200	—	200
Соус №№ 632, 636	—	50	—	75	—	50
или сметана	30	30	20	20	15	15
Выход: со сметаной	—	180	—	220	—	215
с соусом	—	200	—	275	—	250

Очищенную от кожицы и семян тыкву измельчают В кипящее молоко кладут соль, часть жира, подготовленную тыкву Затем засыпают промытое в горячей воде пшено и проваривают до загустения Остывшую до 40-50°С массу соединяют с яйцами, выкладывают на смазанный жиром противень, поверхность смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу При отпуске поливают сметаной или соусом молочным или сметанным Соус можно подать отдельно

289. Капуста цветная, или белокочанная, или савойская, запеченная под соусом						
Капуста цветная	342	178	277	144	213	111
или капуста белокочанная ранняя	223	178	180	144	139	111
или капуста савойская	223	174	181	141	140	109
Масса вареной капусты	—	160	—	130	—	100
Соус № 634	—	130	—	100	—	75
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	295	—	235	—	180
Масса запеченной капусты	—	250	—	200	—	150
	I		II		III	

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Выход	—	260	—	205	—	150

Капусту, подготовленную, как в рец № 245, укладывают на смазанную жиром сковороду или противень, заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают Отпускают в той же посуде, в которой она запекалась, или на тарелке, поливают маслом

290. 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 №№ 634, 636	—	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 кожицы, 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 горячим молочным соусом средней густоты или сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают

При отпуске поливают маслом

291. Баклажаны, запеченные в соусе, по-казачьи	БРУТТО	НЕТТО
Баклажаны	268	255
Мука пшеничная	10	10
Масло растительное	15	15
Масса жареных баклажанов	—	205
Соус № 637	100	100
Масса полуфабриката	—	305
Масса готовых баклажанов	—	270
Петрушка (зелень)	7	5
Выход	—	275

Подготовленные баклажаны нарезают кружочками толщиной 1 см, солят и оставляют на 10-15 мин для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, панируют в муке и обжаривают на растительном масле с обеих сторон Обжаренные баклажаны кладут на порционную сковороду, заливают соусом сметанным с томатом и запекают в течение 8-10 мин

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки

	БРУТТО	НЕТТО
292. Грибы в сметанном соусе запеченные		
Грибы белые свежие	182	138
или шампиньоны свежие	237	180
или грибы сушеные	45	45
или сморчки	214	180
Маргарин столовый	10	10
Масса жареных грибов	—	90
Соус № 636	—	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

293. Помидоры, фаршированные грибами и рисом или рисом и морковью						
Помидоры свежие	176	150	176	150	176	150
Для фарша						
Грибы белые свежие	118/90[1)]	45	79/60[1)]	30	—	—
или шампиньоны свежие	149/113[1)]	45	99/75[1)]	30	—	—
Крупа рисовая	—	—	11	30[2)]	11	30[2)]
Лук репчатый	48/40[1)]	20	36/30[1)]	15	36/30[1)]	15
Томатное пюре	10	10	—	—	—	—
Морковь	—	—	—	—	55/44[1)]	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
Сухари	2	2	2	2	2	2

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовых помидоров	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 632,636,637	—	75	—	75	—	75
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход: с соусом	—	275	—	275	—	275
со сметаной	—	230	—	230	—	220

[1] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов
[2] Масса готового риса

Из помидоров вынимают сердцевину, затем подготовленные помидоры наполняют фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 мин

Для фарша подготовленные белые грибы или шампиньоны мелко нарезают и обжаривают с добавлением мелко нарезанных сердцевин 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

	БРУТТО	НЕТТО
294. Свекла, фаршированная овощами, под соусом		
Свекла	153/150[1]	120
Морковь	46/37[1]	25
Лук репчатый	36/30[1]	15
Помидоры свежие	28/24[1]	15
или томатное пюре	15	15
Капуста свежая	28/22[1]	20
Масло растительное	10	10
Перец	0,02	0,02
Масса полуфабриката	—	195
Соус №№ 634, 636, 637	—	75
Выход	—	250

[1] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

Вареную свеклу очищают от кожицы, удаляют середину мякоти, заполняют овощным фаршем, укладывают на противни, 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 припускают Все соединяют, добавляют жареные помидоры или пассерованное томатное пюре, перец

Соусы — молочный, сметанный, сметанный с томатом

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
295. Перец, фаршированный овощами				
Перец сладкий	133	100	120	90
Для фарша				
Морковь	74/59[1]	40	110/88[1]	60
Петрушка (корень)	21/16[1]	10	11/8[1]	5
Лук репчатый	48/40[1]	20	48/40[1]	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[1]	25	—	—
Масса фарша	—	100	—	90
Масса полуфабриката	—	200	—	180
Выход	—	165	—	150

[1] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка Перец заливают горячей водой и варят 1-2 мин, затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем

Для фарша. морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой и пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами 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 припускания

Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле, можно подавать горячим и холодным

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
296. Кабачки, фаршированные овощами						
Кабачки	249/167[1]	150	249/167[1]	150	182/122[1]	110
Для фарша						
Капуста белокочанная свежая	—	—	—	—	41/33[1]	25
Лук репчатый	36/30[1]	15	36/30[1]	15	24/20[1]	10
Морковь	46/37[1]	25	64/51[1]	35	19/15[1]	10
Петрушка (корень)	21/16[1]	10	21/16[1]	10	11/8[1]	5
Томатное пюре	10	10	10	10	10	10
Масло растительное	20	20	20	20	15	15
Лук зеленый	19/15[1]	10	19/15[1]	10	10/8[1]	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 №№ 636,637	—	75	—	75	—	50
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход: с соусом	—	275	—	275	—	200
со сметаной	—	230	—	230	—	170

[1] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

Кабачки очищают от кожицы, 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

Кабачки 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 шашками, 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 поджаренный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешивают и прогревают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
297. Баклажаны, фаршированные овощами						
Баклажаны	179	170	179	170	179	170
Для фарша						
Грибы белые свежие	39/30[1)]	15	—	—	—	—
или шампиньоны свежие	50/38[1)]	15	—	—	—	—
или грибы белые сушеные	7,5/7,5[1)]	15	—	—	—	—
Лук репчатый	24/20[1)]	10	36/30[1)]	15	36/30[1)]	15
или лук зеленый	19/15[1)]	10	29/23[1)]	15	29/23[1)]	15
Морковь	28/22[1)]	15	46/37[1)]	25	64/51[1)]	35
Яйца	—	—	1/4шт	10	—	—
Петрушка (корень)	21/16[1)]	10	21/16[1)]	10	15/11[1)]	7
или сельдерей (корень)	24/16[1)]	10	24/16[1)]	10	16/11[1)]	7
Томатное пюре	10	10	—	—	10	10
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Помидоры свежие	38/32[1)]	20	38/32[1)]	20	28/24[1)]	15
Чеснок	—	—	2	1,5	1	0,8
Перец	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса фарша	—	80	—	80	—	80
Масса полуфабриката	—	250	—	250	—	250
Масса готовых баклажанов	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 636,637	—	75	—	75	—	75
Выход	—	275	—	275	—	275

[1)] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

Баклажаны разрезают вдоль на две части, удаляют семена, солят, оставляют на 10-15 мин, чтобы выделился сок, промывают и заполняют их овощным фаршем, или фаршем из овощей с грибами, или фаршем из овощей с яйцами Затем баклажаны укладывают в один ряд на противень, добавляют небольшое количество воды или бульона и запекают в жарочном шкафу до готовности

Для фарша морковь и петрушку (или сельдерей), нарезанные соломкой или мелкими кубиками, пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами Продукты смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре, жареные помидоры, измельченный чеснок и доводят до кипения Затем в фарш добавляют нарезанные ломтиками вареные яйца или жареные мелко нарезанные грибы, соль, перец

Сушеные грибы предварительно варят, мелко режут и слегка обжаривают

При отпуске поливают соусом сметанным или сметанным с томатом

	БРУТТО	НЕТТО
298. Пасуц толма (голубцы из квашеной капусты — армянское национальное блюдо)		
Капуста квашеная	146	102
Для фарша		
Фасоль	17	36[1]
Нут или горох лущеный	8	17[1]
Чечевица	8	17[1]
Крупа пшеничная	13	33[2]
Лук репчатый	10	8
Томатное пюре	4	4
Масло растительное	3	3
Масса пассерованного лука с томатным пюре	—	6
Петрушка (зелень)	7	5
Масса фарша	—	113
Масса полуфабриката	—	215
Лук репчатый	32	27
Томатное пюре	13	13
Масло растительное	9	9
Масса пассерованного лука с томатным пюре	—	20
Вода	110	110
Масса готовой толмы	—	200
Масса готового соуса	—	75
Выход	—	275

[1] Масса отварных бобовых

[2] Масса рассыпчатой пшеничной каши

Крупные листья квашеной капусты замачивают в холодной воде в течение 3-4 ч Затем листья отжимают, кладут на них фарш, завертывают в виде конверта и тушат в воде с добавлением мелко нарезанного репчатого лука, пассерованного с томатным пюре

Для фарша предварительно замоченные в холодной воде в течение 3-4 часов, фасоль, нут или горох, чечевицу по отдельности варят до готовности, затем смешивают с рассыпчатой пшеничной кашей, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, пассерованный с томатным пюре, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец и все перемешивают

При отпуске толму поливают соусом, в котором она тушилась

	БРУТТО	НЕТТО
299. Картупелю биезеня ун галяс сацепумс (картофель, запеченный с творогом, со свинокопченностями — латвийское национальное блюдо)		
Картофель	213	155[1)]
Маргарин столовый	8	8
Масса жареного картофеля	—	129
Творог	76	75
Яйца	1шт	40
Молоко	60	60
Тмин	0,5	0,5
Маргарин столовый (для смазывания емкости)	2	2
Масса полуфабриката	—	303
Масса готового продукта	—	260
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	34	26
Маргарин столовый	3	3
Масса обжаренного окорока	—	23
Лук зеленый	3	2
Выход	—	285

[1)] Масса отварного очищенного картофеля

Сваренный в кожуре и очищенный картофель нарезают кружочками, обжаривают и выкладывают на смазанные жиром противень или порционную сковороду Сверху кладут протертый творог, смешанный с яйцами, заливают молоком с добавлением соли, посыпают промытым кипятком тмином и запекают до образования корочки

При отпуске сверху кладут нарезанный кубиками обжаренный окорок и посыпают мелко нарезанным зеленым луком

БЛЮДА ИЗ КРУП

КАШИ

Каши можно варить из любого вида крупы Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды

По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки

В табл 3 указано количество крупы и жидкости, которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш (графы 2 и 3), здесь же дается примерное количество жидкости и соли, которое необходимо, чтобы *приготовить каши 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 кг × 20 = = 5 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 л × 20 = 16 л жидкости Каша (по II колонке) готовится на смеси молока и воды , следовательно, надо 40 % воды, то есть $\frac{16\ 40}{100} = 6{,}4$ л, и 60% молока, то есть $\frac{16\ 60}{100} = 9{,}6$ л

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают При этом удаляют мучель и посторонние примеси Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами 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 быстроразваривающуюся Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин

Таблица 3

Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш

Наименование каш	На 1 кг выхода каши[1]		Выход каши из 1 кг крупы			Привар, %	Влажность, % (допускаются отклонения ±1,5%)
	крупа, г	жидкость, л[2]	жидкость, л	соль, г	выход, кг		
1	2	3	4	5	6	7	8
Гречневая							
рассыпчатая из ядрицы неподжаренной и ядрицы быстроразваривающейся	476	0,71	1,50	21	2,10	110	60
из ядрицы поджаренной	417	0,79	1,90	24	2,40	140	69
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
Пшенная							
рассыпчатая	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							
рассыпчатая	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							
рассыпчатая	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
Ячневая							
рассыпчатая	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 хлопьев овсяных «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							
рассыпчатая	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
Кукурузная							
рассыпчатая	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 саго искусственного							
рассыпчатая	333	0,75	2,25	30	3,00	200	71
вязкая	250	0,81	3,25	40	4,00	300	78

[1] Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли, а для молочных и сладких — 4-5 г на 1 кг выхода каши

[2] Каши рассыпчатые по всем трем колонкам, а вязкие и жидкие по III колонке готовят на воде

Жидкие каши по I колонке готовят на цельном молоке, вязкие каши по I и II колонкам и жидкие каши по II колонке готовят на смеси молока и воды Соотношение молока и воды принимается следующее 60% молока, 40% воды

При варке вязких и жидких каш на 1 кг выхода каши добавляется сахар из расчета 30 г по I и II колонкам, 10 г для вязких и 20 г для жидких каш по III колонке

Отходы при переборке, просеивании и промывании круп, составляющие 1-1,5%, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них

На приготовление каши из дробленого риса, пшена и овсяной крупы норму ее увеличивают против указанной в таблице и в рецептуре на 2%

При приготовлении рассыпчатой гречневой каши из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного 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°С 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 уменьшена до 100, 150, 250 г в зависимости от спроса потребителей

При подаче кашу поливают растопленным жиром или кладут кусочек масла

Указанные в рецептурах жиры можно заменять в соответствии с табл 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Сборник рецептур, 1994, 1996 гг)

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 Каши можно отпускать 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 проваренными, в основном сохранившими форму и легко отделяющимися друг от друга

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют Кашу варят до загустения, помешивая

Жир можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет

Для упревания рассыпчатых каш требуется гречневой (из ядрицы, вырабатываемой из непропаренного зерна) — около 4,5 ч, из поджаренной крупы — 1,5-2 ч, из ядрицы быстроразваривающейся — 1-1,5 ч, перловой, ячневой, пшенной, пшеничной — 1,5-2 ч, рисовой — около 1 ч

Рассыпчатые каши из рисовой крупы и пшена можно готовить в большом количестве воды (откидным способом) Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят рисовую крупу — до готовности, пшено — 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 проваренного пшена сливают воду, добавляют жир, перемешивают и доводят до готовности обычным способом

При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности

При отпуске горячую 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 стакан или глубокой тарелке вместе с кашей

Каши рассыпчатые с наполнителями (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
300. Каша рассыпчатая с мозгами или печенью						
Масса каши	—	150	—	200	—	250
Мозги	64	51/38[1)]	64	51/38[1)]	64	51/38[1)]
или печень говяжья	61	51	61	51	61	51
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

[1)] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса вареных мозгов

Очищенные от пленок сырые мозги (говяжьи, телячьи, свиные или бараньи) отваривают (рец № 396), нарезают ломтиками или кусочками и жарят с жиром. Затем их измельчают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук и смешивают с готовой кашей Кашу с печенью приготавливают так же, как и с мозгами, нарезанную мелкими кусочками печень предварительно жарят Кроме говяжьей печени, можно использовать свиную, баранью, соответственно изменив нормы закладки

	БРУТТО	НЕТТО
301. Каша пшенная с черносливом		
Пшено	54	54
Вода	97	97
Масло сливочное	10	10
Масса рассыпчатой каши	—	135
Чернослив	40	60/45[1)]
Для сиропа		
Отвар из чернослива	40	40
Сахар	15	15
Масса сиропа	—	50
Выход	—	230

[1)] В числителе указана масса вареного чернослива, в знаменателе — масса вареного чернослива без косточки

Подготовленный чернослив заливают водой, варят до готовности, отвар сливают, у чернослива удаляют косточки

Готовую рассыпчатую пшенную кашу смешивают с черносливом, кладут в смазанную маслом (2 г от нормы) емкость и прогревают в жарочном шкафу в течение 5-7 мин

При отпуске поливают сиропом, приготовленным на отваре из чернослива

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
302. Коча (каша перловая по-латышски)				
Крупа перловая	67	67	50	50
Вода	160	160	120	120
Масса каши	—	200	—	150
Лук репчатый	30	25	25	21
Шпик	34	33	20	19
Масса пассерованного лука со шпиком	—	40	—	25
Простокваша	211	200	211	200
Выход	—	400	—	375

Крупу просеивают, перебирают промывают сначала теплой, а затем горячей водой, насыпают на противень слоем не более 4 см и, периодически помешивая, обжаривают в жарочном шкафу при температуре 110-120°С до светло-желтого цвета Отдельно пассеруют мелко нарезанный репчатый лук на шпике, нарезанном кубиками В посуду слоями укладывают крупу и пассерованный репчатый лук со шпиком, заливают кипящей водой, добавляют соль и

варят до загустения Затем посуду плотно закрывают крышкой и доводят кашу до готовности в жарочном шкафу в течение 1,5-2 ч

Кашу отпускают с простоквашей

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
303. Тухум палов (плов с яйцами — узбекское национальное блюдо)				
Крупа рисовая	160	160	100	100
Лук репчатый	60	50	300	25
Морковь	163	130	100	80
Масло растительное	60	60	30	30
Яйца	1шт	40	1шт	40
Выход	—	495	—	340

Перебранный и промытый рис замачивают на 1,5-2 ч в подсоленной воде

Нарезанный полукольцами репчатый лук обжаривают на растительном масле, кладут нарезанную соломкой морковь и продолжают обжаривание Затем добавляют воду (соотношение воды и риса 1 1), соль, специи и тушат в течение 15-20 мин Ровным слоем по всей поверхности котла кладут рис, варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости, закрывают посуду крышкой и доводят до готовности в течение 25-30 мин

Готовый плов аккуратно перемешивают

При отпуске плов укладывают горкой, сверху украшают нарезанными кружочками сваренными вкрутую яйцами

	БРУТТО	НЕТТО
304. Каша грибная чумацкая (украинское национальное блюдо)		
Пшено	56	56
Вода	101	101
Масса рассыпчатой каши	—	140
Лук репчатый	12	10
Шпик	9,4	9
Масса пассерованного лука со шпиком	—	12
Грибы белые свежие	132	100
или грибы белые сушеные	25	50[1)]
Масса жареных грибов	—	50
Выход	—	200

[1)] Масса вареных грибов

Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают со шпиком, добавляют мелко нарезанные подготовленные свежие или предварительно отваренные сушеные грибы и жарят в течение 15-20 мин

Из пшена варят кашу до полуготовности, смешивают ее с жареными грибами и луком и доводят до готовности в жарочном шкафу

При отпуске кашу можно посыпать мелко нарезанной мятой (1,5 г на порцию)

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°С она держится на тарелке горкой, не расплываясь 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 дробленые крупы овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная

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°С 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 упревания каши до готовности

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным жиром или посыпают сахаром Масло сливочное можно положить кусочком

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
305. Каша вязкая с морковью						
Крупа овсяная, или пшеничная, или пшено	—	—	44	44	55	55
Морковь	—	—	45	36	56	45
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	6	6	8	8
Вода	—	—	70	70	85	85

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	—	—	70	70	85	85
Сахар	—	—	10	10	10	10
Масса каши	—	—	—	200	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	215	—	260

Очищенную сырую морковь мелко режут, пассеруют с жиром, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности Кашу отпускают с жиром

306. Каша 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 готовой каши	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	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

307. Каша вязкая с тыквой

Крупа пшено 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 каши	—	—	—	200	—	300
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	215	—	310

Тыкву очищают от кожицы, 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

При подаче горячую кашу с тыквой поливают жиром или кладут кусочек масла

	БРУТТО	НЕТТО
308. Мамалыга по-адыгейски		
Мука кукурузная	500	500
Вода	1200	1200
Соль	10	10
Выход	—	1000

В кипящую подсоленную воду постепенно всыпают просеянную кукурузную муку и варят при постоянном помешивании 40-50 мин

Отпускают мамалыгу как самостоятельное блюдо по 150-200 г на порцию или подают как гарнир к мясным блюдам, жареному сыру, яичнице (по 75-100 г на порцию)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
309. Клецки манные с сыром или со сметаной						
Крупа манная	75	75	80	80	—	—
Молоко	100	100	—	—	—	—
Вода	50	50	150	150	—	—
Яйца	1/2шт	20	1/4шт	10	—	—
Маргарин столовый	5	5	5	5	—	—
Масса вареных клецек	—	250	—	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 (из 1 кг крупы получается 3 кг каши) Остывшую до 70-75°С кашу перемешивают с сырыми яйцами и растопленным жиром Полученную массу с помощью двух ложек или кондитерского мешка разделывают на клецки (по 10-15 г) и варят при слабом кипении в подсоленной воде в течение 5-6 мин Затем их откиды-

вают Подают в горячем виде с маслом и тертым сыром или со сметаной Сыр можно подать отдельно

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАШ

КРУПЕНИКИ, ЗАПЕКАНКИ И ПУДИНГИ

Запеканки готовят из различных круп сладкими, с творогом, тыквой, 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 яичный порошок Пудинги, как правило, готовят в формах Отпускают запеканки и пудинги в горячем виде с маслом, сметаной, с молочным или сладким соусом Запеканка из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом называется крупеником

310. Запеканка рисовая, пшенная, пшеничная с тыквой

Крупа рисовая	—	—	60	60	60	60
Молоко	—	—	75	75	—	—
Вода	—	—	65	65	140	140
или						
Крупа пшено или пшеничная	—	—	68	68	68	68
Молоко	—	—	75	75	—	—
Вода	—	—	60	60	135	135
Тыква	—	—	100	70	100	70
Сахар	—	—	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/5шт	8	1/5шт	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
Выход: с маслом	—	—	—	260	—	260
со сметаной	—	—	—	280	—	280

Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой (рец № 307), охлаждают до 60-70°С, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, жир и перемешивают Далее готовят, как запеканку (рец № 311) Отпускают с жиром или сметаной

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
311. Запеканка рисовая, манная, пшенная, пшеничная						
Крупа рисовая или манная	—	—	45	45	57	57
Вода	—	—	65	65	210	210
Молоко	—	—	100	100	—	—
или						
Крупа пшено или пшеничная	—	—	50	50	66	66
Вода	—	—	60	60	210	210
Молоко	—	—	100	100	—	—
Сахар	—	—	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/4шт	10	1/5шт	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	—	—	30	30	30	30
или						
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
или соус №№ 679, 682	—	—	—	50	—	75
Выход: со сметаной	—	—	—	230	—	280
с жиром	—	—	—	210	—	260
с соусом	—	—	—	250	—	325

Готовую вязкую кашу (с 197) охлаждают до 60-70°С, добавляют в нее сырые яйца, подготовленный изюм, маргарин и перемешивают Приготовленную массу выкладывают на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают Подают запеканку со сметаной, жиром, с соусом абрикосовым или клюквенным

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
312. Пудинг рисовый, манный, пшенный						
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 пшенную)	40	40	75	75	110	110
Сахар	15	15	15	15	15	15
Яйца	1/2шт	20	1/2шт	20	1/2шт	20
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Изюм	10,5	10	10,5	10	—	—
Цукаты	10	10	—	—	—	—
Сухари	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 №№ 679, 682	—	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 197), охлажденную до 60-70°С, 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 противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают При отпуске поливают соусом абрикосовым или клюквенным или отпускают с вареньем

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 поданы в горячем и холодном виде

	БРУТТО	НЕТТО
313. Котлеты или биточки рисовые, пшенные с морковью		
Крупа рисовая	58	58
Вода (на кашу рисовую)	190	190
Крупа пшено	66	66
Вода (на кашу пшенную)	175	175
Морковь	60	48
Маргарин столовый	5	5
Яйца	1/8шт	5
Сухари пшеничные	8	8
Масса полуфабриката	—	285
Кулинарный жир или масло растительное	10	10
Масса жареных котлет	—	250
Сметана	30	30
или соус №№ 632,636	—	75
Выход: со сметаной	—	280
с соусом	—	325

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, пассеруют с жиром и протирают Варят густую вязкую пшенную 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°С, добавляют яйца и перемешивают Затем массу разделывают на котлеты или биточки, панируют в сухарях и жарят на жире в течение 10 мин Подают со сметаной или молочным, или сметанным соусом

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
314. Плов с изюмом (узбекское национальное блюдо)				
Крупа рисовая	100	100	80	80
Масло растительное	40	40	30	30
Лук репчатый	54	45	42	35
Морковь	100	80	81	65
Изюм	51	50	31	30
Укроп, петрушка (зелень)	11	8	7	5
Специи (барбарис)	1	1	1	1
Выход	—	380	—	310

Подготовленную рисовую крупу замачивают в течение 1,5-2 ч в подсоленной воде комнатной температуры

Нарезанный полукольцами репчатый лук обжаривают с жиром до коричневого цвета, после чего кладут нарезанную соломкой морковь, добавляют соль (3-4 г на порцию), воду (соотношение воды и риса 1 1), специи Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают подготовленный рис и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости За 10-15 мин до готовности риса сверху закладывают перебранный и промытый изюм, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 мин

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 лущеного) 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 сухого зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 15°С

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 коренья 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 молотым черным перцем (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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
315. Бобовые с жиром и луком						
Масса отварных бобовых	—	150	—	200	—	200
Лук репчатый	25	21	30	25	40	34

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Жир-сырец свиной	15	15	20	20	—	—
или шпик	—	—	—	—	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 Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на вытопившемся от шпика жире или просто на жире и смешивают с горячими отварными бобовыми (рец № 316)

	БРУТТО	НЕТТО
316. Бобовые отварные		
Фасоль, или горох, или чечевица, или чина, или нут	485	480
Выход	—	1000

Отварные бобовые используют для приготовления блюд и гарниров

	БРУТТО	НЕТТО
317. Пюре из бобовых		
Фасоль, или горох, или чечевица, или чина, или нут	505	500
Выход	—	1000

Бобовые варят (с 205), сливают отвар и протирают В полученную массу пюре добавляют соль

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
318. Пюре из бобовых с жиром, с грудинкой, с корейкой, со шпиком и луком, с жиром и луком						
Масса пюре из бобовых	—	—	—	150	—	200
Маргарин столовый	—	—	15	15	15	15
или грудинка копченая	—	—	27	20[1]	40	30[1)]
или корейка копченая	—	—	26	20[1]	39	30[1)]

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или шпик	—	—	20	19	30	29
лук репчатый	—	—	30	25	40	34
Масса пассерованного со шпиком лука	—	—	—	30	—	40
или маргарин столовый	—	—	15	15	15	15
лук репчатый	—	—	36	30	48	40
Масса пассерованного с жиром лука	—	—	—	25	—	30
Выход: с жиром	—	—	—	165	—	215
с грудинкой	—	—	—	170	—	230
с корейкой	—	—	—	170	—	230
со шпиком и луком	—	—	—	180	—	240
с жиром и луком	—	—	—	175	—	230

[1] Масса вареной грудинки, корейки без шкуры и костей

При отпуске приготовленное пюре (рец № 317) поливают жиром, или добавляют в него нарезанные мелкими кубиками вареную грудинку или корейку, или заправляют пассерованным на жире или шпике нарезанным мелкими кубиками репчатым луком

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель — 10-12 мин В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков Остальной частью жира или сметаной макароны заправляют непосредственно перед отпуском Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 30 г соли)

Количество жира и сметаны можно изменить жира — 10 или 20 г, сметаны — 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда

	БРУТТО	НЕТТО
319. Макаронные изделия отварные		
Макаронные изделия	350	350
Выход	—	1000

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
320. Макароны отварные с жиром или сметаной						
Масса отварных макарон или лапши	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
и сметана	30	30	30	30	30	30

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход: с жиром	—	165	—	215	—	265
с жиром и сметаной	—	185	—	235	—	285

Макароны или лапшу отваривают При отпуске поливают растопленным жиром или жиром и сметаной

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
321. Макароны отварные с грибами				
Масса отварных макарон	—	150	—	200
Грибы белые сушеные	10	10	10	10
Лук репчатый	60	50/25[1]	60	50/25[1]
Маргарин столовый	15	15	15	15
Масса жареных грибов с луком	—	50	—	50
Выход	—	200	—	250

[1] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука

Нарезанный лук пассеруют, добавляют к нему мелко нарезанные соломкой вареные грибы и жарят 5-6 мин Затем грибы с луком смешивают с отварными макаронами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
322. Макароны с ветчиной и с томатом						
Масса отварных макарон	—	200	—	200	—	250
Ветчина вареная (окорок)[1]	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	75	57	—	—	—	—
или шампиньоны консервированные	49	37	—	—	—	—
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

[1] Для расчета дан окорок вареный со шкурой

Нарезанные грибы, лук, ветчину поджаривают на жире, затем добавляют пассерованное томатное пюре и смешивают с отварными макаронами При отпуске посыпают зеленью

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
323. Макароны, запеченные с яйцом						
Масса отварных макарон	—	—	—	150	—	200
Яйца	—	—	1шт	40	1шт	40
Молоко	—	—	50	50	50	50
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	–	—	—	245	—	295
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 вареные, заправленные жиром макароны (рец № 319), кладут на сковороду или противень, смазанные жиром, и запекают 10 мин При отпуске поливают жиром

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Для приготовления блюд из яиц используют свежие куриные яйца, меланж или яичный порошок Использование утиных, гусиных и миражных 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 хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой

Рецептуры Сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой 46 г с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5%

Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 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 коэффициентами пересчета, приведенными ниже

Средняя масса одного яйца, г	Отход на скорлупу, стек и потери, %	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 × К,

$$\text{Масса готовой яичницы} = \frac{(\text{масса нетто яиц без скорлупы} + \text{жир на жарку}) \times 88^4}{100}$$

При использовании меланжа банку, не вскрывая, размораживают на воздухе или в воде, температура которой не должна превышать 50°С После этого банку вскрывают, размороженный меланж процеживают через дуршлаг или решето и немедленно используют

Если для приготовления блюд требуется небольшое количество меланжа, то банку вскрывают, не размораживая, и после взятия необходимого количества меланжа хранят при температуре ниже 0°С

Яичный порошок перед использованием просеивают через сито, всыпают в посуду, заливают холодной 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, подвергающихся тепловой обработке

БЛЮДА ИЗ ВАРЕНЫХ 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), доводят до кипения 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 Получающиеся при этом отходы составляют 7% к массе вареного яйца

Для варки без скорлупы следует использовать яйца диетические

У яйца, сваренного всмятку, белок, расположенный ближе к скорлупе, должен быть наполовину затвердевшим, а желток — жидким Очистить яйцо нельзя, так как оно не сохранит 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 горячих 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
324. Яйца вареные						
Яйца (в шт)	3	3	2	2	1	1
Выход	—	3шт	—	2шт	—	1шт

Яйца варят всмятку, «в мешочек» или вкрутую, как описано выше
Отпускают в скорлупе

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
325. Яйца с помидорами, фаршированными ветчиной и грибами						
Яйца	2шт	80/67[1]	—	—	—	—
Помидоры	150	110[2]	—	—	—	—
Ветчина вареная или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	41 53	40 40	— —	— —	— —	— —
Шампиньоны свежие или грибы белые свежие	53	40/20[3]	—	—	—	—
Маргарин столовый	5	5[4]	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	167	—	—	—	—
Масса запеченных фаршированных помидоров	—	150	—	—	—	—
Соус №№ 603,621,636	—	80	—	—	—	—
Укроп (зелень)	4	3	—	—	—	—
Выход	—	300	—	—	—	—

[1] 67 — масса яиц, сваренных «в мешочек» без скорлупы
[2] Масса подготовленных для фарширования помидоров
[3] 20 — масса готовых грибов
[4] В т ч 1 г на смазку сковороды

У помидоров (средней величины) удаляют сердцевину[1] Шампиньоны припускают до полуготовности, нарезают ломтиками и обжаривают Грибы белые мелко рубят и обжаривают

Подготовленные 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 яйцу, сваренному «в мешочек» без скорлупы, и посыпают зеленью укропа Соус красный основной, или томатный, или сметанный подают отдельно

[1] Сердцевину рекомендуется использовать для приготовления красного или томатного соусов

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 отпуска на мармите при температуре 60°С 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
326. Яичная кашка (натуральная)						
Яйца	3шт	120	2шт	80	2шт	80
или меланж	120	120	80	80	80	80
Молоко	60	60	40	40	—	—
Вода	—	—	—	—	40	40
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Масса готовой кашки	—	160	—	105	—	105
Гренки № 864	—	50	—	35	—	—
или сыр	22	20[1]	16,5	15[1]	—	—
или хлопья кукурузные или пшеничные	—	—	—	—	—	10
Выход: с гренками	—	210	—	140	—	—
с сыром	—	180	—	120	—	—
с хлопьями	—	—	—	—	—	115

[1] Масса тертого сыра

Яичную кашку готовят, как описано выше

При отпуске хлопья или тертый сыр кладут на середину кашки, гренки укладывают по краям

327. Яичная кашка с мясными продуктами						
Яичная кашка № 326	—	160	—	105	—	—
Ветчина вареная	45	44	34	33	—	—
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	58	44	43	33	—	—
или колбаса вареная или сосиски	45	44	34	33	—	—
Маргарин столовый	4	4	3	3	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса жареных мясных продуктов	—	40	—	30	—	—
Выход	—	200	—	135	—	—

Ветчину или окорок нарезают мелкими кубиками, колбасу или сосиски — тонкими ломтиками и поджаривают

Яичную кашку готовят и отпускают, как описано на с 153

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ

Яичницу глазунью приготовляют из одних яиц — натуральную или с добавлением каких-либо продуктов (мясных, овощных и др), которые предварительно варят или жарят

Яйца осторожно выпускают на порционную сковороду с растопленным жиром, не нарушая целостности желтка, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка.

При подаче рекомендуется посыпать яичницу мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа, кинзы или зеленым луком (1-3 г нетто на порцию)

Соль в рецептурах не указана норма соли на 1 яйцо — 0,25 г

Яичницу готовят непосредственно перед подачей

328. Яичница глазунья (натуральная)						
Яйца	3шт	120	3шт	120	2шт	80
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Выход	—	114	—	114	—	79

Жарят яичницу глазунью на порционной сковороде 3-5 мин до тех пор, пока белок не свернется, а желток не станет полужидким

Отпускают яичницу на этой же сковороде

329. Яичница глазунья со шпиком						
Яйца	3шт	120	2шт	80	2шт	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 № 328

Шпик можно поджаривать с репчатым луком (20-30 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
330. Яичница глазунья с луком				
Яйца	3шт	120	2шт	80
Маргарин столовый	10	10	10	10
Лук репчатый	24	20	17	14
Маргарин столовый	3	3	2	2
Масса пассерованного репчатого лука	—	10	—	7
или зеленый лук	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
331. Яичница глазунья с жареным картофелем						
Яйца	—	—	2шт	80	2шт	80
Картофель	—	—	147	110/76[1)]	100	75/52[1)]
Маргарин столовый	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	140	—	120

[1)] 76, 52 — масса картофеля, жаренного с жиром (7% к массе нетто картофеля)

Сырой картофель поджаривают тонкими ломтиками, выпускают на него яйца и жарят, как указано в рец № 328 Яичницу можно готовить с картофелем, жаренным из предварительно сваренного, соответственно изменив норму закладки брутто картофеля

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
332. Яичница глазунья с сыром				
Яйца	3шт	120	2шт	80
Сыр	22	20[1)]	16,5	15[1)]
	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый	10	10	10	10
Выход	—	130	—	90

[1)] Масса тертого сыра

Яйца выпускают на горячую порционную сковороду с жиром, посыпают тертым сыром и жарят 4 мин в жарочном шкафу

333. Яичница с сыром сулугуни				
Сыр сулугуни (рассольный)	52	50	38	36
Масло сливочное	13	13	10	10
Яйца	3шт	120	2шт	80
Выход	—	160	—	110

Сыр сулугуни нарезают тонкими ломтиками, слегка обжаривают на сковороде, затем заливают взбитыми яйцами и запекают в жарочном шкафу Отпускают в той же сковороде

ОМЛЕТЫ

Омлеты приготовляют из яиц, меланжа или яичного порошка, разведенных молоком или водой (натуральные) 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)

Натуральные и смешанные омлеты при массовом приготовлении запекают в жарочном шкафу На смазанный жиром противень или порционную сковороду выливают омлетную смесь слоем 2,5-3 см и ставят в жарочный шкаф (180-200°С) на 8-10 мин Готовый омлет имеет упругую консистенцию При запекании смешанных омлетов гарнир предварительно обжаривают на противне и заливают смесью или вводят 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, кинзы или зеленым луком (1-3 г нетто на порцию)

Соль в омлете кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
334. Омлет натуральный				
Яйца	3шт	120	2шт	80
или меланж	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 меланжу 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 пирожка Когда нижняя сторона омлета поджарится, его перекладывают на подогретое блюдо или тарелку швом вниз и поливают растопленным жиром

При массовом приготовлении омлет натуральный запекают в жарочном шкафу, как описано на с 217

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
335. 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 подготавливают, как указано на с 212 Приготовленную омлетную смесь выливают на разогретые сковороду или противень, смазанные жиром, и готовят, как омлет натуральный (рец № 334)

При отпуске поливают растопленным жиром

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
336. Омлет со шпиком						
Яйца	3шт	120	2шт	80	2шт	80
или меланж	120	120	80	80	80	80
Вода	20	20	20	20	30	30
Молоко	25	25	10	10	—	—
Шпик	40	38	30	29	27	26
Выход	—	185	—	125	—	125

Шпик, нарезанный кубиками (0,7-1 см^3), поджаривают, заливают омлетной смесью и жарят 5-7 мин

337. Омлет, фаршированный мясными продуктами						
Омлет натуральный № 334	—	160	—	105	—	—
Фарш					—	—
Ветчина вареная	34	33	22	22	—	—
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	43	33	29	22	—	—
или грудинка копченая	40	30[1)]	27	20[1)]	—	—
или колбаса вареная или сосиски	34	33	23	22	—	—
или почки свиные или телячьи	61	55	40	36	—	—
Маргарин столовый	3	3	2	2	—	—
Соус №№ 603, 621	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 №№ 603, 638	25	25	17	17	—	—
Масса готового фарша	—	45	—	30	—	—
Масса готового фаршированного омлета	—	205	—	135	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход	—	210	—	140	—	—

[1] Масса вареной грудинки без шкуры и костей

Мясопродукты на фарш нарезают ломтиками или кубиками, почки или печень — тонкими ломтиками, обжаривают с жиром (за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), добавляют соус или сметану, предварительно проваренную с пассерованной мукой, и кипятят 1-2 мин

Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет перекладывают на тарелку швом вниз

При отпуске поливают растопленным жиром

338. Омлет с жареным картофелем (запеченный)						
Яйца	—	—	3шт	120	2шт	80
Молоко	—	—	45	45	—	—
Вода	—	—	—	—	30	30
Картофель	—	—	100	75/52[1]	147	110/76[1]
Маргарин столовый	—	—	10	10	10	10
Масса готового омлета	—	—	—	200	—	170
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	205	—	175

[1] 52, 76 — масса картофеля, жареного с жиром (7% к массе нетто картофеля)

Картофель, нарезанный дольками или ломтиками, обжаривают, заливают омлетной смесью и запекают на противне или порционной сковороде Омлет можно готовить с картофелем, жаренным во фритюре или из отварного, соответственно изменив норму закладки брутто картофеля

При отпуске поливают растопленным жиром

339. Омлет, фаршированный творогом и изюмом	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	2шт	80
Молоко или вода	30	30
Масса омлетной смеси	—	110
Маргарин	7	7
Масса готового омлета	—	107
Фарш		

	БРУТТО	НЕТТО
Творог	41	40
изюм	9	14[1]
Масса готового фарша	—	53
Масса готового фаршированного омлета	—	160
Маргарин или масло сливочное	5	5
Выход	—	165

[1] Масса набухшего изюма

Омлетную смесь выливают на порционную сковороду с жиром и жарят Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш, закрывают с двух сторон краями, придавая омлету форму конверта, и дожаривают Омлет перекладывают на тарелку швом вниз

Для фарша творог протирают, добавляют предварительно замоченный в воде изюм и перемешивают

При отпуске омлет поливают растопленным маслом или маргарином

340. Кюкю из зелени (азербайджанское национальное блюдо)

Лук зеленый	33	26
Масло топленое	25	25
Масса пассерованного лука с жиром	—	38
Кинза (зелень)	15	11
Укроп	11	8
Шпинат	27	20
Яйца	2шт	80
Масса готового кюкю	—	135
Масло сливочное	—	5
Выход	—	140

Мелко нарезанный зеленый лук пассеруют, перемешивая с мелко нарезанными зеленью кинзы, укропа, шпинатом, заливают взбитыми яйцами и запекают в жарочном шкафу 10-15 мин

При отпуске кюкю режут на ромбики и поливают маслом Подают в холодном или горячем виде

341. Кюкю из зелени с орехами

Лук зеленый	33	26
Масло топленое	25	25
Масса пассерованного лука с жиром	—	38
Кинза (зелень)	15	11

	БРУТТО	НЕТТО
Укроп	11	8
Шпинат	27	20
Орехи грецкие	89	40
Яйца	2шт	80
Масса готового кюкю	—	170
Масло сливочное	5	5
Выход	—	185

Блюдо готовят, как указано в рец № 340, но смесь заливают взбитыми яйцами, смешанными с измельченными ядрами орехов

Отпускают, как кюкю из зелени

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Из творога и творожной массы приготовляют холодные и горячие блюда К первым относятся творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-прошок и др), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин и др), творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный, а ко вторым — вареники, сырники, запеканки, пудинги

Жирный (18% жира, 65% влаги) и полужирный (9% жира и 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 протирают через сито При протирании образуются потери в размере 1-2%

Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, вареный на пару), жареными (сырники, творожные батончики) и запеченными (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, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки

При приготовлении блюд на 1 кг творога кладут 10 г поваренной соли

Отпускают творожную массу по 100-200 г на порцию со свежими, консервированными и быстрозамороженными плодами и ягодами (50-70 г массой нетто на порцию), с вареньем, сметаной, орехами, соленую — со сметаной При отпуске можно оформить листьями салата зеленого (15 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда

Вторые блюда отпускают с маслом, сметаной, сахаром или сладкими соусами Можно отпускать и с различными плодами и ягодами (50-70 г массой нетто на порцию)

	С ИЗЮМОМ		С ЦУКАТАМИ		ШОКОЛАДНАЯ		С МЕДОМ	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
342. 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	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

Для приготовления блюда ванилин 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

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
343. Творожная масса со сметаной				
Творожная масса сладкая* или соленая*	102	102	102	102
Сметана	30	30	25	25
Выход	—	130	—	125

Сладкую или соленую готовую творожную массу кладут в порционную посуду горкой, делают в ней углубление, в которое кладут сметану

В соленую творожную массу можно добавлять тмин (1,6 г на порцию), который предварительно перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют на 1-1,5 ч для набухания, затем воду сливают

	БРУТТО	НЕТТО
344. Творожная масса с ягодами или плодами		
Творожная масса сладкая*	102	102
Земляника свежая (садовая)	53	45
или абрикосы свежие	52	45
или плоды, или ягоды консервированные	25	45
и сироп	21	
Выход	—	145

Готовую творожную массу укладывают в порционную посуду горкой, сверху кладут дольки свежих плодов или ягод При приготовлении творожной массы с консервированными плодами или ягодами массу, уложенную горкой, поливают сиропом, а затем оформляют плодами или ягодами

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
345. Творожная масса с орехами				
Творожная масса сладкая с наполнителями № 342	—	100	—	100
Миндаль	18	11/10[1]	9	5,5/5[1]
или орехи грецкие	22	10	11	5
Сметана	20	20	20	20
Мандарины свежие	1/4шт	10	—	—
Выход	—	140	—	125

[1] 10 и 5 г — масса миндаля жареного

Сладкий миндаль или грецкие орехи очищают от скорлупы, ошпаривают кипятком Затем очищают от кожицы и не очень мелко рубят, рубленый миндаль поджаривают до светло-коричневого цвета Миндаль можно заменить арахисом Грецкие орехи поджаривать не рекомендуется

Творожную массу, приготовленную по рец № 342, укладывают в порционную посуду горкой, поливают сметаной и посыпают орехами Оформляют мандаринами, нарезанными полукружками вместе с кожицей

346. 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	—	—
Сливки (35% жирности)	30	30	—	—
Пудра рафинадная	5			
Выход	—	155	—	125

Сладкую творожную массу кладут в порционную посуду горкой, делают в ней углубление, заполняют его вареньем, сверху посыпают рублеными орехами Массу оформляют взбитыми с рафинадной пудрой сливками, выпущенными из кондитерского мешка

	БРУТТО	НЕТТО
347. Творог с молоком, сливками, сметаной, сахаром или сметаной и сахаром		
Творог	153	153
Молоко	211	200[1]
или сливки	50	50
или сметана	30	30
или сахар	25	25
или сметана	30	30
и сахар	15	15
Выход: с молоком	—	350
со сливками	—	200
со сметаной	—	180
с сахаром	—	175
со сметаной и сахаром	—	195

[1] Масса кипяченого молока

При отпуске с молоком или сливками творог кладут в порционную посуду и заливают кипяченым охлажденным молоком или сливками

Молоко или сливки можно подать отдельно

Творог с молоком или сливками можно отпускать и с сахаром или рафинадной 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, заполняют его сметаной или посыпают сахаром

348. Сацепумс «Парела» (запеканка творожная с овсяными хлопьями — латвийское национальное блюдо)		
Творог	121	120
Хлопья овсяные «Геркулес»	10	10
Масло сливочное	10	10
Сахар	20	20
Мука пшеничная	5	5
Яйца	1/5шт	8
Корица	1	1
Мука пшеничная	5	5
Маргарин столовый (для смазки емкости)	5	5
Сухари	5	5
Сметана	5	5
Масса готовой запеканки	—	150
Соус №№ 678, 679, 680	—	75
Выход	—	225

Протертый творог смешивают с овсяными хлопьями, поджаренными на сливочном масле, сахаром, мукой, яйцами, корицей, солью Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанную жиром и посыпанную сухарями емкость Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки

При отпуске нарезанную на куски прямоугольной формы запеканку поливают сладким соусом земляничным, или малиновым, или вишневым, или абрикосовым, или черносмородиновым

	БРУТТО	НЕТТО
349. Творожные шарики, жаренные «фри»		
Творог	152	150
Сахар	20	20
Яйца	1шт	40
Крахмал картофельный	10	10
Изюм	10	10
Мука пшеничная	12	12
Масса полуфабриката	—	235
Масло топленое или жир животный топленый пищевой	30	30
Масса жареных шариков	—	200
Маргарин или масло сливочное	10	10
Сметана	50	50
Варенье	40	40
Выход: с маслом или маргарином	—	210
со сметаной	—	250
с вареньем	—	240

Творог протирают, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, картофельный крахмал, подготовленный обсушенный изюм и все тщательно перемешивают Затем в массу осторожно вводят взбитые белки и еще раз перемешивают

Из полученной массы формуют шарики, панируют в муке и жарят во фритюре

Отпускают с маслом сливочным или маргарином, или сметаной, или вареньем

350. Колж (сыр, жаренный с луком — адыгейское национальное блюдо)		
Брынза или сыр адыгейский	94	90[1]
Зажарка		
Лук репчатый	36	30/15[2]
Маргарин или масло сливочное	38	38
Перец красный молотый	1	1

	БРУТТО	НЕТТО
Масса готовой зажарки	—	50
Соль	1,5	1,5
Выход	—	135

[1] Масса тертой брынзы или сыра

[2] В числителе указана масса лука репчатого нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука

В приготовленную зажарку вводят тертую брынзу или сыр адыгейский, добавляют соль и обжаривают 5 мин

При отпуске можно посыпать мелко нарезанной свежей кинзой (2-3 г нетто)

Для зажарки репчатый лук нарезают мелкими кубиками, пассеруют на жире, затем добавляют перец красный молотый и перемешивают

351. Сулугуни жареный (грузинское национальное блюдо)

Сыр сулугуни (рассольный)	213	204
Мука пшеничная	3	3
Масло топленое	12	12
Петрушка (зелень)	5	4
Выход	—	180

Сыр сулугуни (молодой или слабокислый) нарезают ломтиками толщиной 10-15 мм, панируют в муке и жарят на раскаленной сковороде до образования с обеих сторон поджаристой корочки Перед подачей украшают веточками зелени

352. Сырники по-киевски (украинское национальное блюдо)

Творог	91	90
Мука пшеничная	16	16
Яйца	1/4шт	10
Сахар	15	15
Ванилин	0,02	0,02
Масса творожной массы	—	130
На фарш·		
Варенье	20	20
Виноград сушеный (изюм)	10,2	10
Масса фарша	—	20
Яйца	1/8шт	5
Хлеб пшеничный	10	10
Масса полуфабриката	—	160

	БРУТТО	НЕТТО
Кулинарный жир	15	15
Масса готовых сырников	—	150
Рафинадная пудра	5	5
Сметана	20	20
Выход	—	175

В протертый творог добавляют сахар, яйца, соль, муку, ванилин, растворенный в горячей воде, перемешивают и разделывают на кружочки толщиной 5-7 мм

Для фарша подготовленный и обсушенный изюм уваривают с вареньем до загустения, охлаждают

На подготовленные кружочки кладут фарш, защипывают края, формуют полуфабрикат овальной формы, смачивают в яйце, панируют в белой панировке и жарят в большом количестве жира в течение 2-3 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-7 мин

При отпуске сырники (по 2 шт на порцию) посыпают рафинадной пудрой Отдельно подают сметану

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
353. Крем творожный				
Творог	101	100	101	100
Яйца	1шт	40	1шт	40
Масло сливочное	15	15	15	15
Сахар	25	25	15	15
Сметана	25	25	25	25
или сливки	25	25	—	—
Орехи (ядро)	10	10	—	—
Плоды консервированные	—	30	—	—
или свежие	—	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, посыпают рублеными орехами (миндаля, грецкими или фисташек) и охлаждают

При отпуске крем оформляют дольками свежих или консервированных плодов или вареньем

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МОРЕПРОДУКТОВ И РАКОВ

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Рыбу приготавливают отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной Соленую рыбу жарить и запекать не рекомендуется, ее приготовляют 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 раздела указаны наименования наиболее распространенных рыб

В рецептурах на блюда из свежей рыбы закладка сырья и выход готовой рыбы указаны на рыбу крупную или всех размеров неразделанную Исключение составляют окунь морской, луфарь и бельдюга океанические, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающие чаще потрошеными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус чернокорый и белокорый, поступающие потрошеными с головой Кроме того, в рецептурах даны нормы закладки рыбы специальной разделки (полуфабрикат — тушка без плечевой 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 21, 22 «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 сырья и полуфабрикатов (рыба, разделанная на звенья)» (Сборник рецептур, 1994, 1996 гг)

Во введениях к подразделам или в рецептурах к блюдам указываются принятые виды разделки рыбы, от которых зависят нормы отходов на холодную обработку

Для большинства вторых рыбных блюд указанная в рецептурах норма гарнира150 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 рыба сочетается по вкусу с гарниром из картофеля Дополнительно ко всем рыбным блюдам можно подать огурцы, помидоры свежие, соленые или маринованные, а также другие соленые или маринованные овощи, салат из капусты в количестве 50-70 г (нетто) на порцию, изменив соответственно норму выхода блюда

При тепловой обработке рыбы используют специи из следующего расчета на порцию соли — 3 г, перца черного — 0,01 г, лаврового листа — 0,01 г Норма кореньев приведена в рецептурах

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени

РЫБА ОТВАРНАЯ

Для варки пригодны все виды рыб Однако такие рыбы, как хек серебристый, сельдь, карась, омуль, навага, лещ, вобла в вареном виде менее вкусны, чем в жареном

Варят рыбу целыми тушками, звеньями (рыбу семейства осетровых), в виде крупных кусков (белуга) и порционных кусков

Подготовленную рыбу (некрупные экземпляры) нарезают на порционные куски Не пластуя, 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
354. Рыба (филе) отварная						
Капитан-рыба	296	160	237	128	178	96
или окунь морской[1)]	214	156	171	125	129	94
или щука (кроме морской)	306	156	245	125	184	94
или треска[1)]	197	152	158	122	118	91
или мерланг[1)]	203	156	162	125	122	94
Из полуфабрикатов						
Капитан-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 Индийского океана	164	144	131	115	98	86
Морковь[2)]	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 №№ 536, 538, 558-560	—	150	—	150	—	150

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Соус №№ 630, 636, 645	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

[1] Нормы закладки даны на окунь морской, треску, мерланг потрошеные обезглавленные

[2] Рыбу можно варить без добавления моркови

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 с 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 кипения при температуре 85-90°С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное

Соусы — томатный, сметанный, польский

355. Рыба (целиком с головой) отварная

Мелочь 1-й группы	208	156	167	125	125	94
или сардины мексиканские и марокканские	205	152	165	122	123	91
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 №№ 536, 538, 558-560	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 630, 631	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

Рыбу очищают, потрошат, удаляют жабры и варят целиком с головой 15 мин, как описано в рец № 354

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное

Соусы — томатный, томатный с овощами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
356. Рыба (семейства осетровых) отварная						
Осетр	267	160	213	128	160	96
или севрюга	250	160	200	128	150	96
или белуга	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 №№ 536, 538	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 620, 628	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

Рыбу пластуют на звенья, ошпаривают, удаляют жучки, зачищают Звенья промывают, перевязывают, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течение 30-45 мин при температуре 85-90°С, за 10 мин до окончания варки добавляют перец и лавровый лист

Готовую рыбу вынимают, удаляют хрящи, сгустки белка, нарезают на порционные куски и хранят до отпуска в небольшом количестве бульона при температуре 50-60°С не более 30-40 мин

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное

Соусы — белый с каперсами, белое вино

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

Припускание — разновидность варки, но в отличие от последней оно производится в небольшом количестве жидкости

Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при этом способе тепловой обработки в ней полнее сохраняются питательные вещества

