

**СБОРНИК
ВРЕМЕННЫХ РАСКЛАДОВ**

**ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ЛЕНИЗДАТ

1943

Научно-исследовательский институт торговли
и общественного питания Наркомторга СССР

T66 $\frac{F-1}{4}$

СБОРНИК
ВРЕМЕННЫХ РАСКЛАДОВ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Утверждено Наркомторгом СССР 4 декабря 1942 г.

Лениздат

1943



О ПРИМЕНЕНИИ „СБОРНИКА ВРЕМЕННЫХ РАСКЛАДОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ“ (ИЗДАНИЕ ГОСТОРГИЗДАТА 1942 г.)

Циркулярное письмо Народного комиссариата торговли СССР № 0240 от 4 декабря 1942 года наркомторгам союзных и автономных республик, обл(край) торготделам и главкам Наркомторга СССР.

1. Применять в предприятиях общественного питания, как обязательные, раскладки, включенные в „Сборник временных раскладок для предприятий общественного питания“ (издания Госторгиздата 1942 г.), разработанные Научно-исследовательским институтом торговли и общественного питания Наркомторга Союза ССР.

2. С получением предприятиями общественного питания указанного Сборника ранее изданные раскладки, в том числе помещенные в „Сборнике раскладок для предприятий общественного питания“ издания Госторгиздата 1940 г., впредь до особого распоряжения не применять, за исключением раскладок на специальные виды питания.

Заместитель Народного Комиссара торговли Союза ССР

П. Медынецв

ВВЕДЕНИЕ.

Необходимость строго экономного расходования продовольственных ресурсов в условиях военного времени обязывает пересмотреть нормы расхода сырья на все виды блюд, изготавливаемые в предприятиях общественного питания.

Приказом № 4 Наркомторга СССР от 20/1 1942 г. установлена максимальная норма закладки сырья на одноблюдо.

Расход сырья на блюда, предусмотренный приказом № 4, отличен от расхода сырья, предусмотренного на аналогичные блюда „Сборником раскладок для предприятий общественного питания“ издания 1940 года. Это обстоятельство и явилось причиной издания „Сборника временных раскладок для предприятий общественного питания.“

„Сборник“ включает лишь раскладки блюд, наиболее широко употребляемых и повсеместно изготавливаемых в предприятиях общественного питания“.

В „Сборник“ включены раскладки на мучные изделия из муки первого и второго сортов, блюда из солонины, соленой рыбы, которые не были помещены в ранее изданном Сборнике раскладок. Кроме того, расширен ассортимент блюд, приготавливаемых из ботвы огородных растений: моркови, свеклы, молодого редиса, а также зелени некоторых видов диких растений: крапивы, щавеля, кислицы, лебеды.

Указанная ботва овощей и дикорастущая зелень богаты витаминами, минеральными солями, содержат белковые вещества, углеводы (крахмал, сахар) и поэтому должны найти широкое применение в предприятиях общественного питания для приготовления супов, различных овощных блюд, салатов и винегретов.

Раскладки на вторые мясные и рыбные блюда даны без гарниров и соусов. Гарниры и соусы к этим блюдам помещены в других разделах (разделы IX и X). Это сделано для облегчения калькуляции блюд в тех случаях, когда гарниры и соусы к блюдам приходится заменять в течение дня. Раскладки на гарниры и соусы даются без жира.

Жиры, полагающиеся на вторые мясные и рыбные блюда, указаны в раскладках на эти блюда. Однако в

тех случаях, когда жиры при тепловой обработке мяса или рыбы совсем не расходуются (мясо и рыба в вареном виде), то полагающиеся по норме жиры должны быть использованы на приготовление гарнира или соуса к этим блюдам.

В том случае, когда жиры израсходованы полностью на жарение мяса и рыбы, к последним рекомендуется давать гарниры, которые можно приготовить без жира, например, отварные овощи, кашу или отварные макароны, а в качестве соуса—мясной сок.

В раскладках на первые, вторые и холодные блюда нормы закладки специй и соли не указаны. Расход специй и соли на одно блюдо не должен превышать установленных норм: лаврового листа 0,02 г, перца 0,02 г, соли на первое блюдо 5,0 г, на второе—4,0 г и на холодное блюдо 2,0 г.

В тех случаях, когда для приготовления блюда требуется иное количество соли и специй, чем это выше указано, нормы их даны в раскладке на блюдо.

В разделе VI—„Крупяные блюда“, кроме раскладок на каши и блюда из крупы, дано описание внешнего вида каши—рассыпчатой, вязкой, полувязкой и полужидкой. Здесь же указано, какую кашу следует использовать как самостоятельное блюдо, какая может служить гарниром и какая—для приготовления котлет, битков и т. п.

Кроме того, в VI разделе помещена таблица выходов каши различной консистенции из 1 кг крупы и нормы влажности каши при разных выходах. Нормы влажности каши дают возможность проверить правильность закладки крупы.

В „Сборнике“ помещены описания наиболее рациональных, проверенных на практике, способов обработки продуктов и приготовления блюд, повышающих выход готовых изделий улучшающих их качество.

Краткие указания по приготовлению ряда блюд и обработке продуктов должны помочь молодым кадрам экономно расходовать продукты и вкусно готовить пищу.

* * *

Сборник составлен тт. П. Я. Григорьевым, С. Р. Грозным, В. И. Трофимовой и М. М. Ушац.

I. НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКАХ ПРОДУКТОВ И НОРМЫ ВЫХОДА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

НОРМЫ ОТХОДОВ И ВЫХОДОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

При установлении норм отходов и выходов при холодной обработке мяса крупного и мелкого скота в основу положена практикуемая в настоящее время кулинарная разделка туш крупного скота на 13 частей и мелкого скота — на 5 частей с дальнейшим подразделением их на три сорта.

Первый сорт крупного скота включает в себя вырезку, тонкий и толстый край, второй сорт — части задней ноги, заплечную часть лопатки и чельшко грудинки, третий сорт — шею, покрмку, пашину и обрезки.

Первый сорт мелкого скота включает в себя корейку и задние ноги, второй сорт — грудинку и лопатку, а третий сорт — шею и обрезки.

Средне-тушевые нормы отходов (костей) в %%, получаемые при холодной обработке мяса крупного и мелкого скота различной упитанности, показаны в таблице № 1.

В раскладках мясных блюд нормы отхода на кости взяты средне-тушевые (с округлением) по мясу крупного скота (26%) и по баранине (28%) на туши средней упитанности, а по свинине (15%) — на свинину мясную рубочную.

При получении производством мяса не целыми тушами, а полутушами или мяса другой упитанности необходимо делать пересчет выхода готовых изделий в соответствии с нормой отхода костей на полученное мясо. При поступлении же нестандартного мяса крупного скота в каждом случае составляется установленным порядком акт на фактическую норму отхода костей в соответствии с которой вычисляется и выход готовых изделий.

Приводим пример пересчета раскладок на мясные изделия в зависимости от упитанности мяса, поступившего на производство.

Предположим, что получена задняя часть туши крупного скота выше средней упитанности. В таблице № 1 указано, что отход по такому мясу равен 21,26%. Так как норма закладки мяса (брутто) на одну порцию постоянна — 100 г, то естественно, что при изменении нормы отходов должен измениться выход готового изделия.

В приводимом примере выход вареного мяса из 100 г (брутто) составит 48,9 г, а округленно — 49 г, а не 46 г, как указано в таблице № 16, так как потери составляют 51,1 г. Потери эти складываются из потерь при холодной обработке — 21,26%, что равно 21,26 г, и потерь при тепловой обработке — 38% с полуфабриката весом 78,74 г ($100 - 21,26 = 78,74$ г) — 29,92 г.

Выход изделий из котлетной массы также меняется в зависимости от упитанности употребляемого мяса. Норма хлеба на порцию котлет, указанная в раскладке № 37, уменьшается, если выход мякоти меньше, или увеличивается, если выход мякоти выше указанного в раскладке.

Таблица № 1

Виды мяса	У п и т а н н о с т ь										
	Вышесредняя			Средняя			Нижесредняя			Нестандартная	
	В передней части туши	В задней части туши	Во всей туше	В передней части туши	В задней части туши	Во всей туше	В передней части туши	В задней части туши	Во всей туше		
1. Мясо крупного скота	27,56	21,26	24,41	27,81	23,95	25,88	30,39	25,18	27,79	—	—
2. Баранина	—	—	24,83	—	—	27,80	—	—	29,88	32,15	—
3. Телятина	—	—	—	—	—	29,72	—	—	—	—	—
	Сальная			Полусальная			Мясная разрубочная			Нестандартная	Обрезная, полученная после снятия шпига
4. Свирина необрезная	10,31			12,12			15,02			18,38	—
5. Свирина обрезная	—			—			—			—	14,57

МЯСО ВЫШЕСРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в проц. к туше)	Вес мякоти в части (в проц.)		Кости, сухо- жилия и потери (в проц.)	
			к туше	к части	к туше	к части
			1-й сорт			
1	Вырезка	2,24	2,22	99,10	0,02	0,
2	Толстый край	11,07	8,54	77,15	2,53	22,85
3	Тонкий край	5,62	3,86	68,68	1,76	31,32
	Итого по 1-му сорту . .	18,93	14,62	77,23	4,31	22,77
2-й сорт						
4	Лопатка	16,91	12,04	71,20	4,87	28,80
5	Покрышка	0,23	0,23	100,00	—	—
6	Грудинка	11,91	8,72	73,22	3,19	26,78
7	Задняя нога	35,08	27,64	78,79	7,44	21,21
	Итого по 2-му сорту . .	64,13	48,63	75,83	15,50	24,17
3-й сорт						
8	Шея	7,77	5,61	72,20	2,16	27,79
9	Покромка	4,97	3,22	64,79	1,75	35,21
10	Пашина	3,86	3,51	90,93	0,35	9,07
	Итого по 3-му сорту . .	16,60	12,34	74,34	4,26	25,66
11	Потери при разрубе	0,34	—	—	0,34	—
	В с е г о	100	75,59	—	24,41	—

МЯСО СРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в проц. к туше)	Вес мякоти в части (в проц.)		Кости, сухо- жилия и потери (в проц.)	
			к туше	к части	к туше	к части
			1-й сорт			
1	Вырезка	2,38	2,35	98,74	0,03	1,26
2	Толстый край	11,68	8,22	70,38	3,46	29,62
3	Тонкий край	5,70	3,69	64,74	2,01	35,26
Итого по 1-му сорту . .		19,76	14,26	72,17	5,50	27,83
2-й сорт						
4	Лопатка	17,83	12,89	72,29	4,94	27,71
5	Грудинка	10,65	7,99	75,02	2,66	24,98
6	Задняя нога	36,03	27,19	75,46	8,84	24,53
Итого по 2-му сорту . .		64,51	48,07	74,52	16,44	25,48
3-й сорт						
7	Шея	8,17	5,99	73,32	2,18	26,68
8	Покромка	3,74	2,48	66,31	1,26	33,69
9	Пашина	3,62	3,32	91,71	0,30	8,29
Итого по 3-му сорту . .		15,53	11,79	75,92	3,74	24,08
10	Потери при разрубе	0,20	—	—	0,20	—
В с е г о		100	74,12	—	25,88	—

МЯСО НИЖЕСРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в проц. к туше)	Вес мякоти в части (в проц.)		Кости, сухо- жилия и потери (в проц.)	
			к туше	к части	к туше	к части
			1-й сорт			
1	Вырезка	2,10	2,05	97,62	0,05	2,38
2	Толстый край	12,96	8,48	65,43	4,48	34,57
3	Тонкий край	5,69	3,25	57,12	2,44	42,88
Итого по 1-му сорту . .		20,75	13,78	66,40	6,97	33,60
2-й сорт						
4	Лопатка	18,08	12,78	70,69	5,30	29,31
5	Грудинка	8,75	6,28	71,77	2,47	28,23
6	Задняя нога	36,77	27,63	75,14	9,14	24,85
Итого по 2-му сорту . .		63,60	46,69	73,41	16,91	26,59
3-й сорт						
7	Шея	8,89	6,43	72,33	2,46	27,67
8	Покромка	2,94	2,09	71,09	0,85	28,91
9	Пашина	3,50	3,22	92,00	0,28	8,00
Итого по 3-му сорту . .		15,33	11,74	76,58	3,59	23,42
10	Потери при разрубке	0,32	—	—	0,32	—
В с е г о		100	72,21	—	27,79	—

БАРАНИНА ВЫШЕСРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в проц. к туше)	Вес мякоти в части (в проц.)		Кости, сухо- жилия и потери (в проц.)	
			к туше	к части	к туше	к части
	1-й сорт					
1	Задняя нога	32,66	25,39	77,74	7,27	22,26
2	Корейка	23,62	16,97	71,85	6,65	28,15
	Итого по 1-му сорту . .	56,28	42,36	75,27	13,92	24,73
	2-й сорт					
3	Лопатка	19,19	14,54	75,77	4,65	24,23
4	Грудинка	17,34	13,47	77,68	3,87	22,32
	Итого по 2-му сорту . .	36,53	28,01	76,68	8,52	23,32
	3-й сорт					
5	Шея	7,01	4,80	68,47	2,21	31,53
	Итого по 3-му сорту . .	7,01	4,80	68,47	2,21	31,53
6	Потери при разрубе	0,18	—	—	0,18	—
	В с е г о	100	75,17	—	24,83	—

БАРАНИНА СРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в проц. к туше)	Вес мякоти в части (в проц.)		Кости, сухо- жилия и потери (в проц.)	
			к туше	к части	к туше	к части
			1-й сорт			
1	Задняя нога	34,53	26,23	75,96	8,30	24,04
2	Корейка	22,48	14,85	66,06	7,63	33,94
Итого по 1-му сорту . .		57,01	41,08	72,06	15,93	27,94
2-й сорт						
3	Лопатка	19,20	13,98	72,81	5,22	27,19
4	Грудинка	15,85	11,88	74,95	3,97	25,05
Итого по 2-му сорту . .		35,05	25,86	73,78	9,19	26,22
3-й сорт						
5	Шея	7,72	5,26	68,13	2,46	31,87
Итого по 3-му сорту . .		7,72	5,26	68,13	2,46	31,87
6	Потери при разрубе	0,22	—	—	0,22	—
В с е г о		100	72,20	—	27,80	—

БАРАНИНА НИЖЕСРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в проц. к туше)	Вес брутто в части (в проц.)		Кости, сухожилия и потери (в проц.)	
			к туше	к части	к туше	к части
1-й сорт						
1	Задняя нога	34,82	26,66	76,57	8,16	23,44
2	Корейка	21,77	12,50	57,42	9,27	42,58
	Итого по 1-му сорту . . .	56,59	39,16	69,20	17,43	30,80
2-й сорт						
3	Лопатка	19,72	14,69	74,49	5,03	25,50
4	Грудинка	15,36	10,61	69,08	4,75	30,93
	Итого по 2-му сорту . . .	35,08	25,30	72,12	9,78	27,88
3-й сорт						
5	Шея	7,99	5,66	70,84	2,33	29,16
	Итого по 3-му сорту . . .	7,99	5,66	70,84	2,33	29,16
6	Потери при разрубе	0,34	—	—	0,34	—
	В с е г о	100	70,12	—	29,88	—

БАРАНИНА НЕСТАНДАРТНАЯ

№ № по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в проц. к туше)	Вес мякоти в части (в проц.)		Кости, сухожилия и потери (в проц.)	
			к туше	к части	к туше	к части
1-й сорт						
1	Задняя нога	35,65	26,84	75,29	8,81	24,72
2	Корейка	20,80	11,90	57,21	8,90	42,79
	Итого по 1-му сорту . . .	56,45	38,74	68,63	17,71	31,37
2-й сорт						
3	Лопатка	20,60	13,41	65,10	7,19	34,90
4	Грудинка	13,96	9,80	70,20	4,16	29,80
	Итого по 2-му сорту . . .	34,56	23,21	67,16	11,35	32,84
3-й сорт						
5	Шея	8,87	5,90	66,52	2,97	33,48
	Итого по 3-му сорту . . .	8,87	5,90	66,52	2,97	33,48
6	Потери при разрубе	0,12	—	—	0,12	—
	В с е г о	100	67,85	—	32,15	—

СВИНИНА НЕОБРЕЗНАЯ САЛЬНАЯ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в 0/0% к туше)	Вес мякоти в части (в 0/0%)		Кости, сухо- жилия и потери (в 0/0%)		Ш п и г (в 0/0%)		С а л о (в 0/0%)	
			к туше	к части	к туше	к части	к туше	к части	к туше	к части
			1-й сорт							
1	Окорок	28,32	18,64	65,82	3,36	11,87	4,98	17,58	1,34	4,73
2	Корейка	31,46	16,36	52,00	3,54	11,26	10,67	33,91	0,89	2,83
	Итого по 1-му сорту .	59,78	35,00	58,55	6,90	11,54	15,65	26,18	2,23	3,73
2-й сорт										
3	Лопатка	17,69	10,70	60,49	2,05	11,59	4,76	26,91	0,18	1,01
4	Грудинка	22,40	14,18	63,30	1,23	5,49	3,69	16,48	3,30	14,73
	Итого по 2-му сорту .	40,09	24,88	62,06	3,28	8,18	8,45	21,08	3,48	8,68
5	Потери при разрубе	0,13	—	—	0,13	100	—	—	—	—
	Всего	100	59,88	—	10,31	—	24,10	—	5,71	—

СВИНИНА НЕОБРЕЗНАЯ ПОЛУСАЛЬНАЯ

Таблица № 10

№, № по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в %/о/о к туше)	Вес мякоти в части (в %/о/о)		Кости, сухо- жилия и потери (в %/о/о)		Ш п и г (в %/о/о)		С а л о (в %/о/о)	
			к туше	к части	к туше	к части	к туше	к части	к туше	к части
	1-й сорт									
1	Окорок	29,95	20,33	67,88	3,84	12,82	3,68	12,29	2,10	7,01
2	Корейка	31,09	17,39	55,93	4,31	13,86	8,24	26,50	1,15	3,71
	Итого по 1-му сорту .	61,04	37,72	61,80	8,15	13,35	11,92	19,53	3,25	5,33
	2-й сорт									
3	Лопатка	19,12	11,69	61,14	2,46	12,87	4,69	24,53	0,28	1,46
4	Грудинка	19,72	14,23	72,16	1,39	7,05	1,81	6,64	2,79	14,15
	Итого по 2-му сорту .	38,84	25,92	66,74	3,85	9,91	6,00	15,45	3,07	7,91
5	Потери при разрубе	0,12	—	—	0,12	100	—	—	—	—
	Всего	100	63,64	—	12,12	—	17,92	—	6,32	—

СВИНИНА НЕОБРЕЗНАЯ МЯСНАЯ РАЗРУБОЧНАЯ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес частей брутто (в %/о/о) (к туше)	Вес мякоти в части (в %/о/о)		Кости, сухо- жилия и потери (в %/о/о)		Ш п и г (в %/о/о)		Сало (в %/о/о)	
			к	к	к	к	к	к	к	к
			туше	части	туше	части	туше	части	туше	части
	1-й сорт									
1	Окорок	30,04	21,51	71,60	4,72	15,71	1,50	4,99	2,31	7,69
2	Корейка	30,28	18,18	60,04	4,49	14,82	6,35	20,97	1,26	4,17
	Итого по 1-му сорту .	60,32	39,69	65,80	9,21	15,27	7,85	13,01	3,57	5,92
	2-й сорт									
3	Лопатка	20,50	13,91	67,85	3,61	17,60	2,65	12,93	0,33	1,61
4	Грудинка	19,11	14,26	74,62	2,13	11,15	—	—	2,72	14,23
	Итого по 2-му сорту .	39,61	28,17	71,12	5,74	14,49	2,65	6,69	3,05	7,70
5	Потери при разрубке	0,07	—	—	0,07	100	—	—	—	—
	Всего	100	67,86	—	15,02	—	10,50	—	6,62	—

СВИНИНА НЕОБРЕЗНАЯ НЕСТАНДАРТНАЯ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес части брутто (в %/0/0) к туше	Вес мякоти в части (в %/0/0)		Кости, сухожилия и потери (в %/0/0)		С а л о (в %/0/0)	
			к туше	к части	к туше	к части	к туше	к части
			1-й сорт					
1	Окорок	31,78	24,04	75,64	5,76	18,13	1,98	6,23
2	Корейка	30,00	21,27	70,90	6,44	21,48	2,29	7,62
	Итого по 1-му сорту	61,78	45,31	73,34	12,20	19,75	4,27	6,91
2-й сорт								
3	Лопатка	20,85	15,64	75,01	3,92	18,80	1,29	6,20
4	Грудинка	17,37	15,11	86,99	2,26	13,01	—	—
	Итого по 2-му сорту	38,22	30,75	80,46	6,18	16,17	1,29	3,37
5	Потери при разрубе	—	—	—	—	—	—	—
	Всего	100	76,06	—	18,38	—	5,56	—

ТЕЛЯТИНА СРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ

№№ по пор.	Наименование частей туши	Вес части брутто (в ‰‰ к туше)	Вес мякоти в части (в ‰‰)		Кости, сухожилия и потери (в ‰‰)	
			к туше	к части	к туше	к части
1-й сорт						
1	Задняя нога	40,82	28,37	69,50	12,45	30,50
2	Корейка	18,93	13,37	70,63	5,56	29,37
	Итого по 1-му сорту . . .	59,75	41,74	69,85	18,01	30,14
2-й сорт						
3	Лопатка	19,74	13,13	66,51	6,61	33,49
4	Грудинка	12,69	10,94	86,21	1,75	13,79
	Итого по 2-му сорту . . .	32,43	24,07	74,22	8,36	25,78
3-й сорт						
5	Шея	7,64	4,47	58,51	3,17	41,49
	Итого по 3-му сорту . . .	7,64	4,47	58,51	3,17	41,49
6	Потери при разрубе	0,18	—	—	0,18	100
	В с е г о	100	70,38	—	29,72	—

НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ (в процентах)

№ № по порядку	Наименование птицы	Первый сорт			Второй сорт			Третий сорт			Нестандартный сорт		
		Всего отходов	В том числе		Всего отходов	В том числе		Всего отходов	В том числе		Всего отходов	В том числе	
			Пищевые отходы обработанные	Технические отходы и потери		Пищевые отходы обработанные	Технические отходы и потери		Пищевые отходы обработанные	Технические отходы и потери		Пищевые отходы обработанные	Технические отходы и потери
1	Куры (с крыльями)	30,70	15,00	15,70	33,10	15,00	18,10	36,60	20,00	16,60	39,20	20,00	19,20
2	Цыплята	—	—	—	37,60	14,50	23,10	39,60	16,40	23,20	41,20	16,40	24,80
3	Индеек (без крыльев)	32,90	18,00	14,90	36,00	17,00	19,00	40,00	17,00	23,00	43,10	17,00	26,10
4	Гуси (без крыльев)	37,30	21,00	16,30	37,80	20,00	17,80	44,70	20,00	24,70	47,20	20,00	27,20
5	Утки (без крыльев)	39,90	16,00	23,90	41,20	17,00	24,20	45,90	18,90	28,90	48,20	18,00	30,20

ПЕРЕЧЕНЬ СУБПРОДУКТОВ ПО КАТЕГОРИЯМ**1-я категория**

1. Печень.
2. Почки.
3. Языки.
4. Мозги крупного скота и свиней.
5. Мясная обрезь и мясо с голов.
6. Вымя крупного скота и овец.
7. Сердце от всех видов скота.
8. Диафрагма от всех видов скота.