Рыбу припускают целиком (некрупную рыбу и рыбу для банкетов), звеньями и порционными кусками (рыбу семейства осетровых), порционными кусками, нарезанными из непластованной рыбы — камбалу, палтус, хек серебристый, ледяную рыбу, минтай Большинство других рыб припускают порционными кусками, нарезанными из филе

Целую рыбу и порционные куски целесообразнее припускать с кожей Звенья рыб семейства осетровых предварительно ошпаривают для удаления костных жучек Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, а для некоторых блюд и без кожи, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания

Рыбу припускают в рыбных котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке Подготовленную 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, припущенная с добавлением сухого белого виноградного вина или грибного отвара Рыбы морские, а в некоторых случаях и осетровые, рекомендуется припускать с добавлением огуречного рассола

Продолжительность припускания зависит от вида рыбы и толщины кусков Для ее определения следует пользоваться табл 27 «Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов» (Сборник рецептур, 1994, 1996 гг) Бульон, полученный при припускании, используют для приготовления соусов, супов

Отпускают припущенную рыбу под различными соусами, сверху на рыбу укладывают вареные белые грибы или шампиньоны Можно посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа, положить ломтик очищенного лимона

На гарнир подают отварной картофель, овощи отварные, картофельное пюре В дополнение к указанным гарнирам можно давать огурцы, помидоры свежие или соленые, квашеную или маринованную капусту

В рецептурах блюд из припущенной рыбы с костным скелетом нормы 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 ином виде разделки для установления норм закладки следует руководствоваться табл 21, 22 (Сборник рецептур, 1994, 1996 гг)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
357. Рыба припущенная с соусом белым с рассолом						
Осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
или ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
или скумбрия азово-черноморская	258	152	207	122	154	91
или хек тихоокеанский	317	152	254	122	190	91
или окунь морской[1)]	217	152	174	122	130	91
или треска[1)]	200	152	161	122	120	91
или ставрида океаническая	330	152	265	122	198	91
Из полуфабрикатов						
Ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или макрурус	171	154	137	123	103	93
Из филе, выпускаемого промышленностью						
Окунь морской	162	152	130	122	97	91

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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[2)]	48	29/25[2)]	40	24/20[2)]
Шампиньоны свежие	53	40/28[3)]	28	21/15[3)]	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28[3)]	26	20/15[3)]	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 536, 538, 544	—	150	—	150	—	150
Соус № 629	—	75	—	75	—	50
Выход	—	415	—	365	—	295

[1)] Нормы закладки даны на окунь морской и треску потрошеные обезглавленные

[2)] Масса готовых огурцов соленых

[3)] Масса вареных грибов

Рыбу семейства осетровых, разделанную на порционные куски с кожей без хрящей, и рыбу с костным скелетом, разделанную на филе с кожей без костей, припускают в бульоне с добавлением процеженного 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 кладут подготовленные грибы, нарезанные ломтиками, огурцы соленые, поливают соусом белым с рассолом, сверху — ломтик очищенного лимона, гарнируют К блюду из рыб семейства осетровых можно добавлять хрящи 25, 15 г по I и II колонкам, при этом увеличивается выход блюда

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром

Соус — белый с рассолом

358. 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[1)]	200	152	161	122	120	91
или скумбрия дальневосточная	281	152	226	122	169	91

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Из полуфабрикатов						
Ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
или сазан	192	152	154	122	115	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 №№ 536, 538	—	150	—	150	—	150
Выход	—	325	—	300	—	250

[1] Нормы закладки даны на треску потрошеную обезглавленную

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

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 из следующего расчета на порцию соли — 3 г, перца черного горошком — 0,01 г, лаврового листа — 0,01 г, гвоздики — 0,01 г корицы — 0,01 г Тушеную рыбу отпускают вместе с овощами, с которыми она тушилась

В тушеном виде целесообразнее приготовлять 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

	БРУТТО	НЕТТО
359. Сазан, тушенный с пивом и пряностями		
Сазан	249	122
Уксус 3%-ный	5	5
Пиво	50	50
Маргарин	5	5
Хлеб пшеничный	20	20
Изюм	10,2	10
Цедра	2	2
Масса тушеного сазана	—	100
Масса готового сазана и соуса	—	180
Гарнир № 536	—	100
Выход	—	280

Порционные куски сазана нарезают из филе с кожей без костей, посыпают солью, перцем черным молотым, кладут в посуду, заливают уксусом и ставят в холодное место на 30-40 мин

В сотейник наливают пиво, доводят до кипения, кладут куски сазана вместе с уксусом Добавляют маргарин, протертый черствый хлеб, перебранный и промытый изюм, натертую цедру Накрывают крышкой и тушат при слабом кипении 25-30 мин

При отпуске сазан поливают соусом, в котором он тушился, отдельно подают картофель отварной

360. Гуляш из сома		
Сом (кроме океанического)	276	124
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	10	10
Масса жареного сома	—	100
Соус		
Лук репчатый	24	20
Томатное пюре	15	15
Масло растительное	10	10
Мука пшеничная	4	4
Бульон № 624	80	80
Масса соуса	—	100
Гарнир №№ 536, 538, 544	—	100
Выход	—	300

Сом разделывают на филе без кожи и костей, нарезают кусочками по 20-25 г, посыпают солью, панируют в муке и жарят на растительном масле

Готовят соус просеянную муку пассеруют без жира, охлаждают до 60-70°С, вливают постепенно горячий рыбный бульон и вымешивают до образования однородной массы Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и пассеруют на растительном масле с добавлением томатного пюре Пассерованные лук и томатное пюре кладут в соус и варят 20-25 мин В конце варки добавляют соль, перец Соусом заливают обжаренные кусочки сома и тушат 3-5 мин

Отпускают гуляш с гарниром Гарниры — картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с жиром

	БРУТТО	НЕТТО
361. Алу саутета карпа (карп, тушенный в пиве — латвийское национальное блюдо)		
Карп	310	152
Пиво «Жигулевское»	100	100
Лук репчатый	36	30
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15
Масса пассерованного лука с жиром	—	25
Мука пшеничная	7	7
Мед	15	15
Гвоздика	0,01	0,01
Кислота лимонная	0,02	0,02
Масса тушеной рыбы с соусом и луком	—	250
Масса тушеной рыбы	—	125
Гарнир № 536	—	100
Выход	—	350

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, посыпают солью, укладывают в емкость, с пассерованным мелко нарезанным репчатым луком, добавляют пассерованную без жира муку, пиво, мед, гвоздику и тушат до готовности в течение 15-20 мин За 5-7 мин до окончания тушения добавляют лимонную кислоту, растворенную в теплой кипяченой воде в соотношении 1 5

При отпуске рыбу поливают соусом с луком, в котором она тушилась

Гарнир — картофель отварной

362. Балык мутянджам (рыба, тушеная с луком — азербайджанское национальное блюдо)		
Кутум	253	152
или жерех	229	151
Лук репчатый	29	24
Масло топленое	15	1

	БРУТТО	НЕТТО
Масса готовой рыбы	—	125
Масса пассерованного лука	—	12
Уксус 3%-ный	3	3
Сахар	5	5
Шафран	0,05	0,05
Соль	4	4
Перец черный молотый	0,1	0,1
Масса готовой рыбы с соусом	—	155
Наршараб (сгущенный гранатовый сок)	15	15
Лук зеленый	19	15
Выход	—	185

Подготавливают рыбу, как указано в рец № 363, затем нарезают непластованными кусками, посыпают солью, черным молотым перцем и обжаривают с мелко нарезанным репчатым луком Добавляют уксус, сахар, настой шафрана и тушат до готовности с добавлением воды (20 г) Настой шафрана готовят из расчета 1 г шафрана на 120 г кипятка

При отпуске подают наршараб и мелко нарезанный зеленый лук

363. Ляванги из кутума (кутум фаршированный — азербайджанское национальное блюдо)

Кутум	253	152
Для фарша		
Орехи грецкие	111	50
Лук репчатый	29	24
Масло топленое	10	10
Масса пассерованного лука	—	12
Виноград сушеный (кишмиш)	51	50
Кизил сушеный (без косточек)	25	25
Масса фарша	—	148
Масло топленое	10	10
Масса полуфабриката	—	300
Выход	—	235

Рыбу очищают от чешуи, удаляют жабры, плавники, потрошат и промывают в воде Рыбу солят, наполняют фаршем, обвязывают шпагатом, смазывают маслом и запекают в течение 20 мин при температуре 180°С

Для фарша орехи очищают, измельчают на мясорубке, добавляют пассерованный репчатый лук, перебранный и промытый изюм, предварительно замоченный и мелко нарезанный кизил и тушат до готовности с добавлением небольшого количества воды

Подают рыбу целиком, удалив предварительно шпагат

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Для жаренья 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 жаренья разделывают на филе с реберными костями или без костей, с кожей и без нее, а также используют непластованную, нарезанную порционными кусками Мелкую рыбу жарят целиком с головой или без головы, а рыбу семейства осетровых — звеном или порционными кусками

Чтобы при жаренье у рыбы сохранить форму кусков, на поверхности кожи делают 2-3 надреза ножом Рыбу, подготовленную для жаренья с небольшим количеством жира, посыпают солью, перцем и перед началом жаренья панируют в пшеничной муке не ниже 1-го сорта, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу Продолжительность жаренья рыбы 10-20 мин

Для жаренья рыбы во фритюре филе без кожи и костей нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке, затем смачивают в льезоне[1)] и панируют в сухарях пшеничных

Рыбу полностью погружают в жир, нагретый до 180-190°С, жарят 3-5 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу Соотношение жира и полуфабриката не менее 4 1

Жарят рыбу на масле растительном, кулинарном жире (фритюрном)или сале растительном Для холодных блюд рыбу жарят только на растительном масле

Для жаренья рыбы во фритюре применяют масла растительные рафинированные — подсолнечное, хлопковое, соевое, арахисовое, кулинарный жир (фритюрный — пищевой саломас из растительных масел, сало растительное — смесь пищевого саломаса и растительного масла)

Отпускают рыбу жареную с картофелем жареным, отварным, пюре картофельным, кашами рассыпчатыми, овощами тушеными Дополнительно к гарниру можно дать огурцы, помидоры свежие, соленые, маринованные, салат из капусты (50 г массой нетто на порцию)

При отпуске рыбу жареную поливают жиром или к ней подают соус (отдельно или подливают его к рыбе), кладут ломтик лимона

Мелкая рыба указана целиком с головой и без нее

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
364. Рыба, жаренная целиком						
Ставрида азово-черноморская	175	149	140	119	105	89

[1)] Для приготовления льезона (1000 г) яйца или меланж (670 г) смешивают с холодной водой (340 г), взбивают, процеживают и добавляют соль (10 г)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или скумбрия азово-черноморская	173	149	138	119	103	89
или окунь морской	171	149	137	119	102	89
или судак	173	145	138	116	102	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Лук, жаренный во фритюре № 562	—	40	—	35	—	30
Гарнир №№ 539, 540	—	150	—	150	—	150
Выход	—	315	—	285	—	255

Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу При отпуске вокруг рыбы кладут нарезанный кружками обжаренный картофель, сверху рыбы укладывают лук, жаренный во фритюре

365. Рыба, жаренная с зеленым маслом

Судак	240	115	192	92	—	—
или осетр	249	110	199	88	—	—
или севрюга	231	110	185	88	—	—
или белуга	244	110	195	88	—	—
Мука пшеничная	7	7	6	6	—	—
Яйца	1/6шт	7	1/7шт	6	—	—
Сухари	20	20	15	15	—	—
Кулинарный жир	12	12	10	10	—	—
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	—
Масло зеленое № 650	15	15	10	10	—	—
Гарнир №№ 539, 540	—	150	—	150	—	—
Соус № 630	—	100	—	75	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход	—	397	—	335	—	—

Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в *льезоне* (с 240), панируют в сухарях и жарят во фритюре

Перед подачей на рыбу кладут кусочек зеленого масла, а рядом ломтик лимона Гарнируют, соус подают отдельно

Гарнир — картофель жареный
Соус — томатный

	БРУТТО	НЕТТО
366. Налим жареный с баклажанами		
Налим речной неразделанный	194	120
Мука пшеничная	5	5
Масло растительное	7	7
Масса жареного налима	—	100
Баклажаны	135	128
Мука пшеничная	3	3
Масло растительное	10	10
Масса жареных баклажанов	—	100
Соус № 630	—	50
Петрушка (зелень)	7	5
Чеснок	1,3	1
Выход	—	255

Порционные куски, нарезанные из непластованного (без кожи) налима, посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, кладут на разогретую с маслом сковороду, жарят с обеих сторон до образования румяной корочки. Подготовленные баклажаны очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон

На порционную сковороду укладывают кусок жареного налима, вокруг него кладут жареные кружочки баклажанов, заливают томатным соусом и прогревают на плите 3-5 мин

При отпуске налим посыпают мелко рубленной смесью зелени петрушки и чеснока

	БРУТТО	НЕТТО
367. Бифштекс натуральный из сома с луком (калмыцкое национальное блюдо)		
Сом (кроме океанического)	262	118
Мука	7	7
Яйца	1/6шт	7
Сухари	20	20
Масса полуфабриката	—	152
Кулинарный жир	12	12
Масса жареного бифштекса	—	125
Лук репчатый	119	100
Мука пшеничная	3	3
Кулинарный жир	15	15
Масса жареного лука	—	50
Гарнир № 539	—	100
Выход	—	275

Сом, разделанный на филе без кожи и костей, нарезают на порционные куски толщиной 20-25 мм, слегка отбивают, придавая овальную форму, посыпают солью, перцем, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и жарят во фритюре

Подготовленный лук репчатый режут кольцами, панируют в просеянной муке, встряхивают от лишней муки и жарят во фритюре

При отпуске вокруг бифштекса укладывают картофель жареный (из вареного), сверху на бифштекс кладут жареный лук

	БРУТТО	НЕТТО
368. Килька, хамса, тюлька, жаренные во фритюре		
Килька, или хамса, или тюлька	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
369. Рыба, жаренная грилье						
Лосось каспийский, куринский	274	156	219	125	—	—
или судак	317	152	254	122	—	—
или осетр	344	152	276	122	—	—
или севрюга	319	152	256	122	—	—
или белуга	337	152	271	122	—	—
Из полуфабрикатов						
Лосось каспийский, куринский	193	156	154	125	—	—
или судак	211	152	169	122	—	—
Масло растительное	8	8	6	6	—	—
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,2	0,2	—	—
Петрушка (зелень)	8	6	5	4	—	—
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	—
Гарнир №№ 539, 540	—	150	—	150	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	7	7	—	—
или соус № 658	—	50	—	50	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход: с жиром	—	285	—	257	—	—
с соусом	—	325	—	300	—	—

Рыбу с костным скелетом, нарезанную 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 корнишонами

370. 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	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	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 шпажки, 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 подать картофель, жаренный во фритюре

Непосредственно перед жареньем рыбу можно перемешать с натертым репчатым луком (8-10 г нетто на порцию), перцем и солью

371. Шашлык из рыбы	БРУТТО	НЕТТО
Осетр	414	183
или белуга	406	183
или лосось	330	183

	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	24	20
Масло растительное	5	5
или сметана	10	10
Масса жареной рыбы	—	150
Гарнир		
Лук зеленый	31	25
Лимон	22	20
Сумах	1	1
Выход	—	195

Порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых), или филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом), нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью, перцем, нанизывают на шпажки, чередуя с кольцами репчатого лука, смазывают маслом или сметаной и жарят на вертеле.

Шашлык отпускают с мелко нарезанным зеленым луком, дольками лимона, сумахом Можно подавать помидоры или огурцы свежие по 50-100 г на порцию или наршараб (уваренный гранатовый сок) по 15-20 г на порцию, соответственно изменив выход блюда

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 целой или нарезанной на порционные куски без костей, с кожей или без нее Подготовленную рыбу кладут на смазанные жиром и политые соусом сковороды, укладывают соответствующий гарнир, заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С до образования румяной корочки

При отпуске на рыбу кладут ломтик лимона, маслины и маринованные плоды

Для запеченной рыбы потери при тепловой обработке приняты, 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 изменив 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
372. Рыба, запеченная с яйцом						
Треска[1]	196	149	157	119	117	89
или зубатка пятнистая (пестрая)[1]	229	149	183	119	137	89
или скумбрия дальневосточная	276	149	220	119	165	89
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	86
или судак	284	145	227	116	169	86
или ставрида океаническая	315	145	252	116	187	86
Из полуфабрикатов						
Треска	171	149	137	119	102	89
или зубатка пятнистая (пестрая)	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, выпускаемого промышленностью						
Треска, или зубатка пятнистая (пестрая)	155	149	124	119	93	89
или макрель Индийского океана	148	142	118	113	88	84
или ставрида океаническая	151	145	121	116	90	86
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	1/2шт	20	1/2шт	20	1/4шт	10
Лук репчатый	131	110	131	110	100	84
Масло растительное	12	12	9	9	5	5
Масса лука пассерованного	—	55	—	55	—	42
Картофель жареный № 539	—	150	—	150	—	150
Масса полуфабриката	—	350	—	324	—	277
Выход	—	315	—	290	—	250

[1] Нормы закладки даны на треску, зубатку пятнистую (пеструю) потрошеные обезглавленные

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, жаренным из вареного, на рыбу кладут лук пассерованный, сверху заливают смесью яиц с мукой и запекают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
373. Рыба, запеченная в сметанном соусе						
Зубатка пятнистая (пестрая)[1]	229	149	183	119	137	89
или кабан-рыба	291	137	232	109	172	81
или треска[1]	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 (пестрая)	180	149	143	119	107	89
или треска	171	149	137	119	102	89
или судак	188	145	151	116	112	86
или макрурус	161	145	129	116	96	86
Из филе, выпускаемого промышленностью						
Треска	155	149	124	119	93	89
или нототения мраморная	149	142	119	113	88	84
или хек 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
Гарнир №№ 523, 539	—	150	—	150	—	150
Соус № 636	—	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

[1] Нормы закладки даны на зубатку пятнистую (пеструю), треску потрошеные обезглавленные

Жареную рыбу кладут на смазанную жиром порционную сковороду, кладут кашу гречневую рассыпчатую или укладывают кружочки картофеля, жаренного из вареного, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
374. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски						
Судак	284	145	227	116	169	86
или сом (кроме океанического)	310	155	248	124	184	92
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	86
или мерланг[1)]	196	149	157	119	117	89
или осетр	301	149	240	119	180	89
или севрюга	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 океанического)	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 нототения мраморная	149	142	119	113	88	84
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Грибы белые свежие	34	26/17[2)]	29	22/14[2)]	20	15/10[2)]
или шампиньоны свежие	57	43/17[2)]	46	35/14[2)]	33	25/10[2)]
Лук репчатый	24	20/10[3)]	19	16/8[3)]	14	12/6[3)]
Кулинарный жир	15	15	11	11	8	8
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Яйца	1/2шт	20	1/4шт	10	1/8шт	5
Гарнир № 539	—	150	—	150	—	150
Соус № 636	—	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	—	480	—	413	—	352
Выход	—	430	—	370	—	315

[1)] Нормы закладки даны на мерланг потрошеный обезглавленный

[2] Масса грибов жареных
[3] Масса лука пассерованного

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, нарезанные ломтиками, и дольки вареного яйца, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
375. Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами						
Окунь морской[1]	213	149	170	119	127	89
или треска[1]	196	149	157	119	117	89
или скумбрия дальневосточная	276	149	220	119	165	89
или капитан-рыба	340	160	270	127	202	95
или судак	284	145	227	116	169	86
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	86
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 хек серебристый	161	145	129	116	96	86
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[2]	206	206/150[2]	206	206/150[2]
Соус № 611	—	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

[1] Нормы закладки даны на окунь морской, треску потрошеные обезглавленные
[2] Масса отварного очищенного картофеля

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке и жарят На сковороду 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

	БРУТТО	НЕТТО
376. Рыба, запеченная с гренками		
Треска[1)]	161	122
или окунь морской[1)]	174	122
Масса припущенной рыбы	—	100
Хлеб пшеничный	22	18
Маргарин	5	5
Масса готовых гренок	—	15
Яйца	1 шт	40
Сметана	15	15
Маргарин	5	5
Масса полуфабриката	—	175
Выход	—	155

[1)] Нормы закладки даны на треску, окунь морской потрошеные обезглавленные

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают брусочками и припускают. Для гренок пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают ломтиками и обжаривают на маргарине На гренки кладут припущенные кусочки рыбы, сверху накрывают ломтиками гренок, укладывают на порционную сковороду, смазанную маргарином, заливают смесью взбитых яиц и сметаны, запекают в жарочном шкафу в течение 7-10 мин

Отпускают в порционной сковороде

377. Сельдь, запеченная в тесте (карельское национальное блюдо)		
Сельдь свежая неразделанная	216	119
Тесто		
Мука пшеничная	15	15
Молоко или вода	15	15
Яйца	1/2 шт	20
Масло растительное	2	2
Соль	2	2
Масса теста	—	50
Кулинарный жир или маргарин	10	10
Выход	—	130

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей и нарезают на кусочки длиной 4-6 см, шириной 1,5-2 см Просеянную муку разводят теплым молоком или водой (температура 20-30°С), добавляют желтки яиц, соль, масло растительное и оставляют на 10-15 мин Затем вводят взбитые белки и размешивают Подготовленные кусочки сельди при помощи поварской иглы погружают в жидкое тесто и кладут на смазанную жиром сковороду, сбрызгивают жиром и запекают до образования золотистой корочки

БЛЮДА ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

Для приготовления котлетной массы используют свежую или хорошо вымоченную соленую рыбу, разделанную на филе без кожи и костей или на филе с кожей без костей В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения рыхлости можно положить пропущенную через мясорубку охлажденную вареную рыбу в количестве 25-30% к массе мякоти сырой рыбы

При приготовлении котлетной массы из трески, окуня морского, сквамы, кабан-рыбы и других рыб, имеющих недостаточное количество связывающих клейдающих веществ, можно добавлять яйца из расчета 1/10 или 1/20 шт на порцию

Рыбные котлеты не рекомендуется готовить из жирных рыб (палтуса и др) или обладающих резким специфическим запахом (сардинопс, сардинелла и др)

К котлетной массе можно добавлять молоку от свежей рыбы, но не более 6%, от массы нетто, за счет уменьшения закладки рыбы

Из котлетной массы приготовляют котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели и другие изделия

Для приготовления котлетной массы можно использовать рыбу специальной разделки (полуфабрикат), а также океанические рыбы, указанные в табл 4 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы»

В приведенных ниже рецептурах указана закладка рыбы, разделанной на филе без кожи и костей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
378. Зразы рыбные рубленые						
Судак	167	80	135	65	100	48
или сом (кроме океанического)	178	80	144	65	107	48
или щука (кроме морской)	200	80	163	65	120	48
или треска[1)]	110	80	89	65	66	48
или мерланг[1)]	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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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, 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 рыбная котлетная	—	134	—	106	—	80
Фарш						
Лук репчатый	40	34/17[2)]	26	22/11[2)]	19	16/8[2)]
Кулинарный жир	5	5	4	4	3	3
Грибы белые свежие	26	20/15[3)]	17	13/10[3)]	14	11/8[3)]
или шампиньоны свежие	28	21/15[3)]	18	14/10[3)]	14	11/8[3)]
или грибы сушеные	7,5	15[3)]	5	10[3)]	4	8[3)]
Сухари	2	2	1,5	1,5	1	1
Масса фарша	—	32	—	21	—	16
Сухари	10	10	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	174	—	130	—	99
Кулинарный жир	12	12	8	8	5	5
Масса готовых зраз	—	148	—	110	—	85
Гарнир №№ 536, 539, 540, 544, 545	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый	7	7	5	5	5	5
Соус №№ 603, 630	—	100	—	75	—	50
Выход	—	405	—	340	—	290

[1)] Нормы закладки даны на треску, мерланг потрошеные обезглавленные
[2)] Масса лука пассерованного
[3)] Масса вареных грибов

Рыбную котлетную массу (рец № 379) формуют в виде лепешек толщиной 1 см На середину кладут фарш, края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму, и обжаривают Доводят до готовности в жарочном шкафу (4-5 мин)

Для фарша отварные грибы нарезают ломтиками, 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 подают отдельно или подливают к зразам

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром

Соусы — красный основной, томатный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
379. Котлеты или биточки рыбные						
Треска[1)]	110	80	89	65	66	48
или мерланг[1)]	111	80	90	65	67	48
или сом	178	80	144	65	107	48
(кроме океанического)						
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
Кулинарный жир или масло растительное	12	12	8	8	5	5
Масса жареных изделий	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 536, 538, 544, 545	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 630, 636, 638	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
Выход: с соусом	—	375	—	325	—	275
с жиром	—	283	—	257	—	230

[1)] Нормы закладки даны на треску, мерланг потрошеные обезглавленные

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают маргарином

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с луком

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
380. Фрикадельки рыбные с томатным соусом				
Сом (кроме океанического)	144	65	107	48
или щука (кроме морской)	163	65	120	48
или ледяная рыба	144	65	107	48
или минтай	141	65	104	48
или мерланг[1)]	90	65	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 готовых фрикаделек	—	100	—	75
Гарнир №№ 526, 536, 538, 544	—	150	—	150
Соус №№ 630, 636, 637	—	75	—	50
Выход	—	325	—	275

[1)] Нормы закладки даны на мерланг потрошеный обезглавленный

В рыбную котлетную массу (рец № 379) добавляют лук, яйца и специи (в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавлять дополнительно маргарин столовый 5-8 г на порцию), тщательно перемешивают, разделывают 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

БЛЮДА ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Для приготовления горячих блюд используют все виды рыбных консервов натуральных и в томатном соусе, выпускаемых 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 потери при тепловой обработке консервов приняты в размере 5%

При изготовлении солянки, 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
381. Консервы рыбные с гарниром				
Консервы рыбные натуральные осетр, севрюга, белуга и др	79	75[1]	53	50[1]
или лососевые дальневосточные горбуша, кета, чавыча, нерка	77	75[1]	52	50[1]
или консервы в томатном соусе частик крупный, горбуша, кета, семга, кижуч, нерка, камбала, навага, осетр, севрюга, белуга, треска, сельдь, чехонь и др	79	75[1]	53	50[1]
или скумбрия атлантическая	77	75[1]	52	50[1]
Гарнир №№ 526, 536, 538-540	—	150	—	150
Выход	—	225	—	200

[1] Масса рыбы с соком или соусом после тепловой обработки

Консервы подготавливают, как указано выше

При отпуске консервы гарнируют

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный

382. Картофельная запеканка с рыбными консервами				
Консервы рыбные натуральные горбуша, кета, судак, осетр, белуга и др	105	100[1]	67	64[1]
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[2]	10	8/4[2]
Маргарин столовый	8	8	5	5
Сухари	5	5	5	5
Маргарин столовый	10	10	5	5
Масса полуфабриката	—	305	—	268
Выход	—	275	—	235

[1] Масса рыбы с соком после тепловой обработки

[1] Масса лука пассерованного

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, покрывают слоем оставшегося картофельного пюре Поверхность выравнивают ножом Запеканку посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают 5-10 мин

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Для приготовления блюд используют крабы, морской гребешок, креветки, кальмары, трепанги, пасту «Океан», лангусты Морепродукты подготавливают и варят по мере реализации

При варке морепродуктов в воде добавляют специи из следующего расчета на порцию перца черного горошком — 0,01, лаврового листа — 0,01 г Норма кореньев и соли приведена в рецептурах

При отпуске блюда из морепродуктов посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
383. Салат из кальмаров со сладким перцем и луком		
Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожицей	662	250[1]
или кальмар потрошеный обезглавленный (филе)	514	250[1]
Перец сладкий	280	210
Лук репчатый	179	150
Салат	278	200
Заправка для салатов № 665 или майонез	200	200
Выход	—	1000

[1] Масса вареных кальмаров

Вареные кальмары, подготовленный перец сладкий нарезают соломкой, соединяют с шинкованным луком репчатым, крупно нарезанными листьями салата и перемешивают, поливают заправкой или майонезом

384. Суп из цветной капусты с креветками		
Креветки сыромороженые неразделанные	417	100[1]
Капуста цветная	481	250
Петрушка (корень)	13	10
Морковь	50	40
Лук репчатый	24	20
Маргарин или масло сливочное	20	20

	БРУТТО	НЕТТО
Вода	750	750
Выход	—	1100
Масса вареных креветок на порцию супа 500 г	—	50

[1] Масса вареных креветок (мякоть)

Подготовленную цветную капусту разбирают на соцветия и нарезают на кусочки, корень петрушки, морковь, лук — соломкой Лук и морковь пассеруют Овощи кладут в кипящую воду и варят до готовности В конце варки добавляют соль, специи

При подаче в суп кладут прогретые креветки Суп можно отпускать со сметаной

385. Морской гребешок отварной с соусом

Филе морского гребешка	156	147
Морковь	4	3
Петрушка (корень)	4	3
Масса отварного филе морского гребешка	—	75
Гарнир №№ 536, 538	—	150
Соус №№ 630, 636	—	50
Выход	—	275

Филе морского гребешка мороженое размораживают на воздухе при температуре 18-20°С 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 горошком (на 1 кг филе берут 2 л воды и 60 г соли) Более продолжительная варка ухудшает 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

386. Креветки отварные натуральные

Креветки сыромороженые неразделанные (целые) мелкие	1449	1449
или креветки варено-мороженые неразделанные (целые) мелкие	1205	1205
Масса отварных креветок	—	1000
Выход	—	1000

Креветки сыромороженые и варено-мороженые неразделанные (целые) мелкие размораживают на воздухе при температуре 18-20°С в течение 2 ч для того, чтобы разделить блок на части Размораживать полностью креветки не рекомендуется, 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 сыромороженые — в течение 5 мин, варено-мороженые — 3 мин с момента вторичного закипания воды Готовые креветки всплывают на поверхность

Отварные неразделанные креветки порционируют

	БРУТТО	НЕТТО
387. Креветки с соусом		
Креветки сыромороженые неразделанные (целые)	313	313
Масса креветок отварных, разделанных на мякоть	—	75
или креветки (консервы)	94	75
Гарнир №№ 536, 544	—	100
Соус №№ 630, 632	—	50
Выход	—	225

Креветки отваривают, как указано в рец № 386 Перед отпуском отварные креветки разделывают на мякоть, 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, овощи отварные с жиром

Соусы — томатный, молочный

БЛЮДА ИЗ РАКОВ

Раки для варки используют только живые и с твердым панцирем По размерам они могут быть отборные, крупные, средние и мелкие Измеряют их, начиная от глаз 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, экстрагона и кореньев

Воды 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 крошливым При

отпуске готовых раков заливают отваром и подают Вареных раков можно подать без отвара, украсив их зеленью

	БРУТТО 1-й вариант	НЕТТО 1-й вариант	БРУТТО 2-й вариант	НЕТТО 2-й вариант
388. Раки отварные				
Раки (шт)	10	10	10	10
Морковь	15	12	—	—
Укроп	19	14	—	—
Петрушка (корень)	19	14	—	—
Экстрагон (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 наливают воду, добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, экстрагон 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

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, лучше 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, соленые или маринованные огурцы и помидоры, а также квашеную капусту, маринованные плоды и ягоды

Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°С

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 — перца 0,05 г и лаврового листа — 0,02 г

В графе нетто некоторых рецептур в числителе указана масса нетто сырого продукта, в знаменателе — масса готового продукта

ОТВАРНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

В отварном виде приготавливают говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса) Кроме того, для варки используют различные субпродукты (языки, вымя, мозги и т д) и копченые мясные продукты (копченые грудинка, 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 бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки Мякоть лопаточной части и покромку 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 бараньей и телячьей грудинки немедленно удаляют реберные кости Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 50-60°С в закрытой посуде

Отварные мясные продукты отпускают с различными соусами, для приготовления которых используют бульон, полученный при их варке Вместо соуса мясо можно поливать бульоном (20-25 г на порцию) или жиром

На гарнир к отварным мясопродуктам рекомендуется подавать отварные или припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенные рис и другие рассыпчатые каши

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
389. Баранина, козлятина отварные с овощами						
Баранина, козлятина (грудинка, лопаточная часть)	218	156[1] / 156+39	164	117[1] / 117+29	109	78[1] / 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[2] / 100+38	—	75[2] / 75+28	—	50[2] / 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
Репа	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 кости	—	400	—	375	—	350
с костью	—	438	—	403	—	369

[1] В числителе — масса полуфабриката без костей

В знаменателе — масса полуфабриката с костями (содержание костей в

полуфабрикате — 20%)

[2)] В числителе — масса вареной баранины, козлятины без костей

В знаменателе — масса вареной баранины, козлятины с костями

Баранину или козлятину нарезают или нарубают по 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 целый некрупный картофель, 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
390. Мясо отварное						
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	219	161	164	121	110	81
или баранина, козлятина (лопаточная часть, грудинка)	218	156	164	117	109	78
или свинина (лопаточная часть, грудинка)	196	167	147	125	97	83
или телятина (лопаточная часть, грудинка)	236	156	177	117	118	78
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 №№ 523, 536, 538, 544, 546, 547, 552	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 605, 617, 618, 640	—	75	—	75	—	50
Выход	—	325	—	300	—	250

Отварное мясо (с 260, 261) 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 — каши рассыпчатые, 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
391. Язык отварной с соусом						
Язык говяжий	169	169	126	126	84	84
или бараний	191	191	143	143	96	96
или свиной, или телячий	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 №№ 529, 536, 538, 544, 545-547	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 604, 616, 640	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Подготовленные языки варят так же, как и мясо (с 260-261) После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу

Отварные очищенные языки нарезают по 2-4 куска на порцию, проваривают в бульоне, гарнируют и поливают соусом

Гарниры — бобовые отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе (1-й и 2-й варианты)

Соусы — красный основной, красный с вином, белый основной, сметанный с хреном

392. Окорок, рулет, корейка, грудинка отварные						
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями) тамбовский, воронежский	132	100[1)]	99	75[1)]	66	50[1)]
или окорок копчено-вареный и вареный (без шкуры с костями) тамбовский	125	100[1)]	94	75[1)]	63	50[1)]
или окорок сырокопченый (со шкурой и костями) сибирский, советский, тамбовский, воронежский	155	100[1)]	116	75[1)]	77	50[1)]
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями) ле-						

	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	нетто	нетто
нинградский, ростовский	114	100[1]	85	75[1]	57	50[1]
или рулет вареный (со шкурой без костей) ленинградский, ростовский	109	100[1]	82	75[1]	54	50[1]
или корейка копченая (со шкурой без костей)	113	100[1]	85	75[1]	57	50[1]
или корейка копченая (без шкуры и костей)	132	100[1]	99	75[1]	66	50[1]
или грудинка копченая (со шкурой без костей)	114	100[1]	86	75[1]	57	50[1]
или грудинка копченая (без шкуры и костей)	135	100[1]	101	75[1]	67	50[1]
Гарнир №№ 529, 536, 538, 544	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 604, 640	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

[1] Масса готовых мясных продуктов

Копчено-вареные и вареные мясопродукты перед отпуском нарезают на порции и проваривают в бульоне Сырокопченые корейку или грудинку отваривают, снимают шкуру, удаляют кости, нарезают на порции и прогревают Сырокопченый окорок вымачивают, варят 2,5-3 ч, нарезают на порции и проваривают

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 № 661 (50, 40, 30 г на порцию по I, II и III колонкам соответственно)

393. Сосиски, сардельки

Сосиски или сардельки	103	100[1]	77	75[1]	51	50[1]
Гарнир №№ 523, 525, 536, 538, 544, 552	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 607, 621	—	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

[1] Масса готовых продуктов

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 — каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная

Соусы — красный основной, луковый с горчицей, томатный

	БРУТТО	НЕТТО
394. Оленина отварная с черемшой		
Оленина[1)]	219	161
Масса отварной оленины	—	100
Горчица столовая	2	2
Черемша свежая	122	100
Яйца	1/2 шт	20
Выход	—	220

[1)] Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках определяются контрольными проработками

Подготовленную черемшу нарезают кусочками длиной 2—3 см, бланшируют 2-3 мин, охлаждают

Оленину отваривают, нарезают по 2-3 куска на порцию, смазывают горчицей, сверху укладывают черемшу и оформляют кружками сваренного вкрутую яйца

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
395. 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
	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Гарнир №№ 523, 527, 532, 536, 538, 544	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 605, 621	—	100	—	75	—	75
Выход	—	350	—	300	—	275

Рубцы вымачивают 6—8 ч в проточной или сменяемой воде, несколько раз ошпаривают, зачищают 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 специи — в конце варки

Вареные рубцы нарезают как бефстроганов (рец № 412), заливают соусом и кипятят 15-20 мин Отпускают рубцы вместе с соусом и гарниром

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром

Соусы — красный основной, луковый, томатный

396. 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 №№ 527, 536, 538, 544	—	100	—	100	—	150
Соус №№ 616, 617, 620, 621	—	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, не 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 белых грибов (I и II колонки), гарнируют и поливают соусом или маслом Блюдо можно отпускать без грибов

Гарниры — рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром

Соусы — белый основной, паровой, белый с каперсами, томатный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
397. 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 №№ 523, 525, 532, 536, 538, 544	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 605, 606, 607, 636, 640	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Куски вымени массой 1,5-2 кг вымачивают в холодной воде 3-5 ч и варят с кореньями и специями, как говядину (с. 260-261) Отварное вымя нарезают широкими кусками по 1-2 на порцию, заливают соусом и кипятят 10-15 мин

Гарниры — каши рассыпчатые, каши вязкие, 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 хреном

398. Бешбармак по-киргизски						
Баранина (тазобедренная часть, корейка)	218	156	164	117	—	—
Перец черный горошком	0,5	0,5	0,5	0,5	—	—
Масса вареной баранины	—	100	—	75	—	—
На тесто						
Мука	62	62	42	42	—	—
в том числе мука на подпыл	2	2	2	2	—	—
Яйца	1/5шт	8	1/8шт	5	—	—
Вода	15	15	13	13	—	—
Масса теста	—	83	—	58	—	—
Масса готовой лапши	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	36	30	30	25	—	—
Перец черный молотый	0,5	0,5	0,5	0,5	—	—
Бульон	150	150	150	150	—	—

Выход	—	430	—	350	—	—

Отварную баранину нарезают тонкими ломтиками шириной 0,5 см и длиной 5-7 см

Из муки, яиц и воды приготавливают пресное тесто, тонко его раскатывают, нарезают в виде лапши (0,5 × 5-7 см) и отваривают в бульоне При отпуске отварную лапшу соединяют с нарезанной бараниной Сверху кладут нарезанный кольцами, припущенный в бульоне репчатый лук, посыпают перцем

Лапшу и мясо подают в кесе, а бульон — отдельно в пиале

ЖАРЕНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

Для приготовления жареных блюд используют говядину (вырезку, толстый и тонкие края, верхний и внутренний куски тазобедренной части), баранину, козлятину, свинину и телятину (все части туши, кроме шейной части), а также субпродукты, некоторые колбасные изделия

Для жаренья мясо подготавливают в виде крупных (массой 1-2 кг), порционных (массой 40-270 г) и мелких (массой 10-40 г) кусков

Крупные куски мяса должны быть примерно одинаковой толщины Мякоть лопаточной части свертывают рулетом и перевязывают Тазобедренные части мелкого скота разрезают (по слоям) на 2-3 куска Грудинку жарят с реберными костями, подготавливая ее так же, как и для варки (с 260)

Порционным кускам в зависимости от вида изделий придают определенную форму и выравнивают толщину путем легкого отбивания, порционные куски, нарезанные из тазобедренной части говядины, сильно отбивают или рыхлят на специальной машине и перерезают сухожилия ножом

Порционные куски мяса и субпродуктов жарят в натуральном или панированном виде

Существуют следующие способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов панирование в муке, смачивание в льезоне[1)] и затем панирование в сухарях, панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и перцем, укладывают на разогретый противень или сковороду с жиром так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200-250°С При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150°С, периодически поливая жиром и соком

При таком режиме жаренья готовое мясо получается сочным и вкусным Готовность мяса определяют поварской иглой В прожаренное мясо игла входит легко, а в месте прокола выделяется бесцветный сок

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью и перцем, кладут на сковороду или

[1)] Приготовление льезона указано на с 199

противень с жиром, нагретым до 150-180°С, 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, снимая излишний жир Мясной сок в количестве 25 г на порцию используют для поливки мяса, жаренного в натуральном виде

Вместо мясного сока натуральное мясо, жареное крупным или порционным куском, можно поливать жиром или подавать к нему соус

Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин. Перед панированием их посыпают солью и перцем

Некоторые продукты (мозги, грудинка и др) предварительно варят, посыпают солью и перцем, панируют в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира (во фритюре), нагретом до 180-190°С После образования корочки продукты вынимают и дают стечь жиру

Жареные изделия (за исключением рубленых), при панировании которых употребляют сухари, при отпуске поливают только жиром или подают к ним отдельно соус или мясной сок

Гарнируют жареные мясные изделия жареным и вареным картофелем, овощами, рассыпчатыми кашами, макаронами

Общие правила жаренья изделий из рубленого мяса описаны в специальном разделе (с 280, 281)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
399. Мясо, жаренное крупным куском						
Говядина (вырезка, толстый, тонкий края)	209	154	156	115	105	77
или баранина, козлятина (тазобедренная часть, корейка, лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79
или свинина (тазобедренная часть, корейка, шейная часть, лопаточная часть)	173	147	129	110	87	74
или телятина (тазобедренная часть, корейка, лопаточная часть)	241	159	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареного мяса	—	100	—	75	—	50

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Гарнир №№ 523, 527, 529, 531, 532, 536, 537, 538, 540, 546, 552, 577, 583	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	225	—	200

Говядину жареную (с 268) 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 — каши рассыпчатые, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи в молочном соусе (1-й вариант), капуста тушеная, сложные гарниры

К говядине подают картофель отварной или жареный, или сложные гарниры и дополнительно строганый хрен (15-20 г) К баранине подают кашу рассыпчатую гречневую, рис припущенный, бобовые отварные, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной или жареный, сложные гарниры Можно подать соус молочный с луком (рец № 632) 50 г на порцию.

К свинине подают кашу рассыпчатую гречневую, бобовые отварные, картофель отварной или жареный, тушеную капусту, сложные гарниры К телятине можно подать макаронные изделия отварные, картофель в молоке, овощи в молочном соусе (1-й вариант), сложные гарниры

400. Грудинка, фаршированная кашей						
Баранина, козлятина (грудинка)	222	159	166	119	110	79
Крупа гречневая[1)]	52	52	52	52	50	50
или крупа рисовая	39	39	39	39	38	38
Масса каши	—	109	—	109	—	105
Лук репчатый	36	30	36	30	24	20
Маргарин столовый	16	16	12	12	8	8
Масса пассерованного лука с жиром	—	26	—	22	—	15
Яйца	1/2шт	20	1/3шт	13	1/4шт	10
Петрушка (зелень) или укроп	7	5	8	6	6	4
Масса фарша	—	160	—	150	—	134
Масса полуфабриката	—	319	—	269	—	213
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса жареной грудинки	—	255	—	215	—	170
Выход	—	255	—	215	—	170

[1] Ядрица не поджаренная и быстроразваривающаяся

У грудинки с внутренней стороны вдоль реберных костей прорезают пленки, ребра удаляют до или после тепловой обработки Затем по всей длине грудинки, начиная с тонкого ее конца, между наружным слоем мяса и слоем мяса, непосредственно прилегающим к ребру, прорезают пленки так, чтобы получилось пространство в виде мешка Образовавшийся мешок наполняют рассыпчатой кашей (рисовой или гречневой), смешанной с пассерованным луком и жиром, сваренными вкрутую измельченными яйцами и зеленью петрушки или укропа Края зашивают

Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу до готовности (более часа)

Готовую грудинку нарезают по одному куску на порцию и поливают мясным соком

401. Грудинка, фаршированная рисом и печенью

Баранина, козлятина (грудинка)	222	159	166	119	110	79
Крупа рисовая	29	29	29	29	29	29
Масса каши	—	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
Маргарин столовый	16	16	12	12	8	8
Масса пассерованного лука с жиром	—	23	—	19	—	15
Яйца	1/2шт	20	1/3шт	13	1/4шт	10
Петрушка (зелень) или укроп	7	5	7	5	8	6
Масса фарша	—	147	—	131	—	121
Масса полуфабриката	—	306	—	250	—	200
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареной грудинки	—	245	—	200	—	160
Выход	—	245	—	200	—	160

Грудинку подготавливают так же, как в рец № 400, фаршируя ее рассыпчатой рисовой кашей, смешанной с пассерованным луком и жиром, измельченной жареной печенью, крутыми яйцами, зеленью петрушки или укропа Жарят и подают грудинку так же, как грудинку баранью, фаршированную кашей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
402. Грудинка, фаршированная мясом с рисом или мясом						
Баранина (грудинка)	166	119	110	79	—	—
На фарш						
Крупа рисовая	14	14	8	8	—	—
Масса готового риса	—	39	—	22	—	—
Баранина (котлетное мясо)	42	30	28	20	—	—
Вода	6	6	4	4	—	—
или						
Баранина (котлетное мясо)	91	65	56	40	—	—
Вода	10	10	6	6	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	—	—
Маргарин столовый	8	8	5	5	—	—
Масса пассерованного лука с жиром[1]	—	15	—	12	—	—
Масса фарша	—	86	—	56	—	—
Масса полуфабриката	—	205	—	135	—	—
Жир животный топленый пищевой	3	3	2	2	—	—
Масса жареной грудинки	—	164	—	108	—	—
Гарнир №№ 523, 529, 531, 538, 540, 545, 564	—	150	—	150	—	—
Выход	—	314	—	258	—	

[1] Пассерованный с жиром лук используется для обоих видов фарша

Полуфабрикат приготавливают и блюдо отпускают так же, как описано в рец № 400, 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 — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи, припущенные с жиром, тыква, кабачки, баклажаны жареные

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
403. Поросенок жареный						
Поросенок	268	214	179	143	134	107
Сметана	10	10	7	7	5	5
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3	2	2
Масса жареного поросенка	—	150	—	100	—	75
Гарнир №№ 523, 540, 564, 577	—	150	—	150	—	150
Выход	—	300	—	250	—	255

Обработанным поросятам придают плоскую форму, посыпают снаружи и внутри солью Тушки массой свыше 4 кг перед жареньем 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°С, после чего дожаривают при температуре 165-170°С Чтобы корочка у поросенка получилась хрустящей, в процессе жаренья 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, разрубают вдоль поперек, а каждую половинку нарубают поперек на порционные куски Отпускают с гарниром, поливая мясным соком и выделившимся жиром

Гарниры — каша рассыпчатая гречневая, картофель жареный (из сырого), тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложный гарнир Можно подать соус сметанный с хреном 75 г — по I и II колонке, 50 г — по III колонке

404. Филе с грибами и соусом						
Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	—	—
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	—	—
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	—
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	26	20	—	—	—	—
или язык говяжий	34	34	—	—	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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	—	—
Гренки № 864	—	20	—	20	—	—
Гарнир №№ 539-541, 577, 583, 584	—	150	—	150	—	—
Соус № 604	—	75	—	50	—	—
Выход	—	385	—	319	—	—

Мясо нарезают и жарят, как в рец № 405 При отпуске на гренок кладут ломтик копчено-вареного прогретого окорока или вареного языка и жареное филе, сверху отварные грибы, нарезанные ломтиками, 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

405. Филе

Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	109	80*
Жир животный топленый пищевой	5	5	3	3	3	3
Масса жареного филе	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 536, 539-541, 544, 563, 564, 577, 583, 584	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	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 жиром, нагретым до температуры 150-180°С В зависимости от требуемой степени прожаривания продолжительность жаренья составляет до 25 мин При отпуске филе поливают жиром и мясным соком

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный в фритюре, овощи от-

варные с жиром, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры

	БРУТТО	НЕТТО
406. Колбаски по-кубански		
Свинина (корейка)	153	130
Шпик	22	21
Чеснок	1,3	1
Соль	0,3	0,3
Корица	0,01	0,01
Перец черный молотый	0,1	0,1
Масса полуфабриката	—	150
Жир животный топленый пищевой	5	5
Масса готовых колбасок	—	100
Гарнир №№ 568, 579, 582	—	100
Выход	—	200

Подготовленную свиную корейку нарезают на порционные куски, отбивают до толщины 5-6 мм Шпик пропускают через мясорубку, добавляют молотую корицу, перец, чеснок, растертый с солью, массу тщательно перемешивают

Подготовленные куски свинины равномерно смазывают приготовленной массой, формуют в виде колбасок и жарят под прессом на сковороде с разогретым жиром

Подают по 2 шт на порцию со сложным гарниром

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
407. Лангет						
Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	109	80*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 539-541, 543, 563, 564, 583, 584	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	229	—	200

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куска на порцию, толщиной 10-12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до 150-180°С, до образования поджаристой корочки (8 мин) При отпуске лангет гарнируют и поливают мясным соком

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
408. Лангет с помидорами						
Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	—
Помидоры жареные № 563	—	80	—	65	—	—
Гарнир №№ 539-541, 543, 564, 583, 584	—	150	—	150	—	—
Выход	—	330	—	294	—	—

Приготавливают, как лангет с гарниром (рец № 407) При отпуске гарнируют, поливают мясным соком и кладут на лангет половинки поджаренных помидоров.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры

409. Лангет с соусом						
Говядина (вырезка)	216	159	170	125*	109	80*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного лангета	—	100	—	79	—	50
Гарнир №№ 539-541, 543, 563, 564, 583, 584	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 604, 605, 606, 638	—	75	—	50	—	50
Выход	—	325	—	279	—	250

Приготавливают так же, как и лангет (рец № 407) При отпуске гарнируют, соус подают отдельно или поливают им мясо

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, помидоры жареные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры

Соусы — красный основной, красный с вином, луковый, красный с луком и огурцами, сметанный с луком

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
410. Антрекот						
Говядина (толстый и тонкий края)	216	159	170	125*	109	80*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Масло зеленое № 650	15	15	—	—	—	—
Хрен (корень)	23	15	16	10	—	—
Гарнир №№ 537, 539-541, 557, 577, 583, 584	—	150	—	150	—	150
Выход	—	280	—	239	—	200

Антрекот нарезают из толстого или тонкого края по одному куску на порцию толщиной 15-20 мм, отбивают, посыпают солью и перцем и жарят основным способом Отпускают антрекот с гарниром и строганым 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, жаренный во фритюре, кабачки или тыква, тушенные в сметане, сложные гарниры

411. Антрекот с луком						
Говядина (толстый и тонкий края)	216	159	170	125*	109	80*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного антрекота	—	100	—	79	—	50
Лук, жаренный во фритюре № 562	—	40	—	35	—	30
Гарнир №№ 537, 539-541, 557, 577, 583, 584	—	150	—	150	—	150
Выход	—	290	—	264	—	230

Приготавливают так же, как антрекот (рец № 410), но при отпуске на готовый антрекот кладут лук, жаренный во фритюре Гарниры те же, что и в рец № 410

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
412. Бефстроганов						
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
или телятина (корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть)	241	159	180	119	120	79
Лук репчатый	57	48	43	36	29	24
Маргарин 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 №№ 536, 539, 540, 541, 543	—	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 тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-180°С, 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 Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача)

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
413. Окорок жареный с помидорами или луком						
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	146	111	109	83	74	56
Горчица	—	20	—	15	—	10
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса обжаренного окорока	—	100	—	75	—	50
Помидоры жареные № 563	—	80	—	65	—	—
или лук, жаренный во фритюре № 562	—	40	—	35	—	30
Гарнир №№ 529, 536, 538, 539, 540, 541, 544, 552, 564	—	150	—	150	—	150
Выход: с помидорами	—	330	—	290	—	—
с луком	—	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, тыква, кабачки, баклажаны жареные

414. 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	121	118	90	88	61	59
или сосиски	114	111	85	83	57	56
Маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
Масса обжаренных колбасных изделий	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 523, 531, 536-538, 539, 540, 544, 552, 564	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 607	—	100	—	75	—	50
Выход	—	350	—	300	—	250

Очищенную колбасу, нарезанную по 1-2 куска на порцию, сардельки целиком или разрезанные вдоль или сосиски обжаривают При отпуске колбасные изделия гарнируют и поливают соусом Можно отпускать без соуса

Гарниры — каши рассыпчатые, горох или фасоль отварные с томатом и луком, картофель отварной, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная, тыква, кабачки, баклажаны жареные

Соусы — красный основной, луковый с горчицей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
415. Колбаса жареная по-ленинградски						
Колбаса вареная	114	111	86	83	57	55
Мука	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/5шт	8	1/7шт	6	1/10шт	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 №№ 523, 531, 536, 538, 539, 540, 544, 552, 564	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 607	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	4	4
Выход: с соусом	—	370	—	315	—	260
с жиром	—	278	—	245	—	214

Колбасу очищают, нарезают по 1-2 куска на порцию, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон Отпускают с гарниром и соусом или гарниром и жиром Можно отпускать без жира и соуса

Гарниры и соусы те же, что и в рец № 414

416. Эскалоп						
Свинина (корейка)	173	147	147	125*	94	80*
или телятина (корейка)	241	159	189	125*	121	80*
или баранина (корейка)	222	159	175	125*	112	80*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного эскалопа из свинины	—	100	—	85	—	54
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	50
Гренки № 864	—	20	—	20	—	—
	I		II		III	

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Гарнир №№ 536, 539-541, 544, 577, 579	—	150	—	150	—	150
Выход: из свинины	—	270	—	255	—	204
из телятины или баранины	—	270	—	249	—	200

Из 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 жиром, сложные гарниры

417. Эскалоп с соусом

Свинина (корейка)	173	147	147	125*	—	—
или телятина (корейка)	241	159	189	125*	—	—
или баранина (корейка)	222	159	175	125*	—	—
Почки (свиные, телячьи)	30	27	24	22	—	—
Грибы белые свежие	70	53	53	40	—	—
или шампиньоны свежие	75	57	57	43	—	—
Жир животный топленый пищевой	13	13	10	10	—	—
Масса жареного эскалопа из свинины	—	100	—	85	—	—
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	—
Гренки № 864	—	20	—	20	—	—
Масса жареных почек	—	15	—	12	—	—
Помидоры жареные № 563	—	25	—	25	—	—
Масса вареных грибов	—	40	—	30	—	—
Гарнир №№ 536, 539-541, 544, 577, 579	—	100	—	100	—	—
Соус №№ 604, 606, 612, 621	—	100	—	75	—	—
Чеснок	1,0	0,8	1,0	0,8	—	—
Выход: из свинины	—	400	—	347	—	—
из телятины, баранины	—	400	—	341	—	—

Уложенный на гренок жареный эскалоп (рец № 416) гарнируют, кладут на него половинки поджаренных помидоров, поджаренные почки и варе-

ные грибы, нарезанные ломтиками, 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 жиром, сложные гарниры

Соусы — красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с эстрагоном, томатный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
418. Эскалоп с помидорами						
Свинина (корейка)	173	147	147	125*	94	80*
или телятина (корейка)	241	159	189	125*	121	80*
или баранина (корейка)	222	159	175	125*	112	80*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного эскалопа						
из свинины	—	100	—	85	—	54
из телятины, баранины	—	100	—	79	—	50
Помидоры жареные № 563	—	50	—	50	—	50
Гарнир №№ 539-541, 543, 564	—	150	—	150	—	150
Выход: из свинины	—	300	—	285	—	254
из телятины, баранины	—	300	—	279	—	250

На жареный эскалоп (рец. № 416) кладут половинки поджаренных помидоров, поливают мясным соком и гарнируют

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, крокеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные

	БРУТТО	НЕТТО
419. Мяхан шанахан гогохонтой (мясо с лапшой и чесноком — бурятское национальное блюдо)		
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	162	119
или конина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)[1)]	155	119
или баранина (корейка, тазобедренная часть)	166	119
Маргарин или масло сливочное	15	15
Масса жареного мяса	—	75

	БРУТТО	НЕТТО
Масса подсушенной лапши	—	52
Маргарин или масло сливочное	15	15
Масса поджаренной лапши	—	100
Чеснок	2,6	2
Выход	—	177

[1] Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках конины определяются контрольными проработками

Мясо нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой — 5-7 г и обжаривают

Подсушенную лапшу, сначала отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, затем обжаривают Мясо соединяют с лапшой, посыпают солью, перцем черным молотым и жарят до готовности В конце жарки добавляют мелко нарезанный чеснок

Для лапши яйца, соль размешивают, добавляют просеянную муку и замешивают тесто, которое выдерживают 20-30 мин для набухания клейковины и придания эластичности

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2,5-3 мм, подсушивают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 2-3 мин и нарезают на полоски шириной 100 мм, затем нарезают тонкой соломкой

420. Шницеле «Мажабеле» (шницель «Лесная яблоня» — латвийское национальное блюдо)

Свинина тазобедренная часть	138	118
Для фарша		
Яблоки	43	30
Масло сливочное	10	10
Масса фарша	—	30
Яйца	1/7шт	6
Хлеб пшеничный	22	20
Масса полуфабриката	—	170
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса жареного шницеля	—	125
Орехи (арахис)	11	8
Яблоки	21	15
Масло сливочное	5	5
Масса обжаренных орехов с яблоками	—	20
Гарнир №№ 567, 568, 569, 572	—	150
Выход	—	295

Порционные куски мяса (1 на порцию) отбивают, солят, кладут на них фарш и свертывают в виде маленьких колбасок Изделия смачивают в льезоне, панируют в белом подсушенном хлебе, нарезанном мелкими кубиками, и жарят с обеих сторон до готовности

Для фарша яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, нарезают кубиками и обжаривают на сливочном масле

Отпускают шницель со сложным гарниром, сверху на изделие кладут обжаренные орехи с яблоками

	БРУТТО	НЕТТО
421. Дагланан гоюн эти (баранина, жаренная под прессом — туркменское национальное блюдо)		
Баранина (корейка)	158	113+12[1]
Жир животный топленый пищевой	7	7
Лук репчатый	19	16
Чеснок	5,1	4
Масса готовой баранины с овощами	—	81+12[1]
Гарнир №№ 536, 539-541, 544, 577, 579	—	150
Бурчлы хуруш (аджика)	—	50
или соус «Гаралы» № 674	—	50
Выход	—	293

[1] Масса реберной косточки

Корейку нарезают по 2 куска на порцию с реберной костью, отбивают, посыпают солью, перцем, маринуют с мелко нарезанными луком и чесноком в течение 1-1,5 ч и жарят под прессом до готовности

При отпуске на косточку надевают папилотку, гарнируют и поливают мясным соком Сбоку кладут бурчлы хуруш (аджику) или соус «Гаралы»

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
422. 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 полуфабрикатов	—	109	—	82	—	54

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый	10	10	8	8	6	6
Масса жареных мозгов	—	100	—	75	—	50
Лимон	14	13	11	10	—	—
Гарнир №№ 523, 537, 538, 539, 540, 545, 571	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый	8	8	5	5	4	4
Выход	—	271	—	240	—	204

Отварные мозги (рец № 396) 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 — каши рассыпчатые, картофель в молоке, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи припущенные с жиром, сложный гарнир

423. Почки жареные с помидорами или лимонным соком						
Почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные, или телячьи	202	182	151	136	101	91
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареных почек	—	100	—	75	—	50
Помидоры жареные № 563	—	80	—	65	—	—
или лимон	19	8[1]	17	7[1]	10	4[1]
Гарнир №№ 536, 538, 539, 540, 543, 544	—	150	—	150	—	150
Выход: с помидорами	—	330	—	290	—	—
с лимонным соком	—	258	—	232	—	204

[1] Масса лимонного сока

Почки зачищают от пленок 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, телячьи и свиные почки нарезают ломтиками, посыпают солью и перцем и жарят 3-6 мин При отпуске на почки кладут половинки обжаренных помидоров или поливают их лимонным соком (можно отпускать 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), крокеты картофельные, овощи отварные с жиром

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
424. Почки с грибами в соусе красном с вином						
Почки говяжьи	242	208	181	156	—	—
или бараньи, или свиные, или телячьи	202	182	151	136	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Шампиньоны свежие	66	50	57	43	—	—
или грибы белые свежие	62	47	53	40	—	—
Масса жареных почек	—	100	—	75	—	—
Масса вареных грибов	—	35	—	30	—	—
Гарнир №№ 536, 539-541, 544	—	150	—	150	—	—
Соус № 604	—	100	—	75	—	—
Выход	—	385	—	330	—	—

Обжаренные почки (рец № 423) заливают соусом красным с вином, добавляют вареные нарезанные ломтиками грибы белые или шампиньоны и доводят до кипения Гарнир подают отдельно

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром

425. Почки жареные в соусе						
Почки говяжьи	242	208	181	156	121	104
или почки бараньи, или свиные, или телячьи	202	182	151	136	101	91
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса готовых почек	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 523, 536, 538-540, 544	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 605, 621, 636	—	100	—	75	—	50

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход	—	350	—	300	—	250

Почки жареные в соусе приготавливают так же, как и почки с грибами в соусе красном с вином (рец № 424)

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром

Соусы — красный основной, луковый, томатный, сметанный

426. Почки фаршированные (бурятское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Почки бараньи	202	182
Кулинарный жир	25	25
Лук репчатый	24	20
Масса жареных почек	—	100
Масса пассерованного лука	—	10
Чеснок	6,4	5
Масса фаршированных почек	—	115
Лук зеленый	63	50
Выход	—	165

Почки, зачищенные от излишнего жира и пленок, промывают, разрезают не до конца на две половины, в виде раковины Затем их бланшируют, слегка отваривают для удаления специфического запаха, посыпают солью, перцем черным молотым и жарят на жире Подготовленный лук репчатый шинкуют и пассеруют.

Жареные почки фаршируют пассерованным луком репчатым и мелко рубленым чесноком

Отпускают в горячем виде с зеленым луком Можно отпускать с овощным гарниром по 75-100 г на порцию

427. Печень по-домашнему		
Печень говяжья	85	70
Шпик	52	50
Лук репчатый	24	10[1)]
Маргарин	5	5
Чеснок	13	10
Масса полуфабриката	—	140
Кулинарный жир	10	10
Масса готовой печени	—	100
Гарнир №№ 540, 541	—	100

	БРУТТО	НЕТТО
Выход	—	200

[1] Масса пассерованного лука

Подготовленную печень нарезают на тонкие пласты Лук мелко нарезают и пассеруют, чеснок измельчают

На поверхность печени кладут такого же размера тонкий пласт шпика, затем пассерованный лук репчатый, измельченный чеснок, посыпают солью, перцем, свертывают в виде рулета, обжаривают с жиром на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу

Отпускают печень с гарниром Гарниры — картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
428. Фикат, ымпэнат ку слэнинэ, ла грэтар (печень, шпигованная салом, на гратаре — молдавское национальное блюдо)				
Печень говяжья	167	139	125	104
Шпик	10,4	10	8,3	8
Масса полуфабриката	—	149	—	112
Шпик (на смазку гратаря)	3,1	3	2,1	2
Масса жареной шпигованной печени	—	100	—	75
Соус № 672	—	20	—	20
Гарнир №№ 587, 593, 595	—	150	—	150
Выход	—	270	—	245

Подготовленную печень шпигуют шпиком, нарезанным брусочками длиной 40-50 мм Нарезают ее по 1-2 куска на порцию, посыпают солью, перцем и жарят на решетке гратаря, смазанной шпиком

Печень отпускают со свежими, маринованными или солеными овощами Отдельно подают соус муждей

	БРУТТО	НЕТТО
429. Поджарка по-азербайджански		
Баранина (лопаточная, тазобедренная части)	333	238
Почки бараньи	101	91
Лук репчатый	50	42
Масло топленое	25	25
Масса жареного мяса	—	150
Масса жареных почек	—	50

	БРУТТО	НЕТТО
Масса пассерованного лука	—	21
Для лаваша		
Мука пшеничная	90	90
Вода	52	52
Соль	1	1
Масса теста	—	140
Масса готового лаваша	—	132
Помидоры свежие	99	84
Масса жареных помидоров	—	53
Кинза (зелень), укроп	20	15
Выход	—	420

Баранину нарезают по 3-4 кусочка на порцию Подготовленные бараньи почки очищают от пленок и разрезают на две половинки Мясо и почки посыпают перцем, солью и жарят до готовности Отдельно пассеруют репчатый лук

При отпуске лаваш свертывают кульком и порционируют в него готовую поджарку с луком, вокруг гарнируют жареными половинками помидор и посыпают мелко нарезанной зеленью

Для приготовления лаваша из муки, яиц, воды с добавлением соли замешивают крутое тесто, раскатывают круглую лепешку толщиной 2 мм и выпекают на сковороде без масла

430. Котлеты крестьянские с грибами

Свинина (корейка)	136	116+20[1)]
Для фарша		
Грибы сушеные	7,5	15[2)]
Лук репчатый	36	30
Жир животный топленый пищевой	6	6
Масса пассерованного лука	—	15
Масса фарша	—	30
Мука пшеничная	5	5
Яйца	1/5шт	8
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	—	162+20[1)]
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной котлеты	—	120+20[1)]
Гарнир №№ 536, 539-541, 544, 577, 583	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	295

[1] Масса реберной косточки
[2] Масса вареных грибов

Порционные куски мяса с косточкой отбивают, на середину кладут фарш и свертывают в виде колбасок Изделия панируют сначала в муке, смачивают в льезоне, затем панируют в сухарях и жарят в жире (фритюре), нагретом до температуры 180-190°С

Для фарша нашинкованный лук пассеруют до полуготовности, добавляют нашинкованные вареные грибы, соль, перец, хорошо перемешивают

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного или сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи отварные с жиром, сложные гарниры

	БРУТТО	НЕТТО
431. Язык в тесте жареный		
Язык говяжий	126	126
или язык свиной, или телячий	127	127
Морковь	4	3
Лук репчатый	4	3
Петрушка (корень)	3	2
Масса отварного языка	—	75
Мука пшеничная	30	30
Молоко или вода	30	30
Масло растительное	2	2
Яйца	3/4шт	30
Масса теста	—	90
Кулинарный жир	30	30
Выход	—	165

Языки варят с добавлением кореньев, репчатого лука, соли и специй После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу и нарезают ломтиками толщиной 10 мм

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой (20-30°С), размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 мин для набухания клейковины Перед жаркой в тесто вводят взбитые белки и размешивают Подготовленные языки с помощью поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре), нагретом до температуры 180-190°С

432. Легкие, жаренные с луком (бурятское национальное блюдо)		
Легкие	125	115
Лук репчатый	48	40
Мука пшеничная	3	3
Кулинарный жир	15	15

	БРУТТО	НЕТТО
Масса готовых легких	—	75
Масса пассерованного лука	—	20
Чеснок	13	10
Выход	—	105

Легкие обрабатывают, удаляют трахеи, промывают, отваривают в подсоленной воде до полуготовности Затем нарезают брусочками длиной 40-50мм, посыпают солью, перцем черным молотым, мукой и жарят на жире вместе с мелконашинкованным луком репчатым В конце жаренья посыпают толченым чесноком

Отпускают в горячем виде Можно отпускать с овощным гарниром 100 г на порцию

433. Рубцы, жаренные с макаронами (калмыцкое национальное блюдо)

Рубцы	192	182
Масса отварных рубцов	—	100
Маргарин	8	8
Масса жареных рубцов	—	90
Лук репчатый	48	40
Морковь	19	15
Перец сладкий	17	13
Маргарин	10	10
Макароны	25	25
Масса отварных макарон	—	70
Выход	—	200

Рубцы вымачивают 6-8 ч, несколько раз ошпаривая кипятком, зачищают и промывают Подготовленные рубцы заливают холодной водой и варят 4-5 ч За 30 мин до окончания варки кладут соль и специи Вареные рубцы нарезают соломкой и обжаривают с добавлением нарезанных полукольцами лука репчатого, перца сладкого и соломкой — моркови в течение 10-15 мин Затем добавляют предварительно сваренные в подсоленной воде макароны, перемешивают и обжаривают 5 мин

434. Шашлык из печени

Печень баранья	251	221
Жир-сырец бараний (курдючный)	60	60
Масса жареной печени	—	150
Масса жареного жира-сырца	—	45
Петрушка (зелень)	7	5

	БРУТТО	НЕТТО
Сумах	2	2
Выход	—	200

Подготовленную печень нарезают кубиками массой по 30-40 г, солят Бараний жир-сырец нарезают массой по 10 г и нанизывают на шомпол между кусками печени Во время жарки на мангале печень сбрызгивают подсоленной водой

При отпуске шашлык гарнируют мелко нарезанной зеленью петрушки и сумахом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
435. Вымя жареное						
Вымя говяжье	193	193	156	156	116	116
Масса вареного вымени	—	106	—	86	—	64
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7шт	6	1/10шт	4	1/13шт	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 вымени	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 523, 536, 538, 539, 540, 544, 552	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	4	4
Выход	—	283	—	255	—	229

Вымя варят с добавлением кореньев, согласно рец № 397, охлаждают, нарезают на порционные куски, панируют в муке, смачивают в льезоне, вновь панируют в сухарях и жарят на жире При отпуске вымя гарнируют и поливают жиром

Гарниры — каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с жиром, капуста тушеная

	БРУТТО	НЕТТО
436. Оладьи картофельные, фаршированные мясом		
Картофель	300	225
Мука пшеничная	10	10
Яйца	1/5шт	8

	БРУТТО	НЕТТО
Масса картофельная	—	238
Свинина (котлетное мясо)	94	80
Лук репчатый	10	8
Масса фарша	—	88
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса полуфабриката	—	325
Масса жареных оладий	—	260
Шпик	11	11
Масса жареного шпика	—	10
или сметана	30	30
Выход: со шпиком	—	270
со сметаной	—	290

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют муку, яйца, соль, тщательно перемешивают

На раскаленную чугунную сковороду или в емкость, смазанную жиром, выкладывают картофельную массу, кладут мясной фарш и накрывают картофельной массой Оладьи обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу

Для фарша мясо с луком измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец и перемешивают

Подают по 2 шт на порцию с жареным шпиком или сметаной

437. Блины картофельные с мясом и луком

Картофель	313	235
Мука пшеничная	8	8
Масса картофельная	—	240
Масло растительное	10	10
Масса жареных блинов	—	190
Свинина (корейка)	129	110
Масса жареного мяса	—	75
Лук репчатый	83	70
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса пассерованного лука	—	35
Масса пассерованного лука с мясом	—	110
Выход	—	300

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, тщательно перемешивают и немедленно выпекают блины Мясо, наре-

занное по 2 кусочка на порцию, слегка отбивают, солят, жарят до готовности, затем добавляют пассерованный репчатый лук и жарят еще 2-3 мин

Отпускают блины по 2 шт на порцию При отпуске жареное мясо с луком кладут на блины и свертывают к середине

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
438. Грудинка баранья или телячья, жаренная во фритюре						
Баранина (грудинка)	193	138	143	102	97	69
или телятина (грудинка)	209	138	155	102	105	69
Масса вареной грудинки без костей	—	88	—	65	—	44
Мука пшеничная	6	6	4	4	3	3
Яйца	1/7шт	6	1/10шт	4	1/13шт	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 грудинки	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 523, 527, 536, 538, 539-541, 544, 545	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 621	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый, или масло сливочное	8	8	5	5	4	4
Выход: с жиром	—	258	—	230	—	204
с соусом	—	350	—	300	—	250

Грудинку отваривают (с 260, 261), 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, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре При отпуске гарнируют, поливают жиром или отдельно подают соус

Гарниры — каши рассыпчатые, рис припущенный, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), картофель, жаренный во фритюре, овощи припущенные с жиром

Соусы — красный основной, томатный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
439. Бастурма (шашлык из маринованной говядины — грузинское национальное блюдо)						
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	323	238	216	159	—	—
Лук репчатый для маринования	30	25	24	20	—	—
Уксус 3%-ный	30	30	20	20	—	—
Масса жареного мяса	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	48	40	36	30	—	—
Петрушка (зелень)	9	7	5	4	—	—
Лимон	9	8	7	6	—	—
Острая ткемалевая подлива	50	50	40	40	—	—
Выход	—	255	—	180	—	—

Говядину нарезают кусочками массой 20-30 г, добавляют нашинкованный лук, соль, черный перец, уксус, лавровый лист и ставят на холод на 4 ч Затем мясо нанизывают на вертел и жарят над углями или в гриле

При отпуске бастурму оформляют нашинкованным луком, зеленью петрушки и лимоном. Острую ткемалевую подливу подают отдельно

	БРУТТО	НЕТТО
440. Шашлык «Тарки-Тау» (шашлык с лавашом, помидорами и зеленью — дагестанское национальное блюдо)		
Баранина (корейка, тазобедренная часть)	333	238
Лук репчатый	30	25
Уксус 3%-ный	15	15
Кулинарный жир	20	20
Масса жареного шашлыка	—	150
Лаваш.		
Мука пшеничная	80	80
в том числе мука на подпыл	5	5
Вода	35	35
Соль	1	1
Масса теста	—	115
Масса готового лаваша	—	100
Гарнир		
Лук репчатый	24	20

	БРУТТО	НЕТТО
Лук зеленый	25	20
Помидоры свежие	59	50
Петрушка (зелень) или укроп	14	10
Масса гарнира	—	100
Выход	—	350

Баранину нарезают кубиками по 30-40 г, посыпают солью, перцем черным молотым, сбрызгивают уксусом, добавляют сырой мелко нарезанный лук репчатый, перемешивают и ставят в холодное место для маринования на 3-4 ч

Подготовленное мясо жарят на раскаленной с жиром сковороде

Из просеянной муки, соли, воды замешивают крутое тесто Раскатывают его в пласт овальной формы толщиной 10 мм и выпекают на противне без жира — 5-7 мин

При отпуске готовый шашлык укладывают на тарелку, закрывают сверху лавашом и придают блюду форму пирамиды Гарнируют зеленым луком, луком репчатым, нарезанным кольцами, ломтиками помидоров и украшают веточками зелени

	БРУТТО	НЕТТО
441. Шашлык по-башкирски		
Говядина (толстый, тонкий края)	216	159
Лимон	24	10[1]
или уксус 3%-ный	10	10
Лук репчатый	24	20
Клецки		
Мука пшеничная	25	25
в том числе мука на подпыл	1	1
Яйца	1/3 шт	13
Соль	0,3	0,3
Масса теста	—	37
Маргарин или масло сливочное	4	4
Масса готовых клецек с жиром	—	45
Кулинарный жир	15	15
Масса жареного мяса	—	100
Гарнир № 561	—	25
Помидоры свежие	59	50
или консервированные	100	50
Соус № 621	—	30
Выход	—	250

[1] Масса сока

Мясо нарезают кубиками массой 30-40 г, посыпают солью, черным молотым перцем, сбрызгивают лимонным соком или уксусом, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, перемешивают и ставят в холодное место на 3-4 ч

Для приготовления клецек из просеянной муки, яиц и соли замешивают крутое пресное тесто и выдерживают его 30-40 мин Готовое тесто делят на кусочки массой 10-12 г, раскатывают их до толщины 5 мм, придают им прямоугольную форму, варят в подсоленной воде и заправляют маслом или маргарином

Подготовленное мясо надевают на шпажку вперемежку с клецками, жарят на жире и доводят до готовности в жарочном шкафу

Готовый шашлык подают с маринованным луком, помидорами Соус томатный подают отдельно

	БРУТТО	НЕТТО
442. Схкабоб аз гурда (шашлык из почек — таджикское национальное блюдо)		
Почки бараньи	202	182
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса жареных почек	—	100
Помидоры свежие	187	159
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса жареных помидоров	—	100
Лук зеленый	13	10
Уксус винный	5	5
Выход	—	210

Подготовленные почки нарезают на кусочки массой 20-25 г, посыпают солью, перцем, надевают на шпажки и жарят над раскаленными углями до готовности Готовый шашлык снимают со шпажек и укладывают на блюдо

Отпускают с жареными нарезанными половинками помидорами, посыпают мелко нарезанным зеленым луком, поливают уксусом

ТУШЕНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть 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 пряности (чаще всего кладут перец горошком и лавровый лист, иногда — гвоздику, кориандр, бадьян, майоран, тмин и др), а также ароматические коренья (пастернак, петрушку, сельдерей) и репчатый лук Пряности, зелень петрушки и сельдерея, связанную в пучок (букет), добавляют за 15-20 мин до окончания тушения

Иногда в процессе тушения мяса кладут пассерованное томатное пюре

Тушат мясо при слабом кипении под крышкой Бурное кипение вызывает потерю аромата и сильное выкипание Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса Его процеживают, соединяют с пассерованной без жира мукой, кипятят 25-30 мин, протирают в него разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения Если для тушения мяса используют готовый соус, в него добавляют 15-20% жидкости с учетом выкипания

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно

Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжаривают Если гарнир тушат вместе с мясом, блюдо получается более ароматным и сочным Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных керамических горшочках с плотно закрывающейся 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
443. Мясо духовое						
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125*	109	80*
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	222	159	175	125*	112	80*
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	147	125*	94	80*
Жир животный топленый пищевой	15	15	12	12	10	10
Картофель	133	100	193	145	213	160
Репа[1)]	33	25	20	15	—	—

[1)] Репу можно заменить брюквой или любыми сезонными овощами (перцем сладким, тыквой, кабачками)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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						
говядина	—	100	—	75	—	48
баранина	—	100	—	79	—	50
свинина	—	100	—	85	—	54
Масса соуса и овощей	—	250	—	250	—	250
Выход: говядина	—	350	—	325	—	298
баранина	—	350	—	329	—	300
свинина	—	350	—	335	—	304

Обжаренные порционные куски говядины (1-2 куска на порцию) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности Картофель, овощи, нарезанные дольками, обжаривают по отдельности (репу предварительно бланшируют) На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовляют соус, заливают им мясо, кладут морковь, петрушку, репу и репчатый лук обжаренные, а также пряности и ароматическую зелень После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей, а затем пряности и зелень удаляют При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом

	БРУТТО	НЕТТО
444. Оленина, тушенная в пиве		
Оленина[1] (тазобедренная часть)	170	125
Шпик	10,4	10
Морковь	12	10
Лук репчатый	14	12
Жир животный топленый пищевой	7	7
Соус № 603	—	100
Пиво	50	50
Масса готового шпигованного мяса	—	75
Масса соуса с овощами	—	125
Гарнир № 538, 532	—	100
Выход	—	300

[1] Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках определяются контрольными проработками

Крупные куски оленины шпигуют шпиком, морковью и обжаривают Обжаренные куски оленины тушат с добавлением лука репчатого и частью моркови, красного соуса и пива до готовности Готовую оленину нарезают по 1-2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения

Отпускают оленину с соусом, в котором она тушилась, с гарниром

Гарниры — картофель жареный (из сырого), пюре картофельное, макаронные изделия отварные

	БРУТТО	НЕТТО
445. Оленина шпигованная, маринованная по-якутски		
Оленина[1] (верхний и внутренний, наружный, боковой куски заднетазовой части)	154	108
Шпик	19	18
Масса полуфабриката	—	125
Жир свиной топленый пищевой	5	5
Масса тушеного шпигованного мяса	—	75
Гарнир № 532, 536, 539, 540, 552	—	100
Маринад	—	75
Соус № 603	—	25
Выход	—	275
Маринад		
Лук репчатый	500	420
Морковь	250	200
Сахар	20	20
Соль	20	20
Уксус 3%-ный	200	200
Перец черный молотый	10	10
Лавровый лист	20	20
Вино сухое	200	200
Выход	—	1000

[1] приведены Временные нормы отходов и потерь при механической и тепловой обработках, утвержденные Минторгом Якутской — Саха ССР

Крупные куски оленины шпигуют шпиком, нарезанным брусочками, заливают маринадом и выдерживают в течение 25-30 мин Затем вынимают, обжаривают с двух сторон и тушат с добавлением маринада и соуса красного (основного)

Для маринада подготовленные лук репчатый, морковь нарезают полукольцами и соломкой, добавляют сахар, соль, уксус, перец, лавровый лист, сухое вино и перемешивают

При отпуске шпигованную оленину нарезают на 1-2 куска на порцию, гарнируют, поливают соусом, в котором она тушилась

Гарниры — макароны отварные, картофель отварной, картофель жареный из вареного, картофель жареный из сырого, капуста тушеная

	БРУТТО	НЕТТО
446. Кабаскел (говядина, тушенная с капустой — адыгейское национальное блюдо)		
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	216	159
Зажарка		
Лук репчатый	48	40/20[1]
Маргарин или масло сливочное	50	50
Перец красный молотый	1	1
Масса готовой зажарки	—	65
Помидоры свежие	47	40
Чеснок	1	0,8
Соль	3,3	3,3
Перец стручковый сладкий	53	40
Кинза (зелень)	3	2
Перец стручковый горький	3	2
Капуста тушеная № 552	—	100
Масса тушеного мяса	—	100
Масса овощей и соуса	—	210
Выход	—	310

[1] В числителе указана масса лука репчатого нетто, в знаменателе — масса лука пассерованного

Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г, кладут в подготовленную зажарку, обжаривают, добавляют воду (60 г), мелко нарезанные помидоры, растертый с солью чеснок, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин Затем добавляют бланшированный мелко нарезанный перец сладкий, зелень кинзы, перец горький, капусту тушеную и тушат до готовности

Для зажарки лук репчатый нарезают мелкими кубиками, пассеруют на жире, затем добавляют перец красный молотый и перемешивают

Отпускают говядину вместе с соусом и овощами

	БРУТТО	НЕТТО
447. Мясо с медом (еврейское национальное блюдо)		
Говядина (верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159
Соус		
Лук репчатый	30	25
Чеснок	8	6
Жир животный топленый пищевой	10	10
Сахар	2	2
Вода	70	70
Мед	3	3
Масса тушеной говядины	—	100
Масса соуса	—	50
Гарнир № 544	—	100
Выход	—	250

Подготовленную говядину нарезают кусочками массой 30-40 г (по 3-4 кусочка на порцию) Для приготовления соуса лук репчатый и чеснок мелко нарезают и слегка пассеруют с жиром, добавляют сахар, перец черный молотый, соль, воду и варят 5-10 мин Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 1-1,5 ч За 3-5 мин до окончания тушения кладут мед

Отпускают мясо с соусом и гарниром

Гарниры — отварная белокочанная или брюссельская капуста

448. Жаренка (белорусское национальное блюдо)		
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107	79
Шпик	16	15
Масса тушеного мяса	—	50
Грибы белые свежие	41	31
или грибы сушеные	10	20[1)]
Картофель	253	190
Морковь	13	10
Лук репчатый	18	15
Мука пшеничная	3	3
Жир животный топленый пищевой	15	15
Томатное пюре	5	5
Сметана	15	15
Масса готовых грибов и овощей	—	250
Выход	—	300

[1)] Масса вареных грибов

Мясо нарезают по 2 куска на порцию, обжаривают на шпике Картофель, нарезанный кубиками, обжаривают до полуготовности Морковь, нарезанную соломкой, шинкованный лук, муку, томатное пюре пассеруют, белые свежие или вареные сушеные грибы нарезают ломтиками или дольками и обжаривают

Подготовленные продукты заливают грибным отваром или бульоном и тушат до готовности В конце тушения добавляют сметану

	БРУТТО	НЕТТО
449. Куырдак (поджарка из субпродуктов — казахское национальное блюдо)		
Сердце	49	42
Масса готового сердца	—	25
Легкие	134	123
Масса готовых легких	—	80
Печень баранья	92	81
Масса готовой печени	—	55
Жир-сырец курдючный	52	52
Масса готового жира	—	45
Масса тушеных субпродуктов с жиром	—	205
или баранины (корейка, тазобедренная часть)	34	24
Сало растительное	22	22
Масса готовой баранины	—	15
Масса тушеных субпродуктов с бараниной	—	175
Лук репчатый	36	30
Перец черный молотый	0,1	0,1
Масса соуса с луком	—	75
Выход: с жиром	—	280
с бараниной	—	250

Курдючный жир нарезают мелкими кусочками, обжаривают до вытапливания жира, добавляют нарезанные кубиками размером 15-20 мм сердце, легкие и обжаривают Через 15 мин кладут печень, нарезанную кубиками, шинкованный репчатый лук, соль Перец, обжаривают, затем добавляют бульон (100 г на порцию) и тушат до готовности

При использовании баранины мясо нарезают мелкими кубиками массой 10-15 г, жарят на растительном сале, затем кладут сердце, легкие и далее, как изложено выше

	БРУТТО	НЕТТО
450. Шартанчики по-чувашски (зразы, фаршированные печенью и рисом)		
Свинина (корейка)	147	125
Фарш		
Печень говяжья	45	37
Лук репчатый	24	20
Шпик	11	11
Масса пассерованного лука	—	10
Крупа рисовая	9	9
Масса отварного риса	—	25
Масса фарша	—	65
Яйца	1/8 шт	5
Мука пшеничная	5	5
Масса полуфабриката	—	200
Кулинарный жир	15	15
Масса готового изделия	—	150
Соус № 605	—	100
Выход	—	250

Свинину нарезают по два куска на порцию, отбивают, на середину кладут фарш, завертывают его и придают изделию круглую форму Сформованные изделия посыпают солью, перцем черным молотым, смачивают в льезоне, панируют в просеянной муке, обжаривают с двух сторон, заливают соусом луковым и тушат до готовности

Для фарша обработанную печень промывают, нарезают мелкими кусочками по 5-10 г, подготовленные шпик и лук репчатый мелко нарезают На вытопленном шпике обжаривают печень, лук репчатый, соединяют с отварным рисом, добавляют соль, перец черный молотый и перемешивают

Отпускают по 2 шт на порцию вместе с соусом луковым

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
451. Говядина, тушенная с черносливом						
Говядина (боковой и наружный 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
Чернослив	50	50	30	30	20	20
Масса тушеного мяса	—	100	—	75	—	48

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса соуса с луком и черносливом	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 532, 536, 538, 539, 540, 544, 545, 564	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	325	—	273

Мясо, нарезанное по 1-2 куска на порцию, посыпают 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 горошком и лавровый лист При отпуске мясо гарнируют и поливают 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

452. Чанахи (грузинское национальное блюдо)

Баранина (грудинка)	333	238+12[1]	222	159+12[1]	—	—
Масса тушеного мяса	—	150+12[1]	—	100+12[1]	—	—
Картофель	137	103	96	72	—	—
Баклажаны	105	100	79	75	—	—
Жир-сырец (курдючный)	20	20	15	15	—	—
Перец стручковый зеленый	1,1	1	0,7	0,65	—	—
Петрушка (зелень), укроп	16	12	11	8	—	—
Томатное пюре	15	15	10	10	—	—
Лук репчатый	18	15	14	12	—	—
Помидоры свежие	59	50	47	40	—	—
Чеснок	4,4	3,4	3	2,3	—	—
Масса тушеных овощей	—	300	—	200	—	—
Выход	—	462	—	312	—	—

[1] Масса реберной косточки

В порционный глиняный горшок кладут нарезанный кубиками картофель, сверху укладывают 2-3 куска баранины (грудинка с косточкой), баклажаны, фаршированные мелко нарезанным курдючным жиром, частью зелени, перцем, заливают бульоном или водой (150 и 100 г на порцию по I и II колонкам соответственно), добавляют томатное пюре, рубленый лук, чеснок, соль,

остальную зелень и ставят в жарочный шкаф, периодически поливая бульоном За 10 мин до готовности сверху кладут свежие помидоры Подают в той же посуде

	БРУТТО	НЕТТО
453. Карне ынжбушитэ ку гутуй (мясо, тушенное с айвой — молдавское национальное блюдо)		
Говядина (тазобедренная часть)	216	159
Сало топленое	13	13
Лук репчатый	30	25
Морковь	19	15
Сметана	40	40
Айва	148	130
Масло сливочное	5	5
Масса тушеного мяса с соусом	—	150
Масса тушеного мяса	—	100
Масса запеченной айвы	—	100
Выход	—	250

Мясо, нарезанное по два кусочка на порцию, посыпают солью, перцем, обжаривают на сале, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, морковь, нарезанную ломтиками, и продолжают жарку Затем кладут в посуду с толстым дном, добавляют бульон или воду (40 г на порцию), сметану и тушат до готовности. Айву, с удаленной семенной коробочкой и нарезанную дольками, укладывают на противень, смоченный водой, сбрызгивают маслом сливочным и запекают.

Подают мясо тушеное с соусом и айвой и посыпают мелко нарезанной зеленью

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
454. Паприкаш ку мэмэлигуцэ (мясо, тушенное с мамалыгой — молдавское национальное блюдо)				
Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудинка, покромка)	216	159	162	119
Лук репчатый	60	50	48	40
Перец красный молотый	0,1	0,1	0,1	0,1
Помидоры свежие	59	50	47	40
или томатное пюре	27	27	22	22
Жир животный топленый пищевой	20	20	15	15
Перец горький стручковый	13	10	9	7
Вино белое сухое	20	20	15	15
Перец черный молотый	0,1	0,1	0,1	0,1

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Чеснок	5,1	4	3,8	3
Петрушка (зелень)	7	5	7	5
Масса тушеного мяса	—	100	—	75
Масса соуса	—	130	—	100
Гарнир №№ 527, 529, 544, 872	—	150	—	150
Выход	—	380	—	325

Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают на раскаленном жире, затем добавляют мясо, нарезанное кубиками массой 20-30 г, и обжаривают его в течение 10-15 мин За 1-2 мин до конца жарки добавляют красный молотый перец Массу перекладывают в посуду с толстым дном, добавляют воду (40-50 г на порцию) и тушат в закрытой крышкой посуде при слабом кипении около 1 ч За 20-30 мин до окончания тушения вводят протертые свежие помидоры или предварительно спассерованное томатное пюре и мелко нарезанный перец горький стручковый

В конце тушения добавляют вино, соль, специи, толченый чеснок, 1/2 нормы мелко нарезанной зелени

При отпуске посыпают оставшейся мелко нарезанной зеленью

На гарнир, кроме мамалыги, можно подавать рис припущенный, фасоль отварную, овощи отварные

455. Бехили жаркоп (жаркое с айвой — узбекское национальное блюдо)	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаточная часть, грудинка, шейная часть)	200	143
или говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	216	159
Масса тушеного мяса	—	100
Лук репчатый	30	25
Картофель	197	148
Помидоры свежие	33	28
Масло растительное	13	13
Айва	57	60
Масса готовых овощей и айвы с бульоном	—	250
Выход	—	350

Мясо нарезают кусочками массой 25-30 г и обжаривают на растительном масле Затем добавляют нарезанный полукольцами репчатый лук, наре-

занный дольками картофель, мелко нарезанные свежие помидоры и продолжают обжаривание еще 5-10 мин Мясо и овощи заливают бульоном (150 г на порцию), закладывают подготовленную айву, с удаленной семенной коробочкой и нарезанную дольками, и тушат в течение 40-45 мин

При отпуске блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью

	БРУТТО	НЕТТО
456. Солянка по-грузински		
Говядина (спинная и поясничная части, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159
Маргарин столовый	20	20
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	35	35
Мука пшеничная	6	6
Чеснок	3,8	3
Огурцы соленые	67	40
Уксус 3%-ный	5	5
Бульон	80	80
Масса готового мяса	—	100
Масса соуса и овощей	—	144
Петрушка, кинза (кориандр) — зелень	8	6
Выход	—	250

Говядину нарезают мелкими кусочками и обжаривают вместе с луком Затем добавляют томатное пюре, пассерованную с жиром муку, толченый чеснок, очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, нарезанные ромбиками, соль, перец, уксус, бульон и тушат до готовности При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
457. Курземес строгановс (свинина по-строгановски — латвийское национальное блюдо)				
Свинина (корейка, тазобедренная часть)	173	147	87	74
Шпик	26	25	14	13
Лук репчатый	30	25	18	15
Огурцы соленые	33	30	22	20
или огурцы маринованные	55	30	36	20
Бульон № 615 или вода	25	25	30	30
Мука пшеничная	5	5	3	3
Сметана	30	30	15	15
Масса жареной свинины	—	100	—	50

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса соуса с овощами	—	100	—	75
Гарнир № 536	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	3	3
Выход	—	355	—	278

Свинину слегка отбивают, нарезают брусочками длиной 30-40 мм и массой 5-7 г, жарят со шпиком, нарезанным кубиками, и репчатым луком, нарезанным полукольцами. В конце жарки добавляют мелко нарезанные соленые или маринованные огурцы, пассерованную без жира муку, бульон или воду, сметану, соль, перец, перемешивают и доводят до готовности.

Отпускают мясо с соусом, в котором оно тушилось, сбоку укладывают гарнир, сверху поливают сливочным маслом или маргарином.

Гарнир — картофель отварной.

	БРУТТО	НЕТТО
458. Баранина с овощами и перловой крупой (эстонское национальное блюдо)		
Баранина (лопаточная часть, грудинка)	150	107
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса тушеного мяса	—	75
Брюква	167	130
Лук репчатый	24	20
Крупа перловая	24	24
Выход	—	275

Мясо нарезают кубиками размером 25×25 мм, обжаривают с жиром, заливают водой (160 г на порцию) и тушат. За 30-40 мин до окончания тушения добавляют нарезанные кубиками брюкву, лук репчатый, подготовленную крупу, соль, перец и тушат до готовности.

Подают баранину с овощами и перловой кашей.

459. Крученики волынские		
Говядина (боковой, наружный куски тазобедренной части)	170	125
Для фарша		
Капуста белокочанная свежая	63	50
Лук репчатый	10	8
Маргарин столовый	4	4
Петрушка (зелень)	0,5	0,4

	БРУТТО	НЕТТО
Масса фарша	—	40
Мука пшеничная	5	5
Масса полуфабриката	—	167
Жир животный топленый пищевой	5	5
Шпик	26	25
Масса готовых кручеников с мясным соком и шпиком	—	140
Масса готовых кручеников	—	115
Выход	—	140

Порционные куски мяса (по 2 кусочка на порцию) отбивают, посыпают солью, перцем, кладут на них жареную капусту, свертывают, перевязывают ниткой, панируют в муке и обжаривают Обжаренные крученики кладут в емкость, сверху укладывают тонкие ломтики шпика, добавляют воду (60 г на порцию) и тушат в течение 30-35 мин Готовые крученики вынимают, освобождают от ниток и перед подачей прогревают в мясном соке в течение 3-5 мин

Для фарша подготовленную белокочанную капусту шинкуют, кладут слоем не более 30 мм на противень с растопленным жиром и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°С Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают

Отпускают крученик с ломтиками шпика и мясным соком, полученным при тушении

460. Крученики, фаршированные гречневой кашей и грибами

Говядина (боковой, наружный куски тазобедренной части)	170	125
Для фарша		
Крупа гречневая	11	23[1)]
Грибы белые сушеные	4	8[2)]
Лук репчатый	10	8
Жир животный топленый пищевой	3	3
Масса пассерованного лука	—	4
Яйца 1/5 шт	8	
Масса фарша	—	42
Масса полуфабриката	—	167
Жир животный топленый пищевой	7	7
Масса готовых кручеников	—	125
Для соуса		
Морковь	15	12
Петрушка (корень)	8	6
Лук репчатый	10	8
Мука пшеничная	3	3

	БРУТТО	НЕТТО
Жир животный топленый пищевой	3	3
Сметана	25	25
Масса соуса	—	75
Выход	—	200

[1] Масса рассыпчатой каши
[2] Масса вареных грибов

Крученики (полуфабрикат) готовят, как указано в рец № 459, но не панируют в муке. Затем обжаренные крученики заливают грибным отваром (50 г на порцию) и тушат, добавив мелко нарезанные коренья и репчатый лук

На бульоне, полученном при тушении, готовят соус, протирая овощи и добавляя пассерованную с жиром муку, сметану

Для фарша сушеные грибы варят и мелко нарезают Гречневую рассыпчатую кашу смешивают с подготовленными грибами и пассерованным репчатым луком, добавляют сваренные вкрутую рубленные яйца, соль, перец и перемешивают

Отпускают крученики по 2 шт на порцию с соусом

461. Мясные рулетики, фаршированные яблоками и черносливом

Свинина мясная (лопаточная и шейная части)	174	148
Фарш		
Яблоки	30	26
Чернослив	16	12
Масса фарша	—	36
Масса полуфабриката	—	184
Жир животный топленый пищевой	10	10
Масса тушеных рулетиков	—	110
Гарнир № 523	—	100
Выход	—	210

На тонко отбитые порционные куски свинины (2 куска на порцию) кладут фарш и свертывают в виде рулетиков Их посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют воду и тушат около 1 ч

Для фарша яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания Затем из чернослива удаляют косточку, мелко нарезают и смешивают с нарезанными яблоками

Отпускают рулетики (2 шт на порцию) с рассыпчатой кашей

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
462. Сермэлуце ку карне де пасэре (голубцы с мясом птицы)				
Виноградные листья	64	60	53	50
или капуста белокачанная свежая	200	160	100	80
Куры	154	74[1]	77	37[1]
Крупа рисовая	15	15	8	8
Морковь	25	20	13	10
Петрушка (корень)	27	20	13	10
Лук репчатый	25	21	12	10
Томатное пюре	14	14	13	13
или помидоры свежие	31	26	28	24
Маргарин столовый	20	20	15	15
Петрушка (зелень) или укроп	9	7	9	7
Масса полуфабриката с виноградными листьями	—	220	—	120
Масса полуфабриката с капустой	—	320	—	150
Бульон куриный	50	50	50	50
Квас хлебный № 779	50	50	50	50
Масса бульона и кваса	—	60	—	60
Масса тушеных голубцов с виноградными листьями	—	170	—	95
Масса тушеных голубцов с капустой	—	270	—	125
Сметана	20	20	15	15
Выход: с виноградными листьями	—	250	—	170
с капустой	—	350	—	200

[1] Мякоть с кожей

Мякоть птицы с кожей измельчают на мясорубке, соединяют с предварительно перебранным и промытым рисом, пассерованными кореньями и томатным пюре или помидорами, мелко нарезанной зеленью, солью

Готовый фарш кладут на бланшированные виноградные листья или сваренные до полуготовности капустные листья, придавая изделию конусообразную форму Изделия укладывают в емкость, заливают куриным бульоном, квасом, накрывают крышкой и тушат в течение 1-1,5 ч

Отпускают голубцы по 8-10 шт на порцию с жидкостью, в которой они тушились, и поливают сметаной

	БРУТТО	НЕТТО
463. Капуста, тушенная с мясным фаршем (эстонское национальное блюдо)		
Капуста белокочанная свежая	281	225

	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	19	16
Маргарин столовый	10	10
или жир животный топленый пищевой	8	8
Масса пассерованного лука	—	8
Говядина (котлетное мясо)	109	80
Масса тушеного фарша	—	67
Масса тушеной капусты с соусом	—	215
Мука пшеничная	5	5
Выход	—	280

Свежую капусту нарезают шашками, кладут в посуду, добавляют воду (30% от массы сырой капусты) и тушат с пассерованным луком до готовности Из котлетного мяса готовят фарш, обжаривают его при постоянном помешивании, добавляют соль и специи, соединяют с тушеной капустой, приготовленным соусом и тушат до готовности

Для соуса муку, подсушенную без изменения цвета, соединяют с разделенным и процеженным мясным соком, образовавшимся после обжаривания фарша, и варят до готовности

464. Дулма (голубцы тушеные)

Капуста белокочанная свежая	175	141/130[1]
Говядина (котлетное мясо)	54	40
Свинина (котлетное мясо)	47	40
Крупа рисовая	15	42[2]
Лук репчатый	18	15
Жир свиной топленый	10	10
Масса фарша	—	145
Масса полуфабриката	—	275
Морковь	38	30
Пастернак корневой свежий	40	30
Лук репчатый	36	30
Томатное пюре	15	15
Маргарин	20	20
Масса пассерованных овощей с томатным пюре	—	70
Бульон № 153	—	100
Масса готовых голубцов	—	250
Масса пассерованных овощей с томатным пюре и бульоном	—	130
Петрушка (зелень)	7	5
Выход	—	385

[1] В числителе указана масса капусты нетто, в знаменателе — масса вареной до полуготовности капусты
[2] Масса рассыпчатого риса

С вареных до полуготовности кочанов (с удаленной кочерыгой) капусты снимают листья, разравнивают, слегка отбивают

На листья капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделиям цилиндрическую форму

Для фарша говядину и свинину нарезают мелкими кубиками, добавляют рассыпчатый рис, мелко нарезанный лук репчатый, жир свиной, соль, перец черный молотый и перемешивают

Подготовленные морковь, пастернак и лук репчатый мелко нарезают, пассеруют, добавив за 10-15 мин до окончания пассерования томатное пюре

Голубцы и пассерованные овощи укладывают в сотейник слоями, заливают бульоном, добавляют перец горошком, накрывают крышкой и тушат 1-1 5 ч до готовности

При отпуске на голубцы (2 шт на порцию)кладут пассерованные овощи с томатным пюре и бульоном, в котором они тушились, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки

	БРУТТО	НЕТТО
465. Ярпах долмасы (голубцы с виноградными листьями — азербайджанское национальное блюдо)		
Листья виноградные свежие	45	47
или квашеные	100	70
Для фарша		
Баранина (тазобедренная, лопаточная части)	164	117
Жир-сырец бараний (курдючный)	25	25
Лук репчатый	20	17
Кинза (зелень) или мята	24	18
Крупа рисовая	30	30
Масса фарша	—	202
Масса полуфабриката	—	240
Масса готовых долма	—	225
Корица	0,2	0,2
Выход	—	225

Виноградные листья перебирают, срезают стебли, ошпаривают Свежие бланшируют, квашеные припускают в течение 20-25 мин В каждый лист завертывают фарш, укладывают в посуду, заливают водой, чтобы изделия были полностью покрыты и тушат 50-60 мин

Для фарша баранину с курдючным жиром и репчатым луком измельчают на мясорубке, добавляют мелко нарезанную зелень, соль, черный молотый перец, перебранный и промытый рис и перемешивают

Отпускают по 6-8 шт , на порцию, поливают соусом, в котором тушилась долма, посыпают корицей Отдельно подают гатыг (50 г) с растертым чесноком (3 г)

	БРУТТО	НЕТТО
466. Бибяр долмасы (перец фаршированный — азербайджанское национальное блюдо)		
Перец сладкий	213	160
Для фарша		
Баранина (котлетное мясо)	164	117
Жир-сырец бараний (курдючный)	20	20
Лук репчатый	21	18
Крупа рисовая	15	42[1]
Масса фарша	—	195
Масса полуфабриката	—	355
Масло топленое	20	20
Выход	—	300

[1] Масса рассыпчатого риса

Перец моют, удаляют сердцевину с частью мякоти, бланшируют, наполняют фаршем, обжаривают, укладывают в сотейник и тушат 15-20 мин с небольшим количеством жидкости

Для фарша баранину с курдючным жиром и репчатым луком измельчают на мясорубке, посыпают солью и черным молотым перцем, соединяют с рассыпчатым рисом

Отпускают по 2-3 шт. на порцию При отпуске поливают образовавшимся бульоном, маслом

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
467. Плов парча дошамя (плов с бараниной и фруктами — азербайджанское национальное блюдо)						
Баранина (грудинка)	222	159	166	119	—	—
Жир животный топленый пищевой	20	20	15	15	—	—
Лук репчатый	20	17	17	14	—	—
Кишмиш	30	30	30	30	—	—
Абрикосы сушеные	25	25	20	20	—	—
Каштаны	47	35	40	30	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Тмин	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Корица	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Перец	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Соль	4	4	4	4	—	—
Масса тушеной баранины	—	100/200[1)]	—	75/165[1)]	—	—
Крупа рисовая	100	100	100	100	—	—
Жир животный топленый пищевой или маргарин столовый	30	30	25	25	—	—
Масса вареного риса с жиром	—	310	—	305	—	—
Выход	—	510	—	470	—	—

[1)] В числителе — масса тушеной баранины, в знаменателе — масса тушеной баранины с луком, фруктами, каштанами и специями

Баранину нарезают по одному куску на порцию, солят, перчат и обжаривают, затем тушат в небольшом количестве бульона с добавлением пассерованного репчатого лука, тмина, фруктов, очищенных вареных каштанов и специй до полной готовности

Из рисовой крупы приготавливают рассыпчатую кашу и заправляют ее жиром

При отпуске на рис, уложенный горкой, кладут готовую баранину, припущенные фрукты, вареные каштаны и посыпают корицей

468. Лагман (узбекское национальное блюдо)

Говядина (лопаточная часть, грудинка)	162	119	107	79	—	—
или баранина (лопаточная часть, грудинка)	150	107	99	71	—	—
Масса готового мяса	—	75	—	50	—	—
Мука пшеничная	150	150	150	150	—	—
Вода для замеса теста	60	60	60	60	—	—
Масса теста	—	205	—	205	—	—
Масса готовой лапши	—	270	—	270	—	—
Масло растительное для смазки лапши	3	3	3	3	—	—
Масло растительное	25	25	25	25	—	—
Картофель	51	38	51	38	—	—
Лук репчатый	18	15	18	15	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Чеснок	5	4	5	4	—	—
Перец сладкий[1)]	33	25	33	25	—	—
Морковь	38	30	38	30	—	—
Редька	21	15	21	15	—	—
Томатное пюре	20	20	20	20	—	—
или помидоры свежие	71	60	71	60	—	—
Вода	150	150	150	150	—	—
Укроп, петрушка (зелень)	7	5	7	5	—	—
Выход	—	600	—	580	—	—

[1)] Перец сладкий можно заменить таким же количеством лука репчатого

Замешивают крутое пресное тесто и оставляют на 1,5-2 ч Подготовленное тесто нарезают небольшими кусками и пропускают его через лагманную машину Полученный лагман (длинную лапшу) отваривают в кипящей подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, промывают и смазывают растительным маслом

Затем готовят мясо с овощами Репчатый лук и перец сладкий нарезают полукольцами, свежие помидоры — дольками, морковь, редьку, картофель — мелкими кубиками

Мясо, нарезанное мелкими кусочками, обжаривают на жире с репчатым луком, добавляют свежие помидоры или томатное пюре Через 5-10 мин кладут морковь, редьку, сладкий перец, измельченный чеснок и продолжают обжаривание еще 8-10 мин Затем добавляют воду и кладут картофель, специи и тушат до готовности

Перед отпуском готовую лапшу разогревают в кипящей воде, укладывают в глубокую тарелку, сверху — мясо с овощами, посыпают зеленью

469. Плов по-узбекски

Баранина (лопаточная часть, грудинка)	166	119	110	79	—	—
или говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	170	125	113	83	—	—
Масса готового мяса	—	75	—	50	—	—
Крупа рисовая	160	160	100	100	—	—
Морковь	163	130	100	80	—	—
Лук репчатый	60	50	30	25	—	—
Масло растительное	60	60	30	30	—	—
Выход	—	530	—	350	—	—

Перебранный и промытый рис замачивают на 1,5-2 ч в подсоленной воде

Мясо, нарезанное на куски массой 1-1,5 кг, обжаривают на растительном масле, нагретом до температуры 160-170°С, до образования поджаристой корочки, затем кладут нарезанный полукольцами обжаренный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, добавляют соль, воду (соотношение воды и риса 1 1), специи и тушат 15-20 мин Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают рис и варят до полного поглощения жидкости, затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 мин