2-я категория

1. Головы говяжьи и свиные без языков, с мозгами.
2. Ноги свиные обработанные.
3. Ливера неразделанные без печени от всех видов скота.
4. Катывки от всех видов скота.
5. Пикальное мясо и пищевод.
6. Мясокостные хвосты крупного скота и овец.
7. Мясокостные хвосты свиней очищенные.
8. Рубцы крупного и мелкого скота очищенные.
9. Сычуги крупного и мелкого скота очищенные.
10. Свиные желудки очищенные.
11. Легкие от всех видов скота.

3-я категория

1. Трахеи от всех видов скота.
2. Селезенки от всех видов скота.
3. Ноги и мясокостные хвосты свиней неочищенные.
4. Рубцы неочищенные, но промытые, от крупного скота и овец.

НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ И НОРМЫ ВЫХОДА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование продуктов	Отход при холод- ной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в проц. к брутто)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к полуфабрикату)	Выход готовой про- дукции (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
Мясо вареное	26	74	38	46	
Мясо тушеное (кусками 1,5—2 кг)	26	74	40	44	
Мясо тушеное (мелкими кусками для беф-стро- ганова, азу)	26	74	37	47	
Мясо тушеное (мелкими кусками для гуляша)	26	74	37	47	
Мясо жареное (кусками 1,5—2 кг для ростбифа)	26	74	35	48	
Мясо жареное (порцион- ными кусками для беф- строганова и т. п.) . .	26	74	37	47	
Котлеты рубленные . . .	26	121	19	98	
Тефтели	26	127	13	111	Сухарей 7 г, хлеба 18 г, воды 22 г
Рулет	26	110	12	99	Хлеба 15 г, воды 18 г, лука 12 г, муки 8 г
Зразы рубленные	26	145	15	124	Хлеба 18 г, воды 22 г, яйца 8 г, лука пасс. 13 г, зелени 1,5 г, су- харей 8 г
Зразы отбивные	26	101	30	71	Яйца 8 г, лука пасс. 15 г, сухарей 3 г, зелени 1 г

Наименование продуктов	Отход при холо- дой обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в проц. к брутто)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к полуфабрикату)	Выход готовой про- дукции (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
Солонина говяжья . . .	30	70	37	44	
Солонина баранья варе- ная при выпуске око- рока, лопатки и шеи мякотью, а корейки и грудинки с костями .	25	75	33	50	
Солонина баранья варе- ренная при использо- вании грудинки и ко- рейки с костями, но без хребтовой кости .	14	86	35	56	
Телятина вареная 2 сорта	26	74	36	48	
Телятина вареная (гру- динка)	14	86	36	55	
Телятина жарен. 1 сорта (задняя нога, корейка)	30	70	37	44	
Телячья грудинка жа- ренная	14	86	36	55	
Телятина жарен. 2 сорта	26	74	37	47	
Котлеты телячьи нату- ральные (корейка) . .	30	70	37	44+20	Реберной кости
Котлеты рубленные, те- лятина 3-го сорта . .	32	112	19	91	Хлеба 17 г, молока
Баранина вареная (зад- няя нога, лопатка) . .	26	74	36	47	20 г, сухарей 7 г Выход без кости
Баранина тушенная (ко- рейка грудинка, шея)	14	86	30	60	Для рагу
Баранина жареная (зад- няя нога, лопатка) . .	26	74	37	47	Выход без кости
Котлеты бараньи нату- ральные	28	72	37	46	

Наименование продуктов	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в проц. к брутто)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к полуфабрикату)	Выход готовой про- дукции (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
Свинина вареная	15	85	40	51	Выход без кости
Свинина жареная	15	85	32	58	Выход без кости
Корейка свиная жареная	19	81	32	55	Выход без кости
Грудинка свиная жареная	13	87	32	59	Выход без кости
Котлеты свиные нату- ральные (корейка) . .	19	81	32	55+20	Реберной кости 20 г
Котлеты рубленые сви- ные	15	139	20	111	Хлеба 21 г, молока 25 г, сухарей 8 г
Поросенок вареный . . .	20	80	25	60	
Поросенок жареный . . .	20	80	30	56	
Язык бычий вареный (без горловины)	—	—	26+14 ¹	64	
Печенка жареная	7	98	23	76	Муки 5 г
Сердце говяжье вареное	9	91	43	52	
Мозги жареные-миньер	13+25 ₂	69	8	64	Муки 4 г
Почки говяжьи вареные	7	93	47	50	
Почки говяжьи жареные	7	93	23	72	
Ножки телячьи вареные	50	50	31	35	
Головы свиные вареные	2	98	55 ³	44	
Рубец вареный	—	100	40	60	
Хвосты бычьи вареные	20	80	30	56	
Куры вареные 2-го сорта	33	67	25	51	
Куры вареные для салата	33	77	25+47 ⁴	27	
Куры вареные 2-го сорта	33	77	31	47	

¹ 26⁰/₀— потери при варке, 14⁰/₀— отход при зачистке вареного языка.

² 13⁰/₀— отход при холодной обработке, 25⁰/₀— потери при варке.

³ 55⁰/₀— уварка и отход на кости после варки.

⁴ 25⁰/₀— потери при варке, 47⁰/₀— отход на кости после варки.

Наименование продуктов	Отход при холод- ной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в проц. к брутто)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к полуфабрикату)	Выход готовой про- дукции (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
Котлеты рубленые из кур	60	72	20	58	Хлеба 10 г, молока 14 г, яйца 3 г, су- харей 5 г
Цыплята вареные	37	63	25	48	
Цыплята жареные	37	63	31	44	
Индейка жареная	36	64	27	47	
Гусь жареный	38	62	40	38	
Утка жареная	41	59	35	39	
Котлеты рубленые из дичи	62	62	20	50	Хлеба 8 г, молока 9 г, яйца 2 г, су- харей 5 г
Филе из дичи ⁵ припу- щенное	62	38	12	34	
Рябчик или куропатка серая жареные	34 ⁶	66	25	50	
Тетерев или куропатка белая жареные	36	64	28	46	
Глухарь жареный	42	58	28	42	
Потроха домашней пти- цы вареные	31	69	20	56	
Кролик или заяц жарен.	20 ⁷	80	25	60	
Гребешки петушинные .	15	85	15	73	
Колбаса чайная жареная	2	98	15	83	
Сосиски	0,20 ⁸	99,80	—	99,80	
Сардельки	0,70 ⁸	99,30	—	99,30	

⁵ Рябчик, куропатка, тетерев.

⁶ Отход указан по дичи без пера.

⁷ 14⁰/₀ — пищевые отходы (голова, легкие, сердце, печенка, почки)
и 6⁰/₀ — непищевой отход (задние лапки).

⁸ Отход на веревки и пупки.

Таблица № 17

НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ И ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКАХ РЫБЫ И НОРМЫ ВЫХОДОВ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход ² готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на сужьен и другие изделия ¹		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Рыба свежая						
Судак непластован. кусками:						
в вареном виде	—	38	—	}12	20	50
в припущенном виде	—	38	—		18	51
в жареном виде (миньер)	—	38	—		18	55
Судак — филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	37	35	33	—	20	52
в припущенном виде	37	35	33	—	18	53
в жареном виде (миньер)	37	35	33	—	18	55
Судак — филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	49	42	41	—	20	46
в припущенном виде	49	42	41	—	18	48
в жареном виде (миньер)	49	42	41	—	18	50
Судак — филе без кожи и ко- стей:						
в вареном виде	52	50	49	}32	20	40
в припущенном виде	52	50	49		18	41
в жареном виде (миньер)	52	50	49		18	43
Котлеты из судака	52	50	49		15	73

¹ Полезный отход дан средний по рыбе всех размеров. В число полезных отходов включены: голова без жабер. плавники, кости хребтовые и реберные и чешуя.

² Выход готовой продукции дан на рыбу среднего размера.

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу бру- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Лещ непластован., кусками:						
в вареном виде	40	37	31	} 10	20	50
в припущенном виде . . .	40	37	31		18	52
в жареном виде (миньер)	40	37	31		20	54
Лещ — филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	51	45	45	—	20	44
в припущенном виде . . .	51	45	45	—	18	45
в жареном виде (миньер)	51	45	45	—	18	48
Лещ — филе без реберных ко- стей, с кожей:						
в вареном виде	58	50	49	} 31	20	40
в припущенном виде . . .	58	50	49		18	41
в жареном виде (миньер)	58	50	49		18	43
Сазан непластованный, куска- ми:						
в вареном виде	32	43	—	} 12	20	46
в припущенном виде . . .	32	43	—		18	47
в жареном виде (миньер)	32	43	—		20	48
Сазан — филе с кожей, без хребтовой и реберных ко- стей:						
в вареном виде	50	50	—	} 32	20	40
в припущенном виде . . .	50	50	—		18	41
в жареном виде (миньер)	50	50	—		20	42
Карп зеркальный непласто- ванный, кусками.						
в вареном виде	—	40	—	} 10	20	48
в припущенном виде . . .	—	40	—		18	49
в жареном виде (миньер)	—	40	—		20	50

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при хододной обработке (в проц.)			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия	Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов					
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Карп зеркальный — филе без хребтовой и реберных ко- стей, но с кожей:						
в вареном виде	—	55	—	} 30	20	36
в припущенном виде	—	55	—		18	37
в жареном виде (миньер)	—	55	—		20	38
Карась непластованный, це- лый, с головой:						
в вареном виде	—	20	—		20	64
в припущенном виде	—	20	—		18	66
в жареном виде (миньер)	—	20	—		20	66
Линь:						
в вареном виде	—	20	—		20	64
в припущенном виде	—	20	—		18	66
в жареном виде (миньер)	—	20	—		20	66
Вобла непластованная, с го- ловой:						
в вареном виде	—	35	—		20	52
в припущенном виде	—	35	—		18	53
в жареном виде (миньер)	—	35	—		22	53
Кутум непластованный, куса- ми:						
в вареном виде	—	40	—	} 10	20	48
в припущенном виде	—	40	—		18	49
в жареном виде (миньер)	—	40	—		20	50
Салака непластованная, с го- ловой:						
в вареном виде	—	15	—		20	68
в припущенном виде	—	15	—		18	68
в жареном виде (миньер)	—	15	—		23	68

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Сельдь непластованная, без го- ловы:						
в вареном виде	—	35	—		20	52
в припущенном виде	—	35	—		18	53
в жареном виде (миньер) .	—	35	—		18	56
Щука непластованная, куска- ми:						
в вареном виде	30	30	35	} 12	20	56
в припущенном виде	30	30	35		18	57
в жареном виде (миньер) .	30	30	35		18	60
Щука—филе без хребтовой и реберных костей:						
в вареном виде	—	48	—	} 26	20	42
в припущенном виде	—	48	—		18	43
в жареном виде (миньер) .	—	48	—		18	45
Щука—филе без кожи и ко- стей:						
в вареном виде	48	54	57	} 33	20	37
в припущенном виде	48	54	57		18	38
в жареном виде (миньер) .	48	54	57		18	40
Сом непластованный, кусками:						
в вареном виде	32	35	35	} 16	25	49
в припущенном виде	32	35	35		18	53
в жареном виде (миньер) .	32	35	35		23	52
Сом—филе без кожи и ко- стей:						
в вареном виде	50	52	54	} 30	25	36
в припущенном виде	50	52	54		18	39
в жареном виде (миньер) .	50	52	54		23	39

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Треска, поступающая с го- ловой, — филе без кожи и костей:						
в вареном виде	40	44	49	} 31	18	46
в припущенном виде	40	44	49		18	46
в жареном виде (миньер) .	40	44	49		20	47
Треска, поступающая без го- ловы, — филе без кожи и ко- стей: —						
в вареном виде	22	23	26	} 14	18	63
в припущенном виде	22	23	26		18	63
в жареном виде (миньер) .	22	23	26		20	66
Треска, поступающая без го- ловы, непластованная, ку- сками:						
в вареном виде	—	10	—		18	74
в припущенном виде	—	10	—		18	74
в жареном виде (миньер) .	—	10	—		20	74
Треска, поступающая без го- ловы, — филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	—	16	—		18	70
в припущенном виде	—	16	—		18	70
в жареном виде (миньер) .	—	16	—		20	70
Треска — филе прессованное:						
в вареном виде	—	12	—		18	72
в припущенном виде	—	12	—		18	72
в жареном виде (миньер) .	—	12	—		20	73
Налим — филе без кожи, но с костями:						
в вареном виде	46	50	50	} 26	25	37
в припущенном виде	46	50	50		18	41
в жареном виде (миньер) .	46	50	50		20	42

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Навага с костями, головой, икрой, но без кожи: в вареном виде	—	30	—	—	21	58
Корюшка с костями и голо- вой:						
в вареном виде	—	15	—	—	20	68
в припущенном виде	—	15	—	—	18	60
в жареном виде (миньер) .	—	15	—	—	20	70
Корюшка на кости, без го- ловы:						
в вареном виде	—	30	—	—	20	56
в припущенном виде	—	30	—	—	18	57
в жареном виде (миньер) .	—	30	—	—	20	58
Камбала непластованная:						
в вареном виде	—	35	—	—	18	53
в припущенном виде	—	35	—	—	18	53
в жареном виде (миньер) .	—	35	—	—	20	54
Сиг непластованный, кусками:						
в вареном виде	—	30	—	}10	20	56
в припущенном виде	—	30	—		18	57
в жареном виде (миньер) .	—	30	—		18	60
Сиг—филе без кожи и костей:						
в вареном виде	42	47	54	}27	21	42
в припущенном виде	42	47	54		20	42
в жареном виде (миньер) .	42	47	54		18	46
Ерши целые, с головой:						
в вареном виде	—	25	—	—	—	—
в припущенном виде	—	25	—	—	—	—
в жареном виде (миньер) .	—	25	—	—	—	—

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			в т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Угорь без головы и кожи, на кости:						
в вареном виде	—	25	—	} 7	—	—
в припущенном виде . . .	—	25	—		—	—
в жареном виде (миньер) .	—	25	—		—	—
Лососина — филе с кожей и костью:						
в вареном виде	26 ³	31 ³	—	} 15	20	55
в припущенном виде . . .	26	31	—		18	57
в жареном виде (миньер) .	26	31	—		20	53
Лососина — филе без костей и кожи:						
в вареном виде	43 ³	44 ³	—	} 28	20	45
в припущенном виде . . .	43	44	—		18	46
в жареном виде (миньер) .	43	44	—		20	47
Осетрина звеном, с кожей (зашпар.):						
в вареном виде	—	33	—	} 22	15+3 ⁴	55
в припущенном виде . . .	—	33	—		17	56
в жареном виде (миньер) .	—	33	—		14	60
Сеvрюга куском, с кожей (за- шпаренная):						
в вареном виде	—	34	—	} 16	17	55
в припущенном виде . . .	—	34	—		—	—
в жареном виде (миньер) .	—	34	—		20	55

³ Такой же процент отхода на белорыбицу, нельму, усача, форель и кету.

⁴ 15⁰/₀ отход при варке, 3⁰/₀ — отход на зачистку вареного звена

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабrikата)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр	
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия			
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр				
Белуга, поступающая с голо- вой, крупным куском:							
в вареном виде	34	36	—	} 15	15+3 ⁵	52	
в припущенном виде	34	36	—		15	15	54
в жареном виде (миньер) .	34	36	—		20	20	54
Стерлядь целым звеном:							
в припущенном виде	—	42	—	14	20	46	
Мелкая рыба, весом до 75 г, с головой, без жабер:							
в жареном виде (миньер) .	—	20	—	—	28	66	
Рыба соленая ⁶							
Судак непластованный, куска- ми:							
в вареном виде	26	—	—	—	17	61	
в жареном виде (миньер) .	26	—	—	18	16	65	
Судак—филе с хребтовыми и реберными костями:							
в вареном виде	21	—	—	—	16	66	
в жареном виде (миньер) .	21	—	—	—	14	70	
Судак—филе с кожей и ре- берными костями:							
в вареном виде	32	—	—	—	17	56	
в жареном виде (миньер) .	32	—	—	—	15	50	
Судак—филе без кожи и ко- стей:							
в вареном виде	—	44	—	} 38	16	47	
в припущенном виде	—	44	—		16	16	47
в жареном виде (миньер) .	—	44	—		12	12	52

⁵ 15⁰/₀—отход при варке, 3⁰/₀—отход на зачистку вареного звена.

⁶ Отход при тепловой обработке дан от невымоченной рыбы.



Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Лещ непластованный, куса- ми:						
в вареном виде	—	26	—	}16	17	61
в жареном виде (миньер) .	—	26	—		16	65,5
Лещ—филе с хребтовой и ре- берными костями:						
в вареном виде	—	21	—		16	66
в жареном виде (миньер) .	—	21	—		14	70
Лещ—филе с реберными ко- стями:						
в вареном виде	—	32	—		17	56
в жареном виде (миньер) .	—	32	—		15	60
Щука непластованная, куса- ми:						
в вареном виде	—	26	—	}17	17	61
в жареном виде (миньер) .	—	26	—		16	65
Щука—филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	21	—		16	66
в жареном виде (миньер) .	—	21	—		14	70
Щука—филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	—	32	—		17	56
в жареном виде (миньер) .	—	32	—		15	60
Сазан непластованный, куса- ми:						
в вареном виде	—	28	—	}21	17	60
в жареном виде (миньер) .	—	28	—		16	63
Сазан—филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	23	—		16	65
в жареном виде (миньер) .	—	23	—		14	69

Наименование рыбы и виды-кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Сазан-филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	—	33	—		17	56
в жареном виде (миньер) .	—	33	—		15	59
Треска, поступающая с го- ловой, непластованная, ку- сками:						
в вареном виде	—	28	—	}16	17	60
в жареном виде (миньер) .	—	28	—		16	63
Треска, поступающая с го- ловой, — филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	23	—		16	65
в жареном виде (миньер) .	—	23	—		14	69
Треска, поступающая с голо- вой, — филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	—	33	—	}27	17	56
в жареном виде (миньер) .	—	33	—		15	59
Треска, поступающая с го- ловой, — филе без кожи и костей:						
в вареном виде	—	44	—	}38	16	47
в жареном виде (миньер) .	—	44	—		12	52
Треска, поступающая без го- ловы, непластованная, ку- сками:						
в вареном виде	—	12,5	—		17	72
в жареном виде (миньер) .	—	12,5	—		16	76

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия		
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Треска, поступающая без го- ловы,—филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	5	—	} 5	16	79
в жареном виде (миньер) .	—	6	—		14	83
Треска, поступающая без го- ловы,—филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	—	19	—		17	67
в жареном виде (миньер) .	—	19	—		15	71
Жерех непластованный, куска- ми:						
в вареном виде	—	26	—	} 18	17	61
в жареном виде (миньер) .	—	26	—		16	65
Жерех — филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	21	—		16	66
в жареном виде (миньер) .	—	21	—		14	70
Жерех — филе с кожей и ре- берными костями:						
в вареном виде	—	32	—		17	56
в жареном виде (миньер) .	—	32	—		15	60
Муксун непластованный, кус- сками:						
в вареном виде	—	26	—	} 15	17	61
в жареном виде (миньер) .	—	26	—		16	65,5
Муксун—филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	21	—		16	66
в жареном виде (миньер) .	—	21	—		14	70

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия	Отходы при тепловой обработке (в проц.) к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов					
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Муксун — филе с кожей и реберными костями:						
в вареном виде	—	32	—		17	56
в жареном виде (миньер)	—	32	—		15	60
Кета непластованная, кусками:						
в вареном виде	—	20	—	} 15	17	66
в жареном виде (миньер)	—	20	—		14	71
Кета — филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	11	—		21	68
в жареном виде (миньер);	—	14	—		12	78
Кета — филе с кожей и реберными костями:						
в вареном виде	—	26	—		17	61
в жареном виде (миньер)	—	26	—		7	72
Сом с кожей, с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	21	—	} 17	16	66
в жареном виде (миньер):	—	21	—		14	70
Сом — филе с кожей и реберными костями:						
в вареном виде	—	32	—		17	56
в жареном виде (миньер)	—	32	—		15	60
Окунь морской непластованный, кусками:						
в вареном виде	—	30	—	} 18	17	58
в жареном виде (миньер):	—	30	—		16	61
Окунь морской — филе с хребтовой и реберными костями:						
в вареном виде	—	25	—		16	63
в жареном виде (миньер)	—	25	—		14	67

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)			В т. ч. отход полез- ный, годный на бульон и другие изделия	Отходы при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов					
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр			
Окунь морской — филе с ко- жей и реберными костями:						
в вареном виде	—	35	—		17	54
в жареном виде (миньер)	—	35	—		15	58
Вобла с головой и костями, но без жабер:						
в вареном виде	—	15	—		15	72
в жареном виде (миньер)	—	15	—		13	77
Вобла без головы, но с ко- стями:						
в вареном виде	—	30	—		15	60
в жареном виде (миньер)	—	30	—		12	64
Салака с головой и костями, но без жабер:						
в вареном виде	—	15	—		17	71
в жареном виде (миньер)	—	15	—		15	75
Салака без головы, но с ко- стями:						
в вареном виде	—	30	—		19	57
в жареном виде (миньер)	—	30	—		15	62
Осетрина, поступающая с го- ловой, — чистая мякоть:						
в вареном виде	—	37	—		21	50
в припущенном виде, ку- ском	—	37	—	} 24	21	50
в жареном виде (миньер)	—	37	—		15	57
Севрюга с головой — чистая мякоть:						
в вареном виде	—	37	—		21	50
в припущенном виде, ку- ском	—	37	—	} 24	21	50
в жареном виде (миньер), куском	—	37	—		15	57

Наименование рыбы и виды кулинарной разделки	Отходы при холодной обработке (в проц.)				В т. ч. отход полез- ный, годный на бужфон и другие изделия	Отходы при тепловой обработке (в проц.) к весу полуфабриката)	Выход готовой продук- ции (в проц. к весу брут- то). Средний экземпляр
	Всего отходов						
	Крупный экземпляр	Средний экземпляр	Мелкий экземпляр				
Белуга без головы — чистая мякоть:							
в вареном виде, звеном	—	22	—	} 14	21	62	
в припущенном виде, ку- ском	—	22	—		21	62	
в жареном виде (миньер), куском	—	22	—		15	69	
Налим непластованный, ку- ском:							
в вареном виде	—	32	—		17	56	
в жареном виде (миньер)	—	32	—		16	60	
Налим — филе с хребтовой костью и реберными ко- стями:							
в вареном виде	—	27	—		16	61	
в жареном виде (миньер)	—	27	—		14	65	
Налим — филе с кожей и ре- берными костями:							
в вареном виде	—	37	—		17	62	
в жареном виде (миньер)	—	37	—		15	56	
Комбала нарезанная, с костя- ми:							
в вареном виде	—	35	—		17	54	
в жареном виде (миньер)	—	35	—		15	58	
Сом — филе без кожи и костей:							
в вареном виде	—	46	—	} 32	16	45	
в жареном виде (миньер)	—	46	—		12	50	

№№ по пор.	Наименование продуктов	Отход при холодной обработке (в проц. к брутто)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Вес готовых изделий (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
19	Редис красный обрезной	25	—	75	
20	Редис белый	50	—	50	
21	Редька	30	—	70	
22	Хрен	36	—	64	
23	Капуста белая вареная	20 ⁴	8	74	
24	„ белая тушоная	20 ⁴	21	63	
25	„ савойская	22	—	—	
26	„ красная	15	—	—	
27	„ брюссельская (на стебле)	75	—	25	
28	Капуста брюссельская (обрезная)	35	—	65	
29	Капуста цветная 2-го сорта	45	—	55	
30	Капуста цветная нестандартная	50	—	50	
31	Капуста тушоная	30	12	62	
32	Рассада	30	—	—	
33	Кольраби	35	—	—	
34	Лук репчатый пассерованный	16	26	62	
35	Лук жареный во фритюре	16	66	29	фри
36	Лук-шалет	20	—	80	
37	Чеснок	22	—	78	
38	Лук зеленый	20	—	80	
39	Лук-порей	24	—	76	
40	Огурцы свежие чищенные	20	—	80	
41	„ „ нечищенные	5	—	95	
42	Огурцы соленые чищенные	20	—	80	

⁴ С 1 сентября по 1 января отход при очистке капусты — 15%.

№№ по пор.	Наименование продуктов	Отход при холодной обработке (в проц. к брутто)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Вес готовых изделий (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
43	Огурцы соленые нечищенные	10	—	90	
44	Огурцы при очистке кожи и удалении сердцевины	40	—	60	
45	Тыква отварная	30	—	70	
46	Тыква жареная	30	22	55	
47	Кабачки отварные	33	—	67	
48	„ жареные	20	22	63	
49	Баклажаны жареные	5	22	74	
50	Перец зеленый стручковый	25	—	75	
51	Помидоры свежие	15	—	85	
52	„ жареные	15	37	54	
53	Салат-латук	28	—	72	
54	„ ромен	28	—	72	
55	„ кочанный	33	—	67	
56	„ эндивий	22	—	78	
57	Шпинат	26	50	37	
58	Щавель	24	50	38	
59	Крапива	18	50	41	
60	Укроп	26	—	74	
61	Зелень петрушки	26	—	74	
62	Зелень сельдерея	16	—	84	
63	Эстрагон свежий	65	—	35	
64	Фасоль—стручки	10	12	79	
65	Горошек—лопаточки	10	12	79	
66	Кукуруза (початок)	10	—	90	
67	Ревень	25	—	75	
68	Артишок вареный	50	—	50	
69	Артишок (фонд)	72	—	28	
70	Спаржа	27	—	—	
71	Сельдерея (соллери)	18	—	82	

№№ по пор.	Наименование продуктов	Отход при холодной обработке (в проц. к брутто)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Вес готовых изделий (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
72	Шампиньоны свежие	24	—	76	
73	Грибы белые отварные	24	50	38	
74	Грибы жареные	24	50	38	
75	Сморчки жареные	16	50	42	
76	Грибы соленые	23	—	77	
77	Горошек зеленый консервированный	35	—	65	
78	Фасоль—стручки	40	—	60	
79	Каперсы	50	—	50	
80	Оливки	33	—	67	Отход на косточку
81	Шампиньоны в банках	25	—	75	Отход на обрез
82	Лук маринованный в банках	38	—	62	Отход на маринад
83	Корнишоны в банках	40	—	60	То же
84	Ассорти из овощей	40	—	60	.
85	Цветная капуста в банках	35	—	65	.
86	Морковь консервированная	35	—	65	
87	Кукуруза в банках	37	—	67	
88	Арбуз при нарезке на порции	10	—	90	
89	Арбуз на очистку в удаление семян	48	—	52	
90	Дыня—отход на семена	23	—	77	
91	Дыня на очистку и семена	36	—	64	
92	Яблоки на удаление сердцевин	12	—	88	
93	Яблоки на очистку и сердцевину	30	—	70	

№№ по пор.	Наименование продуктов	Отход при холодной обработке (в проц. к брутто)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Вес готовых изделий (в проц. к брутто)	Примечания
	2	3	4	5	6
94	Груши на удаление сердцевины	10	—	90	
95	Груши на очистку и сердцевину	27	—	73	
96	Айва на удаление сердцевины	12	—	88	
97	Айва на очистку и сердцевину	28	—	72	
98	Абрикосы свежие	14	—	86	Отход на косточку
99	Персики	10	—	90	То же
100	Слива сочинская	10	—	90	"
101	Мирабель	15	—	85	"
102	Алыча	7	—	93	"
103	Черешня свежая	5	—	95	Отход на плодоножку
104	Вишня	7	—	93	То же
105	Вишня без плодоножки	2	—	98	Отход на засоренность
106	Кизил	2	—	98	То же
107	Виноград (на горбыльки)	4	—	96	
108	Крыжовник	2	—	98	
109	Смородина красная	6	—	94	
110	" "	50	—	50	Отход при протирке на пюре
111	Смородина белая	7	+	93	
112	" черная	2	—	98	
113	" "	45	—	55	То же
114	Клубника	15	—	85	
115	Земляника	6	—	94	
116	Малина	15	—	85	
117	"	50	—	50	То же

№№ по пор.	Наименование продуктов	Отход при холодной обработке (в проц. к брутто)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Вес готовых изделий (в проц. к брутто)	Примечания
1	2	3	4	5	6
118	Брусника свежая	10	—	90	
119	Черника "	2	—	98	
120	Клюква	2	—	98	
121	"	50	—	50	Отход при протирке
122	Апельсины свежие	25	—	75	
123	Мандарины	26	—	74	
124	Лимон для получения цедры	90	—	10	10% цедры
125	Лимон для получения сока	67	—	33	33% сока
126	Гранаты	40	—	60	
127	Ананасы	25	—	75	
128	Бананы	40	—	60	
129	Орехи грецкие	55	—	45	
130	Миндаль	40	—	60	
131	Каштаны	25	—	75	
132	Груши маринованные	40	—	60	Отход на маринад
133	" ассорти	40	—	60	То же
134	" цельные нечищенные	43	—	57	"
135	Сливы кисло-сладкие	37	—	63	"
136	" острые	38	—	62	"
137	Вишни кисло-сладкие	32	—	68	"
138	" острые	33	—	67	"
139	Виноград кисло-сладкий	35	—	65	"
140	" острый	37	—	63	"
141	Яблоки кисло-сладкие	40	—	60	"
142	Черная смородина кисло-сладкая	30	—	70	"
143	Ассорти из фруктов кисло-сладких	38	—	62	"

НОРМЫ ОТХОДОВ ПРИ ОБРАБОТКЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при холод- ной обработке (в проц.)	Вес нетто (в г)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)	Примечания
1	2	3	4	5	6	7
Колбаса ветчинно-руб- леная	100	2,0	98	—	98	
Колбаса вареная	100	2	98	—	98	
Колбаса полукопченая	100	2	98	—	98	
Колбаса копченая	100	2,5	97,5	—	97—98	
Сосиски	100	0,20	99,80	—	99,8	
Сардельки	100	0,70	99,30	—	99,30	
Ветчина вареная — око- рок (с кожей)	100	27	73	—	73	
Ветчина вареная — око- рок (без кожи)	100	15	85	—	85	
Ветчина вареная — ло- патка (с кожей)	100	22	78	—	78	
Ветчина вареная — рулет (с ручкой)	100	12	88	—	88	
Ветчина вареная — рулет	100	4	96	—	96	
Ветчина копченая — око- рок	100	—	100	20+27 ¹	58—59	
Ветчина копченая — ло- патка	100	—	100	11+22 ²	69—70	
Ветчина вестфальская	100	17	83	—	83	
Грудинка копченая с костью	100	22	78	5	74	Уварка

¹ 20%/о — потери при варке, 27%/о — отход на кожу и кости.

² 11%/о — потери при варке, 22%/о — отход на кости и кожу.

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто (в г)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)	Примечания
1	2	3	4	5	6	7
Грудинка копченая бе- кон	100	13	87	5	82—83	Уварка
Корейка копченая . . .	100	20	80	—	80	
Шпиг свиной соленый .	100	4	96	10	86—87	Ужарка (угар)
Сыр голландский . . .	100	6	94	—	94	
Сыр русско-швейцар- ский	100	8	92	—	92	
Сыр бакштейн	100	8	92	—	92	
Сельдь копченая (филе)	100	50	50	—	50	
Сельдь соленая нераз- деланная ³ , при выпус- ке с головой, без ко- жи и внутренностей .	100	30	70	—	70	
То же, при выпуске без кожи, головы и хво- ста, но с костями . .	100	40	60	—	60	
То же, при выпуске филе	100	50	50	—	50	
Сельдь соленая, зябре- ная ³ , при выпуске с головой, но без кожи	100	10	90	—	90	
То же, при выпуске без головы и хвоста, но с костями	100	20	80	—	80	
То же, при выпуске филе	100	30	70	—	70	

³ Сельдь соленая неразделанная и зябреная относится к промышленной разделке.

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто (в г)	Потери в весе при теп- ловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)	Примечания
1	2	3	4	5	6	7
Кета малосольная	100	35	65	—	65	
Семга малосольная	100	28	72	—	72	
Лососина	100	28	72	—	72	
Севрюга копченая	100	22	78	—	78	
Балык белорыбий	100	24	76	—	76	
Теша белорыбья	100	23	77	—	77	
Балык осетровый	100	23	77	—	77	
Бок белужий	100	21	79	—	79	
Теша белужья	100	14	86	—	86	
Треска копченая	100	10	90	—	90	При выпус- ке с кожей и костью
Треска копченая	100	15	85	—	85	При выпус- ке без ко- сти, но с ко- жей
Треска копченая	100	30	70	—	70	При выпус- ке чистой мякотью
Кильки в банках	100	55	45	—	45	Отход на сок, головы и внутрен- ности
Шпроты в банках	100	28	72	—	72	Отход на сок
Сардины в банках	100	9	91	—	91	
Крабы в банках	100	20	80	—	80	Отход на бу- магу и сок

Примечание. При изменении веса брутто (нормы закладки) вес полуфабриката и готовой продукции исчисляется по приведенным в таблице процентам.

II. СУПЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ

Супы можно готовить на мясном, рыбном, овощном, грибном бульонах, на бульонах в кубиках и на бульоне, получаемом при варке ветчины, колбасных изделий, который предприятия общественного питания могут получать с колбасных производств.

Для приготовления супов должны быть также использованы отвары, получающиеся при варке очищенных овощей, макаронных изделий и крупы.

Бульоны для супов следует варить концентрированными. Концентрированным мясным и рыбным бульоном считается бульон, выход которого составляет 1 л из 1 кг костей или других мясных, рыбных отходов. Выход концентрированного грибного бульона должен быть 5 литров из 1 кг сухих грибов. Концентрированный бульон берут на порцию в соответствии с нормой закладки сырья и разводят до нужного объема.

Мясного и рыбного концентрированного бульона на порцию надо брать столько же, сколько на порцию закладывается костей или других отходов. Следовательно, при норме закладки на порцию костей или других отходов в 50 г концентрированного бульона следует брать на порцию также 50 г.

Грибного концентрированного бульона на порцию берут в пять раз больше нормы закладки грибов на порцию, так как выход его составляет 5 л из одного килограмма грибов. Следовательно, при норме закладки грибов на порцию в 5 г бульона надо взять на порцию 25 г.

Для приготовления мясного бульона следует использовать все кости, получаемые при кулинарной разделке крупного и мелкого рогатого скота, свинины, а также потроха птиц.

Чтобы полнее извлечь из костей жир и другие питательные вещества, их надо разрубить на возможно мелкие части. Позвоночные кости разрубаются по суставам, трубчатые кости разрубают вдоль, а суставы и плоские — на несколько частей размером по 5—6 см. Измель-

ченые кости заливаются холодной водой с таким расчетом, чтобы они были покрыты ею в течение всей варки.

Варят кости при слабом кипении под закрытой крышкой в течение 4—6 часов. Если при варке костей на поверхности бульона собирается большое количество жира, то его лучше снять, так как при продолжительной варке жир приобретает неприятные вкусовые качества. Признак готовности бульона — мягкие (хорошо разжевываемые) сухожилия, которые должны легко отделяться от костей. Вываренные кости надо использовать для приготовления соуса — мясного сока. Для этого их обжаривают до красного колера и вторично варят 5—6 часов.

К пищевым отходам птицы, которые могут быть использованы для варки бульонов, относятся: шейка, крылышки, желудок, печенка, ножки и головка.

Обработанные соответствующим образом отходы варятся все вместе (за исключением печенки), для чего заливаются холодной водой с таким расчетом, чтобы вода в течение варки все время их покрывала. Печенка варится отдельно.

Сваренный бульон процеживается. Потроха: шейку, крылышки, печенку, желудок, добавляют в суп при отпуске.

Для варки рыбного бульона могут быть использованы пищевые отходы, получаемые при кулинарной разделке свежей и соленой рыбы всех пород.

К пищевым отходам рыбы, которые используются для варки бульонов, относятся: кости, чешуя, плавники и головы. Из голов воблы и сельди бульоны иногда получаются с горьким вкусом. Чтобы не испортить таким бульоном остальных продуктов, следует делать пробную варку небольшого количества голов от каждой вновь поступившей партии.

При обработке голов из них удаляются жабры, после чего они тщательно промываются.

Если на головах имеется ржавчина, то их предварительно ошпаривают, а затем промывают холодной водой.

Головы крупных рыб разрубают на несколько частей.

В черепной коробке голов рыб (например леща и сазана) содержится много жира. Чтобы его полнее извлечь, головы варят сначала в небольшом количестве воды в течение 30 минут, сливают бульон, а головы мнут деревянным пестом, затем снова заливают бульоном, добавляют воды и варят 20—30 минут.

Всплывший на поверхности бульона жир собирают в отдельную посуду и используют для приготовления соусов и супов. Обезжиренный бульон процеживают через сито или марлю. Для варки бульона из голов рыб осетровых пород их разрубают на части (две, четыре, шесть, в зависимости от величины головы), заливают холодной водой и варят один час с начала закипания воды. Головы вынимают, отбирают мякоть, а кости и хрящи снова кладут в бульон и варят до тех пор, пока хрящи не станут мягкими. Готовый бульон процеживают, а хрящи добавляют в рыбные соусы и супы.

Грибной бульон можно варить из всех съедобных сухих грибов. Грибы перед варкой тщательно промывают, заливают холодной водой из расчета 7 литров воды на 1 кг сухих грибов и оставляют в ней для набухания на 5—6 часов. Набухшие грибы варят в той же воде, пока они не станут мягкими. Сваренный бульон процеживают. Грибы мелко шинкуют или пропускают через мясорубку и добавляют в суп или соус за 10—15 минут до окончания варки.

При отсутствии мясных продуктов или отсутствии необходимых условий для приготовления бульона из костей или мяса бульон может быть заменен бульонными кубиками. В этом случае суп варят на воде без соли, а кубики вводят в готовый суп за 15—20 минут до отпуска.

Норма: 2 кубика (8 г) на 1 тарелку супа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ ИЗ СУХОГО КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

Сухой картофель и овощи перебирают, моют в холодной воде, заливают свежей холодной водой и оставляют в ней картофель для набухания на 3—4 часа. Набухшие овощи варят в той же воде, прибавив соль по вкусу.

НОРМА ЗАМЕНЫ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ СУХИМИ ОВОЩАМИ

Наименование овощей	Нормы замены (в кг)	
	Сухие овощи	Свежие овощи (вес брутто)
Капуста	1	14
Лук	1	6,8
Морковь	1	10
Свекла	1	9
Белья коренья	1	11
Зелень	1	20
Томаты	1	13
Картофель	1	8

ПАССЕРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ И МУКИ ДЛЯ ЗАПРАВКИ СУПОВ

Для улучшения вкуса, аромата и внешнего вида блюда овощи надо класть в пассерованном виде.

Для этой цели мелко шинкованный лук пассеруют до слабого колера отдельно от других овощей. Очищенную морковь шинкуют возможно мельче или же пропускают через мясорубку и пассеруют до мягкости и окраски жира в красноватый цвет. Жир приобретает красноватую окраску вследствие растворения в нем красящего вещества—каротина, находящегося в моркови (витамин А). Из мелко шинкованной моркови жиром лучше извлекаются ароматические и красящие вещества.

На пассерование овощей для супов пригоден любой пищевой жир: топленое масло, сливочное масло, говяжье, баранье, свиное сало, костный жир, рыбий жир, полученный при обработке пищевых отходов (для рыбных супов), и растительные масла.

Если супы готовят со сливочным маслом, то на пассерование овощей берут жира не более 15% от веса сырых овощей (2 г на количество моркови и лука, указанное в раскладках).

Оставшееся количество масла кладут в каждую тарелку при отпуске.

При приготовлении супов с каким-либо другим жиром овощи пассеруют со всем количеством жира, полагающимся на блюдо, для того, чтобы весь жир ароматизировался и окрасился от овощей. Затем пассерованные овощи перекладывают в друшляк для отделения жира, который, как и сливочное или топленое масло, кладут в каждую тарелку при отпуске.

Пшеничную муку для заправки супов, поджаривают в духовом шкафу на противне до светложелтого цвета.

Количество овощей (морковь, лук, петрушка) в раскладках супов указано минимальное. При наличии овощей норма их может быть увеличена до 50 г на блюдо.

Не указанные в раскладках сезонные овощи: репа, петрушка, сельдерей, лук-порей, свежие помидоры, кабачки, цветная и брюссельская капуста, салат, укроп, свежие грибы и другие овощи и зелень, следует вводить в супы в том или ином количестве как взамен части основных овощей, указанных в раскладке, так и дополнительно к последним.

Для обогащения супов витаминами при отпуске их следует посыпать в весеннее и летнее время рубленой зеленью укропа, петрушки, лука, салата, а в зимнее время—зеленым луком и сушеной зеленью.

Норма: свежей зелени на порцию супа 2—3 г, зеленого лука 5 г, сухой зелени 1—1,5 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ

В холодную воду прибавляют соли, сырое яйцо, хорошо перемешивают, а затем замешивают с просеянной мукой в крутое тесто. Тесто тщательно месят, пока оно не станет совершенно однородным, раскатывают до толщины в 1 мм и шинкуют.

На 1 килограмм муки для замеса теста берут 0,35 литра воды, 2,5 яйца и 20 г соли. Свежие яйца могут быть заменены яичным порошком из расчета 12,5 г порошка вместо одного яйца. Перед замесом теста яичный порошок предварительно смешивают с небольшим количеством воды и дают набухнуть в течение 2 часов.

Перед варкой лапшу или только подсушивают или сушат до хрупкого состояния

Выход сухой лапши (влажность 12%) равен 1 кг из килограмма муки.

Сухая лапша может храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении в течение нескольких месяцев. Невысушенную лапшу хранить нельзя, а следует употреблять в тот же или на другой день после приготовления.

При замесе теста для лапши без яйца четвертую часть муки заваривают кипятком (заклейстеризовавшийся крахмал служит связывающим средством), а затем ее месят с остальной мукой.

Соотношение воды, соли и муки тоже, что и при замесе теста с яйцом.

ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

В целях уменьшения отходов картофеля и овощей очистку их надо проводить следующим образом.

Картофель и овощи тщательно промывают в овощемойках или ручным способом в кадках или чанах, перемешивая веслом и два-три раза сменяя воду. Зрелый картофель можно промывать в картофелечистке.

При мытье картофеля в картофелечистках его следует держать в машине столько времени, чтобы снимался небольшой слой кожи только с выпуклых частей клубня.

С промытых картофеля и овощей ножом соскабливают кожу и удаляют ручным способом с помощью ножа глазки.

Морковь надо промывать травяными щетками, после чего кожу ножом соскабливать не следует, а достаточно обрезать только больные места.

Очистка овощей такими способами проводится на московских и ленинградских предприятиях и дает значительное снижение отходов.

Так, при применении этих способов обработки отходы при очистке зрелого картофеля не превышают 25%, при очистке моркови—15%. Отдельные же предприятия, улучшая технику работы и изменяя технологию обработки, получают еще более низкие проценты отходов.

ОБРАБОТКА МОРОЖЕНОГО КАРТОФЕЛЯ.

Мороженный картофель является полноценным пищевым продуктом и может быть использован для приготовления различных блюд.

Чтобы в мороженом картофеле сохранить все питательные вещества и вкусовые свойства свежего картофеля, его надо хранить при температуре не выше минус 4° и ни в коем случае не подвергать его оттаиванию с последующим вторичным замораживанием.

Мороженный картофель перед варкой должен быть перенесен в помещение кухни только в том количестве, которое необходимо для приготовления того или иного блюда и которое при имеющемся оборудовании может быть тотчас же обработано (оттаивание в цехе недопустимо), причем это количество картофеля должно быть сразу же помещено в холодную воду и промыто от грязи при помощи весла. Весь процесс мытья картофеля не должен занимать более 20-30 минут.

Отмытый картофель должен быть сразу погружен в кипящую воду, причем необходимо следить за тем, чтобы после погружения картофеля кипение воды возобновилось через 10—15 мин. Для этого воды должно быть заготовлено вчетверо больше, чем картофеля, предназначенного для варки.

Картофель варят до полной готовности и кожицу очищают с теплого картофеля; из очищенного вареного картофеля, можно готовить гарниры, салаты, винегреты.

Для приготовления супов и других блюд, которые готовят обычно из очищенного сырого картофеля, мороженный картофель варят не до полной готовности, а затем очищают, режут и доваривают при приготовлении блюда.

ОБРАБОТКА МОРОЖЕНОЙ КАПУСТЫ.

Кочаны мороженой капусты, не размораживая, очищают от поверхностных загрязненных листьев, обмывают холодной водой и рубят. Нарубленную капусту заливают холодной водой и оставляют на два часа. За это время капуста оттаивает и несколько набухает, благодаря чему приобретает упругую консистенцию. Варят капусту в той же воде в которой она оттаивала и набухла.

РАСКЛАДКИ СУПОВ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
1. Борщ вегетарианский					
Свекла	100	23	77	—	—
Капуста свежая или	100	20	80	—	—
" квашеная	100	30	70	—	—
Морковь	10	20	8	—	—
Лук	5	16	4,2	—	—
Мука пшеничная	—	—	5	—	—
Жир	5	—	5	—	—
Уксус 9-проц.¹	8	—	8	—	—
Специи					
Выход	—	—	—	—	550
2. Борщ вегетарианский с картофелем					
Свекла	80	23	38	—	—
Капуста свежая или	100	20	80	—	—
" квашеная	100	30	70	—	—
Картофель	50	25	37,5	—	—
Лук	5	16	4,2	—	—
Морковь	10	20	3,0	—	—
Мука пшеничная	5	—	5	—	—
Жир	5	—	5	—	—
Уксус 9-проц.	8	—	8	—	—
Специи					
Выход	—	—	—	—	550

¹ При употреблении на борщ квашеной капусты количество уксуса снижается до 3—5 г, в зависимости от кислотности квашеной капусты.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6

3. Рассольник

Капуста свежая или	100	20	80	—	
" квашеная	100	30	70	—	
Картофель	100	25	75	—	
Огурцы	30	10	27	—	
Морковь	10	20	8,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Мука пшеничная	5	—	5	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

Огурцы от кожицы не очищаются. Отход—10% на рассол, вытекающий при резке.

4. Рассольник с крупой

Картофель	100	25	75	—	
Крупа перловая	20	—	20	—	
Огурцы	50	10	45	—	
Морковь	10	20	8,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жиры	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

5. Щи

Капуста свежая или	200	20	160	—	
" квашеная	200	30	140	—	
Морковь	10	20	8,0	—	

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Лук	5	16	4,2	—	
Мука пшеничная	5	—	5	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
6. Суп-пюре из капусты					
Капуста свежая или мороженая . .	200	20	160	—	
Морковь	10	20	8,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Мука пшеничная	10	—	10	—	
Жир	5	—	5	—	
Огуречный рассол по вкусу или огурцы соленые	10	10	9	—	
Специи					
Выход					550

Зачищенную и нарезанную на куски мороженую капусту, не размораживая, пропускают через редкую решетку мясорубки. Для придания остроты вкусу в суп можно добавлять огуречный рассол и соленые огурцы, рассол из-под квашеной капусты, томатов или томаты квашеные.

7. Суп овощной

Картофель	100	25	75	—
Капуста	100	30	70	—
Репа (или брюква, или свекла) . .	50	23	38	—
Морковь	10	20	8,0	—

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
8. Суп-лапша домашняя					
Мука пшеничная	40	—	40	—	
Яйца	^{1/10} шт.	14	4,3	—	
Морковь	10	20	8,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

В замену яйца на лапшу берут меланжа 4,5 г или 1,25 г сухого яйца на порцию.

9. Суп-лапша домашняя с картофелем					
Мука пшеничная	40	—	20	—	
Яйца	^{1/20} шт.	—	2,0	—	
Картофель	100	25	75	—	
Морковь	10	20	8,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
10. Суп картофельный					
Картофель	200	25	150	—	
Морковь	10	20	8	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
11. Суп картофельный с крупой					
Картофель	100	25	75	—	
Крупа (перловая, ячневая, пшенич- ная, пшено, рис)	20	—	20	—	
Морковь	10	20	8,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

Крупу перловую (№№ 1, 2, 3) варят отдельно, как кашу пшеничную, которая затем вводится в суп за 20 мин. до окончания варки вместе с пассерованными овощами.

12. Суп крупяной					
Крупа (рис, пшено, перловая или ячневая, пшеничная)	40	—	40	—	
Морковь	10	20	8,0	—	

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
13. Суп из пшеницы					
Пшеница (зерно)	40	—	40	—	
Морковь	10	20	8	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
Пшеница варится 2¼ часа, как каша, в воде, в отдельной посуде. Затем пропускается через мясорубку и снова варится 30 мин. в бульоне с овощами или в разбавленном водою молоке.					
14. Суп крупяной с ботвой моркови					
Крупа (пшено, рис, перловая) . . .	20	—	20	—	
Лук репчатый	5	16	4,2	—	
или зеленый	10	20	8,0	—	
Морковь	10	20	8	—	
Ботва морковная	100	20	80	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
Ботву моркови перебирают, отделяют от грубых стеблей, промывают, нарезают на части в 2—3 см и кладут в суп за 10—15 минут до его готовности.					
Такой же суп можно готовить с ботвой свеклы, молодого редиса и с лебедой.					

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
15. Суп молочный крупяной					
Крупа (рис, пшено, перловая) . . .	40	—	40	—	
Молоко	200	—	200	—	
Вода	300	—	300	—	
Соль					
Выход					500
16. Лапша молочная домашняя					
Мука пшеничная	40	—	40	—	
Яйца	$\frac{1}{10}$ шт.	14	4,3	—	
Молоко	200	—	200	—	
Вода	300	—	300	—	
Специи					
Выход					500
17. Суп-лапша с грибами					
Лапша или вермишель	40	—	40	—	
Грибы сухие	5	—	5	—	
Морковь	10	20	8	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					500
18. Суп манный с грибами					
Крупа манная	20	—	20	—	
Картофель	100	25	75	—	
Грибы сухие	5	—	5	—	

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Морковь	10	20	8	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

С грибами можно варить суп-лапшу, крупяные супы, щи, борщ и рассольник. Норма сухих грибов на супы всех видов—5 г. Норма остальных продуктов берется по раскладкам супов соответствующих наименований, указанных в данном Сборнике.

19. Суп гороховый					
Горох	60	—	60	—	
Морковь	10	20	8,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

Горох варят отдельно, в посуде под крышкой, до полной готовности. Вода для этого берется в количестве не более 2,2 л на кг сухого гороха. Сваренный до мягкости горох закладывают в воду или бульон вместе с пассерованной морковью и луком, после чего продолжают варить суп при кипении еще 15—20 минут.

Суп из чечевицы или фасоли готовится так же, как и суп из гороха, и по той же раскладке.

20. Суп гороховый с картофелем					
Горох	40	—	40	—	
Картофель	50	25	37,5	—	
Морковь	10	20	8	—	

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

Суп из чечевицы или фасоли с картофелем готовится, как суп гороховый с картофелем, и по той же раскладке.

21. Суп из шпината и щавеля

Шпинат	100	26	74	—	
Щавель свежий	100	24	76	—	
Лук зеленый	10	20	8	—	
Мука	5	—	5	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

22. Суп из щавеля с картофелем

Щавель свежий	100	24	76	—	
Картофель	100	25	75	—	
Лук зеленый	10	20	8	—	
Мука	5	—	5	—	
Жиры	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
23. Суп из рассады капусты					
Рассада капусты	200	30	140	—	
Морковь	5	20	4,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Мука пшеничная	5	—	5	—	
Сметана	15	—	15	—	
Специи					
Выход					550
24. Суп из рассады капусты и картофеля					
Рассада капусты	150	30	105	—	
Картофель	50	25	37,5	—	
Морковь	5	20	4,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Мука пшеничная	5	—	5	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
25. Суп из крапивы					
Крапива	150	18	123	—	
Щавель	50	24	38	—	

Остальные продукты, как на супы из рассады (кроме рассады).

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
26. Суп из ботвы молодого редиса					
Бо ва редиса	150	20	120	—	
Картофель	50	25	37,5	—	
Щавель свежий	50	24	38	—	
Морковь	5	20	4,0	—	
Лук	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550

Свежие, не огрубевшие листья и стебли от молодого редиса бланшируют в кипятке 5 мин., откидывают на сито, дают воде стечь, а затем варят вместе с остальными продуктами для супа, обработанными обычным способом.

27. Суп картофельный из сухих овощей					
Картофель сухой	25	—	25	—	
Морковь сухая	1	—	1	—	
Лук свежий	5	16	4,2	—	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					550
28. Суп овощной холодный					
Квас хлебный	350	—	350	—	
Ботва свекольная	100	20	80	—	

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес	Отход при холодной	Вес нетто и полу-	Потери в весе при	Выход готового
	брутто (в г)	обработке (в проц.)	фабриката (в г)	тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	
1	2	3	4	5	6
Картофель	50	25	37,5	—	—
Огурцы свежие	20	5	19	—	—
Капуста квашеная	30	30	21	—	—
Лук зеленый	30	20	24	—	—
Сметана	15	—	15	—	—
Горчица готовая	2	—	2	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Выход	—	—	—	—	550

При отсутствии кваса холодный овощной суп готовится на охлажденной кипяченой воде с добавлением для остроты прокипяченного и охлажденного огуречного или капустного рассола или вареного щавеля, либо ревеня вместе с отваром.

Свежая молодая ботва, сваренная до готовности, рубится, как капуста для квашения. Холодный суп заправляется растительным маслом, превращенным с горчицей в эмульсию, так же, как это делается при приготовлении соуса майонез (провансаля), или же масло добавляется в натуральном виде в тарелку с супом при отпуске.

Свежие огурцы могут заменяться квашеными.

29. Ботвинья

Квас хлебный	400	—	400	—	—
Шпинат	100	26+50 ¹	37	—	—
Щавель	50	24+50 ¹	19	—	—
Огурцы	40	20	32	—	—

¹ Потери при тепловой обработке.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Лук зеленый	20	20	16	—	—
Хрен (корень)	20	36	13	—	—
Сметана	15	—	15	—	—
Укроп зеленый	5	20	4	—	—
Салат зеленый	15	28	10,8	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Выход					550
30. Ботвинья с горохом					
Квас хлебный	350	—	350	—	
Шпинат	100	26+50	37	—	
Салат	50	28	36	—	
Щавель	50	24+50	19	—	
Огурцы свежие	40	20	32	—	
Лук зеленый	20	20	16	—	
Горох, чечевица или фасоль	20	—	42	—	
Сметана	15	—	15	—	
Соль	5	—	5	—	
Выход	—	—	—	—	550

Вместо пюре шпината для ботвиньи можно брать пюре ботвы моркови свеклы, молодого редиса и пюре лебеды. Щавель может быть заменен ревенем или кислицей.

Нормы закладки на одну порцию остаются такие же, как шпината и щавеля.

Горох варят так же, как на суп гороховый, с небольшим количеством воды, до готовности и добавляют при отпуске в ботвинью в холодном виде.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
	2	3	4	5	6
31. Свекольник холодный					
Квас хлебный или свекольный	350	—	350	—	—
Свекла	100	23+5	73	—	—
Огурцы свежие	55	10	45	—	—
Картофель	50	25+3	36,5	—	—
Лук зеленый	25	20	20	—	—
Сметана	15	—	15	—	—
Горчица готовая	2	—	2	—	—
Укроп	5	26	4	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Выход	—	—	—	—	550

Вместо сметаны можно вводить 5 г растительного масла, сбитого с горчицей в эмульсию.

**32. Ботвинья из шпината и щавеля
с рыбой**

Квас хлебный	400	—	400	—	—
Шпинат	100	26+50	37	—	—
Щавель	50	24+50	19	—	—
Лук зеленый	20	20	16	—	—
Салат	20	28	14	—	—
Огурцы свежие	50	20	40	—	—
Хрен (корень)	15	36	9,6	—	—
Укроп	5	26	4	—	—
Масло растительное	5	—	5	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Рыба (судак свежий)	50	47	26	20	21
Выход	—	—	—	—	571

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
33. Борщ холодный					
Свекольный отвар	350	—	350	—	—
Свекла	100	23	77	—	—
Морковь	20	20	16	—	—
Лук зеленый	30	20	24	—	—
Огурцы свежие	55	20	44	—	—
Сметана	15	—	15	—	—
Яйца	1/4 ш.	12	10	—	—
Укроп	5	26	4	—	—
Уксус 9-проц.	5	—	5	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Выход					550
34. Окрошка мясная					
Квас хлебный	400	—	400	—	—
Огурцы свежие	75	20	60	—	—
Лук зеленый	40	20	32	—	—
Яйца	1/4 ш.	12	10	—	—
Сметана	15	—	15	—	—
Салат	30	28	22	—	—
Укроп	5	26	—4	—	—
Горчица готовая	2	—	2	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Мясо	50	25	37	38	23
Выход	—	—	—	—	573

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
35. Окрошка овощная					
Квас хлебный	350	—	350	—	—
Картофель	50	25+3	36,5	—	—
Огурцы свежие	75	20	60	—	—
Лук зеленый	40	20	32	—	—
Салат	50	28	36	—	—
Укроп	5	26	4	—	—
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	12	10	—	—
Сметана	15	—	15	—	—
Горчица готовая	2	—	2	—	—
Соль	5	—	5	—	—
Выход	—	—	—	—	550

36. Свекольный квас

Сахарную или столовую свеклу очищают, трут на терке или пропускают через мясорубку. Измельченную свеклу заливают пятикратным, к весу свеклы, количеством горячей воды и варят при кипении 20 минут, а затем охлаждают до 30°.

Из муки и дрожжей замешивают жидкое тесто (опару), дают ему подняться, а затем смешивают его со свеклой и отваром и оставляют для брожения при комнатной температуре примерно на 24 часа.

Когда квас будет готов, что определяется по кислотности (на вкус), его процеживают и хранят до употребления в холодном месте.