При отпуске на рис и овощи кладут мясо, нарезанное мелкими кусочками

К плову можно подать редьку, нарезанную соломкой

	БРУТТО	НЕТТО
470. Плов лобия-чилов (плов с мясом и фасолью — азербайджанское национальное блюдо)		
Баранина (грудинка)	200	143
Лук репчатый	24	20
Масло топленое	35	35
Масса пассерованного лука	—	10
Шафран	0,1	0,1
Масса тушеного мяса	—	100
Крупа рисовая	55	154[1)]
Фасоль овощная (лопатка) свежая	56	50/42)
Виноград сушеный (кишмиш)	41	40
Масло сливочное	15	15
Корица	0,2	0,2
Выход	—	350

[1)] Масса рассыпчатого риса

[2)] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса отварной фасоли

Баранину нарезают кусочками массой 30-35 г, обжаривают, добавляют пассерованный репчатый лук, немного бульона, часть настоя шафрана, специи и тушат до готовности Отдельно отваривают рис до полуготовности, фасоль — до готовности

На дно посуды кладут масло, 1/10 часть сваренного до полуготовности риса (для образования рисовой корочки — казмага), а остальной рис укладывают слоями с фасолью Под закрытой крышкой на медленном огне доводят плов до готовности Отдельно в масле (10 г) тушат кишмиш

При отпуске на тарелку кладут горкой рис с фасолью, часть риса окрашивают оставшимся настоем шафрана, а сбоку помещают готовое мясо с соусом, кишмиш и кусочки казмага Поливают маслом и посыпают корицей

	БРУТТО	НЕТТО
471. Плов фисинджан (плов с мясом или птицей с орехами — азербайджанское национальное блюдо)		
Баранина (лопаточная часть, грудинка)	200	143
или куры	222	145
Масса тушеного мяса или кур	—	100
Лук репчатый	19	16
Масло топленое	50	50
Масса пассерованного лука	—	8
Орехи грецкие	111	50
Сок гранатовый	25	25
или наршараб	15	15
Корица	0,2	0,2
Масса готового фисинджана	—	170
Крупа рисовая	100	280[1]
Шафран	0,05	0,05
Выход	—	450

[1] Масса рассыпчатого риса

Баранину нарезают (кур разрубают) по 3-4 куска на порцию, посыпают солью, перцем и обжаривают После этого добавляют пассерованный лук, толченые орехи, гранатовый сок или наршараб, корицу, немного бульона и тушат до готовности

Отдельно из риса готовят плов

При отпуске на тарелку горкой кладут горячий плов, часть которого окрашена настоем шафрана, сбоку — фисинджан (мясо или куры, тушеные с луком, орехами и соусом) или подают его отдельно

Для приготовления плова рис промывают, оставляют в соленой воде (соотношение воды и соли 10 1) на 3-4 ч, процеживают, заливают холодной водой (соотношение риса и воды 1 3)

Подготовленную рисовую крупу варят до полуготовности и откидывают На дно посуды кладут часть масла, сваренный до полуготовности рис и на медленном огне под закрытой крышкой доводят плов до готовности Часть готового плова окрашивают настоем шафрана

Настой шафрана готовят из расчета 1 г шафрана на 120 г кипятка

472. Ачаров плав (плов из пшеничной крупы — азербайджанское национальное блюдо)		
Крупа пшеничная	80	80
Масса рассыпчатой пшеничной каши	—	200
Лук репчатый	60	50

	БРУТТО	НЕТТО
Масло топленое	15	15
Масса пассерованного лука	—	25
Масло сливочное	10	10
Выход	—	235

Подготовленную пшеничную крупу замачивают в воде в течение 20-30 мин и варят в кипящей подсоленной воде до готовности

При отпуске на плов кладут мелко нарезанный пассерованный репчатый лук и поливают сливочным маслом

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА

Из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленые изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты и др) и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели и др)

Для изготовления рубленых изделий как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти говядина — мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши, а также покромка от туш II категории, баранина, козлятина, телятина — мякоть шейной части и обрезки, свинина — обрезки Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой 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 нарезанное на куски котлетное мясо соединяют с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формуют полуфабрикаты

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда 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 холодильник для охлаждения до +6°С

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160°С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С (5-7 мин) Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы — не ниже 90°С Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе

При отпуске натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из котлетной массы — жиром или соусом На гарнир отпускают картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, макаронные изделия отварные, каши рассыпчатые и др

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
473. Котлеты, 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 котлет, биточков, шницелей	—	100	—	75	—	50
Гарнир №№ 523, 529, 532, 536, 538-540, 544, 552, 572	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 605, 606, 607, 636-638	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5	5	5
Выход: с соусом	—	300	—	275	—	250
с жиром	—	258	—	230	—	205

Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели)

Котлеты, биточки и шницели можно приготовлять с добавлением репчатого лука (10, 8 и 5 г нетто) и чеснока (1,0, 0,8, 0,5 г нетто) по I, II и III колонкам соответственно Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды

При отпуске изделий их гарнируют и поливают жиром или соусом

Котлеты, биточки отпускают по 2 или 1 шт , шницели — по 1 шт на порцию

Гарниры — каши рассыпчатые, 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
474. Котлеты, биточки, (особые)						
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	—	—
Сухари	15	15	10	10	—	—
Масса полуфабриката	—	185	—	123	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	5	5	—	—
Масса готовых котлет, биточков	—	150	—	100	—	—
Гарнир №№ 523, 529, 532, 536, 538-540, 544, 552, 572	—	100	—	150	—	—
Соус №№ 603, 605, 606, 607, 636-638	—	50	—	50	—	—
или маргарин столовый или масло сливочное	10	10	8	8	—	—
Выход: с соусом	—	300	—	300	—	—
с жиром	—	260	—	258	—	—

Приготовляют так же, как котлеты, биточки (рец № 473) При отпуске поливают соусом или жиром Гарниры и соусы те же, что и в предыдущей рецептуре

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
475. 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
Сухари	—	—	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 №№ 523, 529, 532, 536, 538-540, 544, 552, 572	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 603, 605, 606, 607, 636-638	—	—	—	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

476. Котлеты домашние*						
Говядина (котлетное мясо)	—	—	49	36	24	18
Свинина (котлетное мясо)	—	—	24,3	20,7	12,15	10,35
Жир-сырец говяжий, свиной	—	—	2	2	1	1
Лук репчатый	—	—	2,4	2,0	1,2	1,0
Сухари	—	—	4	4	2	2
Яйца	—	—	1/40шт	1	1/80шт	0,5
Хлеб	—	—	13	13	6,5	6,5

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 пищевой	—	—	5	5	2	2
Масса готового изделия	—	—	—	81	—	41
Гарнир №№ 523, 529, 532, 536, 538-540, 544, 552, 572	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 603, 605-607, 636-638	—	—	—	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 280) и отпускают так же, как котлеты, биточки, шницели (рец № 473)

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
477. Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)				
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
Сухари	10	10	5	5
Масса полуфабриката (биточки)	—	123	—	62
Жир животный топленый пищевой	6	6	3	3
Масса жареных биточков	—	100	—	50
Гарнир № 528	—	140	—	140
Соус № 636	—	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 жареные до полуготовности биточки, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
478. 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 пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	—	100	—	70	—	53
Гарнир №№ 523, 532, 536, 539-541, 544-547, 564	—	150	—	150	—	150
Выход	—	250	—	220	—	203

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5×5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт на порцию и жарят При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении

Гарниры — каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
479. Биточки по-белорусски				
Говядина (котлетное мясо)	139	102	105	77
Лук репчатый	15	13	12	10
Яйца	1/4шт	10	1/5шт	8
Молоко или вода	18	18	12	12
Масса полуфабриката	—	143	—	107
Жир животный топленый пищевой	6	6	5	5
Масса жареных биточков	—	100	—	75
Гарнир №№ 536, 539-541, 569	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	8	8	5	5
Выход	—	258	—	230

В измельченное мясо добавляют мелко нарезанный репчатый лук, мелко рубленные вареные яйца, соль, специи, молоко или воду, вымешивают, разделывают в виде биточков (по 2 шт на порцию) и жарят При отпуске биточки поливают жиром

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный (из вареного или сырого), картофель, жаренный во фритюре, сложные гарниры

	БРУТТО	НЕТТО
480. Клецки с мясом		
Говядина (котлетное мясо)	101	74
или свинина (котлетное мясо)	87	74
Лук репчатый	5	4
Вода	7	7
Масса фарша	—	85
Картофель	327	245/162[1]
Мука пшеничная	15	15
Масса полуфабриката	—	260
Маргарин сливочный	5	5
Сметана	30	30
Выход	—	250

[1] Масса протертого и отжатого картофеля (потери при протирании и отжиме картофеля составляют 34%)

Сырой очищенный картофель протирают, отжимают, добавляют часть муки, соль, перемешивают Из массы формуют клецки с сырым мясным фаршем (по 2 шт на порцию), панируют в муке, обжаривают, кладут в сотейник и тушат с добавлением бульона В конце тушения добавляют сметану

Для фарша. мясо с луком измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец, воду и перемешивают

Клецки отпускают с соусом, в котором они тушились

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
481. 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)	106	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 полуфабриката	—	129	—	65
Жир животный топленый пищевой	7	7	5	5

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса готовых фрикаделек	—	110	—	55
Соус №№ 610, 621, 636-638	—	75	—	50
Гарнир №№ 523, 526, 536, 538-540, 544	—	100	—	150
Выход	—	285	—	255

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделывают 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 — каши рассыпчатые, 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
482. Пудинг из говядины						
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	219	161	164	121	110	81
Масса вареной говядины	—	100	—	75	—	50
Маргарин столовый или масло сливочное	7	7	5	5	3	3
Яйца	3/7шт	17	1/3шт	13	1/4шт	10
Молоко	30	30	23	23	15	15
Масса полуфабриката	—	151	—	114	—	77
Маргарин столовый (для смазывания форм)	2	2	2	2	2	2
Масса готового пудинга	—	137	—	104	—	70
Гарнир №№ 526, 537-538, 544, 545, 548, 549	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	6	6	5	5	4	4
Выход	—	293	—	259		224

Вареное мясо пропускают два раза через мясорубку, добавляют сливочное масло или маргарин, молоко, желтки яиц, 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

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
483. Купаты (колбаски — грузинское национальное блюдо)				
Свинина (котлетное мясо)	288	245	259	221
Лук репчатый	30	25	25	21
Чеснок	3	2,3	2,6	2
Гранат (зерна)	20	12	15	9
Хмели-сунели (сушеная зелень)	0,5	0,5	0,4	0,4
Корица	0,01	0,01	0,01	0,01
Гвоздика	0,01	0,01	0,01	0,01
Кишки свиные сушеные	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	285	—	250
Жир животный топленый пищевой	4	4	3	3
Масса жареных купат	—	215	—	190
Лук репчатый	60	50	48	40
Петрушка зелень	7	5	7	5
Острая ткемалевая подлива	40	40	30	30
Выход	—	310	—	265

Свинину пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарубленный лук, корицу, гвоздику, гранат, хмели-сунели, чеснок и перец

Этим фаршем набивают предварительно замоченные сухие кишки, концы которых завязывают, придают им форму подковы и жарят на сковороде с добавлением жира Купаты можно жарить и над углями, в этом случае жир из рецептуры исключается

При отпуске купаты гарнируют репчатым луком, нарезанным кольцами, и зеленью Соус подают отдельно

	БРУТТО	НЕТТО
484. Мясной хлеб в форме (бурятское национальное блюдо)		
Говядина (котлетное мясо)	43	32
Свинина полукопченая[1)]	—	32
Шпик	36	35
Яйца	1/4шт	10
Крахмал картофельный	2	2
Масса полуфабриката	—	110
Масса готового мясного хлеба	—	100
Гарнир №№ 587-589, 595	—	50

	БРУТТО	НЕТТО
Выход	—	150

[1] Нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках определяются контрольными проработками

Нарезанные на куски говядину, свинину и шпик пропускают дважды через мясорубку, добавляют соль, перец черный молотый и выдерживают в течение 12 ч на холоде для созревания Затем добавляют сырые яйца, крахмал, тщательно перемешивают, раскладывают в формочки и запекают в жарочном шкафу в течение 60 мин при температуре 220°С

Отпускают хлеб в холодном виде с гарниром из свежих или вареных овощей

	БРУТТО	НЕТТО
485. Биф рубленое по-удмуртски		
Говядина (котлетное мясо)	206	152
Лук репчатый	30	25
Молоко или вода	25	25
Яйца (желтки)	2 шт	31
Мука	10	10
Яйца (для льезона)	1/4 шт	10
Хлеб пшеничный	30	25
Масса полуфабриката	—	275
Жир животный топленый пищевой	15	15
Масса жареного бифа	—	200
Огурцы маринованные	55	30
Выход	—	230

Нарезанное на куски зачищенное от сухожилий котлетное мясо, очищенный и промытый лук репчатый пропускают через мясорубку В измельченную массу добавляют молоко или воду, соль, перец черный молотый и тщательно вымешивают Формуют из приготовленной массы лепешки толщиной 1 см, осторожно выливают сырой желток на середину лепешек, края которых соединяют, придают овальную форму Изделия панируют в муке, смачивают в яйцах и вновь панируют в белой панировке (подсушенные в жарочном шкафу квадратики, размером 15×15 мм, нарезанные из хлеба без корок) Обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу

Отпускают по 2 шт на порцию, оформив огурцами маринованными

	БРУТТО	НЕТТО
486. Тефтели из печени и риса (чувашское национальное блюдо)		
Печень говяжья	133	110
или свиная	125	110

	БРУТТО	НЕТТО
Крупа рисовая	32	90[1]
Лук репчатый	71	60
Маргарин	15	15
Масса пассерованного лука	—	30
Яйца	1 шт	40
Масса полуфабриката	—	265
Маргарин	14	14
Масса тушеных изделий	—	230
Соус № 605	—	100
Выход	—	330

[1] Масса рассыпчатого риса

Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают. Массу разделывают в виде шариков (по 5 шт на порцию), обжаривают на сковороде, заливают соусом луковым и тушат 8-10 мин

Отпускают тефтели вместе с соусом, в котором они тушились

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
487. Мититей ла грэтар (шашлык рубленый на гратаре — молдавское национальное блюдо)				
Говядина (тазобедренная и лопаточная части)	182	134	137	101
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,3	0,3	0,2	0,2
Чеснок	1	0,8	0,8	0,6
Бульон № 153 или вода	10	10	8	8
Перец красный молотый	2	2	1,5	1,5
Масса полуфабриката	—	145	—	109
Шпик	3,1	3	2,1	2
Масса готовых мититей	—	100	—	75
Соус №№ 621, 672	—	30	—	25
Гарнир №№ 587, 593, 595	—	150	—	150
Выход	—	280	—	250

Мякоть говядины (жирную) нарезают кусочками массой по 30-50 г, посыпают солью, перцем, перемешивают и оставляют при температуре 10-15°С на 6-8 ч Затем мясо дважды измельчают на мясорубке, в фарш добавляют натрий двууглекислый, толченый чеснок, бульон или воду, молотый красный

перец, хорошо перемешивают и оставляют на холоде на 2-3 ч Из готового фарша формуют колбаски длиной 100-150 мм с помощью приспособления к мясорубке Для этого необходимо снять решетку и нож у мясорубки прикрутить трубку из жести в виде воронки Мититей жарят на решетке гратаря, предварительно смазанной шпиком

Отпускают мититей по 2 шт на порцию со свежими, маринованными или солеными овощами Отдельно подают соус томатный или муждей

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, припускают или жарят Подготовленные полуфабрикаты запекают на порционных сковородах или противнях в жарочном шкафу при температуре 220-280°С В первом случае блюда отпускают в тех же сковородах, в которых они запекались, во втором случае блюда при отпуске порционируют

Все компоненты блюд в процессе запекания должны быть прогреты до температуры не ниже 80°С Для этого полуфабрикаты, подготовленные для запекания в сковородах на 1-5 порций, помещают в жарочный шкаф, разогретый до температуры 250-280°С, на 10-30 мин Полуфабрикаты, подготовленные для запекания в противнях, запекают при более низкой температуре (220-250°С), но более продолжительное время (около часа)

Внешним признаком готовности запеченных блюд 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
488. Говядина в луковом соусе запеченная						
Говядина (лопаточная и подлопаточная части)	219	161	164	121	110	81
Масса вареной говядины	—	100	—	75	—	50
Картофель	172	129/125[1)]	206	206/150[2)]	206	206/150[2)]
Молоко или вода	—	25	—	—	—	—
Маргарин или масло сливочное	5	5	—	—	—	—
Яйца	1/8шт	5	—	—	—	—
Масса картофельного пюре	—	155	—	—	—	—
Соус № 605	—	100	—	100	—	100
Сухари	—	—	2	2	5	5

	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр	5,4	5	3,3	3	—	—
Маргарин столовый	7	7	5	5	3	3
Масса полуфабриката	—	367	—	333	—	305
Выход	—	330	—	300	—	275

[1] В числителе — масса сырого очищенного картофеля нетто, в знаменателе — масса вареного картофеля

[2] Масса отварного очищенного картофеля

На смазанную жиром порционную сковородку подливают немного соуса и кладут 1-2 кусочка вареной говядины Вокруг мяса выпускают из кондитерского мешка картофельное пюре (I колонка) или укладывают кружочки вареного картофеля (II и III колонки) Мясо и картофель заливают соусом, посыпают тертым сыром или сухарями, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу

489. Баранина или телятина, запеченная 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 № 540	—	130	—	155	—	—
Соус № 634	—	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, запеченную в соусе (рец № 488), только используют жареный картофель, нарезанный кружочками, и молочный соус

	БРУТТО	НЕТТО
490. Филе, запеченное в сметанном соусе		
Говядина (вырезка)	216	159
Жир животный топленый пищевой	4	4
Лук репчатый	24	20/10[1]
Маргарин	5	5
Соус № 636	—	75
Масса запеченного мяса с соусом	—	175
Гарнир № 545	—	100
Выход	—	275

[1] В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука

Из средней части вырезки нарезают порционные куски, посыпают солью, перцем и жарят с обеих сторон на сковороде с жиром

Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют В посуду кладут жареные куски вырезки, сверху пассерованный лук репчатый, заливают сметанным соусом и запекают до готовности в жарочном шкафу

Отпускают с гарниром Гарнир — припущенные овощи

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
491. Котлеты натуральные в соусе запеченные						
Баранина, козлятина (корейка)	222	159+12[1]	158	113+12[1]*	—	—
или телятина (корейка)	241	159+20[1]	159	105+20[1]*	—	—
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	—	—
Масса жареных котлет						
из баранины, козлятины	—	100+12[1]	—	71+12[1]	—	—
из телятины	—	100+20[1]	—	66+20[1]	—	—
Шампиньоны свежие	38	29	28	21	—	—
или грибы белые свежие	36	27	26	20	—	—
Масса вареных грибов	—	20	—	15	—	—
Соус № 634	—	125	—	100	—	—
Сыр	5,4	5	4,3	4	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса полуфабриката:						
из баранины, козлятины	—	255+12[1]	—	194+12[1]	—	—
из телятины	—	255+20[1]	—	189+20[1]	—	—
Масса запеченных котлет:						
из баранины, козлятины	—	224+12[1]	—	171+12[1]	—	—
из телятины	—	224+20[1]	—	166+20[1]	—	—
Гарнир №№ 529, 539, 540, 583, 584	—	50	—	50	—	—
Соус №№ 603, 604	—	50	—	50	—	—
Выход: котлет из баранины, козлятины	—	324+12[1]	—	271+12[1]	—	—
из телятины	—	324+20[1]	—	266+20[1]	—	—

[1] Масса косточки

Котлеты, нарезанные с косточкой из корейки, слегка отбивают, посыпают солью, перцем и обжаривают Затем их надрезают поперек в нескольких местах, а в разрезы кладут вареные шампиньоны или белые грибы, нарезанные ломтиками На порционную сковороду, смазанную жиром, наливают немного молочного 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 колонке блюдо можно отпускать с припущенными петушиными гребешками

Гарниры — зеленый горошек с жиром, картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого), сложные гарниры

Соусы — красный основной, красный с вином

	БРУТТО	НЕТТО
492. Запеканка из печени с рисом (удмуртское национальное блюдо)		
Печень говяжья	120	100
или печень свиная	114	100
Шпик	21	20
Крупа рисовая	20	20
Вода	42	42
Масса рассыпчатой каши	—	56

	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	48	40
Маргарин	15	15
Масса пассерованного лука	—	20
Яйца	1/5 шт	8
Яйца (на смазку)	1/20 шт	2
Маргарин	5	5
Масса полуфабриката	—	205
Масса готовой запеканки	—	160
Соус № 636	50	50
Выход	—	210

Подготовленную печень и шпик нарезают, соединяют и пропускают через мясорубку Из крупы рисовой варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают ее до 60-70°С Очищенный и промытый лук репчатый мелко нарезают и пассеруют на маргарине

Измельченные печень и шпик соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют пассерованный лук, яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, разравнивают поверхность, смазывают яйцами и запекают в жарочном шкафу

Подают запеканку с соусом сметанным

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
493. 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	—	—
Картофель	206	206/150[1)]	206	206/150[1)]	—	—
Соус №№ 605, 621, 634, 636	—	100	—	75	—	—
Сыр	4,3	4	3,3	3	—	—
Сухари	6	6	5	5	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Масса полуфабриката	—	364	—	311	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход	—	320	—	274	—	—

[1] Масса вареного очищенного картофеля

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, сбрызгивают жиром и запекают Подают блюдо на порционной сковороде

Соусы — луковый, томатный, молочный, сметанный

494. Голубцы с мясом и рисом

Капуста свежая	—	—	218	174/160[1]	163	130/120[1]
Говядина (котлетное мясо)	—	—	164	121	110	81
Крупа рисовая	—	—	13	36[2]	11	30[2]
Лук репчатый	—	—	33	28	21	18
Маргарин столовый	—	—	10	10	5	5
Масса пассерованного лука с жиром	—	—	—	20	—	12
Масса фарша	—	—	—	175	—	120
Масса полуфабриката	—	—	—	335	—	240
Масса обжаренных голубцов	—	—	—	302	—	216
Соус №№ 636, 637	—	—	—	125	—	100
Выход	—	—	—	427	—	316

[1] В числителе — масса сырой капусты нетто, в знаменателе — масса вареной до полуготовности капусты

[2] Масса рассыпчатого риса

Кочаны белокочанной капусты кладут в горячую воду, предварительно вырезав из них кочерыгу, варят, периодически снимая с кочанов верхние сварившиеся листья Их разравнивают, слегка отбивают На лист капусты укладывают фарш и завертывают его, придавая изделию цилиндрическую форму Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают Отпускают вместе с соусом по 2 шт на порцию

Фарш сырое мясо пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный пассерованный лук, рассыпчатый рис, соль, перец и перемешивают

Соусы — сметанный, сметанный с томатом

БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА

Для вторых блюд сельскохозяйственную птицу, пернатую дичь, кролика и изделия из них варят, припускают, жарят, тушат и запекают

При изготовлении блюд из кур, гусей и уток I категории жир для жаренья и поливки, предусмотренный рецептурой, не расходуется, при отпуске блюда поливают вместо масла сливочного или маргарина жиром и соком, выделившимся при жаренье

Указанные в рецептурах нормы пернатой дичи в штуках — 1, 1/2, 1/4, 1/5 и т д даны из расчета выхода готового изделия примерно 125, 100 и 75 г, исходя из средней массы дичи (табл 18 Сборника рецептур блюд, 1994, 1996 гг «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи»)

В помещенных ниже рецептурах указаны соусы и гарниры, хорошо сочетающиеся по вкусовым качествам с основным продуктом блюда Изделия можно отпускать с другими соусами и гарнирами, не предусмотренными в рецептуре, но имеющимися в соответствующих разделах 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 котлет натуральных из 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

Сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания битой без пера в охлажденном и мороженном состоянии

Промышленность выпускает птицу в полупотрошеном или потрошеном виде По упитанности и качеству обработки она подразделяется на I и II категории

Птицу, поступившую на предприятия в охлажденном виде, используют без предварительной подготовки, а мороженую размораживают Размораживание производят в охлаждаемом помещении с температурой 8-15°С и относительной влажностью воздуха 85-95% в течение 10-20 ч Тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой, или развешивают на вешалках Размораживание производят до достижения температуры в толще мышц 1°С

Для удаления с кожи тушек остатков волосовидного пера или пуха их опаливают Для этого тушки навешивают за клюв на специальные вешала, расправляют и тщательно опаливают со всех сторон, при этом крылья и ноги оттягивают от туловища Оставшиеся пеньки удаляют с помощью пинцета Затем тушки птицы потрошат, моют, формуют и разделывают

У птицы, поступающей от промышленности в полупотрошеном виде, удаляют голову, шею, ноги, внутренние 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, высвобождают 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 цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке Ноги отрубают по заплюсневый сустав Крылья у птицы, за исключением цыплят, отделяют по локтевой сустав При потрошении через прорезь у анального отверстия удаляют внутренности и внутренний жир Через горловое отверстие удаляют зоб вместе с пищеводом и трахею

У птицы, поступающей от промышленности в потрошеном виде, отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением цыплят), внутренний жир, почки и легкие (если они имеются)

Затем птицу промывают холодной проточной водой Удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей

Для равномерного прожаривания и удобства дальнейшего порционирования тушки птицы формуют, т е придают им более компактную форму Для этого оставшуюся часть кожи шеи заправляют в отверстие, образовавшееся после удаления зоба с пищеводом и трахеи Крылья у цыплят подвертывают к спине

Затем тушку кладут на спину, копчиком к себе, производят разрез стенки брюшной полости ниже киля грудной кости с обеих сторон и в образовавшиеся разрезы вправляют заплюсневые суставы окорочков

Нормы выхода тушек, подготовленных к кулинарной обработке, нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках птицы, даны по видам птицы, категориям и видам промышленной обработки (табл 14-20 Сборника рецептур блюд, 1994, 1996 гг)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
495. Птица, дичь или кролик отварные с гарниром						
Курица	260	179	208	143	155	107
или цыпленок	230	161	184	129	139	97
или бройлер-цыпленок	218	157	175	126	131	94
или индейка	234	172	186	137	140	103
или гусь	261	172	208	137	156	103
или утка	266	172	212	137	159	103

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или фазан (шт)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
или кролик	179	170	143	136	107	102
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	5	4	4	3	—	—
или сельдерей (корень)	6	4	4	3	—	—
Масса вареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 523, 526, 527, 529, 536, 538, 544, 552, 566, 578	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 617, 618	—	75	—	75	—	50
Выход: птицы,						
кролика	—	350	—	325	—	275
фазана	—	1/3шт +225	—	1/4шт +225	—	1/6шт +200

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т е придают им компактную форму (с 338) Дичь заправляют в одну нитку При этом тушку кладут на стол спинкой 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 филейной части, прижимают ножки к тушке и завязывают нитку на спинке узлом

496. Дичь, тушеная 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 глухарь (шт)	1/6	1/6	1/8	1/8	1/10	1/10
или куропатка белая (шт)	1/2	1/2	1/3	1/3	1/3	1/3
или фазан (шт)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
Маргарин столовый	7	7	5	5	4	4
Гарнир №№ 536, 540, 544, 552	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 604	—	75	—	50	—	50

Дичь заправляют в одну нитку, обжаривают, нарубают 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 жиром, капуста тушеная

Соусы — красный основной, красный с вином

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
497. Плов из птицы, дичи или кролика						
Курица	265	181	213	145	160	109
или цыпленок	261	181	209	145	157	109
или бройлер-цыпленок	240	171	192	137	145	103
или индейка	235	171	188	137	142	103
или утка	300	192	240	154	180	115
или гусь	318	208	256	167	191	125
или фазан	1/3шт	181	1/4шт	145	1/5шт	109
или рябчик						
или куропатка серая	3/4шт	167	2/3шт	133	1/3шт	100
или кролик	176	167	140	133	105	100
Маргарин 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
или 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

Подготовленные тушки птицы и кролика, нарубленные на куски по 40-50 г, обжаривают до образования поджаристой 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, сливают и приготавливают на нем соус красный основной (рец № 603), которым заливают тушеные кусочки мяса и тушат 15-20 мин Рассыпчатую кашу варят отдельно (с 181) При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, дичи или кролика и поливают соусом, в котором оно тушилось. Можно приготовить плов без томатного пюре

498. 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса тушеной птицы	—	125	—	100	—	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, нашинкованный 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

499. Птица или кролик, тушенные в соусе с овощами						
Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
или бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
или индейка	241	177	192	141	144	106
или утка	306	198	246	159	184	119
или гусь	326	215	261	172	195	129
или 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
Репа	20	15	20	15	—	—
Петрушка (корень)	7	5	7	5	—	—
Лук репчатый	24	20	24	20	42	35
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	15	10
или фасоль овощная свежая (лопатка)	11	10	11	10	11	10
Соус № 603	—	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 уменьшив выход Это блюдо готовят и в порционных горшочках

	БРУТТО	НЕТТО
500. Курица, тушенная с орехами и чесноком (северо-осетинское национальное блюдо)		
Курица	276	181
Маргарин	5	5
Масса готовых кур	—	125
Лук репчатый	60	50
Маргарин	15	15
Орехи грецкие	89	40
Чеснок	13	10
Петрушка (зелень)	4	3
Чабер (зелень)	1	1
Вода	60	60
Соус		
Сметана	40	40
Мука пшеничная	3	3
Маргарин	3	3
Масса соуса	—	40
Выход	—	240

Подготовленные тушки кур нарубают на кусочки массой 30-40 г, обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованный репчатый лук, нарезанный полукольцами, сметанный соус и тушат в течение 15-20 мин За 5-10 мин до готовности кладут измельченные грецкие орехи и чеснок, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, чабера

Для соуса просеянную муку слегка пассеруют в жире, охлаждают до 60-70°С, соединяют с доведенной до кипения сметаной, размешивают, добавляют соль, перец, варят 3-5 мин, процеживают

При отпуске блюдо можно оформить зеленью петрушки

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
501. Птица или кролик жареные						
Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
или бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
или индейка	241	177	192	141	144	106

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или утка	306	198	246	159	184	119
или гусь	326	215	261	172	195	129
или кролик	179	170	143	136	107	102
Сметана	5	5	3	3	2	2
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 №№ 523, 526, 527, 529, 540, 552, 566, 583	—	150	—	150	—	150
Выход	—	285	—	257	—	230

Подготовленные тушки птицы и кроликов солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду с жиром, разогретым до температуры 150-160°С, 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 (индеек, гусей, уток) солят, кладут на противни спинкой вниз, поливают растопленным жиром и ставят в жарочный шкаф

Во время жаренья птицы в жарочном шкафу тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при жаренье

Взрослых кур, гусей, уток и индеек перед жареньем рекомендуется предварительно отваривать до полуготовности

На порции птицу и кролика рубят непосредственно перед подачей по 2 куска (филе и окорочек) При порционировании жареной птицы, особенно крупной (кур, индеек, гусей и уток), можно вырубить спинную кость Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют Норма отходов при разрубке указана в табл 17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной» (Сборник рецептур блюд, 1994, 1996 гг)

При отпуске жареные птицу и кролика гарнируют, поливают мясным соком (с 269) и сливочным маслом Можно отпускать 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, сложный гарнир Дополнительно на гарнир подают зеленые салаты, салаты из свежих огурцов, красной капусты в количестве 50-75 г (нетто) на порцию Салаты подают отдельно

Жареных гуся и утку лучше всего подавать с капустой тушеной, яблоками печеными или гречневой кашей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
502. Дичь жареная						
Рябчик 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
или тетерев (шт)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
или фазан (шт)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
или 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 №№ 521, 526, 527,						
529, 540, 552, 566, 583	—	150	—	150	—	150

Дичь приготовляют так же, как и птицу жареную (рец № 501), и отпускают с теми же гарнирами

Для улучшения вкусовых качеств тетеревов, глухарей и белых куропаток можно перед жареньем шпиговать свежим шпиком (15-16 г нетто на порцию)

503. Чахохбили (грузинское национальное блюдо)						
Курица	318	217	213	145	—	—
Маргарин столовый	20	20	15	15	—	—
Масса жареной курицы	—	150	—	100	—	—
Лук репчатый	150	126	150	126	—	—
Масса лука пассерованного	—	63	—	63	—	—
Помидоры свежие	71	60	71	60	—	—
или томатное пюре	28	28	28	28	—	—
Мука пшеничная	2	2	2	2	—	—
Бульон или вода	50	50	50	50	—	—
Уксус 3%-ный	10	10	10	10	—	—
Чеснок	4	3	4	3	—	—
Кориандр (кинза),						
базилик (зелень)	15	11	15	11	—	—
Выход	—	300	—	250	—	—

Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности

Отпускают с соусом, в котором тушилась курица Чахохбили можно готовить и из других видов птицы

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
504. Дичь жареная в соусе сметанном						
Рябчик 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
или тетерев (шт)	1/4	1/4	1/5	1/5	1/6	1/6
или фазан (шт)	1/3	1/3	1/4	1/4	1/6	1/6
или 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 № 540	—	150	—	150	—	150
Соус № 636	—	100	—	75	—	75

Жареную дичь рубят на порционные куски, заливают соусом сметанным и прогревают на плите 5-7 мин При отпуске дичь гарнируют жареным картофелем и поливают соусом сметанным

505. Птица или кролик жареные с соусом томатным с грибами						
Курица	271	187	216	149	163	112
или цыпленок	267	187	213	149	160	112
или бройлер-цыпленок	246	177	196	141	147	106
или индейка	241	177	192	141	144	106
или гусь	326	215	261	172	195	129
или утка	306	198	246	159	184	119
или кролик	179	170	143	136	107	102
Маргарин столовый или жир животный топленый пищевой	6	6	5	5	4	4
Масса жареной птицы	—	125	—	100	—	75
Чеснок	1	0,8	1	0,8	1	0,8
Гарнир №№ 527, 528, 540, 564	—	150	—	150	—	150
Соус № 622	—	100	—	100	—	75
Выход	—	375	—	350	—	300

Жареную птицу и кролика нарубают 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

	БРУТТО	НЕТТО
506. Курица, фаршированная субпродуктами, по-тацински		
Курица	216	143
Масло сливочное или маргарин	2	2
Масса припущенной курицы	—	100
Фарш		
Обработанные субпродукты (сердце, желудок, печень) курицы	—	31/25[1]
Яйца	1/4 шт	10
Мука пшеничная	5	5
Масса фарша	—	40
Масса полуфабриката	—	140
Маргарин	15	15
Масса готовой курицы	—	135
Гарнир №№ 523, 526	—	100
Петрушка (зелень)	7	5
Выход	—	240

[1] В числителе указана масса обработанных субпродуктов нетто, в знаменателе — масса вареных субпродуктов

Подготовленную тушку курицы припускают с добавлением масла или маргарина Затем припущенную тушку курицы наполняют фаршем и обжаривают в жарочном шкафу 15-20 мин

Для фарша обработанные субпродукты (сердце, желудок, печень) курицы заливают горячей водой и варят при слабом кипении до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль и перец горошком. Вареные субпродукты охлаждают, нарезают мелкими кубиками, добавляют яйца, просеянную муку, соль и перемешивают

Готовую курицу рубят на порционные куски

При отпуске гарнируют и посыпают мелко рубленной зеленью петрушки Гарниры — каша гречневая рассыпчатая или рис отварной.

507. Цыплята в горшочке		
Цыпленок	209	145
Масса тушеных цыплят	—	100
Картофель	137	105

	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	48	40/20[1]
Морковь	25	20/14[1]
Кулинарный жир	10	10
Грибы белые сушеные	5	5/10[1]
Соус		
Сметана	75	75
Мука пшеничная	7	7
Отвар грибной	75	75
Масса соуса	—	150
Масса гарнира с соусом	—	290
Сыр	7,7	7[2]
Петрушка (зелень)	4	3
Выход	—	400

[1] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса готовых овощей и грибов

[2] Масса тертого сыра

Обработанных цыплят нарубают на куски массой 40-50 г Подготовленные картофель, лук репчатый, морковь нарезают кубиками Лук и морковь пассеруют по отдельности

Подготовленные белые грибы отваривают, отделяют от отвара и нарезают соломкой

Нарубленные куски цыплят закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель, пассерованный лук репчатый и морковь, вареные нарезанные грибы, заливают сметанным соусом и тушат в жарочном шкафу 30-40 мин За 10-15 мин до окончания тушения посыпают тертым сыром

Для соуса просеянную муку пассеруют без жира В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°С, выливают горячий грибной отвар и вымешивают до образования однородной массы и варят 20 мин В конце варки добавляют прокипяченную сметану, соль, варят еще 3-5 мин, процеживают

Отпускают цыплят в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки

508. Котлеты из филе птицы, дичи или кролика, фаршированные соусом молочным с грибами

Курица [1]	231	83+7[2]
или филе куриное (полуфабрикат)	—	83+7[2]
или бройлер-цыпленок [1]	258	80
или фазан	1/5 шт	80
или рябчик или куропатка серая	1/2 шт	80
или глухарь	1/10 шт	80
или кролик	114	80

	БРУТТО	НЕТТО
Фарш		
Масло сливочное	3	3
Мука пшеничная	5	5
Молоко	30	30
Грибы белые свежие	17	10[3]
или грибы белые сушеные	5	10[3]
или шампиньоны свежие	18	10[3]
Масса фарша	—	40
Яйца	1/4 шт	10
Хлеб пшеничный	22	20
Масса полуфабриката из филе кур	—	151+7[2]
Масса полуфабриката из филе бройлеров-цыплят, дичи или мякоти кролика	—	148
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной котлеты из кур	—	133+7[2]
То же из бройлеров-цыплят, дичи или из кролика	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 529, 541, 576, 584	—	100
Соус № 604	—	50
Выход: котлет из кур	—	293+7[2]
или из бройлеров-цыплят, дичи и кролика	—	290

[1] Мякоть без кожи
[2] Масса косточки.
[3] Масса вареных грибов

Подготовленное филе птицы, дичи (рец № 509) и мякоть, снятую с окорочков кролика, фаршируют густым молочным соусом, смешанным с рубленными 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 поливают сливочным маслом, соус подают отдельно Подавать котлеты можно на гренках (рец № 864)

Блюдо можно отпускать и без соуса

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир

Соус — красный с вином

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
509. Котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами						
Курица	381	137	286	103	—	—
или бройлер-цыпленок	442	137	332	103	—	—
или фазан	1/4шт	114	1/5шт	85	—	—
или рябчик или куропатка серая	3/4шт	114	1/2шт	85	—	—
или куропатка белая	1/2шт	114	1/3шт	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	—	—	—	—
или шампиньоны свежие	33	25	—	—	—	—
Масса готовых грибов	—	15	—	—	—	—
Гренки № 864	—	15	—	15	—	—
Гарнир №№ 526, 527, 536, 544	—	100	—	100	—	—
Соус №№ 617, 618	—	100	—	75	—	—
Выход	—	330	—	265	—	—

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 ключицы Зачищенное большое филе смачивают холодной водой, кладут на доску и острым влажным ножом 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 припускают под крышкой 12-15 мин

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 котлету кладут на гренок, сверху укладывают нарезанные ломтиками грибы и поливают соусом паровым или белым с яйцом, которые приготовляют на бульоне, полученном после припускания котлет

Гарниры — рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с жиром

	БРУТТО	НЕТТО
510. Котлеты из филе птицы или дичи, фаршированные печенью		
Курица [1]	231	83+7[2]
или филе куриное (полуфабрикат)	—	83+7[2]
или бройлер-цыпленок [1]	258	80
или фазан	1/5 шт	80
или рябчик или куропатка серая	1/2 шт	80
или глухарь	1/10 шт	80
Фарш		
Печень говяжья	53	44
Масса готовой печени	—	30
Лук репчатый	4	3
Морковь	4	3
Петрушка (корень)	3	2
Шпик	10,4	10
Вино (мадера)	3	3
Масса фарша	—	40
Хлеб пшеничный	22	20
Яйца	1/4 шт	10
Масса полуфабриката из филе кур	—	151+7[2]
Масса полуфабриката из филе бройлеров-цыплят или дичи	—	148
Кулинарный жир	15	15
Масса жареной котлеты из кур	—	133+7[2]
То же из бройлеров-цыплят или дичи	—	130
Масло сливочное	10	10
Гарнир №№ 529, 541, 579, 584	—	100
Соус № 604	—	50
Выход: котлет из кур	—	293+7[2]
или из бройлеров-цыплят или дичи	—	290

[1] Мякоть без кожи
[2] Масса косточки

Подготовленное филе (рец № 509) начиняют фаршем, смачивают в яйцах, дважды панируют в белой панировке, жарят во фритюре 5-7 мин и доводят до полной готовности в жарочном шкафу

Для фарша морковь, лук, петрушку, нарезанные ломтиками, обжаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную мелкими кусочками печень и все жарят до готовности В готовую печень добавляют вино и после остывания пропускают три-четыре раза через мясорубку с мелкой решеткой Вместо говяжьей печени можно использовать печень куриную

При отпуске котлеты гарнируют, поливают маслом Соус подают отдельно Блюдо можно отпускать и без соуса

Гарниры — горошек зеленый отварной, картофель, жаренный во фритюре, сложный гарнир

Соус красный с вином

Гарнир можно подавать в корзиночках (рец № 871)

	БРУТТО	НЕТТО
511. Ляванги из цыплят (цыплята фаршированные — азербайджанское национальное блюдо)		
Цыплята	320	224
Для фарша		
Лук репчатый	60	50
Масло топленое	5	5
Масса пассерованного лука	—	25
Виноград сушеный (сабза-кишмиш)	51	50
Орехи грецкие	111	50
Лавашана-пастила	40	40
Масса фарша	—	176
Масса полуфабриката	—	400
Масло топленое	10	10
Масса жареных цыплят	—	345
Масло топленое	5	5
Выход	—	350

Подготовленных цыплят наполняют фаршем, посыпают солью, перцем и жарят в течение 20-25 мин в жарочном шкафу

Для фарша лук репчатый пассеруют, добавляют подготовленный кишмиш, измельченные орехи, лавашану-пастилу и тушат 5-10 мин

При отпуске цыплят рубят на порции или подают целиком, поливают маслом

512. Шашлык из индейки		
Индейка	282	205
Масса жареной индейки	—	150
Петрушка (зелень)	8	6
Лук репчатый	36	30
Сумах	3	3

	БРУТТО	НЕТТО
Выход	—	188

Подготовленную тушку индейки рубят на порционные куски массой по 50-70 г, посыпают солью, нанизывают на шампур и жарят на мангале до готовности

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью, сбоку кладут нарезанный кольцами репчатый лук и сумах

513. Лакомка из кур (зразы из кур, жаренные в тесте — татарское национальное блюдо)

Курица	160	77[1]
Хлеб пшеничный	14	14
Молоко	18	18
Куриный жир (внутренний)	3	3
Котлетная масса	—	110
Фарш		
Яйца	1/4 шт	10
Лук зеленый	8	6
Маргарин	10	10
Соль	0,2	0,2
Масса фарша	—	25
Масса полуфабриката	—	135
Тесто		
Мука пшеничная	20	20
Молоко	20	20
Масло растительное	1	1
Яйца	1/2 шт	20
Масса теста	—	60
Кулинарный жир	10	10
Масса готовых зраз	—	180
Гарнир		
Гарнир №№ 540, 541	—	50
Огурцы свежие	26	25
или маринованные	45	25
Помидоры свежие	29	25
или консервированные	50	25
Масса гарнира	—	100
Выход	—	280

[1] Мякоть с кожей

Сырую мякоть кур (с кожей) пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, затем соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, перец, перемешивают, снова пропускают через мясорубку и выбивают. Из котлетной массы формуют лепешки (по 2 шт на порцию) толщиной 10 мм, на середину которых укладывают фарш, края соединяют и придают изделиям овальную форму

Для фарша рубленые вареные яйца соединяют с нашинкованным зеленым луком, добавляют соль, маргарин и прогревают

Для теста в теплое молоко (20-30°С) вводят просеянную муку, размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 мин Перед жарением в тесто вводят взбитые белки и размешивают

Сформованные изделия обмакивают в тесто, жарят во фритюре до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу

Отпускают зразы (по 2 шт. на порцию) с жареным картофелем (из вареного или сырого), овощами

	БРУТТО	НЕТТО
514. Кролик, тушенный в сметанном соусе		
Кролик	140	133/100[1]
Кулинарный жир	7	7
Соус № 636	—	100
Гарнир № 540	—	100
Выход	—	300

[1] В числителе указана масса кролика нетто, в знаменателе — масса обжаренного кролика

Обработанную тушку кролика нарубают на порционные куски, посыпают солью и обжаривают Обжаренные куски кролика кладут в сотейник, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат до готовности в жарочном шкафу

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором кролик тушился

Гарнир — картофель жареный (из сырого)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
515. Птица или кролик, жаренные во фритюре						
Курица	220	152	179	123	133	92
или цыпленок	195	137	158	111	118	83
или бройлер-цыпленок	185	133	150	108	112	81
или кролик	152	144	123	117	92	87

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса вареной птицы или кролика	—	106	—	86	—	64
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Яйца	1/8шт	5	1/10шт	4	1/13шт	3
Хлеб пшеничный	28	25	22	20	17	15
Масса полуфабриката	—	136	—	109	—	82
Кулинарный жир	15	15	12	12	10	10
Масса жареной птицы или кролика	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 541, 577, 583	—	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; сложный гарнир

516. Волован с птицей или дичью и грибами

Курица	190	131	—	—	—	—
или бройлер-цыпленок	181	130	—	—	—	—
или индейка	162	119	—	—	—	—
или фазан	1/6шт	93	—	—	—	—
Масса вареной мякоти без кожи	—	50	—	—	—	—
Соус №№ 617, 618	—	50	—	—	—	—
Масло сливочное	5	5	—	—	—	—
Грибы белые свежие	43	33	—	—	—	—
или грибы белые сушеные	12,5	12,5	—	—	—	—
или шампиньоны свежие	47	36	—	—	—	—
Масса готовых грибов	—	25	—	—	—	—
Тесто слоеное пресное № 824	—	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

	БРУТТО	НЕТТО
517. Котлеты из кур, фаршированные орехами		
Курица	231	111[1]
Молоко	20	20
Маргарин или масло сливочное	5	5
Яйца	1/4 шт	10
Котлетная масса	—	145
Фарш		
Орехи грецкие	47	21/20[2]
Мука пшеничная	1	1
Молоко	10	10
Соль	0,1	0,1
Масса фарша	—	30
Яйца	1/4 шт	10
Хлеб пшеничный	15	15
Масса полуфабриката	—	200
Кулинарный жир	15	15
Масса жареных котлет	—	160
Гренки № 864	—	40
Гарнир·		
Гарнир №№ 539-541	—	75
Горошек зеленый консервированный	38	25
Масса гарнира	—	100
Маргарин или масло сливочное	10	10
Выход	—	310

[1] Мякоть с кожей

[2] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса жареных орехов

Мякоть кур пропускают два раза через мясорубку, добавляют молоко, масло или маргарин, яйца, соль, тщательно вымешивают

Готовую массу формуют в виде лепешки (2 шт на порцию), на середину которой кладут фарш, края лепешки соединяют, смачивают в яйце, панируют в белых сухарях, придавая им овальную форму, жарят в жире и доводят до готовности в жарочном шкафу

Для фарша орехи обжаривают, измельчают, посыпают мукой, перемешивают, добавляют молоко, соль, проваривают до загустения и охлаждают

При отпуске жареные котлеты кладут на гренки, гарнируют, поливают маслом или маргарином Можно украсить зеленью Гарниры — картофель жареный (из сырого или вареного), картофель, жаренный во фритюре

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
518. Котлеты рубленые из птицы, дичи или кролика с гарниром						
Курица[1)]	231	111	154	74	77	37
или индейка[1)]	227	111	151	74	76	37
или фазан	1/4шт	111	1/6шт	74	1/12шт	37
или рябчик,						
или куропатка серая	3/4шт	111	1/2шт	74	1/4шт	37
или тетерев	1/4шт	111	1/6шт	74	1/12шт	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	4	4	3	3	2	2
Сухари	15	15	10	10	5	5
или хлеб пшеничный	28	25	22	20	11	10
Масса полуфабриката	—	188	—	125	—	63
Маргарин столовый	10	10	5	5	3	3
Масса жареных котлет	—	150	—	100	—	50
Гарнир №№ 523, 529, 538, 540, 576, 579	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 619	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый	10	10	8	8	5	5
Выход: с соусом	—	350	—	300	—	250
с маргарином	—	310	—	258	—	205

[1)] По I колонке можно готовить котлеты из мякоти без кожи в соответствии с нормами закладки сырья (табл 17 Сборника рецептур блюд, 1994, 1996 гг)

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют 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 — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир

Соусы — красный основной, белый с овощами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
519. Котлеты рубленые из бройлеров-цыплят с гарниром						
Бройлер-цыпленок[1]	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 №№ 523, 529, 538, 540, 576, 579	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 603, 619	—	50	—	50	—	50
или маргарин столовый	10	10	8	8	5	5
Выход: с соусом	—	350	—	300	—	250
с маргарином	—	310	—	258	—	205

[1] Мякоть с кожей

Приготавливают и подают котлеты из бройлеров-цыплят так же, как в предыдущей рецептуре

По I колонке вместо молока можно использовать сливки

520. Котлеты особые из кур или индеек						
Мякоть окорочков с кожей	—	—	—	62,0	—	31,0
Хлеб пшеничный	—	—	—	14,0	—	7,0
Вода	—	—	—	22,0	—	11,0
Соль	—	—	—	0,6	—	0,3
Сухари панировочные	—	—	—	4,0	—	2,0
Сухари панировочные для подсыпки	—	—	—	1,0	—	1,0
Масса полуфабриката	—	—	—	100	—	50
Маргарин столовый	—	—	—	4	—	2
Масса жареных котлет	—	—	—	80	—	40
Гарнир №№ 523, 529, 538, 540, 576, 579	—	—	—	150	—	150
Соус №№ 603, 619	—	—	—	50	—	50
Выход	—	—	—	280	—	240

Котлеты обжаривают с обеих сторон и доводят до полной готовности в жарочном шкафу

Гарниры — каши рассыпчатые, горошек зеленый отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), сложный гарнир

Соусы — красный основной, белый с овощами

	БРУТТО	НЕТТО
521. Зразы из кур, бройлеров-цыплят с омлетом и овощами		
Курица[1]	206	74
или бройлер-цыпленок[1]	239	74
Хлеб пшеничный	15	15
Молоко или вода	23	23
Внутренний жир	5	5
Масса котлетной массы	—	115
Фарш		
Яйца	1/4 шт	10
Молоко или вода	5	5
Морковь	14	10[2]
Кабачки	19	10[2]
Масло сливочное	2	2
Масса фарша	—	30
Масса полуфабриката	—	145
Масса готовых зраз	—	120
Гарнир №№ 525, 532, 548, 549	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	275

[1] Мякоть без кожи

[2] Масса припущенных овощей

Из мякоти кур приготовляют котлетную массу Очищенные морковь и кабачки мелко шинкуют, припускают с маслом, заливают яйцами, смешанными с молоком, и доводят до готовности Из котлетной массы формуют кружки толщиной в 1 см, на середину которых кладут подготовленный омлет, нарезанный мелкими ломтиками, после чего края кружков соединяют, придают изделиям овальную форму, варят на пару

При отпуске зразы гарнируют, поливают маслом

Гарниры — каша вязкая, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы

	БРУТТО	НЕТТО
522. Суфле из кур или бройлеров-цыплят		
Курица	286	75[1]
или бройлер-цыпленок	271	75[1]
Яйца	1/2 шт.	20
Соус № 635	30	30
Масса полуфабриката	—	120
Масса готового суфле	—	110
Гарнир №№ 526, 532, 548, 549	—	150
Масло сливочное	5	5
Выход	—	265

[1] Вареная мякоть без кожи.

Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой 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 нормы), 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. № 617) 50 г на порцию, соответственно изменив выход блюда.

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 усвояемость 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 Макаронные изделия используют для гарниров отварными, бобовые — отварными и в виде пюре

Широкое применение находят овощные гарниры Для их приготовления используют разнообразные свежие, соленые, 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, жаренью, тушению.

Гарниры можно подразделить на простые, состоящие из какого-то одного продукта (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, рецептуры 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 отпускать по 200 г на порцию, а рассыпчатые каши — по 100 г

Дополнительно на гарнир можно подать свежие, соленые или маринованные овощи (огурцы, помидоры, капусту и др) и плоды консервированные по 25, 50, 75 г массой нетто на порцию

Для приготовления гарнира в основном рекомендуется использовать маргарин столовый, в некоторых рецептурах используется жир животный топ-

леный пищевой, масло сливочное В случае, если гарниры употребляются к блюдам, к которым по вкусовым качествам указанные в рецептурах виды жиров неприемлемы, можно использовать и другие жиры, при этом следует руководствоваться табл 3 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Сборник рецептур, 1994, 1996 гг)

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 3 «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш» раздела «Блюда из круп» (с 192)

В рецептурах указан жир для приготовления рассыпчатых и вязких каш, часть которого используется при варке каши (50%), оставшийся жир (50%) добавляют в готовую кашу

ГАРНИРЫ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
523. Каша рассыпчатая						
Масса каши	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

	БРУТТО	НЕТТО
524. Каша рассыпчатая из концентрата		
Гречневая, или кукурузная, или перловая, или пшенная, или ячневая, или рисовая каша	370	370
Вода	740	740
Выход	—	1000

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
525. Каша вязкая						
Масса каши	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
526. Рис отварной				
Крупа рисовая	352	352	360	360
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45
Выход	—	1000	—	1000

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г 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
527. 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 всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (с 194). Остальные 50% жира добавляют в готовую кашу.