Раскладка на 1 литр кваса

Свекла	250 г
Муки пшеничной для опары	2 „
Дрожжей	2 „

Дрожжи можно заменить хлебной закваской.

III. МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Выход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
37. Котлеты мясные рубленые					
Мясо	100	26	74	—	—
Хлеб белый	18	—	18	—	—
Вода	22	—	22	—	—
Сухари	7	—	7	—	—
Полуфабрикат	—	—	121	19	98
Жиры	5	—	5	—	—
Специи	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	—	98
38. Тефтели мясные					
Мясо	100	26	74	—	—
Хлеб белый	15	—	15	—	—
Вода	18	—	18	—	—
Лук зеленый	12	20	9,6	—	—
Мука пшеничная	8	—	8	—	—
Полуфабрикат	—	—	125	13	109
Жир	5	—	5	—	—
Специи	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	—	109
39. Голубцы мясные					
Капуста свежая	200	20	160	—	—
Мясо	50	26	37	—	—
Крупа (рис, пшено, перловая)	20	—	56 ¹	—	—
Лук	10	16	8,4	—	—
Сметана	15	—	15	—	—

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД
И ПРОДУКТОВ**

1	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в %/0/0)	Вес нетто и полуфабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в %/0/0 к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Полуфабрикат	—	—	276	10	248
Томат-пюре	5	—	5	} соус	50
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	—	298

Сырое провернутое мясо смешивают с кашей, луком и завертывают, как обычно, в листья капусты. Голубцы укладывают на противень, заливают сметаной и жарят в шкафу, затем заливают соусом, приготовленным из поджаренной муки, бульона, томата и тушат до готовности.

40. Кабачки фаршированные мясом и кашей

Кабачки	200	33	134	—	—
Мясо	50	26	37	—	—
Крупа (рис, пшено, перловая)	20	—	56 ¹	—	—
Лук	10	16	8,4	—	—
Полуфабрикат	—	—	235	10	212
Жир	2	—	2	—	—
Сметана	9	—	9	} соус	75
Мука пшеничная	5	—	5		
Выход	—	—	—	—	287

41. Кабачки фаршированные мясом

Кабачки	200	33	134	—	—
Мясо	100	26	74	—	—
Лук	10	16	8,4	—	—
Полуфабрикат	—	—	216	10	194
Жир	2	—	2	—	—
Выход дан на рисовую кашу	—	—	—	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Сметана	9	—	9	} соус	75
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи	—	—	—		
Выход	—	—	—	—	269
42. Перец фаршированный					
Перец сладкий	200	25	150	—	—
Мясо	50	26	37	—	—
Крупа, (рис, пшено, перловая) . . .	20	—	56 ¹	—	—
Лук зеленый	10	20	8	—	—
Полуфабрикат	—	—	251	10	226
Жир	5	—	5	—	—
Соус томатный или сметанный .	—	—	—	—	75
Специи	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	—	360
43. Помидоры фаршированные					
Помидоры	200	15	170	—	—
Мясо	50	26	37	—	—
Крупа (рис, пшено, перловая)	20	—	56 ¹	—	—
Лук зеленый	10	20	8	—	—
Полуфабрикат	—	—	271	10	244
Жир	5	—	5	—	—
Специи	—	—	—	—	—
Соус	—	—	—	—	75
Выход	—	—	—	—	319

¹ Выход дан на рисовую кашу.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
44. Гуляш из мяса					
Мясо	100	26	74	} соус	47
Лук	10	16	8,4		
Томат-пюре	10	—	10		
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					75
Выход					122
45. Беф-строганов					
Мясо	100	26	74	} соус	47
Жир	2	—	2		
Лук репчатый	15	16	12,6		
Сметана	9	—	9		
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи					75
Выход					122
46. Запеканка картофельная с мясом					
Мясо	100	26+25 ¹	56	} 15	
Лук	10	16+26 ¹	6,2		
Жир	5	—	5		
Картофель	200	25+3 ¹	145		
Сухари	5	—	5		
Выход					180

¹ Потери при тепловой обработке.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
47. Макаронник с мясом и яйцом					
Макароны	40	250	100		
Мясо	50	26+25 ²	28		
Яйцо	1 шт.	14	43		
Лук	10	16+26 ²	6,2		
Сухари	5	—	5		
Полуфабрикат	—	—	182	15	
Жир	5	—	5	—	
Специи					
Выход					155
48. Пирог с мясом					
Мясо	100	26+25 ²	56		
Лук	10	16+26 ²	6,2		
Жир	5	—	5		
Мука 72-проц.	40	—	60		
Дрожжи	1	—	1		
Специи					
Полуфабрикат	—	—	128	10	
Выход					115
49. Котлеты из солонины					
Солонина	100	30	80 ³		
Хлеб белый	18	—	18		
Вода	15	—	15		

1 Увеличение в весе при варке.

2 Потери при тепловой обработке.

3 Полуфабрикат после вымачивания.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Сухари панированные	7	—	7		
Специи		—			
Полуфабрикат	—	—	120	19	
Жир	5	—	5	—	
Выход					98

Солонина из говядины и баранины может быть крепкого посола, с содержанием соли до 12⁰/₀, или слабого — с содержанием соли до 9⁰/₀.

Для приготовления из солонины вторых блюд содержание соли в ней должно быть снижено путем вымачивания до 2—3⁰/₀.

Для вымачивания солонина разрубается на куски 1—1,5 кг и заливается холодной водой из расчета 2 литра на 1 кг. Воду сменяют через 1, 2, 3, 6 и 12 часов от начала вымачивания. Температура воды должна быть не выше 12°.

В теплое время года, когда такое продолжительное вымачивание может привести к порче продукта, следует вымачивать более мелкими кусками в течение 6 часов.

Из вымоченной солонины готовят котлеты и другие блюда так же, как из свежей говядины. Воду, в которой вымокла солонина, нагревают до кипения; свернувшийся при этом белок собирают шумовкой и прибавляют в котлетную массу, а бульон употребляют на суп или соус.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
50. Гуляш из солонины					
Солонина	100	30	70	} 37	44
Томат-пюре	10	—	10		} 75
Лук	10	16	8,4		
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					120
51. Солонина отварная					
Солонина	100	30	70	37	44
Жир	5				
Специи					
Выход					44
52. Картофельная запеканка с солониной					
Солонина	100	30+25 ¹	52,5	} 15	178
Картофель	200	25+31 ¹	145		
Лук	10	16+26 ¹	6,2		
Сухари	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					178

¹ Потери при тепловой обработке,

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
53. Баранина жареная					
Баранина (лопатка и жиго)	100	26	74	37	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					47
54. Баранина вареная					
Баранина (лопатка и жиго)	100	26	74	36	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					47
55. Рагу из баранины					
Баранина	100	14	86	} 30	60
Морковь	20	20	16		100
Лук	10	16	8,4		
Петрушка	5	25	3,7		
Томат-пюре	10	—	10		
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					160

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
	2	3	4	5	6

Отход и выход даны при изготовлении рагу из корейки без позвоночной кости и из грудинки и шеи с костью.

56. Плов из баранины					
Баранина	100	20	80	34	56 ¹
Рис	40	—	40	280 ²	112
Лук	10	16	8,4		
Жир	5	—	5		
Сок мясной	—	—	—	—	50
Специи					
Выход					218
57. Пилав из баранины					
Баранина	100	20+31	56 ¹	} 10	161
Рис	40	—	112		
Лук	10	16+26	6,2	} соус	75
Сыр	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Томат-пюре	10	—	10		
Мука пшеничная	4	—	4		
Чеснок	0,5	—	0,5		
Специи					
Выход					236

¹ Жиго и лопатка мякотью, грудинка, шея с костью, а корейка без позвоночной кости, но с реберными костями.

² Увеличение веса при варке.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
58. Свинина жареная					
Свинина	100	15	85	32	58
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					58
59. Свинина отварная					
Свинина	100	15	85	40	51
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					51
60. Корейка свиная жареная					
Корейка свиная	100	15	85	32	58 ¹
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					58
61. Котлеты рубленые из свинины					
Свинина	100	15	85		
Хлеб	21	—	21		
Вода	25	—	25		
Сухари	8	—	8		
Полуфабрикат	—	—	139	20	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					110

¹ Корейка без позвоночной кости, но с реберными костями.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
62. Печенка жареная					
Печенка	100	7	93	} 23	75
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Соус	—	—	—		75
Выход					150

Жареную печенку заливают сметанным, томатным, луковым или красным соусом (раскладка на соус указана в отделе соусов).

63. Почки в соусе					
Почки	100	7	93	47	50
Жир	5	—	5		
Специи					
Соус луковый, красный или томат- ный	—	—	—		75
Выход					125
64. Почки в соусе с овощами					
Почки	100	7	93	} 47	50
Морковь	20	20	16		
Лук	10	16	8,4	} соус	120
Огурцы зеленые	20	10	18		
Чеснок	0,5	22	0,4		
Томат-пюре	10	—	10		
Мука пшеничная	4	—	4		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					170

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
65. Мозги жареные					
Мозги говяжьи	100	13+25 ¹	65	} 8	
Мука пшеничная	4	—	4		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					63
66. Вымя вареное					
Вымя	100	—	100	40	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					60
67. Вымя жареное					
Вымя	100	—	100	40+10 ²	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					58
68. Кролик или заяц жареный					
Кролик или заяц (без шкурки) . .	100	20	80	25	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					60

¹ 2 0/0—потери при варке.

² 40 0/0—потери при варке и 10 0/0—при жарке вареного

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
69. Колбаса жареная					
Колбаса вареная (чайная, отдельная, любительская и др.)	100	2	98	15	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					83
70. Ветчина жареная					
Ветчина	100	27	73	10	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					66
71. Сардельки жареные					
Сардельки	100	0,70	99,30	10	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					90
72. Сосиски, разогретые в воде					
Сосиски	100	0,20	99,80		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					99,80
73. Рубец в соусе					
Рубец	200	10	180	40	108

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес	Отход при холодной	Вес	Потери в весе при	Выход готового продукта (в г)
	брутто (в г)	обработке (в проц.)	нетто и полу- фабриката (в г)	тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	
1	2	3	4	5	6
Огурцы или помидоры соленые . . .	30	10	27	} соус	100
Лук	10	16	8,4		
Морковь	10	20	8		
Чеснок	0,5	22	0,4		
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					208
Жир в соусе можно заменить 15 г. сметаны.					
74. Куры отварные¹					
Куры 1-го сорта	200	31	138	25	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					104
75. Куры жареные¹					
Куры	200	33	134	31	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					92
76. Котлеты рубленые из кур					
Куры 2-го сорта	100	60	40		
Хлеб 72-проц.	10	—	10		
Вода или молоко	14	—	14		
Яйца	1 15шт.	14	3		

¹ Птица по желанию потребителей отпускается полупорцией

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Сухари	5	—	5		
Полуфабрикат	—	—	72	20	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					58
77. Утка жареная¹					
Утка	200	41	118	35	
Жир ²					
Специи					
Выход					78
77. Гусь жареный¹					
Гусь	200	38	104	40	
Жир	—	—	—	—	
Специи					
Выход					76
79. Котлеты рубленые из гуся					
Гусь	100	50	50		
Хлеб белый 72-проц.	12	—	12	—	
Вода	15	—	15	—	
Соль	2	—	2	—	
Сухари	6	—	6	—	
Полуфабрикат	—	—	85	20	
Жир	5	—	5		
Выход					68

¹ Птица по желанию потребителей отпускается полупорцией.

² Жир на блюдо выписывается лишь в том случае, если гуся или утки поступили тощие, третьего сорта и нестандартные.

<p>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ</p> <p>1</p>	<p>Вес брутто (в г)</p> <p>2</p>	<p>Отход при холодной обработке (в проц.)</p> <p>3</p>	<p>Вес нетто и полу- фабриката (в г)</p> <p>4</p>	<p>Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)</p> <p>5</p>	<p>Выход готового продукта (в г)</p> <p>6</p>
<p>80. Котлеты рубленые из индейки</p>					
<p>Индейка</p>	100	55	45		
<p>Хлеб белый 72-проц.</p>	11	—	11		
<p>Вода</p>	15	—	15		
<p>Соль</p>	2	—	2		
<p>Сухари</p>	6	—	6		
<p>Полуфабрикат</p>	—	—	79	20	
<p>Жир</p>	5	—	5		
<p>Выход</p>					63
<p>81. Рагу из потрохов</p>					
<p>Потроха домашней птицы обрабо- танные</p>	150	—	150	20	120
<p>Морковь</p>	15	20	12		
<p>Петрушка</p>	10	25	8		
<p>Лук репчатый</p>	10	16	8		
<p>Огурцы соленые</p>	50	10	45	} соус	130
<p>Мука пшеничная</p>	5	—	5		
<p>Жир</p>	5	—	5		
<p>Специи</p>					
<p>Выход</p>					250

IV. РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

В раскладках рыбных блюд предусмотрены следующие способы разделки рыбы на порционные куски: 1) филе с кожей и костями, 2) круглые куски (нарезанные от непластованной рыбы) и 3) целая рыба, с головой (мелкие экземпляры весом до 75 г).

При применении других способов разделки рыбы для расчета выходов можно пользоваться таблицей № 17— „Нормы отходов и выходов при холодной и тепловой обработках рыбы“, помещенной в начале Сборника.

Для приготовления второго блюда из рыбы вместо 150 г брутто рыбы можно брать 100 г брутто. С уменьшением нормы закладки соответственно меняется и норма выхода готовой продукции. Норма жира остается та же— 5 г на блюдо.

Для приготовления блюд из соленой рыбы ее предварительно вымачивают следующим способом.

Вынутая из тары рыба заливается холодной водой и оставляется в ней на полчаса, чтобы она набухла и с нее легче сходила чешуя. После этого рыба очищается от чешуи и режется на порции.

Порционные куски рыбы снова заливаются водой из расчета 2 литра на 1 кг и вымачиваются в течение 12 часов при температуре воды не свыше 12°.

Воду сменяют через 1, 2, 3, 6 и 12 часов от начала вымачивания.

В жаркое летнее время за сменой воды надо следить с особой тщательностью, так как несвоевременная перемена воды может привести к порче рыбы. Воду летом следует менять через 1, 2, 3, 5, 8 и 12 часов от начала вымачивания.

После 12 часов вымачивания рыба отваривается для приготовления вторых блюд.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
82. Судак свежий отварной					
Судак свежий	150	35	97	20	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					78
83. Судак свежий жареный					
Судак свежий	150	35	97	18	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					84
84. Судак соленый отварной					
Судак соленый	150	29	106	17	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					88
85. Котлеты рубленые из свежего судака					
Свежий судак	150	50	75		
Хлеб белый 72-проц.	22	—	22		
Вода	25	—	25		
Сухари	9	—	9		
Жир	5	—	5		
Специи					
Полуфабрикат	—	—	131	15	112
Выход					112

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
86. Котлеты рубленые из соленого судака					
Судак соленый	150	42	87		
Хлеб белый 72-проц.	22	—	22		
Вода	5	—	25		
Сухари	9	—	9		
Жир	5	—	5		
Специи					
Полуфабрикат	—	—	143	15	120
Выход					120
87. Судак фаршированный					
Судак	150	50	75		
Хлеб белый 72-проц.	10	—	10		
Вода	12	—	12		
Лук репчатый	15	16	13		
Чеснок	0,5	22	0,4		
Жир	5	—	5		
Специи					
Полуфабрикат	—	—	110	20	
Выход					88
88. Лещ свежий отварной					
Лещ свежий	150	37	94	20	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					75

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
89. Лещ свежий жареный					
Лещ свежий	150	37	94	18	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					81
90. Лещ соленый отварной					
Лещ соленый	150	25	112	18	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					92
91. Щука свежая отварная					
Щука свежая	150	30	105	20	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					84
92. Щука свежая жареная					
Щука свежая	150	30	105	} 18	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					90

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	9
93. Котлеты из щуки					
Щука	150	48	78		
Хлеб белый 72-проц.	15	—	15		
Вода	20	—	20		
Соль	2	—	2		
Сухари	6	—	6		
Жир	5	—	5		
Полуфабрикат	—	—	121	15	103
Выход					103
94. Щука фаршированная					
Щука	150	48	78		
Хлеб белый 72-проц.	11	—	11		
Вода	13	—	13		
Лук репчатый	15	16	13		
Чеснок	0,5	22	0,4		
Жир	5	—	5		
Специи					
Полуфабрикат	—	—	115	20	
Выход					92
95. Сазан свежий жареный					
Сазан свежий	150	43	85		
Мука пшеничная	5	—	5	} 20	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					72

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
96. Сазан соленый отварной					
Сазан соленый	150	28	108	18	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					88
97. Карп зеркальный жареный					
Карп свежий	150	40	190	} 20	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					76
98. Кутум свежий жареный					
Кутум свежий	150	40	90	} 20	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					76
99. Навага свежая жареная					
Навага свежая	150	30	105	} 21	
Мука пшеничная	7	—	7		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					88

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
100. Корюшка свежая жареная					
Корюшка свежая	150	15	127	} 20	
Мука пшеничная	10	—	10		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					110
101. Карась свежий жареный					
Карась свежий	150	20	120	} 20	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					100
102. Вобла свежая жареная					
Вобла свежая	150	35	97	} 22	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					80
103. Вобла соленая отварная					
Вобла соленая	150	32	102	24	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					78

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в 0/0 ⁰)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в 0/0 ⁰ к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
104. Треска свежая отварная					
Треска свежая	150	23	115	18	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					94
105. Треска свежая жареная					
Треска свежая	150	23	115	} 20	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					96
106. Треска соленая отварная					
Треска соленая	150	10	135	18	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					111
107. Сом свежий отварной					
Сом свежий	150	35	97	25	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					73

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в 0/0 ⁰)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в 0/0 ⁰ к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
108. Сом свежий жареный					
Сом свежий	150	35	97	} 23	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					79
109. Сом соленый отварной					
Сом соленый	150	25	112	} 18	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					
110. Сельдь свежая отварная					
Сельдь свежая	150	35	97	} 20	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					
111. Сельдь соленая жареная					
Сельдь свежая	150	35	97	} 18	
Мука пшеничная	5	—	5		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					83

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
112. Рыба мелкая, разная, отварная					
Рыба свежая мелкая ¹	150	20	120	20	96
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					96
113. Рыба мелкая, разная жареная					
Рыба мелкая свежая	150	20	120	} 18	106
Мука пшеничная	10	—	10		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					106
114. Осетрина вареная (звеном)					
Осетрина свежая	150	33	100	15+3 ²	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					82
115. Севрюга вареная (звеном)					
Севрюга свежая	150	34	99	15+3 ²	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					81

¹ Весом до 75 г.

² 150/0—потери в весе при варке, 30/0—отход на зачистку вареного звена.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
116. Белуга вареная					
Белуга свежая	150	23	115	15+3 ²	
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					95

V. ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА¹

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
117. Картофельное пюре					
Картофель	400	25	300	3	291
Жир	5	—	5	—	5
Вода или молоко	45	—	45	—	45
Специи					
Выход					341
118. Картофель отварной					
Картофель	400	25	300	3	291
Жир	5	—	5	—	5
Петрушка или укроп (зелень) . . .	5	26	4	—	—
Специи					
Выход					296
119. Картофель отварной со сметаной					
Картофель	400	25	300	3	291
Сметана	15	—	15	—	15
Петрушка или укроп (зелень) . . .	5	26	4	—	—
Специи					
Выход					306

¹ Методы обработки овощей помещены во втором разделе Сборника.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
120 Рулет картофельный с луком					
Картофель	400	25	300	} 10	290
Яйца	110 шт.	14	4,3		
Лук	30	16+26	19		
Жир	5	—	5		
Специи					
Соус	—	—	50		50
Выход					340
121. Картофель в молоке					
Картофель	400	25	300	} 7	375
Молоко	100	—	100		
Мука пшеничная	3	—	3		
Специи					
Выход					375
122. Картофель тушоный с овощами					
Картофель	300	25	225		
Морковь ¹	20	20	16		
Лук	10	16	8,4		
Репа или брюква	20	25	15		
Томат-пюре	10	—	10		
Чеснок	0,5	22	0,4		
Мука пшеничная	3	—	3		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					300

¹ С 1 сентября по 1 января отходы при очистке: моркови—15%, свеклы—15%, капусты—15%.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке в проц. к весу полуфабриката	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
123. Картофель молодой со сметаной					
Картофель	300	15	255		
Сметана	15	—	15		
Специи					
Выход					270
124. Картофель с грибами в соусе					
Картофель	200	25	150	3	145
Грибы свежие	100	24	76	50	38
Лук зеленый	15	20	12	—	12
Сметана	15	—	15	} соус	50
Мука пшеничная	3	—	3		
Специи					
Выход					245
125. Картофельная запеканка с овощами					
Картофель	400	25	300	} 15	280
Яйца	10 шт.	14	4,3		
Лук репчатый	15	16+26	9,3		
Морковь	20	20	1,6		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					280
126. Котлеты картофельные					
Картофель	400	25	300	} 10	280
Мука пшеничная	10	—	10		

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Жир Специи Соус	5	—	5		50
Выход					330
127. Картофель запеченый с яйцом					
Картофель Яйца Жир Специи	300 1 шт 5	25+3 14 —	218 43 5	} 10	
Выход					235
128. Овощное рагу.					
Картофель Морковь Свекла Лук репчатый Жир Мука пшеничная Огуречный рассол (по вкусу) Специи	200 50 50 30 5 5	25 20 23 16 — —	150 40 38 25 5 5	3 — 5 26 } соус	145 40 36 18 — 100
Выход					339

В состав овощного рагу могут входить также и другие сезонные овощи—капуста, кабачки, баклажаны, перец сладкий, помидоры и прочие.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД
И ПРОДУКТОВ

1	2 Вес брутто (в г)	3 Отход при холодной обработке (в проц.)	4 Вес нетто и полу- фабриката (в г)	5 Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	6 Выход готового продукта (в г)
129. Голубцы овощные					
Капуста свежая	200	20	160	—	
Морковь	50	20+32	27	—	
Лук	10	16+26	6,2	—	
Петрушка или укроп (зелень)	5	26	4	—	
Крупа (пшено, перловая, рис)	20	—	60	—	
Полуфабрикат	—	—	257	25	193
Жир	2	2	—	—	
Мука пшеничная	5	—	5	} соус	75
Сметана	9	—	9		
Специи					
Выход					268
130. Грибы свежие в сметанном соусе					
Грибы белые	200	24	152	50	76
Сметана	15	—	15	} соус	75
Мука пшеничная	5	—	5		
Укроп (зелень)	5	26	4		
Специи					
Выход					151
Отваренные в соленой воде грибы заправляют густым сметанным соусом.					
131. Каша из тыквы с пшеном					
Тыква	300	30	210	—	—
Пшено	40	—	40	—	—
Вода	10	—	10	—	—
Жир	5	—	5	—	—
Специи					
Выход					250

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц, к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6

Сырую тыкву пропускают через мясорубку, затем варят с небольшим количеством воды 20—30 мин. После этого прибавляют промытое горячей водой пшено и снова варят, как крупяную кашу

132. Брюква жареная

Брюква	400	22	315	23	240
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					240

Очищенную брюкву нарезают ломтями толщиной в 1 см, солят, обжаривают на масле до румяной корочки и доводят затем до готовности в духовом шкафу.

133. Репа в молочном соусе

Репа	300	25	225	} 3	320
Молоко	100	—	100		
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи					
Выход					320

134. Морковь в молочном соусе

Морковь	300	20	240	} 3	335
Молоко	100	—	100		
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи					
Выход					335

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу) полуфабриката	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
135. Кабачки жареные					
Кабачки молодые	350	10	315	25	236
Жир	3	—	5		
Специи					
Выход					236

Очищенные кабачки нарезают ломтями, посыпают солью и жарят на масле. Отпускают в натуральном виде или с томатным соусом.

136. Кабачки фаршированы кашей					
Кабачки зрелые	200	33	134	} 10	197
Крупа (рис, пшено или перловая)	20	—	56 ¹		
Яйца	¹ / ₄ ш.	14	11		
Лук репчатый	15	16	13		
Сыр	5	6	4,7	} соус	75
Сметана	15	—	15		
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи					
Выход					272

Кабачки очищают, удаляют семена, бланшируют в подсоленном кипятке, затем фаршируют отварным рисом (или другой кашей), смешанным с сырым яйцом, посыпают тертым сыром и запекают. Отпускают со сметанным или томатным соусом.

¹ Выход показан на рисовую кашу.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
137. Перец фаршированный					
Перец сладкий	200	25	150	} 10	} 270
Крупа (рис, пшено или перловая)	20	—	56 ¹		
Морковь	50	20	40		
Лук	15	16	13		
Помидоры свежие	50	15	42		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					270
138. Баклажаны фаршированные овощами					
Баклажаны	200	5	190	} 25	} 282
Морковь	60	20	48		
Петрушка	15	25	11		
Лук	30	16	25		
Помидоры свежие	100	—	100		
Чеснок	0,5	22	0,4		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					282
139. Капуста цветная, запеченная под молочным соусом					
Капуста цветная	300	45	165	} 15	} 240
Молоко	100	—	100		
Мука пшеничная	10	—	10		
Сыр	4	6	3,8		

¹ Выход показан на рисовую кашу.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Сухари	3	—	3	}	
Специи					
Выход					240

Под молочным соусом можно готовить и белокачанную капусту и кабачки.

140. Капуста отварная

Капуста белокачанная	300	20	240	8	221
Сухари	10	—	10	—	10
Масло	5	—	5	—	5
Специи					
Выход					236

Отварную капусту при отпуске посыпают сухарями и поливают маслом. Так же может отпускаться капуста савойская, брюссельская и цветная.

141. Запеканка капустная

Капуста свежая	200	20	160	}	20	162
Крупа манная	20	—	20			
Яйца	$\frac{1}{4}$ шт.	14	11			
Сухари	5	—	5			
Сыр	5	6	4,7	}	соус	75
Жир	2	—	2			
Сметана	9	—	9			
Мука пшеничная	4	—	4			
Специи						
Выход						237

VI. КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

Каши варят рассыпчатые, вязкие, полувязкие и полужидкие. Жидкостью для приготовления каш служат: вода, бульон или молоко с добавлением воды.

Каши рассыпчатые. Вес готовой каши от 2,1 до 2,8 кг из одного кг крупы.

Употребляют такие каши в качестве самостоятельных блюд и на гарнир к мясу и рыбе. По внешнему виду рассыпчатые каши должны отвечать следующим требованиям: зерна хорошо набухшие, в большинстве сохранившие форму; при перемешивании готовой каши зерна легко отделяются друг от друга.

Каши вязкие. Вес готовой каши от 3 до 3,5 кг из одного кг крупы. В готовом виде по консистенции должны быть такими, чтобы после остывания до $50-60^{\circ}$, из них можно было формировать битки, котлеты. Котлеты или битки должны сохранять свою форму при жарении — не разваливаться и не расплываться.

Каши полувязкие. Вес в готовом виде от 3,6 до 4,5 кг из одного кг крупы. Отпускаются самостоятельным блюдом и в качестве гарнира. Консистенция каши — средняя между вязкой и полужидкой. При отпуске в горячем виде (при температуре $70-80^{\circ}$) держится на тарелке горкой, не расплываясь.

Каши полужидкие. Вес готовой каши от 5 до 6 кг из одного кг крупы. При отпуске в горячем виде (при температуре $70-80^{\circ}$) расплывается по тарелке. Остывшая до 40° становится густой и по консистенции напоминает горячую полувязкую кашу.

Отпускаются полужидкие каши только самостоятельным блюдом. Давать в качестве гарнира такие каши не рекомендуется.

142. ТАБЛИЦА ВЫХОДОВ КАШИ РАЗЛИЧНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ
ИЗ 1 кг КРУПЫ

НАИМЕНОВАНИЕ КАШИ	Количество воды, по- требное для варки (в л)	Выход гото- вой каши (в кг)	Влажность каши (в проц.)
Гречневая рассыпчатая	1,50	2,10	59
„ вязкая	2,20	3,00	71
„ полувязкая	3,20	4,00	78
Пшениная рассыпчатая	1,70	2,50	66
„ вязкая	2,20	3,00	72
„ полувязкая	3,20	4,00	79
„ полужидкая	4,20	5,00	83
Рисовая рассыпчатая	2,10	2,80	70
„ вязкая	2,70	3,50	76
„ полувязкая	3,70	4,50	82
„ полужидкая	5,20	6,00	86
Перловая вязкая	2,70	3,50	76
„ полувязкая	3,70	4,50	82
Ячневая вязкая	2,70	3,50	76
„ полувязкая	3,70	4,50	82
Овсяная вязкая	2,20	3,00	72
„ полувязкая	3,20	4,00	79
Манная вязкая	2,70	3,50	76
„ полувязкая	3,70	4,50	82
„ полужидкая	4,70	5,50	85
Каша пшеничная вязкая	2,40	3,10	72
„ „ полувязкая	2,90	3,62	77
Чечевица, горох, фасоль отварные	1,30	2,10	62

143. ТАБЛИЦА ВЫХОДОВ КАШИ РАЗЛИЧНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ
ИЗ 80 г КРУПЫ

Наименование каши	Выход готовой каши (г)
Гречневая рассыпчатая	168
„ вязкая	240
„ полувязкая	320
Пшеничная рассыпчатая	200
„ вязкая	240
„ полувязкая	320
„ полужидкая	400
Рисовая рассыпчатая	224
„ вязкая	280
„ полувязкая	360
„ полужидкая	480
Ячневая вязкая	280
„ полувязкая	360
Перловая вязкая	280
„ полувязкая	360
Овсяная вязкая	240
„ полувязкая	320
Маниная вязкая	280
„ полувязкая	360
„ полужидкая	440
Пшеничная (из дробленого зерна) вязкая	250
Пшеничная (из дробленого зерна) полувязкая	290
Пшеничная (из целого зерна) полу- вязкая	255
Чечевица, фасоль, горох, отварные (без соуса)	168

Примечания: 1. Выход каши указан в таблице без жира. Выход с жиром увеличивается на 5 г.

2. Норма соли на порцию каши—2,5 г,

3. Влажность каши такая же, как указано в таблице выходов каши из 1 кг крупы,

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
144. Каша пшеничная с тыквой вязкая					
Пшено	80	—	80	} 11	305
Вода	135	—	135		
Тыква	100	30	70		
Молоко	50	—	50		
Соль	2,5	—	2,5		
Жир	5	—	5		
Выход					305
145. Запеканка пшеничная с тыквой					
Пшено	80	—	80	} 17	275
Вода	100	—	100		
Молоко	50	—	50		
Тыква	100	30	70		
Яйца	1/5 ш.	14	8,6		
Сметана	15	—	15		
Сухари	5	—	5		
Соль	2,5	—	2,5		
Выход					275
146. Запеканка пшеничная с зеленью					
Пшено	80	—	240	} 15	250
Яйца	1,5 ш.	14	8,6		
Ботва свеклы (сахарной или кормо- вой)	100	25+45 ¹	40		
Жир	2	—	2		
Сухари	5	—	5		

¹ Потери при варке.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Сметана	9	—	9	} соус	75
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи					
Выход	—	—	—	—	325

Ботву сахарной или кормовой свеклы отваривают до готовности в подсоленной воде, затем откидывают на сито, слегка отжимают, рубят не очень мелко и смешивают с сырым яйцом. Приготовленную таким образом зелень кладут ровным слоем на слой каши, закрывают другим слоем каши и запекают. При отпуске поливают сметанным соусом. Вместо ботвы свеклы можно применять ботву моркови и лебеду.

147. Битки пшеничные					
Пшено	80	—	80	} 18	230
Вода	150	—	150		
Свекла сахарная	50	30	35		
Яйца	¹ / ₁₀ ш.	14	4		
Мука пшеничная	10	—	10		
Жир	5	—	5		
Соль	2,5	—	2,5	} соус 10	100
Повидло фруктовое	20	—	20		
Мука картофельная	4	—	4		
Вода	85	—	85		
Выход	—	—	—	—	330

Очищенная сахарная свекла варится до готовности, пропускается через мясорубку, закладывается в котел вместе с крупой.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
148. Крупеник					
Каша гречневая	80	—	80	} 12	—
Вода	120	—	120		—
Творог	50	—	50		—
Яйца	1/10 ш.	14	4		—
Сухари	3	—	3		—
Жир	2	—	2		—
Сметана	9	—	9		—
Соль	3	—	3	—	
Выход	—	—	—	—	240

VII. МАКАРОННЫЕ И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
149. Макароны отварные с маслом					
Макароны	80	—	80	250 ¹	200
Масло	5	—	5		—
Специи					
Выход	—	—	—	—	205
150. Макароны отварные с сыром					
Макароны	80	—	80	250 ¹	200
Жир	5	—	5	—	—
Сыр голландский	10	6	9,4	—	—
Специи					
Выход	—	—	—	—	215
151. Макароны с овощами					
Макароны	80	—	80	250 ¹	200
Морковь	25	20+3 ²	13,6		
Лук репчатый	20	16+26 ²	12,0		
Томат-пюре	15	—	15	}	40
Жир	5	—	5	}	
Специи					
Выход	—	—	—	—	240

Овощи, нарезанные соломкой, пассеруют на жире до готовности прибавляют томат и соединяют с отварными макаронами или лапшой.

¹ Увеличение веса при варке

² Потери при тепловой обработке.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
152. Макаронник					
Макароны	80	—	80	} 22	215
Вода	180	—	180		
Яйца	¹ / ₅ ш.	14	8,6		
Сухари	3	—	3		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					215
Макароны варят без откидки.					
153. Лапша домашняя отварная ¹					
Мука 72-проц.	80	—	80	} —	200
Яйца	¹ / ₁₀ ш.	14	4,3		
Вода	30 ²	—	30		
Жир	5	—	5		
Специи					
Выход					205
154. Блины					
Мука 72-проц. или 85-проц.	80	—	80	—	—
Вода	240	—	240	—	—
Дрожжи	2	—	2	—	—
Жир	5	—	5	—	—
Соль					
Выход					165

¹ Приготовление домашней лапши дано во втором разделе Сборника.

² Норма воды для замеса теста.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
155. Оладьи					
Мука 72-проц. или 85-проц.	80	—	80	—	—
Вода	160	—	160	—	—
Дрожжи	2	—	2	—	—
Жир	5	—	5	—	—
Соль					
Выход					145
156. Кулебяка с картофелем					
Картофель	200	25+3 ¹	145	} 10	} 221
Лук	5	16+26 ¹	3,2		
Жир	5	—	5		
Мука 72-проц.	60	—	90		
Дрожжи	2	—	2		
Специи					
Выход					221
157. Пирог с кашей					
Крупа (рис, гречневая или пшено) .	20	—	56 ²	} 10	} 137
Лук	10	16+26 ¹	6,2		
Жир	5	—	5		
Мука 72-проц.	60	—	90		
Дрожжи	1	—	1		
Полуфабрикат	—	—	152		
Специи					
Выход					137

¹ Потери при тепловой обработке.

² Выход дан на кашу рисовую.

VIII. МОЛОЧНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
158. Яичница натуральная					
Яйца	2 шт.	14	86	12	
Соль	2	—	2	—	
Жир	5	—	5	—	
Выход					77
159. Омлет из меланжа					
Меланж	60	—	60		
Вода или молоко	20	—	20		
Соль	1,5	—	1,5		
Вес полуфабриката	—	—	81	10	
Жир	5	—	5		
Выход					73
160. Сырники из творога					
Творог молочный	150	2	147	} 15	
Мука пшеничная	20	—	20		
Яйца	1/5 шт	14	8,6		
Соль	2	—	2		
Жир	5	—	5		
Выход					150
161. Сырники из творога (2-й вариант)					
Творог молочный	150	2	147	} 15	
Мука пшеничная	25	—	25		
Соль	2	—	2		
Жир	5	—	5		
Выход					

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
162. Сырники из творога и картофеля					
Творог	100	2	98	} 16	
Картофель	100	25	75		
Яйца	1/5 ш.	14	8,6		
Мука пшеничная	20	—	20		
Соль	2	—	2		
Жир	5	—	5		
Выход					170

Картофель, сваренный в кожуре, а затем очищенный, пропускается вместе с творогом через мясорубку, затем прибавляется соль, яйцо и 5 г муки (на одну порцию). В дальнейшем сырники готовят обычным способом.

IX. ГАРНИРЫ К МЯСНЫМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ

(НА ОДНУ ПОРЦИЮ)

Жир на гарниры не указан. Норма его дана в раскладках на мясные и рыбные блюда. Соль в раскладках на гарниры не указана; норма ее 2 г на порцию.

Помимо гарниров, указанных в данном разделе, к мясным и рыбным блюдам в качестве гарниров могут быть даны салаты и винегреты, раскладки на которые приведены в XI разделе „Сборника“.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
163. Картофель отварной	200	25	150	3	145
Выход					145
164. Картофель молодой с укропом					
Картофель молодой	200	15	170	3	165
Укроп	10	26	7	—	7
Выход					172
165. Картофель в молоке					
Картофель	200	25	150		
Молоко	50	—	50		
Мука	1	—	1		
Выход					200

¹ Методы обработки овощей помещены во втором разделе „Сборника“. С 1 сентября по 1 января отход при очистке моркови—15%, свеклы—15%, капусты—15%.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
166. Картофельное пюре					
Картофель	200	25	150	3	145
Молоко или вода	30	—	30		
Выход					175
167. Картофельный салат					
Картофель	200	25	150		
Лук зеленый	15	20	12		
Уксус 9-проц.	5	—	5		
Выход					167
168. Капуста свежая тушеная					
Капуста свежая	200	20	160	} 25	
Морковь	30	20	24		
Томат-пюре	5	—	5		
Лук репчатый	5	16	4,2		
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи					148
Выход					
169. Капуста квашеная тушеная					
Капуста квашеная	200	30	140	} 15	
Морковь	30	20	24		
Лук репчатый	5	16	4,2		
Томат-пюре	5	—	5		
Мука пшеничная	5	—	5		
Специи					150
Выход					

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
170. Морковь в молочном соусе					
Морковь	200	20	160		
Молоко	50	—	50		
Мука пшеничная	5	—	5		
Выход					180
171. Брюква в молочном соусе					
Брюква	200	22	156		
Молоко	50	—	50		
Мука пшеничная	5	—	5		
Выход					180
172. Каша гречневая рассыпчатая					
Крупа гречневая	40	—	40	110 ¹	84
173. Каша гречневая полувязкая					
Крупа гречневая	40	—	40	200 ¹	120
174. Каша пшенная рассыпчатая					
Пшено	40	—	40	150 ¹	100
175. Каша пшенная полужидкая					
Пшено	40	—	40	300 ¹	160
176. Каша рисовая рассыпчатая					
Рис	40	—	40	180 ¹	112
177. Каша рисовая полувязкая					
Рис	40	—	40	350 ¹	180

¹ Привар.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
178. Каша ячневая полувязкая					
Крупа ячневая	40	—	40	350 ¹	180
179. Каша овсяная полувязкая					
Крупа овсяная	40	—	40	300 ¹	160
180. Каша перловая вязкая					
Крупа перловая	40	—	40	250 ¹	110
181. Гарниры из бобовых					
Горох, чечевица фасоль	40	—	40	}	100
Лук	5	10	4,2		
Томат-пюре	5	—	5		
Мука	1	—	1		
182. Каша пшеничная					
Крупа пшеничная	40	—	40	260 ¹	144
183. Каша из пшеницы (вязкая)					
Пшеница (зерно)	40	—	40	210 ¹	127

Зерна пшеницы варят в воде 2,5 часа, затем пропускают через мясорубку. К повернутой массе прибавляют горячую воду и снова варят 30 минут.

¹ Привар.

Х. СОУСЫ

Общие правила приготовления горячих соусов

Применение соусов дает возможность разнообразить и улучшать вкусовые качества блюд, приготавливаемых даже из одного и того же продукта.

Большинство горячих соусов готовится на мясном, рыбном, овощном, грибном бульонах или молоке. Для придания соусу соответствующей консистенции добавляют пшеничную муку, а для придания соответствующего вкуса добавляют вкусовые и ароматические вещества.

Мясной и рыбный бульоны для соусов готовятся концентрированными (выход—1 л из 1 кг костей или других пищевых отходов). Для изготовления соусов концентрированный бульон берется в количестве, равном весу сырых костей, полагающихся на соус по раскладке, и разводится водой в зависимости от количества приготавливаемого соуса на 1 порцию.

В зависимости от назначения соусы готовятся густые или жидкие, что достигается введением различного количества муки (от 30 до 65 г муки на литр бульона и от 60 до 130 г — на литр молока).

Муку для соусов в кулинарной практике принято прожаривать (пассеровать) с жиром до желтоватого или светлокорицевого цвета. Прожаривание муки имеет целью устранить неприятные специфические запах и вкус, свойственные сырой муке.