528. 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. № 527), в конце варки добавляют пассерованное в течение 10-15 мин. томатное пюре.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
529. Бобовые отварные						
1-й вариант						
Масса отварных бобовых № 316	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000
2-й вариант						
Горошек зеленый свежий быстрозамороженный	1033	950[1]	1043	960[1]	1054	970[1]
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 (лопатка) свежий или фасоль овощная (лопатка) свежая	1200	1080	1212	1091	1224	1102
Масса отварной кукурузы, гороха, фасоли	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1] Масса отварного горошка зеленого свежего

	БРУТТО	НЕТТО
530. Бобовые отварные с луком		
Масса отварных бобовых № 316	—	850
Лук репчатый	357	300
Кулинарный жир	60	60
Масса пассерованного с жиром лука или	—	160
Лук репчатый	160	134
Шпик	127	122
Масса пассерованного со шпиком лука	—	160
Выход	—	1000

	БРУТТО	НЕТТО
531. Горох или фасоль отварные с томатом и луком		
Масса отварных бобовых № 316	—	840
Томатное пюре	100	100
Лук репчатый	100	84
Маргарин столовый	50	50
Выход	—	1000

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре, пассеруют еще 5-8 мин, затем соединяют с отварными, заправленными специями бобовыми, и, помешивая, нагревают до кипения

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
532. Макаронные изделия отварные						
Масса отварных макаронных изделий № 319	—	950	—	960	—	970
Маргарин столовый	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

	БРУТТО	НЕТТО
533. Макароны отварные с томатом		
Масса отварных макарон № 319	—	860
Томатное пюре	90	90
Маргарин столовый	25	25
Масса томатного пюре с жиром	—	105
Маргарин столовый	35	35
Выход	—	1000

534. Макароны отварные с овощами		
Масса отварных макарон № 319	—	750
Маргарин столовый или масло сливочное для заправки макарон	20	20
Морковь	138	110/75[1)]
Лук репчатый	100	84/42[1)]
Перец сладкий[2)]	100	75
Томатное пюре	80	80

	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый или масло сливочное для пассерования овощей	40	40
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса овощей нетто, в знаменателе — масса пассерованных овощей

[2] Блюдо можно готовить без перца В этом случае соответственно увеличивают закладку других овощей

535. Макароны жареные (из отварных)		
Масса отварных макарон № 319	—	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
536. 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
537. 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
538. Пюре картофельное						
Картофель	1107	830	1127	845	1140	855
Молоко	158	150[1)]	158	150[1)]	158	150[1)]
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Масса кипяченого молока При отсутствии молока можно на 10 г увеличить норму закладки жира

	БРУТТО	НЕТТО
539. Картофель жареный (из вареного)		
Картофель ломтиками	1656	1205[1)]
Жир животный топленый пищевой, или кулинарный жир, или масло растительное	96	96
Выход	—	1000

[1)] Масса картофеля вареного очищенного нарезанного

540. Картофель жареный (из сырого)		
Картофель брусочками, ломтиками, дольками, кубиками	1932	1449
Жир животный топленый пищевой, или кулинарный жир, или масло растительное	100	100
Выход	—	1000

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 полностью 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

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	1-й вариант		2-й вариант	
541. Картофель, жаренный во фритюре				
Картофель брусочками	—	—	2667	2000
Картофель соломкой, стружкой	3333	2500	—	—
Жир животный топленый пищевой, или кулинарный жир, или масло растительное	225	225	160	160
Выход	—	1000	—	1000

Способ приготовления см. в рец. № 260

	Брутто	Нетто
542. Картофель хрустящий (чипс)		
Картофель (чипс)	3921	2941
Кулинарный жир или масло растительное	350	350
Выход	—	1000

	Брутто	Нетто
543. Крокеты картофельные		
Картофель	1209	880[1]
Масло сливочное	40	40
Мука пшеничная	60	60
Яйца	2 шт.	80
Сухари	60	60
Масса полуфабриката	—	1110
Кулинарный жир или масло растительное	110	110
Выход	—	1000

[1] Масса картофеля очищенного вареного.

Картофель варят, обсушивают и протирают. Масло сливочное, желтки яиц и 1/3 муки пшеничной используют на заправку массы картофельной. Оставшуюся муку, белки яичные и сухари употребляют для панирования крокет. Крокеты приготовляют 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
544. Овощи отварные с жиром						
Морковь	1291	1033	1304	1043	1318	1054

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
или капуста белокочанная (ранняя)	1320	1056	1334	1067	1348	1078
или капуста белокочанная 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

545. Овощи, припущенные с жиром

Морковь	1250	1000	1278	1022	1291	1033
или репа	1333	1000	1363	1022	1377	1033
или брюква	1282	1000	1310	1022	1324	1033
или тыква	1583	1108	1619	1133	1636	1145
или кабачки	1760	1179	1799	1205	1818	1218
Масса припущенных овощей	—	920	—	940	—	950
Маргарин столовый или масло сливочное	60	60	45	45	35	35
Сахар	15	15	15	15	15	15
Мука пшеничная	15	15	15	15	15	15
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Подготовленную капусту нарезают крупными шашками, остальные овощи — дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением жира.

	БРУТТО	НЕТТО
546. Овощи в молочном соусе (1-й вариант)		
Морковь	271	217/200[1)]
Картофель	275	206/200[1)]
Горошек зеленый консервированный	154	100
или горошек зеленый быстрозамороженный	109	109/100[1)]

	БРУТТО	НЕТТО
или кукуруза свежая в початках молочно-восковой спелости	532	303/100[1]
Капуста белокочанная	278	222/200[1]
Соус № 632	—	340
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса овощей нетто, в знаменателе — масса припущенных или вареных овощей.

Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту — шашками, цветную капусту разбирают на кочешки

Припущенные с жиром по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметаной, добавляют соль и проваривают 1-2 мин

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку

547. Овощи в молочном соусе (2-й вариант)

Морковь	1046	837
или репа	1116	837
или брюква	1073	837
или тыква	1326	928
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 молочной спелости	4093	2333
Масса припущенных овощей	—	770
Соус № 632	—	250
Выход	—	1000

Способ приготовления см. в рец. № 546.

548. Пюре из моркови или свеклы (1-й вариант)

Морковь	1363	1090
или свекла	1363	1090
Масса протертой моркови или свеклы	—	950

	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	45	45
Сахар	10	10
Выход	—	1000

Морковь очищают, нарезают и припускают.

Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают.

549. Пюре из моркови или свеклы (2-й вариант)

Морковь	1063	850
или свекла	1063	850
Масса протертой моркови или свеклы	—	740
Соус № 635	—	260
Выход	—	1000

Пюре готовят, как указано в предыдущей рецептуре, только протертые овощи заправляют соусом, а не маслом.

550. Морковь, тушенная в сметанном соусе

Морковь	1225	980
Маргарин столовый или масло сливочное	25	25
Сахар	10	10
Соус № 636	—	200
Выход	—	1000

Морковь очищают, моют, нарезают кубиками и припускают с жиром, добавляют соус сметанный и тушат до готовности 10-15 мин.

551. Морковь, тушенная с черносливом или яблоками

Морковь	1063	850
Маргарин столовый или масло сливочное	50	50
Чернослив	178	267/200[1)]
или яблоки	286	200
Сахар	25	25
Выход	—	1000

[1] В числителе указана масса вареного чернослива с косточкой, в знаменателе — масса вареного чернослива без косточки

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 кожицы, 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
552. Капуста тушеная						
Капуста белокочанная свежая	1250	1000	1313	1050	1433	1146
или квашеная[1]	1200	840	1286	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[2]	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

[1] Можно приготовить капусту тушеную с фасолью, при этом фасоль расходуется в количестве 200 г на указанный выход, а закладка капусты уменьшается наполовину

[2] При использовании капусты квашеной уксус из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20 г

Нарезанную соломкой 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

	БРУТТО	НЕТТО
553. Капуста, тушенная с яблоками		
Капуста белокочанная	1313	1050
Яблоки	286	200[1]

	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	15	15
Маргарин столовый или масло сливочное	80	80
Мука пшеничная	10	10
Выход	—	1000

[1] Масса яблок, очищенных от кожицы, с удаленным семенным гнездом

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 кожицы, с удаленным семенным гнездом и тушат до готовности 40-45 мин

За 5 мин до окончания тушения капусту заправляют мучной пассеровкой (мука, пассерованная на жире), сахаром, солью

554. Капуста жареная

Капуста белокочанная свежая	1666	1333
или брюссельская	2198	1429
или кольраби	2748	1786
Маргарин столовый или масло сливочное	40	40
Выход	—	1000

Способ приготовления см в рец № 264

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
555. Свекла тушеная						
Свекла	1138	910	1163	930	1188	950
Маргарин столовый	48	48	33	33	23	23
Уксус 3%-ный	30	30	30	30	30	30
Сахар	15	15	15	15	15	15
Соус № 616	—	240	—	240	—	240
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Предварительно очищенную, сваренную свеклу нарезают кубиками, прогревают с жиром, заправляют уксусом, сахаром, соусом белым и тушат 10-15 мин

556. Свекла, тушенная в сметанном соусе						
Свекла	1138	910	1163	930	1188	950
Маргарин столовый	25	25	10	10	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	15	15	15	15	15	15
Соус № 636	—	250	—	250	—	250
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Способ приготовления см в рец № 555

557. Кабачки или тыква, тушенные в сметане	БРУТТО	НЕТТО
Кабачки	1627	1090
или тыква	1464	1025
Мука пшеничная	10	10
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 заправляют пассерованной мукой

558. Рагу овощное (1-й вариант)		
Картофель	267	200
Морковь	228/182[1)]	124
Тыква	171	120
или кабачки	179	120
Петрушка (корень)	51/38[1)]	24
Капуста цветная	196/102[1)]	92
Горошек зеленый консервированный	123	80
Лук репчатый	238/200[1)]	100
Соус № 603	—	300
Кулинарный жир	40	40
Чеснок	4	3
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,08	0,08
Выход	—	1000

[1)] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

	БРУТТО	НЕТТО
559. Рагу овощное (2-й вариант)		
Картофель	267	200
Морковь	199/159[1)]	108
Петрушка (корень)	51/38[1)]	24
Лук репчатый	143/120[1)]	60
Репа	215/161[1)]	124
или брюква	206/161[1)]	124
Капуста белокочанная свежая	150/120[1)]	108
Кулинарный жир	40	40
Соус № 603	—	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

[1)] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

560. Рагу овощное (3-й вариант)		
Картофель	427	320
Морковь	199/159[1)]	108
Лук репчатый	95/80[1)]	40
Репа	215/161[1)]	124
или брюква	206/161[1)]	124
Капуста белокочанная свежая	250/200[1)]	180
Кулинарный жир	40	40
Соус № 603	—	300
Перец черный горошком	0,2	0,2
Лавровый лист	0,08	0,08
Выход	—	1000

[1)] В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов

Примечание При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептурах трех вариантов рагу овощного, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют Капусту белокочанную нарезают шашками, припус-

кают, цветную — разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10-15 мин После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи.

	БРУТТО	НЕТТО
561. Лук маринованный		
Лук репчатый	1054	885
Уксус 3%-ный	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, туда же кладут нарезанный лук, сахар, соль, специи и, помешивая, нагревают до температуры 75-80°С. Затем лук быстро охлаждают

562. Лук, жаренный 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 подготовленный фритюр (разогретый до 160-180°С) кладут лук и жарят 1-1,5 мин.

563. 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.

	БРУТТО	НЕТТО
564. 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

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 кожицы, 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

565. 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 соленые (в банках)	1231	923
или сморчки свежие	1429	1200
Маргарин столовый	40	40
Масса готовых грибов	—	600
Соус № 636	—	400
Выход	—	1000

Способ приготовления указан в рец № 276

566. Яблоки печеные		
Яблоки	1714	1200
Сахар	35	35
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10
Выход	—	1000

Яблоки (лучше антоновские) очищают от кожицы, 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 сложный 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 общая норма выхода гарнира (150 г на порцию) должна сохраняться К рекомендуемым гарнирам сверх установленной нормы можно подавать свежие, соленые 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 самого 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 макароны отварные, 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

567. 1-й вариант

Картофель отварной, пюре или жареный	75
Капуста или свекла тушеная	75
Выход	150

568. 2-й вариант

Картофель жареный или пюре	75
Горошек зеленый или фасоль стручковая отварные	75
Выход	150

569. 3-й вариант

Картофель жареный	75
Репа, брюква, морковь, припущенные или в молочном соусе	75
Выход	150

570. 4-й вариант

Морковь или свекла припущенные или отварные	75
Горошек или фасоль отварные	75
Выход	150

571. 5-й вариант

Морковь, тушенная с яблоками или черносливом	75
Картофель отварной, пюре или жареный	75
Выход	150

572. 6-й вариант

Овощи в молочном соусе	75
Картофель жареный	75
Выход	150

573. 7-й вариант

Кабачки или баклажаны жареные	75
Морковь припущенная или в молочном соусе	75
Выход	150

574. 8-й вариант

Картофель тушеный или картофельное пюре	75
Морковь или свекла, тушенная в сметанном соусе	75
Выход	150

575. 9-й вариант

Свекольное или морковное пюре	75
Горошек зеленый или стручки фасоли отварные	75
Выход	150

576. 10-й вариант

Капуста цветная, брюссельская или спаржа	75
Картофель жареный	75
Выход	150

577. 11-й вариант

Картофель жареный	50
Морковь, тушенная с яблоками или черносливом	50
Горошек, фасоль отварные	50
Выход	150

578. 12-й вариант

Овощи припущенные или в молочном соусе	50
Горошек зеленый консервированный	50
Картофель отварной или пюре	50
Выход	150

579. 13-й вариант

Картофель жареный	50
Грибы в сметанном соусе	50
Морковь или свекла припущенные	50
Выход	150

580. 14-й вариант

Фасоль или горох с томатом и луком	50
Морковь, свекла, репа или брюква отварные	50
Капуста отварная	50
Выход	150

581. 15-й вариант

Картофель жареный или картофельное пюре	50
Свекла или морковь, тушенная в сметанном соусе	50
Горошек зеленый или фасоль стручковая	50
Выход	150

582. 16-й вариант

Овощи в молочном соусе	100
Помидоры свежие	50
Выход	150

583. 17-й вариант

Капуста цветная отварная	50
Морковь, тушенная с яблоками	30
Горошек зеленый	30
Картофель жареный	40
Выход	150

584. 18-й вариант

Картофель жареный	50
Кольраби отварная	40
Салат из краснокочанной капусты	30
Горошек зеленый или фасоль стручковая отварные	30
Выход	150

585. 19-й вариант

Помидоры свежие	20
Горошек зеленый	40
Морковь или свекла припущенные	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 ломтиками, капусту, салат, лук — соломкой Если каждый из указанных видов овощей подают на гарнир отдельно, то в этом случае их режут мелкими кубиками, соломкой, ломтиками или применяют фигурную нарезку

Рецептуры на винегреты и салаты представлены в разделе «Холодные блюда»

Гарниры для холодных блюд приведены на 1000 г выхода готового продукта Норма гарнира на порцию — 50-100 г

Ниже 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 заменять другими, но общая норма выхода должна сохраниться

ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
586. 1-й вариант				
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови[1]	—	30	—	20
Картофель	41	41	28	28
Масса готового картофеля[1]	—	30	—	20
Огурцы соленые (неочищенные)	33	30	22	20
или помидоры соленые (в бочковой таре)	33	30	22	20
Горошек зеленый консервированный	46	30	31	20
Желе мясное или рыбное № 667	—	15	—	10
Заправка для салатов № 665	—	15	—	10
Выход	—	150	—	100
587. 2-й вариант				
Огурцы свежие (неочищенные)	63	60	42	40
Помидоры свежие	71	60	47	40
Салат зеленый	42	30	28	20
Выход	—	150	—	100
588. 3-й вариант				
Салат из капусты	—	75	—	50
Огурцы свежие (неочищенные)	79	75	53	50
или помидоры свежие	88	75	59	50
Выход	—	150	—	100
589. 4-й вариант				
Морковь	38	38	25	25
Масса готовой моркови	—	30	—	20

[1] Здесь и далее приводится масса вареных очищенных овощей

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы соленые (неочищенные)	33	30	22	20
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Майонез[1)] или соус № 655	—	30	—	20
Выход	—	150	—	100

[1)] используется майонез промышленного производства

590. 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

591. 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 овощная (лопатка) свежая	38	34	26	23
или горох овощной (лопатка) свежий	38	34	26	23
Масса готовой фасоли или гороха	—	30	—	20
Сельдерей листовой	18	15	12	10
или салат зеленый	21	15	14	10
Выход	—	150	—	100

592. 7-й вариант

Огурцы маринованные	—	—	55	30
Яблоки или груши маринованные	—	—	55	30
Салат зеленый	—	—	14	10
Желе мясное или рыбное № 667	—	—	—	30
Выход	—	—	—	100

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
593. 8-й вариант						
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

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
594. 9-й вариант				
Огурцы маринованные	55	30	36	20
Помидоры свежие	53	45	35	30
Фасоль стручковая консервированная или горошек зеленый консервированный	50 46	30 30	33 31	20 20
Желе мясное или рыбное № 667	—	30	—	20
Салат зеленый	21	15	14	10
Выход	—	150	—	100

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
595. 10-й вариант						
Огурцы свежие (очищенные)	125	100	94	75	63	50
или огурцы свежие (неочищенные)	105	100	79	75	53	50
или огурцы соленые (очищенные)	125	100	94	75	63	50
или огурцы соленые (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 соленые	111	100	83	75	56	50
или редис красный обрезной без ботвы (очищенный от кожицы)	133	100	100	75	67	50
или редис белый с ботвой (очищенный от кожицы)	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 соленые	122	100	91	75	61	50
Выход	—	100	—	75	—	50

ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ К СЕЛЬДИ И ОТВАРНОЙ РЫБЕ

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
596. 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	18	15	12	10
или лук зеленый	19	15	13	10
Выход	—	150	—	100
597. 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)	47	45	32	30
или помидоры свежие	53	45	35	30
Лук зеленый	19	15	13	10
или лук репчатый	18	15	12	10
Выход	—	150	—	100
598. 3-й вариант				
Картофель	62	62	41	41
Масса готового картофеля	—	45	—	30
Огурцы соленые (неочищенные)	50	45	33	30
Свекла	38	38	26	26
Масса готовой свеклы	—	30	—	20
Лук зеленый[1)]	19	15	13	10
или лук репчатый	18	15	12	10
Выход	—	150	—	100

[1)] При отсутствии лука зеленого или других овощей увеличивают норму закладки других продуктов, предусмотренных рецептурой

599. 4-й вариант				
Яйца вареные	1/2 шт	20	1/2 шт	20

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Огурцы соленые (неочищенные)	44	40	22	20
Лук зеленый[1)]	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

[1)] См *сноску к рец № 598*

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
600. Плоды или ягоды маринованные						
Яблоки или груши маринованные	182	100	136	75	91	50
или сливы маринованные	182	100	136	75	91	50
или вишни 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 подают к мясным и рыбным блюдам

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 сладкие 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%, имеющие 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, перца — 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 особенностей национальных блюд лавровый лист в соусы, используемые для этих блюд, можно не добавлять

При замене одних продуктов другими руководствуются данными, приведенными в табл 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Сборник рецептур блюд, 1994, 1996 гг)

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 горячих блюд приготовляют на бульонах (мясном, рыбном), грибном и овощном отварах, молоке, сметане Для придания соусам того или иного вкуса используют томатное пюре, коренья, лук репчатый, грибы, огурцы, каперсы, хрен, горчицу, уксус, виноградное вино Кроме уксуса, в

качестве приправ используют сок лимонный или кислоту лимонную, а также рассол соленых огурцов, помидоров

Из пряностей 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

Пряности в соус кладут за 10-15 мин до окончания его приготовления, лавровый лист — за 5 мин до конца варки, молотый красный и черный перец в готовый соус

Вино следует 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 перемешивают до полного соединения масла с соусом Затем соус нагревают до температуры 80-85°С, 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 рецептуре Остальное 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°С

СОУСЫ МЯСНЫЕ КРАСНЫЕ

Ассортимент соусов мясных красных довольно разнообразен Для их приготовления во всех случаях используют соус красный основной или пасту соусную промышленного производства

Соус красный приготовляют на коричневом мясном бульоне и муке пшеничной, поджаренной до светло-коричневого цвета (красная пассеровка), с добавлением томатного пюре, лука, кореньев и специй Муку пшеничную для соусов красных поджаривают без жира

Для приготовления производных соусов в соус красный основной добавляют лук, грибы, огурцы соленые, вино, горчицу и другие продукты, которые придают им своеобразный вкус и обуславливают их название

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
601. Бульон коричневый						
Кости пищевые[1)]	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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1] Кости говяжьи, бараньи, телячьи, свиные, птицы и дичи (рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей)

Сырые кости, промытые и нарубленные на куски длиной 5-7 см, жарят на противне в жарочном шкафу при 160-170°С с добавлением моркови, петрушки, лука репчатого, нарезанных на куски произвольной формы

Кости бараньи, телячьи, свиные, птицы и дичи обжаривают 30-40 мин, говяжьи — 1-1,5 ч, переворачивая их Когда кости приобретут светло-коричневый цвет, обжаривание прекращают, а жир, выделившийся из костей сливают

Обжаренные кости с подпеченными кореньями и луком репчатым кладут в котел, 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

602. Бульон концентрированный (фюме)	БРУТТО	НЕТТО
Кости пищевые[1]	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 № 601, уваривают в 5 раз при слабом кипении, затем охлаждают и хранят в холодильном шкафу

Бульон концентрированный (фюме) добавляют в соус красный с эстрагоном, перечный и др , а также используют в качестве полуфабриката для приготовления бульона коричневого

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
603.Соус красный основной						
Бульон коричневый № 601	—	1000	—	1000	—	1000

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Жир животный топленый пищевой или кулинарный 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°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета

Охлажденную до 70-80°С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1 4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пасерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный 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 колонкам)

Подают соус к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, сосискам, сарделькам, отварным копченостям

604. Соус красный с вином

Соус красный основной № 603	—	900	—	925	—	—
Вино[1)]	100	100	75	75	—	—
Маргарин столовый	70	70	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

[1)] Используются вина типа мадеры, муската, малаги, портвейна

В готовый соус красный основной добавляют подготовленное вино (с 387) 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
605.Соус луковый						
Соус красный основной № 603	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	45	45	38	38	30	30
Уксус 9%-ный	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 красный основной и варят 10-15 мин Соус заправляют маргарином

Подают соус к биточкам, котлетам, жареной и отварной свинине и другим мясным блюдам Кроме того, соус используют для запекания мясных блюд

606.Соус красный с луком и огурцами						
Соус красный основной № 603	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	45	45	38	38	30	30
Уксус 9%-ный	75	75	70	70	65	65
Соус Южный	50	50	30	30	20	20
Маргарин столовый	30	30	20	20	20	20
Огурцы маринованные	182	100	127	70	91	50
или огурцы соленые	—	—	117	70	83	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют уксус, перец черный горошком, кипятят 5-7 мин, соединяют с соусом красным основным, варят 10-15 мин, добавляют соус Южный, мелко нарезанные припущенные маринованные или соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян Соус заправляют маргарином

Соус можно приготовить и без добавления соуса Южный

Подают соус к блюдам из отварного и жареного мяса и к рубленым изделиям из мяса

607.Соус луковый с горчицей						
Соус красный основной № 603	—	800	—	850	—	900

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Жир животный топленый пищевой или кулинарный 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 красный основной 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 запах ее теряется

Подают соус к рубленым изделиям из мяса, к жареной колбасе, сосискам и сарделькам, отварным субпродуктам (вымени)

608. Соус красный с луком и грибами (охотничий)

Соус красный основной № 603	—	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 припущенные 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 (с 387), 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
609. Соус красный с кореньями (для тушеного мяса)						
Соус красный основной № 603	—	800	—	800	—	800
Морковь	125	100	188	150	250	200
Лук репчатый	89	75	119	100	119	100
Лук порей	66	50	—	—	—	—
Репа	53	40	67	50	93	70
или брюква	51	40	64	50	90	70
Петрушка (корень)	40	30	27	20	13	10
или сельдерей (корень)	44	30	29	20	15	10
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	45	45	45	45	45	45
Горошек зеленый консервированный	46	30	46	30	31	20
Фасоль стручковая консервированная	50	30	33	20	—	—
Вино[1]	100	100	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1] Используются вина типа мадеры, муската, малаги, портвейна

Овощи и лук нарезают дольками или брусочками, пассеруют, соединяют с соусом красным основным, добавляют душистый перец горошком и варят 10-15 мин в конце варки кладут зеленый горошек, нарезанные стручки фасоли, соус доводят до кипения и добавляют подготовленное вино (с 387) Соус можно готовить и без вина

610. Соус красный с кореньями (для тефтелей)						
Соус красный основной № 603	—	800	—	850	—	900
Морковь	100	80	125	100	188	150
Лук репчатый	119	100	119	100	95	80
или лук порей	132	100	132	100	—	—
Петрушка (корень)	27	20	13	10	—	—
или сельдерей (корень)	29	20	15	10	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Перец сладкий свежий	67	50	53	40	40	30
Жир животный топленый пищевой или кулинарный жир	40	40	36	36	30	30
Вино[1)]	100	100	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Используются вина типа мадеры, муската, малаги, портвейна

Овощи и лук нарезают тонкой соломкой, пассеруют Затем соединяют с готовым соусом красным основным, добавляют душистый перец горошком и варят 10-15 мин, в конце варки добавляют подготовленное вино (с 387) Соус можно готовить и без вина

611. Соус красный с луком и грибами (для запекания рыбы, мяса и овощей)

Соус красный основной № 603	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Грибы белые сушеные	50	50	40	40	30	30
Маргарин столовый или кулинарный жир	60	60	45	45	40	40
Вино (белое сухое)	100	100	50	50	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют нарезанные соломкой вареные грибы, продолжают пассерование 3-5 мин, соединяют с соусом красным основным, добавляют перец черный горошком и варят 10-15 мин В конце варки добавляют лавровый лист, подготовленное вино (с 387) Соус можно готовить и без вина

612. Соус красный с эстрагоном

Соус красный основной № 603	—	800	—	900	—	—
Эстрагон	114	40	86	30	—	—
Бульон концентрированный (фюме) № 602	—	100	—	50	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 Листики эстрагона заливают подготовленным вином (с 387), доводят до кипения и вводят в процеженный соус красный После этого соус охлаждают и заправляют маргарином Соус можно готовить без фюме

Подают соус к блюдам из жареного мяса и птицы

613. Соус красный смородиновый

Соус красный основной № 603	—	750	—	850	—	900
Кости свиных копченостей	200	200	200	200	100	100
Петрушка (зелень)	14	10	14	10	14	10
Эстрагон	29	10	29	10	29	10
Варенье или джем черносмородиновые	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 свиных копченостей 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 ягоды, доводят до кипения, добавляют подготовленное вино (с 387) и заправляют маргарином Соус можно готовить и без вина

Подают соус к блюдам из жареного мяса, дичи и котлетной массы

614. Соус красный кисло-сладкий

Соус красный основной № 603	—	750	—	850	—	900
Чернослив	107	120[1)]	80	90[1)]	62	70[1)]
Изюм	51	50	41	40	31	30
Орехи грецкие	111	50	—	—	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Вино (красное сухое)	50	50	—	—	—	—
Уксус 9%-ный	—	—	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1] Масса вареного чернослива без косточки

Сухофрукты перебирают и моют Чернослив варят в небольшом количестве воды и освобождают от косточки 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, вводят подготовленное вино (с 387) или уксус Подают соус к блюдам из отварного, тушеного мяса и птицы

СОУСЫ БЕЛЫЕ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ

Соус белый основной приготовляют на бульоне мясном, соединенном с пассерованной на жире мукой и овощами

Бульон для белых соусов варят из пищевых костей Кроме того, используют бульоны, полученные при варке говядины, птицы и других мясных продуктов

615. Бульон						
Кости пищевые[1]	1000	1000	750	750	500	500
Вода	1400	1400	1400	1400	1400	1400
Лук репчатый	14	12	14	12	14	12
Морковь	15	12	15	12	15	12
Петрушка (корень)	16	12	16	12	16	12
или сельдерей (корень)	18	12	18	12	18	12
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1] Используют только кости говяжьи, телячьи и птицы

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, периодически удаляя жир За 40-60 мин до окончания варки в бульон кладут овощи Готовый бульон процеживают

616. Соус белый основной						
Бульон № 615	—	1100	—	1100	—	1100

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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

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 разварившиеся 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 подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы

617. Соус паровой

Соус белый основной № 616	—	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 (с. 387) 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

618. Соус белый с яйцом

Соус белый основной № 616	—	800	—	900	—	1000

	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
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 горячий соус белый основной, с такой же температурой, тертый мускатный орех, кислоту лимонную, соль

Подают соус к отварным и припущенным блюдам из телятины, птицы и дичи

619. Соус белый с овощами

Соус белый основной № 616	—	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
Репа	27	20	40	30	67	50
или брюква	26	20	38	30	64	50
Лук репчатый	—	—	36	30	24	20
Лук порей	53	40	—	—	—	—
Фасоль овощная (лопатка) 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 припускают до готовности в посуде, закрытой крышкой Отдельно варят зеленые лопатки фасоли и репу или брюкву. Репу и брюкву перед варкой следует обдать кипятком для удаления запаха, а воду слить Готовые овощи заливают соусом белым основным, дают прокипеть, добавляют кислоту лимонную, соль и заправляют маргарином или маслом сливочным

Подают соус к блюдам из отварной баранины, телятины, кролика, птицы, а также к паровым котлетам из мяса

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
620. Соус белый с каперсами						
Соус белый основной № 616	—	750	—	800	—	900
Каперсы 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 каперсы без рассола и заправляют жиром

Подают соус к блюдам из отварной свинины, баранины, блюдам из кролика

621. Соус томатный						
Бульон № 615	—	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 нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин, соединяют с белым соусом (рец № 616) и варят 25-30 мин В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов При использовании его как самостоятельного соус 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 жареного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
622. Соус томатный с грибами						
Соус томатный№ 621	—	700	—	800	—	900
Лук репчатый	238	200	179	150	119	100
Грибы белые свежие или шампиньоны свежие или грибы белые сушеные	197 41	150 41	158 32	120 32	118 24	90 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 нарезанные 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 (с 387) и заправляют маргарином или маслом сливочным Соус можно готовить и без вина

Подают соус к блюдам из отварного, жареного мяса и птицы, изделиям из котлетной массы

623. Соус томатный с грибами и овощами						
Соус томатный№ 621	—	700	—	800	—	900
Лук репчатый	298	250	179	150	119	100
Грибы белые свежие или шампиньоны свежие или грибы белые сушеные	197 41	150 41	158 32	120 32	118 24	90 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
Шпинат	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, шпинат, 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-кремового 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 пищевых 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
624. 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 Готовый бульон процеживают

625. Соус белый основной						
Бульон рыбный № 624	—	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 № 616), подают его к блюдам из отварной и припущенной рыбы

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
626. Соус паровой						
Соус белый основной № 625	—	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

Приготовляют так же, как соус паровой на мясном бульоне (рец № 617)
Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы

	БРУТТО	НЕТТО
627. Соус белый (для запекания рыбы)		
Бульон рыбный № 624	—	1100
Маргарин столовый	50	50
Мука пшеничная	50	50
Выход	—	1000

Муку, слегка пассерованную на жире, разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15-20 мин, солят и процеживают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
628. Соус — белое вино						
Соус белый основной № 625	—	800	—	900	—	—
Вино (белое сухое)	100	100	75	75	—	—
Яйца (желтки)	4 шт	64	3 шт	48	—	—
Маргарин 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 (с 387), охлаждают до 75-80°С Затем при непрерывном помешивании вводят

яичные желтки, проваренные с кусочками сливочного масла (рец № 618), заправляют кислотой лимонной и солят

Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
629. Соус белый с рассолом						
Соус белый основной № 625	—	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
Маргарин столовый или масло сливочное	100	100	75	75	50	50
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

В соус белый основной добавляют прокипяченный и процеженный огуречный рассол и варят 5-10 мин В готовый соус кладут соль, кислоту лимонную, добавляют подготовленное вино (с 387) и заправляют жиром

Подают соус к блюдам из отварной и припущенной рыбы

630. Соус томатный						
Бульон рыбный № 624	—	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	13	10
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

Этот соус приготовляют так же, как соус томатный на мясном бульоне (рец № 621)

Соус томатный служит основой для приготовления производного соуса При использовании его как самостоятельного соус заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром (70, 50, 30 г соответственно 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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
631. Соус томатный с овощами						
Соус томатный № 630	—	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 (с 387), добавляют кислоту лимонную и заправляют маргарином или маслом сливочным Соус можно готовить и без вина

Подают 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 пшеничной муки, пассерованной до светло-кремового цвета на масле сливочном

В зависимости от использования соусы молочные приготовляют различной консистенции жидкие, средней густоты и густые Жидкие соусы используют при отпуске овощных, крупяных и других блюд, соусы средней густоты — для запекания мяса, рыбы, овощей и для заправки отварных овощей (моркови, репы и др), густые — для фарширования

632. Соус молочный (для подачи к блюду)						
Молоко	1000	1000	750	750	500	500
Масло сливочное	50	50	50	50	55	55
Мука пшеничная	50	50	50	50	55	55
Бульон или вода	—	—	250	250	500	500
Сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды 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, доводят 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 выхода соуса)

Подают соус к котлетам натуральным и к жареному мясу

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
633. 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
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 № 632, добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде

Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам

634. Соус молочный (для запекания 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 приготовляют так же, как указано в рец № 632 Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки 2-3 шт на 1 кг соуса

635. Соус молочный густой (для фарширования)						
Молоко	900	900	750	750	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное	130	130	130	130	—	—
Мука пшеничная	130	130	130	130	—	—
Бульон или вода	—	—	150	150	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Соус приготовляют так же, как соус молочный (рец № 632) Используют его для фаршированных блюд из птицы, дичи 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

636. 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 I колонке) муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5мин, процеживают и доводят до кипения

Для приготовления соуса сметанного с добавлением соуса белого (II и III колонки) в горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей

637. Соус сметанный с томатом						
Сметана	1000	1000	—	—	—	—
Масло сливочное	50	50	—	—	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная	50	50	—	—	—	—
Томатное пюре	100	100	100	100	100	100
Соус сметанный № 636	—	—	—	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

638. Соус сметанный с луком

Соус сметанный № 636	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый или масло сливочное	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 лангету и блюдам из котлетной массы

639. Соус сметанный с томатом и луком

Соус сметанный № 636	—	800	—	850	—	900
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый или масло сливочное	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 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть

Соус используют для приготовления тефтелей и блюд из овощей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
640. Соус сметанный с хреном						
Соус сметанный № 636	—	800	—	800	—	800
Хрен (корень)	313	200	313	200	313	200
Маргарин столовый или масло сливочное	20	20	15	15	10	10
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, языку, ветчине, рулету, поросенку жареному

	БРУТТО	НЕТТО
641. Соус сметанно-масляный		
Масло сливочное	515	515
Сметана	515	515
Выход	—	1000

В растопленное масло кладут сметану и доводят до кипения

Подают соус к блюдам из картофеля и творога

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 картофельным, крупяным блюдам — котлетам, биточкам, запеканкам, рулетам и т п Его можно подавать также к мясным биточкам, котлетам и др

Соусы грибные можно готовить на масле растительном, топленом или сливочном

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
642. Соус грибной						
Грибы сушеные	40	40	30	30	20	20
Вода	—	860	—	920	—	980
Отвар грибной	—	750	—	800	—	850

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Маргарин столовый	38	38	40	40	43	43
Мука пшеничная	38	38	40	40	43	43
Лук репчатый	357	300	298	250	238	200
Маргарин столовый	30	30	25	25	20	20
Масло сливочное	30	30	—	—	—	—
или маргарин столовый	—	—	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Готовят отвар грибной (рец № 157)

Нарезанный лук репчатый пассеруют, добавляют вареные измельченные грибы и продолжают жаренье еще 3-5 мин Пассерованную на жире муку разводят отваром грибным горячим, 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

643. Соус грибной с томатом

Соус грибной № 642	—	875	—	900	—	950
Томатное пюре	140	140	110	110	80	80
Маргарин столовый	14	14	11	11	8	8
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Томатное пюре пассеруют с жиром и соединяют с готовым соусом грибным

	БРУТТО	НЕТТО
644. Соус грибной кисло-сладкий		
Соус грибной с томатом № 643	—	950
Изюм	20,5	20
Чернослив	45	50[1]
Уксус 9%-ный	10	10
Сахар	10	10
Выход	—	1000

[1] Масса вареного чернослива без косточки

В соус грибной с томатом добавляют сахар, уксус, перебранный и промытый изюм, чернослив (без косточек)(рец № 614), перец черный горошком и варят 10-15 мин, в конце приготовления добавляют лавровый 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
645. Соус польский						
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

646. Соус голландский (1-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 до загустения (температура 75-80°С) Затем вливают тонкой струйкой 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 г крупно дробленного перца черного горошком на 1000 г выхода готового соуса по всем трем колонкам При этом перец черный горошком заливают уксусом, добавляют холодную воду, яичные желтки и далее готовят, как описано выше

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
647. Соус голландский с каперсами						
Соус (1-й вариант) № 646	—	800	—	800	—	—
Каперсы консервированные	400	200	400	200	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

В готовый соус голландский добавляют прогретые каперсы без рассола

Подают соус к блюдам из припущенной, отварной и жареной рыбы

648. Соус яичный сладкий						
Яйца	5 шт	200	4 шт	160	—	—
Яйца (желтки)	5 шт	80	4 шт	64	—	—
Сахар	300	300	300	300	—	—
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 подготовленное вино (с 387), лимонную цедру, снятую в виде ленты (по I колонке), или воду и кислоту лимонную (по II колонке) и, непрерывно взбивая венчиком, проваривают на водяной бане при температуре 75-80°С до образования густой пенистой массы По окончании варки цедру удаляют и добавляют сок лимонный

Подают соус к пудингам, шарлоткам, спарже, артишокам

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
649. Соус сухарный						
Масло сливочное	900	900	800	800	700	700
Сухари пшеничные	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 процеживают и добавляют в него молотые поджаренные сухари, соль, сок лимонный или кислоту лимонную

Подают соус к блюдам из отварных овощей

СМЕСИ МАСЛЯНЫЕ

Смеси масляные используют для приготовления и оформления бутербродов, мясных и рыбных блюд

К смесям масляным относят масло зеленое, килечное, селедочное, раковое, пасту сырную, желтковую, пасту из брынзы

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
	Масло зеленое		Масло килечное		Масло селедочное	
650. Масло зеленое, или килечное, или селедочное						
Масло сливочное	850	850	840	840	750	750
Петрушка (зелень)	216	160	—	—	—	—
Лимон	81	34	—	—	—	—
или кислота лимонная	2	2	—	—	—	—
Кильки (пресервы)[1)]	—	—	400	180	—	—
Горчица столовая	—	—	—	—	30	30
Сельдь (вымоченная)[1)]	—	—	—	—	521	250
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Нормы закладки даны на кильку (в банках) при разделке на филе (мякоть), сельдь неразделанную соленую среднюю при разделке на филе (мякоть)

Масло зеленое В размягченное 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 бифштексам, антрекотам, к рыбе жареной

Масло килечное Филе килек протирают, тщательно перемешивают с маслом сливочным, формуют и охлаждают Перед использованием нарезают

Подают масло килечное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов

Масло селедочное Филе сельди протирают и взбивают с маслом сливочным и горчицей Далее готовят, как масло килечное

Подают масло селедочное к горячему отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
	Масло раковое		Масло сырное		Масло с горчицей	
651. Масло раковое, или сырное, или 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 Подсушенные каркасы вареных раков измельчают, соединяют с маслом сливочным и слегка поджаривают, чтобы масло приняло окраску раков Затем вливают горячую воду, доводят до кипения, дают отстояться маслу на поверхности, после чего его снимают и процеживают Масло охлаждают, формуют и используют для оформления блюд

Масло сырное или с горчицей Размягченное масло сливочное взбивают с тертым сыром рокфор или с горчицей, охлаждают, формуют

Используют для приготовления бутербродов, сандвичей и оформления блюд

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
652. Паста желтковая						
Яйца (желтки)	43 3/4 шт	700	50 шт	800	—	—
Масло сливочное	200	200	250	250	—	—
Сливки	150	150	—	—	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

От яиц, сваренных вкрутую, отделяют желтки, протирают, солят и соединяют с размягченным маслом сливочным и сливками взбитыми Используют пасту для бутербродов, сандвичей и канапе, а также для оформления банкетных блюд, закусок из яиц

653. Паста сырная						
Сыр голландский, или швейцарский	—	—	598	550	870	800

	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или степной, или костромской, или сыры плавленые, или копченые	—	—	573	550	833	800
Масло сливочное	—	—	500	500	250	250
Перец красный молотый	—	—	3	3	3	3
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Зачищенный сыр натирают, соединяют с маслом сливочным, добавляют красный перец, протирают и взбивают до образования пышной массы Пасту можно готовить без перца

Используют сырную пасту для приготовления бутербродов

654. Паста из брынзы

Брынза	—	—	781	750	885	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, дичи, овощей К этим соусам относятся майонез, хрен с уксусом, хрен со сметаной, а также овощные маринады и заправки для салатов, сельди

655. Соус майонез[1)]

Масло растительное	750	750	563	563	375	375
Яйца (желтки)	6 шт	96	4 1/2 шт	72	3 шт	48
Горчица столовая	25	25	25	25	25	25
Сахар	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

[1)] Готовят только при отсутствии майонеза промышленного производства

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, приготавливаемый по II и III колонкам, добавляют процеженный остывший соус белый Муку для соуса белого прогревают без жира, не допуская изменения цвета, охлаждают, затем разводят холодным бульоном, смешанным с уксусом, доводят до кипения и охлаждают Вместо муки можно употреблять крахмал картофельный или маисовый (кукурузный)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
656. Соус майонез со сметаной						
Майонез[1)]	670	670	470	470	245	245
Сметана	350	350	550	550	775	775
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Здесь и далее в рецептурах используют майонез промышленного производства

В майонез добавляют сметану и перемешивают

Подают соус к холодным блюдам из мяса, рыбы, а также используют для заправки салатов

	БРУТТО	НЕТТО
657. Соус майонез с желе (банкетный)		
Майонез	410	410
Желе мясное или рыбное № 667	600	600
Выход	—	1000

Желе мясное или рыбное распускают до жидкого состояния, добавляют в майонез и на холоде взбивают до полузагустевшего состояния

Используют соус для оформления блюд из рыбы, мяса, птицы и др

658. Соус майонез с корнишонами		
Майонез	730	730
Огурцы маринованные (корнишоны)	455	250
Соус Южный	40	40
Выход	—	1000

Огурцы маринованные (корнишоны) 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
659. Соус майонез с зеленью						
Майонез	820	820	840	840	—	—
Шпинат-пюре	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-пюре, 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
660. Соус майонез с хреном		
Майонез	820	820
Хрен (корень)	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

	1-й вариант		2-й вариант		3-й вариант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
661. Соус хрен						
Хрен (корень)	547	350	469	300	469	300
Уксус 9%-ный	—	—	250	250	250	250
Свекла	—	—	255	200[1)]	—	—
Сметана	650	650	—	—	—	—
Сахар	15	15	20	20	20	20
Соль	15	15	20	20	20	20
Вода (кипяток)	—	—	250	250	450	450
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Масса вареной очищенной свеклы

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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
662. Маринад овощной с томатом						
Морковь	438	350	625	500	750	600
Лук репчатый	298	250	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

663. Маринад овощной без томата						
Морковь	688	550	875	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
664. Маринад овощной со свеклой						
Свекла	510	400[1)]	638	500[1)]	—	—
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	—	—

[1)] Масса вареной очищенной свеклы

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

665. 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 приготавливают из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и перца черного молотого

Заправку используют для салатов и винегретов

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
666. Заправка горчичная				
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 горчичную, приготовленную по I и II колонкам, используют для салатов, а по III — для сельди

	1-й вариант		2-й вариант		3-й вариант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
667. Желе мясное или рыбное						
Кости пищевые (говяжьи)	1000	1000	—	—	—	—
или пищевые рыбные отходы	1000	1000	—	—	—	—
или кожа свиная	—	—	600	600	—	—
Кожа, кости и чешуя 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 (белки)	3 шт	72	3 шт	72	3 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 вводят половину нормы яичных белков, тщательно смешанных с пятикратным количеством холодного бульона (оттяжка) Все это размешивают, доводят до кипения, добавляют остальные белки и вновь доводят до кипения Готовое желе процеживают

	БРУТТО	НЕТТО
668. Пиканта мерце — 1-й варианте (соус пикантный — 1-й вариант)		
Яйца (желтки)	12 шт	192
Масло растительное	400	400
Яблоки	143	100
Грибы белые маринованные[1)]	427	320
Горчица столовая	20	20
Перец красный молотый	2	2
Выход	—	1000

[1)] Норма закладки дана на грибы маринованные (в банках)

Часть желтков яиц (2/3 нормы), сваренных вкрутую, протирают, добавляют растертые с солью, перцем и горчицей сырые желтки, вливают постепенно тонкой струйкой при непрерывном одностороннем помешивании растительное масло Затем добавляют нарезанные мелкой соломкой яблоки, очищенные от кожицы и с удаленными семенными гнездами, и маринованные грибы, все перемешивают

Соус подают к овощным салатам или холодным закускам

669. Пиканта мерце — 2-й варианте (соус пикантный — 2-й вариант)		
Сметана	550	550
Уксус 9%-ный	10	10
Сахар	30	30
Горчица столовая	30	30
Петрушка (зелень)	135	100
Лук зеленый	125	100
Каперсы консервированные	200	100
Огурцы маринованные	182	100
Выход	—	1000

В сметану добавляют уксус, сахар, горчицу, все хорошо перемешивают Затем кладут мелко нарезанные зелень петрушки и лук зеленый, каперсы, маринованные огурцы, нарезанные мелкой соломкой, соль и тщательно перемешивают

Соус используют для заправки овощных салатов

	БРУТТО	НЕТТО
670. Соус бажа (ореховый соус)		
Орехи грецкие	444	200
Чеснок	26	20
Лук репчатый	238	200
Кинза (кориандр) — зелень	47	35
Шафран	0,3	0,3
Перец черный молотый	1	1
Уксус 3%-ный	100	100
Хмели-сунели (сушеная зелень)	1	1
Бульон № 615	500	500
Выход	—	1000

Очищенные грецкие орехи измельчают на мясорубке, добавляют толченый с солью чеснок, мелко нарезанные лук, зелень кинзы, шафран, перец, уксус, хмели-сунели Затем смесь разводят охлажденным бульоном и протирают через мелкое сито

671. Соус ткемали		
Ткемали (плоды)	753	700
Чеснок	33	26
Кинза (кориандр), укроп	61	45
Перец красный молотый	1	1
Соль	10	10
Вода	600	600
Выход	—	1000

Плоды ткемали перебирают, промывают и отваривают в течение 5 мин и протирают через сито Затем разводят отваром, добавляют толченый чеснок, мелко нарезанную зелень кинзы, укропа, заправляют перцем, солью, доводят до кипения и охлаждают

672. Соус муждей		
Чеснок	321	250
Масло растительное	130	130
Бульон № 153 или вода	400	400
Уксус 3%-ный	200	200
Соль	20	20
Петрушка (зелень)	27	20
Выход	—	1000

Чеснок, толченый с солью, соединяют с предварительно прокаленным охлажденным растительным маслом и холодной кипяченой водой или бульоном, добавляют уксус, соль, мелко нарезанную зелень

Перед подачей соус муждей перемешивают

Подают к мясным и рыбным бульонам

	БРУТТО	НЕТТО
673. Соус де чапэ ку роший (соус луковый с помидорами)		
Лук репчатый	536	450
Масло растительное	45	45
Помидоры свежие	941	800
Бульон № 153 или вода	150	150
Сахар	30	30
Перец черный молотый	1	1
Лавровый лист	0,02	0,02
Выход	—	1000

Мелко нарезанный репчатый лук слегка пассеруют, добавляют протертые без кожицы и семян помидоры и уваривают до густой консистенции Затем вводят бульон или воду и варят в течение 5-10 мин В конце варки кладут сахар, соль, перец, лавровый лист Затем охлаждают

Подают к холодным блюдам

674. Соус «Гаралы» (соус сливовый)		
Алыча свежая	1054	980
или слива свежая	1089	980
Укроп или кинза (зелень)	11	8
Чеснок	26	20
Вода	150	150
Выход	—	1000

Подготовленные свежие алычу или сливы, с удаленными косточками, заливают водой, варят до готовности, протирают, заправляют мелко нарезанной зеленью укропа или кинзы, толченным с солью чесноком и перцем. Доводят до кипения и охлаждают

Соус подают к холодным, рыбным и мясным блюдам

675. Горчица столовая		
Горчица сухая (порошок)	290	290
Вода	490	490
Уксус 9%-ный	200	200
Сахар	45	45

	БРУТТО	НЕТТО
Масло растительное	25	25
Соль	35	35
Корица	0,1	0,1
Гвоздика	0,1	0,1
Выход	—	1000

В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, 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 периодически перемешивают В горчицу добавляют остальной отвар и масло растительное Для того, чтобы горчица была хорошего качества, необходимо дать ей созреть в течение суток Допускается приготовление горчицы столовой без корицы и гвоздики

СОУСЫ СЛАДКИЕ И СИРОПЫ

Соусы сладкие и сиропы готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из повидла, джема. Подают их к крупяным биточкам, запеканкам, пудингам, блюдам из свежих плодов и ягод, кремам, мороженому и др Кроме того, сиропы используются для приготовления безалкогольных коктейлей

676. 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).

677. Соус шоколадно-ореховый

Соус № 676	—	510
Соус ореховый	—	510
Для соуса орехового		
Миндаль очищенный	200	161[1]
Сахар	70	70
Молоко цельное сгущенное с сахаром	233	233

	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	57	54[2]
Вода	26	26
Выход	—	1000

[1] Масса миндаля очищенного жареного
[2] Масса кипяченого молока

Для приготовления соуса орехового

Смесь из сгущенного натурального молока и воды нагревают до 80-85°С 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 подсушивают при 50-70°С

В соус шоколадный добавляют соус ореховый и перемешивают до получения однородной массы

678. 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 вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 ч для выделения сока, затем варят 15-20 мин Готовый соус охлаждают

679. Соус абрикосовый

Абрикосы свежие	599	515
или курага	110	110
Вода для кураги	400	400
Сахар	600	600
Выход	—	1000

Свежие абрикосы погружают на 30-40 с в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч, кипятят 5-8 мин

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 ч Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения Готовый соус охлаждают

	БРУТТО	НЕТТО 1-й вариант	БРУТТО	НЕТТО 2-й вариант
680. 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 вымытые сухие банки и хранят в охлажденном помещении По второму варианту ягоды протирают, вводят в горячий раствор сахара, доводят до кипения и охлаждают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
681. Соус коньячный						
Молоко	300	300	350	350	—	—
Яйца	5 шт	200	5 шт	200	—	—
Сахар	250	250	260	260	—	—
Молоко цельное сгущенное с сахаром	50	50	—	—	—	—
Вода	150	150	140	140	—	—
Коньяк	100	100	100	100	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

Яйца растирают с сахаром, добавляют молоко, молоко сгущенное с сахаром и воду кипяченую Смесь нагревают до 85-90°С, выдерживают при этой температуре 10 мин, затем охлаждают и добавляют коньяк

682. Соус клюквенный						
Клюква	168	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 вновь нагревают до кипения Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения После этого в него вливают ранее отжатый сок

	БРУТТО	НЕТТО
683. Соус яблочный		
Яблоки свежие	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 кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течение 6-8 мин (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

	НЕТТО
684. Соус из экстракта ягодного	
Экстракт клюквенный или черносмородиновый	25
Сахар	200
Крахмал картофельный	40
Вода	800
Выход	1000

Экстракт разводят горячей водой, процеживают, добавляют сахар, вводят предварительно разведенный холодной водой крахмал картофельный и доводят до кипения

685. 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

	НЕТТО
686. 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

687. 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, ягоды, 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 подать к крупяным, сладким и мучным блюдам

Соус ткемали, приготовленный из пюре слив ткемали с добавлением базилика, кинзы, чеснока и красного перца, обладает кисловато-острым вкусом и широко применяется для блюд кавказской кухни

Соус томатный острый приготовлен из свежих помидоров или томатного пюре с добавлением сахара, уксуса, соли, лука, чеснока, пряностей Его

можно использовать для приготовления и отпуска многих мясных, рыбных и овощных блюд

Соус Кубанский приготовляют из свежих помидоров путем уваривания их с сахаром, чесноком, солью, уксусом и пряностями Так же, как соус томатный острый, его можно подавать к мясным, рыбным, овощным блюдам, а также добавлять в соус красный и майонез

Соус Южный приготовляют на основе продуктов ферментации сои с добавлением томатной пасты, сахара, соли, пряностей, 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, мучные 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 желирующих 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, рафинадной 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		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
688. Плоды или ягоды свежие с сахаром						
Вишня или черешня	189	180	158	150	105	100
или черника	184	180	153	150	102	100
или земляника (садовая)						
или малина	212	180	176	150	118	100
или клюква	79	75	79	75	53	50
Сахар или рафинадная пудра	25	25	15	15	15	15

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сахар или рафинадная пудра (для клюквы)	50	50	30	30	30	30
Выход: плодов и ягод (кроме клюквы)	—	205	—	165	—	115
клюквы	—	125	—	105	—	80

Плоды или ягоды перебирают, у вишни, черешни, черники, земляники, малины удаляют плодоножки, промывают

Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку, в вазочку или креманку и перед самым отпуском посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Можно подать плоды и ягоды и без сахара

	БРУТТО	НЕТТО
689. Арбуз, дыня, ананас свежие[1]		
Арбуз	278	250
или дыня	260	200
или ананас	182	100
Выход: арбуза	—	250
дыни	—	200
ананаса	—	100

[1] Несладкие арбузы, дыни, ананасы можно отпускать с сахаром или рафинадной пудрой (10-15 г на порцию), соответственно изменив выход блюда

Арбуз или дыню моют, разрезают вдоль на несколько частей, у дыни удаляют семена и нарезают ломтиками.

У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части плода Надрезают кожуру по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или ломтиками толщиной 4-5 мм Плоды кладут на десертную тарелку

	БРУТТО	НЕТТО
690. 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 розетке

Лимоны с сахаром принято подавать к коньяку

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
691. Плоды или ягоды быстрозамороженные с сиропом				
Плоды или ягоды, замороженные без сахара	100	100	60	60
Сироп № 685	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 сахарным и 25-30 мин дают настояться

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
692. Бананы со сливками или молоком						
Бананы	167	100	167	100	—	—
Сахар или рафинадная пудра	5	5	5	5	—	—
Сливки	100	100	—	—	—	—
Молоко	—	—	158	150[1]	—	—
Выход	—	205	—	255	—	—

[1] Масса молока кипяченого

Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 5-6 мм, кладут в вазочки и посыпают сахаром или рафинадной пудрой Отдельно подают холодное кипяченое молоко или сливки

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
693. Ягоды быстрозамороженные с сиропом				
Ягоды, замороженные с сахаром	100	100	60	60
Сироп от ягод	40		20	
Вода	20	70	10	30
Вино виноградное	10		—	—
Выход:	—	170	—	90

Банки с ягодами, замороженными с сахаром, ставят на 10-15 мин в теплую воду, затем их вытирают и вскрывают

Сироп от ягод смешивают с кипяченой охлажденной водой и подготовленным вином (с 387) Этой смесью заливают ягоды, уложенные в креманки

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
694. 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 или сливки 35%-ной жирности	60	60	40	40	—	—
Рафинадная 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, подкисленной кислотой лимонной Ядра миндаля очищают от кожицы, жарят и измельчают

Сметану или сливки взбивают, добавляют при помешивании рафинадную пудру и жареные орехи (половина нормы).

Яблоки или груши кладут в вазочки, оформляют взбитыми сметаной или сливками, сверху посыпают оставшимися орехами

Кроме миндаля, можно использовать и другие орехи (фундук, грецкие, арахис).

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
695. Мелленес ар меду ун пиену (черника с медом и молоком)				
Черника	153	150	102	100
Мед	20	20	15	15
Молоко	158	150[1)]	105	100[1)]
Выход:	—	320	—	215

[1)] Масса молока кипяченого

Чернику перебирают, промывают, кладут в вазочки или креманки, перемешивают с медом и охлаждают в течение 30 мин

При отпуске чернику заливают холодным кипяченым молоком, или молоко подают отдельно в молочнике

	БРУТТО	НЕТТО
696. Кирби дзервеню сула (тыква в клюквенном соке)		
Тыква	34	34
Клюква	118	112
Сахар	20	20
Мед	10	10
Вода	110	110
Сливки взбитые № 729	25	25
Выход	—	225

Подготовленную клюкву протирают, сок отжимают и процеживают

Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают В полученный отвар кладут тыкву очищенную от кожицы и семян, нарезанную соломкой, добавляют сахар, мед, доводят до кипения и варят в течение 15-20 мин, затем вводят клюквенный сок, размешивают, охлаждают и дают засахариться

При отпуске оформляют взбитыми сливками

КОМПОТЫ

Компоты приготовляют из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида

Банки с консервированными плодами и ягодами, предназначенные для приготовления компотов, перед вскрытием тщательно промывают теплой водой.

Для приготовления компотов из сухофруктов сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз

Для улучшения вкуса компоты 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 компоты добавляют кислоту лимонную

Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15°С по 150-200 г на порцию

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
697. Компот из смеси свежих плодов и бахчевых						
Яблоки	214	150	143	100	143	100
Груши	—	—	103	75	—	—

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Абрикосы	—	—	116	100	—	—
Слива	111	100	—	—	56	50
Черешня	—	—	79	75	—	—
Земляника (садовая)	118	100	—	—	—	—
Дыня	—	—	—	—	117	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 кожицы, 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 — плодоножки

Яблоки, груши, абрикосы, сливы, черешню варят, как указано в рец № 698 и охлаждают

Кусочки арбузов, дынь, землянику (садовую) кладут в готовый компот в сыром виде

Компот отпускают в креманках, вазочках или стаканах.

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
698. Компот 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 персики	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 приготавливают следующим образом. в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают В подготовленный горячий сироп погружают плоды Яблоки и груши варят при сла-

бом кипении не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские 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 и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
699. 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 (рец. № 698) кладут подготовленные плоды и ягоды, доводят до кипения и охлаждают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
700. 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 креманки или вазочки, заливают теплым сиропом (рец № 698) и дают настояться в течение 30-40 мин

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
701. Компот из апельсинов или мандаринов				
Апельсины	104	70	75	50
или мандарины	95	70	68	50
Сахар	40	40	30	30

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Цедра	5	5	5	5
Вода	95	95	125	125
Выход	—	200	—	200

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, 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

702. Компот из плодов или ягод сушеных

Яблоки	100	375[1]	75	280[1]
или груши	200	300[1]	150	225[1]
или курага	125	230[1]	100	185[1]
или чернослив	160	240[1]	125	185[1]
или урюк	160	300[1]	125	230[1]
или изюм	125	200[1]	100	160[1]
Сахар[2]	100	100	100	100
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	985	985	1015	1015
Выход:	—	1000	—	1000

[1] Масса плодов или ягод вареных

[2] Для компота из чернослива и изюма закладка сахара составляет 75 г по всем трем колонкам

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают 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 накануне для того, чтобы он настоялся

КИСЕЛИ

Кисели приготовляют из свежих и сушеных плодов и ягод, соков и сиропов плодовых и ягодных натуральных, пюре 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 формы на вазочку или в креманку и поливают сиропом плодово-ягодным, или кладут варенье, джем, конфитюр, или подают холодное кипяченое молоко, или сливки (50-100 г на порцию), или взбитые сливки из расчета 25 г на порцию

Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 200 г в стаканы или вазочки по 150 г, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой

Кисели подают охлажденными до температуры 12-14°С

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
703. Кисель из плодов или ягод свежих				
Клюква	126	120	105	100
или брусника	133	120	111	100
или смородина черная, или крыжовник	122	120	102	100
или смородина красная	128	120	106	100
Вода	895	895	930	930
или				
Черника[1)]	163	160	122	120
или вишня	188	160	141	120
или алыча	172	160	129	120
или мирабель	188	160	—	—
или слива	178	160	133	120
Вода	850	850	915	915
Сахар	120	120	100	100
Крахмал картофельный	45	45	45	45
Выход:	—	1000	—	1000

[1)] В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 2 г по всем трем колонкам

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 охлаждают 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 подготавливают следующим образом его разводят охлажденным отваром (на1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают

Алычу, или сливу, или мирабель (с удаленными косточками), или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 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)

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
704. 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 мякотью сливают и ставят на холод Оставшуюся от ягод мезгу заливают горячей водой, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и процеживают В дальнейшем варят и отпускают кисель так же, как описано в рец № 703

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
705. Кисель из яблок с клюквой или из яблок						
Яблоки свежие	227	200	148	130	170	150
Клюква[1)]	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

[1)] Кисель можно готовить без клюквы, в этом случае соответственно увеличивают норму закладки яблок

Из подготовленной клюквы отжимают сок, из мезги приготовляют отвар и процеживают, яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают, заливают горячей водой, варят до готовности, протирают Полученное пюре соединяют с отваром из мезги, сахаром и кислотой лимонной, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал (№ 703) и вновь доводят до кипения После этого вводят в кисель отжатый сок клюквы

В случае приготовления киселя без клюквы яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают 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 подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения Отпускают кисель, как описано на с 436

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
706. 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, заливают 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 436

	БРУТТО	НЕТТО
707. Кисель из апельсинов или мандаринов		
Апельсины	373	250
или мандарины	338	250
Сахар	120	120
Кислота лимонная	0,5	0,5
Вода	800	800
Крахмал	40	40
Выход	—	1000

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, удаляют семена Протирают, отжимают сок Из цедры и оставшейся после отжатия мякоти

плодов приготовляют отвар Дальнейшее приготовление киселя такое же, как описано в рец № 703

	БРУТТО	НЕТТО
708. Буркану киселис ар пиену (кисель морковный с молоком — латвийское национальное блюдо)		
Морковь	395	316
Масса припущенной моркови	—	291
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	60	60
Клюква	26	18[1]
Вода	650	650
Выход	—	1000

[1] Масса сока

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают до готовности Затем протирают, добавляют сахар, воду, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают крахмал (на 1 часть крахмала 5 частей воды), вновь доводят до кипения, добавляют отжатый сок клюквы и охлаждают

Готовый кисель разливают по 100-150 г в вазочки или креманки, холодное кипяченое молоко подают отдельно (200 г на порцию)

709. Кисел де вин рошу ку фришкэ (кисель из красного вина со взбитыми сливками — молдавское национальное блюдо)		
Вино столовое сухое красное	60	60
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,02	0,02
Крахмал	8	8
Вода	90	90
Масса готового киселя	—	150
Сливки (35%-ной жирности)	50	50
Выход	—	200

В красное вино добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения Крахмал разводят охлажденной кипяченой водой и процеживают Подготовленный крахмал вливают в кипящее вино при непрерывном помешивании и снова доводят до кипения

Подают охлажденный кисель в вазочках или стаканах со взбитыми сливками

	БРУТТО	НЕТТО
710. Кисель из сока плодового или ягодного натурального[1)]		
Сок плодовый или ягодный натуральный	300	300
Сахар	120	120
Крахмал картофельный	50	50
Вода	700	700
Выход	—	1000

[1)] При недостаточной кислотности в кисель добавляют кислоту лимонную (1 г на 1000 г киселя)

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
711. Кисель из сиропа плодового или ягодного натурального						
Сироп плодовый или ягодный	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 же, как описано в рец № 710

712. 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)]	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода	865	865	890	890	955	955
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

[1)] Для киселя из клюквенного повидла, джема, варенья кислоту лимонную не используют

Повидло или джем, или варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов или ягод (при использовании варенья), добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения

Отпускают кисель, как описано на с 436

	БРУТТО	НЕТТО
713. Кисель овсяный с молоком (карельское национальное блюдо)		
Хлопья овсяные «Геркулес»	45	45
Вода	180	180
Соль	1,5	1,5
Масло сливочное	3	3
Масса киселя	—	150
Молоко	158	150[1)]
Выход	—	300

[1)] Масса молока кипяченого

Овсяные хлопья заливают теплой водой, выдерживают несколько часов, смесь процежчвают, добавляют соль и варят, помешивая, до готовности В горячий кисель кладут масло сливочное, разливают в креманки или стаканы и охлаждают Подают отдельно кипяченое молоко

ЖЕЛЕ, МУССЫ, САМБУКИ

Желе, муссы, самбуки приготовляют из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод, из пюре плодового и ягодного, из соков плодовых и ягодных, из сиропов, экстрактов, молока Желе готовят на желатине, муссы — на желатине или с манной крупой, а самбук — на желатине с добавлением яичных белков

Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз

Плодово-белковую массу для самбука взбивают во взбивальной машине Затем в нее при непрерывном помешивании тонкой струей вливают разведенный желатин Взбивание не рекомендуется производить в алюминиевой посуде.

Приготовленные желе, муссы, самбуки разливают в порционные формочки и охлаждают при температуре от 0 до 8°С

Желе, муссы и самбуки отпускают по 100-150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20-30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100-150 г на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
714. Творог в желе		
Творог	31	30[1]
Молоко	7,4	7[2]
Сахар	5	5
Цедра лимонная	1	1
Масса творожная	—	40
Желе		
сок клюквенный	45	45
или сок красной смородины	45	45
вода	50	50
сахар	20	20
желатин	3	3
вода (для желатина)	18	18
Масса желе	—	110
Выход	—	150

[1] Масса протертого творога

[2] Масса кипяченого охлажденного молока.

Творог протирают, добавляют кипяченое охлажденное молоко с растворенным в нем сахаром, соединяют с тертой цедрой лимона и массу тщательно перемешивают

Желатин замачивают в холодной кипяченой воде. Из воды и сахара готовят сироп, добавляют набухший желатин, доводят до кипения, вводят сок, процеживают, охлаждают

В формочку или креманку наливают часть желе, после застывания на него из кондитерского мешка выпускают творожную массу и заливают остальной частью желе, охлаждают.

При отпуске творог в желе вынимают из формочек, можно полить сиропом (20 г нетто на порцию)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
715. Желе со свежими плодами, ягодами и бахчевыми						
Яблоки	54	38	27	19	44	31
Масса вареных яблок	—	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

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают дольками и варят в воде, подкисленной кислотой лимонной Отвар 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 вазочки, заливают желе и охлаждают

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
716. Желе с плодами свежими и консервированными						
Мандарины свежие	81	60	47	35	—	—
Сливы консервированные	20	20	15	15	—	—
Сироп консервированного компота	15	120	12	100	—	—
Вода	100		85		—	—
Сахар	15		10		—	—
Желатин	3,8		3		—	—
Кислота лимонная	0,1		0,1		—	—
Выход	—	200	—	150	—	—

Мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками; сливы разрезают пополам и удаляют косточки Отвар приготовляют из цедры мандаринов, добавляют в него сироп консервированного компота, сахар и нагревают до кипения Затем соединяют с подготовленным желатином (с 441), добавляют кислоту лимонную, процеживают, заливают плоды, уложенные в порционные формы и охлаждают

	БРУТТО	НЕТТО
717. Мусс морковный		
Морковь	63	50
Молоко	15	15
Яблоки свежие	23	20
Изюм	20,4	20
Сахар	2	2
Орехи грецкие	12	5[1)]
Кислота лимонная	0,1	0,1
Корица	0,1	0,1
Желатин	3	3
Вода (в том числе для замачивания желатина)	30	30
Выход	—	100

[1)] Масса жареных орехов грецких

Очищенную нарезанную морковь припускают в молоке, протирают и охлаждают Свежие яблоки с удаленным семенным гнездом также протирают Морковное и яблочное пюре соединяют, добавляют подготовленный изюм, измельченные жареные орехи, сахар, корицу, лимонную кислоту и перемешивают.

Подготовленный желатин растворяют в воде, доводят до кипения, процеживают, добавляют в полученную массу и взбивают до образования однородной пышной массы

Мусс разливают в креманки и охлаждают

Отпускают мусс с сиропом плодовым или ягодным (по 20 г на порцию)

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
718. Мусс лимонный				
Лимоны	238	100[1)]	190	80[1)]
Сахар	300	300	250	250
Желатин	27	27	27	27
Вода	700	700	770	770
Выход:	—	1000	—	1000

[1)] Масса сока

С лимонов срезают цедру, разрезают пополам и отжимают сок Цедру заливают горячей водой, варят 5-6 мин, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин (с 441), соединяют его с лимонным соком, охлаждают и взбивают При отпуске мусс поливают соусом коньячным (рец № 681), или сиропом сахарным (рец № 685), или сиропом плодовым, или ягодным натуральным (20 г на порцию)

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
719. Мусс апельсиновый или мандариновый				
Апельсины	455	200[1)]	341	150[1)]
или мандарины	351	200[1)]	263	150[1)]
Сахар	160	160	140	140
Желатин	27	27	27	27
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	735	735	805	805
Выход:	—	1000	—	1000

[1)] Масса сока

Мусс готовят и отпускают так же, как описано в рец № 718

	I и II БРУТТО	НЕТТО	III БРУТТО	НЕТТО
720. Мусс яблочный (на крупе манной)				
Яблоки	341	300	—	—
Сахар	150	150	—	—
Крупа манная	80	80	—	—
Кислота лимонная	1,5	1,5	—	—
Вода	750	750	—	—
Выход:	—	1000	—	—

Яблоки после удаления семенных гнезд разрезают 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°С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую 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 № 682), или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла

	I БРУТТО	НЕТТО	II БРУТТО	НЕТТО	III БРУТТО	НЕТТО
721. Мусс плодово-ягодный (на крупе манной)						
Клюква	—	—	—	—	147	140
Пюре яблочное или абрикосовое (консервы)	—	—	200	200	—	—
Сахар	—	—	150	150	150	150
Крупа манная	—	—	100	100	100	100
Вода	—	—	600	600	700	700
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Приготавливают отвар из клюквы В яблочное или абрикосовое пюре, разбавленное горячей водой, или в отвар из клюквы добавляют сахар и доводят до кипения В остальном способ приготовления такой же, как описано в рец № 720.

	БРУТТО	НЕТТО
722. Черемуховый десерт		
Сметана	60	60
Рафинадная пудра	20	20
Черемуха сушеная	6	6
Ванилин	0,4	0,4
Желатин	3	3
Вода (для желатина)	24	24
Масса готового десерта	—	100
Мед	30,3	30
Печенье сухое	15	15
Выход	—	145

Сметану взбивают на холоде до густой пышной массы Рафинадную пудру просеивают, смешивают с ванилином, вводят в сметану и продолжают взбивать Черемуху заливают кипятком, доводят до кипения, воду сливают, охлажденную черемуху кладут во взбитую массу и еще раз взбивают

Желатин замачивают в холодной кипяченой воде и оставляют для набухания на 1-1,5 ч Набухший желатин растворяют, доводят до кипения, процеживают, охлаждают до 35-40°С, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании

Готовый десерт выкладывают в вазочки или креманки, поливают растопленным медом и посыпают тертым печеньем

723. Хоч-тосон (яблоки в сметане — калмыцкое национальное блюдо)		
Яблоки	1086	760
или груши	1040	760
Сметана	340	340
Сахар	240	240
Выход	—	1000

Яблоки или груши, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами нарезают дольками, заливают сметаной, добавляют сахар и уваривают до густой консистенции и изменения цвета массы и охлаждают

Отпускают как самостоятельное блюдо по 100 г на порцию

Хоч-тосон можно использовать для фарширования свежих фруктов

КРЕМЫ И ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Кремы приготовляют из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-ной жирности с добавлением яиц, молока, сахара, пюре

плодового или ягодного и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов

Охлажденные сливки взбивают в пышную густую пену, добавляют яично-молочную смесь, в которую вводят ванилин, миндаль или другие вкусовые и ароматические продукты, и подготовленный, доведенный до кипения желатин Крем разливают в формочки или порционную посуду и охлаждают При подаче его выкладывают в вазочки по 75, 100 и 125 г на порцию Подают крем с сиропами, соусами, соками и т д Можно готовить кремы и без яично-молочной смеси

	БРУТТО	НЕТТО
724. Крем из цитрусовых		
Мандарины	263	150[1)]
или апельсины	341	150[1)]
Сливки (35%-ной жирности)	400	400
Сахар	156	156
Молоко	211	200
Яйца	2 шт	80
Желатин	20	20
Вода (для желатина)	160	160
Выход	—	1000

[1)] Масса сока

Из мандаринов или апельсинов отжимают сок Приготавливают яично-молочную смесь, 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

Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70-80°С

725. Крем из варенья		
Варенье	120	120
Сливки (35%-ной жирности)	400	400
Сахар	75	75
Молоко	237	225
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 протирают Приготовляют яично-молочную смесь (рец № 724), при помешивании вводят подготовленный, доведенный 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 плодовым или ягодным соусом (30 г на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
726. 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	80	80
Вода (для желатина)	160	160
Выход	—	1000

Приготовляют и отпускают, как описано в рец № 725

727. Крем сметанный с курагой		
Сметана (36%-ной жирности)	250	250
Сахар	150	150
Молоко	316	300[1]
Яйца	2 шт	80
Желатин	20	20
Курага	83	150[2]
Ванилин	0,1	0,1
Вода (для желатина)	160	160
Выход	—	1000

[1] Масса кипяченого молока
[2] Масса вареной кураги

Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в нее яично-молочную смесь с желатином, добавляют мело нарезанную вареную курагу, разливают в формочки и охлаждают

Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют тонкой струйкой кипяченое горячее молоко и проваривают при температуре 70-80°С После этого при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин и добавляют ванилин

Отпускают крем по 75-125 г на порцию Можно полить фруктовым сиропом (20 г на порцию)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
728. Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные						
Сливки (35%-ной жирности)	80	80	90	90	90	90
Рафинадная пудра	15	15	15	15	15	15
Миндаль очищенный	12	11	—	—	—	—
Масса миндаля жареного	—	10	—	—	—	—
Какао-порошок	—	—	3	3	—	—
Цедра лимонная	—	—	—	—	1	1
Выход	—	100	—	100	—	100

Миндаль измельчают и жарят Какао-порошок или цедру лимонную смешивают с рафинадной 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 отпускать с печеньем или бисквитом сухим (палочки) — 30 г на порцию

	БРУТТО	НЕТТО
729. Сливки или сметана взбитые		
Сливки (35%-ной жирности)	900	900
или сметана (36%-ной жирности)	900	900
Рафинадная 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 рафинадную пудру При отпуске сливки или сметану взбитые кладут в креманку

Сливки взбитые можно отпускать с вареньем или апельсинами, или мандаринами (30 г на порцию), или шоколадом (3-5 г на порцию)

СУФЛЕ, ПУДИНГИ 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 белок от желтка (в присутствии желтка белки плохо взбиваются) Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену сначала медленно, а затем темп взбивания все время ускоряют Соединяют белки с другими продуктами осторожно, помешивая их сверху вниз, чтобы белки не осели

	БРУТТО	НЕТТО
730. 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[1]	30	27
Масса миндаля жареного	—	25
Масса суфле ванильного или шоколадного	—	145
Масса суфле орехового	—	170
Рафинадная пудра	5	5
Молоко	158	150[2]
или сливки	150	150
Выход: суфле ванильного или шоколадного	—	300
суфле орехового	—	325

[1] Можно использовать и другие орехи

[2] Масса молока кипяченого

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 горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения Горячую 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 тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой

Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике

	БРУТТО	НЕТТО
731. Суфле плодовое или ягодное		
Яйца (белки)	3 1/2 шт	84
Сахар	40	40
Масло сливочное	2	2
Пюре плодовое или ягодное (консервы)	50	50
Масса суфле	—	145
Рафинадная пудра	5	5
Молоко	158	150[1]
или сливки	150	150
Выход	—	300

[1] Масса молока кипяченого

Пюре плодовое или ягодное проваривают с сахаром до загустения, смешивают с белками взбитыми Далее выпекают и отпускают суфле, как описано в рец № 730

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
732. Гренки с плодами и ягодами						
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	69	50[1]	69	50[1]	—	—
Яйца	1/5 шт	8	1/5 шт	8	—	—
Молоко	35	35	35	35	—	—
Сахар	3	3	2	2	—	—
Маргарин столовый	10	10	5	5	—	—
Масса гренков	—	75	—	70	—	—
Плоды и ягоды *консервированные*	30	30	30	30	—	—
Соус № 679	—	50	—	30	—	—
Выход	—	155	—	130	—	—

[1] Масса хлеба, нарезанного без корок

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.

	БРУТТО	НЕТТО
733. Яблоки печеные со сливками взбитыми		
Яблоки	120	106
Сахар	15	15
Масса печеных яблок с сахаром	—	100
Миндаль очищенный[1)]	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	5
Сливки взбитые № 729	—	20
Соус №№ 679, 683	—	30
Выход	—	155

[1)] Можно использовать и другие орехи

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшееся отверстие заполняют сахаром Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок)

При отпуске охлажденные яблоки поливают соусом абрикосовым или яблочным и посыпают жареными измельченными орехами. Вокруг яблок из кондитерского мешка выпускают сливки взбитые

734. Яблоки по-киевски		
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
Рафинадная пудра	3	3
Выход	—	100

Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом бланшируют до полуготовности в подкисленной горячей воде Затем яблоки кладут на порционную сковороду, образовавшиеся отверстия заполняют вареньем Яблоки заливают яично-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления указанной смеси яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку Затем отдельно взбивают сметану, белки и соединяют с желт-

ками, растертыми с сахаром. Отпускают блюдо в порционной сковороде, сверху посыпают рафинадной пудрой

	БРУТТО	НЕТТО
735. Сливы в тесте		
Сливы свежие	67	60[1]
Орехи грецкие	24	11/10[2]
Для теста:		
Мука пшеничная	30	30
Яйца	3/7 шт	17
Сахар	0,2	0,2
Сметана	5	5
Молоко	13	13
Масло растительное	10	10
Масса слив, жареных в тесте	—	125
Рафинадная пудра	5	5
Выход	—	130

[1] Масса слив с удаленной косточкой.
[2] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса жареных орехов

В подготовленных сливах делают надрез, удаляют косточки и заполняют измельченным жареным грецким орехом (можно использовать миндаль).

Для теста. в яичные желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку. Хорошо перемешивают и разводят молоком Белки взбивают в густую пену, осторожно вводят в тесто и перемешивают до образования однородной массы Сливы с помощью поварской иглы опускают в тесто, быстро перекладывают в разогретое масло и жарят до образования равномерной золотистой корочки

При отпуске посыпают рафинадной пудрой

736. Галушки яблочные (украинское национальное изделие)		
Яблоки	80	56
Молоко	13	13
Яйца	1/2 шт.	20
Мука пшеничная	40	40
Сахар	2	2
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката	—	130
Масса готовых галушек	—	150
Сметана или варенье	20	20
Выход	—	170

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками, добавляют молоко, растертые с сахаром яичные желтки, соль и перемешивают, постепенно всыпая муку Белки взбивают и вводят в тесто Подготовленное тесто чайной ложкой выкладывают в кипящую, слегка подсоленную воду и варят до готовности в течение 5-7 мин

Отпускают со сметаной или вареньем по 10-12 шт на порцию

	БРУТТО	НЕТТО
737. Десер бехи (айва десертная — узбекское национальное блюдо)		
Айва	110	179
Масло сливочное	5	5
Мед	5	5
Для начинки		
миндаль очищенный	21	19
Масса миндаля жареного	—	18
Сахар	1	1
Виноград сушеный (кишмиш)	9,2	9
Для крема		
масло сливочное	10	10
молоко сгущенное	8	8
Ванилин	0,01	0,01
Выход	—	120

Айву очищают от кожицы, удаляют семенную коробочку, не нарушая целостности айвы, заполняют смесью сливочного масла с медом, варят на пару в течение 40-45 мин, затем охлаждают и заполняют начинкой При отпуске поливают кремом

Для начинки жареный измельченный миндаль растирают с сахаром и добавляют перебранный, промытый в теплой воде и обсушенный кишмиш.

Для крема масло сливочное взбивают, постепенно добавляя сгущенное молоко и ванилин, предварительно растворенный в горячей воде

738. Яблоки, запеченные с орехами и черносливом		
Яблоки свежие	106	93
Орехи грецкие	47	20
Чернослив	18	27/20[1)]
Масса печеных яблок	—	110
Сливки взбитые № 729	—	50
Выход	—	160

[1)] В числителе указана масса набухшего чернослива, в знаменателе — масса чернослива без косточек

У подготовленных яблок удаляют семенное гнездо, образовавшееся отверстие заполняют фаршем, кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин, затем охлаждают

Для фарша грецкие орехи очищают, обжаривают и измельчают Чернослив замачивают для набухания, вынимают косточки, мелко нарезают и соединяют с измельченными орехами

При отпуске яблоки оформляют взбитыми сливками

	БРУТТО	НЕТТО
739. Чернослив, фаршированный орехами		
Чернослив	40	60/45[1]
Орехи грецкие	36	15[2]
Сливки (35%-ной жирности, или сметана)	55	55
Рафинадная пудра	10	10
Шоколад	2	2
Выход	—	120

[1] В числителе указана масса набухшего чернослива, в знаменателе — масса чернослива с удаленной косточкой

[2] Масса жареных измельченных орехов

Подготовленный чернослив припускают, охлаждают, удаляют косточки, затем фаршируют измельченными, жареными грецкими орехами

Сметану (35%-ной жирности) или сливки охлаждают и взбивают с рафинадной пудрой до образования пышной массы. Фаршированный чернослив кладут в креманки, сверху выпускают из кондитерского мешка взбитую сметану или сливки, затем посыпают тертым шоколадом

740. Корзиночки с яблоками		
Мука пшеничная высшего сорта	25	25
Маргарин столовый	15	15
Сахар	10	10
Яйца	1/10 шт	4
Соль	0,1	0,1
Масса корзиночек	—	45
Яблоки свежие	90	63
Масса яблок вареных	—	50
Кислота лимонная	0,1	0,1
Соус № 679	—	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°С Тесто раскатывают до толщины 7-8 мм и вырезают из него выемкой кружки, кружки теста кладут в формочки так, чтобы тесто плотно прилегало ко дну и стенкам, и выпекают на листах Выпечка теста производится при температуре 240-260°С в течение 12-14 мин

Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, нарезают дольками, варят в воде, подкисленной кислотой лимонной, и охлаждают В корзиночки кладут яблоки и перед самым отпуском поливают соусом абрикосовым

	БРУТТО	НЕТТО
741. Корзиночки с ягодами		
Корзиночки выпеченные[1)]	—	45
Земляника (садовая) или малина	59	50
Соус № 678	—	30
Выход	—	125

[1)] Норма закладки продуктов и технология выпечки даны в рец № 740

Подготовленные ягоды кладут в корзиночки и перед отпуском поливают соусом земляничным или малиновым

	БРУТТО	НЕТТО
742. Корзиночки с плодами и ягодами консервированными		
Корзиночки выпеченные[1)]	—	45
Плоды и ягоды консервированные	50	50
Соус № 679	—	30
Выход	—	125

[1)] Норма закладки продуктов и технология выпечки в рец № 740

В корзиночки кладут плоды и ягоды консервированные и перед отпуском поливают соусом абрикосовым

МОРОЖЕНОЕ

В рецептурах используется мороженое промышленного производства Наибольшим спросом пользуются пломбир и сливочное мороженое

Отпускают мороженое с различными сладкими соусами, свежими, консервированными и быстрозамороженными плодами и ягодами, вареньем, сливками взбитыми, печеньем (сдобным, сахарным)

Мороженое отпускают в креманках, фужерах или специальных вазочках, его можно подать с соками плодовыми или ягодными натуральными или с напитками безалкогольными газированными в бокалах с соломинками

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
743. 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 сиропа	—	20	—	15
Миндаль очищенный	12	11	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	10	—	5
Сливки взбитые № 729	—	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 сахара) и посыпают измельченными жареными орехами Сливки взбитые выпускают из конверта вокруг плодов или ягод

	БРУТТО	НЕТТО
744. Мороженое «Космос»		
Пломбир	120	120
Соус № 676	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

745. Мороженое «Москва»		
Пломбир	50	200
Пломбир крем-брюле	50	
Пломбир шоколадный	50	
Пломбир с плодами и ягодами	50	

	БРУТТО	НЕТТО
Компот из вишни (консервы)	30	30
Соус № 676	10	10
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.

НАПИТКИ

Напитки подразделяются на горячие и холодные К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколад, к холодным – молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, коктейли молочные и десертные

Нормы расхода воды, молока, молочных продуктов (за исключением молока сгущенного), соков, сиропов, винно- и ликеро-водочных изделий указаны в миллилитрах, остальных продуктов – в граммах

В рецептурах раздела выход напитков приведен в миллилитрах, а масса наполнителей — в граммах, кроме молока, сливок В этом случае в числителе указывается выход напитков, в знаменателе — масса наполнителя

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, вдали от пряностей 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 разрушаются при кипячении и длительном хранении напитков

Готовить напитки надо по мере спроса небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогревания

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75°С, холодных — не выше 14°С и не ниже 7°С

ЧАЙ

Для приготовления напитка используют следующие виды чая байховый (черный, зеленый), плиточный черный, зеленый, кирпичный Наибольшим спросом пользуется чай краснодарский, индийский, цейлонский, грузинский В ресторанах рекомендуется использовать чай не ниже высшего сорта, а на других предприятиях не ниже 1 сорта

В зависимости от типа предприятия подачу чая следует производить в стаканах с подстаканниками либо без них (при массовом обслуживании), чайных чашках, пиалах, парами чайников

К чаю можно предложить широкий ассортимент кондитерских и хлебобулочных изделий конфеты, шоколад, торты, пирожные, пряники, печенье, сухари, бублики, пироги и др

	I НЕТТО	II НЕТТО	III НЕТТО
746. Чай парами чайников			
Чай черный для заварки	8	4	—
Вода	220	216	—
Выход заварки, мл	200	200	

Чай заваривают в фарфоровом чайнике емкостью 250 мл; кипяток наливают в фарфоровый чайник емкостью 1 л Сахар подают на розетке по 15 или 30 г (по желанию посетителей) из расчета на одну порцию

	I НЕТТО	II и III НЕТТО
747. Чай-заварка		
Чай «экстра» и высшего сорта	40	—
Чай высшего и 1-го сорта	—	20
Вода	1100	1080
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, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком Зеленый кирпичный чай перед заариванием измельчают

Кроме того, для приготовления чая можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для разовой заварки

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются Не следует смешивать сухой чай с заваренным

, что равноценно 2 г сухого чая по I колонке и 1 г — по II и III колонкам

	БРУТТО	НЕТТО
748. Зеленый чай — по чеченски		
Чай плиточный прессованный зеленый	4	4
Молоко	106	100[1)]
Вода	100	100
Масло сливочное	15	15
Соль	0,5	0,5

	БРУТТО	НЕТТО
Перец черный молотый	0,02	0,02
Выход	—	200

[1] Масса кипяченого молока

Чай измельчают, заливают кипятком и доводят до кипения, затем настаивают 5 мин и процеживают, добавляют кипяченое горячее молоко, масло сливочное, соль, перец

Отпускают в пиалах

749. Аткан-чай (соленый чайный напиток с молоком и сливками — казахский национальный напиток)

	НЕТТО
Чай-заварка № 747, мл	85
Молоко	148/90[1]
Сливки 10%-ной жирности	25
Соль	0,3
Выход	200

[1] В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто топленого молока

В свежеприготовленную заварку (см рец № 747) добавляют топленое молоко и сливки, доводят до кипения и вводят соль

Для приготовления топленого молока его кипятят при слабом нагреве в течение 2-2,5 ч в открытой посуде, периодически помешивая, до получения светло-желтого цвета и пенки

Чай отпускают в кесе

К аткан-чаю отдельно подают сливочное масло (20 г на порцию), лепешки (1 шт на порцию)

750. Чай по-сиверски

	НЕТТО
Сушеные травы	
Липовый цвет	1
Мята	1
Душица	0,5
Зверобой	0,5
Вода	220
Сахар	22,5
Выход	200/22,5

Смесь мелко нарезанных сушеных трав кладут в подогретый фарфоровый чайник, заливают кипятком и настаивают в течение 35 мин

Сахар к чаю подают отдельно

	БРУТТО	НЕТТО
751. Чай тминный		
Тмин	40	40
Вода	890	890
Сахар	110	110
Выход	—	225

В кипящую воду кладут тмин Настаивают в течение 10 мин, процеживают и добавляют сахар

Отпускают чай горячим

	НЕТТО
752. Актаган-чай (кыргызское национальное блюдо)	
Чай-заварка № 747, мл	50
Молоко топленое	150
или сливки	50
Вода (для чая со сливками)	100
Соль	0,5
Выход	200

Заварку чая соединяют с горячим топленым молоком или сливками и водой, добавляют соль и доводят до кипения

Подают чай в пиалах

	НЕТТО
753. Куурма-чай (кыргызское национальное блюдо)	
Чай-заварка № 747, мл	50
Вода	65
Молоко	80
Сливки	20
Мука пшеничная	12
Соль	0,5
Выход	200

Заварку чая наливают в посуду, добавляют воду, доводят до кипения, затем добавляют молоко, сливки, пассерованную муку, соль и кипятят в течение 5-7 мин

Пшеничную муку пассеруют без жира при температуре 150-160°С до светло-коричневого цвета

Подают чай в пиалах К нему можно подать жупку (см рец № 754), май челпек (см рец № 755)

754. Жупка (лепешка к чаю)

	НЕТТО
Мука пшеничная	4625
В том числе мука на подпыл	125
Молоко	2500
Соль	30
Масса теста	7000

Выход 100 шт по 60 г

Из муки, молока и соли замешивают крутое пресное тесто, накрывают салфеткой и выдерживают в течение 30 мин Затем тесто делят на куски массой 70 г и раскатывают их в пласт толщиной 2 мм

Выпекают на раскаленной чугунной сковороде до готовности Сверху кладут вторую лепешку, переворачивают, чтобы первая оказалась наверху Слои можно доводить до 7-8 шт , а можно выпекать по одной

Жупку подают к молоку, айрану, шорпоо, чаю

Дополнительно к лепешке можно подать 50 г каймака (кислого молока) или сметаны

755. Май челпек (национальная лепешка)

	НЕТТО
Мука пшеничная	165
В том числе мука на подпыл	5
Сметана	75
Вода	15
Соль	3
Масса теста	250
Маргарин	30

Выход 230 (1 шт)

Из муки, сметаны, воды и соли замешивают пресное тесто Из готового теста раскатывают лепешку толщиной 3-4 мм круглой формы диаметром 180-200 мм Выпекают на раскаленной чугунной сковороде, смазанной жиром

Отпускают к первым, вторым блюдам, чаю

КОФЕ

Промышленность выпускает кофе жареный в зернах и молотый Молотый кофе вырабатывается натуральным и с добавлением цикория Кроме

того, выпускают кофе натуральный растворимый, а также консервы «Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром»

Из обжаренных и размолотых продуктов растительного происхождения (ячменя, желудей, сои и др) вырабатывают кофейные напитки трех типов с добавлением кофе натурального, без добавления кофе и с добавлением цикория, без добавления кофе и цикория

Для приготовления напитка на предприятиях 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 подгорали, 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 крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелко молотый, легче отстаивается от гущи и напиток получается более прозрачным Для приготовления кофе по-восточному, подаваемого вместе с гущей, зерна следует измельчать очень тонко, они должны проходить через металлическое сито с ячейками размером 0,63 или 0,40 мм или через более частое сито

Высококачественный кофе готовится в кофеварках Процесс приготовления напитка в аппарате производится в соответствии с имеющейся при нем инструкцией и продолжается не более 1 мин

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе (по норме), заливают кипятком и дают отстояться в течение 5-8 мин

При изготовлении в электрокофеварках кофе закладывают из расчета на 1 л напитка Молотый кофе насыпают в сетку аппарата 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 заливают 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 7г В зависимости от спроса кофе можно отпускать по 200 мл

Кофе на молоке, молоке сгущенном, из консервов, кофейный напиток отпускают по 200 мл

756. Кофе черный 1-й вариант (для кофеварки)

	НЕТТО
Кофе натуральный	6
Выход	100

	I НЕТТО	II и III НЕТТО
757. Кофе черный 2-й вариант		
Кофе натуральный	60	40
Вода	1140	1100
или кофе натуральный растворимый	20	10
Вода	1030	1030
Выход:	1000	1000

Варят и отпускают кофе черный, как указано выше

758. Кофе черный с лимоном и коньяком или ликером

	I и II НЕТТО
Кофе черный № 757 (2-й вариант), мл[1]	100
Сахар	15
Лимон	8/7[2]
Коньяк	25
или ликер	15
Выход: с сахаром, лимоном и коньяком	100/15/7/25
с сахаром, лимоном и ликером	100/15/7/15

[1] Здесь и далее по I колонке можно использовать кофе черный, приготовленный по 1-му варианту рец № 756

[2] В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто

Варят кофе черный и подают, как указано на с 464 Лимон и сахар подают на розетке, коньяк и ликер — в рюмке

759. Кофе черный с молоком или сливками

	I и II НЕТТО
Кофе черный № 757 (2-й вариант), мл	100
Сахар	15
Молоко или сливки	25
Выход	100/25/15

Варят кофе черный и подают, как указано на с 464 Отдельно подают сахар, горячее молоко или сливки

	II НЕТТО	III НЕТТО
760. 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 разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения

	I и II НЕТТО
761. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	
Кофе черный № 757 (2-й вариант), мл	100
Сахар	15
Сливки взбитые № 729	30
Выход	130

В готовый кофе черный добавляют сахар При отпуске в стакан или чашку с кофе кладут взбитые сливки

762. Кофейный напиток	
Кофейный напиток «Дружба», «Экстра», «Народный» 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 мл в чашках или стаканах

	I НЕТТО	II НЕТТО	III НЕТТО
763. Какао с молоком			
Какао-порошок	35	25	20
Молоко	900	650	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 кипяток и доводят до кипения

	II НЕТТО	III НЕТТО
764. 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 разводят горячей водой, тщательно размешивают и доводят до кипения

	I НЕТТО	II НЕТТО
765. Шоколад		
Шоколад	12	10
Сахар	30	25
Молоко	180	130
Вода	30	80
Выход	200	200

Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или в плитках, которые предварительно измельчают Готовят так же, как и какао (рец № 763)

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ С ВИНОМ

Горячие напитки с вином готовят в специальной посуде

Для приготовления этих напитков используют сок плодовый или ягодный (яблочный, грушевый, виноградный и др)

При отпуске некоторых напитков кладут ломтик лимона, апельсина, мандарина, яблока Плоды, кроме лимонов, очищают от цедры

Подают в чашках, бокалах

	нетто
766. Чай с красным вином	
Вино столовое сухое красное	50
Чай черный	2
Вода	165
Сахар	25
Корица	0,1
Гвоздика	0,1
Выход	200

Пряности кипятят 2-3 мин, затем в этом отваре заваривают чай и дают ему настояться 5-10 мин, добавляют сахар, доводят до кипения, процеживают, вливают вино и вновь доводят до кипения

767. Напиток «Застольный»	
Вино столовое красное	190
Коньяк	20
Лимон	8/7[1]
или апельсин	10/7[1]
Сахар	20
Корица	0,05
Гвоздика	0,05
Мускатный орех	0,1
Выход	200/7

[1] В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто

В вино добавляют пряности, цедру, сахар, доводят до кипения, процеживают

Перед отпуском добавляют коньяк, кладут ломтик лимона или апельсина

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 или сливки пастеризованные, поступающие в бутылках и пакетах

Подают напитки в бокалах, стаканах.

	НЕТТО
768. Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным	
Молоко	125
Мороженое молочное	50
Сахар	8
Сок плодовый или ягодный натуральный	25
Выход	200

Мороженое, сахар, сок, охлажденное молоко перемешивают и немедленно подают

	БРУТТО	НЕТТО
769. Айран (молочный напиток – – кабардино-балкарское национальное блюдо)		
Молоко	1000	950[1)]
Простокваша	84	80
Выход	—	1000

[1)] Масса кипяченого молока

Кипяченое охлажденное до температуры 35-40°С молоко смешивают с простоквашей и выдерживают 3-4 ч для брожения при температуре 35-40°С В процессе брожения массу один раз взбивают.

Для созревания напиток после брожения ставят в прохладное место (температура 12-14°С) на 24 ч

Напиток отпускают охлажденным в стаканах (200 г на порцию)

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Плодово-ягодные прохладительные напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов

Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании — в кувшинах Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию

При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить

	НЕТТО
770. Напиток апельсиновый или лимонный	
Апельсины	110[1]
Вода	1050
или лимоны	80[1]
вода	1070
Сахар	120
Выход	1000

[1] Норма закладки указана массой брутто

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают

771. Напиток клюквенный	
Клюква	132/125[1]
Вода	1015
Сахар	120
Выход	1000

[1] В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто

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

	НЕТТО
772. Напиток яблочный	
Яблоки[1)]	142/125[2)]
Сахар	120
Вода	1040
Выход	1000

[1)] При использовании яблок сладких сортов можно добавить 1 г кислоты лимонной.
[2)] В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто

Яблоки с удаленным семенным гнездом 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.

773. Напиток из плодов 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 оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают

	БРУТТО	НЕТТО
774. Напиток из лимонов и тмина		
Лимоны	60	25[1)]
Тмин	10	10
Сахар	100	100
Вода	930	930
Выход	—	1000

[1)] Масса сока

Тмин перебирают, промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, варят 5 мин, отвар процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают

	БРУТТО	НЕТТО
775. Напиток из чабреца		
Чабрец[1)]	—	50
Сахар	100	100
Кислота лимонная	1	1
Вода	900	900
Выход	—	1000

[1)] Нормы отходов при холодной обработке определяются контрольными проработками

Чабрец перебирают, промывают, заливают кипятком и варят при слабом кипении 1-2 мин, отвар процеживают, добавляют в него сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и охлаждают

776. Квас клюквенный		
Клюква	132	125
Дрожжи (прессованные)	4	4
Вода	1015	1015
Сахар	120	120
Выход	—	1000

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают В отвар добавляют разведенные дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20°С, затем процеживают и охлаждают

Отпускают по 200 г на порцию

777. Квас «Украина»		
Хлеб ржаной	140	140
Сахар	100	100
Дрожжи (прессованные)	50	50
Виноград сушеный (изюм)	5,1	5
Мед	50	50
Вода кипяченая	1200	1200
Выход	—	1000

Нарезанный тонкими ломтиками черствый ржаной хлеб подсушивают в жарочном шкафу, не допуская подгорания, измельчают на частицы размером 5-6 мм и постепенно, при непрерывном помешивании, засыпают в кипяченую воду, охлажденную до температуры 80°С При этом используется 60% воды

Настаивают в течение 1-1,5 ч в теплом месте, периодически помешивая Настой процеживают, сухари снова заливают оставшейся теплой водой и настаивают вторично в течение 1-1,5 ч Затем оба настоя соединяют, добавляют сахар, дрожжи, разведенные небольшим количеством настоя, и оставляют для брожения при температуре 23-25°С на 8-12 ч Готовый квас процеживают, охлаждают, добавляют подготовленный изюм и заправляют медом

Отпускают по 150-200 г на порцию с ломтиками лимона (3-5 г на порцию)

	БРУТТО	НЕТТО
778. Квас медовый		
Мед	120	120
Вода	1100	1100
Гвоздика	0,5	0,5
Корица	1	1
Масса отвара	—	1015
Сахар	10	10
Дрожжи	2,5	2,5
Выход	—	1000

Мед и специи добавляют в воду и доводят до кипения Отвар процеживают, охлаждают до температуры 30°С и добавляют смешанные с сахаром дрожжи Смесь оставляют на сутки бродить в посуде, накрытой марлей Затем брожение прекращают путем охлаждения в холодильнике

Готовый квас разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают в течение 4-5 суток.