Кроме того, при прожаривании мука утрачивает свойство придавать соусу излишнюю клейкость и тягучесть. Однако на прожаривание муки таким способом расходуется значительное количество жира (на 1 кг муки—0,8 кг жира). Для устранения неприятного запаха и клейкости муки ее можно поджаривать и без жира. Для этого просеянную муку насыпают на противень слоем не более 2,5 см. и ставят в духовой шкаф. Во время поджаривания муку перемешивают через каждые 3—5 минут, разминая при этом образующиеся, особенно в начале жарки, комки.

Прожаривают муку до тех пор, пока она приобретет желтоватый цвет, приятный вкус и аромат. После этого ее охлаждают и просеивают.

Поджаренная таким образом мука может употребляться для приготовления соусов и заправки супов.

Во избежание образования комков при заваривании муки бульоном или молоком прибегают к следующему приему.

В бульон или молоко, взятые в пятикратном объеме к весу муки с температурой не выше 45—50°, всыпают муку и быстрыми вращательными движениями венчика размешивают до образования однородной массы. Приготовленную смесь вливают в кипящий бульон или молоко, размешивают и варят при слабом кипении в течение 20 минут.

Соус, приготовленный из одного бульона с мукой, представляет собой только полуфабрикат — основу для приготовления того или иного законченного соуса.

Путем введения в основной соус различных вкусовых и ароматических продуктов получают различные по виду и вкусу соусы.

Наиболее употребительными из вкусовых продуктов, для приготовления соусов являются: томат-пюре, хрен, горчица, уксус, квашеные и маринованные огурцы, каперсы, маринованная овощная смесь (пикули), лук и другие; из ароматических продуктов: черный и душистый перец, сладкий болгарский перец в свежем и сушеном виде, лавровый лист, чеснок, черемша, эстрагон, кориандр, корица, гвоздика и ряд др.

Петрушка и сельдей, как корни, так и зеленая ботва их в свежем и сушеном виде также придают соусам приятные вкус и запах.

Кроме уксуса, в качестве приправ в соусы могут вводиться и другие обладающие кислым вкусом продукты — щавель, кислица, ревень, барбарис. Эти продукты можно вводить в соус в виде пюре, сока или отвара.

Томат-пюре может быть заменен пюре из кислых яблок, ягод, алычи, терна, и мирабели.

Для приправы соусов может быть использован также рассол квашеных огурцов, томатов, капусты и моченых яблок.

Употреблять для поливки блюд незаправленный соус (без добавления вкусовых и ароматических веществ) не следует: такой соус не улучшает, а часто даже портит блюдо и вызывает вполне заслуженные нарекания потребителей.

Раскладки даны на один килограмм готового соуса, норма его на порцию может быть 50 г, 75 г и 100 г.

Жир для приготовления соусов в раскладках не дается, так как полагающаяся норма закладки его на блюдо дана целиком в раскладках мясных и рыбных блюд.

ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
184. Маринад овощной с томатом¹					
Морковь	500	20	400	} 30	
Лук репчатый	250	16	210		
Петрушка	100	25	75		
Сельдерей	50	32	34		
Томат-пюре	100	—	100		
Уксус 9-проц.	50	—	50		
Бульон рыбный	550	—	550		
Соль	10	—	10		
Перец	1	—	1		
Лавровый лист	1	—	1		
Корица и гвоздика	2	—	2		
Выход					1000
185. Маринад овощной без томата¹					
Морковь	500	20	400		
Лук репчатый	300	16	252		

¹ Маринад отпускается с вареной или жареной холодной рыбой.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Петрушка	170	25	127	} 20	
Уксус 9-проц.	60	—	60		
Бульон рыбный	400	—	400		
Соль	10	—	10		
Перец	1	—	1		
Лавровый лист	1	—	1		
Корица и гвоздика	1	—	1		
Выход					1000
186. Хрен с уксусом					
Хрен (корень)	450	36	288		
Уксус 9-проц.	120	—	120		
Вода	600	—	600		
Соль	10	—	10		
Выход					1000

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

187. Мясной сок (коричневый бульон)

Для некоторых мясных соусов, кроме обычного бульона, получаемого в результате варки в воде мяса, птицы или костей, приготавливают особый коричневый бульон, так называемый в кулинарии мясной сок.

Мясной сок получают при варке обжаренных мясных костей и при жарении мяса и птицы.

Для приготовления мясного сока надо употреблять кости, вываренные для бульонов.

Кости для приготовления коричневого бульона разрубают на мелкие части и обжаривают с кореньями и луком на противне в жарочном шкафу до светлорыжевого цвета.

Обжаренные кости кладут в котел, заливают водой в количестве 1,25—1,5 л на 1 кг сырых костей и варят при слабом кипении 6—8 часов. Появляющийся на поверхности бульона жир периодически удаляют.

Выход бульона — 1 л из килограмма сырых костей.

Лучший коричневый бульон получается при жарении птицы и кусков мяса в жарочном шкафу. Для получения его требуется, чтобы во время жарения на противне с мясным продуктом было лишь небольшое количество жидкости, достаточное для того, чтобы вытекающий из мяса сок во время жарения не подгорел.

По окончании жарки противень с оставшимися на нем жиром и мясным соком ставят на плиту, выпаривают жидкость, затем сливают жир и разводят мясной концентрированный сок водой.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
188. Соус белый с огуречным рассолом					
Бульон	65	—	65	—	—
Мука пшеничная	50	16	42	—	—
Лук репчатый	50	25	37,5	—	—
Петрушка	100	—	100	—	—
Рассол огуречный	10	—	10	—	—
Соль	0,5	—	0,5	—	—
Лавровый лист	0,5	—	0,5	—	—
Перец молотый	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

Рубленые овощи пассеруют на жире или тушат (петрушку с бульоном, а сырой лук с уксусом) и вводят в процеженный соус вместе с прокипяченным рассолом. В соус можно прибавлять рубленые каперсы в количестве 5—10 г на порцию.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
189. Соус белый с овощами					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Морковь	100	20	80	—	—
Петрушка	20	25	15	—	—
Лук репчатый	50	16	42	—	—
Огурцы соленые	50	10	45	—	—
Уксус 9-проц	20	—	20	—	—
Лавровый лист	0,5	—	0,5	—	—
Перец	0,5	—	0,5	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

Овощи мелко рубят, а затем тушат лук с уксусом, а остальные овощи с бульоном, а затем соединяют с процеженным соусом.

190. Соус белый с горчицей					
Бульон					
Мука пшеничная	65	—	65	—	—
Огуречный рассол	50	—	50	—	—
Горчица готовая	30	—	30	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Лавровый лист	0,5	—	0,5	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

Горчицу вводят перед отпуском. После введения в соус горчицы нагревать его до кипения не рекомендуется.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
191. Соус белый с вареным яйцом					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Яйца	5 шт.	14	215	—	—
Огуречный рассол или уксус 3-проц.	50	—	50	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Укроп	50	26	37	—	—
Выход	—	—	—	—	1000
192. Соус белый с хреном					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Хрен (коренья)	320	36	204	—	—
Уксус 9-проц.	100	—	100	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Выход	—	—	—	—	1000
193. Соус сметанный					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Сметана ¹	от 100 до 300	—	от 100 до 300	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Перец	0,5	—	0,5	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

¹ Сметаны на литр соуса может быть взято от 100 до 300 г, в зависимости от количества соуса и сметаны на порцию.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
194. Соус сметанный с хреном					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Сметана ¹	от 100 до 300	—	от 100 до 300	—	—
Хрен (корнем)	320	36	204	—	—
Уксус 9-проц.	100	—	100	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Выход					1000
195. Соус сметанный с луком					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Сметана ¹	от 100 до 300	—	от 100 до 300	—	—
Лук репчатый	200	16	168	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Перец	0,5	—	0,5	—	—
Выход					1000
196. Соус сметанный в томате					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Сметана ¹	от 100 до 300	—	от 100 до 300	—	—
Томат-пюре	100	—	100	—	—

¹ Сметаны на литр соуса может быть взято от 100 до 300 г, в зависимости от количества соуса и сметаны на порцию.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Перец	0,5	—	0,5	—	
Соль	10	—	10	—	
Выход					1000
197. Соус молочный полужидкий					
Молоко	1000	—	1000	—	—
Мука пшеничная	60	—	60	—	—
Соль	8	—	8	—	—
Выход					1000
198. Соус молочный средней густоты					
Молоко	1000	—	1000	—	—
Мука пшеничная	90	—	90	—	—
Соль	8	—	8	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

Три четверти указанного количества молока доводят до кипения, вливают в него остальное молоко, смешанное с поджаренной мукой, и проваривают при слабом кипении 10—15 минут.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
199. Соус красный					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Томат-пюре	100	—	100	—	—
Лук	40	16	34	—	—
Морковь	40	20	32	—	—
Петрушка	15	25	11	—	—
Перец	0,5	—	0,5	—	—
Лавровый лист	0,5	—	0,5	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Выход					1000
200. Соус луковый с горчицей					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Томат-пюре	100	—	100	—	—
Лук репчатый	200	16	168	—	—
Горчица	30	—	30	—	—
Лавровый лист	0,5	—	0,5	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

Мелкорубленный лук пассеруют на жире или тушат с уксусом, вводят его в процеженный красный соус и дают прокипеть. Горчицу в соус вводят перед отпуском.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
	2	3	4	5	6

201. Соус с пикулями (пикан)					
Бульон					
Мука пшеничная	40	—	40	—	—
Томат-пюре	100	—	100	—	—
Лук репчатый	100	16	84	—	—
Пикули (овощи в уксусе)	200	—	200	—	—
Уксус 9-проц.	10	—	10	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

Пикули и лук мелко рубят и варят с уксусом и маринадом из-под пикулей и вводят в соус перед отпуском.

202. Соус томатный					
Бульон					
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Томат-пюре	250	—	250	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Перец	0,5	—	0,5	—	—
Лавровый лист	0,5	—	0,5	—	—
Выход	—	—	—	—	1000

В томатный соус для рыбы прибавляется огуречный рассол, уксус или маринад из-под пикулей или каперсов.

203. Соус томатный с кореньями					
Бульон					
Мука пшеничная	40	—	40	—	—
Томат-пюре	250	—	250	—	—
Морковь	200	20	160	—	—

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холод- ной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)

Лук репчатый	100	16	84	—	—
Петрушка	50	25	37	—	—
Уксус	25	—	25	—	—
Лавровый лист	0,5	—	0,5	—	—
Перец	0,5	—	0,5	—	—

Выход — — — — 1000

Овощи, нарезанные кубиками размером в 0,5 см, тушат или пассеруют, после, чего вводят в томатный соус.

В этот соус, можно добавить также нарезанные соленые огурцы без семян или каперсы в количестве от 25 до 50 г на порцию.

204. Соус грибной

Грибы сухие	30	—	30	—	—
Мука пшеничная	50	—	50	—	—
Лук репчатый	200	16	168	—	—
Уксус	20	—	20	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Перец	0,5	—	0,5	—	—
Лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—

Выход — — — — 1000

В соус грибной можно добавлять томат-пюре.

205. Соус грибной с изюмом

Грибы сухие	30	—	30	—	—
Мука ишеничная	50	—	50	—	—
Томат-пюре	100	—	100	—	—
Лук	100	—	100	—	—
Уксус	20	—	20	—	—
Изюм	100	—	100	—	—
Соль	10	—	10	—	—
Лавровый лист	0,2	—	0,2	—	—

Выход — — — — 1000

XI. САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

В салатах за №№ 206, 207, 208, 210 из общего количества полагающегося по раскладке салата-ромен и салата-латук 20 г можно заменить 20 г щавеля. При введении в салат щавеля норма уксуса уменьшается до 5 г на порцию.

В качестве холодных блюд могут отпускаться все рыбные гастрономические товары (соленая и копченая рыба и икра).

Рыбные гастрономические товары отпускаются весом нетто. В качестве гарнира к ним можно давать картофель, овощные салаты и винегрет.

Методы обработки овощей показаны во втором разделе „Сборника“.

Овощи для приготовления салатов, винегретов и холодных блюд варятся в кожуре. Отход в раскладках показан один на холодную и тепловую обработку. С 1 сентября по 1 января отход при очистке моркови—15% свеклы—15%, капусты—15%.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
206. Салат с редисом					
Салат (латук или ромен)	50	28	36		
Редис	100	25	75		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	8	—	8		
Специи	2	26	1,5		
Выход					125

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
207. Салат со свежим огурцом ¹					
Салат (латук или ромен)	100	28	72		
Огурцы свежие	40	5	38		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц	8	—	8		
Укроп	2	26	1,5		
Специи					
Выход					125
208. Салат с яйцом и сметаной					
Салат (латук или ромен)	100	28	72		
Яйца	1/4 ш.	14	11		
Сметана	15	—	15		
Уксус 3-проц.	5	—	5		
Укроп	2	26	1,5		
Специи					
Выход					133
209. Салат из овощей ¹					
Картофель	50	25	37,5		
Огурцы	30	5	28		
Помидоры	30	15	25		
Сельдерей сырой (мелкошинкованный)	10	32	8		
Лук зеленый	20	20	16		
Уксус 3-проц.	8	—	8		

¹ Масло растительное можно заменить сметаной или простоквашей из расчета 15 г сметаны или 50 г взбитой простокваши вме-

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в вес при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Масло растительное	5	—	5		
Укроп	2	26	1,5		
Специи					
Выход					128
210. Салат с огурцом, редисом и луком¹					
Салат (латук или ромен)	50	28	36		
Огурцы свежие	30	5	28		
Редис	30	25	22		
Лук зеленый	25	20	20		
Укроп	2	26	1,5		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	8	—	8		
Специи					
Выход					120
211. Салат из огурцов с зеленым луком¹					
Огурцы свежие	100	5	95		
Лук зеленый	25	20	20		
Укроп	2	26	1,5		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	8	—	8		
Специи					
Выход					130

сто 5 г масла. При замене масла сметаной выход готовых салатов увеличивается на 10 г, а при замене простоквашей — на 40 г. При заправке салатов простоквашей уксус не вводится.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
212. Салат из редиса с огурцом и луком¹					
Редис	100	25	75		
Огурцы	30	5	28		
Лук зеленый	25	20	20		
Укроп	2	26	1,5		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	8	—	8		
Специи					
Выход					138
213. Редиска в сметане					
Редис	150	25	112		
Сметана	15	—	15		
Укроп	2	—	1,5		
Специи					
Выход					128
214. Салат из белокочанной ка- пусты с морковью²					
Капуста белокочанная	100	50	50		
Морковь	50	20	40		
Лук зеленый	20	20	16		
Укроп	2	26	1,5		

¹ Белокочанную и краснокочанную капусту очищают от загрязненных листьев, тонко шинкуют, стирают с солью, чтобы из капусты выделялась влага, и отжимают. В отжатую капусту кладут сырую морковь, натертую на терке, вареную свеклу, мелко шинко-

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Уксус 3-проц.	15	—	15		
Масло растительное	5	—	5		
Соль	3	50	1,5		
Выход					129
215. Салат из белокочанной ка- пусты с луком²					
Капуста белокочанная	200	50	100		
Лук зеленый	30	20	24		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	15	—	15		
Укроп	2	26	1,5		
Корица	1	—	—		
Соль	3	50	1,5		
Выход					147
216. Салат из краснокочанной капусты²					
Капуста красная	200	47	106		
Уксус 3-проц.	20	—	20		
Масло растительное	5	—	5		

ванную, или яблоки и вишни и заливают уксусом, прокипяченным с корицей и гвоздикой, и 2 часа выдерживают, чтобы капуста замариновалась. Перед отпуском капусту заправляют маслом и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Корица и гвоздика	0,02	—	—		
Соль	3	50	1,5		
Выход					132
217. Салат из краснокочанной капусты со свеклой²					
Капуста красная	100	47	53		
Свекла	100	27	73		
Уксус 3-проц.	20	—	20		
Масло растительное	5	—	5		
Корица, гвоздика	0,02	—	0,02		
Соль	3	50	1,5		
Выход					152
218. Салат из белокочанной капусты со свежими фруктами²					
Капуста свежая	100	50	50		
Яблоки	50	12	44		
Вишня или слива	20	7	18		
Уксус	20	—	20		
Масло растительное	5	—	5		
Соль	3	50	1,5		
Корица	0,01	—	—		
Выход					138
219. Салат из квашеной капусты с сырыми овощами					
Капуста квашеная	100	30	70		
Морковь	30	20	24		
Репа или брюква	20	25	15		

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Помидоры	20	15	17		
Клюква	15	2	14,5		
Лук зеленый	15	20	12		
Зелень (укроп или петрушка)	2	26	1,5		
Сметана	15	—	15		
Специи					
Выход					169

Морковь и репу кладут в тертом виде.

**220. Салат из свежих помидоров
с луком**

Помидоры	100	15	85		
Лук репчатый	20	16	17		
Салат	20	28	14		
Укроп	2	26	1,5		
Уксус 3 проц.	10	—	10		
Масло растительное	5	—	5		
Горчица готовая	1	—	1		
Специи					
Выход					133

**221. Салат из свежих помидоров
и огурцов**

Помидоры	100	15	85		
Огурцы	50	5	47		
Лук зеленый	20	20	16		
Уксус 3-проц.	10	—	10		
Масло растительное	5	—	5		

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц, к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Горчица готовая	1	—	1		
Укроп	2	26	1,5		
Специи					
Выход					165
222. Салат из овощей и зелени					
Картофель	30	25	22		
Огурцы	30	5	28		
Помидоры	30	15	25		
Редис красный	30	25	22		
Лук зеленый	10	20	8		
Салат	15	28	11		
Бобы зеленые	15	10	13		
Уксус 3-проц.	5	—	5		
Сметана	15	—	15		
Специи					
Выход					148
223. Салат из овощей с яйцом в сметане					
Картофель	30	25	22		
Огурцы	30	5	28		
Помидоры	30	15	25		
Горошек зеленый	20	16	17		
Салат зеленый	20	28	14		
Яйца	$\frac{1}{4}$ ш.	14	11		
Сметана	15	—	15		
Уксус 3-проц.	5	—	5		
Укроп	2	26	1,5		
Специи					
Выход					138

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
224. Салат грибной с зеленым луком					
Грибы маринованные	150	23	115		
Лук зеленый	30	20	24		
Масло растительное	5	—	5		
Укроп	2	26	1,5		
Специи					
Выход					145
225. Салат грибной с овощами и зеленью					
Грузди или рыжики соленые	60	23	46		
Картофель	30	25	22		
Огурцы свежие	30	5	28		
Помидоры	20	15	17		
Лук зеленый	15	20	12		
Салат	15	28	11		
Укроп	2	26	1,5		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	10	—	10		
Специи					
Выход					152

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г.)
1	2	3	4	5	6
226. Салат грибной в сметане					
Грибы соленые или маринованные	60	23	46		
Огурцы свежие	30	5	28		
Картофель	30	25	22		
Помидоры	30	15	25		
Лук зеленый	20	20	16		
Сметана	15	—	15		
Укроп	2	26	1,5		
Специи					
Выход					153
227. Винегрет овощной					
Картофель	50	25	37		
Свекла	30	27	22		
Огурцы	30	5	28		
Капуста	30	50	15		
Лук зеленый	15	20	12		
Салат	15	28	11		
Уксус 3-проц.	10	—	10		
Масло растительное	5	—	5		
Горчица	1	—	1		
Специи					
Выход					140

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полу- фабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
228. Икра грибная					
Грибы сухие	10	—	20	—	—
Грибы соленые	75	23	58	—	—
Лук зеленый	20	20	16	—	—
Лук репчатый	10	16	8,4	—	—
Масло растительное	5	—	5	—	—
Уксус 3-проц.	5	—	5	—	—
Специи					
Выход					112
229. Кабачки фаршированные в томате					
Кабачки	100	33	67	} 10	—
Капуста свежая	20	50	10		—
Лук зеленый	20	20	16		—
Морковь	15	20	12		—
Репя	15	25	11		—
Петрушка и сельдерей	10	25	8		—
Томат-пюре	25	—	25		—
Укроп	2	26	1,5		—
Уксус 3-проц.	3	—	5		—
Чеснок	1	27	0,7		—
Масло растительное	5	—	5	—	
Мука пшеничная	3	—	3	—	
Специи					
Выход	—	—	—	—	146

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полу- фабриката)	Выход готового продукта (в г)
	2	3	4	5	6

С кабачков срезают верхний слой кожи, вынимают сердцевину и бланшируют. Мелко нарезанные овощи, лук, морковь, репу, петрушку, сельдерей пассеруют, а затем тушат вместе с вынутой сердцевиной кабачка, капустой и всеми специями до полуготовности. Приготовленным фаршем фаршируют кабачки, укладывают их в сотейник или глубокий противень, заливают томатным соусом и припускают в духовом шкафу до готовности. Охлажденные кабачки нарезают на порции и подают, посыпая рубленным укропом или зеленью петрушки.

230. Кабачки в маринаде

Кабачки	150	33	100	—	—
Морковь	30	20	24	—	—
Петрушка и сельдерей	10	25	8	—	—
Лук	20	20	16	—	—
Томат-пюре	20	—	20	—	—
Укроп или петрушка (зелень)	2	26	1,5	—	—
Жиры	5	—	5	—	—
Мука пшеничная	5	—	5	—	—
Уксус 3-проц.	3	—	3	—	—
Специи					
Выход	—	—	—	—	140

Кабачки, очищенные от кожи, нарезают ломтями, обжаривают с жиром, складывают в сотейник или глубокий противень, заливают предварительно приготовленным овощным маринадом и тушат все это вместе до готовности. Кабачки подают в горячем и холодном виде.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полу- фабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6

Баклажаны в маринаде.

Баклажаны в маринаде готовят по такой же раскладке и таким же способом, как и кабачки в маринаде. Выход—185 г.

Тыква в маринаде.

Тыкву в маринаде готовят по такой же раскладке и тем же способом, как и кабачки в маринаде. Выход—150 г.

231. Свекла маринованная в уксусе

Свекла столовая	200	23	154	5	146
Уксус 9-проц.	10	—	10	—	10
Масло растительное	5	—	5	—	5
Петрушка (зелень)	2	26	1,5	—	1,5
Специи					
Выход	—	—	—	—	—

Столовая свекла заменяется свеклой сахарной, отход на последнюю при очистке—30% и при варке—5%.

Для остроты в маринованную свеклу добавляют тертый хрен в количестве 10 г нетто на порцию.

При отпуске свеклу посыпают зеленым луком, петрушкой или укропом.

232. Перец фаршированный овощами в томате

Перец сладкий	100	25	75	} 10	—
Морковь	20	20	16		—

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полу- фабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
Репа или брюква	15	25	11	} 10	—
Лук репчатый	15	16	13		—
Лук зеленый	10	20	8		—
Укроп или петрушка (зелень)	2	26	1,5		—
Капуста свежая	50	50	25		—
Томат-пюре	25	—	25		—
Чеснок	1	—	1		—
Мука пшеничная	2	—	2		—
Масло растительное	5	—	5		—
Специи	—	—	—		—
Выход	—	—	—	—	164

Из перца вынимают сердцевину, бланшируют его в течение 10 минут и фаршируют. Фарш готовят так же, как для кабачков (раскладка 229). Затем перец складывается в сотейник или глубокий противень, заливается томатным соусом и в духовом шкафу доводится до готовности. Холодный перец при отпуске посыпается мелко рубленной зеленью петрушки или укропа.

233. Кильки

Кильки развесные	50	5	47,5	—	—
Выход	—	—	—	—	47,5

На гарнир можно давать картофель, винегрет, салат или такой же гарнир, какой дается к сельди.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
234. Сельдь с гарниром					
Сельдь	100	40	60		
Картофель	30	25	22		
Свекла	25	23	19		
Морковь	20	20	16		
Огурцы	20	20	16		
Лук зеленый	15	20	12		
Уксус 3-проц.	10	—	10		
Масло растительное	5	—	5		
Горчица готовая	1	—	1		
Перец молотый	0,02	—	0,02		
Выход					160

С сельди удаляется кожа, голова и внутренности.

235. Сельдь рубленая с гарниром					
Сельдь	50	50	25		
Хлеб пшеничный	14	—	14		
Лук репчатый	15	16	13		
Уксус 3-проц.	3	—	3		
Перец молотый	0,01	—	0,01		
Огурцы	20	20	16		
Помидоры	20	15	17		
Лук зеленый	10	20	8		
Салат	10	28	7		
Яйца	1,5 ш.	14	8,6		
Выход					111

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отх. д. при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
236. Судак под маринадом					
Судак	100	35	65	18	57
Мука пшеничная	5	—	5		
Масло растительное	5	—	5	97	
Морковь	50	20	40		
Лук репчатый	25	16	21		
Лук зеленый	10	20	8		
Петрушка и сельдерей	15	5	11		
Укроп	2	26	1,5		
Томат-пюре	10	—	10		
Уксус 9-проц.	5	—	5		
Специи					
Выход					154

Под маринадом можно давать и другую рыбу по такой же раскладке.

237. Треска отварная с гарниром					
Треска	100	23	77	18	63
Картофель	25	25	19		
Огурцы	25	5	24	—	80
Салат	10	28	7		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	5	—	5		
Хрен (готовый)	20	—	20		
Специи					
Выход					143

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в вес е при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
238. Паштет из частиковой икры					
Икра от соленой рыбы	50	—	50	—	—
Хлеб белый	18	—	18	—	—
Вода	22	—	22	—	—
Лук репчатый	10	16+26	6,2	—	—
Масло растительное	5	—	5	—	—
Выход	—	—	—	—	100

Икра от соленой рыбы (воблы и других), отобранная при потрошении, заливается холодной водой на 12 часов.

После этого икру откидывают на сито или марлю и дают стечь воде.

Обработанную таким образом икру смешивают с пассерованным луком и белым хлебом, размоченным в воде (как для котлетной массы) и пропущенным через грохот или мясорубку. Полученную массу раскладывают на смазанные жиром противни и пекут в духовом шкафу. Отпускают паштет с картофелем, салатом, винегретом, огурцом, помидорами или без гарнира в холодном или горячем виде.

Так же готовят паштет из свежей частиковой икры. Вымачивание икры в воде при этом отпадает.

239. Солонина холодная с гарниром					
Солонина (с костью)	100	30	70	} 37	44
Огурцы свежие или соленые	30	5	28		
Красная капуста	50	50	25	} —	81
Салат	10	28	7		

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
	2	3	4	5	6
Хрен (готовый)	20	—	20	—	81
Соль	1	—	1	—	—
Выход					125
240. Язык с гарниром (холодный)					
Язык соленый	100	—	100	26+141	64
Огурцы свежие или соленые	30	5	28	—	—
Капуста красная	50	50	25	—	—
Салат	10	28	7	—	81
Хрен (готовый)	20	—	20	—	—
Соль	1	—	1	—	—
Выход					145
241. Ветчина с гарниром					
Ветчина вареная	50	27	36	—	36
Остальные продукты — как на хо- лодный язык	—	—	—	—	102
Выход	—	—	—	—	138

¹ 26 % отход при варке языков и 14% отход при зачистке варенного языка.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮ И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
242. Баранина вареная с гарниром					
Баранина	100	28	72	37	45
Огурцы свежие или соленые	20	5	19		
Картофель	25	25	19	}	79
Свекла	20	23	15		
Салат	15	28	11		
Масло растительное	5	—	5		
Уксус 3-проц.	10	—	10		
Специи					
Выход					124

Гарнир заправляется в виде винегрета.

243. Гусь жареный холодный					
Гусь	100	38	62	40	37
Капуста красная или белокочанная	100	50	50		
Укроп	2	26	1,5	}	61
Уксус 9-проц.	5	—	5		
Масло растительное	5	—	5		
Специи					
Выход					98

С таким гарниром можно подавать уток, кур, индеек, дичь.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
244. Курица вареная холодная с гарниром					
Курица	100	33	67	} —	50
Огурцы свежие или соленые	50	5	48		
Картофель	50	25	37,5		
Салат	15	28	11		
Масло растительное	5	—	5		
Специи					
Выход					150

С таким гарниром можно подавать любое холодное блюдо из домашней и дикой птицы, мяса и рыбы.

245. Студень

Ноги, головы, хвосты	200	—	200		
Морковь	4	20	3		
Петрушка	3	25	2		
Чеснок	0,5	—	0,5		
Специи					
Выход					250

Субпродукты варят вместе с кореньями, которые затем измельчают и смешивают с рубленным мясом.

Консистенция студня должна быть при температуре $+10^{\circ}$ упругая, легко режущаяся ножом. Нарезанные порции должны хорошо сохранять свою форму.

Студень можно отпустить с салатом, огурцами, помидорами и хреном.

XII. СЛАДКИЕ БЛЮДА

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес брутто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
246. Кисель из яблок и дыни					
Яблоки свежие	30	30	21		
Дыня	100	36	64		
Крахмал картофельный	10	—	10		
Вода	120	—	120		
Выход					230
247. Кисель из повидло					
Повидло — фруктовое, ягодное	30	—	30		
Крахмал картофельный	10	—	10		
Вода	170	—	170		
Выход					200
248. Компот из сухих фруктов					
Фрукты сухие	30	—	30		
Вода	180	—	180		
Выход					200

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
249. Компот из урюка и кураги					
Урюк	15	—	15		
Курага	15	—	15		
Вода	180	—	180		
Выход					200
280. Компот из сушеной дыни, чернослива и изюма					
Дыня	15	—	15		
Чернослив	10	—	10		
Изюм	5	—	5		
Вода	180	—	180		
Выход					200
251. Компот из консервированных фруктов					
Фрукты разные консервированные (вместе с сиропом)	100	—	—		100
Выход					100
252. Ягоды с молоком					
Малина (клубника или земляника)	100	15	85		
Молоко	100	—	100		
Выход					185

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ПРОДУКТОВ	Вес брутто (в г)	Отход при холодной обработке (в проц.)	Вес нетто и полу- фабриката (в г)	Потери в весе при тепловой обработке (в проц. к весу полуфабриката)	Выход готового продукта (в г)
1	2	3	4	5	6
253. Ягоды со сбитой сметаной					
Малина (клубника или земляника) .	100	15	85		
Сметана	15	—	15		
Молоко	20	—	20		
Выход					110

Сметану соединяют с молоком, охлаждают и сбивают, как сливки. При подаче сметану кладут вниз, а сверху—ягоды.

254. Арбуз (кусок)					
Арбуз	200	10	180		
Выход					180
255. Дыня (кусок)					
Дыня	150	23	115		
Выход					115
256. Виноград					
Виноград	150	4	144		
Выход					144

НОМЕНКЛАТУРА БЛЮД

II. СУПЫ

1. Борщ вегетарианский.
2. Борщ вегетарианский с картофелем.
3. Рассольник.
4. Рассольник с крупой.
5. Щи.
6. Суп-пюре из капусты.
7. Суп овощной.
8. Суп-лапша домашняя.
9. Суп-лапша домашняя с картофелем.
10. Суп картофельный.
11. Суп картофельный с крупой.
12. Суп крупяной.
13. Суп из пшеницы.
14. Суп крупяной с ботвой моркови.
15. Суп молочный крупяной.
16. Лапша молочная домашняя.
17. Суп-лапша с грибами.
18. Суп манный с грибами.
19. Суп гороховый.
20. Суп гороховый с картофелем.
21. Суп из шпината и щавеля.
22. Суп из щавеля с картофелем.
23. Суп из рассады капусты.
24. Суп из рассады капусты с картофелем.
25. Суп из крапивы.
26. Суп из ботвы молодого редиса.
27. Суп картофельный из сухих овощей.
28. Суп овощной холодный.
29. Ботвинья.
30. Ботвинья с горохом.
31. Свекольник холодный.
32. Ботвинья из шпината и щавеля с рыбой.
33. Борщ холодный.
34. Окрошка мясная.
35. Окрошка овощная.
36. Приготовление свекольного кваса.

III. МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

37. Котлеты мясные рубленые.
38. Тефтели мясные.
39. Голубцы мясные.
40. Кабачки фаршированные мясом и кашей.
41. Кабачки фаршированные мясом.
42. Перец фаршированный.

43. Помидоры фаршированные.
44. Гуляш из мяса.
45. Беф-строганов.
46. Запеканка картофельная с мясом.
47. Макаронник с мясом и яйцом.
48. Пирог с мясом.
49. Котлеты из солонины.
50. Гуляш из солонины.
51. Солонина отварная.
52. Картофельная запеканка с солониной.
53. Баранина жареная.
54. Баранина вареная.
55. Рагу из баранины.
56. Плов из баранины.
57. Пилав из баранины.
58. Свинина жареная.
59. Свинина вареная.
60. Корейка свиная жареная.
61. Котлеты рубленые из свинины.
62. Печенка жареная.
63. Почки в соусе.
64. Почки в соусе с овощами.
65. Мозги жареные.
66. Вымя вареное.
67. Вымя жареное.
68. Кролик или заяц.
69. Колбаса жареная.
70. Ветчина жареная.
71. Сардельки жареные.
72. Сардельки или сосиски, разогретые в воде.
73. Рубец в соусе.
74. Куры отварные.
75. Куры жареные.
76. Котлеты рубленые из кур.
77. Утка жареная.
78. Гусь жареный.
79. Котлеты рубленые из гуся.
80. Котлеты рубленые из индейки.
81. Рагу из потрохов.

IV. РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

82. Судак свежий отварной.
83. Судак свежий жареный.
84. Судак соленый отварной.
85. Котлеты рубленые из свежего судака.
86. Котлеты рубленые из соленого судака.
87. Судак фаршированный.
88. Лещ свежий отварной.

89. Лещ свежий жареный.
90. Лещ соленый отварной.
91. Щука свежая отварная.
92. Щука свежая жареная.
93. Котлеты из щуки.
94. Щука фаршированная.
95. Сазан свежий жареный.
96. Сазан соленый отварной.
97. Карп зеркальный жареный.
98. Кутум свежий жареный.
99. Навага свежая жареная.
100. Корюшка свежая жареная,
101. Карась свежий жареный.
102. Вобла свежая жареная.
103. Вобла соленая отварная.
104. Треска свежая отварная.
105. Треска свежая жареная.
106. Треска соленая отварная.
107. Сом свежий отварной.
108. Сом свежий жареный.
109. Сом соленый отварной.
110. Сельдь свежая отварная.
111. Сельдь свежая жареная.
112. Рыба мелкая разная свежая отварная.
113. Рыба мелкая разная свежая жареная.
114. Осетрина вареная.
115. Севрюга вареная.
116. Белуга вареная.

У. ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

117. Картофельное пюре.
118. Картофель отварной с маслом.
119. Картофель отварной со сметаной.
120. Рулет картофельный.
121. Картофель в молоке.
122. Картофель, тушеный с овощами.
123. Картофель молодой со сметаной.
124. Картофель с грибами.
125. Картофельная запеканка с овощами.
126. Котлеты картофельные.
127. Картофель, запеченный с яйцом.
128. Овощное рагу.
129. Голубцы овощные.
130. Грибы свежие в сметанном соусе.
131. Каша из тыквы с пшеном.
132. Брюква вареная.
133. Репа в молочном соусе.
134. Морковь в молочном соусе.

135. Кабачки вареные.
136. Кабачки, фаршированные рисом.
137. Перец фаршированный.
138. Баклажаны, фаршированные овощами.
139. Капуста цветная, запеченная, под молочным соусом.
140. Капуста отварная.
141. Запеканка капустная.

КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

142. Таблица выходов каш различной консистенции из 1 кг крупы.
143. Таблица выходов каш различной консистенции из 80 г крупы.
144. Каша пшенная с тыквой.
145. Запеканка пшенная с тыквой.
146. Запеканка пшенная с зеленью.
147. Битки пшеничные.
148. Крутеник гречневый.

МАКАРОННЫЕ И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

149. Макароны отварные с маслом.
150. Макароны отварные с сыром.
151. Макароны с овощами.
152. Макаронник.
153. Лапша отварная домашняя.
154. Блины.
155. Оладьи.
156. Кулебяка с картофелем.
157. Пирог с кашей.

МОЛОЧНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

158. Яичница натуральная.
159. Омлет из меланжа.
160. Сырники из творога.
161. Сырники из творога вареные.
162. Сырники из творога с картофелем.

ГАРНИРЫ К МЯСНЫМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ

163. Картофель отварной.
164. Картофель молодой с укропом.
165. Картофель в молоке.
166. Картофельное пюре.
167. Картофельный салат.
168. Капуста тушеная свежая.
169. Капуста тушеная квашеная.
170. Морковь в молочном соусе.
171. Брюква в молочном соусе.
172. Каша гречневая рассыпчатая.
173. Каша гречневая полувязкая.

174. Каша пшениная рассыпчатая.
175. Каша пшениная полувязкая.
176. Каша рисовая рассыпчатая.
177. Каша рисовая полувязкая.
178. Каша ячневая полувязкая.
179. Каша перловая вязкая.
180. Каша овсяная полувязкая.
181. Гарнир из бобовых.
182. Каша пшеничная.
183. Каша из пшеницы (зерна).

СОУСЫ

184. Маринад овощной с томатом.
185. Маринад овощной без томата.
186. Хрен с уксусом (холодный).
187. Коричневый бульон.
188. Соус белый с огуречным рассолом.
189. Соус белый с овощами.
190. Соус белый с горчицей.
191. Соус белый с вареным яйцом.
192. Соус белый с хреном.
193. Соус сметанный.
194. Соус сметанный с хреном.
195. Соус сметанный с луком.
196. Соус сметанный с томатом.
197. Соус молочный (полужидкий).
198. Соус молочный (средней густоты).
199. Соус красный.
200. Соус луковый с горчицей.
201. Соус с пикулями (пикан).
202. Соус томатный.
203. Соус томатный с кореньями.
204. Соус грибной.
205. Соус грибной с изюмом.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

206. Салат с редисом.
207. Салат со свежим огурцом.
208. Салат с яйцом и сметаной.
209. Салат из овощей.
210. Салат с огурцом, редисом и луком.
211. Салат из огурцов с зеленым луком.
212. Салат из редиса с огурцом и луком.
213. Редис в сметане.
214. Салат из белокочанной капусты с морковью.
215. Салат из белокочанной капусты с луком.
216. Салат из краснокочанной капусты.

217. Салат из краснокочанной капусты со свеклой.
218. Салат из белокочанной капусты со свежими фруктами
219. Салат из квашеной капусты с сырыми овощами.
220. Салат из свежих помидоров с луком.
221. Салат из свежих помидоров и огурцов.
222. Салат из овощей и зелени.
223. Салат из овощей с яйцом в сметане.
224. Салат грибной с зеленым луком.
225. Салат грибной с овощами и зеленью.
226. Салат грибной в сметане.
227. Винегрет овощной.
228. Икра грибная.
229. Кабачки фаршированные.
230. Кабачки в маринаде.
231. Свекла, маринованная в уксусе.
232. Перец, фаршированный овощами, в томате.
233. Кильки.
234. Сельдь с гарниром.
235. Сельдь рубленая с гарниром.
236. Судак под маринадом.
237. Треска отварная с гарниром.
238. Паштет из частиковой икры.
239. Солонина холодная с гарниром.
240. Язык с гарниром.
241. Ветчина с гарниром.
242. Баранина жареная с гарниром.
243. Гусь жареный холодный.
244. Курица вареная с гарниром (холодная).
245. Студень.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

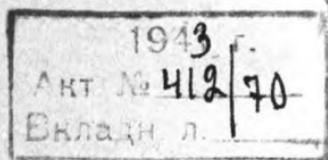
246. Кисель из яблок и дыни.
247. Кисель из повидло.
248. Компот из сухих фруктов.
249. Компот из урюка и кураги.
250. Компот из сушеной дыни.
251. Компот из консервированных фруктов.
252. Ягоды с молоком.
253. Ягоды со сбитой сметаной.
254. Арбуз.
255. Дыня.
256. Виноград.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр

Введение	3
I. Нормы отходов при холодной и тепловой обработках продуктов и нормы выхода готовых изделий	5
II. Супы	49
III. Мясные горячие блюда	72
IV. Рыбные горячие блюда	88
V. Горячие овощные блюда	99
VI. Крупяные блюда	108
VII. Макароны и мучные изделия	114
VIII. Молочные и яичные блюда	117
IX. Гарниры к мясным и рыбным блюдам	119
X. Соусы	123
XI. Салаты и холодные блюда	135
XII. Сладкие блюда	155
Номенклатура блюд	158

ME 7492



Редактор А. Г. Горицкий.

М 0338

Под. к печ. 1/VI—1943 г.

Тир. 2.500.

Объем 5¹/₈ п. л.

ЛТ УН-10.

Зак. 2399.

БЕСПЛАТНО

43-1069/3

T66 $\frac{5-1}{4}$