Подают охлажденным

	НЕТТО
779. Квас хлебный из экстракта	
Экстракт хлебного кваса	90
Вода	910
Дрожжи прессованные	3
Сахар	11
Выход	1000

Экстракт хлебного кваса разводят 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 20°С, затем процеживают

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

В зависимости от используемых продуктов безалкогольные коктейли подразделяют на сливочные, молочные, молочные с мороженым и десертные

Смешивание составных компонентов коктейлей производят следующим образом в сосуд-смеситель коктейлевзбивалки типа «Воронеж» вводятся сливки или молоко, затем сиропы и в последнюю очередь — мороженое

Продукты отмеривают точно по объему или по массе, как указано в рецептурах Затем сосуд-смеситель со смесью устанавливают под мешалку Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают. Температура их должна быть 5-8°С

Для приготовления коктейлей используются сиропы и соки плодовые и ягодные натуральные промышленного производства, молоко и сливки пастеризованные — в бутылках и пакетах

КОКТЕЙЛИ СЛИВОЧНЫЕ

Наименование компонентов	780 Сливочно-шоколадный НЕТТО	781 Сливочно-кофейный НЕТТО
Сливки 10%-ной жирности	120	125
Сироп шоколадный № 687	30	—
Сироп кофейный № 686	—	25
Выход	150	150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

Наименование компонентов	782 Молочно-шоколадный НЕТТО	783 Молочно-кофейный НЕТТО	784 Молочно-плодовый НЕТТО
Молоко	120	120	120
Сироп шоколадный № 687	30	—	—
Сироп кофейный № 686	—	30	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	30
Сироп ягодный натуральный	—	—	—
Выход	150	150	150

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ С МОРОЖЕНЫМ

Наименование компонентов	785 Молочно-шоколадный с мороженым НЕТТО	786 Молочно-кофейный с мороженым НЕТТО	787 Молочно-плодовый с мороженым НЕТТО	788 Молочно-ягодный с мороженым НЕТТО
Молоко	100	100	100	100
Мороженое	25	25	25	25
Сироп шоколадный № 687	25	—	—	—
Сироп кофейный № 686	—	25	—	—
Сироп плодовый натуральный	—	—	25	—
Сироп ягодный натуральный	—	—	—	25
Выход	150	150	150	150

КОКТЕЙЛИ ДЕСЕРТНЫЕ

	НЕТТО
789. Плодовый коктейль с мороженым	
Плоды компота ассорти[1)]	50
Мороженое	50
Сироп плодовый или ягодный натуральный	10
Напиток плодово-ягодный №№ 770, 771, 772	40
Выход	100/50

[1)] Плоды компота ассорти добавляют в коктейль при отпуске, сироп от компота ассорти используют при приготовлении напитков

КРЮШОНЫ

Компоненты (за исключением напитков безалкогольных газированных, воды минеральной) смешивают и охлаждают до 12-15°С Затем добавляют охлажденную минеральную воду, напитки безалкогольные газированные и тщательно размешивают

Отпускают крюшоны со свежими или консервированными плодами

При использовании ананаса его нарезают кусочками (2х2 см)

	НЕТТО
790. Крюшон клубничный	
Клубника свежая или консервированная	15
Сироп клубничный	25
Напиток яблочный № 772 или клюквенный № 771	75
Напиток безалкогольный газированный	50
Выход	150/15
791. Крюшон ананасный	
Ананас свежий или консервированный	15
Сок ананасный	30
Напиток лимонный или апельсиновый № 770	70
Вода минеральная	50
Выход	150/15

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Мучные изделия приготовляют 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 сортность 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 кулинарные изделия — пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки и др.,

в) мучные гарниры — клецки, лапша домашняя, профитроли, корзиночки 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 кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, кулебяки 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 влаги (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% 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°С

2 Перед употреблением муку просеивают в специальных просеивателях 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°С, замороженные — подвергают постепенному размораживанию при температуре 4-6°С, 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 сухие дрожжи с мукой и развести в теплой воде (на 100 г дрожжей и 1 кг муки 3 л воды), а через 1 ч процедить

4 Сахар, рафинадную пудру и соль просеивают через сито с ячейками размером 2-3 мм или их предварительно растворяют в воде и раствор процеживают

5 Углекислый аммоний измельчают и просеивают через сито с ячейками размером 1,5-2 мм или растворяют в воде с температурой не выше 25°С На одну часть углекислого аммония расходуют четыре части воды

6 Двууглекислый натрий (соду) просеивают через сито с ячейками размером не более 1,5-2 мм или растворяют в воде и процеживают через сито с ячейками размером 0,5 мм

7 Жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито с ячейками размером 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, сухое — предварительно растворяют в воде, используемой для замеса, как описано на с 591 (Сборник рецептур блюд 1994, 1996 гг)

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 211 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 смазывания изделия взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 1 0,3

МУЧНЫЕ БЛЮДА

	БРУТТО	НЕТТО
792. Тесто для пельменей		
Мука пшеничная[1)]	700	700
Яйца	1 1/2 шт	60
Вода	260	260

	БРУТТО	НЕТТО
Соль	15	15
Выход	—	1000
Влажность, %		39

[1] Из указанного в рецептуре количества муки 1,0-1,5% используют для раскатки теста и посыпки инвентаря

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35°С 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	**793 Пельмени «Московские»**		**794 Пельмени из говядины и свинины**		**795 Пельмени со свининой и свежей капустой**		**796 Пельмени мясные**	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Тесто для пельменей № 792	—	370	—	450	—	450	—	450
Говядина (котлетное мясо)	313	230	272	200	—	—	584	430
Свинина (котлетное мясо)	310	264	270	230	381	325	—	—
или баранина (котлетное мясо)	—	—	—	—	—	—	601	430
Капуста свежая[1]	—	—	—	—	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
Сахар	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
Меланж или яйца для смазки	20	20	20	20	20	20	20	20
Выход	—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

[1] Если свежая белокочанная капуста горчит, ее следует перед смешиванием со свининой бланшировать

Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар, перец и холодную воду, затем все тщательно перемешивают

Для пельменей со свининой и свежей капустой к измельченной 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 полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима) 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 лотки и до варки хранят при температуре ниже ^{o}C

	БРУТТО	НЕТТО
797. Пельмени с редькой (удмуртское национальное блюдо)		
Мука пшеничная	48	48
в том числе мука на подпыл	1	1
Яйца	1/10 шт	4
Вода	17	17
Соль	0,9	0,9
Масса теста	—	68
Фарш		
редька	151	106
масло сливочное или маргарин	1,5	1,5
яйца	1/2	20
соль	0,7	0,7
Масса фарша	—	117
Яйца (на смазку)	1/10 шт	4
Масса полуфабриката	—	185
Масса вареных пельменей	—	200
Сметана	10	10
Выход	—	210

К просеянной муке добавляют нагретую до 30-35°C воду, яйца, соль и замешивают тесто до однородной консистенции Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм Край раскатанного пласта шириной 50-60 мм смазывают яйцами

На середину смазанной полосы, вдоль нее кладут рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 30-40 мм один от другого Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для нажима) Масса 1 шт должна быть 12-13 г

Для фарша подготовленную редьку нарезают тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды (8-10% к массе нетто редьки) со сливочным маслом или маргарином, добавляют сырые яйца, соль и тщательно перемешивают

Подготовленные пельмени варят в кипящей подсоленной воде (на 1 кг пельменей — 4 л воды и 20 г соли) при слабом кипении в течение 5-7 мин Когда пельмени всплывут на поверхность, их вынимают шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют по 14-15 шт на порцию

При отпуске пельмени поливают сметаной

	БРУТТО	НЕТТО
798. Вареники с творожным, фруктовым или овощным фаршем		
Тесто для вареников[1]	82	82
Фарш №№ 883, 884, 893, 895, 896	—	103[2]
или повидло[3]	104	103
Масса сырых вареников	—	185
Масса вареных вареников	—	200
Масло сливочное	10	10
или сметана	25	25
или масло сливочное	5	5
и сметана	20	20
Выход: с маслом	—	210
со сметаной	—	225
с маслом и сметаной	—	225

[1] Для вареников с творожным и фруктовым фаршем или с повидлом используют 1-й вариант теста, с овощными фаршами – 2-й вариант

[2] Здесь и далее в рец №№ 825, 826, 827 размеры потерь при порционировании учтены в рецептурах фаршей и указаны на с 535

[3] В случае использования жидкого повидла часть его (до 3%) заменяют мукой

Вареники формуют так же, как и пельмени (с 480) но более крупных размеров (на 10-11 г теста 12-13 г фарша на 1 шт) Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин

При отпуске вареники (7-8 шт на порцию) поливают маслом, или сметаной, или маслом и сметаной Вареники с фруктовым фаршем отпускают со сметаной

799. Кабынта с сыром (вареники с сыром – осетинское национальное блюдо)		
Мука пшеничная[1]	60	60
Яйца	1/4 шт	10[2]
Вода	20	20

	БРУТТО	НЕТТО
Сахар	3	3
Соль	1	1
Масса теста	—	90
Сыр осетинский свежий	117	110[3]
Масса полуфабриката	—	200
Масса вареных вареников	—	215
Масло сливочное или маргарин	10	10
или сметана	20	20
Выход: с маслом	—	225
со сметаной	—	235

[1] Из указанного в рецептуре количества муки 1% используется для раскатки теста и посыпки инвентаря
[2] В том числе 2 г для смазки теста при формовке изделий
[3] Масса тертого сыра

В просеянную муку добавляют нагретую до 30-35°С воду, затем вводят яйца, соль, сахар и замешивают тесто до однородной консистенции Тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и эластичности

Из готового теста раскатывают лепешки, на середину которых кладут подготовленный фарш, края лепешек смазывают яйцом, соединяют и придают форму полумесяца

Для приготовления фарша свежий осетинский сыр протирают и перемешивают до получения однородной массы

Кабынту варят в кипящей подсоленной воде при слабом кипении 5-7 мин

При отпуске кабынту (5 шт на порцию) поливают маслом или маргарином, или сметаной

800. Вареники с отварным картофелем

Мука пшеничная,	50	50
в том числе мука на подпыл	2	2
Вода	26	26
Соль	0,8	0,8
Масса теста	—	75
Для фарша		
Картофель	104	78/76[1]
Лук репчатый	12	10/5[2]
Мало сливочное	5	5
Соль	0,8	0,8
Масса фарша	—	85
Масса полуфабриката	—	160
Масса готовых вареников	—	175

	БРУТТО	НЕТТО
Соус шкварки со сметаной	—	30
Выход	—	205

[1] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса очищенного вареного картофеля

[2] В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука

В просеянную муку вливают нагретую до температуры 30-35°С воду с растворенной в ней солью и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию Перед формовкой тесто выдерживают в течение 30-40 мин

Готовое тесто закатывают в виде жгута, из которого нарезают кусочки массой 10-11 г, раскатывают их на кружочки толщиной 1,5 мм, кладут на них фарш (12-13 г на 1 шт) и защипывают, придавая изделию форму вареников Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин

Для фарша очищенный картофель отваривают в подсоленной воде, отвар сливают, картофель в горячем виде протирают Затем добавляют мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, соль и тщательно перемешивают При отпуске вареники (по 6-7 шт на порцию) поливают соусом шкварки со сметаной

Соус шкварки со сметаной		
Шпик	781	750
Сметана	350	350
Выход	—	1000

Нарезанный мелкими кубиками шпик жарят, соединяют с подогретой сметаной и доводят до кипения

Подают к мучным блюдам

801. Вареники из гречневой и пшеничной муки с творогом (украинское национальное блюдо)		
Мука гречневая[1]	27	27
Мука пшеничная	27	27
В том числе мука пшеничная на подпыл	1	1
Вода	22	22
Сахар	1/8 шт	5[1]
Соль	1	1

	БРУТТО	НЕТТО
Масса теста	—	82
Для фарша		
творог	94	93
яйца	1/10 шт	4
сахар	9	9
Масса фарша	—	103
Масса полуфабриката	—	185
Масса готовых вареников	—	200
Сметана	25	25
Выход	—	225

[1] В том числе 1 г для смазки теста при формовке вареников

В просеянную муку вливают нагретую до температуры 30-35°С воду с растворенными в ней сахаром и солью Затем вводят яйца и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию Перед формовкой тесто выдерживают в течение 30-40 мин

Готовое тесто раскатывают в виде валика, из которого нарезают кусочки массой 10-11г, раскатывают их на кружочки толщиной 1,5 мм, кладут на них фарш (12-13 г на 1 шт.), край смазывают яйцами и защипывают, придавая изделиям форму полумесяца

Вареники (полуфабрикат) спускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 5-7 мин

Для фарша творог протирают, добавляют яйца, сахар все тщательно перемешивают

При отпуске вареники поливают сметаной

802. Варнички с печенью (мучные изделия — еврейское национальное блюдо)

Мука пшеничная,	50	50
в том числе на подпыл	2	2
Яйца	1/4 шт	10
Вода	80	80
Соль	2	2
Масса теста	—	140
Масса вареных изделий	—	155
Печень говяжья	84	70
Масса вареной печени	—	50
Лук репчатый	24	20
Куриный жир (внутренний)	10	10
Масса пассерованного лука	—	10
Выход	—	215

В нагретую до 30-35°С воду вводят яйца, соль, перемешивают, добавляют просеянную муку и замешивают тесто, которое выдерживают 30-40 мин Куски готового теста раскатывают в пласт толщиной 2 мм Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их полосками шириной 30 мм, которые затем нарезают на квадратики размером 30х30 мм Варят их в подсоленной воде (на 1 кг изделий берут 5 л жидкости) 5-7 мин. Подготовленную печень нарезают на куски, варят в подсоленной воде 20-25 мин и протирают Очищенный лук репчатый шинкуют и пассеруют на жире

Отварные квадратики соединяют с протертой печенью, пассерованным луком, перемешивают, затем прогревают 1-2 мин

Отпускают варнички горячими

	БРУТТО	НЕТТО
803. Каккара (пресные блины с кашей – карельское национальное блюдо)		
Мука пшеничная	50	50
Молоко	125	125
Яйца	1/4 шт	10
Соль	1,5	1,5
Масса теста	—	180
Шпик	2	2
Масса блинов	—	140
Крупа рисовая	9	9
Вода	33	33
или		
Крупа пшено	10	10
Вода	32	32
Масса вязкой каши	—	40
Масло сливочное или маргарин	10	10
Выход	—	190

В просеянную муку вливают часть молока с добавлением соли и тщательно перемешивают Затем постепенно вливают оставшееся молоко, добавляют яйца и размешивают венчиком Тесто тонким слоем наливают на сковороду, смазанную шпиком Блины выпекают с обеих сторон

При подаче на блины кладут равномерным слоем вязкую кашу, сворачивают трубочкой и поливают растопленным маслом сливочным или маргарином

804. Блины гурьевские		
Мука пшеничная	60	60
Яйца	2/3 шт	27
Масло сливочное или маргарин	16	16
Простокваша	85	85
Сахар	5	5

	БРУТТО	НЕТТО
Соль	1	1
Масса теста	—	190
Масса готовых блинов	—	150
Масло сливочное или маргарин	10	10
или сметана	20	20
или мед	15	15
или икра зернистая или паюсная		
или кетовая	25,5	25
или кета	38	25
или семга	35	25[1)]
или сельдь	52	25[1)]
Выход: с жиром	—	160
со сметаной	—	170
с медом	—	165
с икрой зернистой или паюсной или кетовой, или семгой, или кетой, или сельдью	—	175

[1)] Нормы закладки даны на семгу соленую, потрошеную, мелкую, сельдь соленую пряного посола, маринованную неразделанную среднюю

Желтки яиц растирают со сливочным маслом или маргарином и сахаром, добавляют простоквашу, соль, затем просеянную муку перемешивают до однородной массы и процеживают Перед выпеканием вводят взбитые белки

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах без жира, толщина блинов должна быть не менее 3-4 мм

Отпускают блины по 3 шт на порцию

Наименование сырья	**805. Галушки со шпиком и луком (вязкие)**		**806. Галушки со шпиком и луком (полувязкие)**	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мука пшеничная,	102	102	85	85
в том числе на подпыл	6	6	—	—
Яйца	1/7 шт	6	1/5 шт	8
Молоко или вода	45	45	85	85
Соль	1,5	1,5	1,7	1,7
Масса полуфабриката	—	150	—	170
Масса готовых галушек	—	200	—	200
Лук репчатый	50	42	50	42
Шпик	39,6	38	39,6	38

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Масса пассерованного лука со шпиком	—	50	—	50
Выход	—	250	—	250

Галушки вязкие (полуфабрикат) В холодное молоко или воду вводят яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто, которое выдерживают 20-30 мин для набухания клейковины Тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и нарезают квадратиками размером 10х10 мм или 15х15 мм

Галушки вязкие кладут в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 8-10 мин

Галушки полувязкие (полуфабрикат). В кипящее молоко или воду кладут соль, всыпают 1/3 часть муки, хорошо вымешивают и заваривают тесто, которое не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин Затем массу охлаждают до температуры 60-70°С, добавляют яйца, оставшуюся муку и замешивают тесто

Тесто для галушек полувязких выкладывают столовой ложкой в кипящую подсоленную воду и варят в течение 5-7 мин.

Подготовленный лук репчатый, нарезанный кубиками, пассеруют с мелко нарезанным шпиком.

Отпускают галушки со шпиком и с луком

	БРУТТО	НЕТТО
807. Кыстыбый с картофелем или кашей пшенной (татарское национальное изделие)		
Мука пшеничная,	52	52
в том числе мука на подпыл	2	2
Яйца	1/4 шт	10
Молоко	23	23
Соль	1,5	1,5
Масса теста	—	84
Маргарин	2	2
Масса поджаренного кыстыбая:	—	75
Фарш картофельный		
картофель	108	81/79[1)]
молоко	15	14[2)]
лук репчатый	12	10/5[3)]
масло сливочное или маргарин	3	3
соль	1	1
или		
Фарш крупяной		
крупа пшено	38	38
молоко	68	68
сахар	4	4
маргарин	0,5	0,5

	БРУТТО	НЕТТО
Соль	1	1
Масса фарша	—	95
Масса готового изделия	—	170
Масло сливочное (для полива)	10	10
Выход	—	180

[1] В числителе указана масса очищенного картофеля, в знаменателе — масса вареного картофеля

[2] Масса кипяченого молока

[3] В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука

В просеянную муку добавляют нагретое до 30-35°С молоко, яйца, соль и замешивают тесто

Тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности

Приготовленное пресное тесто делят на куски массой 84 г, раскатывают их на лепешки толщиной 2 мм и обжаривают на раскаленной сковороде, смазанной жиром, до румяной корочки

Фарш картофельный отварной картофель протирают, добавляют горячее кипяченое молоко, пассерованный мелко нарезанный репчатый лук, постепенно вводят масло или маргарин, соль и перемешивают до однородной массы

Фарш крупяной готовят рассыпчатую молочную пшенную кашу

На одну половину горячей лепешки кладут фарш картофельный или фарш крупяной, складывают лепешку пополам, закрывая фарш второй половиной

Изделие поливают маслом сливочным, кладут на сковороду, закрывают крышкой и ставят в духовку на 10-15 мин

808. Тесто для мант

Мука пшеничная,	750	750
в том числе на подпыл	50	50
Вода	300	300
Соль	10	10
Выход	—	1000

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто, накрывают влажной тканью и выдерживают в течение 40-60 мин для набухания клейковины

	БРУТТО	НЕТТО
809. Манты с мясом		
Тесто № 808	—	100
Мука на подпыл	5	5
Для фарша		
Баранина (лопаточная и тазобедерная части)	200	143
Лук репчатый	77	65
Перец красный молотый	1	1
Соль	1,5	1,5
Вода	20	20
Масса фарша	—	228
Масса полуфабриката	—	328
Масло растительное (на смазку каскана)	5	5
Масса готовых мант	—	300
Уксус 3%-ный	15	15
Выход	—	315 (5 шт)

Готовое тесто (см рец № 808) закатывают тонкими жгутами, делят на куски массой по 20 г и раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями На середину лепешек укладывают фарш, края защипывают посередине, придавая изделию круглую или овальную форму

Манты укладывают на смазанную жиром решетку, вставленную в специальный котел (каскан) и варят на пару в течение 30-40 мин

Для фарша баранину нарезают мелкими кубиками размером 5-7 мм, смешивают с мелко нарезанным репчатым луком, добавляют соль, перец, воду и перемешивают до получения однородной массы

Отпускают манты по 3-5 шт на порцию с уксусом Можно отпускать со сметаной (30-50 г)

810. Манты с мясом и тыквой		
Тесто № 808	—	100
Мука на подпыл	5	5
Для фарша		
баранина (лопаточная и тазобедерная части)[1)]	168	120
тыква	79	55
лук репчатый	36	30
перец красный молотый	1	1
соль	1,5	1,5
вода	15	15
Масса фарша	—	220
Масса полуфабриката	—	320
Масло растительное (на смазку каскана)	5	5

	БРУТТО	НЕТТО
Масса готовых мант	—	300
Уксус 3%-ный	15	15
Выход	—	315 (5 шт)

[1] Используется баранина жирная При использовании мяса нежирного добавляют 10 г жира-сырца курдючного, соответственно уменьшив закладку мяса

Приготавливают и отпускают манты с мясом и тыквой так же, как и манты с мясом (см рец № 809)

Для фарша баранину и очищенную от кожуры и семян тыкву нарезают мелкими кубиками размером 5-7 мм, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, соль, воду, молотый красный перец и перемешивают Масса фарша для 1 шт манта 44 г

811. Манты с мясом и джусаем

Тесто № 808	—	100
Мука на подпыл	5	5
Для фарша		
баранина (лопаточная и тазобедерная части)	168	120
или говядина (лопаточная и подлопаточная части)	163	120
джусай	55	50
жир-сырец курдючный	10	10
лук репчатый	36	30
перец красный молотый	0,5	0,5
соль	1,5	1,5
вода	15	15
Масса фарша	—	220
Масса полуфабриката	—	320
Масло растительное (на смазку каскана)	5	5
Масса готовых мант	—	300
Простокваша	105	100
Выход	—	400 (5 шт)

Приготавливают манты с мясом и джусаем так же, как и манты с мясом (см рец № 809)

Для фарша мясо нарезают мелкими кубиками 5-7 мм, смешивают с подготовленным и мелко нарезанным джусаем, добавляют мелко нарезанный

курдючный жир, мелко рубленный репчатый лук, соль, перец, воду и перемешивают

Отпускают манты по 3-5 шт на порцию с простоквашей

	БРУТТО	НЕТТО
812. Манты с тыквой		
Тесто № 808	—	100
Мука на подпыл	5	5
Для фарша		
тыква	229	160
жир-сырец курдючный	30	30
лук репчатый	42	35
соль	1,5	1,5
перец красный молотый	0,3	0,3
Масса фарша	—	220
Масса полуфабриката	—	320
Масло растительное (на смазку каскана)	5	5
Масса готовых мант	—	300
Сметана	50	50
или простокваша	105	100
Выход: со сметаной	—	350 (5 шт)
с простоквашей	—	400 (5 шт)

Приготавливают и отпускают манты с тыквой так же, как и манты с мясом (рец № 809)

Для фарша тыкву нарезают мелкими кубиками (5-7 мм), добавляют мелко нарезанный курдючный жир, мелко нарезанный репчатый лук, перец, соль и перемешивают

813. Манты с мясом из дрожжевого теста		
Мука пшеничная,	75	75
в том числе мука на подпыл	5	5
Вода	40	40
Соль	1	1
Дрожжи прессованные	2	2
Масса теста	—	110
Баранина (лопаточная и тазобедренная части)	168	120
или говядина (лопаточная и подлопаточная части)	163	120
Лук репчатый	77	65
Жир-сырец курдючный	12	12
Перец черный молотый	0,5	0,5

	БРУТТО	НЕТТО
Соль	1,5	1,5
Вода	20	20
Масса фарша	—	215
Масса полуфабриката	—	325
Масло растительное (на смазку каскана)	5	5
Масса готовых мант	—	300
Уксус 3%-ный	15	15
Выход	—	315 (5 шт)

В подогретую до температуры 35-40°С воду вливают предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 10-15 мин до получения однородной консистенции Затем тесто оставляют в теплом месте (с температурой 35-40°С) на 3-4 ч для брожения, в процессе которого тесто 2-3 раза обминают

Готовое дрожжевое тесто делят на куски массой 22 г, раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями, на середину которых укладывают мясной фарш массой 43 г, края защипывают, придавая изделию круглую форму

Далее приготавливают и отпускают манты из дрожжевого теста, как указано в рец № 809

814. Кош-теле (ромбики из теста, жаренные во фритюре, с рафинадной пудрой – татарское национальное блюдо)

Мука пшеничная,	600	600
в том числе мука на подпыл	24	24
Яйца	6 шт	240
Молоко	120	120
Сахар	20	20
Натрий двууглекислый	8	8
Соль	2,5	2,5
Масса теста	—	960
Масло топленое (для жарки)	320	320
Масса жареных кош-теле	—	960
Рафинадная пудра	—	40
Выход	—	1000

Яйца взбивают, добавляют молоко, соль, сахар, подготовленный натрий двууглекислый, тщательно перемешивают, всыпают просеянную муку и замешивают крутое тесто

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, разрезают на полосы шириной 30-35 мм Полоски в свою очередь нарезают на ромбики длиной 40-50 мм Жарят кош-теле во фритюре и посыпают рафинадной пудрой

Отпускают кош-теле к чаю по 75-100 г на порцию

	БРУТТО	НЕТТО
815. Пончики творожные		
Творог	4242	4200
Мука пшеничная	2300	2300
Сахар	410	410
Яйца 25 шт	1000	
Соль	20	20
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	30	30
Кислота лимонная	1	1
Вода (для кислоты лимонной)	20	20
Масса полуфабриката	—	7900
Жир животный топленый пищевой	450	450
Масса пончиков творожных	—	7400
Рафинадная пудра	100	100
Выход	—	100 шт по 75 г

В протертый творог добавляют муку, яичные желтки, растертые с сахаром, взбитые яичные белки, соль, натрий двууглекислый, растворенную в воде лимонную кислоту и все тщательно перемешивают Полученную массу делят на куски массой по 79 г, формуют в виде шариков и жарят в большом количестве жира при температуре 160°С в течение 10-15 мин. Готовые пончики при отпуске посыпают рафинадной пудрой

816. Чуду с зеленью (пирог с зеленью — дагестанское национальное блюдо)		
Мука пшеничная	78	78
в том числе мука на подпыл	5	5
Соль	1,1	1,1
Вода	33	33
Масса теста	—	110
Фарш		
1-й вариант		
крапива ранняя	49	40
лук зеленый	25	20
лук репчатый	12	10/5[1)]
яйца	3/8 шт	15
маргарин	15	15

	БРУТТО	НЕТТО
соль	0,8	0,8
перец черный молотый	0,04	0,04
Масса фарша	—	80
2-й вариант		
крапива ранняя	49	40
лук зеленый	25	20
сметана	8	8
яйца	3/8 шт	15
соль	0,8	0,8
перец черный молотый	0,04	0,04
Масса фарша	—	80
Масса полуфабриката	—	190
Масса готового изделия	—	165
Маргарин	5	5
Выход	—	170

[1] В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе – масса пассерованного лука

Из просеянной муки, воды и соли замешивают пресное тесто Готовое тесто делят на куски массой 110 г, раскатывают их на две лепешки диаметром 200-220 мм, толщиной 1-1,5 мм На одну лепешку кладут фарш, другой накрывают, края защипывают «косичкой», придавая изделию форму полумесяца

1-й вариант Для фарша подготовленную крапиву, зеленый лук соединяют с пассерованным мелко нарезанным луком репчатым, добавляют сырые яйца, размягченный маргарин, соль, перец и перемешивают

2-й вариант Подготовленную мелко нарезанную крапиву, зеленый лук соединяют со сметаной, добавляют сырые яйца, соль, перец и перемешивают

Сформованные изделия укладывают на разогретую сковороду без жира и выпекают при температуре 240-250°С в течение 10-15 мин После выпечки готовые чуду смазывают с двух сторон маргарином Подают в горячем виде

817. Чуду с творогом (пирог с творогом — дагестанское национальное блюдо)

Мука пшеничная,	121	121
в том числе мука на подпыл	5	5
Соль	1,8	1,8
Вода	62	62
Масса теста	—	180
Фарш		
творог	146	145[1]
яйца	3/4 шт	30
лук зеленый	49	39/25[2]

	БРУТТО	НЕТТО
маргарин (для пассерования)	10	10
соль	2	2
Масса фарша	—	200
Масса полуфабриката	—	380
Жир для смазки листов	2	2
Масса готового изделия	—	340
Маргарин	10	10
Выход	—	350

[1] Масса протертого творога

[2] В числителе указана масса лука нетто, в знаменателе — масса лука пассерованного

Из муки, воды, соли замешивают пресное тесто Готовое тесто делят на куски массой 180 г, раскатывают их на две лепешки диаметром 200-220 мм, толщиной 1-1,5 мм На одну лепешку кладут фарш, другой накрывают, края защипывают «косичкой» и придают изделию форму полумесяца

Для фарша творог протирают, добавляют сваренные вкрутую рубленные яйца, пассерованный зеленый лук, соль и перемешивают

Сформованное изделие укладывают на смазанный жиром противень и выпекают в жарочном шкафу в течение 10-15 мин при температуре 240-250°С

После выпечки изделие смазывают с двух сторон маргарином

Подают в горячем виде

818. Курзе «Дагестанское» (мучное изделие с мясом — дагестанское национальное блюдо)

Мука пшеничная,	48	48
в том числе мука на подпыл	1	1
Вода	18	18
Соль	1	1
Масса теста	—	65
Фарш		
говядина (котлетное мясо)	68	50
лук репчатый	24	20
петрушка (зелень) или укроп	4	3
томатное пюре	5	5
кулинарный жир	5	5
вода	13	13
Масса фарша	—	90
Масса полуфабриката (курзе)	—	155
Масса вареных курзе	—	170
Приправа		

	БРУТТО	НЕТТО
томатное пюре	13	13
кулинарный жир	2	2
вода	13	13
чеснок	4	3
соль	0,6	0,6
Масса томатно-чесночной приправы	—	30
или		
сметана	21	21
чеснок	4	3
соль	0,6	0,6
вода	6	6
Масса сметанно-чесночной приправы	—	30
Выход	—	200

Из просеянной муки, воды и соли замешивают пресное тесто

Подготовленное тесто выдерживают в течение 30-40 мин Готовое тесто делят на кусочки массой 9-10 г, раскатывают на лепешки толщиной 1,5-2 мм, на середину которых кладут фарш 10-12 г и края защипывают фигурной косичкой, придавая изделию овальную форму с одним заостренным концом

Для фарша говядину и подготовленный лук репчатый измельчают на мясорубке, добавляют мелко нарезанную зелень, пассерованное томатное пюре, растопленный жир, соль, перец черный молотый, воду и перемешивают

Для приготовления томатно-чесночной приправы томатное пюре пассеруют, охлаждают, соединяют с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой

Для приготовления сметанно-чесночной приправы сметану смешивают с растертым с солью чесноком и разводят кипяченой охлажденной водой

Отпускают курзе по 8-9 шт на порцию, приправу подают отдельно

819. Подкоголь с мясом (мучное изделие с мясом — марийское национальное блюдо)

Мука пшеничная,	65	65
в том числе мука на подпыл	1	1
Яйца	1/4 шт	10
Вода	20	20
Соль	1	1
Сахар	1	1
Масса теста	—	95
Фарш		
свинина (котлетное мясо)	47	40

	БРУТТО	НЕТТО
говядина (котлетное мясо)	75	55
лук репчатый	19	16
вода	15	15
Масса фарша	—	125
Масса полуфабриката	—	220
Масса вареного подкоголя	—	240
Масло сливочное или маргарин	10	10
или сметана	30	30
Выход: с жиром	—	250
со сметаной	—	270

В просеянную муку добавляют воду, соль, сахар, яйца и замешивают крутое пресное тесто, которое выдерживают 30-40 мин Готовое тесто делят на кусочки массой 24-25 г и раскатывают на круглые лепешки с утонченными краями На середину лепешек кладут фарш мясной 31 г, края защипывают «веревочкой», придавая изделиям форму полумесяца

Подготовленные изделия опускают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 10-12 мин Когда подкоголи всплывут на поверхность, их вынимают шумовкой

Для фарша котлетное мясо говядины или свинины пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный лук репчатый, соль, перец, воду и тщательно перемешивают

Отпускают подкоголь по 4 шт на порцию (1 шт — 60 г) со сливочным маслом или маргарином, или сметаной

820. Подкоголь с картофелем (мучное изделие с картофелем — марийское национальное блюдо)

Мука пшеничная,	65	65
в том числе мука на подпыл	1	1
Яйца	1/4 шт	10
Вода	20	20
Соль	1	1
Сахар	1	1
Масса теста	—	95
Фарш		
картофель	131	98
лук репчатый	19	16
яйца	2/5 шт	16
Масса фарша	—	125
Масса полуфабриката	—	220
Масса вареного подкоголя	—	240
Масло сливочное или маргарин	10	10
или сметана	30	30
Выход: с жиром	—	250
со сметаной	—	270

Подкоголь с картофелем готовят и отпускают так же, как в рецептуре № 819

Для фарша очищенный картофель отваривают, обсушивают, протирают, охлаждают до 60-70°С, добавляют яйца, мелко нарезанный лук репчатый, соль и перемешивают

	БРУТТО	НЕТТО
821. Подкоголь с капустой (мучное изделие с капустой — марийское национальное блюдо)		
Мука пшеничная,	65	65
в том числе мука на подпыл	1	1
Яйца	1/4 шт	10
Вода	20	20
Соль	1	1
Сахар	1	1
Масса теста	—	95
Фарш		
капуста белокочанная свежая	166	133
или капуста квашеная	169	118
морковь	19	15/10[1)]
лук репчатый	24	20/10[1)]
сахар (для квашеной капусты)	2	2
маргарин	10	10
яйца	1/6	1/6
Масса фарша	—	125
Масса полуфабриката	—	220
Масса вареного подкоголя	—	240
Масло сливочное или маргарин	10	10
или сметана	30	30
Выход: с жиром	—	250
со сметаной	—	270

[1)] В числителе указана масса овощей нетто, в знаменателе – масса пассерованных овощей

Подкоголь с капустой готовят и отпускают так же, как в рецептуре № 819

Для фарша подготовленную белокочанную свежую капусту шинкуют (если капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин), кладут на противень с растопленным жиром слоем не более 3 см и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С Морковь нарезают соломкой, лук репчатый — полукольцами и пассеруют Яйца, сваренные вкрутую, мелко рубят Готовую капусту охлаждают, до-

бавляют пассерованные лук, морковь, рубленые яйца, соль и перемешивают

Для фарша из квашеной капусты капусту перебирают (если кислая, промывают несколько раз в холодной воде), мелко рубят, кладут в посуду с толстым дном, добавляют жир, небольшое количество жидкости (воды, бульона) и при слабом нагреве тушат За 10-15 мин до готовности в капусту добавляют пассерованные морковь и лук репчатый, сахар, перец, соль, сваренные вкрутую рубленые яйца

	БРУТТО	*НЕТТО*
822. Патар молочный (клецки молочные — армянское национальное изделие)		
Мука пшеничная	235	235
Сахар	15	15
Яйца	4½ шт	180
Натрий двууглекислый	4	4
Молоко	590	590
Соль	4	4
Масса полуфабриката	—	1000
Масло растительное для смазки инвентаря и оборудования	6	6
Масло растительное	110	110
Рафинадная пудра	70	70
Выход	—	1070

Из муки, сахара, яиц, натрия двууглекислого, соли и молока замешивают тесто до однородной консистенции и оставляют на 3-4 ч в теплом месте Приготовленное тесто закатывают в виде жгута, нарезают на кусочки массой 10-15 г и жарят

Готовые клецки отпускают по 100-120 г на порцию, посыпав рафинадной пудрой

МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В рецептурах указан расход сырья и полуфабрикатов (теста и фарша) на 100 шт пирожков, чебуреков, пончиков, расстегаев, ватрушек, а кулебяк – на 10 кг

Рецептуры на различные виды теста даны с учетом потерь при брожении, 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)

823. 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
	простых	сдобных	простых	сдобных	
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов[1)]	605	576	633	640	641
Сахар	39	55	44	46	34
Маргарин столовый	20	70	19	69	29
Меланж	—	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

[1)] Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта

Дрожжевое тесто приготовляют двумя способами — опарным и безопарным

Безопарным способом тесто приготовляют преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное)

БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40°С 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 помещение с температурой 35-40°С 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°С 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 ста-

вят в помещение с температурой 35-40°С на 2,5-3 ч для брожения Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенной 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

824. Тесто слоеное пресное для мучных изделий

	Расход сырья на 1 кг в г
Мука пшеничная высшего сорта,	531
в том числе на подпыл при раскатке	27
на подготовку жиров	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 (150х300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14°С

Слоение теста Тесто раскатывают в прямоугольные пласты (300х600 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 соединяют сбоку и защипывают их Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих 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, вновь 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 охлаждение повторяют еще один раз Затем тесто прокатывают

дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм Готовое тесто имеет 256 слоев

Порядок раскатки пласта теста и установки вальцов тесторазкаточной машины приводится в табл 4

Таблица 4

Порядок раскатки	Расстояние между вальцами, мм
Раскатка после завертывания маргарина в тесто	
первая	20
вторая	10
Раскатка после складывания теста 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 формуют 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 к краям 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 501), который накрывают четырьмя свободными концами теста Края пласта соединяют между собой и защипывают Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4°С на 30-40 мин Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза

825. Пирожки печеные из дрожжевого теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г			
	Пирожки	Сдобные пирожки		
	простые массой 75 г	массой 100г	массой 60 г	массой 35 г
Тесто дрожжевое № 823	5800	6400	4300	2200
Мука на подпыл	174	192	129	66
Фарш №№ 873-893, 895	2500	4500	2500	1800
или повидло, джем	2525/2500[1)]	4545/4500[1)]	2525/2500[1)]	—

Жир для смазки листов	25	35	20	15
Меланж для смазки пирожков	150	200	120	70
Выход (шт.)	100	100	100	100

[1] В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при порционировании

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом выкладывают 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 формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см На середину каждой лепешки кладут фарш (капустный, рисовый, рыбный, мясной с луком и др), повидло или джем (по 25, 45, 25 и 18 г на пирожок) и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», 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°С 8-10 мин

Примечание В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой

826. Пирожки печеные из пресного слоеного теста	Расход сырья и полуфабрикатов, г на пирожки	
	массой 75 г	массой 60 г
Тесто слоеное № 824	5800	4400
Мука на подпыл	116	88
Фарш №№ 873-892, 895	3000	2600
Меланж для смазки пирожков	150	120
Выход (шт.)	100	100

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и формуют 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 меланжем На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальными кружками и прижимают тесто вокруг фарша выемкой меньшего размера

Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, которые смазывают меланжем На середину их кладут фарш, противоположные края лепешек соединяют и зажимают

Для пирожков в форме треугольника из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы Поверхность кусочков смазывают меланжем и на середину их кладут фарш Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали Края теста прижимают

Сформованные пирожки укладывают рядами на лист на расстоянии 2-3 см один от другого, смазывают меланжем и сразу же выпекают при температуре 240-250°С в течение 20-25 мин

827. Ватрушки	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	из дрожжевого теста	из пресного слоеного теста
Тесто дрожжевое № 823	5800	—
Тесто слоеное № 824	—	5800
Мука на подпыл	174	157
Фарш № 893	3000	3000
или повидло	3030/3000[1]	3030/3000[1]
Меланж для смазки пирожков	150	150
Жир для смазки листов	25	—
Выход	или 100 шт по 75 г 200 шт по 36 г	100 шт по 75 г 200 шт по 36 г

[1] В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при порционировании

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом Из теста формуют шарики массой 58 или 29 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой по 30 или 15 г соответственно

После полной расстойки ватрушки смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 °С 6-8 мин

При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом

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 защипывают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком Лепешки укладывают на листы, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой по 30 или 15 г соответственно Ватрушки смазывают меланжем и сразу же выпекают при температуре 230-250°С в течение 15-20 мин

	БРУТТО	НЕТТО
828. Гуубат (пирожки слоеные с сыром и луком — адыгейское национально изделие)		
Тесто слоеное № 824	—	440
Мука на подпыл	9	9
Фарш		
брынза или сыр адыгейский	214	205
лук репчатый	143	120/60[1)]
масло сливочное или маргарин	25	25
перец красный молотый	0,2	0,2
Масса фарша	—	260
Меланж для смазки пирожков	10	10
Выход:	—	10 шт по 60 г

[1)] В числителе указана масса лука репчатого нетто, в знаменателе — масса лука пассерованного

Готовое слоеное тесто нарезают на куски массой 44 г, раскатывают их в квадраты, на середину которых кладут 26 г фарша, края защипывают так, чтобы противоположные углы совпали

Для фарша репчатый лук нарезают мелкими кубиками, пассеруют, затем добавляют измельченную брынзу или сыр адыгейский, перец красный и перемешивают

Сформованные пирожки укладывают на лист на расстоянии 2-3 см один от другого, смазывают меланжем и выпекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 20-25 мин

829. Сумсы печеные (пирожки с капустой — башкирское национальное изделие)		
Мука пшеничная	3750	3750
в том числе мука на подпыл	140	140
Сахар	247	247
Маргарин	105	105
Соль	55	55
Дрожжи (прессованные)	105	105
Вода	1685	1685
Масса теста	—	5800
Фарш		
капуста белокочанная свежая	4500	3600
маргарин	210	210
Масса готовой капусты	—	2700
яйца	7 1/2 шт	300
или		

	БРУТТО	НЕТТО
лук репчатый	714	600
маргарин	90	90
Масса пассерованного лука	—	300
петрушка (зелень)	41	30
соль	30	30
Масса фарша	—	3000
Меланж для смазки изделий	—	150
Жир для смазки листов	25	25
Выход:	—	100 шт по 80 г

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом в подогретую до температуры 35-40°С воду вводят предварительно разведенные и процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают После этого добавляют растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40°С Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого обминают 1-2 раза

Готовое дрожжевое тесто делят на куски массой 58 г, раскатывают на круглые лепешки толщиной 5-10 мм На середину лепешек кладут фарш, придают изделиям форму полумесяца, дают расстояться 30-40 мин, смазывают меланжем и выпекают при температуре 200-220°С в течение 15-20 мин

Для фарша подготовленную капусту мелко нарезают, затем кладут слоем не более 30 мм на противень с растопленным жиром и жарят до готовности Готовую капусту охлаждают, добавляют сваренные вкрутую мелко нарубленные яйца или пассерованный лук репчатый, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тщательно перемешивают

Сумсы можно готовить с рыбным или мясным фаршем

830. Кокроки с картофелем (удмуртские пирожки)

Мука пшеничная,	3700	3700
в том числе мука на подпыл	148	148
Сахар	240	240
Маргарин	950	950
Яйца	12 шт	480
Соль	40	40
Натрий двууглекислый	15	15
Молоко	780	780
Масса теста	—	6000
Фарш		
картофель	6117	4450[1)]
лук репчатый	1547	1300
масло растительное	300	300
Масса пассерованного лука	—	650

	БРУТТО	НЕТТО
соль	50	50
Масса готового фарша	—	5100
Меланж	155	155
Масса полуфабриката	—	11255
Жир для смазки листов	25	25
Выход	—	100 шт по 100 г

[1] Масса очищенного вареного картофеля

Соль и сахар растворяют в молоке, соединяют с яйцами, тщательно перемешивают и небольшими порциями при помешивании, вводят размягченный маргарин, затем добавляют просеянную муку, смешанную с натрием двууглекислым, и быстро замешивают тесто Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 60 г На середину лепешки кладут картофельный фарш (51 г), соединяют края, придавая изделию форму полумесяца Кокроки укладывают на смазанные жиром листы, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-240°С в течение 10-12 мин

Для фарша очищенный картофель варят в подсоленной воде, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным луком

831. Кокроки с капустой

Тесто для кокроков	—	6000
Мука на подпыл	—	148
Фарш		
капуста белокочанная свежая	7500	6000
маргарин	500	500
Масса готовой капусты	—	4500
яйца	15 шт	600
соль	50	50
перец черный молотый	1	1
Масса готового фарша		5100
Меланж	155	155
Масса полуфабриката		11255
Жир для смазки листов	25	25
Выход	—	100 шт по 100 г

Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 60 г На середину лепешки кладут фарш из свежей капусты (51 г), соединяют края, придавая изделию форму полумесяца Кокроки

укладывают на смазанные жиром листы, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-240°С в течение 10-12 мин

Для фарша подготовленную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным маргарином и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°С Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, перец черный молотый и перемешивают

	БРУТТО	НЕТТО
832. Кокроки со свеклой		
Тесто для кокроков	—	6000
Мука на подпыл	—	148
Фарш		
свекла	4986	3900[1]
изюм	796	780
маргарин	200	200
сахар	260	260
Масса готового фарша	—	5100
Меланж	155	155
Масса полуфабриката	—	11255
Жир для смазки листов	25	25
Выход	—	100 шт по 100 г

[1] Масса очищенной вареной свеклы

Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 60 г На середину лепешки кладут фарш из свеклы с изюмом (51 г), соединяют края, придавая изделию форму полумесяца Кокроки укладывают на смазанные жиром листы, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-240°С в течение 10-12 мин

Для фарша вареную очищенную свеклу мелко нарезают, добавляют тщательно перебранный и промытый изюм, маргарин растопленный, сахар и перемешивают

833. Кокроки с морковью		
Тесто для кокроков	—	6000
Мука на подпыл	—	148
Фарш		
морковь	4435	3530[1]
изюм	622	610
маргарин	250	250
сахар	760	760
Масса готового фарша	—	5100
Меланж	155	155
Масса полуфабриката	—	11255

	БРУТТО	НЕТТО
Жир для смазки листов	25	25
Выход	—	100 шт по 100 г

[1] Масса очищенной вареной моркови

Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки массой 60 г. На середину лепешки кладут фарш из моркови с изюмом (51 г), соединяют края, придавая изделию форму полумесяца Кокроки укладывают на смазанные жиром листы, сверху смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-240°С в течение 10-12 мин

Для фарша вареную очищенную морковь мелко нарезают, добавляют тщательно перебранный и промытый изюм, маргарин растопленный, сахар и перемешивают

834. Бэккен (пирожки) с тыквой (татарское национальное изделие)

Мука пшеничная,	2976	2976
в том числе мука на подпыл	100	100
Яйца	6¼ шт	250
Масло сливочное или маргарин	250	250
Молоко	480	480
Вода	720	720
Сахар	96	96
Дрожжи (прессованные)	115	115
Соль	38	38
Масса теста	—	4800
Фарш		
тыква	5714	4000
Масса тыквы после настаивания с солью	—	3400
яйца	20 шт	800
крупа рисовая	214	600[1]
сахар	50	50
соль	25	25
масло сливочное или маргарин	500	500
Масса фарша	—	5000
Яйца для смазки изделий	2½ шт	100
Жир для смазки листов	25	25
Масса готового бэккена	—	9000
Масло сливочное для смазки изделий	100	100
Выход	—	100 шт по 90 г

[1] Масса рассыпчатого вареного риса

Приготовленное (как в рецептуре № 823) дрожжевое тесто разделывают на кусочки массой 48 г и раскатывают их в виде лепешек, на середину кото-

рых кладут фарш по 50 г, края лепешек приподнимают и защипывают рельефным швом, придавая изделиям форму полумесяца

Для фарша очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают мелкими кубиками, посыпают солью и дают настояться 20-30 мин, затем откидывают на сито и дают стечь соку Подготовленную тыкву соединяют с вареным рисом, рублеными вареными яйцами, добавляют соль, сахар, растопленное масло сливочное или маргарин и перемешивают

Подготовленные изделия укладывают на смазанный жиром кондитерский лист для расстойки За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцами и выпекают при температуре 200-240°С в течение 25-30 мин

Готовые изделия смазывают растопленным маслом

	БРУТТО	НЕТТО
835. Бэккен (пирожки) с морковью или капустой		
Мука пшеничная,	2976	2976
в том числе мука на подпыл	100	100
Яйца	6 1/4 шт	250
Масло сливочное или маргарин	250	250
Молоко	480	480
Вода	720	720
Сахар	96	96
Дрожжи (прессованные)	115	115
Соль	38	38
Масса теста	—	4800
Фарш		
морковь	5025	4020
Масса вареной моркови	—	4000
яйца	18 шт	720
сахар	50	50
соль	25	25
маргарин	450	450
Масса фарша	—	5000
или		
капуста белокочанная свежая	7659	6127
Масса стертой капусты	—	3860
Яйца	19 1/4 шт	770
Маргарин	480	480
Соль	40	40
Масса фарша	—	5000
Яйца для смазки изделий	2 1/2 шт	100
Жир для смазки листов	25	25
Масса готового бэккена	—	9000
Масло сливочное или маргарин для смазки изделий	100	100
Выход	—	100 шт по 90 г

Приготовленное (как в рецептуре № 823) дрожжевое тесто разделывают на кусочки массой 48 г и раскатывают их в виде лепешек, на середину которых кладут фарш по 50 г, края лепешек приподнимают и защипывают рельефным швом, придавая изделиям форму полумесяца

Для фарша вареную морковь мелко нарезают, добавляют сваренные вкрутую рубленые яйца, соль, сахар, растопленный маргарин и перемешивают

Для фарша свежую очищенную капусту шинкуют или мелко рубят, перетирают с солью, отжимают, добавляют сваренные вкрутую рубленые яйца, растопленный маргарин и перемешивают

Сформованные изделия укладывают на смазанный жиром лист для расстойки За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-240°С в течение 18-20 мин

Готовые изделия смазывают растопленным маслом или маргарином

	БРУТТО	НЕТТО
836. Кутабы с зеленью (пирожки с зеленью — азербайджанское национальное изделие)		
Мука пшеничная	140	140
Яйца	1/5 шт	8
Вода	55	55
Соль	3	3
Масса теста	—	195
Для фарша		
Щавель	150	114
Шпинат	153	113
Кинза (зелень) или укроп	16	12
Лавашана-пастила (гранат)	10	10
Лук зеленый	53	42
Масло топленое	10	10
Масса пассерованного лука	—	27
Масса фарша	—	120
Масса полуфабриката	—	315
Масло топленое	20	20
Масса готовых кутаб	—	285
Масло сливочное	5	5
Выход	—	290

В нагретую до 30-35°С воду вводят яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, замешивают крутое тесто и выдерживают его 30-40 мин Затем тесто раскатывают в пласт толщиной 3 мм, режут тонким стаканом на кружочки, в середину каждого кладут готовый фарш, завертывают в форме полумесяца и обжаривают с обеих сторон

Для фарша подготовленные щавель, шпинат, кинзу или укроп мелко нарезают и тушат с пассерованным мелко нарезанным зеленым луком, затем добавляют измельченную лавашана-пастилу, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешивают

При отпуске кутабы кладут по 2 шт на порцию и поливают маслом Отдельно подают гатыг (50 г)

	БРУТТО	НЕТТО
837. Шор-гогал (пирожки со шкварками — азербайджанское национальное изделие)		
Мука пшеничная,	90	90
в том числе мука на подпыл	10	10
Дрожжи (прессованные)	1,5	1,5
Соль	1,5	1,5
Вода	50	50
Масса теста	—	140
Жир топленый бараний пищевой	6	6
Для фарша		
шкварки из курдючного жира	20	20
мука пшеничная	10	10
соль	1	1
тмин	0,1	0,1
разъян (семена аниса)	0,1	0,1
Масса фарша	—	30
Яйца (желтки)	1/13 шт	3
Шафран	0,05	0,05
Масса полуфабриката	—	173
Выход	—	150

В подогретую до температуры 35-40°С воду добавляют разведенные в воде (температура не выше 40°С) и процеженные дрожжи, соль, всыпают муку, замешивают тесто и раскатывают его на пласты толщиной 2-3 мм

Каждый пласт смазывают жиром, укладывают один на другой и режут на квадратики Заворачивают каждый квадратик в виде рулета, перекручивают, в середину кладут начинку и сминают в лепешку Шор-гогал сверху смазывают яичными желтками и настоем шафрана и выпекают при температуре 230-240°С в течение 20-25 мин

Для фарша курдючные шкварки измельчают, добавляют муку, соль, разъян, тмин и все перемешивают

Отпускают шор-гогалы по 2 шт на порцию

838. Шакер-бура (пирожки с фаршем из орехов — азербайджанское национальное изделие)		
Мука пшеничная высшего сорта	425	425
В том числе мука на подпыл	15	15

	БРУТТО	НЕТТО
Дрожжи прессованные	6	6
Сметана	20	20
Яйца	4/5 шт	32
Соль	7	7
Масло топленое	70	70
Вода	40	40
Масса теста	—	570
Для фарша		
Орехи фундук	664	332
Сахар	332	332
Кардамон молотый	3,5	3,5
Масса фарша	—	660
Масса полуфабриката	—	1230
Масло топленое на смазку листа	3	3
Выход	—	100 шт по 100 г

Муку смешивают со сметаной, яйцами, разведенными в теплой воде, и процеженными дрожжами, солью, растопленным маслом, замешивают тесто, которое ставят на 1,5 ч для расстойки при температуре 30-35°С Раскатывают тесто в пласт толщиной 2 мм, вырезают кружочки диаметром 100 мм, на середину кладут фарш и придают изделию форму пирожка На поверхность шакербуры наносят щипцами различные узоры, кладут их на смазанный маслом кондитерский лист и выпекают при температуре 230°С в течение 25-30 мин

Для фарша подготовленные орехи измельчают, смешивают с сахаром и кардомоном

839. Пирадзини ар спеки (пирожки с копченостями – латвийское национальное изделие

Мука пшеничная высшего или 1-го сорта,	2380	2380
в том числе мука на подпыл	125	125
Сахар	170	170
Маргарин столовый	315	315
Соль	20	20
Дрожжи (прессованные)	135	135
Молоко	600	600
Вода	500	500
Масса теста	—	4000
Для фарша		
грудинка копченая	1795	1400[1)]
лук репчатый	369	310
соль	15	15
Перец черный молотый	0,06	0,06
Масса фарша	—	1700

	БРУТТО	НЕТТО
Масса полуфабриката	—	5800
Яйца для смазки пирожков	3 шт	120
Жир для смазки листов	20	20
Выход	—	100 шт по 50 г

[1] Масса грудинки без шкуры и костей

Тесто для пирожков готовят безопарным способом Подготовленное тесто разделывают на кусочки массой по 40 г, формуют шарики и дают им расстояться в течение 5-6 мин Затем шарики раскатывают на подпыленном мукой столе на круглые лепешки толщиной 5-10 мм. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки»

Сформованные изделия укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный жиром, и ставят в теплое место для расстойки на 20-30 мин За 5-10 мин до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают пирожки в жарочном шкафу при температуре 200-240°С в течение 8-10 мин

Для фарша грудинку копченую, репчатый лук нарезают мелкими кубиками, добавляют соль, перец и перемешивают

840. Калитки картофельные (карельское национальное изделие)		
Мука ржаная или пшеничная,	46	46
в том числе мука на подпыл	3	3
Вода	22	22
Соль	1	1
Масса теста	—	65
Фарш.		
картофель	147	110
молоко	35	35
маргарин	8	8
соль	2	2
Масса фарша	—	150
Сметана	15	15
Масса полуфабриката	—	230
Маргарин (для смазки)	3	3
Выход	—	200

Из просеянной муки, воды, соли замешивают пресное тесто и выдерживают его 30-40 мин Тесто раскатывают толщиной 1-1,5 см в виде круглой лепешки На середину лепешки кладут фарш Края лепешки защипывают,

сверху смазывают сметаной и выпекают на смазанном жиром противне в жарочном шкафу

Для фарша подготовленный картофель отваривают, протирают, добавляют горячее молоко, смешанное с маргарином и солью

	БРУТТО	НЕТТО
841. Калитки пшенные		
Мука ржаная или пшеничная,	46	46
в том числе мука на подпыл	3	3
Вода	22	22
Соль	1	1
Масса теста	—	65
Фарш:		
крупа пшено	35	35
вода	87	87
молоко	25	25
маргарин	8	8
соль	1	1
Масса фарша	—	150
Сметана	15	15
Масса полуфабриката	—	230
Маргарин для смазки	—	3
Выход	—	200

Из просеянной муки, воды, соли замешивают пресное тесто и выдерживают его 30-40 мин Тесто раскатывают толщиной 1-1,5 см в виде круглой лепешки На середину лепешки кладут остывший фарш, приготовленный из вязкой пшенной каши, заправленной маргарином Края лепешки защипывают, сверху смазывают сметаной и выпекают на смазанных жиром противнях в жарочном шкафу

842. Струделку нучь ши дулчацэ (струдель с орехами и вареньем — молдавское национальное изделие)		
Мука пшеничная	3780	3780
Вода	970	970
Уксус 3%-ный	275	275
Соль	50	50
Яйца (желтки)	16 1/2 шт	264
Масло растительное	250	250
Масса сдобного вытяжного теста	—	5500
Для фарша		
орехи грецкие	5000	2250
варенье	2200	2200
печенье	1100	1100

	БРУТТО	НЕТТО
Масса фарша	—	5500
Масло сливочное для сбрызгивания теста	500	500
Масса полуфабриката	—	1100
Масло растительное для смазки листов	50	50
Масса готового струделя	—	9600
Пудра рафинадная	400	400
Выход	—	10000

Из муки, воды, уксуса, соли замешивают тесто, добавляют желтки яиц, масло растительное и хорошо перемешивают Тесту дают расстояться в течение 40-50 мин Затем тесто делят на куски массой по 0,2-0,3 кг, придавая им круглую форму, и выдерживают еще 30-40 мин

Готовое тесто раскатывают, затем переносят на чистое полотно и руками растягивают до толщины папиросной бумаги, складывают в два листа, предварительно сбрызгивая растопленным сливочным маслом На поверхность кладут фарш и свертывают в виде рулета Струдель кладут на лист, смазанный растительным маслом и выпекают при температуре 220-240°С в течение 15-20 мин

Горячий струдель смазывают сливочным маслом (10-15% нормы) и накрывают чистым полотенцем, чтобы смягчилась корочка

Для фарша подготовленные орехи измельчают на мясорубке, затем перемешивают с вареньем и добавляют протертое сухое печенье

Отпускают струдель по 100-150 г на порцию, посыпав рафинадной пудрой

843. Рыбники (карельское национальное изделие)

Мука пшеничная,	75	75
в том числе мука на подпыл	3	3
Вода или молоко	35	35
Сахар	3	3
Соль	1	1
Дрожжи (прессованные)	2	2
Масло растительное	3	3
Масса теста	—	105
Треска потрошенная обезглавленная	82	60
или сельдь неразделанная	109	60
Масло растительное	2	2
Маргарин для смазки листов	1	1
Выход	—	150

В небольшом количестве теплой воды или молока растворяют сахар и соль, разводят дрожжи, вливают остальную жидкость, всыпают просеянную муку и замешивают тесто Перед окончанием вымешивания добавляют масло растительное и ставят для брожения в теплое место, затем раскатывают его в лепешку толщиной до 1 см На середину лепешки кладут кусок рыбы (филе без кожи и костей), посыпают солью, сбрызгивают маслом растительным Тесто завертывают, защипывают края фигурным швом, придают форму «лодочки», кладут изделия на смазанный жиром лист и выпекают при температуре 220-240°С в течение 10-12 мин

	БРУТТО	НЕТТО
844. Сдобная лепешка на сковороде (карельское национальное изделие)		
Мука пшеничная	440	440
Молоко	440	440
Сметана	85	85
Сахар	85	85
Яйца	2 1/10 шт	90
Соль	0,5	0,5
Масло сливочное или маргарин	15	15
Масса полуфабриката	—	1120
Маргарин	15	15
Выход	—	1000

Сахар, соль растворяют в молоке, добавляют сметану, яйца и перемешивают, всыпают просеянную муку и замешивают тесто На разогретую сковороду, смазанную жиром, выкладывают тесто равномерным слоем и выпекают

Горячую лепешку нарезают и отпускают порциями по 100 или 150 г

845. Эгерче (лепешка жареная – марийское национальное блюдо)		
Мука овсяная или ячменная,	94	94
в том числе мука на подпыл	3	3
Сметана	20	20
Яйца	3/8 шт	15
Масло сливочное или маргарин	5	5
Сахар	3	3
Соль	1,5	1,5
Вода	15	15
Масса теста	—	150
Масло растительное	10	10
Выход	—	150

В воде растворяют соль, сахар, добавляют сметану, яйца, хорошо перемешивают, затем вводят небольшими порциями размягченное масло сливочное или маргарин, всыпают просеянную муку и замешивают тесто

Готовое тесто раскатывают в виде круглой лепешки диаметром 10-15 см и толщиной 5-6 см и жарят во фритюре

	БРУТТО	НЕТТО
846. Эгерче (лепешка печеная – марийское национальное блюдо)		
Мука овсяная или ячменная,	370	370
в том числе мука на подпыл	12	12
Соль	6	6
Сахар	10	10
Сметана	80	80
Яйца	1½ шт	60
Вода	60	60
Масло сливочное или маргарин	20	20
Масса теста	—	590
Жир для смазки листов	4	4
Масса готовой лепешки	—	500
Сметана (для смазки)	10	10
Выход	—	510

Тесто для лепешек готовят, как в рецептуре № 845

Готовое тесто раскатывают в виде круглой лепешки диаметром 20-25 см и толщиной 3-4 см и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°С в течение 30-40 мин

Готовую лепешку смазывают сметаной При подаче лепешку нарезают на порции (75-100 г)

847. Каттама (лепешка с луком — кыргызское национальное изделие)		
Мука пшеничная,	3750	3750
в том числе мука на подпыл	150	150
Дрожжи (прессованные)	100	100
Соль	50	50
Вода	1650	1650
Масса теста	—	5400
Лук репчатый	952	800
Маргарин	150	150
Масса пассерованного лука	—	400
Масса полуфабриката	—	5800
Жир бараний топленый пищевой	400	400
или масло растительное	400	400
Выход	—	100 шт по 50 г

В теплой воде разводят дрожжи, соль, процеживают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, оставляют в теплом месте для брожения на 4 ч, за это время 3-4 раза обминают

Готовое тесто делят на куски массой по 54 г, раскатывают на лепешки толщиной 1,5-2 мм, на которые ровным слоем кладут мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, свертывают рулетом, края защипывают, придают ему круглую форму. Затем рулет раскатывают на лепешку толщиной 5 мм и жарят на сковороде с обеих сторон до образования румяной корочки

Каттаму можно подавать к бульону и чаю

	БРУТТО	НЕТТО
848. Токоч (лепешка – кыргызское национальное изделие)		
Мука пшеничная,	163	163
в том числе мука на подпыл	5	5
Молоко	63	63
Яйца	1/2 шт	20
Дрожжи (прессованные)	7	7
Соль	2	2
Масса теста	—	250
Масло растительное (для жарки)	28	28
Выход	—	250 (1 шт)

В подогретое до температуры 35-40°С молоко добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи, соль, яйца, всыпают муку и перемешивают до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию. Затем посуду закрывают крышкой и оставляют на 3-4 ч для брожения при температуре 35-40°С В процессе брожения тесто обминают 2-3 раза

Готовое тесто делят на куски массой по 250 г, раскатывают на лепешки толщиной 5 мм и диаметром около 200 мм, делают надрезы в 2-3 местах и обжаривают во фритюре

Подают токоч к чаю, первым блюдам

	Расход сырья, г
849. Фатыр-чурек (лепешка – азербайджанское национальное изделие)	
Мука пшеничная,	153
в том числе мука на подпыл	5
Дрожжи (прессованные)	3
Соль	3
Вода	50
Масса теста	200
Масло растительное для смазки листов	0,2
Выход	170

В подогретую до температуры 35-40°С воду добавляют подготовленные дрожжи, соль, всыпают муку и замешивают тесто Посуду закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40°С Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку

Формуют тесто в виде лепешки круглой или овальной формы, укладывают на кондитерские листы, предварительно смазанные растительным маслом, и выпекают 10-15 мин при температуре 200-220°С или на углях в тындыре

	БРУТТО	НЕТТО
850. Хачапури имеретинские (грузинское национальное изделие)		
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов,	12000	12000
в том числе мука на подпыл	500	500
Вода	4300	4300
Сахар	400	400
Дрожжи (прессованные)	400	400
Масса теста	—	16000
Для фарша		
сыр имеретинский рассольный	15000	14400
масло сливочное	500	500
яйца	32½ шт	1300
Масса фарша	—	16000
Яйца для смазки	20 шт	800
Масса полуфабриката	—	32000
Жир для смазки листов	50	50
Масса готовых хачапури	—	29500
Масло сливочное для смазки готовых хачапури	500	500
Выход	—	100 шт по 300 г

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, разделывают на лепешки массой 160 г На середину лепешки кладут 160 г фарша, края лепешки защипывают, придают ей круглую форму, затем укладывают на смазанный жиром лист, дают расстояться в течение 10-15 мин, смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-240°С в течение 20-25 мин Готовые хачапури смазывают сливочным маслом

Для фарша сыр измельчают на мясорубке, смешивают с сырыми яйцами и сливочным маслом

	БРУТТО	НЕТТО
851. Хачапури слоеные (грузинское национальное изделие)		
Мука пшеничная высшего или 1-го сортов,	4400	4400
в том числе мука на подпыл	650	650
Масло сливочное	2000	2000
Соль	53	53
Кислота лимонная	50	50
Вода	2000	2000
Масса теста	—	8400
Для фарша.		
сыр рассольный (тушинский, имеретинский и др)	3000	2880
яйца	17 шт	680
Масса фарша	—	3520
Яйца для смазки	8 шт	320
Масса полуфабриката	—	11920
Жир для смазки листов	—	25
Выход	—	100 шт по 100 г

Пресное слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и разрезают на квадраты На середину каждого квадрата кладут фарш из сыра, измельченного на мясорубке и заправленного сырыми яйцами, углы квадратов соединяют, защипывают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 240-250°С в течение 20-25 мин

852. *Лаваш «Любительский»* (черкесское национальное изделие)		
Мука пшеничная,	3385	3385
в том числе мука на подпыл	120	120
Кефир	1700	1700
Дрожжи (прессованные)	90	90
Маргарин	100	100
Соль	50	50
Масса теста	—	5200
Фарш		
говядина (котлетное мясо)	5679	4180
лук репчатый	1488	1250
чеснок	269	210
томатное пюре	420	420
соль	60	60
перец черный молотый	3	3
Масса фарша	—	6000

	БРУТТО	НЕТТО
Масса полуфабриката	—	11200
Жир для смазки листов	25	25
Выход	—	100 шт по 100 г

В кефир вводят предварительно разведенные и процеженные дрожжи, соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают После этого добавляют растопленный маргарин и замешивают тесто до однородной консистенции

Емкость накрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40°С 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

Готовое тесто делят на куски массой 52 г и раскатывают на лепешки толщиной 4-5 мм, кладут тонким слоем фарш, края защипывают и придают изделиям круглую форму

Для фарша котлетное мясо пропускают через мясорубку вместе с очищенными репчатым луком, чесноком, добавляют томатное пюре, соль, перец и тщательно перемешивают

Сформованные изделия кладут на смазанный жиром лист, дают расстояться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°С в течение 10-12 мин. При отпуске лаваш сворачивают вдвое

853. Коврижка «Новороссийская»

Мука пшеничная,	360	360
в том числе мука на подпыл	14	14
Маргарин	90	90
Сахар	230	230
Яйца	1½ шт	60
Сметана	115	115
Какао-порошок	10	10
Натрий двууглекислый (сода)	5	5
Изюм	51	50
Цукаты	75	75
или мармелад	75	75
Орехи грецкие	167	75
Масса полуфабриката	—	1050
Жир для смазки листов	3	3
Выход	—	1000

Маргарин растирают с сахаром Постепенно добавляют яйца, затем сметану, какао-порошок, соду, подготовленный изюм и перемешивают до однородной массы, всыпают муку и замешивают тесто Тесто раскатывают в

пласт и перекладывают на лист, предварительно смазанный жиром и подпыленный мукой

Подготовленные ядра орехов измельчают, цукаты или мармелад мелко нарезают, перемешивают

Перед выпечкой поверхность полуфабриката прокалывают в нескольких местах, посыпают подготовленной смесью орехов и цукатов или мармелада и выпекают при температуре 200-220°С в течение 10-15 мин Готовую ковригжку нарезают по 100 г на порцию

	БРУТТО	НЕТТО
854. Алмалу нан (булочки с яблоками — кыргызское национальное изделие)		
Мука пшеничная,	6000	6000
в том числе мука на подпыл	100	100
Молоко	2500	2500
Маргарин	520	520
Сметана	650	650
Сахар	800	800
Меланж	600	600
Дрожжи (прессованные)	250	250
Соль	50	50
Масса теста	—	11000
Для фарша·		
яблоки	2857	2000
сахар	575	575
Масса фарша	—	2500
Меланж для смазки	50	50
Масса полуфабриката	—	13500
Масло растительное (для смазки листов)	30	30
Выход	—	100 шт. по 115 г

В дежу вливают подогретое до температуры 35-40°С молоко (2/3 нормы), добавляют разведенные в молоке и процеженные дрожжи, всыпают муку (1/2 нормы) и перемешивают до получения однородной массы Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и оставляют на 2,5-3 ч для брожения при температуре 35-40°С Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальное молоко с растворенными солью и сахаром, сметану, меланж, 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 2-3 раза обминают

Готовое дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, делят на куски массой 110 г, раскатывают на лепешки, на середину которых кла-

дут тонким слоем фарш по 25 г, края защипывают и придают изделию круглую форму Сформованные изделия укладывают на смазанный маслом кондитерский лист на расстоянии 20-30 мм одна от другой, расстаивают в течение 20-30 мин, смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-250°С в течение 15-20 мин

Для фарша яблоки очищают от кожицы и удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками, смешивают с сахаром

	БРУТТО	НЕТТО
855. Сукыр кинде (караваец особый — марийское национальное изделие)		
Мука овсяная или ячневая,		
или пшеничная,	525	525
в том числе мука на подпыл	10	10
Дрожжи (прессованные)	25	25
Молоко	100	100
Соль	6,8	6,8
Мед	120	120
Яйца	4 шт	160
Маргарин	55	55
Клюква	37	35
или брусника	39	35
или калина, или рябина[1)]	—	35
Вода	80	80
Масса теста	—	1060
Яйца на смазку пирога	10	10
Масса полуфабриката	—	1070
Жир для смазки листов	3	3
Масса готового каравайца	—	940
Мед	—	60
Выход	—	1000

[1)] Нормы отходов и потерь при холодной обработке определяются контрольными проработками

Тесто готовят опарным способом В подогретую до 35-40°С воду добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60% от нормы), перемешивают до получения однородной массы Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40°С на 2-3 ч для брожения Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, добавляют молоко, соль, мед, яйца Всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин, подготовленную клюкву или бруснику, или калину, или рябину

Тесто оставляют для брожения на 2-2,5 ч За время брожения тесто обминают 2-3 раза

Готовое тесто делят на куски массой 1060 г, придают им овальную форму, изделия укладывают на смазанный жиром противень, ставят в теплое

место на 10-15 мин (для расстойки), затем смазывают меланжем и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-230°С в течение 35-40 мин

Готовый караваец смазывают медом При подаче караваец разрезают на порции (75-100 г)

	БРУТТО	НЕТТО
856. Хьяр хычин (пирог с тыквой — кабардино-балкарское национальное изделие)		
Мука пшеничная	175	175
в том числе мука на подпыл	7	7
Вода	68	68
Соль	3	3
Масса теста	—	240
Тыква свежая	229	160
Масса вареной тыквы	—	133
Лук репчатый	24	20
Пищевой топленый жир (бараний)	6	6
Масса пассерованного лука	—	10
Масса фарша	—	140
Масса полуфабриката	—	380
Маргарин	25	25
Выход	—	320

В просеянную муку добавляют нагретую до 30-35°С воду, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию Тесто выдерживают 30-40 мин, затем кладут на стол, посыпанный мукой, делят на два равных куска и слегка раскатывают Каждому куску теста придают форму чашки с углублением, заполняют его фаршем, края соединяют и слегка раскатывают, придавая плоско-круглую форму (по размеру сковороды)

Для фарша очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг тыквы) и варят 15-20 мин, отвар сливают, тыкву протирают Подготовленный лук репчатый мелко нарезают, пассеруют на жире, смешивают с протертой тыквой и обжаривают

Пироги укладывают на сковороду с растопленным до температуры 180-190°С жиром и жарят с обеих сторон до готовности

Отпускают пироги горячими по 2 шт на порцию

857. Паштет слоеный (пирог слоеный с повидлом)		
Мука пшеничная	450	450
Масло сливочное или маргарин	26	26
Дрожжи (прессованные)	17	17
Сахар	20	20
Яйца	1 шт	40
Молоко	210	210
Масса теста	—	745

	БРУТТО	НЕТТО
Масло сливочное или маргарин	90	90
Сахар	90	90
Повидло	202	200
Крошка		
мука пшеничная	20	20
масло сливочное или маргарин	10	10
Масса крошки		30
Масса полуфабриката	—	1150
Жир на смазку сковороды	3	3
Выход	—	1000

Приготовленное (как в рецептуре № 823) дрожжевое тесто делят на две равные части Каждую часть раскатывают в пласт толщиной не более 2 мм, смазывают маслом или маргарином, посыпают сахаром, складывают втрое, поверхность снова смазывают маслом или маргарином, посыпают сахаром и складывают втрое Свободный край слегка защипывают

После расстойки каждую слоеную часть слегка раскатывают до размера сковороды Первый слой теста кладут на смазанную маслом сковороду, сверху слой повидла и накрывают вторым слоем, края теста защипывают, посыпают поверхность крошкой (смесь муки с маслом или маргарином) и выпекают жарочном шкафу при температуре 220-240°С в течение 10-15 мин

При отпуске паштет нарезают по 75-100 г на порцию и подают к чаю

858. Йошкарушмен когыльо (пирог со свеклой или со свеклой и калиной – марийское национальное изделие)

Тесто дрожжевое № 823	—	630
Мука на подпыл	20	20
Фарш		
свекла	638	510
сахар	50	50
Масса фарша	—	540
или фарш		
свекла	475	380
калина свежая[1)]	—	90
сахар	90	90
Масса фарша	—	540
Жир для смазки листов	2,5	2,5
Маргарин (на смазку пирога)	10	10
или яйца (на смазку пирога)	1/4 шт	10
Выход	—	1000

[1)] Нормы отходов и потерь при холодной обработке определяются контрольными проработками

Дрожжевое сдобное тесто приготавливают опарным способом

Готовое дрожжевое тесто раскатывают на лепешку диаметром 20-25 см На одну половину лепешки кладут фарш, другой половиной лепешки его накрывают, края защипывают и придают изделию форму полумесяца

Пирог укладывают на смазанный жиром лист

Пирог можно готовить и прямоугольной формы Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 8-10 мм Кладут на смазанный жиром лист и выравнивают по размеру листа На поверхность теста кладут слой фарша, сверху его закрывают другим пластом теста толщиной 4-5 мм, края теста защипывают

На поверхности пирога делают различные узоры из тонко раскатанного теста и оставляют для расстойки

Перед выпечкой изделие смазывают жиром ли яйцом

Пирог выпекают при температуре 210-230°С в течение 35-45 мин

Для фарша сырую очищенную свеклу нарезают мелкими кубиками, добавляют сахар и перемешивают, или свеклу соединяют с подготовленной калиной, сахаром и перемешивают

	БРУТТО	НЕТТО
859. Йошкарушмен когылъо (пирог с капустой и рисом)		
Тесто дрожжевое № 823	—	630
Мука на подпыл	20	20
Фарш		
капуста белокочанная свежая	450	360
или капуста квашеная	514	360
маргарин	20	20
сахар (для квашеной капусты)	5	5
лук репчатый	48	40
или лук зеленый	50	40
крупа рисовая	89	250
Масса фарша	—	540
Жир для смазки листов	2,5	2,5
Маргарин (на смазку пирога)	10	10
или яйца (на смазку пирога)	1/4 шт	10
Выход	—	1000

[1] Масса вареного риса

Пирог готовят так же, как в рецептуре № 858

Для фарша подготовленную белокочанную свежую капусту нарезают соломкой (если капуста горчит, то ее бланшируют в течение 3-5 мин) Капусту квашеную перебирают (если она кислая, ее промывают несколько раз в холодной воде) и мелко рубят Очищенный лук репчатый нарезают полукольцами Крупу рисовую варят до готовности в подсоленной воде

Капусту кладут слоем 3-4 см на противень с растопленным жиром и жарят до полуготовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°С, пе-

риодически помешивая Затем добавляют лук репчатый и жарят до готовности, охлаждают В квашеную капусту кладут сахар

Капусту соединяют с отварным рисом, заправляют растопленным жиром и перемешивают

	БРУТТО	НЕТТО
860. Курабье (печенье) бакинское		
Мука пшеничная	5827	5827
Масло сливочное	3496	3496
Рафинадная пудра	1515	1515
Яйца (белки)	17 шт	408
Масса теста	—	10900
Пюре абрикосовое или яблочное	150	150
Сахар	220	220
Масса фарша	—	300
Масса полуфабриката	—	11200
Выход	—	10000

В размягченное сливочное масло добавляют рафинадную пудру, белки яиц, пшеничную муку и замешивают тесто

С помощью кондитерского мешка (выходное отверстие 15-20 мм) тесто отсаживают на сухие кондитерские листы массой 18-28 г в виде ромашек, ершиков, двойных ершиков и палочек Ромашки украшают (2-2,5 г) абрикосовой или яблочной начинкой в центре, ершики — на месте глаз, палочки – произвольно и выпекают в течение 9-10 мин при температуре 250-270°С

Для фарша абрикосовое или яблочное пюре уваривают с сахаром в течение 30-40 мин до влажности 26%

861. Бамия (хворост — азербайджанское национальное изделие)		
Мука пшеничная	527	527
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	5	5
Соль	5	5
Яйца	1 шт	40
Вода	395	395
Масса теста	—	940
Масло растительное	194	194
Масса готовой бамии	—	920
Для сиропа		
сахар	24	24
вода	27	27
Масса сиропа	—	45
Рафинадная пудра	35	35
Выход	—	1000

В кипящую воду кладут соль, постепенно добавляют пшеничную муку, смешанную с двууглекислым натрием, и при непрерывном помешивании проваривают 5 мин до получения однородной массы После остывания кладут яйца, замешивают тесто, которое пропускают через мясорубку со специальной решеткой (отверстие диаметром 10-12 мм с мелкими зубчиками)

Полученный рифленый жгутик разрезают на части длиной 7-8 см, обжаривают во фритюре, помещают в сахарный сироп на 2-3 ч Откидывают на дуршлаг и после подсыхания посыпают рафинадной пудрой

МУЧНЫЕ ГАРНИРЫ

	БРУТТО	НЕТТО
862. Клецки		
Мука пшеничная	308	308
Масло сливочное или маргарин столовый	35	35
Яйца	2 1/5 шт	88
Бульон, вода или молоко	483	483
Соль	9	9
Масса теста	—	900
Выход	—	1000

В воду или бульон, или молоко кладут жир, соль и доводят до кипения В кипящую жидкость, помешивая всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин После этого массу охлаждают до 60-70°С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают

Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки 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 отпускают по 150-200 г на порцию При отпуске поливают сливочным маслом (7-10 г) или сметаной (20-25 г)

863. Лапша домашняя		
Мука пшеничная	875	875
Мука на подпыл	60	60
Яйца	6 1/4 шт	250
Вода	175	175
Соль	25	25
Выход подсушенной лапши	—	1000

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое 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 пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой

Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50°С

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
864. Гренки из пшеничного хлеба				
	1-й вариант		**2-й вариант**	
Хлеб пшеничный	1875	1575	1435	1205
Масло сливочное	—	—	205	205
Выход	—	1000	—	1000

Пшеничный хлеб очищают от корок[1], нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу (1-й вариант) или нарезают ломтиками и обжаривают в масле (2-й вариант)

[1] Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
865. Гренки с сыром						
Хлеб пшеничный	1385	1165	1488	1250	—	—
Сыр	386	350[1]	288	261[1]	—	—
Масло сливочное	115	115	100	100	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

[1] Масса тертого сыра

Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и поджаривают в жарочном шкафу

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
866. Гренки острые				
Хлеб пшеничный	1010	850	1112	935
Сыр	435	394[1]	385	349[1]
Яйца[2] (желтки)	10 шт	160	8 3/4 шт	140
Масло сливочное	100	100	85	85
Томатная паста	80	80	70	70

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Перец красный молотый	1	1	—	—
Выход	—	1000	—	1000

[1] Масса тертого сыра.

[2] Белки яиц используют для приготовления белковых полуфабрикатов.

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками прямоугольной формы (4х6 см) толщиной 0.5 см и слегка обжаривают в масле (12% от общей массы масла) с обеих сторон. Тертый сыр смешивают с томатной пастой, яичными желтками, маслом и молотым красным перцем. Полученной массой густо намазывают ломтики хлеба и укладывают их на кондитерский лист и запекают в жарочном шкафу.

867. Гренки для горошка, 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 яично-молочной смеси с сахаром и жарят на масле до образования поджаристой корочки.

868. Вертута с брынзой (молдавское национальное блюдо)		
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.[1]	880
Выход	—	10000

[1] В том числе 4 шт. на смазку изделия перед выпечкой.

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, расстаивают еще 30-40 мин, раскатывают, переносят на чистое полотно и руками растягивают до толщины папиросной бумаги Поверхность теста смазывают смесью растопленного сливочного и растительного масла и посыпают фаршем из брынзы, предварительно натертой на мелкой терке и смешанной со взбитыми яйцами

Тесто заворачивают в виде рулета, который затем скручивают, получая изделия в форме спирали Вертуту 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°С 15-20 мин

Горячую вертуту смазывают сливочным маслом (15-20% общего количества) и накрывают чистым полотном, чтобы смягчилась корочка

Вертуту отпускают в виде гарнира к корейке по-молдавски Как самостоятельное блюдо вертуту можно выпекать с фаршем творожным (рец № 894) или яблочным (рец № 895, вариант 1-й) и отпускать порциями по 100-150 г

	БРУТТО	НЕТТО
869. Профитроли		
Мука пшеничная	650	650
Масло сливочное	300	300
Яйца	20 шт	800
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, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5-6 мин Затем тесто охлаждают до 60-70°С и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный жиром лист в виде мелких шариков диаметром 1 см и выпекают при температуре 180-200°С в течение 30-35 мин

Профитроли кладут в бульон при отпуске или подают отдельно

870. Волованы		
Мука пшеничная высшего сорта,	2265	2265
в том числе мука на подпыл	91	91
Маргарин столовый	1505	1505
Меланж	200	200
Уксусная эссенция 80%-ная	3,5	3,5
Соль	25	25

	БРУТТО	НЕТТО
Вода	800	800
Масса теста	—	4700
меланж 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 выемкой круглой или овальной формы вырезают лепешки по две на каждый волован

Половину лепешек укладывают на смоченный холодной водой лист и смазывают их меланжем. На них накладывают вторые лепешки с вырезанной серединой Изделия смазывают меланжем и выпекают при температуре 250-260°С в течение 25-30 мин.

Для крутонов из раскатанного теста вырезают овальной гофрированной выемкой лепешки, которые укладывают на лист, смазывают меланжем и выпекают.

Волованы и крутоны используют для приготовления горячих и холодных закусок и вторых блюд.

871. Корзиночки (тарталетки) для закусок

Мука пшеничная	1657	1657
Маргарин столовый	386	386
Молоко	386	386
Сметана	200	200
Меланж	228	228
Сахар	57	57
Соль	17	17
Масса теста	—	2841

Выход	—	100 шт по 25 г.

В молоке растворяют меланж, сахар, соль, добавляют муку (50%), размягченный маргарин и сметану Все перемешивают 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 тесто к внутренней поверхности форм, прокалывают в нескольких местах, заполняют их горохом или крупой для сохранения формы и выпекают Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, их вынимают из формочек, освобождают от крупы, охлаждают, заполняют различными салатами, мясными, рыбными продуктами и подают как холодную закуску

Из данного теста могут быть выпечены корзиночки массой 40 г или лепешки по 20-30 г для тарталеток, канапе.

	БРУТТО	НЕТТО
872. Мэмэлигэ (мамалыга — молдавское национальное блюдо)		
Мука кукурузная	335	335
Вода	1000	1000
Соль	10	10
Выход	—	1000

В посуду с толстым дном наливают воду, солят, доводят до кипения. В кипящую воду всыпают 1/3 часть подсушенной кукурузной муки, проваривают в течение 15 мин на слабом огне, всыпают оставшуюся муку и варят, периодически помешивая, до образования однородной массы и загустения. Затем мамалыгу оставляют на плите с умеренным нагревом, плотно закрыв посуду крышкой.

Мамалыгу отпускают в виде гарнира к рыбным, мясным блюдам и блюдам из сельскохозяйственной птицы и подают как самостоятельное блюдо.

ФАРШИ

В разделе приводятся рецептуры фаршей из картофеля, овощей, сушеных грибов, риса, субпродуктов, рыбы, мяса, творога, яблок Эти фарши предназначены для приготовления мучных изделий — пирожков, ватрушек, кулебяк и др

Нормы расхода продуктов в рецептурах даны на 1 кг выхода готового фарша с учетом потерь при порционировании 1% — для мясных, овощных, творожных, грибного 1,5% — для ливерных, рисовых, яблочных и 2% — для рыбных фаршей

Муку, указанную в рецептурах, используют для приготовления белого соуса, которым заправляют фарш. Соус приготовляют на бульоне, полученном при варке или тушении мяса, рыбы, грибов и других продуктов, из которых приготовляют 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 меланжем, свежую зелень петрушки, укропа, сельдерея — сушеной или соленой зеленью

Коэффициенты замены репчатого лука, яиц, зелени приведены в табл 26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» (Сборник 1994, 1996 годов)

Сухой яичный порошок перед внесением в фарш смешивают с четырехкратным количеством воды и запекают до готовности в жарочном шкафу Полученный омлет мелко режут

Фарши следует приготовлять в небольших количествах по мере их реализации. Готовые фарши следует немедленно охладить, не допуская замерзания. Хранить фарши без охлаждения не разрешается Оставлять фарши на следующий день не допускается

Наименование сырья и полуфабрикатов	873. Фарш мясной с луком		874. Фарш мясной с яйцом		875. Фарш мясной с рисом[1)]		876. Фарш мясной с рисом и яйцом	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	1709	1258	1477	1087	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
Маргарин столовый	40	40	60	60	60	60	40	40
Лук репчатый	119	100	100	84	100	84	100	84

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
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	—	—	3¼ шт	129	—	—	2³/₂₀ шт	86
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)[2]	9	7	—	—	9	7	9	7
Выход:	—	1000	—	1000	—	1000	—	1000

[1] При изготовлении фаршей для блинчиков крупу рисовую допускается заменять крупой пшеничной или гречневой, или перловой с учетом их развариваемости

[2] Здесь и далее фарш можно приготовлять без добавления зелени

Первый способ приготовления мясного фарша с луком Котлетное мясо промывают, разрезают на куски и обжаривают на жире, после чего мясо перекладывают в глубокую посуду, добавляют бульон или воду (15-20% к массе мяса нетто) и тушат при слабом нагреве до готовности Тушеное мясо и предварительно спассерованный 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 выделившийся из мяса сок сливают и приготовляют на нем белый соус Обжаренное мясо смешивают с пассерованным луком и еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой Фарш заправляют белым соусом, солью, перцем, мелко нарезанной зеленью и перемешивают

При приготовлении мясных фаршей 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
877. Фарш ливерный (1-й вариант)						
Легкие	800	736	1000	920	1400	1288
Сердце	321	273	428	364	—	—
Печень (говяжья)	281	233	—	—	—	—
Маргарин столовый	80	80	60	60	40	40
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

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
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 Субпродукты пропускают через мясорубку, кладут слоем 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
878. Фарш ливерный (2-й вариант)				
Легкие	1359	1250	1389	1278
или сердце	1765	1500	1804	1533
или печень (говяжья)	1594	1323	1630	1353
Маргарин столовый	80	80	60	60
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
879. Фарш ливерный с кашей		
Фарш ливерный №№ 877, 878	—	520
Каша рисовая, пшеничная, гречневая или перловая рассыпчатая № 523	—	490
Выход	—	1000

В ливерный фарш добавляют рассыпчатую кашу и перемешивают

Наименование сырья и полуфабрикатов	880. Фарш рыбный		881. Фарш рыбный с рисом		882. Фарш рыбный с рисом и визигой	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	2	3	4	5	6	7
Окунь морской[1]	1555	1026	1136	750	1295	855
или треска[1]	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, выпускаемое промышленностью	1115	1026	815	750	929	855
Масса готовой рыбы[2]	—	841	—	615	—	701
Крупа рисовая	—	—	120	120	40	40
Масса вареного риса	—	—	—	336	—	112
Визига (сухая промышленная)	—	—	—	—	46	46
Масса вареной визиги	—	—	—	—	—	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

[1] Нормы закладки даны на окунь морской, треску потрошеные обезглавленные

[2] При изготовлении рыбных фаршей допускается использование рыб других пород с незначительным содержанием межмышечных костей

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

При приготовлении фарша рыбного с рисом готовый рыбный фарш смешивают с рассыпчатым рисом, фарша рыбного с рисом и визигой — с рассыпчатым рисом и подготовленной визигой

Сухую визигу перед отвариванием замачивают на 2-3 ч в холодной воде и варят до полного размягчения в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды)

Готовую визигу измельчают или пропускают через мясорубку, после чего прогревают с растопленным маргарином

Из визиги можно готовить самостоятельный фарш так же, как фарш рыбный с рисом и визигой, заменив массу готовой рыбы эквивалентным количеством визиги

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	1-й вариант		2-й вариант	
883. Фарш картофельный с грибами или луком				
Картофель	1017	740[1]	1209	880[1]
Лук репчатый	214	90[1]	310	130[1]
Грибы сушеные	90	180[1]	—	—
Масло растительное	30	30	40	40
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

[1] Масса овощей и грибов указана после тепловой обработки.

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	884. Фарш из свежей капусты		885. Фарш из квашеной капусты	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	2	3	4	5
Капуста белокочанная свежая	1500	1200	—	—
Капуста квашеная	—	—	1589	1112
Маргарин столовый	70	70	48	48
Масса готовой капусты	—	900	—	945
Яйца	2½ 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°С. Готовую капусту охлаждают. Добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также неох-

лажденную 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 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 готовую капусту добавляют мелко нарезанный пассерованный лук, сахар, перец, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешивают

Наименование сырья и полуфабриката	**886. Фарш морковный**		**887. Фарш морковный с яйцом**		**888. Фарш морковный с рисом**	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	1359	1087	1183	946	1019	815
Масса готовой моркови	—	1000	—	870	—	750
Крупа рисовая	—	—	—	—	89	89
Масса вареного риса	—	—	—	—	—	250
Яйца	—	—	3¼ шт	130	—	—
Сахар	10	10	10	10	10	10
Маргарин столовый или масло сливочное	50	50	80	80	80	80
Соль	8	8	8	8	8	8
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Морковь очищают, промывают и пропускают через овощерезку, 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
889. 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
890. 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 мясорубку. Измельченные грибы слегка поджаривают, добавляют пассерованный лук, перец, соль, соус и все тщательно перемешивают

Наименование сырья и полуфабрикатов	891. Фарш рисовый с яйцом		892. Фарш рисовый с грибами	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крупа рисовая	300	300	320	320
Масса вареного риса	—	840	—	896
Яйца	3 шт.	120	—	—
Грибы белые сушеные	—	—	58	58
Масса вареных грибов	—	—	—	116
Маргарин столовый	80	80	70	70
Лук репчатый	—	—	50	42
Масса пассерованного лука	—	—	—	21
Укроп, петрушка (зелень)	14	10	—	—
Перец черный молотый	—	—	0,2	0,2
Соль	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000

Готовят отварной рис как описано на стр 194, затем добавляют растопленный маргарин, рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа и осторожно перемешивают

Для фарша рисового с грибами отваренные и измельченные грибы поджаривают и смешивают с рассыпчатым рисом и пассерованным луком.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
893. Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)						
Творог	792	784	841	833	915	906
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	1 шт.	40
Сахар	90	90	80	80	50	50
Мука пшеничная	40	40	40	40	40	40
Масло сливочное	40	40	—	—	—	—
Ванилин	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, масло сливочное, ванилин и все тщательно перемешивают.

	БРУТТО	НЕТТО
894. Фарш творожный (для блинчиков)		
Творог	909	900
Яйца	9/10 шт.	36
Сахар	90	90
Выход	—	1000

Творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют яйца, сахар и все тщательно перемешивают.

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
	1-й вариант		2-й вариант	
895. Фарш яблочный				
Яблоки свежие	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 сла-

бом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой Яблоки можно очищать от кожицы, соответственно увеличив массу брутто

2-й вариант У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают ломтиками или кубиками и пересыпают сахаром

	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
	1-й вариант		2-й вариант	
896. 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 плодоножки и косточки, промывают, пересыпают сахаром и оставляют на 3-4 ч в прохладном месте Выделившийся сок отделяют, а мякоть используют как фарш

2-й вариант У вишни удаляют плодоножки и косточки Мякоть вишни посыпают сахаром и прогревают до температуры 30-40°С Затем при непрерывном помешивании вводят манную крупу и прогревают фарш не более 30 мин при температуре 90-95°С

Перед употреблением охлаждают

Наименование полуфабрикатов и готовых изделий*	Размер рыбы							
	Крупная				Средняя			
	Филе с кожей, без костей		Филе без кожи и костей		Филе с кожей, без костей		Филе без кожи и костей	
	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Котлеты или биточки из рыбы								
Из судака	63	49	67	52	—	—	—	—
То же	94	49	100	52	—	—	—	—
«	127	49	135	52	—	—	—	—
«	157	49	167	52	—	—	—	—
Из сома (кроме океанического)	64	50	71	55	—	—	—	—
То же	96	50	107	55	—	—	—	—
«	130	50	144	55	—	—	—	—
«	160	50	178	55	—	—	—	—
Из щуки (кроме морской)	70	54	80	60	—	—	—	—
«	104	54	120	60	—	—	—	—
«	141	54	163	60	—	—	—	—
«	174	54	200	60	—	—	—	—
Из трески	42	24	44	27	—	—	—	—
«	63	24	66	27	—	—	—	—
«	86	24	89	27	—	—	—	—
«	105	24	110	27	—	—	—	—
Из налима речного и озерного	—	—	—	—	—	—	80	60
«	—	—	—	—	—	—	120	60
«	—	—	—	—	—	—	163	60
«	—	—	—	—	—	—	200	60
Из кабан рыбы	—	—	—	—	68	53	—	—
То же	—	—	—	—	102	53	—	—
«	—	—	—	—	138	53	—	—
«	—	—	—	—	170	53	—	—
Из клыкача	—	—	—	—	60	47	68	53
То же	—	—	—	—	91	47	102	53
«	—	—	—	—	123	47	138	53
«	—	—	—	—	151	47	170	53
Из макруруса	—	—	—	—	36	10	37	14
То же	—	—	—	—	53	10	56	14
«	—	—	—	—	72	10	76	14
«	—	—	—	—	89	10	93	14
Из мерланга	—	—	—	—	42	24	44	28
То же	—	—	—	—	63	24	67	28
«	—	—	—	—	86	24	90	28
«	—	—	—	—	105	24	111	28
Из окуня морского	46	30	48	34	—	—	—	—
То же	69	30	73	34	—	—	—	—
«	93	30	98	34	—	—	—	—
«	114	30	121	34	—	—	—	—
Из толстолобика	—	—	—	—	74	57	—	—
То же	—	—	—	—	112	57	—	—
«	—	—	—	—	151	57	—	—
«	—	—	—	—	186	57	—	—

Таблица 5

и готовых изделий из рыбной котлетной массы

Размер рыбы				Масса филе нетто, г	Дополнительные продукты, г				Масса полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе полуфабриката	Масса готовых изделий, г
Мелкая											
Филе с кожей, без костей		Филе без кожи и костей			хлеб пшеничный	молоко или вода	сухари	яйца			
Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто								
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
62	48	65	51	32	9	13	5	—	57	13	50
92	48	98	51	48	14	19	7	—	86	13	75
125	48	133	51	65	18	25	10	—	115	13	100
154	48	163	51	80	24	32	12	—	144	13	125
67	52	74	57	32	9	13	5	—	57	13	50
100	52	112	57	48	14	19	7	—	86	13	75
135	52	151	57	65	18	25	10	—	115	13	100
167	52	186	57	80	24	32	12	—	144	13	125
78	59	86	63	32	9	13	5	—	57	13	50
117	59	130	63	48	14	19	7	—	86	13	75
159	59	176	63	65	18	25	10	—	115	13	100
195	59	216	63	80	24	32	12	—	144	13	125
44	27	46	31	32	9	13	5	—	57	13	50
66	27	70	31	48	14	19	7	—	86	13	75
89	27	94	31	65	18	25	10	—	115	13	100
110	27	116	31	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Из сквамы	—	—	—	—	43	26	46	30
То же	—	—	—	—	65	26	69	30
«	—	—	—	—	88	26	93	30
«	—	—	—	—	108	26	114	30
Котлеты или биточки из филе, выпускаемого промышленностью								
Из судака, щуки, леща, сома, сазана или жереха	—	—	—	—	35	8[1]	—	—
То же	—	—	—	—	52	8[1]	—	—
«	—	—	—	—	71	8[1]	—	—
«	—	—	—	—	87	8[1]	—	—
Из нототении мраморной необесшкуренной	—	—	—	—	34	5[1]	—	—
То же	—	—	—	—	51	5[1]	—	—
«	—	—	—	—	68	5[1]	—	—
«	—	—	—	—	84	5[1]	—	—
Из сайды необесшкуренной	—	—	—	—	33	4[1]	—	—
То же	—	—	—	—	50	4[1]	—	—
«	—	—	—	—	68	4[1]	—	—
«	—	—	—	—	83	4[1]	—	—
Из налима морского необесшкуренного	—	—	—	—	33	3[1]	—	—
То же	—	—	—	—	49	3[1]	—	—
«	—	—	—	—	67	3[1]	—	—
«	—	—	—	—	82	3[1]	—	—
Из хека серебристого необесшкуренного	—	—	—	—	36	10[1]	—	—
То же	—	—	—	—	53	10[1]	—	—
«	—	—	—	—	72	10[1]	—	—
«	—	—	—	—	89	10[1]	—	—
Из хека тихоокеанского необесшкуренного	—	—	—	—	36	10[1]	—	—
То же	—	—	—	—	53	10[1]	—	—
«	—	—	—	—	72	10[1]	—	—
«	—	—	—	—	89	10[1]	—	—
Из морского окуня необесшкуренного	—	—	—	—	34	6[1]	—	—
То же	—	—	—	—	51	6[1]	—	—
«	—	—	—	—	69	6[1]	—	—
«	—	—	—	—	85	6[1]	—	—
Из трески обесшкуренной	—	—	—	—	—	—	34	6[1]
То же	—	—	—	—	—	—	51	6[1]
«	—	—	—	—	—	—	69	6[1]
«	—	—	—	—	—	—	85	6[1]
Из трески необесшкуренной	—	—	—	—	33	4[1]	—	—
То же	—	—	—	—	50	4[1]	—	—
«	—	—	—	—	68	4[1]	—	—
«	—	—	—	—	83	4[1]	—	—

* Нормы закладки указаны на следующие виды разделки рыб судак, сом, щука (кроме морской), налим речной и озерный, кабан-рыба, клыкач, толстолобик — неразделанные, треска, окунь морской, мерланг, сквама потрошеные обезглавленные, макрурус — специальной разделки

[1] В нормы потерь при холодной обработке филе, выпускаемых промышленностью, включены потери при размораживании и порционировании

Продолжение табл. 5

10	11	12	13	14	15	16	17		19	20	21
—	—	—	—	32	9	13	5		[illegible]	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125

Приложение 2

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

(извлечения из ГОСТа Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»)

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания

Сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления кулинарной продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве

Для изготовления кулинарной продукции не допускается принимать продукты животноводства без ветеринарных свидетельств, продукцию с истекшими сроками годности (хранения), продовольственное сырье и компоненты, не отвечающие требованиям нормативных документов, а также запрещенные к использованию на предприятиях общественного питания СанПиН 42-123-5777

В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, санитарно-показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Контролируемые показатели загрязнений химической и биологической природы в различных группах сырья представлены в приложении А

Запрещается использовать фритюрный жир, если степень термического окисления превышает 1%

Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил, технологических инструкций и карт, нормативных документов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий.

Кулинарная продукция и используемые для ее изготовления скоропортящиеся продукты должны храниться в холодильниках с соблюдением действующих санитарных норм и правил

При производстве кулинарной продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению органами госсанэпидслужбы

Пищевая ценность кулинарной продукции характеризуется содержанием в 100 г съедобной части продукта белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и определяется при организации питания определенных контингентов потребителей

Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора в установленном порядке — выборочный контроль

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху, кулинарных изделий — по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции, блюд — по внешнему виду, цвету и запаху

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд Перечень нормируемых физико-химических показателей продукции, включаемых в нормативные документы при их разработке, установлен для каждой группы кулинарной продукции (приложение Б)

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки Не допускается к реализации кулинарная продукция, не отвечающая требованиям безопасности здоровья потребителей

При реализации горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 65°С, холодные супы, напитки — не выше 14°С

Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, могут быть реализованы не позднее, чем через 3 ч после их изготовления Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые должны пополняться продукцией по мере ее реализации.

Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня.

— салаты, винегреты, студни, заливные блюда и др особо скоропортящиеся холодные блюда,

— супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре,

— мясо отварное порционированное для супов, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы,

— соусы,

— омлеты,

— картофельное пюре, отварные макаронные изделия,

— компоты и напитки собственного производства

Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием наименования предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому выработана продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены одной штуки (килограмма) изделия

Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают в себя время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортирования, хранения и реализации

Приложение 3

Утверждаю
Заместитель Министра
внешних экономических связей
и торговли Российской Федерации
Н.А.Лупей
«06» июня 1997 г.

ПОРЯДОК РАЗРАБОТКИ, РАССМОТРЕНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ СТАНДАРТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ (СТП)

Стандарты предприятий разрабатываются на кулинарные изделия, приготовляемые с применением нетрадиционных способов холодной и тепловой обработки пищевых продуктов, а также новые торгово-технологические процессы.

Построение, изложение и оформление стандартов предприятий должно соответствовать ГОСТу 1.5-92.

Проекты стандартов предприятия согласовывают с санитарно-эпидемиологической службой, на территории которой находится разработчик.

Утверждает стандарт предприятия руководитель предприятия.

Срок действия СТП определяется предприятием, утверждающим стандарт.

Технологический процесс приготовления кулинарных изделий, содержащийся в стандартах предприятий, должен обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Стандарты предприятий не должны нарушать обязательные требования государственных стандартов.

Ответственность за соблюдение требований стандартов субъектов хозяйственной деятельности обязательным требованиям государственных стандартов несут утвердившие их субъекты хозяйственной деятельности.

Изменения к стандартам предприятий разрабатывают в случае замены, исключения или введения дополнительных требований к режиму приготовления продукции, или торгово-технологическому прогрессу предоставления услуги общественного питания.

Обозначение стандарта предприятия состоит из индекса (СТП), регистрационного номера, присваемого в установленном на предприятиях порядке, и отделенных тире от двух последних цифр года утверждения документа. (Например: СТП 1-97, СТП 2-97...).

Стандарты предприятий должны содержать следующие структурные элементы: титульный лист, содержание, наименование и область применения.

Первую и последнюю страницу титульного листа стандарта предприятия оформляют в соответствии с Приложением № 1 и 2.

При разработке документа следует применять термины, определенные ГОСТом Р 50617-94 «Общественное питание. Термины и определения».

Стандарты предприятий печатают машинописным способом на одной стороне листа.

Стандарт предприятия содержит разделы, расположенные в следующей последовательности:

— наименование изделия (торгово-технологического процесса) и область применения;

— перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);*)

— требования к качеству сырья,*)

— нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия,*)

— технологический процесс приготовления продукции и торгового обслуживания,

— требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, транспортированию;*)

— упаковка и маркировка,*)

— показатели качества и безопасности;

— методы испытаний;

— требования охраны окружающей среды,

— информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукции;*)

В разделе «Наименование изделия, торгово-технологического процесса Область применения» указывается точное название изделия, процесса обслуживания, которые не подлежат изменению без утверждения В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий, которым дано право использования данного стандарта предприятия

В разделе «Перечень сырья » указываются все виды пищевых продуктов, необходимых для приготовления данного изделия, и нормативная документация, действующая на данный вид сырья

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ), медико-биологическим требованиям и санитарным нормам и имеют сертификат соответствия и удостоверение качества

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовой продукции

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления изделия, или предоставления услуги общественного питания, при этом для продукции особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность изделия, специфика применения нетрадиционных способов приготовления или применения пищевых добавок

Торгово-технологические процессы (услуги) предприятий различных типов и классов должны соответствовать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов

Могут устанавливаться требования по конкретным технологическим и торговым операциям, гарантирующим безопасность

*) Данные разделы обязательны только в СТП на блюда и изделия

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражаются особенности оформления и правила подачи изделий, требования и порядок реализации каждой партии кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия» и санитарными правилами

В этом разделе может устанавливаться порядок реализации, размер партий, контрольные нормативы (количество и порядок выемки продукции для контрольной проверки), оформление документации, параметры транспортирования, защиту от внешних факторов

В разделе «Упаковка и маркировка» указывают вид тары, упаковочного материала, разрешенных Минздравом России для контакта с пищевыми продуктами, и позиции, включаемые в ярлык в соответствии с ГОСТом Р 50763-95

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели изделий вкус, цвет, запах, консистенция и основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность продукции, в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия» и Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами, утвержденными Минздравом СССР (МБТ 5061-89)

Для торгово-технологических процессов (услуг) должно быть учтено требование эргономичности, которое характеризует соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребления Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания и способствует сохранению здоровья и работоспособности потребителя

В разделе «Методы испытаний» указывают методы контроля и периодичность каждого исследования по проверяемым характеристикам безопасности продукции В разделе можно указать контрольные нормативы и объемы контролируемой партии

Условия предоставления услуги (торгово-технологического процесса) должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации по уровню шума, вибраций, освещенности, состоянию микроклимата — требованиям СанПиН № 42-123-5777-91, архитектурно-планировочным и конструктивным решениям, показателям электропожаро- и взрывобезопасности — требованиям СНиП 2 08 02-89

В разделе «Требования охраны окружающей среды» устанавливаются экологические требования для предупреждения вреда окружающей природной среде, здоровью и генетическому фонду человека при производстве продукции

Раздел «Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукции» содержит сведения о содержании белков, жиров, углеводов и калорийности

Держателем подлинников стандартов предприятий является лицо, назначенное руководителем предприятия

Стандарты предприятий государственной регистрации на подлежат

Руководитель предприятия издает приказ или распоряжение о введении стандарта предприятия в действие

Приложение 1

Форма первой страницы титульного листа
стандарта предприятия

_____
Обозначение стандарта

СТАНДАРТ ПРЕДПРИЯТИЯ

_____
наименование стандарта

_____
наименование предприятия

Приложение 1

Форма первой страницы стандарта предприятия

_____
Обозначение стандарта

СТАНДАРТ ПРЕДПРИЯТИЯ

_____ _____
наименование стандарта Взамен

_____
Обозначение

Утвержден и введен в действие Приказом от_____№_____

Дата введения _____

Текст

Утверждаю
_____
Должность

Личная подпись Расшифровка подписи

Примечание
Если стандарт предприятия вводится впервые, вместо слов «Взамен» _____ указывается «Введен впервые»
обозначение

Приложение 2

Последняя страница стандарта предприятия

СТП _____
обозначение

Руководитель разработки _____ _____
подпись расшифровка подписи

Исполнители _____ _____
подпись расшифровка подписи

Согласовано
_____
Санитарно-эпидемиологическая служба

Примечание
Если стандарт имеет ограниченный срок действия, вместо даты введения указывают «Срок действия с _____ до
число, месяц, год
_____
число, месяц, год

Приложение 4

Утверждаю:
Заместитель министра внешних
экономических связей и
торговли Российской Федерации
Н.А.Лупей
06.06.97

ВРЕМЕННЫЙ ПОРЯДОК
разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии.[1)]

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем предприятия общественного питания.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Технико-технологическая карта включает в себя:

наименование блюда (изделия). Область применения;

перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);

требования к качеству сырья;

нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;

описание технологического процесса приготовления;

требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

показатели качества и безопасности;

показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование блюда (изделия). Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Перечень сырья ...» указываются все виды пищевых продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны

[1)] на продукцию, поставляемую другим предприятиям, ТТК не действуют

соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверения качества

В разделе «Нормы закладки сырья » указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1,10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий общественного питания и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия) вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

В разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия)[2)] , которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др питания)

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик

[2)] Таблицы «Химический состав пищевых продуктов», одобренные Минздравом СССР

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

Холодные блюда 6

Характеристики требований к блюдам и изделиям 6

Бутерброды 7
Гастрономические товары и консервы (порциями) 18
Салаты и винегреты 23
Блюда из овощей и грибов 54
Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов 62
Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов 74

Супы 82

Борщи 82
Заправочные супы 89
Борщи 90
Щи 99
Рассольники 102
Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями 104
Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми 114
Солянки 124
Супы молочные 129
Супы-пюре 131
Супы прозрачные 134
Гарниры, пирожки, гренки к бульонам 137
Холодные супы 139
Сладкие супы 145

Блюда из картофеля, овощей и грибов 151

Отварные картофель и овощи 153
Картофель, овощи и грибы припущенные и тушеные 159
Картофель, овощи и грибы жареные 164
Картофель, овощи и грибы запеченные 174

Блюда из круп 191

Каши 191
Изделия из каш 200

Блюда из бобовых 205

Блюда из макаронных изделий 208

Блюда из яиц 211

Блюда из творога 223

Блюда из рыбы, морепродуктов и раков 230

Рыба отварная 231
Рыба припущенная 233

Рыба тушеная ... 236
Рыба жареная ... 240
Рыба запеченная ... 245
Блюда из котлетной массы ... 251
Блюда из рыбных консервов ... 254
Блюда из мясопродуктов ... 256
Блюда из раков ... 258

Блюда из мяса и мясных продуктов ... 260

Отварное мясо, субпродукты ... 260
Жареное мясо, субпродукты ... 268
Тушеное мясо, субпродукты ... 297
Блюда из рубленого мяса ... 320
Мясо запеченное ... 331

Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика ... 337

Гарниры ... 360

Гарниры для горячих блюд ... 360
Гарниры сложные ... 377
Гарниры для холодных блюд ... 380

Соусы ... 386

Соусы горячие ... 386
Соусы мясные красные ... 387
Соусы белые на мясном бульоне ... 395
Соусы на бульоне рыбном ... 400
Соусы молочные ... 403
Соусы сметанные ... 405
Соусы грибные ... 407
Соусы яично-масляные ... 409
Смеси масляные ... 411
Соусы холодные ... 413
Соусы сладкие и сиропы ... 422
Соусы промышленного производства ... 426

Сладкие блюда ... 428

Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные ... 428
Компоты ... 432
Кисели ... 435
Желе, муссы, самбуки ... 441
Кремы и взбитые сливки ... 446
Суфле, пудинги и другие сладкие блюда ... 450
Мороженое ... 456

Напитки ... 459

Чай ... 459
Кофе ... 463
Какао и шоколад ... 467
Горячие напитки с вином ... 468
Прохладительные напитки ... 469
Молочные и сливочные прохладительные напитки ... 469
Плодово-ягодные прохладительные напитки ... 470
Безалкогольные коктейли ... 474
Коктейли молочные с мороженым ... 475

Коктейли десертные 475
Крюшоны 475
Мучные изделия ... **477**
Мучные блюда 478
Мучные кулинарные изделия 499
Безопарный способ 500
Опарный способ 500
Мучные гарниры 529
Фарши ... **535**
Приложения ... **544**
Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы 544
Основные требования к производству и реализации блюд и кулинарных изделий 548
Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (СТП) 550
Временный порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия 555

С86 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

ББК 36 997

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Редакторы Чебатуркина Н М , Турчинова В С
Корректоры Чебатуркин А , Киселева О
Компьютерный набор Когут О , Кочетова С

ISBN 5-88676-079-2

Лицензия № 040690 от 01 09 94 г

II часть

Сдано в набор 28 04 97 г Подписано в печать 3 06 97 г
Формат 60x90/16 Объем 35 печ л Бумага офсетная № 1
Печать офсетная Гарнитура «Times New Roman» Изд № 206
Отпечатано с готового оригинал-макета
в типографии 4-го филиала Воениздата Заказ № 6831

Дополнительный тираж 1000 экз отпечатан в 2005 г

Издательство "Хлебпродинформ"
Россия, 107 804, Орликов пер., д. 3, корп. В.

gost.e-ecolog.ru